

Michael Norman Larsen drev indtil for 10-12 år siden sin egen murer- og entreprenørvirksomhed, men nu har han skiftet cement og stabil grus ud med korn og kerner.

Gårdmølleri med passion for gamle nordiske sorter

Michael Norman Larsen drev indtil for 10-12 år siden sin egen murer- og entreprenørvirksomhed, men nu har han skiftet cement og stabilgrus ud med korn og kerner

MØLLERI

TEKST OG FOTO: JAKOB BRANDT

Sammen med hustruen Vibeke Larsen har den vestjyske møller gjort 'Mel fra Forum' til en lokal succeshistorie.

Det lille mølleri har udviklet sig til et familieforetagende, hvor alle bidrager til arbejdet. Familien producerer mel af gamle nordiske kornsorter, og de kan glæde sig over voksende efterspørgsel.

I øjeblikket er virksomheden ved at blive omlagt til biodynamisk produktion og forventer at kunne forsyne melposerne med demetermærket inden nytår.

Årets høst er kommet i hus, og Michael Larsen er godt tilfreds med udbyttet, som ligger 15-20 procent over det normale.

- På trods af vejret ser det ud til, at det give en lige så god bagekvalitet som sidste år, siger den vestjyske landmand.

Han er en af det voksende antal økologer, som vælger at forarbejde deres eget korn til mel, men ambitionen stopper ikke her.

Med kornet i hus venter det sidste markarbejde, inden Michael Larsen får tid til at arbejde videre med fremtidsplanerne om at udbygge gårdmølleri med et bageri med en muret stenovn og gårdbutik/café, så kunderne ud over friskmalet mel også kan købe friskbagt brød.

- Man kan slet ikke købe økologisk brød her i Varde- og Esbjergområdet, så det er helt sikkert en drøm at åbne et bageri. Når vi har smagsprøver med på lokale markeder, er folk vilde med brødet. Så jeg

ved, at kunderne står og venter, siger Michael Larsen.

Før inretningen af bageriet bliver en realitet, skal der dog endnu mere gang i melsalget.

Skiftede cementen ud med mel

I år er det 28 år siden, at han og Vibeke overtog ejendommen, men det er kun to år siden, at parret valgte at indrette et mikrogårdmølleri, som sælger 'Mel fra Forum'.

- Jeg har drevet en murer- og entreprenørfirma, siden jeg var 25 år, men det lukkede jeg for 10-12 år siden. Siden har jeg sporet mig ind på landbruget, og det er fantastisk at arbejde med at lave sunde fødevarer, siger den 57-årige landmand.

Det er ikke mindst den direkte kontakt med kunderne, som er årsagen til, at han aldrig har fortrudt, at han skiftede cementblanderen ud med plov og såmaskine.

- Alle kunderne henter selv melet, og den nære relation til kunderne er vigtig, siger Michael Larsen, som i sommer har haft en lokal kunde og kok fra Hennekirkeby Kro med på mejetærskeren, så han kunne lære noget om produktionen af de råvarer, han bruger i sin restaurant.

- Kunderne giver os ideer til nye produkter, og de giver os tilbagemeldinger om, hvis der er noget, som vi bør sætte i produktion.

Sæde korn fra helsekosten

Det er først i løbet af de seneste 10 år, at Michael Larsen begyndte at eksperimentere med dyrkning af gamle nordiske kornsorter, som han ofte købte i små poser i helsekostbutikker og siden opformerede.

I takt med at han fik succes som kornavlser opstod ideen om at indrette et gårdmølleri.

- Men jeg begyndte først med egentlig kornproduktion, da møllen stod klar for to år siden, siger Michael Larsen.

Han har en forkærlighed for de gamle nordiske sorter, som passer til klimaet, og hans favoritbrød er bagt på basis af svedje rug eller ølandshvede.



Hellere to små end én stor kværn

Hjertet i gårdmølleri er en stenkværn fra det østrigske firma Osttiroler Getreidemühle, som Michael Larsen fandt frem til på nettet.

- Jeg lavede rigtig meget research – både i forhold til at dyrke korn og indrette mølleri, og jeg faldt tilfældigt over den østrigske kværn på en tysk hjemmeside, siger Michael Larsen, som siden fik kværnen anbefalet af en tysk møller.

Prisen for en tilsvarende mølle ligger på 50-60.000 kr. Men han ved godt, at kværnen med en kapacitet på ca. 30 kg mel i timen er for lille, hvis han skal op og male de 30-40 t korn, som han kan producere på egne marker.

- Men jeg vil hellere have to små kværne end én stor. Hvis den ene går i stykker, så kører den anden, siger gårdmølleren.

En af de største fordele ved den østrigske kværn er, at den er hurtig at rengøre, og at mølleren med et



snuftag kan udskifte de små krumme sigter. Samtidig er der tale om en meget effektiv kværn, som udnytter 75-80 procent af kernernes vægt til mel.

- Ved første sigtning bliver ca. halvdelen af kornet malet til mel, men når jeg giver kimen og de hårde skaldele en tur mere i kværnen, får jeg en høj udnyttelse, siger Michael Larsen.

Det er hans erfaring at kornets bagekvalitet topper efter tre-seks måneders lagring.

- Det er dem, der har mest smag, siger han, mens han demonstrerer, hvordan hans østrigske stenkværn fungerer.

Udskiftede den gamle model

Møllens mel bliver både solgt til private kunder direkte fra gården, lokale restauranter og gårdbutikker og Dagli'Brugsen i Tarp.

- Jeg kunne måske godt leve af mølleri, men der er mange investeringer, og lige nu bruger jeg lidt flere penge, end jeg tjener, siger Michael Larsen.

Det skyldes ikke mindst, at han gerne selv vil eje alt det grej, som er nødvendig - både til markdriften og i mølleri og ambitionen om et bageri. Hans filosofi går ud på at udvikle virksomheden i takt med, at han får råd.

Kort om landbruget

Melbrandet 'Mel fra Forum' bliver malet på et lille gårdmølleri, som ligger i landsbyen Forum - mellem Esbjerg og Varde.

► Dyrket areal: 10 ha

► Vigtigste afgrøder: ølandshvede, scelin, svedjerug, sort havre, emmer og nøgen byg.

► Et kg mel koster 22. kr.

Den største investering i år har været udskiftningen af den gamle Dronningborg 900-mejetærsker med

en lidt yngre og mere effektiv model af samme mærke.

Hjælp fra næste generation

Han overvejer, at det måske vil være en god ide at etablere små brødsalgs i Varde og Esbjerg, men inden han når så langt, skal han have fundet en bager, som brænder for at bage med surdej.

Han er selv drevet af passionen for gode fødevarer, men det er ikke Michael Larsens eneste drivkraft. Når han bruger så mange kræfter på at udvikle gårdmølleri hænger det også sammen med, at hans datter viser interesse for planerne, og han håber, at hun på et tidspunkt vil overtage virksomheden.

- Hun står allerede for vores hjemmeside og laver PR på Facebook.