

DH
INDSIGT

PLANTEVÆKST

Salget af plantebaserede produkter har udviklet sig med stor hast de senere år, og nye produkter kommer løbende til. Hanegals stiftere har investeret et tocifret millionbeløb i et plantebaseret protein-projekt, der med en ny teknologi har fokus på økologi og bæredygtighed

Jagten på det økologiske kødalternativ

Øko-pionererne Fie Graugaard og Ulrich Kern-Hansen har solgt hovedparten af Hanegal og satser nu på kemifrie kødalternativer af nordiske råvarer



Arhelle-Karin Helstrand
hkh@dnhbada.dk
Foto: Helle-Karin Helstrand

TREND

Bolognese, arabisk Harrisa, leverpostej, kyllingesalat, brød - og selvfølgelig vand og kaffe.

Umiddelbart er der ikke noget på det veldækkede bord i modelokalet hos Organic Plant Protein, der signalerer "kødfrit" mad.

Heller ikke en prøvesmaging ændrer opfattelsen af, at serveringerne er helt almindelige - og i øvrigt velsmagende - retter med kød.

Ligheden er tilsigret, men der er ikke så meget som et gram animalsk protein i maden.

- Hvis vi skal leve op til FN's Verdensmål, skal vi alle spise mindre kød. Men mange mennesker vil gerne kunne benytte de opskrifter, de kender, de synes, det er tidskrævende at kaste sig over vegetaropskrifter. Når vi producerer noget, der ligner

kød, kan vi bevare vores madkultur og samtidig flytte værdierne hurtigere, siger Ulrich Kern-Hansen.

Han og hustruen Fie

Graugaard solgte sidste år aktiemajoriteten i deres livsværk Hanegal, der producerer økologiske fødevarer. De har nu brugt pengene i Hedensted, hvor de har bygget fabrikken Organic Plant Protein med en produktion af økologisk, tekstureret planteprotein som alternativ til kød.

I februar i år stod fabrikken klar med fuld kapacitet, og en udvidelse med endnu en fabrik ved siden af er allerede på tegnebrættet.

Som meget andet har fabrikken stået lidt stille på grund af corona-pandemien, lige som det har sværet at få gang i salgs møder i ind- og udland. Men i uge 35 producerede fabrikken for første gang protein på alle hverdage - i alt tre tons om dagen. 20 pct. til Hanegal, mens resten er til eksport.

- Vores økonomi er sådan, at vi kan klare os otte måneder endnu uden omsætning, men jeg tror på, at vi er på vej, siger Ulrich Kern-Hansen.

Organic Plant Protein har modtaget et lån på 4 mio. kr. fra Vækstfonden og venter yderligere 2 mio. kr., når der er behov for linje nr. tre. Forventningen er, at der er mere hjælp at hente, hvis corona-pandemien gør det nødvendigt.

Samme drivkraft som med Hanegal

Stillet spørgsmålet om, hvorfor parret valgte at investere mere end 20 mio. kr. i et nyt projekt, i stedet for at gå på pension, ser 70-årige Ulrich Kern-Hansen først lidt forbavset ud.

For ham og hans 65-årige hustru virker det som en selvfølge.

- Nogle er meget optaget af det nære i familien. Fie og jeg er måske mere optaget af helheden. Vi er med Organic Plant Protein drevet af det samme som dengang med Hanegal. Vi arbejder for en god fremtid for både vores børn og børnebørn og alle andre levende væsner, siger Ulrich Kern-Hansen.

Han fortæller om en af de oplevelser, der gjorde en stor forskel for ham i 1978, da han arbejdede som ferskvandsbiolog og besøgte en flok viden-

Nogle er meget optaget af det nære i familien. Fie og jeg er måske mere optaget af helheden. Vi er med Organic Plant Protein drevet af det samme som dengang med Hanegal. Vi arbejder for en god fremtid for både vores børn og børnebørn og alle andre levende væsner.

ULRICH KERN-HANSEN,
ORGANIC PLANT PROTEIN

skabsmænd i Boston-området.

- Jeg oplevede et projekt ved Cape Cod, hvor en forskergruppe havde besluttet, at de ikke ville bruge deres liv på at dokumentere den forurening med miljøgifte af vandmiljøet, som de så allerede dengang. De ville hellere vise en anden og mere hensigtsmæssig måde at producere fødevarer på.

Da Ulrich Kern-Hansen kom hjem fra USA, købte han et økologisk landbrug. Nummer

250 af slagsen i Danmark.

- I dag ser vi, som dengang, en fødevarerproduktion på viltspor. Fie og jeg vil gerne vise nogle andre måder at gøre tingene på, og samtidig kunne vi se en god måde at bruge pengene fra Hanegal på, siger Ulrich Kern-Hansen.

Glemmer økologien

På bordet ved siden af maden ligger poser med noget, der minder lidt om havrefrø eller

træpliller i forskellige størrelser. Det er proteinstykker, der er fremstillet af ærter og hestebønner. Noget er formet, så det ligner det hakkede kød til bøffer eller pastaovs, mens andet mere kan ligne kyllingestykker. Farven ligner mest kylling.

- Skal man lave en hakebøf, kan man tilsætte lidt rødbedesaft, så der får den rigtige farve, siger Ulrich Kern-Hansen.

Planteproteinet skal enten opblødes i vand ti minutter, inden det tilberedes, eller puttes direkte i en sovs, der indholder lidt ekstra væde.

- Fordelen ved, at der er dehydreret, er, at det har en holdbarhed på to år, og det skal ikke på køl, fortæller Ulrich Kern-Hansen.

Organic Plant Protein er langt fra den første virksomhed, der producerer kødalternativer, der ligner kød, og som kan fungere som sådan i almindelige retter. Men der er få andre i Danmark. Hanen stor forskel på produkter fra den danske virksomhed i Hedensted og de eksisterende produkter. For de to øko-pioner, der stiftede Hanegal i

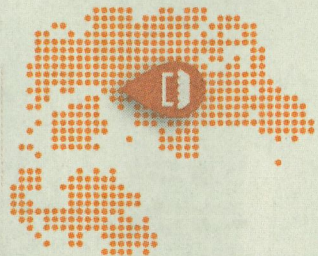


ORGANIC PLANT PROTEIN:

Hovedsæde:
Silkeborg

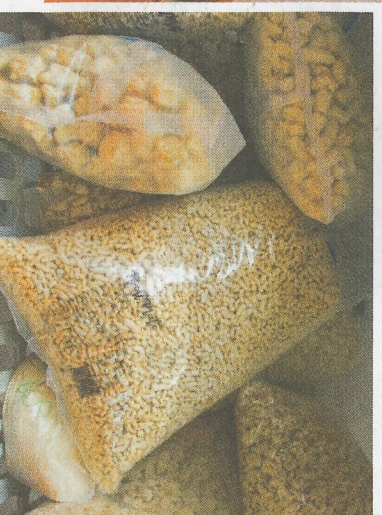
Produktion:
Hedensted

Stiftet af Fie Graugaard og
Ulrich Kern-Hansen



På vej ud i detailhandlen

På vej til industrien.



1993 som det første økologiske gårdslagteri, er økologien nemlig fortsat i højsædet.

- Midt i al snakken om, at vi skal spise mindre kød, har de fleste glemt økologien. Nogle mener endda, at den ikke længere er nødvendig.

Men hvis man glemmer økologien, svigter man de verdensmål, der handler om biodiversitet, rent vand og ansvarlig produktion, siger Ulrich Kern-Hansen.

En mekanisk proces uden kemi

Lige som E-numre og kemi er fravalgt i Hanevals produkter, gælder det også på Organic Plant Protein. I stedet har proteinmelet gennemgået en mekanisk proces i en såkaldt ekstruder.

- Jeg blev i august 2018 inviteret til et møde på Teknolo-



gisk Instituts forsøgsstation i Kolding, hvor jeg blev præsenteret for noget helt fantastisk og unikt. Bag det stod Per Lang Sørensen, der siden 2015

Organic Plant Protein



Netop i disse uger lanceres Organic Plant Proteins produkter som private label i godt 500 britiske detailbutikker og via Amazon,

havde arbejdet på at udvikle en metode til produktion af plantebaserede produkter med en kødlignende fiberstruktur, fortæller Ulrich Kern-Hansen.

Mødet i Kolding blev starten på et samarbejde med Per Lang Sørensen og etableringen af Organic Plant Protein. I stedet for at tilsætte kemiske stoffer, gennemgår proteinmelet en proces med varme og bevægelse.

- Vi har fravalgt soja, selv om planten har en fantastisk aminosyresammensætning til menneskeføde, siger Ulrich Kern-Hansen.

Proteiner er sammensat af forskellige aminosyrer eller byggesten, og for at være optimal ernæring til mennesker, skal proteinet indeholde en række nødvendige byggesten. De findes i animalske produkter som mælk, æg og kød i højere grad end i planter – og nogle planter indeholder flere end andre.

- Ærter og bønner er ikke helt så gode som soja, når man ser på proteinerets sammensætning, men vi eksperimenterer med at tilsætte quinoa eller hamp for at forbedre næringsindholdet. Til gengæld

er der 15 pct. fibre i vores produkter, og det er langt mere end i kød, siger Ulrich Kern-Hansen.

Han ønsker ikke at importere soja.

- Soja er ikke hjemmehørende i det danske klima. Bønder og ærter passer derimod perfekt til sædskiftet i det danske landbrug. I øjeblikket får vi langt de fleste råvarer fra de baltiske lande, men vi har kontakt med flere økologiske landmænd, der er interesserede i at dyrke råvarer til os. Vi regner med at kunne underskrive de første kontrakter inden næste dyrkningssæson, siger Ulrich Kern-Hansen.

Både ind- og udland

For at præsentere produkterne har Organic Plant Protein blandt andet besøgt de to store messer, Anuga 2019 og Biofach 2020. Ved hjemkomsten var notesbogen fyldt med interesserede kunder fra flere end 70 lande.

- De kontakter arbejder vi nu videre med. Netop i disse uger lanceres vores produkter som private label hos en britisk virksomhed, der sælger en stor del af deres produkter i

godt 500 britiske detailbutikker og via Amazon, fortæller Ulrich Kern-Hansen.

- Hvis alt går, som vi håber, kan vi sælge for en halv mia. kr. om tre-fire år, siger han.

I Danmark vil de økologiske køderstatningsprodukter blive tilgængelige i både detailhandelen, hos foodservicegrossister og for fødevarerindustri.

- Haneval sælger allerede postejler og færdigretter med råvarer fra Organic Plant Protein, og en række andre kunder afprøver i øjeblikket produkterne med særdeles positive tilbagemeldinger på kvaliteten. Desuden er vi netop klar med et nyt emballagedesign til detailhandelen i Danmark med vores nye varemærke Plant Mate. Detailkunderne har dog også mulighed for at lægge produkterne i deres egne varemærker. Det er underordnet i den store sammenhæng, siger Ulrich Kern-Hansen og tilføjer, at målet er at bidrage til et mindre forbrug af kød på kloden og ønsket om, at produkterne skal være baseret på økologiske råvarer.