

Grünkern – anvendelse og historie

Kick-off workshop d. 29. april



Foto: Linda Michelle Handrup



Intro

- Inspirere til brug af Grünkern
- Kendt fra Tyskland
- Økologi, bæredygtighed
- "Gamle" råvarer i moderne gastronomi



Foto: Sven Hermansen

Hvad er Grünkern

- Vinterspelt
- Umoden og høstet "før tid"
- Høstet med 50% vandindhold
- Røget → karakteristisk smag
- Oprindelse: Sydtyskland Baden-Württemberg
- Korn og smags giver



Foto: Britannica.com



Historie og behov

- Opstod som løsning på klimaproblemer, da regn ødelagde det modne korn
- Landmænd begyndte at høste tidligt og tørre kornet
- Har været brugt i flere hundrede år i tysk madkultur
- Introduktion til det nordiske køkken pga. smag og bæredygtighed



Foto: Inger Bertelsen

Fordele ved Grünkern

- Let-røget, nøddeagtig, umami-lignende dybde
- Fast bid, god i retter
- Ernæringsprofil: kostfibre og protein
- Lavt forarbejdningsniveau
- Tidlig høst → mindre spild
- Kan dyrkes økologisk med lavt input
- Passer ind i den planterige tallerken



Foto: Inger Bertelsen

Anvendelse af Grünkern

- Grünkern suppe
- Fyld i vegetarretter
- "Grünkernotto"
- Fars; struktur og smag



Foto: Cookidoo by Thermomix

Forsøg med Grünkern i Danmark

- Test af forskellige sorter: ydeevne, kvalitet og dyrkningsegenskaber ved økologisk dyrkning
- 4-5 lokationer i Danmark
- Den videre værdikæde?
- Afsætning



Foto: Inger Bertelsen

Forsøg med Grünkern i Danmark

Sorter der skal testes i Danmark

Oberkulmer Rotkorn

Schwabenspelz

Franckenkorn

Zollernspelz

Hubel

Ebners Rotkorn

Bauländer Spelz



Foto: Inger Bertelsen

