

Kohberg bager med tradition og udvikling i centrum

Kohberg er Danmarks største danskejede bageri og blev i 2023 medlem af L&F. Bag virksomheden står en årelang bagertradition og en nysgerighed til at udvikle fremtidens brød.

Af Sissel Bjørg Sondrup Hellerøe,
 Landbrug & Fødevarer

Kohberg har sine rødder i den sønderjyske by Bolderslev. I 1950'erne overtog bagermester Alfred Kohberg et håndværksbageri efter sin far, og der gik ikke lang tid, før der blev efterspørgsel på Alfreds bagerhåndværk på egnen. Nu har Kohberg knap 500 medarbejdere og tre bagerier i Bolderslev, Haderslev og Taastrup. Og den dag i dag bærer Kohberg stadig fanen videre:

– Brød har været en del af vores måltider i tusinder af år, så det bliver nok hængende lidt endnu. Brød skal først og fremmest smage godt, og så skal det være sundt og mættende, når det er en del af vores hovedmåltider – men brød er også hygge og tryghed, som en skøn lun bolle

med smør til en eftermiddagssnack, for tæller Lone Andersen, der er innovationschef hos Kohberg.

En ting er tradition. En anden er innovation og nytænkning, som er en essentiel ingrediens, når der bages og udvikles brød. F.eks. introducerede Kohberg Gyl-denmask, som er rugbrød og bolle bagt med maskmel, der produceres af over skudfraolproduktion:

– Det mel, som vi normalt anvender, er fremstillet af korn, der gror på marken. Med maskmelet er det stadig korn, der gror på en mark, men inden det bliver til mel, er kornet brugt til ølbrygning. På den måde bliver det korn, som gror på marken til både øl og mel, forklarer Lone Andersen.

Kohberg er også en del af det GUDP-støttede ZERO-projekt, som vil producere verdens første klimaneutrale rugbrød ved at sætte kendte klimavirkemidler – f.eks. biokul og nitrifikationshæmmere – i spil i produktionen af rug og havre. Projektet er under ledelse af SEGES Innovation, der har samlet aktører på tværs af værdikæden.

På menuen verden over

Kohberg er for mange et velkendt mærke på middagsbordet, og efterspørgslen på

virksomhedens kvalitetsbagværk har nået langt ud over vores landegrænser, og virksomheden eksporterer flittigt til bl.a. USA og resten af Europa.

– Med danske råvarer er vi sikret en meget høj kvalitet, og vi oplever, at det er et vigtig konkurrenceparameter, både på det nationale og det internationale marked, fortæller Lone Andersen.

Kohberg blev medlem af Landbrug & Fødevarer i 2023, og der er meget viden at hente på tværs af fødevarerkløngen:

– Et medlemskab af L&F er naturligt, da vi har et nært slægtskab og en stærk fælles interesse. I første omgang er vi interesseret i at få nogle nye perspektiver, og samtidig kan L&F's markedsanalyser give os brugbare kvantitative data på de forskellige målgrupper. Det kan vi aktivt bruge i vores innovations- og kommunikationsarbejde, forklarer Britt Hougaard, Head of Marketing, Innovation & Communication hos Kohberg.

Og der er forhåbentlig meget mere at hente:

– Hos Kohberg håber vi, at vi kan få en masse relevante indsigter til vores arbejde, og samtidig ser vi frem til et løbende samarbejde med god faglig sparring, fortsætter Britt Hougaard.



Kohberg repræsenterer med brød en måltidstradition med årtusinder på bagen, men også en verden fyldt med innovation og værdsættelse af danske råvarer. Kohberg ser især frem til at gøre brug af L&F's markedsanalyser og gode faglige sparring. Foto: Kohberg.

Kontakt os

Du er altid velkommen til at kontakte Landbrug & Fødevarer på telefon

33 39 40 00

eller mail info@lf.dk

Følg Landbrug & Fødevarer på sociale medier

Facebook

■ Landbrug & Fødevarer
 ■ Søren Søndergaard,
 formand for Landbrug & Fødevarer



LinkedIn

■ Landbrug & Fødevarer
 ■ Merete Juhl,
 adm. direktør, Landbrug & Fødevarer



Instagram

■ @landbrugogfoedevarer
 ■ @s_soendergaard



Twitter

■ @spisekammeret

