

## Nyborg Destilleri vil bruge økologisk, lokaldyrket byg til deres whiskyproduktion

*I begyndelsen af marts kan Nyborg Destilleri begynde at anvende lokal bygmalt til deres whiskyproduktion. Byggen er dyrket på Holckenhavn Slots' jord på Østfyn, leveret af Rosilde Højgård og maltet hos Malteriet Sophus Fuglsang i Haderslev. Det er planen, at Ørbæk Bryggeri med tiden også skal anvende den lokale bygmalt.*

Det er en aftale mellem Naturfrisk Group (Nyborg Destilleri og Ørbæk Bryggeri), Rosilde Højgård og Fuglsang, der gør hele det lokale bygmalt-eventyr muligt. Rosilde Højgård leverer byggen til Fuglsang, som malter den og derefter leverer den fineste, økologiske fynske bygmalt til Nyborg Destilleri.

Rosilde Højgård ligger midt mellem Nyborg og Ørbæk. De har drevet landbrug siden 1978 og driver i dag ca. 650 hektar markdrift – heraf 450 hektar på Holckenhavn Slot, der siden 2016 er drevet økologisk. Det er herfra at Nyborg Destilleri, og med tiden også Ørbæk Bryggeri, skal have sin bygmalt fra. Ideen har længe været på tegnebrættet og nu er det, i samarbejde med Fuglsang, lykket.

"Ideen om at kunne stå på Nyborg Destilleri og kigger over på de marker, der leverer byg til vores whiskyproduktion, er fantastisk og lever i den grad op til vores fortælling om det lokale og økologiske" udtaler administrerende direktør for Naturfrisk Group, Tørk Eskild Furhauge.

På Nyborg Destilleri, hvor man allerede gennem mange år har samarbejdet med Fuglsang, ser man frem til at samarbejdet nu også indbefatter en lokal landmand. At producere velsmagende økologisk whisky har været del af virksomhedens DNA siden den første whisky blev lagt på fad i Ørbæk i 2009 og sidenhen i de restaurerede værkstedsbygninger i Nyborg, hvor produktionen flyttede hen i 2017. At det nu også kan indbefatte lokaldyrket byg, gør bare historien endnu bedre.

Det første parti bygmalt bliver leveret til Nyborg Destilleri i begyndelsen af marts. Vi forventer at bruge omkring 175 tons malt i år, og glæder os meget til at opleve resultatet når whiskyen er moden og klar til at komme på flaske. Men ligesom alle andre whiskyproducenter, må vi væbne os med tålmodighed, da en whisky skal ligge mindst tre år, før den må kaldes for whisky.

### Fra Fuglsang til Nyborg Destilleri

Når byggen ankommer til Fuglsang, bliver den først rensset godt for alle urenheder der måtte være – alt fra sten til ukrudt. Især ukrudt er der en del af, når byggen er økologisk. Efter rensningen går byggen igennem en kontrolleret spiringsproces. Herigennem mobiliseres enzymer og stivelse i kornet. Den færdige malt pakkes, og bliver leveret til Nyborg Destilleri, der kan gå i gang med den spændende brygnings-, gærings- og destilleringsproces.

Kvaliteten skal naturligvis hele tiden være den bedste, hvilket der løbende bliver holdt øje med i alle produktionsled hos Fuglsang.

"Vi kan kun sikre den bedste kvalitet af malten ved både at stille høje krav til råvaren og sidenhen vores processer. Byggen fra Fyn har kunnet leve op til alle krav, og så er det en fornøjelse at arbejde med den og på den måde uddybe det mangeårige samarbejde med Naturfrisk Group" afslutter teknisk direktør hos Fuglsang, Claes Fuglsang.

### Kontakt for mere information

Tørk Eskild Furhauge, Administrerende direktør for Naturfrisk Group,

tlf: +45 2210 1205, mail [tef@naturfrisk.dk](mailto:tef@naturfrisk.dk)