



**Startet 1974 – økologisk/biodynamisk
bageri og mølleri mv.**

Vi arbejder med de gamle kornsorter som fx spelt, emmer og enkorn, fordi de har et højt næringsindhold og smag

Vi arbejder mest muligt med fuldkorn - mindsker madspild

Kornets gode smag inspirerer til at anvende bedre råvarer i den daglige madlavning af plantebaseret kost

Vi forarbejder kornet nænsomt på stenkværne og bevarer derfor højst muligt næringsindhold

Vi anvender ingen tilsætningsstoffer, ingen e-numre og ingen tilsat stivelse

Vi anvender vind- og solenergi i vores produktion

Restaffald fra produktionen fx speltskaller bruges til opvarmning af lokalerne

Vi arbejder med genanvendelse, reduktion af madspild og upcycling af vores restprodukter

Primært samarbejde med danske avlere, ca. 40 økologer og biodynamikere hvilket reducerer klimabelastningen

Vi har et mål om at være 100% energineutrale

VI KALDTE DET IKKE BÆREDYGTIGHED....

Aurion blev stiftet i 1974 af en flok lokale ildsjæle i Hjørring– nogle kaldte dem hippier.

De ønskede dagligvarer af den bedst mulige kvalitet og renhed.

Ildsjælene stiftede Foreningen Aurion.

Økologien var endnu ikke opfundet.

Det var begrebet *bæredygtighed* og *Verdensmål* heller ikke.

For stifterne handlede det om sundhed, om miljøvenlige dyrkningsmetoder, om alternative energikilder og om at passe godt på vores fælles jord.

Det gør det stadig.



**LIVING
SUSTAINABLY
ISN'T A HIPPIE
THING -
IT'S A
SURVIVAL
THING**

Det er hårdt arbejde at undgå at blive mainstream

Men kun på den måde kan vi stadig virke som en løftestang for
økologien



NYE UDFORDRINGER NATIONALT

Dogmer – dyrkningsform og koncept – ændret
gødningsniveau, sædskifter, polykultur, regenerativt
landbrug

Sæt fokus på nye udfordringer – bekæmpelse af bygfluen

Næringsstoffer kan blive en mangelvare

Fokusområder lokalt:



Øget biodiversitet

Klimatiltag

Rent grundvand



LOKALE TILTAG:

KORNETS HUS – NY LOKAL ATTRAKTION
