

GADTØFT & VISHOLM

TEMA: DET VEGETARISKE EFTERÅR

MAD MED
GRÆSKAR

VEGETARISK MADPLAN

5 klassikere helt uden kød

VEGANSK MORGENMAD

'On the go'

INTERVIEW

Med CEO Henrik fra Naturli'



Hvad forbinder du Naturli med?

Vi har en naturig nysgerrighed, og der er rigtig vigtigt for os, at Naturli er nærværende og transparent. Jeg tror også, det er derfor så mange følger os på de sociale medier. Vi er i bund og grund meget nede på jorden, og så lytter vi. Vi lytter til alle forbrugernes input og idéer. Det er jo trods alt dem, der er vores arbejdsgivere. Hvis vi leverer dårlige produkter, så var vi her ikke.

Naturli er ikke et 08:00 til 16:00 job, vi er der. Vi går ikke hjem og smider en stor rib-eye på gasgrillen efter arbejde, vi er på en mission. Det er en slags rumrejse 2020 for os, fordi vi gerne vil ændre den ubalance der er mellem natur og mennesker. Vi tager mere fra naturen end vi giver tilbage. Vi smider vores affald i naturen og der er mange steder, hvor vi kan gøre det meget bedre. Vi skal have genskabt en balance, og det lægger os meget på sinde. Vi var blandt andet de første der skrev på vores emballage, hvordan det skal sorteres, og så har vi også pant på lerne af vores produkter.

"Mange af vores forbrugere



Hvordan afspejler Naturli sig i din hverdag?

Jeg har spist vegansk i over 3 år nu. Det har jeg ikke altid gjort, men på et tidspunkt bliver man jo også nysgerrig. Jeg startede med at spise vegansk som en slags intern revision af hele vores sortiment. Der er nogle veganske produkter, som bare smager fantastisk, og så er der nogle der simpelthen er for ringe. Det er en god måde at forstå, hvad der mangler. Så det der med at være nysgerrig og følge på egen krop, hvad vi der skal udvikles, det er noget af det, min hverdag den går med.

Hvilket animalske produkter er lettest at skifte?

Hvis man drikker komælk, kunne man overveje at købe plantebaseret drik fra Naturli, for eksempel vores 990ml økologisk Havre- eller mandeldrik, som står på køl ved siden af mælkene i de fleste butikker. De produkter smager som mælk, og er også tilsat calcium, så man får samme

mængde calcium som i mælk. Man vil få den samme smagsoplevelse som man plejer, måske endda lidt bedre.

Taler vi hakket oksekød som skal bruges til koldsovs eller lasagne, så kan man bruge plantefars i stedet for. Når man det, er kombi med det man sætter også 90% mindre. Der uledes omkring 22 kg CO2 for 1 kg hakket oksekød og 2,1 kg CO2 for hakket plantefars. Mange af vores forbrugere har lavet testen derhjemme, og se resultatet plantefars uden, at det blev opdaget. Det er vi meget stolte af, og man kan virkelig ikke smage forskel. Det skal ikke være en ubekvemt rejse at skifte kostvaner, det skal være nemt og bekvemt.

Hvad har den veganske livsstil gjort for dig?

Jeg kan mærke på min egen krop, at jeg har meget mere energi. Hvis man er vant til at spise en stor steak, så kan kroppen blive helt træt, fordi alt energien bruges på at fordøje kødet. Med vegansk kost er maden nemmere at fordøje og jeg oplever en letthed i kroppen. Jeg begyndte også stille at tabe mig og kom ned på min ideelvægt. Det er jeg enormt godt tilfreds med, og det er bare nogle af de mange sideeffekter der er.

Naturli har netop lanceret deres nyeste produkt, Joe-Ku, i supermarkederne. Joe-Ku er et cremet og lækkeligt yoghurtlignende produkt, som er lavet på mandler. Joe-Ku fås i 3 forskellige smagsvarianter, og kan købes i Føtex, Bilka og Netto. Henrik håber, med den nye premiere på mandelbaseret yoghurt, at kunne inspirere endnu flere danskere til at spise flere plantebaserede produkter i hverdagen.

Henrik Lund (48 år), har i år 10-års jubilæum hos Naturli. Han startede som sælger for virksomheden og blev i 2016 tilbudt verdens bedste job. Siden da har han udover titlen som CEO for Naturli spist fuldstændig vegansk i over 3 år.

Følg Henrik på [@naturli_henrik](#) og Naturli på [@naturli](#)