



Dryk er et velsmagende alternativ til mælk og kan bruges på præcis samme måde.



Der findes seks variationer af Dryk, og flere er på vej.

VEJEN MOD EN BEDRE VERDEN

Hvis man ønsker en bedre verden, er det ikke nok at drømme om den. Man skal også være villig til at skabe den. Derfor har Dryk skabt næringsrige og velsmagende plantedrikke.

Af Christina Wex

”

Som samfund har vi for længst opgivet at leve i pagt med naturen. I stedet fokuserer vi på, hvordan vi kan producere billige fødevarer på kortest mulig tid og uden tanke for, hvad det gør ved jorden. Det vil vi gerne være med til at lave om på,” siger Christian Christensen, direktør i Dryk.

For tre år siden gik han og en række samarbejdspartnere i gang med at udvikle plantedrikke, der er velsmagende og næringsrige alternativer til mælk.

”Den grønne omstilling er tidens absolut stærkeste trend. Den er primært drevet af unge, som ønsker at forandre verden til det bedre, ikke mindst gennem en sundere og mere bæredygtig livsstil.”

Hvis man sammenligner produktionen, sparer man 70% CO₂ ved at producere plantedrik i stedet for mælk, og mens det kræver 8,9 m² jord at producere én liter mælk, kan man producere 11 liter plantedrik på det samme stykke.

Brug den, som du ville bruge mælk

Selv levede Christian Christensen tidligere helt traditionelt og spiste både kød og mælkeprodukter.

”I dag er jeg fascineret af alle de smage, der findes i plantebaseret kost og oplever smagsnuancer, jeg aldrig havde forestillet mig fandtes. Det er præcis det, der skal til, hvis vi skal overbevise folk om at undersøge alternativer. Det skal først og fremmest smage godt.”

Det var med dette mål for øje, at produktionen af Dryk gik i gang, og i marts i år var man klar til at sende de første produkter på markedet; havredrik og ærtedrik. De findes i en almindelig version, en barristaversion, der er perfekt til kaffen, og som kakao. Og der kommer flere produkter til hen ad vejen, blandt andet hampedrik.

”Produkterne kan anvendes, præcis som man bruger mælk; i kaffen, i sovsen, i bagværk og på cornflakes – eller du kan drikke det friskt fra køleskabet. Det smager fortrinligt og er skabt på basis af havre og ærter, der er hentet direkte på marken.”

Smagen i fokus

Netop smagen er der blevet eksperimenteret med, for hos Dryk ved man, at folk har en generel skepsis over for nye ting, og hvis de først har smagt en dårlig plantedrik, er det svært at overbevise dem om at give det et forsøg mere.

”Derfor er vores værste konkurrent dårlige plantedrikke, og dem er der desværre mange af på markedet. De er skabt på havresirup, pulver og andre kemiske erstatningsvarer og indeholder ingen vitaminer og mineraler. Problemet er igen, at det skal være billigt, helst skal det kunne sælges på tilbud for en 10'er, og det kan man ikke lave et ordentligt produkt for.” Dryk valgte derfor at skære det fordyrende mellemled væk og sælge direkte til kunderne på en abonnementsordning, som er helt uden bindinger og kan opsiges når som helst.

”

Vores værste konkurrent er dårlige plantedrikke, og dem er der mange af på markedet

”Vi indså tidligt, at Dryk ikke ville kunne konkurrere prismæssigt med de plantedrikke, som supermarkederne har på hylden. Vores drøm var at skabe et værdifuldsskab for kunder og leverandører.”

Bæredygtighed skal måles i hele produktionskæden

Dryk plantedrikke produceres i Sverige, hvor udviklingen er gået langt hurtigere end i Danmark og man derfor har kompetencen. Sidste år kørte Oatley for eksempel en massiv kampagne i Sverige mod mælk. Deres indsats i markedet har blandt andet bidraget til at over 7% af svenskerne hvert år konverterer fra komælke til plantemælk.

”Det er vigtigt at se et produkt efter gennem hele værdikæden, før man kan vurdere, om det er bæredygtigt. Vi så, at der var en plads i markedet til det rene alternativ, der er produceret af en lille dansk virksomhed med en produktion og markedsføring, der er både ærlig og gennemsigtig,” understreger Christian Christensen.

High end kaffebarer som Riccos Kaffebær, Coffee Collective og Lagkagehuset har da også fået øjnene op for produktet og tilbyder det i dag til deres kunder.

”Vi mener at have skabt det ultimative produkt, der samtidig lever op til FN's Verdensmål for bæredygtig udvikling, og vi er stolte af, at kræsne kunder med sans for kvalitet på denne måde anerkender det,” slutter Christian Christensen.

FAKTA

Man sparer 70% CO₂ ved at producere plantedrik i stedet for mælk.

Det kræver 8,9 m² jord at producere én liter mælk. Man kan producere 11 liter plantedrik på det samme stykke.

Læs mere på www.dryk.dk, hvor du også kan bestille varer.

Find Dryk på Instagram og Facebook og få spændende, grønne nyheder.