

FISKEHANDLEREN

Nr. 2 · juni 2017



**Emballageløsninger
skaber værdi for
kunderne**

side 12



**Bagt kulmule
m. oliven og
citroncreme**

side 11

**Sol over
Birkerød**

side 8



DANMARKS
FISKEHANDLERE

BESTYRELSE

Martin Maric, formand
Hav
City2, 2630 Taastrup
Tlf. 70 20 32 02
martin@fiskehandlerne.dk
Mobil 29 24 48 14

Rasmus Petersen
Windsor Fisk
Peter Bangs Vej 87
2000 Frederiksberg
Tlf. 38 87 60 65

Carl Ahrenkiel
Havnens Fiskehus
Nordkajen 1, 7100 Vejle

Simon Longhurst
Fisk & Færdigt
H.C. Ørstedesvej 37B
1879 Fredriksberg C
Tlf. 35 35 17 29

Klaus Anker Jensen
Fisk er godt
Nørregade 30 A
9800 Hjørring
Tlf. 98 92 62 95

Dan Adamsen
Adamsen's Fisk
Havnen 2, 3250 Gilleleje
Tlf. 48 30 09 27

Lars Hagemann
Suppleant
Flyvefisken
Stockflethsvej 12
8400 Ebeltoft
Tlf. 86 34 06 80

MEDLEMSBLAD FOR DANMARKS FISKEHANDLERE

Danmarks Fiskehandlere
Poppelvej 83
5230 Odense M
fisk@fiskehandlerne.dk
Tlf. 35 37 20 23

Sekretariatet for Danmarks
Fiskehandlere har åbent:
Mandag - torsdag kl. 9-16.
Fredag 10-13.

www.fiskehandleren.dk

Bladet udkommer
3 gange om året

REDAKTION

Martin Maric
Torsten Buhl
Per Aaskov Karlsen
Birthe Lyngsø
Eivind S. Johansen
post@fiskehandleren.dk

GRAFISK

TILRETTELÆGGELSE
Grafisk Produktion Odense
per@gpo.dk

TRYK OG DISTRIBUTION

Grafisk Produktion Odense
www.gpo.dk

MEDIA/ANNONCER

Birthe Lyngsø
Bi-Press@mail.dk
Tlf. 51 50 67 17

FORSIDEFOTO

Fiskesalg med spræl

Hvem har lyst til at blive fiskehandler?



Jeg er vild med at rejse rundt i landet og besøge fiskebutikker. Jeg elsker at se, hvordan opgaven med at sælge fisk bliver løst i andre butikker end den, jeg har min daglige gang i. Men når jeg kommer rundt og får kigget på jeres butikker, så er der noget meget vigtigt, jeg har bemærket.

Vi bliver ikke yngre

Derfor er det ekstremt vigtigt, at vi hurtigst muligt får sat gang i en benhård indsats for at skaffe nogle flere unge mennesker til vores butikker. Ikke blot for at vi skal sikre os, at vores egne butikker kan fortsætte med at handle med fisk, når vi en dag ikke længere har lyst eller mulighed for at passe butikkerne. Vi har i dag en helt fantastisk uddannelse til fiskehandler, og de elever, der bliver uddannet fra skolen i Thyborøn, er virkelig dygtige. Vi har desværre ikke nok unge mennesker i gang med at uddanne sig til fiskehandler, så der er vi nødt til at gøre en endnu større indsats.

Men hvem har lyst til at blive fiskehandler?

Hvem har lyst til at kaste sig ud i projektet med at åbne en fiskeforretning, eller en hvilken som helst anden form for lille fødevarerbutik med de næsten uoverstigelige forhindringer, der bliver lagt ud foran en. Rigide regler, som ikke på nogen måde tager hensyn til vores høje faglige

niveau, men som i stedet er beregnet til at holde øje med, om 15-16 årige skoleelever kan finde ud af at sætte færdigindpakket dåsemad på nogle hylder, uden at slå danskerne ihjel. Regler og kontroller, som på ingen måde anerkender vores høje faglige niveau, vores viden og respekt for de råvarer, vi handler med. I stedet har vi regler og kontroller, som er beregnet til at kunne sættes ind i regneark og bevise over for medier og politikere, at her sker der noget. Her er der nogen, der gør en indsats for at beskytte danskerne mod alt den farlige mad, som er ude på markedet.

Så derfor er der ros til dem, som pakker alt vores mad ind i 5 lag plastic, forskellige gasser og E-numre, så alt hvad der hedder friskhed for længst er gået fløjten. Så bliver der delt ris ud til dem, der præsenterer og sælger Danmarks flotteste og friskeste råvarer, med respekt og stolthed, for ikke at have sat sig ned og skrevet en tilfældig temperatur ind i et skema.

Det er helt sikkert ikke blevet nemmere at være fiskehandler, men jeg holder stadig rigtigt meget af at arbejde med Danmarks bedste råvarer.

God sommer!

Martin Maric,
Formand, Danmarks
Fiskehandlere

BERIGTIGELSE - FLÅTANG TIL PIGHVAR

Vi fik desværre vist et forkert billede af Tyge Nielsens flåtang i annoncen i Fiskehandleren nr. 1 - 2017.

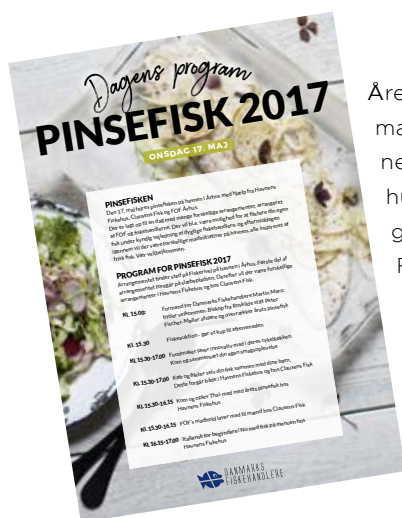
Det beklager vi
naturligvis!

Indhold

- 3** Pinsefisken 2017
- 3** Årets pinsefisk 2017 - Kulmulen
- 4** Formandens Beretning 2017
- 6** 100 år er ingen alder
- 6** Fra Detail-Fiskehandler-Bladet januar 1946
- 8** Sol over Birkerød
- 10** Europæisk markedsstudie om fisk
- 10** Ophavsret
- 11** 6 lækre sommerretter med dansk fisk
- 12** Emballageløsninger skaber værdi for kunderne
- 14** Messeflagskib for international handel med fødevarer
- 16** Seamore giver danskerne tang på tallerkenen
- 17** Automatiseret udskæring af fisk
- 18** Vinderen af Årets Sild 2017 blev...
- 20** HAV kårede Kulmulen som årets pinsefisk 2017
- 20** Livretter med skaldyr og bløddyr
- 21** Vidste du at ...
- 23** Navnenyt

Pinsefisk 2017

AF PER AASKOV KARLSEN



Årets pinsefisk, kulmulen, blev fejret den 17. maj på havnen i Aarhus med hjælp fra Havnens Fiskehus, Clausens Fisk og FOF Århus. Der var lagt op til en dag med mange forskellige arrangementer arrangeret af FOF og Danmarks Fiskehandlere, og der har været skrevet notiser om dagen i forskellige lokale medier.

Fra sekretariatets side var håbet, at den enkelte fiskehandler deltog i fejringen, enten ved selv at være tilstede til arrange-



Opskrifterne til årets pinsefisk-kampagne bliver her fotograferet hos Danmarks Fiskehandlere til diverse kampagnemateriale

mentet den 17. maj i eller Århus eller ved at dele arrangementet på sin facebookside.

I forbindelse med selve pin-sen kunne den enkelte fiskehandler selv promovere kulmulen bl.a. ved hjælp af det materiale, der blev lanceret af sekretariatet den 17. maj. Materialet til årets pinsefisk bestod af en plakat og 100 opskrift-hæfter med 12 opskrifter (året rundt) på tilberedning af kulmule.

Årets pinsefisk 2017 - Kulmulen



Der var smagsprøver og i det hele taget stor opmærksomhed, da årets pinsefisk 2017 blev afsløret

I forbindelse med pinsefiskarrangementet på havnen i Aarhus blev der afholdt mange forskellige arrangementer af FOF og fiskehandlerne. Bl.a. var mulighed for at filetere sin egen fisk under kyndig vejledning af dygtige fiskehandlere, og eftermiddagen igennem var der forskellige madinitiativer på havnen, alle inspireret af frisk fisk.



Bliv fiskehandler

Lær alt om:

- Fisk og skaldyr
- Forarbejdning, tilberedning og præsentation af fisk
- Kvalitetsvurdering og hygiejne
- Kundepleje og kunderådgivning
- Køb, salg og markedsføring

Uddannelsen veksler mellem skole og praktik.

Kontakt Fiskeriskolen på telefon 96 91 92 30. www.fiskeriskolen.dk

fiskeriskolen
euc nordvest
Kompetencecenter for uddannelser til blå erhverv

Formandens Beretning ²⁰¹⁷

Formanden for Danmarks Fiskehandlere, Martin Maric, aflagde beretning på den årlige generalforsamling søndag den 19. marts i Odense

I gen i år har det været spændende at være formand for Danmarks Fiskehandlere. Et år, hvor der har været mange spændende sager på vores bord. En af de sager, som vi virkelig har prioritet højt, er uddannelsen til fiskehandler, som vi stadig arbejder på at få godkendt fra officielt hold, hvilket desværre ikke er lykkedes for os endnu, men vi er nu så tæt på, at vi forventer, at 2017 bliver året, hvor det endelig vil lykkes for os at få en ægte, godkendt uddannelse som Fiskehandler i Danmark. Uddannelsen skal være med til at sikre vores fremtid. Den skal være med til at sikre både eksisterende og fremtidige fiskeforretninger adgang til dygtige og kompetente medarbejdere, så Danmarks Fiskehandlere også i fremtiden vil være der, hvor danskerne går hen for at købe deres fisk, hvor de ved, at den faglige kompetence og rådgivningen altid er i top.

Sporbarhed

En anden sag, som vi har brugt meget tid på igen i år, desværre, er naturligvis hele sporbarhedssagen. 2016 har været et år med meget låste fronter i hele branchen, hvor de enkelte aktører holder meget fast på deres egne interesser. Vi slipper ikke for at opfylde sporbarhedskravene, da myndighederne har besluttet sig for, at det skal vi, koste hvad det vil. Som jeg sagde, da jeg stod her sidste år, så er der indtil videre blevet brugt mere end 60 mio. kroner på at lave sporbarhedssystemer til det danske marked, og de penge er der ikke nogen, der har lyst til at sige farvel til. Derfor er jeg heller ikke i tvivl om, at vi ender med en

løsning, der minder meget om det, vi har i dag, nemlig SIF, og de systemer der er blevet ud-

viklet i den forbindelse, som f.eks. vores eget sporbarhed.dk. Men alt på det område ligger i øjeblikket stille, da ingen kan blive enige om, hvordan driften af systemet skal finansieres, og Landbrugs- og Fiskeristyrelsen — tidligere Naturerhvervstyrelsen — som er den offentlige forvaltning, der styrer projektet, ligger helt underdrejet i øjeblikket, da de er ved at flytte fra København til Augustenborg, og i den forbindelse har 90% af deres medarbejdere valgt at opsiges deres stilling. Det betyder desværre, at ingen i øjeblikket ved noget om, hvad fremtiden bringer, men én ting er dog helt sikkert, sporbarhed er kommet for at blive. Det slipper vi ikke for. Det vigtigste for os er blot at sørge for, at det bliver så nemt og smertefrit som muligt for medlemmerne af Danmarks Fiskehandlere at leve op til de krav, myndighederne kommer med.

Inspiration og efteruddannelse

Jeg har i årets løb brugt en del tid på at rejse rundt i landet, og se forskellige fiskebutikker. Jeg har arbejdet i fiskebil, i supermarkeders fiskeafdelinger, som fiskegrossist, og i ganske almindelige gammeldags fiskebutikker. Og det har været meget spændende at se og opleve alle de forskellige måder, der bliver drevet forretning på og alle de kompetencer og evner for det at arbejde med fisk, der findes rundt omkring i landet. Det har været vanvittigt inspirerende, og jeg er vildt imponeret over, hvor dygtige I og jeres personale er. Jeg kan varmt anbefale, at I prøver at afsætte noget af jeres sparsomme fritid til at komme rundt og se, hvad der foregår i andre butikker, og blive inspireret til at tænke nye ideer og få nye koncepter ind i jeres egne butikker. Måske ovenikøbet trække i arbejdstøjet i en af jeres kollegaers forretninger? At komme ud og få nye ideer og få rystet lidt op i de fasttømrede holdninger, man hurtigt kan blive lullet ind i, hvis man arbejder benhårdt i sin egen butik, er helt sikkert noget af det bedste, man kan gøre for sig selv og sin forretning. Derfor vil vi også i Danmarks Fiskehandlere i løbet af det år, vi går ind i, kigge mere på mulighederne for at lave nogle flere efteruddannelses- og inspirationskurser. Så derfor vil vi også gerne bede om jeres input, høre hvilke ønsker I har, og hvad I eller jeres medarbejdere gerne vil lære mere om og blive klogere på. Men at komme rundt i landet og få alle de oplevelser har ikke kun været positivt. Jeg har med mine egne øjne set, og hørt, efter at have snakket med mange af vores medlemmer, hvor tilfældig og forskellig oplevelsen af et besøg af fødevarekontrollen kan være.



Det gode kontrolbesøg

I nogle butikker, skal fisken begravet i is, i andre betyder det ikke noget. I nogle butikker skal der være sporbarhedsoplysninger på alle varer, der er udstillede i butikken, i andre er det lige meget, der behøver ikke en gang at være latinske navne. I nogle butikker, buldrer kontrollanterne ind ad døren, som om de er med i en Tarantino film, og i andre kan man have en god og åben dialog med sin kontrollant og måske ovenikøbet få nogle gode råd og vejledning. Det ærgrer mig rigtigt meget, da vi har brugt meget tid og kræfter på at have en dialog med fødevarekontrollen om netop "Det Gode Kontrolbesøg". I starten af 2016 var Kathrine og jeg inviteret til et arrangement hos Fødevarestyrelsen, hvor vi snakkede med en stor gruppe af kontrollanter for netop at gøre dem bekendte med, hvordan vi ude i butikkerne oplever deres besøg, og for at sikre at besøgene i butikkerne bliver ensartede og hovedsageligt nogle gode oplevelser. Men det kræver, at vi bliver ved med at holde gang i dialogen med fødevarekontrollen, og ikke bare som Danmarks Fiskehandlere, men som en del af FødevareDanmark, da det jo langt fra kun er os som fiskehandlere, der har disse oplevelser, men også er noget, der gør sig gældende for Ostehandlerne og slagterne. Hvilket helt naturligt leder mig hen til FødevareDanmark samarbejdet.

Samarbejdet i FødevareDanmark

Tilbage i 2015 stiftede vi sammen med Danske Slagtermestre, Ostehandlerforeningen i Danmark og SMV Fødevarer, paraplyorganisationen FødevareDanmark, som er en organisation, der skal sikre, at især de små og mellemstore virksomheder i fødevarebranchen bliver hørt i den offentlige debat og især ikke bare bliver kørt over af det store lov- og regelmaskineri, som ellers bare ville køre derudad, uden at vi har en chance for at gøre vores stemme hørt og vores indflydelse gældende. I 2016 er der især blevet arbejdet med at finde formen på samarbejdet, at finde ud af hvilke sager der har fælles interesse og hvilke sager, der er unikke for Danmarks Fiskehandlere, Ostehandlerne eller Slagterne. Det har været et enormt spændende arbejde, som vi slet ikke er blevet færdige med, og som jeg glæder mig meget til at fortsætte med i 2017, da vi virkelig har brug for en langt større organisation til især at varetage vores politiske interesser, da der ellers er en meget stor risiko for, at vi som små fisk i et stort hav drukner i regler og bureaukrati, og krav, som vi ikke har en chance for at leve op til.

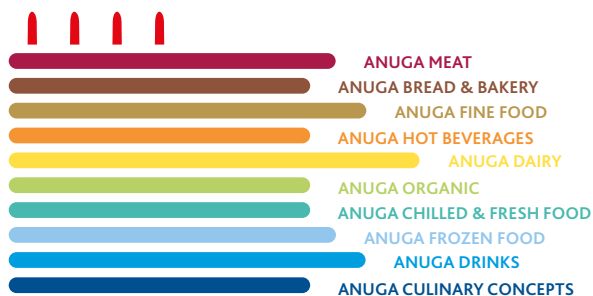
Regnskabet

Jeg synes, at det går rigtigt godt for Danmarks Fiskehandlere, og på trods af, at vi endnu en gang kommer ud med et lille underskud, som vi desværre igen kan henvise til den ærgerlige skilsmisse, vi havde med Konvers, så ser det ud til, at alle overraskelserne er kommet frem i lyset, og nu går det kun fremad i den rigtige retning, og jeg kan garantere for, at vi, vil gøre alt, hvad vi kan, for at gøre jeres arbejde lettere og gøre det nemmere for jer at få solgt noget mere fisk til danskerne, for danskerne skal spise mere fisk, de har nemlig rigtigt godt af det, og det er faktisk meget sundt for dem!



www.anuga.com

TASTE THE FUTURE



10 TRADE SHOWS IN ONE

YOUR NEXT DATE: COLOGNE, 07.–11.10.2017

Køb adgangskort online nu og
spar op til 42 %:
www.anuga.com/tickets

Intermess ApS
Rådhusvej 2
2920 Charlottenlund
Tel. +45 45 505655
Fax +45 45 505027
messe@intermess.dk



100 år er ingen alder

AF MARTIN MARIC

I år skal vi fejre Danmarks Fiskehandlers første 100 år. Tilbage i 1917 besluttede en gruppe fiskehandlere at organisere sig i deres egen forening, en forening kun for fiskehandlere. For vi er ikke fiskere, slagtere, ostehandlere eller bagere, vi er fiskehandlere. Selvom vi har rigtigt meget tilfælles med de andre fag, og vi tit og ofte kan hjælpe hinanden, så er vores håndværk dog alligevel anderledes. Derfor blev det besluttet at skabe en forening kun for fiskehandlere. En forening, hvor fiskehandlerne kan udveksle erfaringer og samarbejde om at få solgt nogle flere fisk, og i fællesskab udvikle vores håndværk, vores forretninger.

Nu er der så gået 100 år, og meget er sket siden dengang. Det skal fejres, og den bedste måde at fejre det på, er

naturligvis at invitere danskerne til at besøge vores butikker. Derfor vil vi lave en fælles kampagne, og på selve jubilæumsdagen, vil vi i alle medlemsbutikkerne have et fantastisk tilbud.



Fire Flade for en 20'er!

Så onsdag d. 16/8 - 2017 sælger vi 4 flotte rødspætter for 20 kr.!

Lad os sammen sikre os, at det bliver en fest, en fest hvor alle er inviteret, og hvor vi viser danskerne, at vi er fiskehandlere, og vi er stolte af vores fag!

Vil du vide mere om jubilæumsarrangementet, så kontakt Kathrine på klc@fiskehandlerne.dk

Fra Detail-Fiskehandler-Bladet januar 1946

AF PER AASKOV KARLSEN



Fiskehandlerbranchen har undergået store omvæltninger i løbet af de 100 år, som Danmarks Fiskehandlerforening har eksisteret. En af de specielle perioder var anden verdenskrig. Af datidens fagblad fra januar 1946 kan man bl.a. læse følgende i lederen:

Atter svandt!

Atter svandt et år i evighedens hav af tid, men hvilket år - et glædens, sej-

rens og fredens år. Et år om hvilket, vi vil fortælle vore børn og børnebørn, et år hvor krigens sorte slagskygger måtte vige for fredens klare solskin, et år hvor Danmark atter blev frit, et år vi aldrig glemmer.

I lederen hedder det videre: "at Landsorganisationen af Danmarks Detail-Fiskehandlere aldrig har været så stor - måske med undtagelse af 1929-30, men da havde vi jo også København og Omegne indenfor vore rammer".

Krigen havde betydet et periodisk stop for eksporten af fisk og dermed en overopfyldning af markedet med fisk. Maksimalpriserne var blevet ophævet, trawlfiskeriet efter sild i Nordsøen var netop begyndt fra Esbjerg, Thyborøn, Hirtshals og Skagen. Kvaliteten af sild var "aldeles ypperlig". Forsyningerne af fx rødspætter var også upåklagelige i perioden.

Kilde: Undervisningsministeriet

I en af annoncerne fra bladet januar 1946 fra Dansk Fiskelæderfabrik markedsføres børnesko i fiskeskind:

TØRV OG SKO AF FISKESKIND

Manglen på varer under anden verdenskrig medførte, at man begyndte at fremstille erstatningsvarer. Opfindsomheden var stor - både hos virksomheder og enkeltpersoner. Fx begyndte man at anvende fiskeskind til sko, da der blev mangel på læder. Samtidig brugte man tørv fra moser til at varme op i stuerne - i stedet for kul. Man lavede endvidere erstatningskaffe af roer, cikorie og byg. Erstatningsvarerne var upopulære blandt danskerne. De var ofte ikke af særlig god kvalitet. Til gengæld betød de, at bestemte slags varer - såsom sko - stadig var at købe i forretningerne. Samtidig medførte fremstillingen af erstatningsvarer, at mange arbejdsløse fik arbejde.



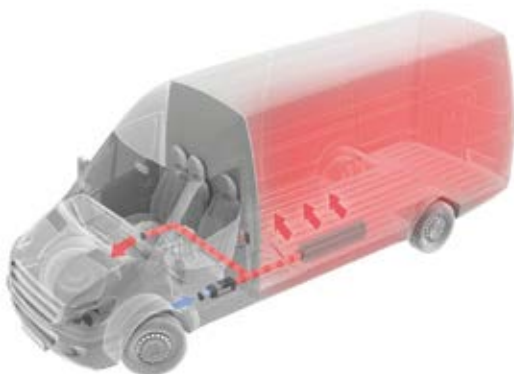
Webasto sørger for optimalt klima i din varebil - både for chauffør og i varerummet

- Køleanlæggene kan køle, fryse og varme lastrum på op til 38 m³.
- Kølekapacitet op til 5,638 kw watt
- Laveste vægt på markedet
- Ekstrem støjsvag

Frigo Top



Luftvarmer



- Økonomisk og effektiv opvarmning af varerummet - for at sikrer en ensartet og konstant temperatur
- Velegnet til transport af temperaturfølsomt gods
- Varerne holdes frostfrit selv ved meget lave temperaturer
- Luftvarmeren installeres nemt og hurtigt
- Programmerbar temperaturstyring - temperaturen kan holdes konstant på forprogrammeret temperatur

Yderligere information findes på www.webasto.dk



Sol over Birkerød

Det er tidlig lørdag morgen. Der hamres, bankes og stilles frem til den ugentlige torvedag i Birkerød Hovedgade. Indenfor i Birkerød Fiskehus få meter fra det livlige handelsstrøg er der også aktivitet.

TEKST OG FOTOS: BIRTHE LYNKSØ

Lige siden dagens første hanegal har fiskehandler Jette Larsen med kreativitet og ferme fingre tryllet den ene fristen-de fiskeanretning frem efter den anden. I vinduet ligger de ferske fisk nu til parade, og disken er forvandlet til et fiskens teater med et farvespræl af hjemmelavede salater og mundrette anretninger, der er lige til at sætte på bordet. Et sandt fiskemekka, som snildt kan overbevise enhver om, at fisk ikke alene er sundt, men også fristende lækkert.

Medindehaver og ægtefælle Torben Larsen har også haft travlt med at tilberede de mange retter. Nu kommer han ind og går i gang med at filetere ferske

fisk. Han skal have fiskebilen rigget til, så han kan tage turen til Hørsholm Centrum, hvor den tre af ugens dage har sin faste placering.

Vi tager selv på Fisketorvet og udvælger de helt rigtige råvarer. Men vi får også løbende leveret til dørs, siger Torben, som tilføjer, at de nok er oppe på at omsætte i omegnen af et halv tons fisk og skaldyr på en uge.

Kunderne i centrum

Det hele er linet op på slaget ni, hvor dagens første kunde træder indenfor. Betjeningen går tjept. Men samtidig kan kunden ikke være i tvivl om, at der også

er rigelig tid til at få svar på alle tænkelige spørgsmål om valg af fisk og tilberedningen af denne.

Det ender med at blive fisk til grillen – nærmere bestemt en dorade og en guldbrase. Disse middelhavsfisk får følgeskab af en god dansk hornfisk til servering den følgende dag. Den store bakke med fisketapas, som Jette netop har lagt sidste hånd på, ender også med at friste dagens første kunde denne solrige forårmorgen.

Vi holder åbent alle ugens hverdage, og de kan være lange, smiler Jette, som dog ikke er lægger skjul på, at hun er glad for sit fag.



Udvalget af både ferske fisk, forskellige salater og anretninger er stort hos Birkerød Fiskehus



Fiskehandler Torben Larsen tager selv på Fisketorvet og udvælger de helt rigtige råvarer til forretningen



En storebakke med fisketapas kan friste de fleste kunder



Fiskehandler Jette Larsen har med kreativitet og ferme fingre tryllet den ene fristende fiskeanretning frem efter den anden i butikken på Hovedgaden 30 i Birkerød

Begyndte med salg fra søsterens fiskebil i fritiden

Vi har været fiskehandlere i over tyve år nu. Det hele begyndte sidst i 90'erne, hvor min søster havde en fiskebil, hun kørte rundt med. Torben var på det tidspunkt hos Novo, og han begyndte så småt at hjælpe til med fiskebilen i sin fritid. Min søster stod for oplæringen, og på et tidspunkt tog vi imod tilbuddet om at overtage hendes fiskebil og være fiskehandlere på fuld tid. Det gik overraskende godt, og vi fik anskaffet os endnu en fiskebil. Kundekredsen voksede og bredte sig som ringe i vandet. Vi fik derfor mod på også at etablere os med fast adresse. Og det blev så ved Birke-

rød Hovedgade, hvor vi i begyndelsen af 2001 kunne rykke ind og indrette egen butik, samtidig med at vi fortsatte med at sælge fra fiskebilerne.

Nyder godt af sundhedsbølgen

De største forskelle, vi har oplevet gennem de seneste par årtier er, at kunderne i dag har mod på at prøve langt flere typer af fisk end førhen, hvor det især var de traditionelle danske fiskearter, der solgte. Vi oplever også en hastigt voksende interesse for vores færdigretter med fisk og for "sund take-away" i form af serveringsklare anretninger med fisk og skaldyr.

Endnu en tendens i tiden er, at stadigt

flere er optaget af at spise sundt og kokkerere selv.

Set over ugen er der da helt klart variationer i folks indkøb, siger Jette og Torben. Det er de færdige fiskeretter, som mange foretrækker på hverdage, mens det typiske mønster er, at man i weekenden gerne selv bruger god tid i køkkenet på at eksperimentere og lave nogle spændende retter med fisk og skaldyr.



STEEN®
SCANDINAVIA

**Eneforhandler af STEEN flå- og skinnemaskiner
ALT i reparationer og levering af reservedele**

Seafood-Supply.dk ApS • Rolshøjvej 29 • 8500 Grenaa
Tlf.: 86 32 60 00 • www.seafood-supply.dk

EUROPÆISK MARKEDS-STUDIE OM FISK



Det europæiske markedsobservatorium for fiskevarer og akvakulturprodukter (EUMOFA) har gennemført et markedsstudie, som har set nærmere på udbud- og efterspørgslen. Undersøgelsen er gennemført blandt 53 større detailhandlere med et butiksareal større end 2500 m².

Konklusioner fra markedsstudie

- Forbruget per capita vokser kun svagt
- De store detailhandelskæder øger deres markedsandele af det samlede salg af fisk og skaldyr
- Detailhandelens interesse for at sælge opdrættede fisk er stigende
- Forbruget af opdrættede fisk er stigende
- Forbruget af fisk er prisdrevet, så forbruget af opdrættede fisk stiger
- Forbrugerne i de fleste EU lande har ingen præference for vildtfangede fisk fremfor opdrættede fisk
- I segmentet "unge/studerende" foretrækkes opdrættede fisk, mens segmentet "ældre/pensionerede" foretrækker vilde fisk
- I analysens konklusion anbefales, at informationskampagner målrettes de unge forbrugere
- I forhold til mærkning er det oplysninger om fangsttidspunkt/opdrætstidspunkt, som forbrugerne lægger vægt på

Kilde: Dansk Akvakultur

Ophavsret

Må du uden tilladelse låne fotos, tekster m.v. fra andre til brug i dine reklamer, annoncer m.v.? Det korte svar er "nej".

Ophavsret er en beskyttelsesret. Beskyttelsen dækker bredt over bl.a. fotografier, tekster, en designet genstand og kunstværker.

Hvis du fx tager et fotografi, må ingen uden din tilladelse benytte det. Beskyttelsen sker jf. ophavsretsloven:

"§ 1. Den, som frembringer et litterært eller kunstnerisk

værk, har ophavsret til værket, hvad enten dette fremtræder som en i skrift eller tale udtrykt skønlitterær eller faglitterær fremstilling, som musikværk eller sceneværk, som filmværk eller fotografisk værk, som værk af billedkunst, bygningskunst eller brugskunst, eller det er kommet til udtryk på anden måde.

Stk. 2. Kort samt tegninger og andre i grafisk eller plastisk form udførte værker af beskrivende art henregnes til litterære værker.

Stk. 3. Værker i form af edb-programmer henregnes til litterære værker."

Det er kendt for de fleste, at du ikke må kopiere og bruge billeder, tegninger og illustrationer fra magasiner og bøger eller kopiere en bog i sin helhed. Mange er dog af den opfattelse, at du gerne må kopiere og bruge materiale, der findes online på nettet. Ophavsretsloven beskytter imidlertid også materiale, der ligger på nettet. Ukritisk brug af bl.a. fotos du finder online, kan derfor blive en dyr fornøjelse. Du skal derfor altid ved brug af trykt materiale og fotos sikre dig tilladelse af vedkommende, der ejer materialet.

Hvordan skal du forholde dig, hvis din ophavsret bliver krænket?

Hvis din ophavsret bliver krænket; altså hvis nogen kopierer og benytter fotos fra din hjemmeside, fra annoncering m.v., skal du sikre dig bevis for den uretmæssige brug. Dette kan ske ved fx at lave printscreen, hvis den uretmæssige brug sker online. En anden lavpraktisk sikring af beviser, kan være foto- eller filmoptagelse af krænkelsen. Samtidig skal du gemme/sikre det originale fotomateriale eller benytte logo- og vandmærke på fotos, der lægges online.

Er der adgang til at søge erstatning for uretmæssig brug af rettigheder?

Hvis din ophavsret til fotos bliver krænket, kan du dels søge erstatning for krænkelsen og dels vederlag for det arbejde, der ligger bag fotografens arbejde med det pågældende foto. Det samlede beløb pr. billede takseres jf. domspraksis typisk til mellem 1.000 og 4.000 kr. I visse situationer kan beløbet takseres højere afhængigt af de konkrete omstændigheder (stort oplag, særlige omstændigheder for fotoets tilblivelse, gentagen brug osv.).

For tekster sker udregningen af krav for krænkelse på baggrund af bl.a. antal arbejdstimer (og pris herfor) og tekstens funktion. Timetallet og timeprisen skal selvsagt være realistisk. At fastsætte størrelsen af en godtgørelse og erstatning, kan derfor være en omfattende "øvelse".

Ofte vil en sag om krænkelse af ophavsretten afsluttes ved indgåelse af et forlig mellem parterne. Kan parterne ikke nå til enighed, kan det for en videreførelse af sagen kræves, at der søges juridisk bistand.

AF STEEN MØHRING MADSEN, AFDELINGSCHEF, JURIDISK AFDELING, DANMARKS FISKEHANDLERE



Bagt kulmule m. oliven og citroncreme

20 min. - 4 pers.

DET SKAL DU BRUGE:

600 g kulmulefilet med skind
100 g sorte oliven uden sten, fx kalamata
2-3 spsk pankorasp
100 g babyspinat
1 rødløg
3 fed hvidløg
800 g små kartofler kogt med skræl
Frisk rosmarin
2 spsk olivenolie
2 dl creme fraiche 18%
1 usprøjt citron
Salt og peber

SÅDAN GØR DU:

- Riv og pres citronen, vend citronskal og saft i creme fraichen. Smag til med salt og peber.
- Spid de kogte kartofler med en kvist rosmarin. Steg dem gyldne på en pande i olivenolie og hvidløg, krydr med salt og peber.
- Skær fisken i 4 stykker og læg dem med skindet nedad på en bageplade med bagepapir.
- Vend grofthakkede oliven med 1 spsk olivenolie, salt og peber, fordel på toppen af fisken og drys med pankorasp.
- Bag fisken i ovnen ved 200 grader i ca. 10 minutter.
- Servér med rosmarin kartofler, spinatsalat og citroncreme.
- Anden egnet fisk: torsk, kuller og hvilling

6 lækre sommerretter med dansk fisk

Fiskebranchen håber på et øget salg af sæsonens fisk via en kampagne med bl.a. 6 lækre sommer-retter med dansk fisk. En af opskrifterne er "Bagt kulmule med oliven og citroncreme".

Fiskebranchens indsatser har til formål, at påvirke branchens image positivt, samt at få danskerne til at spise mere af sæsonens vildtfangede danske fisk. Indsatserne går ud på:

1. At øge tilgængeligheden og synligheden af sæsonens vildtfangede danske fisk i supermarkeder, hos fiskehandlere, i kantiner på arbejdspladser, hos grossister mm.
2. At sætte sæsonens vildtfangede danske fisk på dagsorden via synlige kampagner.
3. At give inspiration til tilberedning af sæsonens vildtfangede danske fisk.
4. At bevare det høje kendskab til 2 gange om ugen, således at danskerne mindes om, hvor ofte man bør spise fisk.

5. At give mulighed for at se og smage sæsonens vildtfangede danske fisk på events o.lign.
6. At give informationen om vildtfanget fisk i forhold til sundhed, kvalitet, bæredygtighed og klimavenlighed.

Alle indsatser gennemføres i tæt dialog mellem fiskere, fiskeproducenter, detailhandel, kantiner, grossister m.fl. Dialog og samarbejde skal sikre synergi og mersalg af sæsonens vildtfangede danske fisk, som igen skal resultere i et øget fiskeindtag hen imod Fødevarestyrelsens anbefaling om at spise mere fisk: 350 gram fisk om ugen. Indsatserne gennemføres med støtte fra Den Europæiske Hav- og Fiskerifond og Miljø- og Fødevareministeriet.

Emballageløsninger skaber værdi for kunderne

AF PER AASKOV KARLSEN

Poser, bokse, bægre, fade, indpakning, krus og bestik er blot nogle af de emballagetyper, som emballageleverandøren Antalis tilbyder til fremstilling, opbevaring, præsentation og salg af alle former for fødevarer og madanretninger.

Intelligent og bæredygtig emballage

Efterspørgslen og behovene omkring emballage ændres hele tiden. - Vi oplever et fortsat stigende fokus på bæredygtig emballage og indpakning. Et godt eksempel er vores miljøvenlige emballageserie, Naturesse, som er fremstillet af palmeblade, sukkerrør og træ. Alle produkterne i serien er 100 % nedbrydelige og komposterbare og produceret under bæredygtige og certificerede forhold, fortæller key account manager for Foodservice, Anders Laugesen, og fortsætter: - Vi arbejder også en del med intelligent emballage, som kan hjælpe kunderne med at spare tid i produktionen. Det kan være forme og bakker, der på grund af deres materialsammensætning kan gå di-

rette fra fryser til ovn til køledisk, så man slipper for unødvendig håndtering. Disse emballager bruges bl.a. allerede i delikatesseafdelinger, hvor forbrugeren køber madanretningerne i den samme emballage, som de er blevet tilberedt i. Udover at emballagerne sparer vores kunder for tid, reducerer de også emballageforbruget og herved miljøbelastningen, slutter Anders Laugesen.

En betroet emballagepartner med stort branchekendskab

-Vi har den holdning, at vi ikke bare leverer det, kunden beder os om. Vi vil gerne være sikre på, at vi leverer det, kunden har brug for. Sådan starter Jacob Ejlskov Andersen, Scandinavian Sector Director i Antalis, når han skal forklare, hvordan virksomheden adskiller sig fra andre emballageleverandører. Den inspiration, vores kunder får i dag, lever de af i morgen, og det er specialisterne bag emballageløsningerne, der gør en forskel. De er med til at til at fremtidssikre kunderne til et marked, der er præget af høj forandringshastighed, siger Jacob Ejlskov Andersen.

HVEM ER ANTALIS?

Poser, bokse, bægre, fade, indpakning, krus og bestik: Antalis tilbyder alle former for emballagetyper til fremstilling, opbevaring og præsentation af alle former for madanretninger - fra design til færdigt koncept. Derudover leverer virksomheden forbrugsvarer, aftørnings- og rengøringsprodukter, borddækning og engangsartikler.

Øvrige fakta

- Antalis er Europas største distributør af emballage og verdens største distributør af papir.
- Virksomheden er en del af den franske koncern Sequana med 5.600 ansatte i 43 lande.
- I Danmark har Antalis afdelinger i Valby, Holstebro, Vejle og Hørning.

Se evt. mere på www.antalispackaging.dk

Dybdegående viden spænder vidt

Med mere end 20.000 varenumre har sortimentet hos Antalis en bredde, som gør det muligt at samle alle indkøb hos én leverandør. Det reducerer den tid, der bliver brugt på indkøbsarbejde, så kunderne i stedet kan koncentrere sig om andre områder af deres forretning. Det store sortiment gør også, at der hver dag leveres produkter og services til mange forskellige brancher. Det stiller krav til medarbejdernes viden. Antalis dyrker specialistkulturen, og har specialister på mange områder af deres kunders forretning - Hvad enten det er emballage, maskiner eller papir.



Jacob Ejlskov Andersen,
Scandinavian Sector
Director



Vokspapir og plastikposer med Danmarks Fiskehandler logo er en del af det kundetilpassede sortiment.

Vi præsenterer:

Nye, smarte butiksvægte

Digi SM-5500 PC-vægt

SM-5500 Alpha er den nye generation af PC-vægte, der gør det lettere at ekspedere kunden og samtidig skabe mersalg.

- Stort 12,1" kundedisplay til flotte reklamer
- Brugervenlig, visuel betjening
- Linerless etiket-print
- Smart kø-system skaber mersalg
- Hurtigere ekspedition

Digi SM-5100 Butiksvægt

SM-5100 er en brugervenlig, kompakt butiksvægt, der vejer og printer etiket og bon, så kunderne kan ekspederes i en fart.

- Brugervenlig, hurtig betjening
- Prisstærk veje/print-løsning
- Stort, justerbart display
- Nemt etikerulleskift
- Kompakt design

Digi DS-781 og Digi DS-782 Butiksvægt

DS-781 og DS-782 er kompakte pris-udregningsvægte til brug i både butik og salgsvogn.

- Ultra-let, flytbar model
- Økonomisk batteridrift
- Brugervenlig
- Tydeligt display



scanvaegt
systems

Stærmosegårdsvej 2 • 5230 Odense M • Tlf. 6591 6000
info@scanvaegt.dk • detail@scanvaegt.dk

Messeflagskib for international handel med fødevarer

Anuga byder det globale fødevaremarked velkommen i Köln fra 7. til 11. oktober 2017.

Den internationale fødevaremesse Anuga finder sted i Köln for 34. gang til oktober. Ifølge de tyske arrangører er det igen i år forventningen, at Anuga i dagene fra 7. til 11. oktober vil tiltrække mere end 7.200 fagfolk fra den globale fødevarebranche.

En delegation fra Köln messen var 9. maj taget til Oslo, hvor de med Norsk-Tysk Handelskammer som værter præsenterede den kommende Anuga messe for norske og danske fagmedier.

Dietmar Eiden fra Köln Messen, der er Vice President for Trade Fair Management, oplyste ved denne lejlighed, at det meste af det 284.000 m² store udstillingsareal i Köln allerede nu er ved at være fuldt booket. Udstillerne omfatter fødevarefirmaer og producenter fra mere end 100 lande. På besøgsiden ventes det i lighed med Anuga 2015, at mere end 160.000 indkøbere og fødevareproducenter vil lægge vejen forbi.

De skandinaviske lande har gennem flere år været godt repræsenteret på Anuga. Også i år er der lagt op til, at den skandinaviske fødevareindustri vil have flere spændende stande med et bredt udvalg af produkter, som dækker hele paletten, lige fra kødprodukter, fisk og mejerivarer til fine food og forskellige former for delikatesser.

Dietmar Eiden fremhæver specielt Danmark, som det land i Norden, der traditionelt set har været det mest synlige på såvel udstiller- som på besøgsiden.

I 2015 udstillede 79 danske fødevarefirmaer, og lidt over

1.400 danske fødevare fagfolk lagde vejen forbi. Til sammenligning var der 10 svenske firmaer, som udstillede, og lidt over 1.100 svenske fagfolk, der gæstede messen.

10 fagmesser under samme tag

Siden 2003 har Anuga været tematisk delt op i 10 forskellige fagmesser. Konceptet er siden da blevet rettet til og justeret i takt med udviklingen på det internationale fødevaremarked, så det hele tiden afspejler de aktuelle tendenser i efterspørgsel og udbud af fødevarer.

"Anuga Fine Food" er den største af de ti fagmesser. I spændende præsentationer viser den mangfoldigheden af, hvad der rører sig på den internationale madscene, og hvad fødevareindustrien globalt set har at byde på lige nu.

BVE OVERSIGT OVER TYSK / DANSK FØDEVAREHANDEL

(BVE: Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie, red.)

VIGTIGSTE EKSPORTVARER FRA TYSKLAND TIL DANMARK

	Eksport 2016* (Tusinde €)	Forandring i forhold til 2015 (%)
Kød og kødprodukter	559.026	-5,7
Mælk og mejeriprodukter	136.144	-8,1
Bageriprodukter	153.905	+5,9
Vegetabiliske olier og fedtstoffer	136.861	+8,6
Kakaoprodukter	133.850	-8,9
Fisk og fiskeprodukter	108.430	-9,5

VIGTIGSTE IMPORT VARER FRA DANMARK TIL TYSKLAND

	Import 2016* (Tusinde €)	Forandring i forhold til 2015 (%)
Kød og kødprodukter	625.572	+2,7
Fisk og fiskeprodukter	455.075	+8,6
Ost	299.261	+2,0
Øl	207.539	+4,5
Mælk og mejeriprodukter	149.839	+10,4
Bageriprodukter	70.553	-2,9

Overzicht over dansk /tysk handel med fødevarer gennem de seneste år. (Kilde: BVE).



Dietmar Eiden hos Norsk-Tysk Handelskammer i Oslo, hvor han præsenterede en række "high-Lights" for Anuga i Köln til oktober.



Anuga byder på en mangfoldighed af fødevarer fra hele verden – herunder et stort udvalg af produkter med fisk og skaldyr.



HIDDENFJORD®

Raised in the Wild.

HiddenFjord er verdens førende i opdræt af bæredygtig laks.
Utrættelig søgen efter måder at forbedre, hvordan vi opdrætter og værner om HiddenFjord laks i naturen, er ikke en nem ting at gøre; men det er altid det rigtige at gøre.



**BEDST I TEST
HOS
DANIEL LETZ**

Seamore giver danskerne tang på tallerkenen

Vild, økologisk tang-pasta og bacon-tang er blot toppen af tangbjerget hos den innovative hollandske start up Seamore. For Seamore vil levere sunde, bæredygtige tangprodukter som alternativ til en lang række af de populære dagligvarer, som vi indtager flest af, fx bacon og pasta. De første to produkter, I sea pasta og I sea bacon, er netop kommet på det danske marked. Men der skal meget mere tang på tapetet, hvis man spørger Seamores stifter Willem Sodderland. - Seamores vision er enkel: At gøre tang til en hverdagsråvare ved at tilbyde lette tangalternativer til vores dagligvarer. Hvis vi lykkes med det, forbedrer vi vores miljø, vi mindsker vores indtag af kalorier og kulhydrater, mens vi højner indtaget af protein, mineraler og vitaminer. Men det må ikke være besværligt, for så kommer vi ikke til at skifte vores usunde vaner ud med sunde. Vores filosofi er derfor at tilbyde tangprodukter, der kan erstatte velkendte dagligvarer. For på den måde at få helt

almindelige mennesker til at få tang ind i hverdagskosten, fortæller Willem Sodderland, stifter af Seamore Food, selvudnævnt "seaweirdo" og serieiværksætter i hjemlandet Holland, hvor Seamores produkter blev solgt i hele 400 butikker blot 9 måneder efter lanceringen. Willem opdagede selv den pastalignende tang ved et tilfælde på en familieferie i 2013, hvor han fik serveret tang og faktisk troede, at det var pasta. At tang kunne smage så godt og ligefrem erstatte en af de største hverdags-"syndere", pastaen, åbnede Willems øjne for tangs uanede muligheder.

Tang-revolution

For 15 måneder siden lancerede Seamore "I sea pasta", vild økologisk Himanthalia-tang som erstatning for pasta, og

kort tid efter kom "I sea bacon", vild søl-tang, der smager salt og sprødt som bacon. Knap to år efter firmaets opstart er Seamores tang-revolution rullet ud

i hjemlandet Holland og i Tyskland, England, Schweiz og Australien – og nu altså i Danmark. Herhjemme har gourmet-bistroen Musling allerede taget Seamores produkter til sig og udviklet en række opskrifter. - Det er en fornøjelse at arbejde med bæredygtige og lokale råvarer som tang. Tang er i sig selv en fantastisk ressource med al sin alsidighed. Der findes

flere end 10.000 typer tang, så det er muligt at finde snart sagt alle smagsvariationer og teksturer, siger Ingwer Grünberg, sous chef på Musling Bistro, som er den første danske restaurant, der sætter Seamores tang på menuen.

Kilde: Pressemeddelelse



Tang-tagliatelle



ØRRED MED FRISK KIMCHI OG SYLTET I SEA PASTA

100g Ørredfilet

1dl Soya

1/3 dl Mirin

1 fed hvidløg

Ørred marineres i 3 -5 timer i Soya og Mirin med lidt hvidløg.

KIMCHI

300g Kinakål

1 hvidløg

1tsk chilipulver

2 tsk revet ingefær

1/2 tsk rejepaste

salt

Kinakålen snittes i strimler og latsaltes med fint salt. Blend eller knus Hvidløg,

Chili, Ingefær, rejepaste i en blender eller morter til en homogen pasta og smag til med salt. Kålen vendes sammen med kimchibasen lige inden servering.

SYLTET TANG

200g udblødt Pastatang

3 dl Risvinseddike

1 dl vand

1 dl sukker

3 stk langpeber

Kog den udblødte tang i vand i 10-15 min. Derefter kog eddike, vand, sukker og langpeber op. Kom den kogte tang ned i den varme lage og lad den køle af.

Automatiseret udskæring af fisk

På en af standene på den store fisk- og skaldyrsmesse i Bruxelles i dagene 25.-27. april kunne man opleve et højteknologisk forarbejdningsanlæg til udskæring af hvide fisk. Tusindvis af besøgende havde muligheden på messen Seafood Processing Global Expo til at opleve den innovative FleXicut portionslinje i aktion. Produktionslinjen fjerner automatisk ben, deler og fordeler, så stykkerne kan gå videre til fersk pakning eller indfrysning.

Maskinen er i stand til at justere præcisions-skæreværktøjerne efter den enkelte fisks mål inden halen skæres fra og efterfølgende fileterer fisken. Førrende fiske- og skaldyrsvirksomheder som Samherji og Parlevliet van der Plas i Island og i Holland, er begge virksomheder, som nu forbereder sig på at installere FleXicut-systemer fra Marel på deres frysetrawlere. Samherji

driver meget avancerede landbaserede forarbejdningsfabrikker, en flåde af fiskerfartøjer og fiskebedrifter. Samherji og Marel har arbejdet tæt sammen i årtier om udviklingen af avancerede løsninger til behandling af fisk, og den omfattende samarbejdsaftale afspejler de to virksomheders fælles passion for innovation og fælles filosofi om at betjene fiskeproducerende industri i hele processen, fra kilde til hylde.

På messen kunne besøgende også opleve en bred vifte af laksemateriel på Marels stand bl.a. en laksefiletlinje

Kilde: Marel



Tusindvis af besøgende havde muligheden for at opleve den innovative FleXicut portionslinje i aktion via virtual reality briller.



Her fjerner FleXicut fiskehovedet



FleXicut portionslinje fra virksomheden Marel i aktion

Din professionelle partner for seafood fra hele verden

Altid mere end 300 forskellige varer på lager:

- Råvarer til rygning
- Færdige røgvarer
- Hele fisk og fiskefilet
- Panerede produkter
- Rejer og skaldyr
- Syrnede og marinerede sild
- og meget mere



Dan Lachs GmbH · Lise-Meitner-Str. 16 · D-24223 Schwentinental
Tel. 20344454 · hgp@danlachs.de · www.danlachs.com

Vi leverer fra
100 kg blandede
varer!



Kähler Spisesalon
vandt kokkekurrencen
– Årets sild 2017

Vinderen af Årets Sild 2017 blev...

Dommerne stod over for en svær, men meget spændende opgave, da de tydeligt imponeret skulle smage og votere på de otte meget forskellige marinerede sild. Valget faldt på Kähler Spisesalon i Aarhus ud fra tre parametre: blindsmagning, "med fuld garniture" og sildens afstemning med Årets Bjesk 2017. Restaurant Kähler Spisesalon vandt titlen med en marinade af ramsløg, bronzefennikel og bronzefennikelblomst.

Kokke fra hele landet deltog i konkurrencen Årets Sild 2017

Hirtshals Fiskefestival stod sammen med Danmarks Pelagiske Producentorganisation bag kåringen af Årets Sild 2017 og lanceringen af Årets Bjesk 2017. Arrangementet foregik søndag, den 2. april 2017 i flotte omgivelser på

Nordsøen Oceanarium. Fra Nordjylland deltog sidste års vinder Restaurant Lilleheden, Hirtshals, og Musikkens Spisehus, Aalborg, Restaurant Mortens Kro, Aalborg, som alle sætter smørrebrød højt på deres menukort. Kähler Spisesalon, som er en nyskabende smørrebrødsrestaurant i Aarhus, samt nogle af Københavns bedste smørrebrødsrestauranter som Restaurant Palægade og Restaurant Øl & Brød deltog også i årets konkurrence. Nye deltagere i år var Restaurant Remouladen i Vejle, der blev Årets Frokostrestaurant 2012, og Restaurant Tårnet på Christiansborg med Rasmus Bo Bojesen ved roret, som begge står vagt om danske frokosttraditioner.

Kompetent dommerpanel

Dommerpanelet bestod af Adam Aamann, kendt fra Madmagasinet på DR1, Bo Jacobsen, Danmarks mest åbenmundede kok og revser af gastronomisk slendrian, Lars Kragelund, teknisk direktør og masterblender hos Aalborg Akvavit. Anders Damm Christensen fra Gastromand samt en af dansk madjournalistikis mest kritiske stemmer Lars Dahlager fra Politiken. Panelet talte også uddannelsesleder på kokkeskolen i Hjørring Dennis Kindberg samt ikke mindst direk-

BAGGRUNDEN FOR ÅRETS SILD

Danmark er bygget på sild. Tænk lige over den. Talrige små og store fiskersamfund ved de danske kyster har fanget sild i så store mængder gennem historien, at statens økonomi på flere tidspunkter har været baseret på indkomst og skatter fra salget, tolden og eksporten. Vi spiser fortsat store mængder sild, men salget er centreret omkring højtiderne. Unge spiser ikke meget sild og den fede smagfulde fisk er for ofte glemt i gastronomisk sammenhæng. Årets Sild er en konkurrence for kokke og restauranter, der ønsker at højne sildens status og tager udgangspunkt i gammeldags modnede sild. Selve konkurrencen Årets Sild har en lang historie bag sig – faktisk mere end 20 år. Konkurrencen har nu med økonomisk støtte fra Danmarks Pelagiske Producent Organisation fundet en form, hvor Hirtshals Fiskefestival og Nordsøen Oceanarium kan indbyde både lokale og landskendte restauranter og dommere til at være en del af konkurrencen. Efter konkurrencen bliver den vindende marinerede sild tilpasset produktionsforholdene hos en moderne fiskevirksomhed – Kattegat Seafood fra Hirtshals, der er en mangeårig samarbejdspartner for Hirtshals Fiskefestival.

VINDERSILDEN 2017

De prisvindende sild fra Kähler Spisesalon er marineret i bronzefennikel, ramsløgskapers, syltede skalotteløg og rosa-peber. Sildene blev på konkurrencedagen toppet med en cremet ramsløgsmayonnaise, et vagtelæg, røget silderogn, sprøde maltstænger og spæde bronzefennikelskud.

tøren for den danske sildeproducentorganisation Esben Sverdrup-Jensen.

Ingen sild uden bjesk når man er i Hirtshals

Sammen med konkurrencen præsenteres også Årets Bjesk 2017, der blev kåret under Hirtshals Fiskefestival sidste år. Der er også stolte traditioner bag fremstillingen af bjesk. Enhver på egnen har sine egne opskrifter, men legendariske Signe Hansen slog alle i sin iver og mangfoldige bjeskfremstilling. I dag videreføres hendes arv af Hirtshals Museum og De Danske Spritfabrikker i samarbejde.

Kilde: Pressemeddelelse



EMBALLAGE

- FRA BUTIK TIL BORD

Pak den gode oplevelse ind i innovative og miljørigtige emballageløsninger fra Antalis



NYHED TIL DANSKE FISKEHANDLERE

Unikke emballageløsninger, der skaber
genkendelighed og synlighed

BOOK ET MØDE
21 41 75 33



- Dag-til-dag levering eller faste leveringsdage
- Nye varer hver dag
- Dit eget sortiment

PRINT OFFICE PACKAGING **FOODSERVICE** VISUAL COMMUNICATION

antalis **EM**
Just ask Antalis

HAV præsenterede

Kulmulen som årets pinsefisk 2017

Det var med stolthed, at Hav kunne præsentere kulmulen som Årets Pinsefisk 2017. Det blev fejret for tredje år i træk med smagsprøver efter opskrift af Havs butikschef Line Storm Hansen ved et festligt arrangement i Havs butik i Torvehallerne i København. Den danske fisk, kulmulen, svømmede også med prisen i 2011, men der er god grund til at den gør sig fortjent til at modtage prisen som Årets Pinsefisk for anden gang.

Fiskehandler og medejer af Hav, Tommy Lund, udtaler om kulmulen: - Kulmule er en flot og velsmagende fisk med flot og saftigt kød. Det er en torskeart, men den minder mere om laks i kødet og kan med fordel spises i stedet for laks. Den gør sig godt til skindstegning som filet eller som "bøffer" og er i det hele taget en fantastisk dansk fisk, vi burde spise meget mere af. I dagens anledning havde butikschef Line Storm Hansen lavet smagsprøver på sin egen opskrift med syltet kulmule med grillet asparges, østers mayonnaise, salat på frissé, skalot-teløg og salturt udviklet til Årets Pinsefisk 2017. En ret, der bestemt faldt i de fremmødtes smag.



Livretter med skaldyr og bløddyr



Foto: David Bering

Den 10. maj udkom bogen Vores Hav – Livretter med skaldyr og bløddyr. Bogen er skrevet af de to madelskere Helle Brønnum Carlsen og Mikkel Wejdemann. I pressemeddelelsen hedder det: Ved de danske kyster findes et enormt spisekammer i form af skaldyr og bløddyr. Men langt de fleste af disse delikatesser fragtes ud af landet og finder ikke vej til de danske spiseborde. Med kokebogen ønsker de to forfattere at ændre på dette forhold. Helle Brønnum Carlsen er kendt som madanmelder og kokebogsforfatter, mens Mikkel Wejdemann er gastronomisk konsulent.

Opskrifterne spænder fra opskrifter med krabbe, østers, blæksprut-



En af opskrifterne i bogen er kogt hummer med grov sommersalat Foto: David Bering

te, reje, musling til hummer. Hvert afsnit som er inddelt efter den enkelte art, afsluttes med vinforslag af Rico Jørgensen. Forlaget bag bogen er Turbine, og vejledende udsalgspris på bogen på 124 sider er kr. 249,95.

Vidste du at ...

Alt er spolet tilbage - nu vender grønthandleren tilbage på havnen

Sindene var i kog både hos fiskehandler, grønthandler og mange kunder, da Vejle Havns daværende bestyrelse jog Samsø Grønt væk fra pladsen foran Havnens Fiskehus. Siden er gået tre år, og en havneskandale, en ny havnedirektør og en stor bestyrelsesudskiftning senere er mange af de tidligere havnebeslutninger spolet tilbage. - Grøntsager og fisk spiller godt sammen, og selv om vi har været godt

tilfredse med placeringen hos Bay (tøjbutik på Toldboden, red.), så har vi aldrig ramt omsætningen på de helt store dage op til nytår og fredag før pinselørdag, hvor rigtig mange handler fisk. Selv om der ikke var langt mellem vores gamle og nye placering, er det noget helt andet at få øjenkontakt med folk, når de kommer ud fra fiskehandleren, siger Niels Vinther.

Kilde: Vejle Amts Folkeblad

Bakskuld: Kender du fiskens svar på bacon?

Saltet og ofte røget ising, også kaldet bakskuld, er en ultralokal specialitet fra Vestjylland, der kun bliver til ganske få steder langs kysten. Nogle kalder den fiskens svar på bacon. - Vi har mange lokale, som køber bakskuld året rundt, ligesom der kommer folk fra hele Jylland, der gerne vil have det. Og vi har pensionister, som køber fem kilo ad gangen og spiser en hver eneste dag året rundt, forklarer fiskehandler Allan Winther, Havnens Fiskehus i Esbjerg, der allerede som dreng begyndte at røge fisk og fik smag for især bakskulden, som han den dag i dag - 50 år senere - stadig fremstiller omkring 17-18 tons af hvert år. Bakskuld er traditionelt set fladfisken ising, der er blevet saltet og bagefter enten tørret eller røget. Mange steder langs vestkysten kender man tørfisk - eller dabs, som det også kaldes - som er den tørrede udgave. Og så er der det, man i dag kalder

bakskuld, som er, når den salte de ising bliver koldrøget igennem mange timer. Men der er lidt forskelle langs kysten på, hvad man kalder hvad. - Jeg har selv designet den her ovn, så den automatisk kan ryge i 24 timer, hvor smulden langsomt kommer ned og bliver brændt af. I gamle dage stod vi op hver nat for at fyre op, men det gad jeg altså ikke blive ved med. Så jeg opfandt min egen maskine til det, forklarer Allan Winther, der ryger ca. 35 tons ising hvert år, der under rygningen svinder til ca. det halve.

Kilde: Politiken

Danske børn har nordisk sidsteplads i at spise fisk

Danskerne er det folkefærd i Norden, der spiser mindst fisk, og det går ud over blandt andet børnenes sundhed. 2,6 gange om ugen får islandske børn fisk til aftensmad, og i Norge står der fisk på menuen 1,7 gange. I Danmark er det tal på 1,0 gange om ugen blandt børn, viser "Den Nordiske Monitorering", som DTU Fødevarestyrelsen anbefaler 350 gram fisk om ugen, men i den seneste undersøgelse "Danskernes Kostvaner 2011 til 2013" kom det frem, at 30 procent af os kun spiser en femtedel, altså 70 gram om ugen, og 10 procent af os spiser slet ikke fisk i løbet af en uge.

-Det er tankevækkende, at vi lever i et land, der er omgivet af vand, og at gene-

relt er meget optaget af sundhed, men alligevel ikke spiser mere fisk. En del af forklaringen kan være, at der er mange ben i fisk, og at vi ikke helt ved, hvordan vi skal tilberede det, siger Jeppe Matthiessen, seniorrådgiver ved DTU Fødevarestyrelsen. Samtidig viser undersøgelser, at især fed fisk bidrager med nogle vigtige omega 3-fedtsyrer, som kan have stor betydning for eksempelvis børns indlæring. Derfor har Nordea-fonden støttet Projekt FISK med 17,9 millioner kroner til et nyt samarbejde mellem forskere på Københavns Universitet og fire danske akvarier, heriblandt Nordsøen Oceanarium i Hirtshals. Her inviterer de gæsterne ind til både at se, røre og spise fisk. Projektets formidlingspartnere er fire danske akvarier: Kattegatcentret i Grenaa, Nordsøen Oceanarium i Hirtshals, Fiskeri- og Søfartsmuseet i Esbjerg og Den Blå Planet i København. Tilsammen har de fire akvarier mere end 1 mio. besøgende årligt.



Friskere fisk direkte fra nettet...



Danske fiskere vil forhindre milliardtab ved Brexit

De danske fiskeriorganisationer vil sammen med otte andre EU-lande nu have fiskeriet i EU øverst på dagsordenen. Det skal ske i forbindelse med de foreståede forhandlinger mellem Bruxelles og London om Storbritanniens udmeldelse af EU. Samarbejdet, European Fisheries Alliance, skal sikre, at fiskeriet bliver et varmt emne, når forhandlingerne indledes. Britiske fiskere har ellers talt for, at EU-fiskerne - herunder Danmark - bliver forment adgang til den britiske fiskerizone. De danske fiskeriorganisationer mener til gengæld, at fiskene i Nordsøen og havet omkring Storbritannien er fælles. Eksempelvis står Danmark og Frankrig tilsammen for 50 pct. af EU's fiskeri i britisk farvand. Direktør Niels Wichmann i Producentorganisationen i Danmarks Fiskeriforening satser på at få bundet fiskerettighederne sammen med en handelsaftale med briterne. De eksporterer i dag to tredjedele af deres fisk til EU. Det har de jo en interesse i at fortsæt-

te med. Derfor tror vi på en god løsning, så vi beholder vores fiskeri, og de beholder deres marked, siger han. Udbyttet af dansk fiskeri i britisk farvand svinger fra år til år. Men omkring 30 pct. af fiskernes årlige omsætning hentes derfra. I 2015, hvor den samlede danske fiskefangst indbragte fiskerne 3,4 mia. kr., kom altså mere end en milliard af indtjeningen fra de britiske områder.

Kilde: Ritzau

Danskerne vil have bæredygtige fisk og skaldyr

Et stort flertal af danskerne lægger vægt på at fisken er fanget bæredygtigt, men kun en mindre del, hvad det blå MSC-mærke står for. Over to tredjedele af de forbrugere, der spiser fisk, mener, at vi skal spise fisk og skaldyr fra bæredygtige kilder. Men kun en tredjedel af forbrugerne ved, hvad det blå MSC-mærke står for. Det viser en undersøgelse, som Marine Stewardship Council, organisationen bag det blå MSC mærke for bæredygtigt fiskeri, har fået

lavet. Undersøgelsen er lavet af det uafhængige analysebureau GlobeScan og er den største globale undersøgelse af forbrugernes holdning til fisk og skaldyr. – Vi kan se at en stor del af forbrugerne ønsker at træffe et bæredygtigt valg, når de køber fisk og skaldyr, men mange ved ikke hvordan. Vi vil derfor opfordre forbrugerne til at kigge efter det blå MSC mærke når de køber sild, rejer, rødspætter og andet godt til frokostbordet. MSC mærket er nemlig forbrugerens

Kilde: Fiskeritidende

Polar Seafood runder de tre milliarder

Den dansk- og grønlandskejede fiskerikoncern Polar Seafood Danmark med base i Vodskov i Nordjylland rundede sidste år for første gang tre milliarder kroner i omsætning. Helt præcist blev nettoomsætningen ifølge 2016-regnskabet på 3.108.543 kroner, og det medførte på bundlinjen et overskud efter skat på 142,4 millioner kroner. Sidstnævnte er et fald på knap 19 millioner sammenlignet med rekordåret 2015, men ledelsen tøver i sin beretning alligevel ikke med at kalde 2016-resultatet for „meget tilfredsstillende“. Polar Seafood beskæftiger sig hovedsageligt med fangst og forarbejdning af rejer og hellefisk. Koncernens finansielle forhold bliver styret fra moderselskabet med adresse i Grønland, og dér betød resultaterne fra den danske afdeling, at moderselskabet samlet set endte med et resultat på 192,7 millioner kroner efter skat.

Kilde: Foodsupply

DEN GAMMELKENDE RUSTFRIE FLÅTANG FRA TYGE NIELSEN



På opfordring fra og godkendt af Esben Lund, Fiskeriskolen i Thyborøn, nu kraftigere model. Til flåning af især pighvar og havtaske.

Kun salg fra fabrikant

kr. **368,-**

ex. moms
plus forsendelse

TYGE NIELSEN TLF. 20 81 52 46



Stort tillykke...

Fiskeriskolen ønsker de nye fiskehandlere tillykke med det mega flotte resultat til deres „Svendeprøve“. -Det noget af det bedste jeg nogensinde har set, udtalte Martin Maric, skuemester og formand for Danmarks Fiskehandlere. Vi ønsker jer alle en lys og god fremtid med en af

Danmarks allerbedste råvarer. Tillykke til Charlotte Jensen, Hjørdemål, Det Gamle Røgeri, Hanstholm, Henrik Larsen, Karrebæksminde, Hav, København, Flemming Pedersen, Hjørring, Bak's Fisk Aalborg og Kevin Kølbye, Ballerup, Centrum Fisk, Rødovrecentret.



Digitaltryk Odense
www.digitaltrykodense.dk

Bliv synlig
med en annonce
i Fiskehandleren

Tlf. 51 50 67 17
bi-press@mail.dk

DANMARKS FISKEHANDLERE

Poppelvej 83
 5230 Odense M
fisk@fiskehandlerne.dk
 Tlf. 35 37 20 23

Sekretariatet for Danmarks Fiskehandlere har åbent:
 Mandag-torsdag kl. 9-16
 Fredag 10-13

www.fiskehandlerne.dk

Fødevarer Danmark

Poppelvej 83 · 5230 Odense M
 Tlf: 63 73 00 00 · info@foedevaredanmark.dk

Organisationskonsulent
 Lene Høxbro Larsen
 Tlf.: 50 89 55 12 · lhl@fvdanmark.dk

fødevarer

LÆS OGSÅ FØDEVAREMAGASINET

Pris for 11 udgivelser pr. år

kr. 675,-
 Indland ex. moms

kr. 950,-
 Udland ex. moms

TEGN ABONNEMENT PÅ FØDEVAREMAGASINET

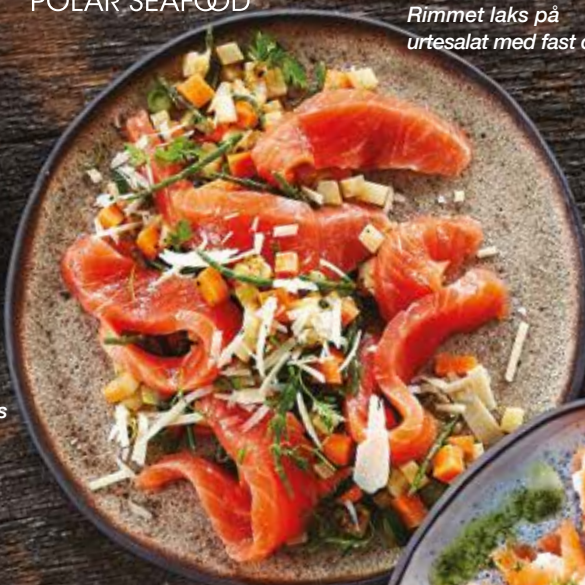
post@foedevaremagasinet.dk
www.foedevaremagasinet.dk



POLAR SEAFOOD



*Tatar af gravad laks
på fennikelsalat*



*Rippet laks på
urtesalat med fast ost*



*Koldrøget laks
i blokke med
salat af grillet
ananas*



*Rejerilette med rygeost
leger skjul i skive af røget laks*



*Røget hellefisk på tomat-
ragout med stegt æblepure,
kapers og feldsalat*

POLAR GRAND CRU FORKÆLEDE FISK

VI FISKE OG FORÆDLER FOR FOODSERVICE
SE MASSER AF OPSKRIFTER PÅ WWW.POLARFOODSERVICE.DK



Røget laks
Polar Grand Cru
Torsaltet 800-1200 g
Skiveskåret. Pk. 10 stk.
Varenr. 4102



Gravad laks
Polar Grand Cru
Torsaltet 800-1200 g
Skiveskåret. Pk. 10 stk.
Varenr. 4208



Rippet laks
Polar Grand Cru
Torsaltet 800-1200 g
Vertikalskåret. Pk. 10 stk.
Varenr. 4167



Røget laks vertikalskåret
Polar Grand Cru
Torsaltet 800-1200 g
Vertikalskåret. Pk. 10 stk.
Varenr. 4103



Røget hellefisk
Polar Grand Cru
Torsaltet 900-1200 g
Vertikalskåret. Pk. 10 stk.
Varenr. 4163

Returneres ved varig adresseændring

Afs: Fiskehandleren
c/o Grafisk Produktion Odense
Peder Skrams Vej 4
5220 Odense SØ