

FISKEHANDLEREN

Nr. 2 · juni 2018



**Årets
Pinsefisk 2018**

side 4

**Årets sild 2018
blev Restaurant
Mortens Kro**

side 12

**15 fødevarehotspots
udpeget langs vestkysten**

side 19

BESTYRELSE

Martin Maric, formand
Fiskehalle
Islevdalvej 214
2610 Rødovre
martin@fiskehandlerne.dk
Mobil 29 24 48 14

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

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

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

Martin Quaife
Annes Fisk
Sjællandsgade 1
4800 Nykøbing Falster
Tlf. 54 82 83 11

Lars Hagemann, suppleant
Flyvefisken
Stockflethsvej 12
8400 Ebeltøft
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.fiskehandlerne.dk

Bladet udkommer
3 gange om året

REDAKTION

Martin Maric
Torsten Buhl
Per Aaskov Karlsen
Birthe Lyngsø
post@fiskehandlerne.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

Skindstegt kulmule med
bløde løg, Fiskebranchen

Formanden har ordet



Vi skal bekæmpe madsvindel!

Det er vigtigt, at vi som forening selv viser initiativ og gør, hvad vi kan for at bekæmpe alle former for svindel med de varer, vi sælger. Det er ligegyldigt, om det drejer sig om sminket tun, opdrættet laks, der bliver solgt som vildlaks, kuller solgt som torsk, eller hvad de kreative svindlere nu kan finde på. For hver gang sådan nogle historier kommer frem, så mister kunderne tilliden til os som fiskehandlere og vores varer, og i sidste ende kommer der mindre og mindre fisk på danskernes spiseborde.

Det kan vi, og danskerne, på ingen måde være tjent med.

Så når vi opdager nogen, der prøver at snyde, så lad os udveksle erfaringen med hinanden, og lad os styrke vores netværk og måske, med lidt held, komme en del af snyderiet til livs.

*Martin Maric,
Formand, Danmarks
Fiskehandlere*

Indhold

- 3** Generalforsamlingen 2018
- 4** Årets pinsefisk 2018
- 6** Som en fisk i vandet
- 8** Fiskeskind skal være den nye snack
- 10** Unges arbejde
- 12** Vinderen af Årets Sild 2018 blev Restaurant Mortens Kro
- 14** Stegt sild, skaldyrssalat og fiskefrikadeller
- 16** Nøglehullet på ikke færdigindpakkede førevarer
- 17** Søstjernefabrik: Nu bliver første spadestik endelig taget
- 18** Skagenfood stryger af sted i voksende måltidskassemarked
- 19** 15 fødevarerhotspots udpeget langs vestkysten
- 20** Skindstegt kulmule med bløde løg
- 21** Vidste du at ...
- 22** Navnenyt



Generalforsamlingen ²⁰¹⁸

Den årlige generalforsamling i Danmarks Fiskehandlere blev afholdt den 18. marts i forbindelse med Foodexpo-messen i Herning. Der var en god stemning på generalforsamlingen og en tilfredshed med foreningens arbejde både, når det gælder den politiske del, i forhold til omverdenen eksempelvis politikerne på Christiansborg, men også samarbejdet med Fødevareministeriet og Fødevarestyrelsen. Formand Martin Maric var desværre nødt til af melde forfald, men generalforsamlingen blev på trods af dette gennemført på bedste vis ved næstformanden, Klaus Anker Jensen.

Året 2017 havde stået i 100 års jubilæets tegn. Der har været kørt en 1 dags kampagne med rødspætter hos de medlemmer, som ønskede at være med til at markere jubilæum. Dette havde skabt stor trafik af kunder i de butikker, der havde kørt kampagne, men også lidt frustration fra de butikker, der ikke havde kørt kampagnen, da kunderne også tror, at de kunne få tilbuddet på rødspætterne der. Men generelt en god aktivitet med god omtale af fiskehandlerne i flere medier.

Der var også tilfredshed med de serviceydelser, foreningen tilbyder medlemmerne i det daglige så som egenkontrol og markedsføring "ugens fisk og pinsefisk".

Økonomi og fremtiden

Foreningens økonomi er i bedring og viste for første gang i flere år et overskud. Det er dog fortsat vigtigt, at der kommer flere nye medlemmer til for at opretholde det høje serviceniveau som hidtil og sikre økonomien fremover. Der vil i løbet af foråret blive ansat 2 nye medlemskonsulenter hos Danske Slagterme-

stre, der udover at besøge slagterbutikker også får til opgave at besøge og servicere Danmarks Fiskehandlers medlemmer plus at besøge ikke-medlemmer.

Et af de helt store emner var uddannelse af fiskehandlere. Bestyrelsen lovede at tage kontakt til Fiskeriskolen og evt. invitere dem til et bestyrelsesmøde. Antalis, som producerer emballage, deltog under evt., hvor virksomheden gav en status på samarbejdsaftalen med Danmarks Fiskehandlere.

Ny bestyrelse

På generalforsamlingen var der valg til bestyrelsen. Følgende var på valg: Simon Longhurst, Frederiksberg, Klaus Anker Jensen, Hjørring, Dan Adamsen, Gilleleje. Alle blev genvalgt. Ligeledes blev Lars Hagemann, Ebeltoft genvalgt som suppleant. Martin Quaife, Nykøbing F. blev valgt ind som nyt bestyrelsesmedlem.

Kilde: Flaskeposten m.m.



BESTYRELSEN BESTÅR HEREFTER AF FØLGENDE

- Martin Maric (formand), Fiskehalle IVS, Frederiksberg
- Klaus Anker Jensen (Næstformand), Fisk er godt, Hjørring
- Carl Ahrenkiel Havnens Fiskehus, Vejle
- Simon Longhurst, Fisk & Færdigt, Frederiksberg C
- Rasmus Petersen, Windsor Fisk, Frederiksberg
- Dan Adamsen, Adamsens Fisk, Gilleleje
- Martin Quaife, Annes Fisk, Nykøbing Falster
- Lars Hagemann, suppleant, Flyvefisker Ebeltoft



**BLIV
FISKEHANDLER**

Uddannelsen veksler mellem skole og praktik



I løbet af uddannelsen til fiskehandler lærer du alt om:

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



Årets Pinsefisk er en af dansk kulturs nyere madtraditioner, der hylder forskellige danske sæsonfisk og glæden ved det fælles måltid. Ved alle højtider i Danmark er der spisetraditioner forbundet. Påsken har lammet, St. Bededag har varme hveder, julen har anden og nytåret har torsken. Pinsen havde imidlertid i mange år intet måltid, man forbandt den med. Det satte, nu afdøde, biskop over Roskilde Stift Jan Lindhardt sig for at ændre. I 1999 kontaktede han Danmarks Fiskehandlere med ideen om at få danskerne til at spise fisk i pinsen. I 2000 blev Årets Pinsefisk kåret for første gang. I år kåredes den for 19. år i træk. Sidste års "Årets pinsefisk" blev i øvrigt Kulmulen.

OVERSIGT OVER ÅRETS PINSEFISK

2000	Ål
2001	Regnbueørred
2002	Rødspætte
2003	Knurhane
2004	Hornfisk
2005	Havkat
2006	Rødtunge
2007	Kuller
2008	Skagensrejen
2009	Rødspætte
2010	Blåmusling
2011	Kulmule
2012	Rødspætte
2013	Rødspætte
2014	Skærisingen
2015	Skagensrejen
2016	Jomfruhummer
2017	Kulmule
2018	Jomfruhummer

Det blev Jomfruhummer, som blev valgt som Årets Pinsefisk her i 2018.
Foto: Kim Matthai Leland

2018 Årets pinsefisk



Det blev Jomfruhummer, som blev valgt som Årets Pinsefisk her i 2018. Afstemningen sluttede fredag den 11. maj. kl. 12.00, og mandag den 14. maj blev Årets Pinsefisk offentliggjort

Traditionen tro var det biskop over Roskilde Stift Peter Fischer-Møller, der kårede Årets Pinsefisk, og til at modtage den var ny fiskeriminister Eva Kjer Hansen.
Foto: Kim Matthai Leland

Efter fintælling af stemmerne på Facebook endte det med en sejr til Jomfruhummer, der altså løb med flest stemmer skarpt forfulgt af Havkat. Årets vinderfisk blev afsløret og hyldet ved et stort anlagt arrangement i Torvehallerne tirsdag den 15. maj kl. 14.00, hvor Peter Fischer-Møller, biskop over Roskilde Stift, sammen med fiskehandlerne Tommy Raabo Fischer og Hans Hebo overrakte den ny minister for fiskeri, Eva Kjer Hansen, årets pinsefisk.

Afstemning på facebook

Markedsføringen af konkurrencen om årets pinsefisk forud for afgørelsen var en stor succes. På Danmarks Fiskehandlers Facebook-side blev konkurrencen delt og fik rigtig mange "likes", men også mange fiskehandlere fulgte op på markedsføringen af konkurrencen. Danmarks Fiskehandlere havde i år udvalgt 5 forskellige fisk/skaldyr som kandidater til Årets Pinsefisk. De 5 kandidater var lange, jomfruhummer, skærsising, sild og havkat.

Forbrugerne kunne stemme på deres favoritfisk ved at skrive i kommentaren til afstemningen hvilken fisk, man syn-

tes skulle være Årets Pinsefisk. Blandt alle deltagere blev der trukket lod om tre heldige vindere, der alle fik tilsendt Årets Pinsefisk.

Grillet jomfruhummer

Fiskehandler i Hav Tommy Raabo Fischer anbefaler at grille jomfruhummer: - Lad hovedet være helt, flæk halen med en kniv og mariner den med olie, lidt hvid-

løg og urter. Læg den direkte på grill, og grill den i skallen. Grunden til at man ikke piller den først, er, at der sidder rigtig meget smag inde i skallen på den.

Så idet man griller skallen og brænder skallen af på grillen, får man al smagen til at sætte sig i kødet. Så er det sommer, erklærer Tommy.





Af Rikke Holm

Som en fisk i vandet

Markedet for fersk fisk er underlagt præmisser, der for en udenforstående synes nær umulige: Holdbarheden er lav, priserne varierer dagligt, sæsonudsvingene er store og vind og vejr afgør dagens fangst. *At det alligevel kan lykkes at skabe succes som fiskegrossist, er Kerteminde-virksomheden J. Chr. Juhl et glimrende eksempel på.*

J. Chr. Juhl er blandt de største fiskegrossister i Danmark. Virksomheden har eksisteret siden 1934 og råder over 7000 m² lagerbygninger på havnen i Kerteminde. Ud over et topmoderne kølean-

læg rummer bygningerne bl.a. en mindre fiskebutik samt et røgeri, hvor fiskene ryges på gammeldags manér og uden tilsætningsstoffer. Fersk fisk landes dagligt fra auktioner i Hvide Sande, Thyborøn, Hanstholm, Hirtshals og Skagen samt fra fabrikker i Esbjerg, Island, Færøerne og resten af verden. Ca. 5 % af fiskene landes af lokale fiskere.

Erfaring før statistik

Markedet for fisk er på mange måder uforudsigeligt: I år er der fx landet fem gange flere stenbidere end sidste

år. Som fiskegrossist ved man aldrig på forhånd, hvilke fisk, der landes på en given dag. Statistik er sjældent brugbar. Det er til gengæld erfaring, sæsonkendskab og viden om vejrets indvirkning på fangsten:

- Er der storm i Hvide Sande, køber vi op i Skagen, hvor der typisk fanges andre fiskearter, forklarer ejer Jesper Levin. - Vi handler udelukkende fisk i højeste kvalitet, og vores opkøbere er til stede på fiskeauktionen for at besigtige fangsten. Har vindstyrken eksempelvis været høj, kan fiskene have slidt



på hinandens skind under transporten, hvilket gør dem svære at afsætte til vores kunder.

Fra fisken opkøbes til den omsættes går der maksimalt halvandet døgn. Ud over fisk forhandler J. Chr. Juhl bl.a. også saucer, fond, rasp, kaviar, foie gras, vagtelæg - samt flageis. Netop af hensyn til holdbarheden leveres fiskene i våd transport, hvor vandet kan løbe fra.

Hektisk aktivitet fra morgenstunden

I Kerteminde begynder arbejdsdagen kl. 04.00, hvor fiskene ankommer fra opskæring i Padborg, losses til transport eller lægges på køl. Når byen vågner, er der fuldstændig stille på havnekajen:

- Tidligere var der livlig aktivitet på havnen om formiddagen, men fødevarereglerne betyder, at alt i dag pakkes væk inden for få timer. En gang imellem hører vi fra forbipasserende, at de er i tvivl, om vi stadig eksisterer, fortæller Jesper Levin.

Han er anden generations ejer, og har arbejdet i virksomheden i 19 år. Forinden var han kok på en kendt fiskerestaurant. Som nyt medlem af SMV Fødevarer har Jesper Levin indledningsvis benyttet muligheden for at få gennemgået virksomhedens egenkontrol:

- Vi har en levnedsmiddeltekniker ansat, fordi en del af vores kunder kontakter os, når de ved et kontrolbesøg får spørgsmål, de ikke selv kan besvare. Det

kan fx være at etiketten, der viser fiskens latinske navn, er kasseret forud for kontrollen. Vi mener, at vi har godt styr på vores egenkontrol, men det har været fint at få eksterne øjne på.

Loyale kunder og stabile medarbejdere

Uforudsigeligheden, der præger jagtmarkedet, modsvares af en loyal kundeskare, som tæller fiskebutikker, mindre fiskegrossister, røgerier samt delikatesseafdelinger i hele landet. Kontakten til kunderne er tæt og hyppig: Kunderne ringer typisk flere gange om dagen og får oftest leveret fisk dagligt. Prisen betyder mindre end tilliden mellem parterne. Derfor handler man hos J. Chr. Juhl aldrig med sine kunders kunder.

Også i forholdet til de ansatte er tillid et nøgleord. Jesper Levin lægger vægt på, at der skal være tid til at drikke en kop kaffe, når chaufføren leverer fisk hos kunderne. Sygefraværet i virksomheden er lavt og arbejdsglæden høj. De fleste medarbejdere har været i virksomheden i en lang årrække: Ældste medarbejder, røgmesteren, som er blandt branchens dygtigste, har været ansat i 55 år. Branchens kompleksitet betyder, at alle medarbejdere gerne skal forstå og kunne varetage samtlige opgaver i virksomheden, så man kan dække hinandens funktioner efter behov. Det gælder uanset jobtitel: Selv skal Jesper Levin i dag nå at vaske gulve, før han kan holde fyraften.

Fiskeskind skal være den nye trendy snack

Fiskeskind er i dag et biprodukt fra fiskeindustrien. Et nyt projekt skal reducere spild ved at omdanne fiskeskind til højværdi ingredienser som fiskegelatine, ingredienser i hudplejeprodukter og sunde snacks som fiskechips. Projektet samler en lang række industripartnere samt Teknologisk Institut og Danmarks Tekniske Universitet (DTU) som videnspartnere

Når der i dag ikke er produktion af fiskegelatine eller fiskechips i Danmark, skal der tilføres ny viden til virksomhederne i forhold til nye processeringstrin. Vi har længe haft fokus på udnyttelsen af sidestrømme sammen med den danske fiskeri- og fødevarerindustri. Vi ser frem til at gøre denne erfaring gældende også i dette fiskeskind-projekt og bidrage til realiseringen af det forretningsmæssige potentiale – så et spildprodukt kan blive til et højværdiprodukt, siger seniorkonsulent Karin Loft Eybye, Teknologisk Institut.

I danske havne landes der årligt store mængder fisk, hvoraf en del ender som lavværdi restprodukter til foder. Fiskeskind har et stort potentiale som højværdiprodukt i form af gelatine og fiskeskindschips. Der er i dag ingen produktion af fiskegelatine eller fiskeskindschips i Danmark. Det skal dette projekt gøre op med. I projektet tages der fat på koldtvandsfisk som torsk og mørksej, hvor restprodukterne typisk udgør op til 40 %.

Helt nye markedsmuligheder i fiskegelatine

Markedet for fiskegelatine er i dag begrænset, men forventes at stige i de kommende år grundet kulturelle og livsstils-begrundede ønsker hos forbrugere. Det er derfor vigtigt, at Danmark kommer med på vognen nu, påpeger seniorprojektleder Marco Frederiksen fra Eurofish International Organisation. Han har store forventninger til projektets muligheder for både fiskerierhvervet samt ingrediens- og fødevarerindsatser:

- Med dette projekt udvikles en helt ny og bæredygtig værdikæde i Danmark. Vi har i forvejen en global styrkeposition indenfor fødevarer ingredienser. Det er naturligt som fiskerination at udbygge denne position med fiskegelatine. Forhåbentligt kan fiskeriet med en ny applikation også få en lidt bedre pris for råvarene, siger Marco Frederiksen.

Fra viden til nye kvalitetsprodukter

Danish Fish Protein er én af virksomhedspartnerne i projektet. De arbejder allerede i dag med fiskeskind som en råvare men ser store muligheder i en yderligere produkt differentiering via karakterisering af fiskegelatine til forskellige applikationer. - Vi har en strategi om at udvikle vidensbaserede produkter af høj kvalitet. Via dette projekt forventer vi at få udviklet en proces og råvarer til 1-2 applikationer. DTU byder ind med den forskningsmæssige baggrund om karakteriseringen, mens Teknologisk Institut bidrager med applikationsudviklingen. På den måde forventer jeg, at der skabes stor, konkret værdi i projektet, udtaler Greta Jakobsen, Direktør ved Danish Fish Protein.

Udvinding og tests

Udover fødevarer forventer Danish Fish Protein et potentiale indenfor mikroindkapsling og hudplejeprodukter. I projektet muliggøres dette ved at udvinde fiskegelatine fra fiskeskindene og afprøve prototypernes funktionelle egenskaber til mikroindkapsling af olie samt i udvalgte hudplejeserier med de deltagende virksomheder. I forhold til fiskechips foretages der test og pilotproduktion og forskellige smagsvariationer vil blive testet med forbrugere.

På baggrund af disse afprøvninger kan virksomhederne starte en egentlig produktion med minimeret risiko og investering. Teknologisk Institut er i den sammenhæng bragt ind i projektet for at bidrage med kompetencer inden for udvikling af produktionsmetoder af ingredienser, faciliteter til test og kvalitetsvurdering af prototyper eksempelvis med forbrugerpaneler, samt dybdegående kendskab til fysisk og kemisk karakterisering.

Kilde: Foodsupply





WE ONLY HAVE ICE FOR YOU!



Tid til en ny ismaskine?

SCOTSMAN forhandler ismaskiner til ethvert formål.

Hvilken type is er bedst til opbevaring og præsentation af din fisk? Generelt findes der to typer: "brudis" - som er den mest udbredte - er en mellemtung mellem knust is og flager. Det vil sige en is, som er kompakt og dog løs. Brudisen er velegnet som bund under fisk - som skal holdes nedkølet og alligevel bevare den naturlige friskhed.

Den anden type is er "skælis" - lidt mindre udbredt - består af meget tynde flager is på 1-2 mm tykkelse. På grund af skælens udformning, er der en stor berøringsflade med fisken. Skælis er specielt velegnet til helt friskfanget fisk.

Vigtigheden af, at holde fisken nedkølet er indiskutabel. Du har derfor mulighed for, at rekvirere service på alle dine køleprodukter (uanset mærke) 24/7! Vores kompetente og engagerede serviceafdeling står klar til at hjælpe ved såvel nedbrud som forebyggende service.



Ring allerede i dag

til Preben Larsen på 24 48 63 72
og få en snak om netop dine muligheder.

SCOTSMAN KøleTeknik A/S

Jernholmen 48D

DK-2650 Hvidovre

Telefon: +45 70 15 33 88

E-mail: scotsman@scotsman.dk



SCOTSMAN
KØLETEKNIK

Fiskehandleren nr. 2 / juni 2018 **9**

Stegt sild, skaldyrssalat og fiskefrikadeller

Af Per Aaskov Karlsen



Byens Fisk og Vildt vandt hele 2 konkurrencer



Foodexpo-messen i MCH Messecenter Herning, dannede på messens sidste dag rammen om konkurrencerne "Danmarks Bedste Fiskefrikadelle", "Danmarks Bedste Stegte Sild" samt "Danmarks Bedste Skaldyrssalat", arrangeret af Danmarks Fiskehandlere. Konkurrencerne blev et tilløbsstykke, og rigtig mange af de besøgende afgav deres stemme. Det var op til de besøgende at være smagsdommere og afgøre, hvilken fiskefrikadelle henholdsvis stegte sild og skaldyrssalat, der skulle kåres til Danmarks bedste. Alle interesserede besøgende fik udleveret en stemmeseddel, hvor de – efter at have fået smagsprøver på de lækre finaleprodukter – kunne stemme på den variant, de syntes bedst om.

Byens Fisk og Vildt i Silkeborg har Danmarks Bedste Fiskefrikadelle og Danmarks Bedste Stegte Sild

I konkurrencen Danmarks Bedste Fiskefrikadelle var der 9 finaledeltagere, og i Danmarks Bedste Stegte Sild var der 5 spændende bud på den elskede sildevariant. Byens Fisk og Vildt ved Michael Bay Christensen vandt konkurrencen om Danmarks bedste fiskefrikadelle og Danmarks bedste stegte sild. Udover deltagelse med fiskefrikadelle samt stegte sild deltog Byens Fisk og Vildt også i konkurrencen om Danmarks Bedste Skaldyrssalat. Her blev det til en flot sølvmedalje.

Fornem guldmedalje til Havnens Fiskehus



Havnens Fiskehus har Danmarks Bedste Skaldyrssalat

Udover deltagelse med skaldyrssalaten deltog Havnens Fiskehus i Vejle ved Carl Ahrenkiel også i konkurrencen om Danmarks Bedste Stegte Sild. Her blev det til en flot sølvmedalje for deres Vita Sild.

Flotte sølvmedaljer

Annes Fisk, Kutter Fisk, Fiskehallen Thyborøn, Fiskerikajen og Viben Fiskehus vandt alle flotte sølvmedaljer i de respektive konkurrencer.

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



Vinderen af **Årets Sild 2018 blev Restaurant Mortens Kro**

Deltagerne talte i årets udgave af Årets Sild, som igen blev afviklet på Nordsøen Oceanarium i Hirtshals foran et talstærkt og yderst sildekyndigt publikum, toneangivende smørrebrødsrestauranter som Palægade, Schønnemann, sidste års vindere fra Kählers Århus-udgave og Remouladen i Vejle. Ti restauranter med fokus på frokost deltog og i dommerpanelet sad smørrebrødspioneren Adam Aamann, den gastronomiske revser Bo Jacobsen og den kritiske madanmelder og madteoretiker, publicist Helle Brønnum Carlsen, uddannelsesleder på kokkeskolen i Hjørring Dennis Kindberg, direktøren for Pelagisk Producentorganisation i Danmark, Esben Sverdrup-Jen-

sen, udviklingsdirektør i Aalborg Akvavit Lars Kragelund og madanmelder og journalist ved Nordjyske Jakob Kanne Bjerregaard.

Mortens Kro under ledelse af Maria Hartmann med Simon Reiche og Josefine Daugård som assistenter vandt med helt utrolige 795 point, præcis det samme antal som Restaurant Lilleheden i Hirtshals fik, men da blindsmagningskarakteren vægter højest, endte Mortens Kro som vinder. Mortens Kro var suverænt bedst i blindsmagningsdelen. Maria Hartmann havde blandt andet anvendt appelsin, æbleeddike, rørsukker, brun farin og mjød i sin version. Restaurant Palægade fra København blev nr. 3.

Maria Hartmann var pavestolt og udtalte sammen med Morten "Kok" Nielsen, at de havde overvejet om de kunne besejre den hårde nationale modstand, men havde valgt, som de sagde med et smil på læben, "at give det en chance til". Godt valg, siger vi bare.

Restauranterne skal lave marineret sild med udgangspunkt i Årets Bjesk i Hirtshals, enten som fortolkning, sensorisk parring eller ganske enkelt med anvendelse af de samme urter, som den vindende kryddersnaps, i år med enebær, perikum og blodrod. Deltagerne fik en måned før konkurrencen sendt et parti gammeldags modnede sild, som de efterfølgende selv skulle udvande og dels

Årets Sild er afviklet i samarbejde mellem Hirtshals Fiskefestival, Nordsøen Forskerpark, Nordsøen Oceanarium, Danmarks Pelagiske Producent Organisation og inddrager Brdr. Schlie og ikke mindst Kattegat Seafood i forbindelse med selve fremstillingen af den gammeldags modnede sild og den efterfølgende serieproduktion til forbrugerne.

DELTAGERNE

(KØKKENCHEF NÆVNT I PARENTES)

- Restaurant Lilleheden, Hirtshals (Ejvind Jensen)
- Mortens Kro, Aalborg (Maria Hartmann)
- Schønnemann, København (Thomas Gaarn Rasmussen)
- Kähler Spisesalon, Århus (Jannik Aas Sloth)
- Remouladen, Vejle (Daniel McBernie)
- Møf, Århus (Jannie Våtevik)
- Tårnet på Christiansborg, København (Rasmus Bo Bojensen)
- Palægade, København (Karina Pedersen)
- Smørgåsen, Frederikshavn (Kristina Rove Lisborg)
- Almanak, København (Mathias Kjærgård)

beslutte, hvornår marineringen skulle påbegyndes, dels hvor meget salt de ville trække ud af sildefileterne. På konkurrencedagen blindsmagte dommerpanelet først den rene marinerede sild, helt uden pynt, altså uden at kende den respektive restaurants navn. Derefter smagte dommerne de pyntede versioner, hvor smørrebrødsjomfruerne og kokkene havde bygget retten, som de ville servere den i restauranten. De to runders point blev så lagt sammen til det endelige resultat. Dommerne skulle vurdere på udseende, konsistens, smag,

idé og storytelling samt helhed og sammenhæng til bjesken. Vindersilden skal efterfølgende produktudvikles i samarbejde med Kattegat Seafood og kvalitetsbrandet Hirtshals Sild og "omformes" til en version, der kan fremstilles industrielt – dog stadig baseret på gammeldags modnede sild. Vindersilden kommer i detailhandlen hos COOP fra august.

Den gammeldags modnede sild

Vi spiser stadig rigtig meget marineret sild herhjemme, specielt i forbindelse med højtiderne, men det er typisk syrnede sild, som danner grundlag for de marinerede sild. Over 80 % af danskerne indtager af marineret sild er de lyn "modnede" sild, hvor kødstrukturen og sildebenene kan nedbrydes over meget kort tid, helt ned til 14 dage. Den gammeldags modnede sild er derimod minimum et halvt år, nogle gange dobbelt så lang tid, om at udvikle sin komplekse smagsrigdom, fortæller teknisk chef hos Hirtshals Sild, Per Håland. I middelalderen da sildehandlen skabte kolossal rigdom til den danske stat og senere især til de tyske Hansastater var modningsprocessen i al væsentlighed fuldstændig som den foregår i dag. Store sild med høj fedtprocent, bundet i kødet, får hovedet kappet, gattet fjernet og lægges i lag med tørsalt, hvorpå saltet trækker væske ud af fisken og danner en naturlig lage, som måske lidt makabert kaldes for blodvand. -Væsken, blodvandet, er ekstremt afgørende for den færdige filets smagskvalitet og bliver genanvendt efter fiskens minimum halve års modning, hvor den tages op, fileteres og genplaceres i blodvandet, siger Per Håland. Alle snakker om fermentering i dag og der sker da også her først og fremmest cellestrukturendbrydning, kødet bliver blødt og tygbart, mens enzymerne arbejder med opbygning af aroma og ikke mindst umamismag, især mannoproteiner og polysaccharider. En gammeldags modnet sild er derfor betydeligt mere smagsrig og fyldig, mens en moderne syrnede sild er mere simpel, sur-sød, i smagen. Før de gammeldags modnede sild kan marinere skal de udvandes for det høje saltindhold. Produktionen foregår i dag især med de store sild fra nord-

atlantiske farvande, fordi de danske sildestammer fra de indre farvande er for små. Modningsprocessen gør dem ganske enkelt for tørre. Selvom modningskompetencen desværre er ved at være glemt i Danmark, er det samlede sildeforbrug over de sidste tyve år ganske stabilt og specielt den aktuelle forskning i de fede fisks sundhedsmæssige aspekter giver fornyet tro på at sild kan få sit lidt utrendy image ændret.

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 smagsfulde 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 har nu fundet en form, hvor Hirtshals Fiskefestival og Nordsøen Oceanarium kan byde 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 har været en mangeårig samarbejdspartner for Hirtshals Fiskefestival.

Kilde: Hirtshals Fiskefestival



UNGES ARBEJDE



Både fiskeforretninger, ostebutikker, slagtere og andre inden for fødevarerbranchen har ofte unge skoleelever til at hjælpe med ekspedition, oprydning og rengøring. Dette er en god introduktion af de unge til arbejdsmarkedet, og det er en god hjælp til virksomhederne. Der er dog et kompliceret regelsæt, som omfatter unges arbejde. Det kan være svært at finde rundt i, og man kan uforvarende ende i en uoverensstemmelse med Arbejdstilsynet. I det følgende skal vi udrede de mange regler til brugbare retningslinjer.

Baggrunden for reglerne

Regelsættet for at ansætte unge under 18 år er en blanding af EU-regler og nationale danske regler, som er implementeret i dansk lovgivning i Arbejdstilsynets bekendtgørelse om unges arbejde:

Det er nødvendigt med særlige regler for at beskytte de unge mod skader og ulykker, der kan forfølge dem resten af livet bl.a. fordi unge ikke færdigudviklede rent fysisk, hjernen er ikke færdigudviklet, de kan have manglende forudseenhed, erfaring og mange andre forhold. Arbejdsgivere har derfor ansvaret for, at de unge, der er ansat, ikke kommer til skade, men får en god start på arbejdslivet og kommer hjem til forældrene i hel tilstand.

Generelle regler for unge

- Alle under 18 år må maksimalt løfte 12 kg tæt ved kroppen, og bæring over afstande længere end 2 meter af de tunge ting skal begrænses mest muligt.
- De unge må maksimalt trække eller skubbe med 250kg på paralleløftere, transportvogne o.l.
- Unge under 18 år må ikke betjene farlige maskiner, som f.eks. elektriske hejsetaljer, pålægsmaskiner, båndsave, elstable-re, boltpistoler, højtryksrensere med tryk over 70 bar, pølse-stoppere, motoriserede græsslåmaskiner og havetraktorer.
- De må som grundregel heller ikke betjene røremaskiner, lynhakkere, friturestegere, opvaskemaskiner og kødhakkere; men er disse maskiner ordentligt afskærmet, må de bruges af de unge, der er fyldt 15 år og er færdig med 9. klasse.
- Unge under 18 år må ikke arbejde med eller komme i kontakt med farlige kemikalier.
- De unge skal instrueres grundigt i deres arbejdsopgaver, og der skal holdes et effektivt opsyn med dem, så man er sikker på, at instruktionen følges og ikke glemmes, eller at den unge ikke begynder på noget, der endnu ikke er givet instruktion i.

Hvad må de unge arbejde med?

13-14-årige og ældre unge, der stadig er undervisningspligtige må arbejde med:

- Ekspedition i butikken, når der er en voksen i nærheden.
- Lettere rengøring med ufarlige rengøringsmidler.
- Bruge helt ufarlige maskiner (kopimaskiner, støvsuger).
- Oprydning og lignende, som ikke indebærer tunge løft over 12 kg.

Vær opmærksom på, at de unge heller ikke må være i farlig nærhed af farlige maskiner. Dette regnes normalt for f.eks. lynhakkere, båndsave, pålægsmaskiner o.l. som er i drift. Det er også Arbejdstilsynets vurdering, at opfyldning af industri-opvaskere ikke er tilladt for de undervisningspligtige unge. Husk også, at den unges forældre skal være indforstået med ansættelsen hos jer.

15-17-årige som er færdige med 9. klasse

De må arbejde med de samme opgaver som de 13-14-årige og følgende:

- Betjening af opvaskemaskiner med automatisk sæbedose-ring.
- Betjene røremaskiner, lynhakkere, opvaskemaskiner og kødhakkere når disse er forsvarligt afskærmede.
Dette gælder kun selve brugen – ikke adskillelse og rengøring.
- Betjene friturestegere, som er forsvarligt fastgjort. Der skal være et brandtæppe i nærheden, og den unge må ikke skifte den varme olie.
- Arbejde med faremærkede produkter, hvis det foregår i lukkede systemer (f.eks. CIP-renøring af rør og tanke).

Arbejdstider

Der er regler for både antal timer dagligt og for tidsrummet, den unge må arbejde i. Arbejdet må jo ikke gå ud over skole og lektier.

Reglerne kan læses på arbejdstilsynets temaside om unge - Www.arbejdstilsynet.dk/da/temaer/tema-unges-arbejde. Man kan også bruge FødevarerDanmarks hotline og ringe eller maile til Anders Eg Larsen aela@niras.dk, mobil 3010 9672

Kilde: Niras



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**



Nøglehullet på ikke færdigindpakkede fødevarer

Nu får bl.a. slagtere, ostephandlere, fiskehandlere, bagere, restauranter, cafeer, fastfood-udbydere, supermarkeder, tankstationer, hoteller og andre spisesteder mulighed for at sætte Nøglehulsmærket på ikke-færdigpakkede fødevarer.

Med de nye regler kan mærket sættes på alle ikke-færdigpakkede fødevarer, hvis de lever op til Nøglehullets krav om indhold af fedt, salt, sukker, fibre og fuldkorn. Danskerne spiser og køber mere og mere mad på farten, så de skal nemt kunne finde de sundere alternativer - også når det skal gå stærkt. Derfor sker der nu en ændring i reglerne for brugen af Nøglehulsmærket, som gør, at det bliver muligt at sætte det populære Nøglehulsmærke på bl.a. sandwiches og salater, men også i delikatesseafdelingens pålæg, udskæringer og oste.

Det skal være nemt at finde de sundere alternativer

Nøglehullet er et nemt og visuelt værktøj til at vælge sunde, og mærket findes på tusindvis af produkter. De nye mulig-

heder er til stor gavn for de danskere, som gerne vil træffe et sundere valg i en travl hverdag.

- Vi ved, at convenience-produkter er i kraftig vækst. Derfor er det glædeligt, at det sundere valg bliver muligt for forbrugerne, når de køber fødevarer hos fx delikatesseafdelinger i supermarkeder, slagtere, ba-

gere, fiskehandlere, fastfood-udbydere og spisesteder, som fx restauranter, cafeer og hoteller - siger Anne Scott, Akademisk medarbejder i Fødevarestyrelsen.

Reglerne trådte i kraft d. 21. april 2018 og har været efterspurgt af industrien i noget tid: - Detailhandlen og restaurationsbranchen har igennem længere tid efterspurgt muligheden for at kunne reklamere med Nøglehullet på ikke-færdigpakkede fødevarer. Derfor har Fødevarestyrelsen igennem det seneste år ar-

bejdet på at kunne give erhvervet denne mulighed. Da Nøglehullet er et fælles nordisk mærke, har det krævet et grønt lys fra Norge, Sverige og Island. Det fik vi i Fødevarestyrelsen, og det er vi rigtig glade for, slutter Anne Scott.



Søstjernefabrik: Nu bliver første spadestik endelig taget

Efter en lang kamp og mange forsøg er det første spadestik til den nye søstjernefabrik ved Skive endeligt taget. Direktør for Danish Marine Protein ApS, Niels Jørgen Madsen, glæder sig over, at der nu kan blive taget første spadestik til den nye søstjernefabrik. - Vi hjælper miljøet, vi hjælper erhvervet, og vi får nogle dyr, der får gavn af at få nogle gode high end-proteiner til økologi. Det er en milepæl. Vi har arbejdet i flere år på at lave søstjerner til protein, og nu er det kommet til, at vi opfører vores egen fabrik og starter med spadesticket i dag, siger Niels Jørgen Madsen. Den nye fabrik skal lave søstjerner om til dyrefoder, der skal fylde maverne på økologiske grise og høns.

Lang historie

For folkene bag fabrikken har det været en lang kamp at nå hertil. Allerede i 2007 undersøgte de, om søstjerne kunne blive til dyrefoder, men det var først i foråret 2015, at de helt store forsøg blev sat i gang. Forsøgene blev dog bremsede af Fødevarestyrelsen få måneder senere, fordi søstjerne ikke var på EU's liste over lovligt fodermidler. Faktisk skulle folkene bag vente et helt år ekstra, før EU-Kommissionen lempede på de regler og gav lov til at producere foder med søstjerne. - Der er gået mange timer forud for det her med, hvordan vi skulle gøre det i samarbejde med blandt andet muslingefiskerne. Det har vi gjort for at få de rigtige processer og hvordan vi bedst

kan anvende det til dyr, siger Niels Jørgen Madsen.

Søstjerne bliver blandt andet fanget i Limfjorden

Allerede i dag bliver der fanget op til 100 tons søstjerne om dagen af muslingefiskerne, og ifølge Niels Jørgen Madsen er søstjernefiskeriet en win-win for alle parter. For muslingefiskerne fordi søstjerne æder blandt andet blåmuslinger, og det påvirker fangsten og eksporten af disse. Og det hjælper også miljøet, at søstjerne bliver fanget, da søstjerne danner en masse næringsstoffer i vandet, når de dør, og det kan få konsekvenser for blandt andet Limfjorden.

Kilde: TV Midtvest

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!

Skagenfood stryger af sted i voksende måltidskassemarked

Det nordjyske måltidskasseselskab Skagenfood, som sidste år blev solgt til Dansk Supermarked, oplever stor vækst. I alt voksede omsætningen med 47 pct. I løbet af 2017 er Skagenfood vokset fra 26 medarbejdere til 35. Virksomheden blev etableret af Betina Kühn og Peter Bagge-Nielsen. Der er høj hastighed i salget af måltidskasser til de travle husholdninger overalt i Danmark, og det mærker de i høj grad hos Skagenfood, som sidste år lod sig opkøbe af Dansk Supermarked. Skagenfood har netop fremlagt regnskabet for 2017, og her viser det sig, at omsætningen er steget med hele 47 pct. fra 2016 til 2017. I alt er omsætningen vokset til 110 mio. kr. fra 75 mio. kr. året før. I samme periode er resultatet før skat steget markant fra 2,2 mio. kr. til 5,3 mio. kr., mens det endelige resultat er gået frem fra 1,7 mio. kr. til 4,1 mio. kr.

- Vi er meget tilfredse med resultaterne for 2017. Vi er tilfredse med den vækst, vi har haft, for den er kommet i stand, uden at vi er gået på kompromis med nogle af vores værdier, specielt omkring kvalitet, siger adm. direktør Betina Kühn. Hun fortsætter om det overordnede i regnskabsåret:

- Vi er også meget tilfredse med, at vi har formået at fastholde vores innovativskraft i en vækstperiode, hvor vi selvfølgelig også har skullet stille nye krav til, hvordan organisationen er bygget op og spiller sammen. Komplexiteten er selvfølgelig stigende i takt med, at der kommer så mange nye måltidskassekunder og valgmuligheder til.

Hun henviser til forandringer i forbindelse med, at Dansk Supermarked i juni overtog i alt 80 pct. af ejerskabet i Skagenfood, og at væksten udelukkende har været en organisk vækst med bag-

grund i tilgang af flere måltidskassekunder, som man ser det i hele det voksende segment. Hvor mange kunder, der er kommet til og hvor mange abonnenter, der i dag er i Skagenfood, ønsker direktøren dog ikke at komme nærmere ind på. - Vi har rigtig mange nye kunder, og væksten i 17 i høj grad også præget af, at det har været nye måltidskassekunder, som hos os er de mest komplekse leverancer, siger Betina Kühn. I forbindelse med salget til Dansk Supermarked fremgik det, at Skagenfood havde 19.000 abonnenter.

Nye vinde i voksende virksomhed

- Vi holder fast i vores DNA omkring frisk fisk, og derfor skal vi også være her, hvor vi kan få den superfriske fisk. Vi har ingen planer om flytte, eller om at lave noget, som kompromitterer det DNA," siger Betina Kühn.

Mens samarbejdet med Dansk Supermarked endnu ikke har materialiseret sig i markedsføring og synergier på den front, har det tilført virksomheden nogle andre ventede - og uventede goder. - Vi har fået nogle konkrete forde-

le omkring blandt andet sourcing og det kreative ben, men i den daglige drift, kører vi fortsat, som vi plejer. I forhold til forsyningskæden har Dansk Supermarked givet Skagenfood adgang til mange nye økologiske og danske producenter. - Vi er kommet meget tæt på økologiske grøntsagsavlere, og det tænkte vi nok ikke som en mulighed i starten. Det kan være leverandører, der i hjørner eller i hele deres produktion, kan have svært ved at levere ind til de store sortimenter i supermarkederne, men som godt kan levere mindre partier til os. De laver kvalitet fra øverste hylde, og derfor kan de også løfte os, og vores andel af danske økologiske varer er vokset markant, siger hun uden at sætte tal på.

Som resten af branchen holder hun og Skagenfood meget øje med de trends og bevægelser, som man ser blandt danskerne. Det handler om vegetarer, pescetarer og ikke mindst flexitarer, men som Betina Kühn ser det, så handler det om at løfte blikket en smule, når man arbejder med kasser, der indeholder mad til mere end én dag.

Kilde: Fødevarewatch/Dansk Supermarked





15 fødevarehotspots udpeget langs vestkysten

De 15 hotspots strækker sig hele vejen fra Skagen og ned langs vestkysten til Højer. Danmarks vestkyst er fyldt med gode fødevareoplevelser og har en lang tradition for produktion af fødevarer.

Mange produkter og oplevelser er helt unikke og drives af ildsjæle, der brænder for formidlingen af den lokale fødevarekultur. Desværre får de ikke altid den opmærksomhed, som de fortjener.

Det mener man hos Partnerskab for Vestkystturisme, der nu har udpeget 15 fødevarehotspots langs Vestkysten. Her skal der i samarbejde med lokale partnere sættes ind med en skræddersyet indsats. - Vi har defineret et hotspot som et område med en bestemt fødevarekultur, som vi vurderer har et stort turismemæssigt potentiale, forklarer Claudia Rota Andersen, sekretariatschef for Partnerskab for Vestkystturisme.

- I projektet vil vi samle de lokale traditioner og unikke madoplevelser i hvert hotspot i en fælles fødevarefortælling

for hele Vestkysten. Det kan for eksempel være historierne bag tørrede dabs fra Hvide Sande, Vesterhavssost fra Bovbjerg Klint eller østers fra Vadehavet. Vi vil finde de gode historier, som vi mener er interessante for et globalt publikum, og som kan være med til at sætte Vestkysten på verdenskortet for smagsoplevelser i høj klasse. Og her tager vi blandt andet udgangspunkt i de 15 hotspots, tilføjer hun.

Projektet, der finansieres af Region Nordjylland, Region Midtjylland, Region Syddanmark og Dansk Kyst- og Naturturisme, har et samlet budget på 1,6 millioner kroner

Bedre madoplevelser

Som en del af projektet skal de 15 udvalgte steder gennemføre et udviklingsforløb for at få større indsigt i, hvilke fødevarehistorier de hver især rummer. Derudover kan der blive mulighed for individuelle forløb for at forbedre kvaliteten af madoplevelsen for turisterne. Projektet gennemføres i tæt samarbejde med lokale og regionale fødevarenetværk.

Udover de initiativer, der igangsættes lokalt med lokale kræfter, skal et konkret resultat af projektet være,

at der produceres fælles, professionelt markedsføringsmateriale i form af tekst, billeder og film, som skal være frit tilgængeligt for enhver, der ønsker at bruge det til markedsføring af fødevareoplevelser langs Vestkysten. Derudover gennemfører projektet en indsats for at bearbejde den globale presse.

De 15 hotspots er: Skagen, Løkken, Hirtshals, Jammerbugten, Hanstholm, Thyborøn, Bovbjerg Klint, Thorsminde, Hvide Sande, Skjern Enge, Varde Å Dal, Henne/Blåvand, Fanø/Esbjerg, Ribe/Mandø og Tøndermarsken/Højer.

Kilde: Foodsupply





Kilde: Fiskebranchen

Skindstegt kulmule

med bløde løg

DET SKAL DU BRUGE

(til 4 personer)

4-500 g kulmulefilet med skind/4 stk.

3 spsk olivenolie

500 g små rødbeder

¼ bundt timian

2 spsk hvidvinseddike

800 g bagekartofler

2 porrer

50 g smør, koldt i tern

4 rødløg

Salt og peber

Anden egnet fisk:

Mørksej eller lyssej med skind.

SÅDAN GØR DU

1. Vask rødbederne godt og skær dem i ¼ med skræl på. Kom rødbederne i en bradepande med timian, eddike, 1 spsk olie, salt og peber. Bag i en forvarmet ovn på 200 grader i ca. 30 minutter indtil de er møre.
2. Skræl kartoflerne og rens porrerne. Skær i små stykker, og kog dem i ca. 20-25 min. Hæld vandet fra og mos kartofler og porrer sammen med smørret. Smag til med salt og peber.
3. Skær løgene i ringe og steg dem bløde på en pande i 1 spsk olie. Krydr med salt og peber.
4. Krydr fisken med salt og peber. Steg den på en varm pande i 1 spsk olivenolie på skindsiden i ca. 2-3 min. Vend fisken, tag panden af varmen, og lad fisken trække et par minutter på panden.

Servér med bløde løg, bagte rødbeder og kartoffel-porremos.

Vidste du at ...

Økologiske dyr skal spise dansk grønt protein og muslingemel

Økologiske landmænd må i dag fodre dyrene med en lille del ikke-økologisk foder, men EU-krav om 100 procent økologisk foder er på vej. Forskere fra Aarhus Universitet kortlægger i en ny DCA-rapport mulighederne for at dyrke dansk proteinfoder til økologiske grise og fjerkræ. Blandt alternativerne er dansk dyrkede bælgplanter, protein fra grøn biomasse og mel fra muslinger, men der er stadig lang vej til selvforsyning. Bælgplanter som lupin, hestebønne og ært har et højt proteinindhold og kan med fordel dyrkes til foder i Danmark, men indholdet af methionin er lavt og dermed ikke en ideel proteinkilde til fjerkræ. Det er i dag tilladt at fodre økologiske grise og fjerkræ med op til fem procent ikke-økologiske råvarer, men EU-kommissionen lægger i økologireglerne op til en overgang til 100 procent økologisk fodring. Det stiller det økologiske landbrug i Danmark over for nogle udfordringer i forhold til at skaffe økologisk foder nok og sørge for, at de fleste råvarer er dyrket i eller nær Danmark, så bæredygtighedsprincippet opretholdes. Ved hjælp af bioraffinering kan protein udvindes fra grøn biomasse som rødkløver, kløvergræs og lucerne. - I øjeblikket udfører forskere ved Aarhus Universitet projekter, som skal undersøge fordele og udfordringer ved at fodre fjerkræ og grise med dette grønne proteinfoder. Resultaterne fra de indledende forsøg er positive, siger Sanna Steinfeldt. Muslinger kan også komme i grisenes og hønsenes fodertrug, da mel herfra er proteinfoder af høj kvalitet. Det er dog en udfordring at holde omkostningerne nede, når melet skal produceres, blandt andet da skallerne skal fjernes. *Kilde: DCA - Nationalt Center for Fødevarer og Jordbrug*

Når kolde fisk bliver for varme

De emballerede fiskeprodukter i dagligvarebutikkerne skal maksimalt opbevares ved 2 grader, men ofte er temperaturen dog højere, viser kontrolrapporter fra Fødevarestyrelsen. Når Fødevarestyrelsen foretager kontroller i de danske dagligvarebutikker, er det ikke ualmindeligt, at butikkerne får indskærpet at opbevare de ferske fiskeprodukter ved en lavere temperatur. Som den eneste ferske fødevarer skal fisk opbevares ved maks. 2 grader for at undgå hurtig forrådnelse, mens det for alle andre ferske fødevarer i butikkerne gælder et krav om en temperatur på maksimalt 5 grader. Sjældent volder temperaturen på fisk dog så store kvaler, at butikken ligefrem får et administrativt bødeforlæg, som det var tilfældet for en Aldi-butik i Herning i starten af året. *Kilde: DHB*

Norske laks skal på direkte rute til Kina

Der bliver igen sparket til planerne om at sende laks med fly fra Norge til Kina. Inden nytåret 2020 traditionen tro fejres med fisk på bordet og bobler i glasset, skal norske laks have egen plads på en direkte flyrute fra Nordnorge til Kina. Sådan lyder meldingen fra John-Steve Linkløkken, som er kommunikationschef for det nordnorske turistselskab Nordnorsk Reiseliv, ifølge laksenichemediet llaks.no. Udtalelserne kommer i kølvandet på en forretningsrejse til Guangzhou i Kina. Det er ikke kun turistselskabet, der ser muligheder i kombinationen af den røde fisk og turisme. Det gør byrådsmedlem Willy Ørnebakk fra Arbeiderpartiet også, oplyser mediet: - Der er stadig restriktioner på at sælge skaldyr fra Norge til Kina, som vi arbejder på at løse. Ikke desto mindre mener jeg, at der er et stort potentiale her for at videreudvikle fisk og skaldyrsindustrien, udtaler Willy Ørnebakk på Troms Amts Kommunes hjemmeside. Troms Amt ligger i Nord-



norge og en delegation derfra har ligeledes været et smut i Guangzhou i Kina.

Kilde: Fødevarewatch

Stadig flere veganske produkter bryder frem - Franskmænd lancerer laks uden kød

Den veganske trend fortsætter, og et fransk firma har netop skudt gang i et lakseeventyr - helt uden laks. Hakket plantefars af soja og svampe, is uden fløde og endda et ægprodukt baseret på tang. De seneste måneder har de danske supermarkeder oplevet en stigning i veganske varianter af velkendte produkter, og nu ser det ud til, at også fiskehandlerne vil kunne se et af deres helt store hit få konkurrence af en vegansk variant. I hvert fald er en fransk startup-virksomhed, Odontella, nu på vej med en vegansk udgave af den velkendte laks, som i både farve, duft og tekstur minder om laks. Det skriver fagmediet Salmon Business. Produktet er helt frit for fisk og er baseret på mikroalger, hvilket er det samme, der gør sig gældende for de veganske æggealternativer i Dansk Supermarked. Virksomheden Odontella har indtil videre rejst 700.000 euro (5,2 millioner kroner) i arbejdet på at få en decideret industriel produktion op at stå. Produktet skulle ifølge Salmon Business have interesse fra både Frankrig, ligesom også Japan øjner en mulighed for produktet.

Kilde: Landbrugsavisen

Fisk skal kunne forhindre Parkinsons sygdom

En undersøgelse fra svenske Chalmers Tekniska Högskola kaster nyt lys over sammenhængen mellem indtag af fisk og langvarig neurologisk sundhed. Parvalbumin, et protein, der forekom-



mer i rigelige mængder i mange fiskearter har vist sig at hjælpe med at forhindre forekomsten af visse proteinstrukturer, der er klart relateret til Parkinsons sygdom. Fisk har længe været betragtet som en sund spise, som er forbundet med forbedret langsigtet kognitiv sundhed. Men årsagen til det er uklart. Fisk indeholder store mængder af fedtsyrerne omega 3 og omega 6, som antages at være årsagen og også markedsføres for det. Den forskning, som hidtil er foretaget, skal dog have givet modstridende resultater. Men nu viser forskning fra Chalmers, at proteinparvalbuminet, som er meget almindeligt hos mange fiskearter, kan bidrage til den positive effekt. Et af kendetegnene på Parkinsons sygdom er fremkomsten af amyloid plak i hjernen, der består af en aggregeret form af et bestemt humant protein; alfasynuklein. Det kaldes undertiden „parkinsonproteinet“. Eftersom parvalbumin forekommer meget rigeligt i nogle fiskearter, kan et øget forbrug af fisk være en nem måde at forhindre Parkinsons sygdom på. Sild, torsk, karp og rød laks indeholder især høje niveauer af parvalbumin, men det er også almindeligt i mange andre fiskearter. Niveauerne af parvalbumin kan variere meget i løbet af året.

Kilde: Foodobserver

Kæmpestor fiskekoncern slår sig ned i Skagen

Skagen Havn har indgået lejekontrakt med den norske fiskekoncern Pelagia

om etablering af ny fiskeindustri på en del af det nye areal ved havneudvidelsen Etape 3. Skagen Havn glæder sig over aftalen med Pelagia, som bliver én af hjørnestenene i den fremadrettet fysiske etablering af Skagen havneudvidelse etape 3. - Vi er meget glade for den tillid Pelagia viser os ved at etablere sig på Skagen Havn. Det betyder, at vi nu har fået en kontrakt med den første store nøgleaktør i forhold til at komme videre med den fysiske etablering af etape 3. Fremadrettet forventer vi, at aftalen betyder, at vi ser et øget antal landinger af fisk og dermed en øget omsætning og indtjening for havnen, siger Willy B. Hansen, adm. direktør for Skagen Havn. Pelagia driver 26 fabrikker i Norge, Storbritannien og Irland. I 2011 etablerede Pelagia fabrik i Skagen, med virksomheden Pelagia Danmark.

Kilde: Foodsupply

FF Skagen udvider i hjembyen

Milliardvirksomheden har indgået en aftale om at leje 60.000 kvadratmeter på havnen i Skagen.

For anden gang på kort tid meldte Skagen Havn om ny kontrakt med en stor aktør. Anden gang var der tale om FF Skagen, der producerer fiskemel og fiskeolie. Med den nye aftale indtager FF Skagen 60.000 kvadratmeter af det kommende etape 3-areal på havnen. Det oplyser havnen i en pressemeddelelse ifølge Nordjyske. - Med indgåelse af denne aftale med Skagen Havn fremtidssikrer vi udviklingen af FF Skagen på Skagen Havn, hvor vi ser frem til at udvide vores virksomhed på mel og olie området. Med nye faciliteter på havnen skaber vi muligheder for yderligere vækst, siger Jens Borup, bestyrelsesformand for FF Skagen.

FF Skagen A/S, der med en årlig omsætning på over 2 mia. kr., er blandt verdens største producenter af fiskemel og fiskeolie med eksport til mere end 60 lande, har fabrik direkte ved kajkanten på Skagen Havn.

Kilde: FødevarerWatch



Ny fødevareminister

Den 44-årige Venstre-politiker og cand. Merc. Jur. Jakob Ellemann-Jensen blev i begyndelsen af maj udnævnt til ny miljø- og fødevareminister. Han afløste Esben Lunde Larsen (V), der inden havde oplyst, at han ville forlade ministerposten. Jakob Ellemann-Jensen er opstillet i Østjyllands Storkreds og blev i forbindelse med folketingsvalget i 2015 udnævnt til Venstres politiske ordfører. Jakob Ellemann-Jensen er født 25. september 1973 i Hørsholm, søn af fhv. udenrigsminister Uffe Ellemann-Jensen og fhv. chefredaktør Alice Vestergaard og far til to børn.

MEDLEMSPERIODE

- Folketingsmedlem for Venstre i Østjyllands Storkreds fra 18. juni 2015.
- Folketingsmedlem for Venstre i Fyns Storkreds fra 15. september 2011 til 18. juni 2015.
- Kandidat for Venstre i Århus Sydkredsen fra 2014.
- Kandidat for Venstre i Odense Østkredsen fra 2010 til 2014.

PARLAMENTARISK KARRIERE

Politisk ordfører. Medlem af Europaudvalget, Finansudvalget, Forsvarsudvalget, Færøudvalget, Udvalget for Forretningsordenen, Det Udenrigspolitiske Nævn og Udenrigsudvalget.



Ny fiskeriminister

Tidligere minister Eva Kjer Hansen er kommet med på regeringsholdet igen. samarbejde. Hun afløste Karen Ellemann, som nu er gruppeformand i Venstre. Eva Kjer Hansen er født 22. august 1964 i Aabenraa som datter af landmand Hans Hansen og Ellen Kjer Hansen og har tre døtre.

MEDLEMSPERIODE

- Folketingsmedlem for Venstre siden 1990, valgt i Syd- og Sønderjylland

PARLAMENTARISK KARRIERE

- Miljø- og fødevareminister fra 28. juni 2015 til 29. februar 2016.
- Minister for fødevarer, landbrug og fiskeri fra 12. september 2007 til 23. februar 2010.
- Socialminister og minister for ligestilling fra 2. august 2004 til 12. september 2007.
- Formand for Europaudvalget okt. 2011 - jun. 2015. Formand for Det Udenrigspoliti-

ske Nævn mar. 2010 - sep. 2011. Formand for Udvalget vedrørende Danske Kulturelle Anliggender i Sydslesvig 2002-2004. Medlem af Europa-Parlamentet 1994-1999.

UDDANNELSE OG ERHVERV

- Cand.polit., Kbhs Universitet, 2012.
- Tillægsuddannelsen på Danmarks Journalisthøjskole, fra 1990 til 1991.
- Aabenraa Statsskole, fra 1980 til 1983.
- Rødekro Skole, fra 1978 til 1980.
- Hellevad Skole, fra 1971 til 1978.

**Velkommen til
NYE MEDLEMMER
Danmarks Fiskehandlere**

P. Clausens Fiskehandel A/S
Århus



fiskeriskolen
euc nordvest
Kompetencecenter for uddannelser til blå erhverv

**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



Fødevaredanmark

Poppelvej 83 · 5230 Odense M
Tlf: 63 73 00 00

Info@fodevaredanmark.dk



fodevaredanmark



Bliv synlig

med en annonce
i Fiskehandleren



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



POLAR SEAFOOD

KEND DIN LAKS

Laks er ikke bare laks – selv om det kan se sådan ud

Det kan være svært at se, om den røgede laks kommer fra Norge, Island eller Danmark, men Sockeye vildlaksen kan ikke svømme fra sit tilnavn, rød laks.



1. Norsk laks
2. Islandsk laks
3. Sockeye vildlaks
4. Dansk laks

Returneres ved varig adresseændring

EKSEMPLER FRA VORES SORTIMENT PÅ KØL



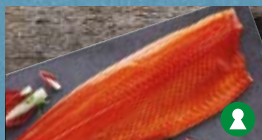
Røget laks, torsaltet, skiveskåret. 1,2-1,6 kg.
Polar varenr. 4049.
Har ikke været frosset



Røget norsk laks, torsaltet, halehængt, hel side. 1,5 kg.+
Polar varenr. 4170.
Har ikke været frosset



Røget Sockeye vildlaks, torsaltet, halehængt, hel side. 800-1200 g.
Polar varenr. 4078.



Røget islandsk laks, torsaltet, halehængt, hel side. 1,5 kg.+
Polar varenr. 4080.



Røget dansk laks, torsaltet, skiveskåret. 700-1000 g.
Polar varenr. 4079.

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