

FISKEHANDLEREN

Nr. 3 · oktober 2019

Tema:

Økologisk fisk

side 12

**Fisk og skaldyr
fremhæves med
marinader**

side 6

BESTYRELSE

Klaus Anker Jensen, formand
Fisk er godt
Nørregade 30 A
9800 Hjørring
Tlf. 98 92 62 95
Mail: Klaus@fiskehandlerne.dk

Anders Andreassen, næstformand
Havnens Fiskehus Aarhus
Fiskeriv ej 6
8000 Aarhus C
Tlf.: 86123800

Lars Kubert
Kuberts Fisk
Algade 50
4500 Nykøbing sj.

Støden 5
4000 Roskilde
Tlf.: 59910193

Kasper Schneider
Frederiksværk Røgeri
Havnelinien 11
3300 Frederiksværk
Tlf.: 47722170

Martin Maric
Fiskehalle IVS
Nordens Plads 8B
2000 Frederiksberg
Tlf.: 29244814

Carl Ahrenkiel
Havnens Fiskehus
Nordkajen 1
7100 Vejle
Tlf.: 75822043

Simon Longhurst
Fisk & Færdigt
H.C. Ørstedesvej 37B
1879 Frederiksberg C
Tlf.: 35351729

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

Jakob Clausen, suppleant
P. Clausens Fiskehandel A/S
Fiskerivej 4
8000 Aarhus C
Tlf.: 86124280

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

Klaus Anker Jensen
Torsten Buhl
Per Aaskov Karlsen
Birthe Lyngsø
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

DM i østers

Forbrugerne elsker historierne om deres mad – så fortæl dem det dog!

Opdrættet eller vildtfanget fisk

Hvilke fisk kan vi spise med god samvittighed? Der er mange meninger om bæredygtigt fiskeri og bæredygtigt opdræt. Iflg. nogle tal kommer halvdelen af verdens forbrug af fisk og skaldyr fra opdræt. Det forventes fortsat at stige. Som fiskehandler er det ikke et spørgsmål om enten eller, men et både og. Selvfølgelig kan man vælge kun at føre bestemte fisk, men i sidste ende er det forbrugerne, der vælger.

Bæredygtighed, kvoter og overfiskeri

Når fiskekvoter på enkelte arter reguleres, eller der ligefrem nedlægges forbud mod at udnytte konkrete bestande, er alternative muligheder væsentlige. I en verden med flere og flere mennesker og et stigende forbrug af fisk og skaldyr er opdrættede alternativer så den næstbedste mulighed til vildtfanget fisk. Verden er heller ikke i dette tilfælde sort eller hvid, men mere nuanceret end det måske umiddelbart ser ud til.

Den bedste historie vinder

Som fiskehandler er det naturligvis vigtigt, at man kan stå inde for de fisk og skaldyr, man sælger, men det er også vigtigt at kunne fortælle kunderne om, hvorfra fiskene kommer. Hvis du sælger vildtfanget fisk, så fortæl det. Hvis du sælger opdrættet fisk fra hav- eller dambrug, så forklar hvorfor, og fortæl det. Så lang tid, at produktet er fremkommet bæredygtigt, vil kunden som hovedregel gerne købe. Tilliden til produkterne skal komme fra dig som fiskehandler. Den bedste historie vinder!

Knæk & bræk!

Per Aaskov Karlsen

Redaktør

Indhold

- 3** „Fiskehandleren“ stopper som blad - og afløses af et nyt
- 4** Den første Fiskehandler Plus
- 4** Fisk på Fødevarer dagen
- 6** Fisk og skaldyr fremhæves med marinader
- 8** Slår et slag for mindre kendte danske fisk
- 10** Fisker i egen butik
- 12** Økologisk fisk og skaldyr
- 14** Stjernekokke klar til at dyste om DM i Østersgastronomi på Mors
- 16** Ministerium gør klar til kystfiskermærke
- 18** Shiso Tuna med teriyaki-sauce
- 18** Nytårsmenuforslag
- 20** Havhøst vil styrke de maritime nyttehaver i hele Danmark
- 22** Vidste du at ...
- 23** Seafood Expo Global & Seafood Processing Global flyttes til Barcelona i 2021



„Fiskehandleren“ stopper som blad - og afløses af et nyt

Nyt blad i 2020

AF PER AASKOV KARLSEN

Som det måske allerede er læseren bekendt, har Danmarks Fiskehandlere valgt ikke at være en del af denne bladudgivelse i fremtiden. Det betyder dog ikke, at læserne skal snydes for et fagblad, men i stedet vil Grafisk Produktion Odense (GPO), som står for tilvirkningen af en række andre blade, fx Fødevaremagasinet, og også dette magasin, udgive et brancheblad for fiskehandlere og foodservicevirksomheder. Om samarbejdet mellem Danmarks Fiskehandlere og GPO vender tilbage i 2021 er endnu ikke besluttet, GPO's tilbud om udgivelsen i 2020 er blevet godkendt af Danmarks Fiskehandlers bestyrelse. Relationerne mellem Danmarks Fiskehandlere og Grafisk Produktion Odense er derfor også uændret.

Fisk, skaldyr – handel & foodservice magasinet

Det nye magasin hedder "Fisk, skaldyr – handel & foodservice magasinet". Læsere og modtagere vil langt henad vejen være de samme, som har modtaget „Fiskehandleren“, men bladet vil i højere grad nå ud til flere fiskehandlere, restauranter og foodservicevirksomheder, som p.t. ikke nødvendigvis er medlemmer af brancheorganisationen Danmarks Fiskehandlere.

Udgivelser i 2020

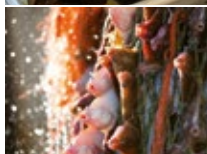
Det nye blad vil udkomme 3 gange i 2020. Første gang i forbindelse med Foodexpo 2020, mere præcist den 16. marts, hvor der vil være fokus på alt det nye, som sker i forbindelse med Foodexpo 2020. Vi glæder os til alt det nye i 2020 og GPO ser frem til at bringe relevante historier og informationer til læserne fremover. Som læser og interessant i branchen er du naturligvis også meget velkommen til at komme med forslag til artikler og indhold.



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



fiskeriskolen
BOK NORDVEST
Kompetencecenter for uddannelse af fiskehandlere

Den første Fiskehandler Plus



Frederiksværk Røgeri er første fiskehandler, som er blevet „Fiskehandler Plus“. Planen for Frederiksværk Røgeri er, at markedsføringen skal have den helt store overhaling. Dvs. nyt logo, ny facade, ny hjemmeside, nyt tøj til medarbejderne osv. osv. Der er altså tale om et helt nyt koncept til forretningen. De har valgt at benytte sig af den nye mulighed for at tegne et plus-abonnement igennem Danmarks Fiskehandlere, som inkluderer grafiske timer til udarbejdelse og administration af f.eks. hjemmeside, Facebook, Instagram, foldere, flyers, plakater, logo osv.

Efter hjemmesiden og konceptet er på plads, vil CIBUS overtage administrati-

onen af hjemmeside og Facebook/Instagram, hvor planen er at lave en genemtænkt markedsføring af butikken og dens nye stil. CIBUS folkene er så småt gået i gang og glæder sig til at vise resultatet af dette ”facelift“. Konsulent Magnus Aaen har efter fiskehandler Kaspers Schneiders ønske været i Frederiksværk og givet sit bud på, hvordan en mere tidssvarende fisketapas kunne se ud (tiden er løbet fra Lollo-salat og citronspringere). Den er nem at lave, og de fleste af elementerne indgår i forvejen i butikkens sortiment. Frederiksværk Røgeri har valgt at gå ind i et samarbejde med CIBUS Food Marketing.

Julefrokostmenu 2019 inspiration

Danmarks Fiskehandlere har lavet et forslag til sine medlemmer på årets julefrokostmenu, som bl.a. består af to slags luksussild med karrysalat og løgringe, hjemmelavet skaldyrssalat, fisketerinne med sauce vert, panerede rødspættefileter med remoulade, hjemmerøget laks med dildcreme, frikadeller med rødkål og surt, luksuspostej med bacon og svampe samt risalamande med kirsebærsauce. Der er samtidig lavet markedsføringsmateriale, der kan bruges til facebook m.m.

Kilde: Flaskeposten

Fisk på Fødevaredagen



AF PER AASKOV KARLSEN

Bæredygtighed var temaet på årets Fødevaredag, som blev afholdt af Landbrug & Fødevarer tirsdag den 24. september på Hindsgavl i Middelfart. Bæredygtighed i fødevarerproduktion og forbrug er en kompleks størrelse, også når det gælder fisk og skaldyr.

Således indgår mange aspekter i vurdering af, hvor bæredygtig forskellige fisk og skaldyr er. En ting er dog klart: at fisk og skaldyr er en meget klimavenlig spise, og desværre indgår fisk og skaldyr ofte ikke i debatten om bæredygtig mad. Det er, som om det kun er kød og planter, der drøftes. Fisk og skaldyr bliver glemt. Der findes de 3 mærkningsordninger MSC, ASC og FSK (Foreningen for skånsomt kystfiskeri), som hver især har deres egne udmærkelser. Fiskehandler Tommy Raabo Fischer, som er 8. generation er indehaver og medejer af Hav i Torvehallerne i København gennemgik, hvad bæredygtig fisk er i forbindelse med en session på Fødevaredagen. - Sæsonen er selvfølgelig af betydning for bæredygtigheden, dvs. hvilke arter kan sælges netop nu, hvad kan du servere i din kantine, eller restaurant. FX kommer volumenproduktet laks i mange forskellige niveauer af bæredygtighed, om det er dansk vildlaks fra Østersøen, norsk opdrættet laks, færøsk opdrættet laks, økologisk laks fra Skotland, men vigtigere er måske om forbrugerne er klar til at spise alternativer til laks? Der findes mange mindre kendte alternativer, som er fremragende i relation til bæredygtighed. Blåmuslinger er udover at være billige også meget klimarigtige, så dem bør vi spise flere af, sluttede Tommy Raabo Fischer.

FISK OG BÆREDYGTIGHED: UNDGÅ MADSPILD...

Fiskehandler Tommy Raabo Fischer havde bl.a. følgende forslag til at undgå madspild: Rester af torskefilet bruges til salat dag 2. Udnyt hele fiskens skrog, og hoved bruges til fond! Skaldyr: Brug skalterne til bisque og fond! Fisk i filet hakkes til fiskefars! Intet må gå tabt!

Hvordan med FISK og klimaaftryk?

Klimaaftryk, kg CO2-ækv./KG -danske fødevarer	
Muslinger, ferske	0,1
Sild, vild, hel, fersk	0,7
Torsk vild, hel, fersk	1,2
Ørred, dambrug, hel fersk	1,8
Torsk, filet	2,8
Rejer, ferske	3,0
Kylling, hel fersk	3,2
Fladfisk, vild, hel, fersk	3,3
Grisekød	4,6
Kyllingekød	5,5
Fladfisk, filet	7,4
Fladfisk, filet, frossen	7,8
Rejer, pillede, frosne	10,5
Oksekød	13,9
Lammekød	21,4

Kilde: DCA Nationalt Center for Fødevarer og Jordbrug, feb. 2016



Tommy Raabo Fischer fortalte om bæredygtige fisk og skaldyr

SANDART

SAMME FINE KVALITET – HELE ÅRET

aquapri

Med opdrættet sandart kan vi sikre en fremragende og stabil kvalitet året rundt.

Vi står med et helt unikt produkt, da vores sandarter næsten spræller i kassen, når de køres fra anlægget. Det giver fiskehandleren og kokken en dejlig lang holdbarhed at arbejde med.

*Når først du har smagt AquaPri's opdrættede sandart
– så vil du ikke længere nøjes!*

SANDART SALGSTEAM



Martin Alberts
Salgsdirektør
Tlf. 81 77 32 88

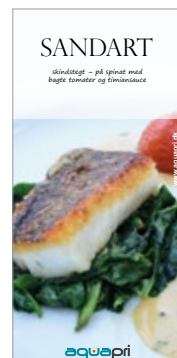
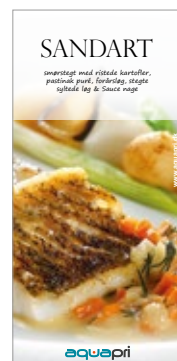


Morten Holm
Salgschef
Tlf. 23 72 31 69

Kontakt vores salgsteam for
opskrifter/materialer/ordrer.

Vi har fisken,
du slet ikke kan
undvære!

Se mere på:
www.aquapri.dk/da/vores-produkter/inspiration



Bæredygtigt opdrættet **fersk sandart!** **aquapri** leverer fra dag til dag, året rundt!



Krydderremoulade fra Bigfood er en hvid remoulade med urter og syltede agurker

Fisk og skaldyr fremhæves med marinader

AF PER AASKOV KARLSEN

Krydderier og marinader kan få fisk og skaldyr til at smage fantastisk. Virksomheden Bigfood, der udbyder et bredt sortiment af dressinger, saucer, dips og marinader, tilbyder et væld af spændende produkter til fisk og skaldyr.

Sortimentet af marinader, dressinger og saucer findes i forskellige emballagestørrelser op til 5 L/5 kg's enheder.



Dip og saucer til fisk og skaldyr

I sortimentet hos Bigfood finder man mange spændende smagsretninger i dip og saucer. Dip og saucer har generelt en tyktflydende konsistens. Der findes smagsvarianter målrettet fx pommes frites, friturestegte blæksprutter, rejer m.m. De fleste saucer og også en del marinader kan bruges både koldt og varmt. Honning-sennep dip er en lækker sauce til sild, men kan også bruges i sandwich eller som kold dip eller sauce til fx laks. I sortimentet fra Bigfood finder man også færdiglavet hollandaise sauce, som er velegnet til frisk fisk og rejer, men også til forårets nye kartofler og asparges.

Som perfekt tilbehør til fish'n chips, pommes frites, laks, sandwich og fiskefrikadeller er Bigfoods krydderremoulade særdeles velegnet. Krydderremouladen er en hvid remoulade med urter og syltede agurker. Til de friturestegte fiskevarianter passer produktet "Asia Hvidløgssauce" perfekt. Det er en sur-sød sauce type, som også smager kraftigt af chili. Et af de mest solgte produkter i sortimentet er Aioli, som er cremet og lækker til fisk, specielt friturestegte varianter, i sandwich, burger, tapas og så videre. Aiolien er også bagestabil.

Dressinger og marinader til fisk og fiskeretter

Dressinger er ofte mere tyndtflydende end fx saucer og derfor velegnet til salater med eller uden fisk og sushi. En af de færdiggrønte dressinger er coleslaw dressing til salat til fx fiskefrikadeller. Den klassiske marinade Teriyaki, der kan anvendes koldt



Det er kun fantasien, som sætter grænser for marinader og dressingers anvendelse. Her er fx vist laksewraps med wasabi.

eller varmt, er fx perfekt til at marinere laksefileter. Wasabi dippen kan anvendes som tilbehør som kolde saucer eller som dip til sushi, laks og andre fede fisketyper (røget).

Sesam Ingefær vinaigrette er en dressing med asiatisk tvist, som er rigtig god til salat, nudelsalater og til Sushi. I sortimentet af dressinger finder man også Balsamico Wasabi dressing til salater, sushi eller blot fisk generelt. Se opskrift med fiskeburgere på side 18 her i Fiskehandleren.

OM BIGFOOD

Bigfood er medlem af SMV Fødevarer under FødevareDanmark. BIGFOOD Danmark ApS er etableret i 2010 af Henrik Nørby og 2 tyske fødevarer virksomheder: BIGFOOD Produktions GmbH og HKL Hamburg Käselager GmbH. Produkterne produceres i modsætning til lignende produkter i markedet uden brug af konserveringsmidler eller kunstige tilsætningsstoffer og følger derfor trenden "Free From". Produkterne har heller ikke været opvarmet, da det påvirker produktets smag og friskhed. BIGFOOD Danmark ApS leverer i dag et bredt sortiment af kølebaserede kvalitetsprodukter til de professionelle forbrugere og supermarkeder i Skandinavien.

ALT TIL JULEHANDLEN



OG NYTÅRSSALGET!



Venmark Fisk

ALT I SEAFOOD



BEDSTE KVALITET TIL GODE PRISER

Bedste kvalitet til gode priser.

De bedste hjemmelavede fiskesalater.

Direkte levering til din dør uden mellemlid.

FISKEFARS

Fantastisk smag og konsistens.

3 varianter: grov, fin og laks.

Som vor mor lavede de!

Danmarks bedste pris.

ALT I FROSSEN FISK OG SKALDYR

Håndskårne færøsk og norsk laksefilet

Alt i røget fisk og lagevarer

Egen opskæring af hvidfisk og fladfisk

Danmarks bedste rødspætter!



Slår et slag for mindre kendte danske fisk

Trods tidens fokus på bæredygtig og sund mad er danskerne generelt ikke gode nok til at spise fisk. Og især ikke de mange mindre kendte, men velsmagende danske fisk, som i stor stil går til eksport. Et af de initiativer, der kan bidrage til at vende denne udvikling, er kåringen af Årets Pinsefisk, som i år blev skærising.

AF BIRTHE LYNGSØ

Første gang fiskebranchen lancerede Årets Pinsefisk var i år 2000. Det er en tradition, der er al mulig grund til at videreføre, fastslår fiskehandler Tommy Raabo Fischer, der er den ene af de tre ejere af HAV.

Det var den populære fiskebutik i de københavnske Torvehaller, der var rammen omkring kåringen af Årets Pinsefisk. Og det var atter biskoppen over Roskilde Stift, Peter Fisher-Møller, der stod for kåringen, og som ved samme lejlighed overrakte daværende undervisnings- og forskningsminister Tommy Ahlers (V) fisken.

HAV solgte mange skærisinger ved den lejlighed. Men salget de følgende dage var noget mere afdæmpet.

Det helt modsatte billede så man hos fiskehandlere rundt om i landet. Man satte alle sejl til for at gøre kunderne opmærksomme på denne velsmagende spisefisk, og det blev en overvældende salgssucces. Til lejligheden var der udarbejdet et hæfte, som fortalte om skærisingen, og som indeholdt fem op-

skrifter med denne fisk til inspiration for kunderne.

- Problemet i HAV er, at vores butik er indrettet, så vi ikke kan hænge plakater op eller have opskriftshæfter liggende, som vi kan række til kunderne, siger fiskehandler Tommy Raabo Fischer, der ikke desto er begejstret for kåringen af Årets Pinsefisk.

- Det er godt at have traditioner omkring fisk. Tag bare torsken til Nytår og silden på Påskebordet. Det er alle tiders, hvis vi på denne måde kan få de danske forbrugere til at vælge nogle af de mindre kendte, men utroligt lækre fisk, som vi har i de danske farvande. Helt personligt foretrækker jeg dog, at man vælger én bestemt fisk, som man lader gå igen som Pinsefisk over flere år, så man for al-





Her ses Tommy Raabo Fischer som nummer to fra venstre sammen med nogle af sine dygtige medarbejdere. Butikken i Torvehallerne er åben alle ugens syv dage og har - alt efter travlheden - mellem 8 og 12 ansatte i gang.

vor kan bruge energi på at lære folk at kende og værdsætte denne fisk.

En mindre kendt men utrolig lækker fladfisk

Når vi i fiskebranchen skal blive enige om Årets Pinsefisk, ser vi blandt andet på, hvad der er stor tilgængelighed for, og hvad der er lav afsætning på. Og her er skærisingen et naturligt valg. For den helt store udfordring i tiden er ikke alene at få danskerne til at spise mere fisk, men også at få dem til at spise andre fiskearter end de traditionelle.

Skærisingen er en lækker fladfisk, som smagsmæssigt er helt på linje med en rødtunge, og så er den fuld af de sunde fedtsyrer. I Sydeuropa er det en populær fisk. Men herhjemme er den langt mindre kendt end rødspætter og andre af de traditionelle danske fisk - og derfor billigere.

Skærising og ising er to vidt forskellige fisk

Trods navneligheden må skærisingen endelig ikke forveksles med isingen. De to har intet til fælles. Isingen er en fisk, som hierarkisk hører til under skrubben, me-

ner jeg. Smagen er såmænd i orden. Men da det er en meget lille fisk, er den alt for tidskrævende at stå og bøvle med for en fiskehandler. Derfor er det primært en fisk, der bliver brugt i industrien.

En mere flydende sæson for de forskellige fiskearter

I princippet kan skærisingen fås året rundt, selv om der er huller. I det hele taget er sæsonen for de forskellige fiskearter blevet langt mere flydende i dag, siger Tommy og fremhæver sloganet: "Når skoven er grøn, er rødspætten skøn". Det passer ikke mere. Vi havde først rødspætter i juli, og det samme så vi året før.

Fisken flytter længere nordpå og udad i takt med, at vores farvande bliver varmere. Det hænger for mig at se sammen med de klimaforandringer, der sker i disse år. En følge af dette er, at vi er begyndt at få nogle nye fiskearter herhjemme, som vi skal vænne os til, og som vi skal gøre forbrugerne opmærksomme på, da de

kan være gode alternativer til de traditionelle og langt dyrere fisk.

Og så er vores udfordring generelt, at næsten 99% af de danske fisk bliver eksporteret. Dette til trods for, at vi befinder os midt i en bølge af diskussioner om klimavenlig og bæredygtig mad. For mig at se er fisken blevet overset i den debat. Der har fra politikerne og fra produktionssiden slet ikke været fokus nok på danske fisk. Ser vi på fiskerne, skal de sejle længere væk og fiske efter nogle nye ting. Ja, og så skal branchen som helhed måske genopfinde sig selv lidt. For vi står over for en udvikling, som kommer hurtigere, end nogen af os havde regnet med, fastslår Tommy.

Dansk fisk med sund samvittighed

Hos HAV har man gennem længere tid arbejdet på en bog, som ventes at udkomme i oktober. Bogen vil ifølge Tommy blive solgt gennem HAV og anvendt i forbindelse med forskellige events i butikken. Vores idé med bogen er at gøre folk opmærksomme på, at der findes andet end torsk og rødspætter. Titlen er "Dansk fisk med sund samvittighed". I forordet er der fokus på de sundheds- og klimamæssige fordele, som taler for, at vi skal spise langt flere fisk end tilfældet er i dag. Vi bringer tips og tricks, og så er der i bogen 30 opskrifter med danske fisk, hvor der blandt andet er fokus på torskefisk som kulmule, kuller og lange. Opskrifterne er mikset, så 1/3 er med kendte fisk, mens de resterende 2/3 er med fisk, som folk ikke køber hver dag.

HAV - Frisk på fisk. Det er butikens slogan, og det passer godt til det meget store udvalg af fisk og skaldyr, som fiskehandleren kan byde kunderne på i det travle butikscenter.



ÅRETS PINSEFISK:

Skærising er en fladfisk, som i smag og form minder om rødtungen. Den bliver ca. 40 cm lang, og den steges som regel hel, men kan også med fordel serveres efter en tur på grillen. Skærisingen lever på bunden af havet, hvor den spiser forskellige bunddyr som f.eks. muslinger. Skærisingen findes i Danmark, Grønland og i de norske fjorde. Fisken er halvfed med en masse sunde fedtsyrer.



Fisker i egen butik

Frisk fisk fra hav til bord. Således lyder mottoet for Kalvø Fisk i Sønderjylland. Butikkens indehaver, Jens Granlund, lander selv fiskene bl.a. ved at bundgarnsfiske ud for Genner Bugt, ligesom han selv renser, fileterer og røger fiskene, som efterfølgende sælges i butikken. – Er han ikke tilstede inden for butikkens åbningstid, betjener kunderne blot sig selv.

AF RIKKE HOLM

For Jens Granlund tæller en almindelig arbejdsuge langt mere end 37 timer. På dage, hvor der landes fisk, sejler han ud med sin båd allerede kl. 04.00. Typisk ca. 1,5 time ud fra Kalvøs kyst. Efter fangst bliver fiskene sorteret, fileteret og evt. røget, før de lægges klar i butikken, der er åben fra 08.00 til kl. 20.00 alle dage i ugen.

Han er ene mand i alle led: På båden, i røgeriet og i butikken. Priserne er derfor skrevet på varerne, så kunderne kan betjene sig selv og betale via Mobile Pay på de tidspunkter, hvor Jens Granlund ikke har mulighed for at være tilstede i butikken.

- Vil man som fisker drive det til noget, er man nødt til at arbejde meget. Jeg håber dog, at der med tiden bliver luft i budgettet til at ansætte en medarbejder, understreger Jens Granlund.

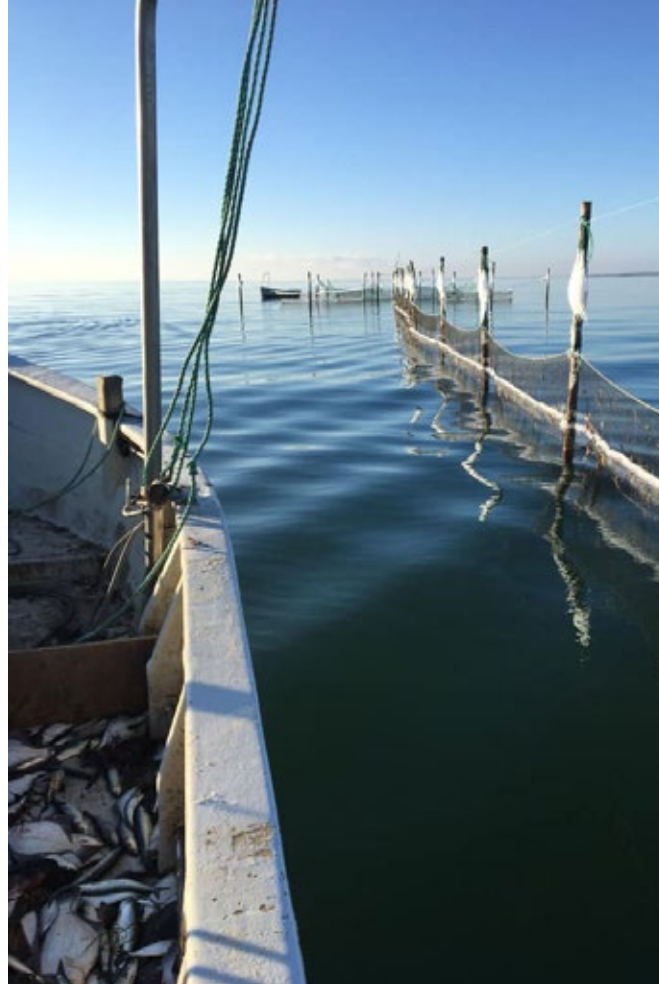
Miljørigtigt fiskeri med minimal transport

Jens Granlund har været selvstændig fisker i mere end 30 år. Tidligere afsatte han sin fangst på fiskeauktioner og til industrien.

Beslutningen om at starte butik og røgeri tog han for tre år siden: Med de små mængder fisk, han fangede, gav det bedre mening at droppe de mange mellemled og sælge friskfangede fisk direkte til slutbrugeren, lyder forklaringen.

En stor del af fangsten, der typisk består af ål, torsk, skrubber, rødspætter, ørred og sild, lander Jens Granlund i bundgarn placeret i området omkring Kalvø ved Genner Bugt, langs den Sønderjyske Østkyst.

Bundgarnsfiskeri er en gammel fiskemetode, som tilgodeser både natur og havmiljø, bl.a. fordi fiskene ikke tager skade af at blive fanget i nettene. Jens Granlund kan derfor sortere de



små fisk fra og smide dem uskadte tilbage i havet. Garnene er stationære, hvilket betyder, at der ikke drives rovdrift på fiskene. Samtidig er den korte transport mellem fiskepladserne og butikken med til at minimere CO2 aftrykket.

- Størstedelen af mine kunder er lokale, og som alle andre er jeg nødt til at følge efterspørgslen. I perioder supplerer jeg derfor egen fangst med andre danske fiskesorter, jeg indkøber hos fiskegrossisterne, uddyber Jens Granlund.



Et hjerte for fiskeri

På trods af sin årelange erfaring, og et bankende hjerte for fiskeri, har det vist sig at være vanskeligere at drive fiskeforretning, end Jens Granlund havde forudset. Bl.a. oplever han en uventet konkurrence fra sportsfiskere, der sælger deres fangst uden om det etablerede system. Samtidig er ændringer i lovgivningen ofte med til at gøre det svært for fiskerne at skabe en forretning: Næste år bliver fx kvoten for vestlige torsk sat ned. Det får formegentlig priserne til igen at stige, fordi fiskehandlerne må købe dyrere torsk udefra, forudser Jens Granlund. Han forventer dog, at der også i fremtiden vil være et marked for friske kvalitetsfisk.

- I foråret meldt jeg mig ind i Danmarks Fiskehandlere. Det gjorde jeg primært for at lære nyt, men også fordi jeg mener, at det er vigtigt at holde sammen som branche og inspirere hinanden. Jeg har selv lært meget ved at få råd fra kollegaer, understreger han.

Jens Granlund markedsfører sin fiskebutik via lokalavisen og på Facebook, mens kampagnen "Årets Pinsefisk 2019" primært blev brugt til at forklare kunderne, hvad en skærisning overhovedet er:

- Der er desværre ikke ret mange, der kender skærisningen. De fleste tror fejlagtigt, at det er en form for ising, konkluderer bundgarnsfiskeren.



Økologiske opdrætsfisk som for eksempel ørreder er opdrættet efter reglerne beskrevet i "Bekendtgørelsen om økologisk akvakulturbrug".

Økologisk fisk og skaldyr



AF PER AASKOV KARLSEN

Giver økologi overhovedet mening, når man taler om fisk og skaldyr? I dag må kun opdrættede fisk og krebs sælges som økologiske. Årsagen til det er, at man ikke kan kontrollere de forhold, som "vilde" fisk lever under i naturen. Økologiske fisk og krebs, der lever i dam- eller havbrug, hvor visse forhold er tilstede, kan sælges som økologiske fisk. I Danmark opdrætter vi bl.a. økologisk ørred og line-muslinger. Andre europæiske lande opdrætter økologiske laks, karper og havbars. Økologiske fisk udgør fortsat en meget begrænset andel af det samlede fiskeopdræt.

Regler for opdræt af økologiske fisk

Økologisk opdræt af fisk og skaldyr skal belaste den omgivende natur så lidt som muligt. Man kan sige, at økologisk opdræt skal være skånsom for naturen. Økologiske muslinger opdrættes på liner over havbunden. I dambrug skal vilde fisk kunne svømme forbi dambruget i naturlige vandløb. Fiskeædende fugle skal holdes væk med hegn eller på anden vis sikres, at de ikke kan komme i kontakt med de økologiske fisk.

Foder til økologisk opdræt

Økologisk fiskefoder skal være baseret på økologiske plantedele. Fiskemel og -olie skal være fra bæredygtige bestande af vilde fisk og fraskær fra fiskeindustrien. Kunstige farvestoffer og gensplejsede ingredienser (GMO) er forbudte i det økologiske foder. Ikke-økologiske fisk må fodres med foder tilsat kunstige farvestoffer, så fx laksekød bliver mere rødt. I økologisk produktion er naturlig farve, fx rejeskaller, tilladt i mindre omfang.

Sundhed og antibiotikabehandlinger

Det er meget sjældent, der er brug for behandling med antibiotika til økologiske fisk. Hvis det sker, må det kun være én gang, hvis fiskene slagtes, før de er et år gamle. Hvis fiskene lever længere, må de højst få to behandlinger på et år. Overskrides antallet af behandlinger, må fiskene ikke sælges som økologiske. Der er dobbelt så lang tilbageholdelsestid efter behandling for økologiske fisk, som for ikke-økologiske. Mindst to gange om året skal økologiske dambrug have besøg af en dyrlæge med henblik på at forebygge sygdomsudbud.

Vandkvalitet

Vandet fra dambruget skal indeholde så få næringsstoffer og så meget ilt at det naturlige vandløb ikke lider overlast. I forbindelse med rengøring og desinficering må en række stoffer, som er tilladt i konventionelle dam- og havbrug, ikke anvendes. Slam fra økologiske dambrug kan genanvendes som gødning på økologiske landbrugsarealer.

Økologiske hav- og dambrug i Danmark

Siden 2005 har det været muligt at købe økologiske fisk fra ferskvandsdambrug, og i 2010 blev det første danske havbrug omlagt til økologisk produktion. I 2014 var der i alt 177 danske dambrug. I 2016 var der registreret ni ferskvandsdambrug, to havbrug og et krebsebrug, som var omlagt til økologisk produktion. I alt var der registreret 24 økologiske opdrætsanlæg i 2016.

Kilde: Økologisk Landsforening, Samvirke, Landbrug & Fødevarer

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



Stjernekokke klar til at dyste om DM i Østersgastronomi på Mors

Bocuse d'Or, Michelin, Årets Kok 2019 og Kokkelandsholdet er alle repræsenteret, når DM i Østersgastronomi for anden gang afvikles lørdag den 12. oktober 2019 i Danmarks Skaldyrshovedstad Nykøbing Mors. DM holdes sammen med Østers- og Muslingepremieren. Sidste års vinder, Jeppe Foldager fra Restaurant Kanalen på Christianshavn i København, og som i 2013 vandt sølv ved Bocuse d'Or (det individuelle VM for kokke), har meldt sig klar til at forsvare sidste års sejr i konkurrencen.

Michelin har siden 2018 drysset en flot stjerne ud over Restaurant Jordnær på Gentofte Hotel. Herfra kommer Eric Vilgaard, der benhårdt går efter at få stjerner i den eftertragtede spiseguide.

Der er kun en vej, og det er opad - alt andet vil være uambitiøst, er holdningen hos Eric Vilgaard, der driver re-

stauranten sammen med hans kone Tina. Jacob Jensbye har siden 2017 været en del af Kokkelandsholdet, og arbejder til dagligt i Anlægspavillionen i Holstebro. Han var sidste år med til at hente guld til Danmark med Kokkelandsholdet Junior ved VM i Luxembourg. Det er andet år, Jacob Jensbye deltager.

Også Årets Kok 2019, Kristoffer Ringsing, er klar til at give de øvrige deltagere kamp til stregen. Han blev udlært for fire år siden på Falsled Kro og har siden arbejdet på Michelin-restauranten Ti Trin Ned i Fredericia, det kulinariske tempel Restaurant Babette i Vordingborg og på Restaurant B-Spis i Næstved, der åbnede ved årsskiftet. Også Kristoffer Ringsing er en del af Kokkelandsholdet.

Mette Dahlgaard Jensen er på hjemmebane i Nykøbing Mors, hvor hun stammer fra. Hun er i dag køkkenchef

på Restaurant Gemyse på Nimb i Tivoli i København. Hun har været produktudvikler på Aarstiderne på Krogerup Avlsgrård, og gik senere i kokkelære hos Bo Bech på Pastian i København. Hun blev udlært fra Søllerød Kro, og har senest været køkkenchef hos Bo Bech på Restaurant Geist i København.

Rune Kromann driver sammen med fru Anette Kromanns Køkken, der udbyder catering, teambuilding og kokkeskole samt konsulentarbejde indenfor fødevarer. Rune har erfaring fra bla. Hotel d'Angleterre, Palace Hotel, Glostrup Park Hotel, TV-udsendelsen "Stjernerne på slottet" i Frankrig, Mærsk Kantine og faglærer på Erhvervsskolen Nordsjælland.

To af de lokale restauranter, der hylder Limfjordens fantastiske råvarer er Tambohus på Thyholm og Restaurant Lim-

fjordens Hus i Glyngøre. Henriette Bæk Laursen, Tambobus på Thyholm, deltagere for andet år i træk - også denne gang med Frederik Havn fra Sandgaarden i Søndervig på siden.

Det er også andet år Daniel Justesen fra Limfjordens Hus i Glyngøre deltager, og formentlig også sidste i det regi. Han forlader Limfjordens Hus og drager til Aarhus, hvor han i 2020 skal stå i spidsen for en ny restaurant.

Formand for dommerkomiteen, der blandt andet tæller Michelin-kokke, bliver Per Mandrup, der er landets mest anerkendte dommer ved internationale kokkekongurrencer.

Spændende oplevelser for publikum

DM i Østersgastronomi afvikles samme dag som DM i Østersåbning, der i år kan fejre 25 års jubilæum, samt DM i Champagnesabling. - Jeg tør godt love, at det bliver en benhård dyst om hæder og ære, når de tre mesterskaber løber af stablen. Det her line-up af fabelagtige kokke til DM i Østersgastronomi, kommer stensikkert til at give publikum nogle fantastiske oplevelser på dagen, hvor også publikum får lov til at smage nogle af de mange spændende retter, kokkene sender op til dommerpanelet, fortæller Anders Heegaard, der er Vicepræsident i Kokkeforeningen Danmark og ansvarlig for konkurrencen. Også i Morsø Kommune glæder man sig over interessen fra hele landet. - Mors er stolte over at være værtsby for danmarksmesterskaberne, og de er med til at understrege Nykøbing Mors' status som Danmarks Skaldyrshovedstad. Vi glæder os over, at så mange kokke og tjenere fra øverste hylde fra hele landet kommer til Østers- og Muslingepremieren, som samtidig er med til at sætte Mors på Danmarkskortet, siger borgmester Hans Ejner Bertelsen. Deltagerne til DM i Østersåbning og DM i Champagnesabling var ikke i skrivende stund offentliggjort.

Læs meget mere om hele arrangementet, der går under navnet Østers- & Muslingepremieren på www.skaldyrshovedstad.dk/premiere

Kilde: Pressemeddelelse



Friskere fisk direkte fra nettet...

DANSKE FISKEAUKTIONER^{AS}
THYBORØN • THORSMINDE • HVIDE SANDE



Ministerium gør klar til kystfiskermærke

AF PER AASKOV KARLSEN

En ny statslig mærkningsordning for skånsomt kystfiskeri kan blive en realitet her i løbet af 2019. I hvert fald er en ny fiskerilovgivning trådt i kraft pr. 1. juli 2019, hvori ministeren for fiskeri "kan etablere og drive en frivillig mærkningsordning til fremme af kystfiskeri med anvendelse af skånsomme fiskeredskaber."

Mærkningsordningen blev foreslået af den daværende fiskeriminister Eva Kjer Hansen (V), og samtlige partier i Folketinget stemte dengang for.

Nu ser det ud til, at den nye minister for fødevarer, fiskeri, ligestilling og nordisk samarbejde, Mogens Jensen (S) har besluttet, at den nye mærkningsordning for skånsomt kystfiskeri skal realiseres, idet Fiskeripolitisk Kontor sommeren over har søgt en projektleder på implementeringen af mærkningsordningen for skånsomt fanget fisk.

Projektmedarbejder

I stillingsopslaget hed det, at Fiskeripolitisk kontor søgte en "Projektmedarbejder til implementering af ny mærkningsordning for skånsomt fanget fisk. Vi er 21 kolleger i Fiskeripolitisk Kontor. Kontoret arbejder på tre hovedområder EU/internationalt, Natur/Miljø og Rekreativt fiskeri samt national fiskeriregulering. Vi arbejder tæt sammen med kollegerne i Fiskeristyrelsen". Og videre "Kontoret skal de kommende to år i samarbejde med Fiskeristyrelsen og Fødevarestyrelsen sikre implemente-

ringen af det kommende mærke for skånsomt fangede fisk. Mærket skal bidrage til at understøtte en positiv udvikling i dansk kystfiskeri med fokus på anvendelse af skånsomme redskaber og landing af fisk af høj kvalitet. Projektlederen vil være ansvarlig for fremdrift og implementeringen af det kommende mærke, som følger det politiske beslutningsgrundlag for mærkningsordningen. Herunder skal et partnerskab bestående af private virksomheder, NGO'er og brancheorganisationer drives og faciliteres, så man sikrer en god implementering af mærkningsordningen for forbrugere og erhverv". Ansættelsen er tidsbegrænset til 2 år og ansøgningsfristen var den 5. august.

Krav til mærket

Man mangler endnu at designe og fremstille det nye "skånsomme kystfiskeri" mærke, hvor stort og hvordan skal det se ud. Dog er det fastlagt, hvilke krav der skal være opfyldt, inden fiskerne kan få udleveret mærket gratis. Det kræver et kystfiskerfartøj under 17 meter og et kursus i kvalitetssikring. Man må kun fiske med enten garn eller krog og med bundgarn eller snurrevod, hvor under også flydetrawl er tilladt. Derimod accepteres trawlfiskeri ikke.

Kilde: Fiskeritidende, Fiskerforum, Udenrigsministeriet, Foreningen Skånsomt Kystfiskeri

NÅR DU SKAL PANERE 1000 FISK ...



... OG DU KUN HAR TO HÆNDER.

INGVALD Christensen A/S er en fynsk virksomhed med speciale i maskiner og udstyr til fødevarerbranchen. Vores ekspertise og erfaring er opbygget over 80 år, hvor vi har hjulpet virksomheder i Danmark og udlandet med alt fra røgovne til paneringsmaskiner.

Besøg os på ingvald.dk eller ring 66 11 82 11.

Shiso Tuna med teriyaki-sauce

INGREDIENSER:

(til 10 personer)

- 1 kg Tunfiskfilet, ternet fint
- 250 g Teriyaki Sauce (Optimahl Starline)
- 250 g Bangersauce (Optimahl Cleanline)
- 150 g Romaine salat
- 50 g Røde løgringe
- 20 g Shiso karse
- 10 g Frisk koriander

TILBEREDNING:

- Den finthakkede tun formes til en bøf og steges på begge sider – i kort tid ved høj varme. Varm bollen. På den øverste bolle smøres Bangersauce. På tun bøffen smøres teriyaki sauce og burgeren lægges sammen med de øvrige ingredienser.
- Fiskefilet burger med dild +remoulade
- Opskrift til 10 portioner
- 10 stk. Klassiske burgerboller
- 1200 g Paneret fiskefilet / fiskepinde el. lign.
- 300 ml Krydderremoulade (Optimahl Cleanline)
- 200 g Bangersauce (Optimahl Cleanline)
- 200 g Agurkesalat med dild
- 150 g Løg i ringe
- Lun bollerne. Smør bangersauce på den øverste bolle. Fiskefileten toppes med krydderremoulade og burgeren lægges sammen med de øvrige ingredienser.

Opskrift af bigfood



Nytårsmenuforslag

Marineret sandart med avocado, rød peber, purløg og syrnede fløde

INGREDIENSER:

- (Forret til 4 personer)
- ½ dl. fløde
- 1 citron
- 1 spsk. fintskårne tern af rød peberfrugt (2 mm.)
- 1 tsk. olie
- 300 g sandartfilet uden skind
- Salt & peber
- 1 stor avocado
- 2 spsk. fintskåret purløg

- Fennikeltop eller dildkvist til pynt
- 4 udstikker ringe, Ø 7 cm.

FREMGANGSMÅDE

1. Pres saften af citronen, bland 1/3 af saften med fløden og lad det stå på køkkenbordet (gem resten af citronsaften).
2. Vend peberfrugttterne i olien i et lille ovnfast fad og bag dem i ovnen ved 100°C i 30 minutter.
3. Skær sandartfileten i små tern (5 mm.), tilsæt citronsaft, salt & peber og lad det marinere i 30 minutter.

4. Skær avocadoen i små tern (5 mm.) og vend dem sammen med sandarten.
5. Tilsæt det fintskårne purløg og de afkølede peberfrugttterne – smag eventuelt til med ekstra salt og peber.
6. Fordel den marinerede sandart i 4 udstykker ringe midt på tallerkenerne, rør den syrnede fløde let sammen, dryp syrnede fløde omkring retten og pynt med fennikeltop eller dildkvist.
7. Fjern udstikker ringene lige inden servering og servér med brød & smør.

Velbekomme!

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) Vores kompetente og engagerede serviceafdeling står klar til at hjælpe ved såvel nedbrud som forebyggende service.

Ring allerede i dag

på 70 15 33 88 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



Havhøst vil styrke de maritime nyttehaver i hele Danmark

Maritime Nyttehaver transformerer sig nu til den landsdækkende organisation Havhøst og manifesterer, at københavnerinitiativet med blå, urbane nyttehaver er meget mere end et hipsterfænomen i Hovedstaden. Den selvejende institution, der i 2011 blev født på Kalvebod Brygge i København, er i dag en landsdækkende bevægelse, der med solid løftestang fra Friluftsrådet og Velux Fonden tæller ca. 500 havbønder, som dyrker maritime nyttehaver langs de danske kyster og har sikret maritim undervisning for 4.000 skoleelever. Transformationen markeres med navneskift, ny identitet og et efterår spækket med velsmagende, bæredygtige og lærerige maritime events fra kyst til kyst.

Havhøsts formål er fortsat at skabe en større forståelse for blå økosystemer og marine ressourcer, bl.a. ved at dyrke og nyde de mest bæredygtige afgrøder, der findes i dette land, nemlig blåmuslinger, østers og tang. Den styrkede forening, Havhøst, med partnerne Velux Fonden og Friluftsrådet, cementerer den nye identitet ved at søsætte et ambitiøst efterårsprogram med intet mindre end 13 maritime events sammen med Spar Nord Fonden.

-Maritime Nyttehaver begyndte som en blå udgave af urban farming med ambition om at dyrke limfjordsøsters i inderhavnen. Siden er der løbet meget vand i åen. Det viste sig fx, at Limfjordsøsters skal bruge meget mere salt, end der findes i Københavns vande, og projektet kom hurtigt til at handle om undervisning, formidling og involvering. Et tæt samarbejde med Københavns Kommunes Børne- og Ungdomsforvaltning satte fart på den udvikling, og projektmidler fra Friluftsrådet og Velux Fonden har sat strøm til at løfte organisationen til en landsdækkende enhed, forklarer Joachim Hjerl, stifter af Maritime Nyttehaver, der nu har skiftet navn til Havhøst.

Fra Maritime Nyttehaver til Havhøst

Havet dækker mere end 70 % af jordens overflade, og 85 % af plantelivet på jorden findes under havets overflade. Danmark har mere end 7.000 kilometer kystlinje – alligevel overses udfordringerne og potentialerne under havoverfladen. - Mange glemmer, at livet og økosystemet under havoverfladen og langs kysterne er en vigtig del af vores natur, som vi skal værdsætte og værne om. Havhøst er et

unikkt netværk af ildsjæle, som alle brænder for at skabe opmærksomhed omkring de mange potentialer, havet rummer - og den betydning et sundt havmiljø har, siger Mikkel Klougart, programchef for Velux Fondens miljøprogram.

Havhøst bygger på lokal forankring - og FN's verdensmål

Bevægelsen af havbønder, der dyrker maritime nyttehaver nærmer sig 500, og der findes landet rundt seks fungerende maritime nyttehaver med en aktiv dyrkningspraksis. De er sat op som lokale foreninger båret af lokale ildsjæle. Dertil kommer to steder i landet, hvor man for nylig har etableret foreninger og er på vej i vandet med et dyrkningsanlæg. 10 andre steder har man har taget de første skridt på vejen mod etablering af en lokal dyrkningsforening, og målet for den selvejende institution Havhøst er, at der i 2025 findes 30 maritime nyttehaver fordelt over hele landet.

Kilde: Pressemeddelelse



HELE BRANCHENS MØDESTED

22.-24. marts 2020 åbnes dørene til Foodexpo – fagmessen, hvor du kan lade dig inspirere af det nyeste inden for fødevarebranchen. Foodexpo afholdes i samarbejde med 12 toneangivende branche-foreninger, og er for dig, der lever for og arbejder med mad. Glæd dig til tre dage med fokus på mad, produktnyheder, bæredygtighed, viden og innovation.

GA IKKE GLIP AF:

- 10 haller med innovative produktnyheder fra danske og udenlandske udstillere.
- Prestigefyldte fagkonkurrencer indenfor slagter- og fiskehandlerbranchen.
- Inspirerende trendzoner, spændende temaområder samt et væld af foredrag, shows og workshops.
- Unikke muligheder for at netværke og få ny inspiration.

Følg Foodexpo:



Print din
GRATIS billet

foodexpo.dk

NORDENS STØRSTE FØDEVAREMESSE

22.-24. marts 2020



Vidste du at ...

Fisk i stedet for rødt kød vil forebygge 170 dødsfald om året

Der er store sundhedsmæssige gevinster ved at spise mere fed fisk på bekostning af rødt kød, lyder det i et nyt dansk forskningsprojekt. Selv om Danmark er omgivet af vand, er det de færreste danskere, der indtager de anbefalede 350 gram fisk om ugen. Nu er der imidlertid godt nyt til alle, der elsker fisk.

Et nyt ph.d.-studium foretaget af Sofie Theresa Thomsen fra DTU Fødevareinstituttet viser, at gennemsnitsdanskeren kan opnå en sundhedsmæssig gevinst ved at erstatte en del af det røde kød i kosten med fisk – og især et større indtag af de fede fisk. I alt kan den danske befolkning som helhed vinde op imod 7000 sunde leveår om året, hvis alle voksne danskere spiser fisk i de anbefalede mængder og samtidig nedsætter kødforbruget. – Beregningerne dækker blandt andet over, at der årligt ville blive forebygget ca. 170 dødsfald fra koronære hjertesygdomme (blodpropper). Den sundhedsmæssige gevinst afhænger dog af typen af fisk, der fylder på tallerkenen, samt af personernes alder og køn, siger Sofie Theresa Thomsen.

Den største sundhedsmæssige gevinst opnår man ved udelukkende at spise fede fisk som sild og makrel eller en blanding af fede og magre fisk som rødspætte og sej. Derimod er gevinsten mindre ved kun at spise magre fisk, da man derved indtager færre mængder gavnlige fedtsyrer. Og især et ensidigt indtag af tun bør undgås, advarer forskeren, da netop tun har et lavt indhold af gavnlige fedtsyrer og kan have høje koncentrationer af kviksolv. Det er mænd over 50 år samt kvinder i den fødedygtige alder, der vil opnå størst gevinst ved at spise 350 gram fisk, heraf 200 gram fed fisk om ugen, viser studiet. *Kilde: DHB.dk*

Salget af fersk fisk er steget over 100 mio. kr. på to år

Dagligvarekæderne har på to år hævet salget af fersk fisk med 7 pct. Den positive udvikling mærker man både i Rema 1000

og Dagrofa. Selv om mange forbrugere mener, at fersk fisk både er dyr og svær at tilberede, får flere tilsyneladende smag for at servere fisk til aftensmaden. Nye tal fra analysebureauet Nielsen viser, at salget af friske fiskeprodukter i dagligvarebutikkerne er steget med 7 pct. på to år.

Kilde: DHB

Fisk skal pakkes i hummerplast

Britiske Waitrose er ved at udvikle en bioplastfilm af hummerskaller. Planen er at bruge filmen til at emballere fersk og røget fisk i detailkædens butikker. Det skriver Nordisk Bioplastforening. Bioplastfilmen er udviklet af den skotske virksomhed, CuanTec. Råmaterialet er skaller og skalrester fra hummere, hvorfra man kan producere en naturlig biopolymer, der kan bruges til en fleksibel plastikfilm. Det færdige produkt vil kunne komposteres i både hjemmekomposter og industrielle anlæg. – Denne her teknik repræsenterer et perfekt cirkulært system, hvor vi både beskytter fødevarer, forvandler et affaldsprodukt til noget værdifuldt og reducerer forbruget af fossil engangsplast, siger Cait Murray-Green, som er direktør for CuanTec. Den nye emballage er endnu ikke helt færdigudviklet, men Waitrose håber, at virksomheden om et til halvandet år kan begynde at bruge bioplastfilmen til emballering af flere af sine fiskeprodukter.

Kilde: Packmarkedet

Skagenfood lancerer klimakasse med CO2-aftryk

Med en ny lancering vil Salling Groups måltidskassefirma gøre det lettere at spise mere bæredygtigt. Det Økologiske Råd er glade for initiativet. Kvikkassen, favoritkassen, vegetarkassen, familie-kassen. Der findes efterhånden et utal af forskellige måltidskasser. Fra uge 34 har kunder hos Skagenfood også kunnet bestille en ny klimakasse, der beregner CO2-udledningen per måltid.

Kilde: DHB.dk

Ny fiskebutik åbnet

Helsingør har fået en helt ny fiskebutik. Det er Andreas Thers fra Café Kronborg og den erfarne fiskehandler James Ørum, der står bag den nye fiskebutik på Helsingør Nordhavn. Det er syv år siden, at fiskebutikken ved Café Kronborg på Helsingør

Nordhavn lukkede. Da Andreas Thers for fem år siden overtog Café Kronborg, havde han ikke nogen planer om at genåbne fiskebutikken. Han har i stedet brugt lokalerne til opbevaring. Men så mødte han den erfarne fiskehandler James Ørum. – Vi gik super godt i spand, og han er en kompetent fyr, så derfor kaster vi os nu ud i at genåbne den gamle fiskebutik, fortæller Andreas Thers. James Ørum har arbejdet 16 år i forskellige fiskebutikker og fiskeafdelinger. Han er desuden uddannet konditor og vil på sigt kombinere de friske fisk med diverse bagværk. Andreas og James fortæller, at det bliver en klassisk fiskebutik. De friske varer vil primært komme fra fiskeauktionen i Gilleleje og Fisketorvet i København. Men de vil også se, om de kan få fingre i fiskene fra lokale fiskere. Røgværerne vil komme fra Nexø Røgeri på Bornholm, mens James Ørum selv vil lave gravad laks, salater og andre fiskeprodukter. – Jeg vil lave så meget som muligt selv, forklarer James Ørum.

Kilde: Helsingør Dagblad

Fiskens Dag – et brag af en familiedag!

Fra fiskemølsfabrikker og røgeovne, og videre til gastronomiens tinder. Restaurant Palægade, der har hjemme i København, hyldede havets sølv i nyt stort værk om sild, og Fiskeri- og Søfartsmuseet tilbød aktiviteter for hele familien, da de den 14. september hyldede silden i Esbjerg. Det var Bettina Madsen, souschef på Restaurant Palægade, der ankom til Fiskeri- og Søfartsmuseet lørdag d. 14. september for at servere sildeanretninger for panelet af esbjergensere – et panel, som skulle godkende silden som en finere spise. Panelet bestod af både unge og gamle, fiskeelskere og de tvivlende. Fra sildefiskere til madnørder og børnefamilier. På Fiskeri- og Søfartsmuseet bestræber man sig hele tiden på at træffe bæredygtige valg, når det kommer til fisk og skaldyr, og danskfangede sild er et godt eksempel på dette, men også mindre kendte fiskearter og skaldyr er noget, som museet fremover vil arbejde med i sit køkken. Som museets køkkenchef Ole Sepstrup Olesen udtrykker det: – Når danskerne selv køber fisk er det typisk torsk, rødspætte og laks der finder vej til indkøbskurven. Det mener jeg, at vi på Fiskeri- og Søfartsmuseet skal forsøge at

ændre på ved at inspirere og motivere til at afprøve mindre kendte fiskearter. Det vil samtidig bidrage til mere bæredygtig brug af havets fiskeressourcer.

Kilde: Fiskeri- og Søfartsmuseet

Minister vil afdække konsekvenser ved fald i fiskekvoter

Fiskeriminister Mogens Jensen har bestilt en analyse, der skal granske konsekvenserne af at reducere fiskekvoterne. Men fiskerne kan glemme alt om kompensation, lyder det. Ministeren har sat sine embedsmænd til at undersøge, hvilke erhvervsøkonomiske konsekvenser det kan få. Det skriver Børsen.

Mogens Jensen peger dog på, at fiskerne har haft gode kvoter de seneste år, og der vil ikke blive tale om nogen kompensation for lavere kvoter. - Fiskeriet er et erhverv, der foregår i og med naturen.

Derfor er det et vilkår, at kvoterne nogle gange går op, mens de andre gange går ned. Jeg vil derfor gøre det klart, at kvotereduktioner i sig selv ikke på nogen måde kan udløse en kompensation til fiskere, skriver ministeren til avisen.

Kilde: Fødevarewatch

Spis fisk, hvis din partner skal være med rogn: Omega-3 gør sædceller til bedre svømmere

Nyt studium fra Regionshospitalet Horsens viser, at fisk styrker sædkvaliteten markant.

Turen til fiskehandleren kan gavne, hvis du gerne vil være far. Vi ved det jo egentlig godt: Vi skal spise fisk til aftensmad et par gange om ugen - og gerne flere gange om ugen som pålæg. Nu viser et nyt studium, at turen til fiskehandleren også kan hjælpe, hvis man ønsker at blive far. Studiet viser nemlig, at fisk kan gøre sæd-

celler til bedre svømmere. Det fortæller Ulla Breth Knudsen, der er professor og overlæge på Fertilitetsklinikken på Regionshospitalet Horsens. - Jo mere fisk eller Omega-3-fedtsyrer man spiser, jo bedre parametre har man i sæden, lyder det fra Ulla Breth Knudsen, der sammen med to kollegaer har analyseret 16 internationale studier, som ser på sammenhængen mellem indtag af fisk og kvaliteten af mænds sæd. - Vi kan kun opfordre til at tænke over sin kost. Der tegner sig et klart mønster af, at sædkvaliteten styrkes markant, hvis der ligger fisk på tallerkenen et par gange om ugen.

Det er alle mænd, der kan have gavn af mere fisk i hverdagen, men særligt mænd med markant nedsat sædkvalitet skal sætte tænderne i laks, torsk og makrel.

Kilde: DR

Seafood Expo Global & Seafood Processing Global flyttes til Barcelona i 2021

Diversified Communications, arrangøren af Seafood Expo Global og Seafood Processing Global, har annonceret, at verdens største fisk- og skaldyrsevent flyttes til Barcelona startende i 2021. Efter 28 år i Bruxelles flytter den 29. udgave den 27.-29. april 2021 til Barcelona. Beslutningen er resultatet af omfattende markedsundersøgelser baseret på udstillernes og deltageres feedback gennem årene og en evaluering af større destinationer i hele Europa. Barcelonas robuste hoteludbud vil give deltagere og udstillere betydelig værdi for deres investering og et større, moderne sted, der giver langsigtede vækstmuligheder. - Placeringen af vores begivenhed bidrager til vores kunders samlede oplevelse, sagde Mary Larkin, præsident for Diversified Communications USA. At flytte begivenheden til en større by og et sted med mulighed for langsigtet vækst er en nødvendig udvikling. Det vil forbedre besøgsoplevelsen og den forretning, der foregår mellem købere og sælgere.

- Hver gang messen Seafood Expo Global og Seafood Processing Global afholdes, sættes nye rekorder med hensyn til samlet deltagelse og udstillingsplads. Den seneste messe var vært for mere end 29.000 købere og leverandører af skaldyr fra hele verden med over 2.000 udstillere.

Kilde: Diversified Communications



Velkommen til NYE MEDLEMMER Danmarks Fiskehandlere

Kalvø Fisk, Aalborg
Kildegårds Fiskehal, Hellerup



fiskeriskolen
euc nordvest
Kompetencecenter for uddannelser til blå erhverv



POLAR SEAFOOD

FORKÆL DINE GÆSTER

LAKS ER IKKE BARE LAKS

De ligner hinanden, de norske, islandske og danske laks.

Men smag og konsistens er forskellig.

Til gengæld kan du være sikker på,
at alle er perfekt røget. Det sørger vores røgmester for.
For kun det bedste er jo godt nok til dine gæster.

EKSEMPLER FRA VORES SORTIMENT PÅ KØL



Røget laks, tørsaltet,
skiveskåret. 1,2-1,6 kg.
Polar varenr. 4049.

Har ikke været frosset

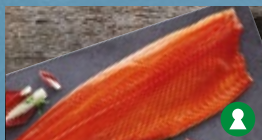


Røget norsk laks, tørsaltet,
halehængt, hel side. 1,5 kg.+
Polar varenr. 4170.

Har ikke været frosset



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



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



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

Returneres ved varig adresseændring

Afs: Fiskehandleren
c/o Grafisk Produktion Odense
Munkehaten 28
5220 Odense SØ