

fisk & skaldyrs magasinet

Nr. 1 • marts 2020

**Fynsk fiskegourmet
gennem 35 år**

side 8

**Opfindsomhed og friske fisk
er nøglerne til succes for
nordjysk røgeri**

side 10

Muligheder for fisk og skaldyr



Fra tid til anden hører vi, at produktionen af fødevarer i Danmark er blevet så industriel og produktkvaliteten så ringe, at produkterne ikke kan bruges til menneskeføde. Og ja, det er helt rigtigt, at store dele af dansk fødevarerproduktion sker i stor drift, både når det gælder primærproduktionen i landbruget og fiskeriet samt den efterfølgende forarbejdning i forædlingsindustrien, så slutkvaliteten ofte bliver både ensartet og kedelig. I flere led tages også forskellige "overspringshandlinger" i anvendelse for at få den billigst mulige vare frem til markedet.

Dansk fødevarerproduktion er i dag primært drevet af eksportmarkederne, og for at danske fødevarer skal kunne sælges i større mængder ude i den store verden, skal varen være billig og samtidig have en fornuftig, ensartet kvalitet. Hjemmemarkedet bliver naturligt også "bombarderet" med disse billige varer på trods af, at danske forbrugere rent faktisk godt kunne betale noget mere for deres mad. Uden at kende tallene eksakt, tør jeg godt påstå, at danskernes andel af den disponible indkomst, som anvendes på fødevarer (anslået til i gennemsnit 10 % af den disponible indkomst), er den laveste nogensinde.

Smags- og gourmetoplevelser

Analyser viser dog, at forbrugerne gerne vil købe kvalitet, lokale fødevarer, økologiske varer og specialiteter, og det ser også ud til at både udespisning og forbrugernes valg af lidt mere specielle og velsmagende varer vækster. Udespisning og

take-away er nærmest eksploderet de senere år. Sushi-forbruget er fulgt med. Markedet for convenience i bred forstand er kommet for at blive. Denne udvikling kan fiskebranchen udnytte, hvis der løbende udvikles produkter, der er lette og hurtige at gå til for kunderne. Forbrugerne hungre fortsat efter nyheder, der smager godt, er specielle og som gerne kommer med en god historie.

Vi skrev i et tidligere blad af Fiskehandleren, at "De rige spiser fisk". Og fisk og skaldyr ER dyrt i forhold til mange andre fødevarer, men mulighederne for forbrugerne til at få nye gourmetoplevelser med fisk og skaldyr, er store. Så frist kunderne med friske varer, ugens fisk, fisk i sæson, alternative fisketyper og gerne højt forædlede, men forvent ikke, at der med det samme bliver nok volumen, så de kan levere hele omsætningen og indtjeningen til din forretning fra den første dag.

Knæk & bræk!

Per Aaskov Karlsen

Redaktør Fisk & Skaldyrsmagasinet

Indhold

- 3** Første udgave af Fisk & Skaldyrsmagasinet
- 4** Fagkonkurrencer på Foodexpo 2020
- 6** Fisk og skaldyr glimrer ved deres fravær i nye kostråd
- 8** Fynsk fiskegourmet gennem 35 år
- 10** Opfindsomhed og friske fisk er nøglerne til succes for nordjysk røgeri
- 12** Fed fisk kan afværge mangel på D-vitamin hos danske børn om vinteren
- 13** Danskerne vil have mere fisk i kantinen
- 14** 2020-forbrugeren vil have den gode historie
- 16** Scanvaegt Systems indgår strategisk samarbejde med MARELEC
- 16** P-kaos og flere afgifter frustrerer fiskehandler i Aarhus
- 18** Det nye »NaturSkånsom-mærke« af fisk får fuld opbakning af kystfiskerne
- 18** Opskrift: Lakserillette
- 20** Fisk med god samvittighed: 3 skønne opskrifter på slethvar, lyssej & sandart
- 20** Madens Folkemøde 2020
- 22** Seafood to go...
- 22** Vidste du at...
- 23** Michelin kok laver masterclass til Østers Finalen på Mors

REDAKTION

Per Aaskov Karlsen
post@fiskehandleren.dk
Birthe Lyngsø
Bi-Press@mail.dk

GRAFISK TILRETTELÆGGELSE

Grafisk Produktion Odense
per@gpo.dk

TRYK OG DISTRIBUTION

Grafisk Produktion Odense
www.gpo.dk

JOURNALISTER

Rikke Holm
Torben Svane Christensen

MEDIA/ANNONCER

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

FORSIDEFOTO

Restaurant Rudolf Mathis
Magasinet udkommer tre gange om året.

De næste magasiner udkommer:
3. juni 2020
7. oktober 2020

www.fiskogskaldyrsmagasinet.dk



Første udgave af Fisk & Skaldyrsmagasinet

AF PER AASKOV KARLSEN

Du sidder og læser i første udgave af Fisk & Skaldyrsmagasinet. Måske virker det lidt bekendt, da Fisk & Skaldyrsmagasinet er opstået efter at Danmarks Fiskehandlere ikke længere ønskede at udgive Fiskehandleren. Som vi skrev i sidste udgave af Fiskehandleren synes vi, at branchen fortsat har brug for et – måske ikke medlemsblad – men så et brancheblad. Vi har og vil derfor også bestræbe os på at tilvirke et bredt brancheblad, som udkommer til handelen, fiskerestauranter, frokost- og cateringleverandører og foodservicesektoren i bred forstand.

Vi er derfor også taknemmelige for at annoncørerne bakker op omkring bladet – forhåbentlig til glæde for læserne, branchen og naturligvis annoncørerne. Fiskebranchen har fortsat rigtig mange udfordringer og nogle af disse, vil vi naturligvis også behandle i kommende udgaver af bladet.

Foodexpo 2020

Første udgave af Fisk & Skaldyrsmagasinet vil udover at tilgå læsere også være tilgængelig for besøgende og udstillere på Foodexpo messen i dagene 22. – 24 marts (messen er i sidste øjeblik blevet udsat til senere, red.). Magasinet kan også læses online på magasinets egen hjemmeside:

www.fiskogskaldyrsmagasinet.dk ligesom tidligere udgaver af Fiskehandleren også kan læses her.

Emner og artikler

I den første udgave af Fisk & Skaldyrsmagasinet er der portræt-artikler om et nordjysk rygeri, en af Danmarks mest kendte fiskerestauranter, men også artikler om fisk i kantinen, skiltning i fiskedisken, kostråd, undersøgelser, spændende fiskeopskrifter og meget mere. Læs også om Danmarks Fiskehandleres konkurrencer på Foodexpo messen - Danmarks bedste fiskefrikadelle; skaldyrssalat og hummerbisque.

Udgivelser i 2020

Næste magasin udkommer allerede i begyndelsen af juni (3. juni) og årets sidste magasin den 7. oktober 2020. Vi håber, at I vil

tage godt i mod det nye magasin og ser gerne, at gode historier tilflyder bladet redaktion løbende, så Fisk & Skaldyrsmagasinet bliver bedst muligt.

Rigtig god læselyst!



**BLIV
FISKEHANDLER**

Uddannelsen veksler mellem skole og praktik



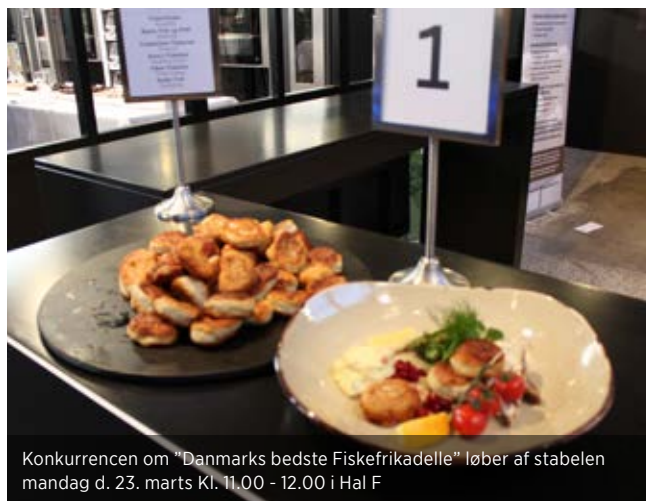





I løbet af uddannelsen til fiskehandler lærer du alt om:

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





Fagkonkurrencer på **Foodexpo 2020**

Danmarks Fiskehandlere arrangerer 3 spændende konkurrencer på dette års Foodexpo. I år er det Danmarks bedste Fiskefrikadelle, Danmarks bedste Skaldyrssalat og Danmarks bedste Hummerbisque, som der skal dystes og konkurreres i.

I 2018 var der konkurrencer for fiskehandlere med fiskefrikadeller, skaldyrssalat og stegt sild, som besøgende kunne smage på og bedømme. I år er stegt sild blevet erstattet af hummerbisque. Besøgende kan smage og stemme på 5 forskellige bud på hummerbisque, når vinderen af den nye kategori skal kåres (messen er i skrivende stund udsat, red.).

Kilde: MCH, Foodexpo

PROGRAM OG KATEGORIER

- Fiskehandlere (Danmarks Fiskehandlere)

Danmarks bedste Fiskefrikadelle:

Mandag d. 23. marts kl. 11.00 - 12.00 i Hal F

Danmarks bedste Skaldyrssalat:

Mandag d. 23. marts kl. 12.00 - 13.00 i Hal F

Danmarks bedste Hummerbisque:

Mandag d. 23. marts kl. 13.00 - 14.00 i Hal F

Overrækkelse af diplomer:

Bemærk at der er overrækkelse af diplomer for alle konkurrencerne kl. 17.30, ligeledes i Hal F.

HVOR ER DEN FANGET?

ER DET
ØKOLOGISK?



HUSK AT
SKILTE
MED DET
www.rddata.dk



Fisk og skaldyr

glimrer ved deres fravær i nye kostråd

Fødevarestyrelsen arbejder på at udvide de officielle danske kostråd, så de udstikker principperne for en både sund og bæredygtig kost. I den forbindelse har Miljø- og Fødevareministeriet og Klima-, Energi- og Forsyningsministeriet udsendt en fælles pressemeddelelse, som netop sætter fokus på, at de danske forbrugere skal være bedre til at vælge kost med mindre klimaaftryk. Her nævnes der blandt andet kylling i stedet for oksekød samt kartofler i stedet for ris.

Men ikke et ord om fisk og skaldyr, som har noget af det laveste klimaaftryk samtidig med, at dansk fisk bliver fanget bæredygtigt med omkring 90 procent af de danske arter, der er udstyret med MSC-certifikat. Det er ret bemærkelsesværdigt i og med, at afsenderne af pressemeddelelsen er både den nu-

værende og en tidligere fiskeriminister, nemlig Mogens Jensen (S) og Dan Jørgensen (S). Pressemeddelelsen nævner også, at sund mad er blandt de vigtigste faktorer, når det kommer til at bekæmpe overvægt og livsstilssygdomme såsom type 2-diabetes, hjerte-kar-sygdomme og kræft. Igen overser pressemeddelelsen fisk og skaldyr i den sammenhæng. Der er efterhånden ingen tvivl om, at fisk og skaldyr er vigtige, da de netop indeholder blandt andet de vigtige Omega3-fedtsyrer, protein, D-vitamin, jod og selen. Anbefalingen fra Hjerteforeningen og andre steder lyder da også på, at man skal spise mindst 350 gram fisk om ugen.

Så det kan undre, at en nuværende og forhenværende fiskeriminister lægger navn til en pressemeddelelse, som

skal få de danske forbrugere til at lægge deres kost om til sundere og mere bæredygtig kost, helt uden at nævne fisk og skaldyr! - Vi vil gerne gøre det nemmere for danskerne selv at gøre noget for klimaet – og her betyder vores madvaner enormt meget. Rigtig mange danskere vil gerne spise mere bæredygtig, men det kan samtidig være svært at ændre gamle vaner. Derfor har vi lavet en række konkrete klimatips, der skal gøre det lettere at lave lækker og klimavenlig mad i en travl hverdag, siger klimaminister Dan Jørgensen.

Danskerne kan forvente at møde kampagnen "Madglade klimatips" i foråret 2020, mens de nye kostråd bliver lanceret i januar 2021.

Kilde: Fiskeritidende, Klima-, Energi- og Forsyningsministeriet.

**SE NYHEDERNE
PÅ STAND NR. F-5252
PÅ FOOD-EXPO**

Digi SM-6000 Delikatessevægt

Kom og se den nye butiksvægt,
der flytter grænserne...

**Vi lancerer den nye SM-6000 Delikatessevægt,
som gi'r dig utallige smarte fordele:**

- InfoTag: trådløs opdatering af priser
- Speed ID: automatisk trådløs identifikation af ekspedient
- Linerless prismærkning: print af etiket uden spild
- Hi-Touch: remote kald af PLU-nr. direkte på varen
- Waste Management: undgå madspild med præcis styring
- e.Sense: automatisk bevægelse detektering og overførsel af PLU-nr.
- Q-Management: Kø-system, der reducerer ventetid
- e.Label: elektronisk prismærke med effektiv PLU-kald

 **22.-24. MARTS 2020**
FOODEXPO
FOODSERVICE · DETAIL · HOTEL · RESTAURANT

Vi ses på FOOD-EXPO!



Scanvaegt Systems A/S

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



Fynsk fiskegourmet **gennem 35 år**

På Restaurant Rudolf Mathis i Kerteminde kan man ikke bare nyde en kulinarisk fiskemenu med udsigt over byens havneindløb: Man sidder bogstavelig talt i vandkanten. - En ideel placering for en af Danmarks ypperste fiske- og skaldyrsrestauranter, der i år kan fejre sit 35-års jubilæum.

AF RIKKE HOLM



Siden 1985 har parret Puk Lyskjær Larsen og Ursula Plato drevet Restaurant Rudolf Mathis i Kerteminde, der er kendt for at servere fiske- og skaldyr-retter i særklasse. Restauranten er opkaldt efter Puk Lyskjær Larsens oldefædre: Niels Mathis og Hans Rudolf Pedersen, der var henholdsvis fiskehandler og fisker i Kerteminde.

Restauranten er bygget på fundamentet af oldefar Niels Mathies' fiskerhus. På trods heraf lå det ikke fra begyndelsen i kortene, at Rudolf Mathis skulle være ren fiskerestaurant:

- Da vi byggede restauranten, var der en masse skriverier i medierne, fortæller Puk Lyskjær Larsen: - Man omtalte konsekvent restauranten som fiskerestaurant. Da Fiskeauktionen i Kerteminde lå længere nede af vejen, var det derfor oplagt at sætte fisken i centrum. Indtil sidste år var der mulighed for at skifte fiskehovedretten ud med en kødret, men nu lever vi op til vores navn - Fiskerestaurant Rudolf Mathis - og serverer udelukkende fisk og skaldyr. Det er jo netop det, vores gæster kommer for. Dog er der altid en mulighed for at skifte fiskehovedretten ud med en kødret ved forudbestilling eller ved selskaber. Puk Lyskjær Larsen er uddannet kok fra Falsled Kro og Amalienborg. Efterfølgende arbejdede han på Kong Hans Kælder, før han flyttede tilbage til sin fødeby og startede Rudolf Mathis.

- Igennem 35 år har vi opbygget en stor kreds af stamkunder. Næste generation er på vej, og der kommer hele tiden nye gæster fra ind- og udland. Vi eksisterer på grund af gæsterne, men lever af, at de kommer igen, lyder mottoet.

Interessante fiskeretter

På menuen har Rudolf Mathis primært danske fisk, men også tun og Middelhavsfisk. De friske fisk handles fortrinsvis fra lokale fiskere og fra fiskegrossist Jens Christian Juhl, der ligger 200 meter længere nede af vejen:

- Fisk og skaldyr er interessante at arbejde med, fordi de giver et stort spillerum, forklarer Puk Lyskjær Larsen: - Der er mange interessante fiskearter, og de kan tilberedes rå, dampet og stegt/grillet - og selvfølgelig serveret med den gode sauce og spændende garniture.

Satsningen på fisk har ikke på noget tidspunkt været en udfordring for restauranten:

- Alle vore fisk er udbenede og derfor lette at gå til. Lysten til at spise fisk har været stabilt opadgående gennem alle årene. Priserne på fisk er steget markant. I dag koster en udbenet pighvarfilet 450 kroner pr. kg, hvilket er tre gange mere, end prisen på en oksemørbrad, forklarer Puk Lyskjær Larsen.

Populære events i løbet af sæsonen

Januar og februar holder Rudolf Mathis helt lukket. Restauranten åbner omkring 1. marts, når foråret kommer. I hovedsæsonen fra maj til september er terrassen åben for udeservering - både til frokost og aften. Det er, som at være sydpå på en lun sommeraften.

- I løbet af sæsonen har vi forskellige arrangementer, fortæller Puk Lyskjær Larsen: - Fiske- og skaldyrsarrangement i juni, Den store Fiskeaften i september, Bourgognearrangement i oktober og Temaarrangementer i november

med menu akkompagneret af musik og underholdning. I december byder vi bl.a. på julekalendermenu med 24 små tapas-retter i 6 serveringer.

Hver onsdag i marts og november afholdes kokkeskole på Rudolf Mathis:

- Kokkeskolen opstod, fordi vi flere gange blev spurgt af gæster, om de kunne få lov til at komme i køkkenet og lære at lave fiskeretter. På kokkeskolen er et lille hold kursister i køkkenet en hel dag, hvor de sammen med kokkene forbereder en 5-retters menu. Efterfølgende kommer deres ledsagere, og alle spiser menuen i restauranten sammen med personalet. Vi har en meget sjov og hyggelig dag sammen.

I det 35. jubilæumsår udkommer en ny bog om Rudolf Mathis med opskrifter på fiskeretter samt smukke billeder af mad, interiør og omgivelser.





Opfindsomhed og friske fisk er nøglerne til succes for nordjysk røgeri

Nina og Kurt Hedegaard driver på 15. år fiskerøgeriet Kildens Rygeri i Nibe, og kunder fra Sjælland tager gerne den lange tur for at købe stort ind af fiskespecialiteter til naboer og venner. Kunderne er en god blanding af private, restauranter, caféer og kantiner i virksomheder. Kurt Hedegaard udvikler hele tiden nye produkter, og det seneste er et knasende sprødt alternativ til bacon lavet af laks og ørred.

AF TORBEN SVANE CHRISTENSEN

Kurt Hedegaard, der fylder 65 år til sommer, har arbejdet, siden han var 17 år i fødevarerindustrien, blandt andet ad flere omgange hos Tulip i Svenstrup og Aalborg.

- Jeg arbejdede i en periode på weekendhold, og så var der jo tid til, at jeg kunne komme ud på havet og fiske. Jeg har været med på forskellige kuttere, og her har jeg lært meget om kvalitet og friskhed, siger han.

Nu driver han på 15. år Kildens Rygeri, og Kurt Hedegaard kan altid vurdere, om den fisk han køber fra leverandørerne er af den høje kvalitet, som han og kunderne forventer.

Et røgeri med udsigt

Før han fik hånd på egen røgovn, arbejdede han på et andet røgeri, og det forsøgte han blive medejer af.

- Men ejeren ville ikke sælge halvdelen af røgeriet, og så besluttede jeg mig for at lave mit eget røgeri i forbindelse med min privatbolig i Nibe, hvor der er en fantastisk udsigt til Limfjorden, fortæller han.

Konen Nina er uddannet kok, og hun blev en del af den nye forretning. Parrets tre drenge er også uddannet i fødevarerbranchen, og de hjælper sammen med deres koner til i det nordjyske røgeri.

Selvlært ryger

Kurt Hedegaard er selvlært ud i kunsten at ryge fisk, og det spiller ind på kvalitet og smag.

- Hvis du tager en røget laks fra 10 røgerier, så er der ikke to fisk, der er ens. Jeg gør det på min helt egen måde, så jeg får fisken præcis, som jeg gerne vil have den, siger han.

Kildens Rygeri er opkaldt efter Kilden, som løber igennem Nibe og under røgeriet. Kilden har langt tilbage i historien været brugt til "mad, brygning og tvæt", som der, ifølge Kurt Hedegaard, står i de historiske kilder.

- Så det var helt oplagt for os at opkalde vores røgeri, som benytter de gamle traditioner og metoder, efter kilden, fastslår Kurt Hedegaard.

Tålmodighed og eksperimenter

I røgeriet er der to rygeovne. En stor ovn, der både koldryger og varmryger, samt en mindre ovn, som primært varmryger.

- I ovnene eksperimenterer vi løbende med mange forskellige slags fisk. Det tager lang tid at udvikle den gode opskrift. Eksempelvis har vi brugt lang tid på at gøre vores varmrøgede laks særligt saftig og smagfuld, siger Kurt Hedegaard, der sætter en ære i at rådgive sine kunder, så de får det bedste ud af produkterne.

Inspiration fra fortiden

I sin søgen efter nye spændende opskrifter og produktudvikling, er det både i udlandet, men nok især i fortiden, Kurt Hedegaard leder.

- Jeg kan godt lide at læse i gamle opskriftsbøger for at finde ud af, hvordan man har røget fisken i Nibe for 100 år eller 200 år siden. Det kan give inspiration til nye produkter. Jeg elsker at eksperimentere med nye rygeopskrifter og nye krydderier, siger han.

Kurt Hedegaard lytter også til sine kunder, når de kommer med forslag til forbedringer eller deres gode oplevelser med en fiskeret.

Konkurrent til bacon

Han er heller ikke bange for at tænke helt skævt og anderledes i sin produktudvikling. Som det eneste sted i verden kan Kildens Rygeri præsentere et nyt pålægsprodukt – lakse- og ørredsnacks.

- Jeg bruger et halestykke fra en koldrøget laks eller ørred, og så undgår jeg også spild. Produktet har baconens sprødhed, men det er et langt sundere alternativ. Du kan bruge det i burgere, på madpakken eller i salater. Min kone er med i udviklingen, og kunderne har taget godt imod produktet, siger han. Han fortæller også, at norske koldrøgede sild i tynde skiver har den samme smag som ål, og det kan på sigt ville kunne være et godt alternativ til den spise.

- Jeg eksperimenterer også hele tiden med at lave koldrøget laks på nye måder, det bruger vi blandt andet i vores laksesalater, fortæller han.

Frisk fisk fra auktioner

Fiskene, som Kurt Hedegaard bruger sine produkter, kommer fra fiskeauktioner i det nordjyske, og han har indkøbere til at sikre, at han får de bedste fisk.

- Når vi får fiskene, er de skåret op, og de er klar til, at vi kan lave vores røgede fisk, der kun bliver saltet og røget. Min kone kører fersk fisk ud til kantiner og restauranter, der så selv tilbereder, fortæller han. Bestillingerne foregår for det meste på en SMS.

- Så sender jeg dem et ok, og så ved de, at vi har fisken og kan levere samme dag, siger Kurt Hedegaard. Så priserne for varerne i bu-



tikken, afhænger af dagsprisen på den pågældende fisk, og til lakse-produkterne, henter han fisk flere gange om ugen.

Tidlig start og begrænset åbningstid

I butikken er der åbent 17,5 timer om ugen, og resten af tiden bliver brugt på produktion og levering af varer til kunder.

- Jeg starter klokken 5:45, hvor jeg starter røgovne op, så er der nyrøget fisk til restauranter og caféer mellem klokken 9 og 10, og kassen er stadig varm, når kunderne får fisken leveret, siger han. Privatkunder kan også hente helt nyrøget fisk i butikken mellem klokken 8 og 8:30.

- Men de ved godt, at det skal være i det tidsrum, for ellers er jeg kørt ud med dagens varer til kunderne, siger han. Kildens Rygeri laver også fisk til større selskaber, der så har personale til selv at pynte den røgede laks eller andre produkter af.

- Vi har leveret til et arrangement med 1300 personer, men vores røgede fisk er også populært til at servere til en studenterkørsel, hvor der ikke er så meget tid, og hvor det skal gå hurtigt, siger Kurt Hedegaard.

Røget laks til kunder i Singapore og Italien

Rygnet om de røgede fisk fra Kildens Rygeri når vidt omkring, og Kurt Hedegaard kan fortælle om forsendelser til Singapore.

- Vi leverede også varmrøget laks til en restaurant i Italien, og det er meget mund til mund fra vores kunder, der gør, at vi sælger til kunder helt ned til den tyske grænse. Vi har en kunde fra Sjælland, der tager med til 20 andre, når han tager den lange tur og handler hos os, siger han.

Med i alle processer

Kildens Rygeri kunne godt øge produktionen med det nuværende produktionsapparat, men Kurt Hedegaard vil helst selv være med i de fleste processer.

- Som det er nu, så kører vi kun på halv kapacitet, og det er fint, for jeg vil gerne selv være med i produktionen. På et tidspunkt var jeg væk i nogle dage, og så var det min kone, der skar fisken ud til kunderne, men der kunne de altså se, at det ikke var de samme tykkelser, som når det er mig, der skærer ud, siger Kurt Hedegaard, og han understreger, at hans arbejde også er hans hobby, og at han spiser fisk hver eneste dag. Når parret tager på ferie til Thailand og Singapore, så er det som regel også for at få inspiration til nye produkter.

Læs mere om Kildens Rygeri her:

<https://www.kildensrygeri.dk/>



Fed fisk kan afværge mangel på D-vitamin hos danske børn om vinteren

Hvis børn spiser fed fisk flere gange om ugen henover vinteren, kan de opretholde deres niveau af D-vitamin og derved undgå det fald, som normalt er en følge af den mørke tid i vinterhalvåret. Det viser et nyt studie fra Institut for Idræt og Ernæring ved Københavns Universitet.

Det er vigtigt, at børn får D-vitamin. Vitaminet bidrager til, at calcium optages i kroppen, og at knoglerne udvikles på rette vis. En stor del af det D-vitamin, vi får, dannes i huden, når vi rammes af UV-lyset i solens stråler, men det sker kun i sommerhalvåret. Faktisk er det først fra midten af marts, at solen står højt nok på himlen til, at huden danner D-vitamin.

Fed fisk går i blodet

Indtag af fed fisk flere gange om ugen kan dog hjælpe. Det indikerer forskningsprojektet FiSK Junior fra Københavns Universitet. I projektet deltog 199 børn på 8 - 9 år, som ikke spiste ret meget fisk i forvejen. Børnene blev fordelt ved lodtrækning i to grupper, hvor den ene gruppe hver uge skulle spise 300 gram fed fisk som laks, makrel og sild i 3 måneder, mens den anden gruppe skulle spise tilsvarende mængder kylling.

Resultaterne viste, at en del af børnene i fiskegruppen spiste mere end de skulle - faktisk hele 375 g fed fisk om ugen i gennemsnit. Til forskernes overraskelse afværgede det høje indtag af fed fisk - blandt de børn som var med i forsøget hen over vinteren - det normale fald i børnenes D-vitamin i blodet, hvorimod det som forventet faldt hos børnene, som spiste kylling. Yderligere gav den store mængde fed fisk en markant stigning i de gavnlige omega-3 fedtsyrer i børnenes blodprøver, sammenlignet med kyllingegruppen.

-Det er en almindelig opfattelse, at det er svært at få D-vitamin nok fra kosten om vinteren i Danmark, hvor vi på vores breddegrader stort set ikke danner vitaminet, fordi vi har få naturlige fødevarer til det, siger Camilla Trab Damsgaard, der er lektor ved Institut for Idræt og Ernæring og ansvarlig for projektet. Hun fortsætter: - Blandt de 88 børn, der deltog i vores studie i løbet af perioden september til marts, kunne vi tydeligt se en forskel i blodet på børnene, der spiste fisk og børnene, der spiste kylling. Børn, som spiste 300 - 400 g fed fisk i form af blandt andet laks, sild og makrel, opretholdt i gennemsnit niveauet af D-vitamin. Desuden havde kun 4% i fiskegruppen et decideret mangelniveau efter vinteren, mens dette tal



Foto: Jakob Helbig

var 12% i kyllingegruppen. Der er dermed god grund til at lade sine børn følge Fødevarestyrelsens anbefaling om at spise fisk to gange om ugen som hovedret og flere gange om ugen som pålæg, samt at gå efter de fede fisketyper. Særligt om vinteren.

Hun tilføjer dog, at det er uklart om fiskeindtaget ville være nok til at opretholde børnenes D-vitaminniveau i blodet gennem hele vinteren, idet forsøget kun varede tre måneder for hver deltager. Cirka en fjerdedel af børnene tog jævnligt D-vitamin tilskud, for eksempel i form af multivitamintabletter, i løbet af interventionsperioden.

Danske børn spiser for lidt fisk

Danske børn i alderen 4-17 år spiser i gennemsnit kun omkring 100 g fisk om ugen, og mange når ikke op på fiskeanbefalingerne. Børnene i studiet blev også valgt ud fra, at de havde et lavt fiskeindtag forud for deres deltagelse. Men børnene i fiskegruppen øgede deres fiskeindtag betragteligt, og dermed demonstrerede Projekt FiSK også, at det er muligt at få danske børn med et lavt fiskeindtag til at nå helt op på Fødevarestyrelsens anbefalinger.

Om studiet

I alt 199 børn på 8-9 år, fra københavnsområdet, deltog i forskningsprojektet FiSK Junior. Før og efter interventionsperioden registrerede forældrene børnenes kost, og børnene fik taget blodprøver. I hele perioden registrerede forældrene dagligt, hvor meget fisk eller kylling børnene spiste.

Hele 99% af børnene gennemførte forsøget, og fiskeindtaget blandt børnene i fiskegruppen var i gennemsnit omkring 375 g/uge. Dette formåede de at holde konstant henover de tre måneder, som forsøget varede. Børnene spiste fed fisk mindst tre gange om ugen som pålæg, samt to gange om ugen som varm mad sammen med deres familie. Fisken blev udleveret gratis sammen med opskriftsbøger til inspiration. Projekt FiSK er støttet af Nordea-fonden.

Kilde: Københavns Universitet Institut for Idræt og Ernæring



Fisk i kanten

Danskerne vil have mere fisk i kanten

De fleste danskere ved godt, at fisk er sundt og indeholder mange gode vitaminer, mineraler og fiskeolier. Men det kniber med at leve op til Fødevarerstyrelsens anbefalinger, som går på, at vi skal spise 350 g fisk om ugen. Her kan kantine hjælpe, for hele 37 pct. mener, at der bliver serveret for lidt fisk i deres kantine.

Det er Partnerskabet for fisk og skaldyr hos Landbrug & Fødevarer, der står bag analysen. Den viser, at selv om mange kantiner tilbyder en varm fiskeret på arbejdspladsen, er der klart plads til forbedring. Dette ses fx tydeligt i Nordjylland, hvor analysen viser, at 54 pct. af kantinerne slet ikke eller i mindre grad serverer en varm fiskeret. Samme tendens ses, når det gælder fiskepålæg. Her serverer 44 pct. af de nordjyske kantiner slet ikke eller i mindre grad fiskepålæg såsom sild, fiskefrikadelle eller makrel i tomat. Hovedstadens kantiner går derimod foran. Her serveres varm fisk og fiskepålæg i 72 pct. af kantinerne, hvilket er mere end i resten af landet.

Kantinen må gerne inspirere

Hele 45 pct. af forbrugerne mener ifølge analysen, at kantine har en rolle i forhold til at inspirere og minde dem om at spise fisk. Kantinerne kan derfor med god mening fortsat arbejde på at få mere fisk på menuen – og gøre serveringen inspirerende og indbydende og italesætte sæsonens lækre fisk.

39 pct. mener også, at hvis kantine tilbyder dem at tage smagfulde retter med fisk med hjem til aftensmad, ville de gøre brug af det, imens 35 pct. ville benytte sig af opskrifter fra kantine. Kantine kan dermed have en aktiv rolle og være inspirationskilde for danskerne, når det kommer til at få fisk på middagsbordet derhjemme.

Fødevarerstyrelsen sætter fokus på fisk i kantiner via Måltidsmærket. Med Måltidsmærket og principperne bag løftes hele udbuddet af mad i en sundere retning – og ikke kun den enkelte ret. Serverer en kantine f.eks. frokostretter, skal der være fisk på menuen mindst én gang ugentligt. – Fødevarerstyrelsen anbefaler at kantiner med frokostordninger har fisk på menuen mindst én gang ugentligt. Serverer kantine rugbrød og pålægsbuffet, anbefales det at fisk tilbydes dagligt, forklarer projektleder Helle Søballe Nybo, Sund mad og Kommunikation, Fødevarerstyrelsen. Find anbefalingerne til kantine-maden på www.altomkost.dk

Fiskedag om onsdagen

Når det kommer til at opretholde en sund livsstil, betyder kantine udvalgte retter mere, end vi måske umiddelbart går og tror. – Fisk skal være at finde i kantinerne, når det er dér, mange danskere spiser et af dagens primære måltider. Derfor har vi blandt andet i Compass Group Danmarks kantiner én fast fiskedag om ugen i næ-

sten alle vores kantiner landet over, udtaler kunde- og cateringekspert Ulrik Nielsen, Compass Group, der er Operations Excellence Manager. – Kantinerne har kompetencerne til at lave lækker fisk og til at bruge det brede udvalg af sæsonens gode fisk, uden at det behøver at være alt for avanceret. – Spørger man de spisende gæster rundt om i kantinerne hos Compass Group, siger de fleste også, at de godt kan lide fiskedagen, som typisk er onsdag. Langt de fleste synes, at det er en dejlig nem måde at få fisk på. Især fordi det godt kan være lidt svært for folk selv at finde på måder at tilberede fisk på til hverdag, uddyber Ulrik Nielsen. Opskrifter med sæsonens fisk kan findes på www.fiskikanten.dk.

Kilde: Landbrug&Fødevarer

FAKTA FRA ANALYSEN

45 pct. mener, at kantine har en rolle i forhold til at inspirere / minde mig om at spise fisk.

39 pct. udtaler: Hvis kantine tilbød mig at tage smagfulde retter med fisk med hjem til aftensmad, ville jeg gøre brug af det.

35 pct. udtaler: "Hvis kantine tilbyder opskrifter på smagfulde retter med fisk, vil jeg gøre brug af dette."



2020-forbrugeren vil have den gode historie

Har du bæredygtige, sunde, eksklusive varer i køledisken, så husk at skilte med det! Hvis du kommer med til årets Foodxpo 2020, vil du se masser af sund mad, mad med god samvittighed, naturlig mad, etisk mad, individuel mad osv.

AF CHRISTEL DALL, RD DATA

Viden om maden

Danske forbrugere vil nu i højere grad udtrykke deres værdier i kraft af den mad, de vælger, og ifølge Center for Fremtidsforskning forventer vi at få hjælp til det perfekte liv, der hvor vi handler. Vi vil vide, hvor fisken er fanget, og hvor mange kvadratcentimeter kyllingen har haft at leve på. Vi interesserer os for tilsætningsstoffer, sprøjtemidler og den kemi, der er i emballagen. Vi vil have ikke alene god samvittighed - vi vil føle, at vores mad gør os til bedre mennesker. Vi vil leve længere, være mere sunde, slanke og smukke, og det skal maden bidrage til. Men samtidig vil vi også have nem mad. Vi vil have mad, som andre laver for os. Vi vil have hurtig mad, men ikke fedtdryppende fastfood.

Mere færdiglavet mad

De hjemmelavede specialiteter og take-away har måske derfor også fundet vej til din butik. Navnlig fiskehandlere har fundet kokkehuen frem, og tilbyder alskens færdiglavede retter til deres kunder, fordi danskerne i stigende grad er blevet usikre på, hvordan man behandler den friske fisk. Forbrugerne går så hellere efter færdigstegte fileter og fiskefrikadeller, færdiglavede salater osv.

Men det kræver, at tilliden er på plads. Kunden skal tro på at den mad, der er lavet i dit køkken, er af bedste kvalitet, indeholder de bedste råvarer og er fri for skadelig kemi. Mange er endda villige til at betale lidt ekstra, hvis de ved, at de får det bedste og mest naturlige. Er laksen vildt fanget eller opdrættet? Hvis den er

opdrættet, er den så bæredygtig? Det er vigtig information for 2020-forbrugeren. Netop derfor er kommunikation blevet mere væsentlig end nogensinde. Men hvordan får man egentlig bedst budskabet ud over disken?

Hygiejnisk og tydelig skiltning

Annoncer i den lokale ugeavis er dyre og opslag på de sociale medier tager masser af tid, og derfor skal markedsføringsbudgettet og tiden bruges med omtanke. Det store slag skal for alvor slås, når kunden er trådt over dørtærsklen og er inde i din butik. Det er her, du for alvor kan signalere kvalitet, livsstil og troværdighed.

Det betyder meget, at den, der står bag disken, ved alt om varernes her-



Hvordan finder forbrugeren rundt i junglen af fødevaretilbud? Her kan detailhandel og restauranter hjælpe til med enkel og overskuelig kommunikation, der samtidig får kunderne til at komme tilbage, igen og igen.

komst, indhold, næringsværdi osv. og måske også lige har et par gode opskrifter ved hånden. Men lad os bare være ærlige - hvis du har tid til at holde et mindre foredrag for hver kunde, har du ikke travlt nok. Løsningen er skiltning - tydelig, letlæselig og udførlig skiltning, der fortæller kunderne alt, hvad de har brug for at vide. Og helst uden at butikken drukner i en skov af mere eller mindre slatne papskilte med håndskrevet, mere eller mindre læselig tekst. Det gør jo ikke noget, at det også ser pænt, hygiejnisk og stilfuldt ud, og at farverne er afstemt efter butikkens image.



Mulighederne er mange, hvis man vælger at skilte med plastkort. Dette kort har en grafit-lignende overflade, som ikke kun kan printes, men også skrives på med tusch. Holderen er dansk produceret og fødevaregodkendt, og kan derfor stikkes direkte i varen. Den fås i sort, hvid og "frosted".

Design selv dine skilte

Derfor er der intet, der slår en plastkortprinter. Den er lille og kompakt, fylder ikke mere på bordet end et A4 ark, og efter få minutter ved computeren kan den sprøjte prisskilte ud i lange baner. Med alle de informationer kunden vil have, og den gode historie om hvert produkt.

På den mest almindelige kortstørrelse - samme som dit Dankort - kan der stå adskillige linjers tekst om f.eks. ingredienser i sildesalaten, uden at det bliver svært at læse. Og har du brug for mere plads, er der et hav af muligheder. Nogle af de nyeste kortprintere kan printe ekstra lange kort, som ser flotte og eksklusive ud. Det er også muligt at få kortholdere med plads til 2 kort oven på hinanden, så pladsen til informationer fordobles. Samtidig ser det smukt og stilfuldt ud med ens skilte i hele butikken. Du kan nemt selv designe dine skilte, f.eks. med butikkens logo eller små symboler for de forskellige varer.

Det bedste af det hele er, at der findes både plastkort, farvebånd og kortholdere, som er fødevaregodkendte. Taber du et prisskilt i den marinerede sild, er det intet problem - hverken for sild eller kort. Printede plastkort er uimodtagelige overfor fugt. De kan vaskes og bruges igen og igen - de holder mindst lige så længe som prisen.

Mange sværger til matsorte kort med hvid skrift. De har et klassisk look, som små tavler. Men mulighederne er uende-



Hurtigt nyt prisskilt til "Friske Sætunger"; Mike Jørgensen, Adamsens Fisk, Gilleleje

lige, for både kort og farvebånd fås i alle regnbuens farver. Uanset hvad du vælger, er her en stilfuld og tidsbesparende måde at formidle den gode historie på. Dine kunder vil elske dig for det!

Foodexpo

Når Nordens største fødevaremesse, Foodexpo løber af stablen d. 22. - 24. marts i Herning, vil landets førende ekspert i plastkort og plastkortprintere, RD Data være blandt udstillerne. De medbringer bl.a. printere til både små og store fødevarevirksomheder, samt alt det nyeste tilbehør, der gør skiltning nemmere og flottere. På www.rddata.dk kan du læse, hvordan bl.a. en bager, en slagter og en fiskehandler bruger deres plastkortprintere.



Scanvaegt Systems indgår strategisk samarbejde med MARELEC

Scanvaegt Systems A/S og MARELEC Food Technologies bvba indgik pr. 1. februar 2020 strategisk samarbejde omkring hardware- og softwareløsninger til fødevarerindustrien. Begge virksomheder er markedsledende leverandører af automationsløsninger til primært fødevarerindustrien i hele verden. Med det nye strategiske samarbejde tilbydes kunderne et udvidet program af procesløsninger, der kan forbedre deres konkurrenceevne.

Scanvaegt Systems og MARELEC Food Technologies har i en årrække haft et godt samarbejde omkring salg af vejelsninger til marinesektoren i Danmark. Med det nye strategiske samarbejde får kunderne adgang til Scanvaegts og MARELECs kombinerede produktprogram herunder komplette løsninger. Sammenholdt med det omfattende servicenet-

værk, som Scanvaegt kan tilbyde over hele Europa, vil det nye samarbejde give gevinst for kunderne.

Fødevarerindustrien har et stadig stigende behov for automatisering – både a.h.t. fødevarerikkerheden, miljøet og omkostninger. Trenden med flere singele-familier og mindre madspild afstedkommer et behov for kød-, fjerkræ- og fiskeprodukter samt plantebaseret protein-produkter i flere varianter/portionsstørrelser, end vi kender dem i dag.

CEO, Jan Elgaard fra Scanvaegt Systems udtaler: - Vi er glade for, at dette strategiske samarbejde er blevet en realitet, og vi ser frem til at kunne tilbyde markedet og vores mange kunder i Danmark, Norge, Sverige, Tyskland, Finland og Østrig nye optimerede løsninger, som understøtter markedets ændrede behov, både hos vores direkte kunder og

hos forbrugerne. Løsninger til Polen, Rumænien og Sydafrika, vil blive håndteret i et samarbejde mellem vores virksomheder og den lokale MARELEC-distributør. Som et resultat af aftalen imødeser vi ansættelse af flere medarbejdere allerede i 2020.



Grader - Scanvaegt Systems kan nu tilbyde endnu flere løsninger til automatisk opskæring og sortering af fisk, fjerkræ og kød i præcise portioner. Det sker med en nøjagtighed, der reducerer give-away til et minimum og derved øger fortjenesten for kunderne.

P-kaos og flere afgifter frustrerer fiskehandler i Aarhus

Ejeren af Havnens Fiskehus mødte en mandag morgen ind til, at forretningen igen havde modtaget flere p-afgifter denne gang hele fire p-afgifter. De 4 afgifter koster forretningen yderligere 2.040 kr. - Det er dybt frustrerende at møde ind til fire p-afgifter. Så mange penge tjener vi trods alt ikke. Vi synes jo, at vi efterhånden i lang tid har råbt højt om parkeringsproblematikken i vores område, siger Anders Højgaard Andreasen, som ejer Havnens Fiskehus sammen med sin bror.

Kort før nytår blev adskillige parkeringspladser ved området omkring Havnens Fiskehus nemlig afskaffet. Samtidig blev parkeringsreglerne væsentlig ændret. Der er blandt andet kommet tretimers parkering til, hvor man tidligere kunne holde i længere tid. Det har medført store gener for Anders Højgaard Andreasen, der ikke længere kan have

forretningens varebiler parkeret uden adskillige p-afgifter til følge.

12 afgifter på én dag

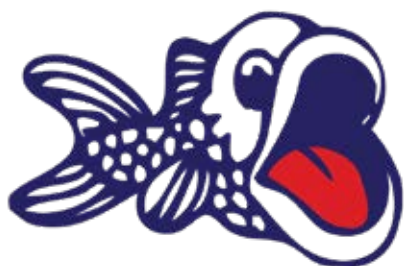
Han oplever at blive overhørt trods gentagne møder med de politikere, der har ansvaret for området. - Det er en sag, der har stået på længe efterhånden. Forleden havde vi et møde med Rabih Azad-Ahmad og et par andre byrådspolitikere, som har ansvaret for området hernede. Vi blev enige om, at de tog fat i problematikken og kiggede på det, siger Anders Højgaard Andreasen og indskyder, at han langtfra er tilfreds med politikernes håndtering af sagen. - Det sjove ved det hele er, at vi efterfølgende ser, at man har eskaleret p-vagternes færden hernede. Det har resulteret i, at vi samlet for virksomhederne hernede står med 12 p-afgifter på én søndag.

Det må være rimeligt at antage, at



vi skal have lov til at drive vores virke, som vi altid har gjort, siger han. De mange ændringer vedrørende parkeringsforhold har ifølge den frustrerede butiksejer medført, at man konstant har presset området i en negativ retning. Sammen med de andre ejere har man efterspurgt korttidsparkering ude foran butikkerne, da der ellers ville være fuldt optaget, når kunderne kommer. - Vi har oplevet, at det kan være svært at finde en parkeringsplads ved os, men der er også en mental konsekvens ved det her. Man går konstant og er dybt frustreret, slutter han. Både ansatte og virksomheder får bøder, og i alt er 25 parkeringspladser forsvundet i området.

Kilde: JP.Aarhus



Venmark Fisk



Alt i seafood!

✓ Bedste kvalitet til gode priser

✓ Alt i frisk og frossen fisk og skaldyr

✓ Stor leveringssikkerhed :

vi leverer i hele Danmark. Nogle områder meget tidlig om morgen.



Søndergade 50 - 9850 Hirtshals - venmark.dk - tlf. 9894 5965



Det nye »NaturSkånsom-mærke« af fisk får fuld opbakning af kystfiskerne



Kurserne som fiskerne skal tage, for at kunne levere fisk til det kommende statslige mærke »NaturSkånsom«, er meget populære og fyldes hurtigt op. Kurserne i både Thorupstrand og Korsør er således allerede fyldt op. Og Fiskeriskolen har øget antallet af tilladte deltagere fra 15 til 20 fiskere hvert sted. Det er nu kun på kurset i Thyborøn, der er ledige pladser tilbage. Det betyder, at der på nuværende tidspunkt vil stå 40 kystfiskere parat til at lægge »NaturSkånsom mærket« i fiskekasserne, når mærket skydes i gang. Og flere kystfiskere vil gerne på kursus. Foreningen for Skånsomt Kystfiskeri PO får allerede henvendelser fra kystfiskere i indre farvande, der ikke nåede at komme på eller tilmelde sig de første kurser. Hvis der kan samles minimum 15 kystfiskere

yderligere, vil Fiskeriskolen oprette et nyt kursus på Sjælland eller Fyn. Kystfiskere kan læse mere på FiskerForum.dk under "Statligt certificeret fiskerimærke på vej til kystfiskerne".

2 dages kursus for kystfiskere

Kurset omhandler "Kvalitetssikring / mærkning af skånsomt fanget fisk" og har som målgruppe primært faglærte og ufaglærte, som arbejder i fiskeriet med fangst og håndtering af fisk og skaldyr, der påtænkes markedsført med mærket "NaturSkånsom", for bæredygtigt og skånsomt fangede fisk. På kurset lærer deltagerne på baggrund af viden om kvalitet, mærkning og salg af fisk og skaldyr at håndtere, mærke og sælge skånsomt fanget fisk og skaldyr.

Kilde: Fiskeriforum, Foreningen for Skånsomt Kystfiskeri.

Kursus omkring kvaliteten i fangsthåndteringen

- Sikre kvaliteten af egen fangst af fisk og skaldyr.
- Håndtering med korrekt køling og isning
- Indretning af fartøj - Ubrudt kølekæde/distribution
- Effektiv afblødning
- Indretning af fartøj - Hygiejne, efter Fødevarestyrelsens minimumsregler for kvalitet, håndtering mv.

Deltageren får kendskab til mærkningsordningen for skånsomt fanget fisks formål og indhold.

Deltageren kan desuden afdække årsager til fejl på råvaren, set fra et forbrugerperspektiv, når fisken når frem til forbrugeren og medvirke til at forebygge disse fremover i fangsthåndteringen.

Lakserillette

Brug en rest stegt, bagt eller dampet laks til at lave den skønneste rillette. Rilletten kan sættes på små stykker ristet brød til tapas, serveres som forret med en lille salat, eller spises på rugbrød i madpakken.

Ingredienser (4 personer)

- 200 g laksefilet stegt, dampet eller bagt
- 2 spsk. cremefraiche eller skyr
- 1 tsk. dijonsennep
- 1 bundt frisk dild, finthakket
- 1 bakke karse lille, klippet
- Lidt citronsaft efter smag
- Lidt salt og sort peber
- Lidt friske urter til servering

Sådan gør du

Fjern evt. skind på laksen, og kom laksekødet i en skål. Rør det igennem med en gaffel, så det findeles. Tilsæt cremefraiche, sennep, dild og karse. Smag til med citron, salt og peber.

Sæt rilletten på køl i mindst 15 min. og gerne længere. Server den sammen med godt brød og urter til drys

Kilde: Samvirke



Foto: Mia Kristensen



HOLD HOVEDET KOLDT

DET ER DYRT, HVIS DIN AFKØLING GÅR I FISK

Når torskene er hevet i land, skal den holdes helt kølil hos den friske fiskehandler. SCOTSMAN har det iskolde overblik for både små og store fisk, så du får leveret den rigtige type is til præsentation

og servering. Og ismaskinen – ja, den leverer vi også og servicerer på alle tidspunkter af døgnet. Service 24/7 – så er der ingen ko på isen.

Bryd isen og få en cool snak om dine muligheder.
Ring til vores team på tlf. 7015 3388

www.scotsman.dk



SCOTSMAN
KØLETEKNIK

Fisk med god samvittighed:

Skønne opskrifter på slethvar, lyssej & sandart

I følge fiskehandler Tommy Raabo Fischer fra HAV bør vi spise langt flere underudnyttede danske spisefisk som brosme, hvilling, lange, sej, sandart og kuller.

Desværre er det sjældent de fisk, der står øverst på indkøbslisten, når danskerne skal have fisk på bordet derhjemme. Men i en tid, hvor højere temperaturer, overfiskeri og forurening presser bestandene af danskernes favoritfisk som torsk og laks, er det blevet nødvendigt iflg. Tommy at kigge sig om efter nye fiske-favoritter.

Hvad kan man servere i stedet for torsk eller laks?

Fiskehandler Tommy Raabo Fischer har sammen med den ny-udklækkede fiskehandler og kok Patrick Lund-Nielsen lavet en guide til at spise flere underudnyttede, ukendte danske fisk og skaldyr. Fisk, som både er velsmagende, nærende og billige og som du, ifølge Tommy, må indstille sig på at spise langt flere af i fremtiden.

Tommy Raabo Fischer udtaler: - Klimaforandringer, stigende havtemperaturer og forurening presser bestandene af

for eksempel torsk. En fisk, som smager fortrinligt, men som ikke er alene om at smage fortrinligt. Alt for mange danskere vælger torsk og laks per automatreaktion, når der er fisk på menuen, og det er en synd og skam. For der findes nemlig en lang række underudnyttede danske fiskearter, som smager ligeså godt, er sunde og ovenikøbet billige.

En af opskrifterne i bogen er:

Lavbagt slethvar (4 personer)

- 600 g slethvarfilet uden skind
- 6 perleløg
- 3 gulerødder i en pæn størrelse
- Smør
- Purløg
- Vindrukerneolie
- 30 g Rogn Oscietra

Sådan gør du:

Fisken deles op i portioner à ca. 125 g og trimmes, så de er pæne, og gives herefter en let saltning. Perleløgene skæres over fra top til bund, pilles og deles i skaller.

Purløg snittes fint og kommes i en blender med samme vægt i olie (50 g



purløg=50 g olie). Det hele blendes i 5 minutter og sigtes for at fjerne plantede dele.

Gulerødderne skrælles og koges møre i saltet vand. Herefter blendes de med lidt smør til en fin, blød puré. Smag til med salt og hvid peber.

Fisken bages ved 100 grader i ovnen (almindelig ovn) i ca. 8 minutter. Smør evt. fisken med lidt klaret smør.

Kilde: Alt.dk



Opskrift fra kogebogen "Dansk fisk og skaldyr – med sund samvittighed", som indeholder godt 30 let tilgængelige opskrifter med fisk og skaldyr samt anvisninger til, hvordan man laver bisque, saucer og åbner østers. Bogen kan købes hos HAV i Torvehallerne.

Madens Folkemøde 2020

For anden gang vil Madens Folkemøde blive afholdt i dagene 15.-16. maj. Madens Folkemøde er Danmarks samlingssted for den demokratiske samtale om vores madkultur og fødevarer-systemer. Arrangementet skaber samtaler, der gør os klogere på, hvor vi skal hen som madland, hedder det i omtalen af folkemødet.

Fra naturen og fødevarerproduktionen til de fælles måltider, gastronomien og folkesundheden. Engestofte Gods på Lolland danner rammen for vidensdeling og erfaringsudveksling på tværs af både madbranche og værdikæder. Fra jord til

bord, fra havet til haverne og fra industri til gastronomi.

Inddeling i fire spor

Madens Folkemødes program er ind delt i fire spor: samtale, madhåndværk, madmarked og børn & unge. Samtalen er omdrejningspunktet for Madens Folkemøde. Det er her, vi tager de store samtaler om Danmarks fremtid som madland, tager temperaturen på aktuelle emner i maddebatten og går helt tæt på madens rolle og værdi i det moderne samfund.

Kilde: Madens Folkemøde

MADENS FOLKEMØDE



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.

GÅ IKKE GLIP AF:

- 10 haller med innovative produktnyheder fra danske og udenlandske udstillere.
- Prestigefulde fagkonkurrencer.
Vær blandt andet med, når vi kårer:
Danmarks bedste Fiskefrikadelle
Danmarks bedste Skaldyrssalat
Danmarks bedste Hummerbisque
Og et væld af andre kategorier.
- 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



FOODSERVICE · DETAIL · HOTEL · RESTAURANT

Seafood to go...

Streetfood og madmarkeder stormer frem. Polar Seafood foreslår en række opskrifter på spændende seafood som alternativ til de kendte takeaway-retter. Produkterne er til sunde retter, der er nemme at lave og lette at spise på farten. Inspiration til nye retter og klassikere med et twist kan man få i Polar Seafoods seneste opskriftsamling. Her findes bl.a. en variant af velkendte fish & chips, der er erstattet af saftige, meget lækre nuggets af kulmule, og de uundværlige pommes frites er serveret med krydderurter og en mild chiliremoulade.

Kilde: Polar Seafood



1500 g. Kulmule nuggets forstegte
2000 g. Pommes frites (10 x 10 mm.)
250 g. Mayonnaise
2 tsk. Dijonsennep
70 g. Kapers
50 g. Cornichoner eller syltede drueagurker
1 stk. Løg
½ Chili
Chili pulver eller chilipuré
Dild og bredbladet persille
Salt og peber
Pynt: Citron, tomat og persille

1. Rør mayonnaise med dijonsennep, bland fint hakket kapers, cornichoner, løg og chili i.
2. Smag remouladen til med salt, peber og chili pulver eller chilipure.
3. Steg kulmule nuggets, steg pommes frites og krydr dem med salt, vend pommes frites med groft hakket dild og bredbladet persille.
4. Kom remouladen i en skål, anret pommes frites og fisken, pynt med citron, tomat og persille.

Midt- og vestjyske madaktører afholder Madmøde

Den 14.-17. maj 2020 fejrer Madmødet Midt- og Vestjylland som „Danmarks spisekammer“. Det er områdets første store fødevareevent, der overskrider kommunegrænserne i de 7 midt- og vestjyske kommuner, Ringkøbing-Skjern, Holstebro, Skive, Struer, Lemvig, Herning og Ikast-Brande organiseret i Business Region MidtVest. En af hovedaktørerne bag Madmødet er Konsumfisk, som repræsenterer de tre vestkysthavne Thyborøn, Thorsminde og Hvide Sande. Konsumfisks

projektleder, Heidi Ebey, forklarer hvorfor de er med i Madmødet: - Fisk er ikke altid top-of-mind, og det skal vi gøre noget ved. Derfor er Konsumfisk med, når der skal slås et slag for sunde danske råvarer - og derfor er vi selvfølgelig med på Madmødet. Madmødets foreløbige program kan ses på madmødet.dk/program.

Coop-ordre har sat fut under fiskefabrik

Efter en lang indkøring er fiskefabrikken Insula, det tidligere Knud Søndergaard Fiskeeksport, nu oppe i fulde omdrej-

ninger. Det skriver Dagbladet Ringkøbing-Skjern. Den norske koncern købte fabrikken i 2018, og sigtet var at levere frisk fisk til dagligvarehandlen. Først året efter landede man dog en stor ordre fra detailkæden Coop gældende for 2020. Det har gjort, at man nu har skaleret op til 40 medarbejdere på fabrikken.

Kilde: Retailnews

Venø Seafood vil udvide for otte millioner

Indehaveren af Venø Seafood, Kristian Borgbjerggaard Madsen, har fået en københavnsk investor med på vognen og gør nu klar til at udvide med nye haller med rensekar og bassiner til både østers, hjertemuslinger og hummere. En investering på cirka otte millioner kroner. Det skriver Dagbladet Holstebro-Struer. Den nye medejer af skaldyrsvirksomheden er Tommy Raabo Fischer der med virksomheden Hav.dk er fiskehandler i Torvehallerne i København. Han har købt 20 procent af Venø Seafood. - Vi sælger alt det, vi kan. Så skal vi vokse, skal vi have mere plads, siger Kristian Borgbjerggaard Madsen til avisen.

Kilde: Foodsupply

Havsnegleprojekt får 150.000 kroner

Hundested Fiskeeksport har fået 150.000 kr. af LAG Halsnæs-Gribskov til

et projekt, der skal fremme eksport af havsnegle. Det skriver Erhvervsavisen Nordsjælland. Pengene kommer fra foreningen LAG Halsnæs-Gribskov, der har til formål at skabe udvikling og innovation i området. Hundested Fiskeeksport vil omstille mere af det lokale fiskeri i en bæredygtig retning, da mange af de almindeligt fiskede arter er i tilbagegang, skriver avisen videre. Projektet, som har modtaget støtte, hedder „Eksport af levende havsnegle til det europæiske restaurantmarked“.

Kilde: Fødevarewatch

Ny restaurant har fået flyvende start

I december kom der fisk, muslinger og andet godt fra havet og husets køkken i de to glasmontrer, så Lars Aastrup kunne åbne fiskebutikken hos Fisk & Frokost. Birthe og Lars Aastrup havde svært ved at få armene ned i ren begejstring efter åbningen af deres frokostrestaurant Fisk & Frokost. Men tid til at juble over de første åbningsdage havde parret, som i en lang årrække drev Restaurant Neptun, dog slet ikke. De havde travlt med at tilberede og servere mad for gæsterne i Fisk & Frokost, som parret åbnede dørene til en torsdag i december, og som efterfølgende fik føjet fiskebutikken til det smalle lokale i Vissingsgade i Vejle.

Kilde: Fredericia Dagblad

Michelin kok laver masterclass til Østers Finalen på Mors

Tolv personer får en unik mulighed for at få en oplevelse helt ud over det sædvanlige, når Michelin-kokken Torsten Vildgaard fra Restaurant Studio og Lasse Askov fra I'm A Kombo - begge i København - laver en eksklusiv workshop og masterclass i forbindelse med Østers Finalen, der afvikles lørdag den 18. april 2019 i Danmarks Skaldyrshoved Nykøbing Mors.

Danske kokke fra øverste hylde

Torsten Vildgaard har befundet sig i fronten af den danske gastronomiske top de seneste 15 år. Efter kun tre måneder i spidsen for Restaurant Studio i København, hvor han i dag slår sine folder, fik man sin første Michelin-stjerne på netop den restaurant. Forud for dette var Vildgaard kreativ dynamo i NOMA eventyret (1.0 og 2.0), og har dermed høstet flere Michelin-stjerner og international hæder end mange yngre danske kokke.

Vildgaard voksede op i Københavnerforstaden Tingbjerg, hvis natur og arv ligger dybt i ham den dag i dag. Områdets særlige urter og planter bringer han dybtfølt og dagligt ind i den kulinariske top. Kort sagt, et fyr-tårn i "the New Nordic" og en absolut eliteatlet på den internationale gastronomiske arena. Med sig har Torsten Lasse Askov, som også har slået karriere på de bonede gulve i den danske kulinariske elite. I de seneste par år har Lasse etableret event, catering og gourmetoplevelses firmaet I'm a Kombo. Her går smagsoplevelse, omgivelser og helheden hånd i hånd.

Skal lære at lave 3-4 retter med østers

På workshoppen i Nykøbing, skal Torsten og Lasse demonstrere og undervise i, hvordan man tilbereder (3-4) retter med



Michelin-kokken Torsten Vildgaard fra Restaurant Studio laver eksklusiv workshop i forbindelse med Østers Finalen.

østers og andre råvarer og ingredienser fra Limfjordens skatkammer, som man nyder hen ad vejen. Her vil bæredygtighed spille en afgørende rolle, og de to kokke vil præsentere nye måder at fortolke de fantastiske lokale råvarer fra bl.a. Limfjorden. Workshoppen foregår på Nordic Food College i de helt nye lokaler og undervisningskøkkener.

Der er plads til 12 personer ved hver sin station. Der er desuden storskærm med endnu bedre mulighed for at følge med. Workshoppen tager fire timer og koster 995 kroner per person. Man kan tilmelde sig hos mks@morsoe.dk


Digitaltryk Odense
www.digitaltrykodense.dk

- God service, nemt & hurtigt



fiskeriskolen
euc nordvest
Kompetencecenter for uddannelser til blå erhverv



POLAR SEAFOOD

Grønlandsk hellefisk
Rimmet og vertikalskåret
900-1400 g
Varenr. 4164



GRØNLANDSK HELLEFISK RIMMET OG VERTIKALSKÅRET SÅ HVIDT – SÅ GODT

Grønlandske hellefisk – vel nok verdens bedste. Opvokset i de rene, kolde fjorde i nordvest. Nænsomt fanget og skåret i filet. Den ferske filet gnides med en blanding af salt og sukker, sættes på køl og trækker i 12-24 timer, hvor salt- og sukkerblandingen konserverer hellefisken og fremhæver den fine, delikate smag. En smag, der får endnu større dybde og endnu flere serveringsmuligheder i de 7-8 mm brede vertikalskårne skiver.

Returneres ved varig adresseændring

Afs: Fisk & Skaldyrsmagasinet
c/o Grafisk Produktion Odense
Munkehatten 28
5220 Odense SØ