

The background of the cover is a close-up photograph of a wooden bowl filled with crushed ice. Several oysters are arranged on the ice, each topped with a vibrant red sauce and thin, yellow, julienned garnishes. The lighting is soft, highlighting the textures of the oyster shells, the ice, and the food toppings.

fisk & skaldyrsmagasinet

Nr. 3 · oktober 2020

Fine Dining var ikke længere mit kald

side 6

Størstedelen af de danske fisk fanges bæredygtigt

side 12

Klima og ernæring har intet med hinanden at gøre

Som man vil kunne læse her i magasinet, er der nye kostråd på vej fra Miljø- og Fødevareministeriet. De nye kostråd lanceres i januar 2021. Umiddelbart er der ikke noget hverken nyt eller revolutionerende i nye kostråd, da de første kostråd er fra 1970'erne og siden blevet revideret flere gange. Kostrådene har dog altid været baseret på den seneste viden om sunde kostvaner. Dette princip brydes der nu med, og kostrådene skal nu også indeholde klimaovervejelser. Hidtil har kostrådene udelukkende været baseret på ernæring og sundhed, så borgerne får alle de næringsstoffer man har brug for i passende mængder, hvis man følger kostrådene. I nye udtalelser hedder det bl.a.: "Hvis danskerne spiser sundere, vil det gavne både sundhedsøkonomi, livskvalitet og levetid. Danmark kan hvert år undgå mere end 1.000 dødsfald og opnå en sundhedsøkonomisk gevinst på ca. 11-12 milliarder kroner. Hvis altså forbrugerne i højere grad spiser efter De officielle Kostråd, viser en ny rapport, som Institut for Fødevare- og Ressourceøkonomi har udarbejdet for Miljø- og Fødevareministeriet (maj 2020)".

Torskedum sammenblanding

At man nu blander klima ind i sundhedsbudskabet, vil ikke alene forvirre forbrugerne yderligere, men samtidig bryde med en årelang tradition for at kostrådene er til for folkesundheden og intet andet. Samtidig opfattes det her fra som "torskedumt" at blande politiske budskaber sammen med ernæring. Tiltaget vil devaluere kostrådene i en ikke acceptabel grad. FødevareDanmark har fx kaldt klimadelen for et politisk-ideologisk kriterium, som rækker fundamentalt ved kostrådernes troværdighed.

Spis mere fisk

Fisk og skaldyr er nogle af de mest klimavenlige fødevarer, der findes, men indtil videre indgår fisk og skaldyr kun i meget begrænset omfang i klima-kostrådene. Det må derfor forventes, at den anbefalede mængde af fisk og skaldyr vil blive sat betragteligt op i de nye klimavenlige kostråd, som præsenteres i januar 2021!

AF REDAKTØR AF FISK & SKALDYRSMAGASINET PER AASKOV KARLSEN

Indhold

- 3** Fiskerhandleruddannelsen er flyttet
- 4** Årets sild
- 5** Ørreder, sandart og andre opdrætsfisk har fået DANSK FISK-mærke
- 6** Fine Dining var ikke længere mit kald
- 8** Hold styr på dit CO2-udslip med ny klimakasse
- 10** Venmark Fisk i Hirtshals trodser sundhedskrisen og fortsætter væksten
- 12** Størstedelen af de danske fisk fanges bæredygtigt
- 14** Klima skal skrives ind i kostrådene
- 16** Pighvaren blev kåret til Årets Pinsefisk 2020
- 17** Nyt forbrugermagasin fra Danmarks Fiskehandlere
- 18** Østers og muslingepremieren flyttes til 2021
- 18** Hotel- og Restaurantskolen laver sushiefteruddannelse
- 20** Opskrift: Rødspætte stegt med estragonsmør og bagte hokkaido græskar
- 20** Opskrift: Hr. Mogensens Ørredmousse
- 21** Vidste du at...
- 23** Danmarks Skaldyrshovedstad opruster og ansætter direktør

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
Birthe Lyngsø

MEDIA/ANNONCER

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

FORSIDEFOTO

Thomsen & Ko Delikatesseforretning

Magasinet udkommer tre gange om året.

De næste magasiner udkommer:
Marts 2021
Juni 2021
Oktober 2021

www.fiskogskaldyrsmagasinet.dk

NØGLETITEL

Fisk & Skaldyrsmagasinet

ISSN 2597-176X

Fiskerhandleruddannelsen er flyttet

Fiskeriskolen i Thyborøn, der de senere år har haft uddannelsen af fiskehandlere på programmet, har sendt eleverne og undervisningen videre til Nordic Food College på Mors. De skal nu og i fremtiden uddanne de danske fiskehandlere. De Tekniske Erhvervsuddannelser EUC Nordvest har her dannet en ny og spændende helhedsskole, der huser EUC Nordvests jordbrugs- og fødevareruddannelser. Uddannelsen får desuden rådighed over en nyindrettet skærestue med 10 graders klimazone, men også med adgang til friske råvarer og brancherelaterede virksomheder i området.

Man håber, med den nye placering af fiskehandleruddannelsen, at høste frugterne af de gode synergieffekter, der er på stedet og samtidig skabe en oplevelse drevet af nysgerrighed, passion og en innovativ tilgang til faget. Det bliver et udlæringssted for nye generationers mad syn, og derfor går man heller ikke på kompromis med ny læring. En læring båret af lysten til det man laver og til at afprøve, udbrede og udforske værdikæderne. Samt ikke mindst lysten til at indfri potentialer og forny faget og praksis med henblik på at udbygge kvaliteten fra fjord til bord.

Sammen med øvrige fødevareruddannelser

Formanden for fiskeriforeningen i Thyborøn, Kurt Madsen, erkender i en kommentar til flytningen, at det har været svært at skaffe tilstrækkeligt store hold til fiskehandleruddannelsen i Thyborøn. - Alternativet ville nok være at lukke uddannelsen, så vi ser det her som det bedste af to onder, forklarer Kurt Madsen.

Som yderligere sidegevinst, kommer uddannelsen nu tættere på skaldyrsceneteret på Mors, og eleverne får derfor et spændende og et mere alsidigt undervisningsforløb.

Det mener uddannelseschef Peter Schyum Jensen fra Nordic Food Colleges Culinary-afdeling også. Han hilser også flytningen velkommen og understreger samtidig, at Thyborøn bestemt ikke er opgivet og siger videre, der er mange facetter ved uddannelsen. Ét er landing, auk-

tion, distribution og kvalitetsvurdering af den friskfangede fisk, og den del vil stadig foregå i Thyborøn. Noget andet er detail-delen, der handler om forarbejdning, forædling, tilberedning, udvikling af retter, salg og service. Det er en stor del af Nordic Food College på Mors, hvor vi i har fem andre fødevareruddannelser, siger Peter Schyum Jensen. Her er de øvrige uddannelser; gastronom, tjener, bager- og konditor, slagter samt ernæringsassistenter.

Skaldyrenes Mekka

Flytningen af uddannelsen til Mors giver mening, for fiskehandleruddannelsen bliver en del af treenheden "fjord-jord-bord" og får hovedsæde i hjertet og centrum af skaldyrenes Mekka, hvor der er direkte adgang til fjordfiskeriet og skaldyrindustrien samt Dansk Skaldyrscenter. Der med beliggenheden kan skabe yderligere synergi- og samarbejde i indlæringen for eleverne. Under uddannelsen til fiskehandler skal får man viden om hele værdikæden fra landing samt håndtering af fisk på fiskekutterne til filetering og forarbejdning, præsentation og ikke mindst salg og service i fiskebutikken. Ligeledes skal man lære at tilberede en masse lækre retter med fisk og skaldyr. Hele uddannelsen varer to år og otte måneder og vil være en blanding af praktik og teori på skolen.

Peter Schyum Jensen fortæller, at eleverne kan se frem til et flerstrengt læringsforløb, med obligatoriske mål, som at komme ud med en muslingekutter for at fiske østers eller muslinger samt på virksomhedsbesøg hos et fiskeopdræt som Sas-himi Royal i Hanstholm, der leverer fisk til sushi. Man får også mulighed for at deltage i forskel-

lige workshops med fokus på tang

og fornyelse af det

klassisk fiskesmørrebrød. De får deltagelse ved Østers Finalen, hvor NOMA's tidligere souschef, Torsten Vildgaard, der afvikler en Masterclass på Nordic Food College, der omfatter en masse spændende aktiviteter på havnen i Nykøbing. Fiskehandler-eleverne vil også her deltage med produkter og specialiteter til en delig bedømmelse, så elevernes færdigheder og talenter vil kunne opleves på helt tæt hold her. Fiskehandleruddannelsen blev oprindeligt startet i Thyborøn ud fra en ide om, at fiske-relaterede uddannelser kunne samles på ét sted som Fiskeriskolen. Med flytningen mener uddannelseschefen at den nye konstruktion vil gøre fiskehandleruddannelsen og undervisningen mere attraktiv. Et undervisningsforløb der vil inspirere fagene tværfagligt og give nyttig viden til de øvrige uddannelser på stedet.

Kilde: EUC Nordvest, Lemvig Folkeblad



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
Hav Nordvest
Kvalitetscenter for uddannelse i fiskeriet



Vinderens sildelage bestod af lyng, lynghonning, lyngeddike, tranebær, skalotteløg og æbleeddike lavet på gråstenæbler. Silden blev præsenteret ved siden af smørristet rugbrød med garniture.

Årets Sild

Årets Sild 2020 blev afgjort i et tæt opløb og med et stærkt felt. Vinder af kåringen af årets opskrift med sild blev Restaurant Lilleheden under ledelse af Ejvind Kjeldsen-Jensen med Rasmus Pedersen ved sin side. Deltagerne, i årets udgave af Årets Sild, som igen blev afviklet på Nordsøen Oceanarium i Hirtshals, talte toneangivende smørrebrødsrestauranter som Hotel Baltic på Als, Aamanns 1921, HOS i Odense, århusianske Skovmøllen og Musikkens Spisehus i Aalborg. Konkurrencen blev afviklet uden publikum pga. coronasituationen, men otte restauranter, der til dagligt har fokus på frokost, brugte søndagen i Hirtshals.

Restaurant Lilleheden vandt med imponerende 604 point over Aamanns 1921, som blev nr. 2 og Restaurant HOS, der blev nr. 3.



Vinder af kåringen af årets opskrift med sild blev Restaurant Lilleheden under ledelse af Ejvind Kjeldsen-Jensen med Rasmus Pedersen ved sin side.

Dommerpanel

I dommerpanelet sad den gastronomiske revser Bo Jacobsen og den kritiske madanmelder på Børsen Ole Troelsø, uddannelsesleder på kokkeskolen i Hjørring Dennis Kindberg, direktøren for Pelagisk Producentorganisation i Danmark Esben Sverdrup-Jensen og direktør for sildevirksomheden Tenax, der producerer vindersilden efterfølgende, Annette Ladefoged.

Vinderens sildelage bestod af lyng, lynghonning, lyngeddike, tranebær, skalotteløg og æbleeddike lavet på gråstenæbler. Silden blev præsenteret ved siden af smørristet rugbrød med garniture. Anette Ladefoged fra Tenax var med i dommerpanelet for første gang og udtalte: - Det har været en meget spændende dag, hvor vi har set gammeldags modnede sild i mange forskellige afskygninger. Nu glæder vi os i Tenax Sild til at producere silden og få den ud til de danske forbrugere.

Kilde: Hirtshals Fiskefestival

Deltagerne var:

- H-O-S, Odense (Jakob Spolum)
- Restaurant Lilleheden, Hirtshals (Ejvind Kjeldsen-Jensen)
- Skovmøllen, Århus (Rune Aaby)
- ISS Kantiner (Rune Kromann)
- Bgær, Odense (Benjamin Rosendal Mosskov)
- Musikkens Spisehus, Aalborg (Nicklas Thellufsen)
- Aamanns 1921, København (Maxim Surdu)
- Hotel Baltic, Als (Chris Franklin)

Årets Sild er afviklet i samarbejde mellem Hirtshals Fiskefestival, Nordsøen Forskerpark, Nordsøen Oceanarium, Pelagisk ProducentOrganisation og Tenax A/S, sidstnævnte står bag kvalitetssildebrandet Lykkeberg 1899, hvor fokus er på den gammeldags modnede sild. Vindersilden skal nu omformes til en sild på glas, og her vil den være tilgængelig bredt i detailhandlen under Lykkeberg 1899 brandet med Hirtshals Fyr på glasset. Så alle der har lyst til at smage Årets Sild får mulighed for det fra januar 2021.

Siden begyndelsen af 1990'erne har det været en fast tradition at kåre Årets Sild ved en konkurrence i Hirtshals.

Ørreder, sandart og andre opdrætsfisk har fået DANSK FISK-mærke

Når de danske forbrugere køber emballeret fisk, skal de kigge efter det rød-hvide "DANSK FISK"-logo. Så er man nemlig sikker på at få en god dansk fisk – hvad enten den er vildtfanget eller opdrættet. "DANSK FISK"-mærket har ellers hidtil været forbeholdt vildtfangede fisk fra danske fiskere, men nu har også fisk fra danske dambrug og havbrug fået mulighed for at bruge mærket. - Ligesom de danske fiskere sætter vi en ære i at levere fisk af højeste kvalitet. Vi er derfor meget glade for at være med i fiskefamilien, og at vores fisk må bære mærket, så vi i endnu højere grad kan nå ud til de danske forbrugere, siger Dansk Akvakulturs direktør Brian Thomsen.

Danske fisk eksporteres i store mængder

"DANSK FISK"-mærket tilhører Danmarks Fiskeriforening, hvor man hilser "den nye dreng i klassen" velkommen. - I dag eksporteres over 90 procent af de danske fiskeres fangster. Resten af verden har altså allerede fået smag for de danske fisk, og nu er det på tide, at danskerne følger trop. Med samarbejdet håber vi at kunne udbrede kendskabet til "DANSK FISK"-mærket og styrke salget af dansk fisk. Vi vil øge forbrugernes bevidsthed om vores kvalitetsprodukter. Mærket skal gøre det lettere at vælge den rigtige fisk til aftensmaden, siger Svend-Erik Andersen, formand for Danmarks Fiskeriforening. Dansk fisk er

anerkendt for sin høje kvalitet og friskhed. Sporbarheden er i top, så man ved altid, hvor fisken stammer fra, ligesom fisken er en klimavenlig spise. Fiskeprotein er den grønneste form for animalsk proteinproduktion – og den sundeste. Fx ligger blåmuslingens klimaaftryk på 0,1.

Stærkt samarbejde

Vælger man en danskfanget fisk, støtter man samtidig fiskerne og de mange

årsværk beskæftiges alene af primærproducenterne. Tallet menes er væsentligt større, når akvakulturens forarbejdningsindustri og andre følgeerhverv som udstyrs- og teknologileverandører regnes med. Med de gode fisk til fælles, er det derfor også oplagt for Dansk Akvakultur og Danmarks Fiskeriforening at arbejde sammen. - For os er det vigtigt at stå sammen som en samlet branche. Vi står stærkere, når vi står sammen om et fælles mærke, som hele branchen kan stå inde for, siger Dansk Akvakulturs direktør Brian Thomsen.

Danmarks Fiskeriforening og Dansk Akvakultur samarbejder også i andre sammenhænge bl.a. på Naturmødet i Hirtshals i foråret 2019.

Fisk i tal

I 2018 landede de danske fiskere 671.288 tons fisk, og bruttoomsætningen var på ca. 3,5 mia. kr. Heraf udgjorde bruttoomsætningen hos fartøjerne i Danmarks Fiskeriforening 2,514 mia. kr. I akvakulturen findes der ca. 203 anlæg og i 2017 blev der produceret 53.000 tons fisk. Den samlede omsætning var ca. 1,5 mia. kr. Fiskeriet og akvakulturen udgør til sammen fundamentet for den danske fiskerisektor. Fra fisken fanges, landes i havnene, forarbejdes, eksporteres osv. understøtter fiskerisektoren i alt 16.100 årsværk og bidrager til den danske økonomi med 13,6 mia. kr.

Kilde: Fiskeritidende



DANSK FISK er garanti for frisk fisk af høj kvalitet

danske arbejdspladser, som er tilknyttet erhvervet i havne, fiskeindustrien m.m. Hvis man tager alle aktiviteter i betragtning, understøtter fiskerisektoren ca. 16.000 arbejdspladser. På samme måde sikrer akvakultur-erhvervet også danske arbejdspladser. Det fastslog Copenhagen Economics' rapport om dansk fiskeri, der viste, at ca. 500

Dansk Fisk-mærket

Mærket må benyttes til markedsføring af:
Vildtfanget fisk fanget af danske fiskere og
fisk opdrættet i Danmark.



Anretninger og madleverancer er en del af det nye mad mekka i Allerød.



Thomsen&Ko sælger også fisk og skaldyr.

Fine Dining var ikke længere mit kald!

Lars Thomsen er tidligere ejer af Michelinrestauranterne Den Røde og Den Gule Cottage i Klampenborg. Nu er han tilbage i sin barndomsby, Allerød, hvor han netop har slået dørene op til en ny madvarebutik, Thomsen&Ko, der tilbyder kvalitetsråvarer, retter ud af huset samt Private Dining.

AF RIKKE HOLM

Åbningen af Thomsen&Ko den tredje september er gået over al forventning. Da Lars Thomsen gik på weekend efter en hektisk første uge, var det med en vis lettet over, at søndag er lukkedag. Alternativt havde været, at han havde måttet melde alt udsolgt i butikken, der bl.a. sælger fisk, slagtervarer, vin, oste, brød og færdigretter.

- Vi er i en læringsproces, hvor vi hele tiden bygger på og fornyer os, forklarer Lars Thomsen: - Vores udvalg kommer ikke til at bugne, men det, kunderne mangler, kan de typisk bestille fra dag til dag. Det er derfor vigtigt for os, at kunderne kommer ind i butikken og får en snak om ønsker og behov.

Hovedparten af butikkens varer, fx brød, rygeost, skinkesalater og pastrami mv. er hjemmelavet. Når sandwich er udsolgt, er der derfor en proces forude, før nye brød ligger klar i butikken. - Heltre melde udsolgt, end at sænke ambitionerne, lyder konklusionen.

Gode råvarer i sæsonen

Lars Thomsen foretrækker at forhandle danske varer som følger sæsonerne. Han kigger dog også på lande, der er særligt dygtige inden for specifikke produkter.

- Vi sælger fx Iberico skinker og har - ud over et stort udvalg af danske oste - også et godt samarbejde med en leverandør omkring modnede oste, fx Mont d'Or og Selles sur chere. I fremtiden vil vi også kigge på nord- og sydamerikansk kød, som har en særlig høj kvalitet, forklarer Lars Thomsen.

- Vi lever af god service og glade gæster. For os er det ikke nok at sælge en vare: Købet skal fuldendes, så kunden kommer tilbage. En kunde købte fx en kalveculotte, hvilket er et irregulært stykke kød. Jeg endte med at sous vide kødet for hende, så hun blot skulle færdigtilberede det forud for servering. Det er afgørende for os, at vi rådgiver kunden til et godt resultat. Tanken er på sigt, at folk skal kunne klare alle deres indkøb hos os. Vi vil bl.a. tilbyde weekendpakker med fem forskellige forretter, ho-

vedretter og desserter, som kunderne frit kan vælge mellem til en fornuftig pris.

Muligheden bød sig tilfældigt

Lars Thomsen har tidligere været medejer af de to sidste tilbageværende Cottager i Klampenborg. Han afviklede begge i 2018, og har siden bl.a. været med til at åbne vinbar og Restaurant MA i København. Senest har han været ansat i .506, der leverer frokostordninger og events. Jobbet indebar en del rejser til USA og London, men rejseaktiviteten forsvandt fuldstændig med Covid-19. Det var startskuddet til at vende tilbage til livet som selvstændig:

- Jeg følte, at Fine Dining ikke længere var mit kald og savnede et fornuftigt projekt at arbejde på mange år frem. Da min søster sendte et billede af Slagter Rieck, der var til afståelse, blev jeg derfor nysgerrig. Butikken rummede mange flere muligheder, end jeg havde forventet. Bl.a. er der et stort produktionskøkken bag butikken. Har man først været herre i eget hus, ligger det nok altid som en latent mulighed. De mange arbejdstimer opvejes af spændingen ved at udvikle et godt koncept, understreger Lars Thomsen.

Fuld fart på drop off og Dining

På trods af, at Thomsen&Ko kun har været åben i få uger, er der allerede fuld gang i både mad ud af huset og Private Dining:

- Foreløbig har vi to gange ryddet produktionskøkkenet og dækket op til 10 spisende gæster, fortæller Lars Thomsen: - Vores kok og jeg har stået for serveringen af 15-16 retter med vin og kaffe i hyggelige rammer. Denne del af forretningen giver et lille kick tilbage til det, jeg har lavet de sidste 20 år. Private Dining er også et koncept, vi tilbyder af afvikle i kundens eget hjem, afrunder Lars Thomsen.



Thomsen&Ko er en specialvarebutik med stort produktionskøkken.



Lars Thomsen er her i gang med at ekspedere kunder på åbningsdagen for den nye butik.



Holder styr på CO₂-udslip med ny klimakasse

En stigende efterspørgsel på klimavenlige måltidsløsninger har nu fået Skagenfood til at lancere KlimaKassen – en ny, velsmagende måltidskasse, som giver danskerne mulighed for at følge med i de samlede CO₂-omkostninger pr. kasse fra produktion til levering.

- Med KlimaKassen vil vi gerne vise, at man sagtens kan spise mere klimavenligt uden at gå på kompromis med smag og kvalitet. Vi kan ikke gøre alt, men vi kan alle gøre noget, og måltidskassen er et puf i den rigtige retning for dem, som ønsker at integrere nogle mere klimavenlige vaner i hverdagen, uden at det skal være hverken besværligt eller tidskrævende. Vi har allerede oplevet en enorm interesse for vores nye måltidskasse med omkring 300 ugentlige abonnenter, og det vidner om, at det er noget, der optager danskerne, lyder det fra Betina Kühn, stifter og direktør for Skagenfood, som hører til i Strandby. Den nye måltidskasse består typisk af 1-2 måltider med fisk, to grønne opskrifter, og af og til en opskrift med økologisk kylling, gris eller vildt. Alle måltider tager maksimalt 30 minutter at tilberede og kan være alt fra græskarsuppe og panerede portobellosvampe til rødspættefileter uden skind og ravioli.

- Alle mejeriprodukter og grøntsager i KlimaKassen er økologiske, og det samme gælder kyllingen. Fisken er altid frisk og fanget fra kystnært fiskeri, hvilket sikrer vores kunder den bedst mulige kvalitet. Derudover er det vigtigt at nævne, at vildtkød faktisk er ekstremt klimavenligt, da det udleder en minimal mængde CO₂. Mange retter er dog også helt uden kød, og grøntsager er hovedingrediensen i de fleste måltider i KlimaKassen, siger Betina Kühn.

Gennemsigtighed om CO₂-udledning

Ifølge en rapport fra EAT-Lancet kommissionen skal den globale udledning af drivhusgasser i relation til fødevarerproduktion begrænses til 5 gigaton CO₂-ækvivalenter om året, hvilket

svarer til ca. 1,371 kg CO₂ pr. person pr. dag. Retterne i KlimaKassen udleder i gennemsnit ikke mere, end hvad der svarer til ca. 0,685 kg CO₂ pr. person. I KlimaKassen er der taget højde for, at aftenmadsmåltider typisk fylder mere i CO₂-regnskabet end dagens øvrige måltider, og derfor udleder retterne højst 50 procent af den daglige maksudledning. - Det er vigtigt for os at skabe gennemsigtighed om CO₂-udledningen i vores retter, da det skal være nemt for danskerne at følge med i, hvor mange drivhusgasser vores spisevaner udleder. For at nedsætte klimapåvirkningen er vi nødt til at ændre i vores madvaner, og det håber vi, at KlimaKassen er med til at gøre nemmere for danskerne, slutter Betina Kühn. KlimaKassen indeholder en beregning på måltidskassens samlede CO₂-udledning på alt fra transport og emballage til selve råvarerne.

Om Skagenfood.dk

Skagenfood.dk leverer måltidskasser til hoveddøren med fileter af årstidens friske fisk, kød eller fjerkræ, der enten er fra fri-land eller økologisk, og andre kvalitetsråvarer. Konceptet er udviklet af ægteparret Betina Kühn og Peter Bagge-Nielsen, som etablerede Skagenfood.dk i 2001. En stor del af de fisk, Skagenfood.dk leverer, er fanget af lokale kuttere, mens Skagenfood.dk primært ønsker at levere frisk fisk, der er fanget i danske farvande. Skagenfood.dk handler desuden uden unødvendige mellemlid, hvilket muliggør, at så mange leveringer som muligt indeholder fangstdata. Dvs. oplysninger om, hvor fisken er fanget, hvornår og af hvem, samt i hvilken havn den er landet.

Kilde: Skagenfood

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.



Claus Ibsen ved det nye røgeanlæg.

Venmark Fisk i Hirtshals trodser sundhedskrisen og fortsætter væksten

Nyt røgeri bliver indviet i oktober.

AF BIRTHE LYNGSØ

-Vi har klaret det rigtig godt med fremgang og ekstra travlhed, fastslår Claus Ibsen, der sammen med sin bror Henrik Ibsen, har stået for Hirtshals virksomheden Venmark Fisk A/S siden 1997.

Det fortsatte vokseværk afspejler sig blandt andet i flytninger til stadigt større lokaler. Da brødrene Claus og Henrik Ibsen for 23 år siden etablerede engrosvirksomhed med opskæring af fisk i Hirtshals, havde de adresse i en nedlagt slagterforretning på godt 60 m². I 2003 rykkede de til større lokaler på Hirtshals Havn. Men også her blev rammerne for fiskeproduktionen efterhånden alt for trange. I 2016 flyttede de derfor til det tidligere Hirtshals Mejeri, hvor 6000 m² giver mere end rigelig plads til fortsat vækst og udvikling. Der er ca. 35 ansatte, og man kører med flere produktionslinjer, herunder også semi-automatiske, hvor der er opskæring af fladfisk og rundfisk. Virksomheden råder også over et stort fryse- og tørvarelager, lige som der er god plads til flere daglige fragtafange.

Tester nyt røgeri

Der er ekstra travlhed i disse uger, hvor Venmark Fisk kører de sidste og afgørende tests inden et nyt røgeri bliver taget i brug. Det er et mellemstort røgeri og en investering på godt 3 millioner kroner, siger Claus Ibsen, der ikke lægger skjul på, at forventningerne til det nye røgeri er høje. Vi har jo i forvejen alle råvarerne i huset og god plads, så vi er ikke i tvivl om, at omsætningen kommer endnu mere op i gear, nu hvor røgvarerne er "hjemmegjort" og af en meget høj kvalitet.

I første omgang er det laks, der skal køre på det nye røgeri. De bliver forhåbentlig af højeste kvalitet og de koldrøgede vil primært blive lavet af laks fra Bakkafrøst på Færøerne, der har en helt fantastisk kvalitet. Der vil dog også blive røget laks fra Norge og andre lande, herunder måske danske laks fra Hirtshals. Fisken kører direkte fra en semi-automatisk produktionslinje med vægt på håndskæring, over til tørring og herefter videre til røgeovnen, forklarer Claus Ibsen, som tilføjer, at det også er planen, at det nye røgeri skal anvendes til sild og makrel.

Satser primært på hjemmemarkedet

-Når vi på trods af Covid-19 klarer os rigtig godt, så er det – ud over vores store udvalg af spændende fisk og skaldyrprodukter – også fordi, at langt de fleste af vores kunder er danske fiskehandlere og supermarkeder.

Vi er samtidig opmærksomme på at produktudvikle, så vi får nye spændende fiske- og skaldyrprodukter med i vores udvalg. Her har vi i de sidste par år fået god succes med vores fiskesalater. Også fars og forskellige fisk i MAP til fiskehandlere er kommet på programmet – herunder gode tilbud til JA-TAK segmentet.

Det spiller endelig også en rolle, at langt de fleste råvarer, vi anvender, kommer fra dagfriske både, hvor vi henter fisken på auktioner i Hirtshals eller på andre auktioner i lokalområdet, siger Claus Ibsen, som med eftertryk fremhæver de friske danske fisk som det bedste af det bedste.



SPAR OP TIL
30%
ÅRET UD!

ISEN ER GRØN

DET ER IKKE NOK MED "PYNTEGRØNT"

Global opvarmning betyder lokal handling. SCOTSMAN går forrest med grønne løsninger. Dit valg af is og køling er nemlig en vigtig råvare, når der skal spares ressourcer og passes på planeten.

Den nye innovative ECOX-serie bruger kun naturlige kølemidler efter de nyeste standarder.

Vores seneste nyhed, XSafe, er et naturligt, integreret rengørings-system, som arbejder automatisk 24/7 med at holde din ismaskine ren og sikker.

Kun ved brug af beriget ilt fjerner XSafe mere end 99% af vira og bakterier og reducerer væsentligt dannelsen af mug, skimmel, gærsvamp, slim og lugt. Det giver krystallklar og ren, bakterie- og virusfri is uden bismag og rester af kemikalier.

Det giver en "grønnere" is. Det er bedre for både din lokale nedkøling og den globale opvarmning.

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

www.scotsman.dk



SCOTSMAN
KØLETEKNIK

Størstedelen af de danske fisk fanges bæredygtigt

Visse fiskebestande er i fremgang, men forurening og klimaforandringer er stadig en udfordring. Størstedelen af alle danske vildtfangede fisk er i dag MSC-certificerede, den internationalt sværeste standard at opnå. - Fiskene bliver fanget på en måde, der ikke ødelægger den fantastiske natur, der er under havoverfladen, så der ikke overfiskes, og så andre fiskearter eller fugle og havpatedyr heller ikke skades af fiskeriet, forklarer Ole Schmidt landechef i MSC (Marine Stewardship Council). Samtidig bliver fangsten sporet, så man kan garantere, at den fisk, man spiser, rent faktisk er fanget af en MSC-certificeret fisker, fortæller Ole Schmidt. Et årelangt samarbejde med Danmarks Fiskeriforening viser nu positive resultater. - Når man fanger f.eks. sild og brisling bæredygtigt, fortæller biolog Henrik Lund fra Danmarks Fiskeriforening, - så gøres det ved enten at bruge et midtvandstrawl eller et not. Det er begge net, hvor midtvandstrawlet bruger et kegleformet net, som bliver trukket efter et fartøj efter lokalisering af fiskene med sonar. For at undgå bifangst har nettet specifikke maskestørrelser, tilpasset den art der fiskes efter. Notet er et net som fiskerne kaster ud omkring stimer af fisk, lokaliseret med sonar.

Inspiration til verdensmål

MSC er en global organisation, der certificerer fiskerier over hele verden efter en særlig standard, så forbrugerne kan vide, om de fisk, de køber, er fanget bæredygtigt. Faktisk er MSCs standard en



To glade hesterejefiskere fra Vadehavet, der blev MSC-certificeret i december 2017. Foto: Christer Holte.

inspirationskilde til FNs bæredygtigheds mål for fiskeri. I Danmark er langt størstedelen af de organiserede fiskere MSC-certificerede. - De færreste tænker på, hvor rig en natur vi har under havet, med stenrev, tangskove og meget, meget mere. Det er grundlaget for, at vi overhovedet har en fiskebestand, og at vi kan spise de fisk, der lever i de danske farvande, understreger Ole Schmidt.

De indre danske farvande er pressede af klimaforandringer og forurening

- For nylig fik vi MSC-certificeret fiskeriet af sild og brisling i Østersøen, fortæller biolog Henrik Lund fra Danmarks Fiskeriforening. - I det vestligste af Østersøen og de indre danske farvande, er der stadig alvorlige problemer for havmiljøet, fortæller Henrik Lund: - Klimaforandringerne får temperaturerne til at stige i havene, iltsvind opstår når nedbør skyller kvælstof og fosfor ud i havet fra landjorden, og så er alle fiskene f.eks. forsvundet fra Fredericia efter branden hos Dangødnings i 2016. Det er nogle af de medvirkende faktorer, som betyder, at der ikke er MSC-certificeret fiskeri i de indre danske farvande.

Masser af jomfruhummere i Skagerrak og Kattegat

I 2019 blev der i Hirtshals alene landet 1.488 ton jomfruhummer fra Skagerrak til en værdi af 68 millioner kr. Fiskeriet efter jomfruhummer er derfor et af de økonomisk vigtigste erhverv, fortæller Henrik Lund: - Jomfruhummerfiskeriet er et vigtigt erhverv for mange små kystsamfund helt fra Gilleleje i de indre danske farvande til havnene langs Nordjyllands kyst.

Trawl med gummiskiver

- Det også vigtigt at sørge for, at bestanden klarer sig godt, forklarer Henrik Lund. - Når man fisker MSC-certificeret efter jomfruhummer, betyder det, at man fanger dem med bundtrawl. Modifikationer som gummiskiver sørger for at nedbringe kontakten mellem nettet og havbunden. Samtidig fisker MSC-certificerede fiskere selvfølgelig ikke i beskyttede områder. Og det fungerer, for bestanden af jomfruhummere i Kattegat har det godt og har haft det godt i mange år. - Der har været en masse debat om bundtrawl, og vi oplever ofte at blive kritiseret for at tillade det i MSC. Men MSC laver ikke regler for, hvilke metoder eller redskaber fiskerne bruger. Det afgørende for os er, at man ikke gør uoprettelig skade på naturen. Derfor; hvis man kan dokumentere, at man bruger bundtrawl på en måde, hvor det hverken laver uoprettelig

bundtrawl på en måde, hvor det hverken laver uoprettelig skade på havbunden eller giver store mængder uønsket bifangst, så er det muligt at komme ind under MSC-ordningen, forklarer Ole Schmidt.

Limfjordens mange muslinger

I Ørødde på Mors blev der i 2019 landet 12.674 ton blåmuslinger og 8.038 ton hjertemusling fra Limfjorden. Og det er der en helt særlig grund til, forklarer Henrik Lund: - Limfjorden er yderst næringsstofbelastet, hvilket giver optimale vækstbetingelser for muslinger. - Blåmuslinger er ligesom fisk sunde at spise, og de indeholder en masse vitaminer, mineraler og sunde fedtstoffer, siger Henrik Lund og fortsætter: - Man fanger muslinger med skrabere, der trækkes over havbunden. I Limfjorden har man en vægtbegrænsning på, hvor tung rammen af skraberen må være, hvorved påvirkningen på havbunden mindskes. Alle muslingefartøjer har en såkaldt black box ombord, så der er fuld dokumentation for fartøjernes aktiviteter.

Nordsøen - stedet hvor de fleste fisk fanges

I Nordsøen bliver der primært fisket efter sild, brisling og sperling, men også efter den lille fisk tobis. F.eks. blev der i 2019 landet 54.571 ton tobis fra den centrale del af Nordsøen i Thyborøn. - De fleste kender måske ikke tobisen, fortæller Henrik Lund, - men den er faktisk en meget vigtig fiskeart, fordi den udgør en stor del af føden for mange rovfisk, bl.a. torsken. Derudover er den vigtig for industrien, da den bruges til at lave fiskemel og -olie. Den bli-

MSC-MÆRKET

Marine Stewardship Council (MSC) er en international non-profit organisation, der blev etableret i 1997, og i dag står MSC bag verdens mest anerkendte certificeringsprogram for bæredygtigt, vildtfanget fisk og skaldyr. MSC driver et globalt program, hvor man samarbejder med en række partnere om at fremme bæredygtigt fiskeri over hele verden. MSC-mærket er kendetegnet ved den blå fisk. For at blive solgt med MSC's blå fisk skal fisk og skaldyr komme fra et fiskeri, der er certificeret af en uafhængig tredjepart efter MSC's standard for bæredygtigt fiskeri.

ver fanget med trawl, ligesom ved jomfruhammere. - For tiden er al tobisfiskeri herhjemme MSC-certificeret, fortæller Ole Schmidt. - Men tobisen lever ikke særligt længe, og den flytter sig meget rundt. Derfor svinger den lokale bestand voldsomt - hvilket gør det svært at fastholde certificeringen, til alles frustration, især fiskernes. Derfor er der et samarbejde mellem MSC, fiskere, forskere og mange andre, for at se om man kan justere reglerne, så de bedre tager højde for vilkårene i virkeligheden uden at sætte bæredygtigheden på spil. For når man opdager et område, hvor standarden ikke fungerer efter hensigten eller trænger til at blive strammet op, så prøver man at forbedre det i forbindelse med de opdateringer, der laves hvert 5. år.

**Alle tal er omtrentlige og hentet fra Fiskeristyrelsens dynamiske tabel for landinger.*

Kilde: MSC



Klima skal skrives ind i *kostrådene*

Fødevarerstyrelsens officielle kostråd får i fremtiden også en klimavinkel, så det bliver nemmere for danskerne både at spise sundt og klimavenligt, hedder det i en pressemeddelelse. En rapport, som Fødevarerstyrelsen har modtaget fra DTU, skal danne det videnskabelige grundlag for grønne og mere klimavenlige kostråd. De reviderede kostråd skal ligge klar til januar 2021. Der skal færre røde bøffer og flere bælgfrugter på tallerkenen, når forbrugernes madvaner de kommende år skal flyttes i en mere klimavenlig retning. Rapporten kommer med videnskabeligt baserede anbefalinger til, hvordan en bæredygtig kost kan se ud i fremtiden. En kost, der samtidig med, at den tager hensyn til klimaet, ikke går på kompromis med sundheden. Hvis omstillingen mod mere klimavenlige og sunde madvaner skal lykkes, forudsætter det, at forbrugerne også bliver bedre til at købe årstidens grøntsager. Samtidig skal forbrugerne skrue ned for deres madspild og ikke spise for meget, understreger forskerne bag rapporten. -Vi skal bruge rapporten fra DTU Fødevareinstituttet til at udvikle Fødevarerstyrelsens officielle kostråd i en klimavenlig retning. Det skal ske på en måde, som tager hensyn til både de nordiske kostvaner, og det videnskaben ved om, hvilke vitaminer og mineraler en sund og varieret kost, gerne skal byde på, lyder det fra Fødevare-

styrelsens projektleder på arbejdet med klimakostrådene, Trine Grønlund. Hun understreger, at der på ingen måde bliver tale om en revolution, men snarere en evolution af kostrådene. Sådant som det i øvrigt er sket løbende i alle de år Danmark har haft officielle kostråd. - Vi justerer løbende kostrådene i takt med, at vi får ny viden, og som situationen er nu, er det oplagt at arbejde både med sundhed og klima. I den forbindelse er det vores privilegie at stå i spidsen for at udvikle klimakostråd, bl.a. sammen med DTU Fødevareinstituttet, kampagnespecialister og ikke mindst forbrugerne, understreger Trine Grønlund.

Klimatips til madlavning i hverdagen

Hovedparten af danskerne (70 %) mener, det er vigtigt at bekæmpe klimaforandringerne ved at gøre vores madvaner mere bæredygtige. Ved at vælge fødevarer med det laveste klimaaftryk inden for hver fødevarergruppe, eksempelvis ved at spise kylling i stedet for oksekød og kartofler i stedet for ris, kan man skære omkring 20-30 % af madens klimaaftryk. Allerede her i 2020 kan danskerne møde kampagnen „Madglade klimatips”. Her får danskerne helt konkrete tips til, hvordan de på en overskuelig måde kan gøre hverdagsmaden mere klimavenlig. Det vil fødevareminister Mogens Jensen og klimaminister Dan Jørgensen sørge for. - Sund og klimavenlig mad skal være for alle uanset pengepungens størrelse. Det handler ikke om, at man helt skal droppe bøffer og bolognese. Men spiser vi alle sammen lidt grønnere, så har det et kæmpestort potentiale for både klimaet og for folkesundheden, siger fødevareminister Mogens Jensen.

Samarbejde og partnerskaber er afgørende

For at lykkes med at få flere danskere til at spise efter kostrådene er samarbejde med flere aktører afgørende. Det er samarbejde imellem myndighederne, fødevarevirksomheder, detailhandel, sundhedsorganisationer og interesseorganisationer mm. Fødevarerstyrelsen arbejder derfor aktivt i partnerskaber som fx Rådet for Sund Mad, Innovationspartnerskabet og Fuldkornspartnerskabet. Sidstnævnte har på kun 10 år bidraget til at danskerne spiser over dobbelt så meget fuldkorn, og at fuldkornslogoet nu findes på mere end 1000 produkter.

Kilde: Miljø- og Fødevareministeriet



Danskerne madvaner ligger generelt langt fra De officielle Kost-råd, og mere end halvdelen af den voksne del af befolkningen er overvægtige. Det har konsekvenser for den enkelte i form af fx, hvor længe vi lever, hvor syge vi bliver og for livskvaliteten. Der kan være store gevinster at hente, både for den enkelte og for samfundsøkonomien hvis forbrugerne spiser mindre salt, mindre mættet fedt, mindre rødt og forarbejdet kød. Men der kan også hentes gevinster hvis danskerne spiser mere frugt og grønt, mere fisk og mere fuldkorn.

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!



Pighvarren er en venstrevendt fladfisk med pigge på ryggen. Det er den næststørste fladfisk i Danmark. Pighvarrens kød er utrolig lækkert og fast med masser af smag. Den regnes af mange for en helt særlig spise.

Pighvaren blev kåret til Årets Pinsefisk 2020

Selvom foråret 2020 blev alt andet lige end normalt, så kårede Danmarks Fiskehandlere traditionen tro alligevel årets pinsefisk. Der var som tidligere afstemning på Fiskehandlernes facebookside og valget stod mellem følgende fisk Rødtunge, Lyssej, Havkat, Havtaske og Pighvar. Og det blev pighvar som løb med sejren.

AF PER AASKOV KARLSEN

I mere end 20 år er der op til pinse kåret en Pinsefisk, så det er en af dansk kulturs nyere madtraditioner. Påsken har lammet, St. Bededag har varme hveder, julen har anden, og nytåret har torsken. Pinsen havde imidlertid i mange år intet måltid, man forbundt den med. De sidste mange år har der været fejring af Pinsefisken i Fiskeforretningen HAV i Torvehallerne, med taler far minister, biskop og naturligvis fiskehandleren selv Tommy Raabo, men sådan skulle det ikke være her i 2020 på grund af Covid-19.

Havets Rolls Royce

- Det var gode kandidater alle fem, men jeg er glad for, at det blev pighvar. Den kan det hele enten som filet eller som hel fisk. Den kan komme på grill, dampes, steges - ja, kort sagt alt, og så er det havets Rolls Royce, udtalte Fiskehandler Tommy Raabo, som blev bakket op af Michelin-stjernekokken Jonas Mikkelsen fra Hotel Frederiksmindes Præstø: - Fantastisk! Det er min yndlingsfisk, og jeg er helt enig med Fiskehandler Tommy Raabo. Det er havets Rolls Royce.

Pighvar, hvad er det for en fisk?

Pighvaren er bredt anerkendt for at være en af de bedste spise-fisk, der findes. Dens kød er hvidt, fast, og det er let at tage de store stykker af fisken, når den er færdigtilberedt. Den smager fantastisk, og laves ofte som en hel fisk i ovnen eller på grillen. Pighvaren har en næsten rund krop, den er hvid på undersiden, som ofte ligger på havbunden. Den er mørkebrun på oversiden, men den er ekstremt god til at camouflere sig og skifte farve, så den går i et med havbunden, når den ligger og venter på sit bytte. Pighvaren har fået sit navn, da den har små pigge på den mørke side af sin krop. Pighvar hunner kan blive op til 100 cm, mens hannerne sjældent bliver over 50 cm.

Pighvar smager godt året rundt. Den må også fanges hele året, og mange begynder også at erstatte nytårstorsken med pighvar. Smagen opleves dog bedst i pighvar der er fanget i foråret eller henover sommeren. Pighvar er velegnet til flere for-

mer for tilberedning. Den kan grilles eller steges den direkte på panden eller i sølvpapir.

Hvor fanges pighvar?

Pighvar lever på sandbund ned til ca. 80 meter vand. De trækker mod lavere vand i foråret og om sommeren. Lystfiskeri efter pighvar på lavt vand direkte fra strande 20-40 km syd for Hvide Sande er blevet mere og mere populært de sidste par år. Pighvaren findes over et stort område, den kan bl.a. fanges langs en del af Europas vestkyst, samt ved Norge, Island og Færøerne. Den fanges også i mange af de danske farvande. Nogle mener, at pighvar fra Nordsøen, er de bedste. De kaldes ofte vesterhavspighvar, og er ca. 30-40% dyrere end pighvar fra de indre danske farvande.

Kilde: Danmarks Fiskehandlere, Fiskeritidende

OVERSIGT OVER ÅRETS PINSEFISK

2000 Ål
2001 Regnbueørred
2002 Rødspætte
2003 Knurhane
2004 Hornfisk
2005 Havkat
2006 Rødtunge
2007 Kuller
2008 Skagensrejen
2009 Rødspætte
2010 Blåmusling
2011 Kulmule
2012 Rødspætte
2013 Rødspætte
2014 Skærsingen
2015 Skagensrejen
2016 Jomfruhummer
2017 Kulmule
2018 Jomfruhummer
2019 Skærsing
2020 Pigvar





Nyt forbrugermagasin fra Danmarks Fiskehandlere

AF PER AASKOV KARLSEN

I foråret lancerede Danmarks Fiskehandlere et nyt forbrugermagasin kaldet FISK (skrevet "FISK") til sine medlemmer. Forårsudgaven var først planlagt til at udkomme omkring Påske (primo april), men måtte udskydes på grund af Corona til at udkomme til Pinse (ultimo maj). Ideen er at give fiskehandlerne ideer og opskrifter til at bruge fisk og i det hele taget trække kunder ind i butikken.

Hver fiskehandler modtager 100 stk. magasiner i forbindelse med medlemskabet af foreningen, Danmarks Fiskehandlere. Den enkelte fiskehandler har mulighed for at bestille yderligere. Magasinet er blevet godt modtaget hos kunderne og meningen er, at magasinet skal give kunderne inspiration til fiskeretter og fortælle om fiskehandleren og det gode håndværk og den kvalitet, som

man som kunde får, når man handler hos sin lokale fiskehandler. Udgave nr. 2 af forbrugermagasinet udkommer her i oktober. I efterårsmagasinet er det bl.a. nytårstorsken, der omtales. Det er en gammel kending, som netop er i sæson hen over vinteren. Forbrugerne kan bl.a. læse om, hvorfor der er en tradition for torsk på bordet til nytårsaften.

Sild er en af de mest elskede fisk i Danmark og et hit på de danske frokostborde, uanset om det er julesild, kryddersild, marinerede sild, sennepssild, stegte sild eller fx karrysild. I magasinet finder forbrugerne lækre opskrifter på de forskellige sildeopskrifter.

Opskrifter med varmrøget laks, rødtunge, skærising, tun og rejer er også med i det nye magasin.



Arkivbillede, DM i Østers 2019.

Østers og muslingepremieren flyttes til 2021

Årets udgave af Østers- & Muslingepremieren samt DM i Østers-gastronomi, DM i Østersåbning og DM i Champagnesabling og en tjenerkonkurrence, der skulle have været afviklet i Danmarks Skaldyrshovedstad Nykøbing Mors i weekenden 9.-12. oktober 2020, udskydes til næste år. Det er Kokkeforeningen Danmark samt Morsø Kommune, der står bag arrangementet, der har udviklet sig til en sand folkefest med tusindvis af gæster fra hele landet. -Vi kan ikke forsvare at gennemføre et arrangement, der tiltrækker gæster og deltagere fra hele landet, set i lyset af Covid-19 situationen. Det vil være mangel på samfundssind at gennemføre den her type arrangementer og derfor aflyser vi arrangementet i år og begynder allerede nu planlægning af næste års arrangement, der finder sted i weekenden mellem den 15. og 18. oktober 2021, siger Borgmester Hans Ejner Bertelsen (V), Morsø Kommune.

Han bakkes op for Restauratør Uffe Nielsen, der er Præsident for Kokkeforeningen Danmark: - Det kan få altødelæggende konsekvenser for en kok eller en tjener at blive ramt af Covid-19, blandt andet fordi sygdommen angriber smagsløgene. Gennemførte vi arrangementet og en deltager blev smittet, kan det med andre ord koste deltageren sit levebrød i en periode. Mange deltagere ejer selv deres restauranter eller er køkkenchefer. Bliver en eller flere smittet, kan en restaurant ganske enkelt risikere at blive lagt ned og i værste fald måtte lukke, hvis man får Covid-19 indenfor dørene, påpeger Uffe Nielsen. De udtagne kokke og tjenere, bakker fuldt ud op om beslutningen om at udskyde Østers- & Muslingepremieren til næste år. - Vi er klar til at lave et arrangement i verdensklasse til næste år, hvor vi håber, at situationen omkring Covid-19 ser anderledes positiv ud end i dag, slår Hans Ejner Bertelsen (V) fast.

Kilde: Fiskerforum.dk

Hotel- og Restaurantskolen laver sushiefteruddannelse

Hotel- og Restaurantskolen er i samarbejde med Letz Sushi nu klar med en efteruddannelse, der skal opkvalificere sushimedarbejdere og hjælpe ledige til sushi-jobs. Sushibranchen har længe, i mangel på kvalificerede kokke, efterspurgt en decideret uddannelse.

Direktør på Hotel- og Restaurantskolen, Anne-Birgitte Agger, var dengang positivt indstillet over for idéen om at påtage sig en aktiv rolle for at løse problemet: - Efter en grundig dialog og research har vi nu udviklet et tilbud, der både kan hjælpe mennesker, der gerne vil ind i branchen, og mennesker, der vil blive i branchen med et bedre udgangspunkt.

Ansvar for branchen

Målet med det nye initiativ er, at branchen fremover kan få flere kvalificerede medarbejdere til at besætte de mange ledige stillinger på sushirestauranterne. Det første hold begynder her på skolen i oktober: - Det er ledige, som er klar til at komme ud på arbejdsmarkedet og tage jobs i sushirestauranter. Derefter vil vi uddanne Letz Sushis nuværende medarbejdere, som har brug for opkvalificering, fortæller Lene Vietz, der er projektleder på forløbet. Administrerende direktør i Letz Sushi, Anders Barsøe, forklarer: - Vi gør det, fordi vi gerne vil løfte branchen i sin helhed. Det er en del af den overordnede ansvarstagen, som vi tager som virksomhed. Vi har valgt at samarbejde med Hotel- og Restaurantskolen, da skolen er en stærk samarbejdspartner til at løfte opgaven og oplagt at lave et uddannelsesforløb sammen med.

Første initiativ af mange

Det nye efteruddannelsesforløb kan samtidig være startskuddet til at inddrage sushien i større omfang på Hotel- og Restaurantskolens forskellige kurser og uddannelser. - Vi håber, at vi får opbygget rutiner og solid knowhow i det japanske køkken, og at det bliver en fast del af vores efteruddannelsesudvalg. Det vil også være interessant at tilbyde det til vores kokkeelever som et valgfag, eller måske endda en grunduddannelse. Dette er det første initiativ af forhåbentlig mange flere, siger Lene Vietz, der minder om, at en uddannelse som sushikok i Japan tager otte år.

Praktik i Letz Sushi

Under det nye fire uger lange kursus kommer deltagerne omkring undervisning i grundteknikker, knivslibning af japanske knive, ergonomi, bæredygtighed, tang, fermentering og Japans historie. Undervejs bliver der besøg af gæsteundervisere med forskellige specialer, og der vil være forskellige relevante udflugter. Forløbet bliver kombineret med praktik i Letz Sushis restauranter.

Kilde: Hotel- og Restaurantskolen



Styrk din forretning med en ny, smart butiksvægt

Konkurrencen i detailbranchen er benhård og effektive arbejdsgange og moderne teknologi er vejen til vækst og udvikling. Med de præcise og alsidige butiksvægte fra Scanvaegt Systems forbedrer du både effektiviteten og fortjenesten i din forretning.

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



**Ring 6591 6000 og hør mere om vores
effektive kvalitetsvægte...**

Opskrift:

Rødspætte stegt med estragonsmør og bagte hokkaido græskar

DET SKAL DU BRUGE:

4 hele rødspætter, flæde og rensede
2-3 dl hvedemel
50 g smør
¼ bundt estragon, hakket
800 g hokkaido græskar
¼ bundt persille
2 spsk olivenolie
Salt og peber

Servér med de bagte græskar.
Andet egnet fisk: ising, skrubbe eller anden fladfisk.

Kilde: 2gangeomugen

FREM GANGSMÅDE:

- Rens græskar for kerner og skær den ud i grove både med skallen.
- Kom græskarbådene i en bradepande med bagepapir, vend dem med groft hakket persille, olie, salt og peber.
- Bag græskarbådene i forvarmet ovn på 200 grader i ca. 30 minutter.
- Hak estragon groft, rør det sammen med smørret.
- Vend fisken i mel og steg dem af i estragonsmør på en varm pande i ca. 2 minutter på hver side.



Opskrift:

Hr. Mogensens Ørredmousse

Hr. Mogensens Ørredmousse er en oplagt specialitet til forret, på frokostplatten eller i madpakken på en grov baguette med sprød salat. Moussen får et komplet udtryk med blandingen af piskefløde og creme fraiche understøttet ørreden godt, mens den revede peberrod tilføjer fylden og fedmen et lækkert og spidst udtryk.

DET SKAL DU BRUGE:

1 røget ørredside
1 dl. piskefløde
1 dl. creme fraiche
20g revet peberrod
1 håndfuld hakket persille
Salt & peber
Groft brød

Kilde: Aqapri

FREM GANGSMÅDE:

- Pisk fløden stiv, rør den forsigtigt sammen med creme fraiche og tilsæt revet peberrod samt hakket persille.
- Skær den ben- og skindfri, røgede ørredside i små stykker og bland fisken med dressingen. Smag moussen til med salt og peber.
- Anret med en persilledusk eller purløg på toppen og server ørredmoussen med et groft stykke brød.



Kystfiskerne mangler fisk

De fiskere, der fisker på MAF-licens (Mindre Aktive Fartøjer, red.) i den Vestlige Østersø, har ikke flere torsk til resten af året. Rationerne i ordningen er brugt, og der er meget lidt torsk til leje, med meget høje lejepriser til følge. Derfor har foreningen for Skånsomt Kystfiskeri (FSK-PO) anmodet Miljø- og fødevarerministeriet om at sikre MAF-fiskerne, så de også har torsk til resten af året. - Vi har bedt ministeriet se på, om det er muligt at lave en overbookning på 2021 torskeknoten, sådan at vi tager lidt af næste års kvoter og deler ud i år. På den måde kan der komme lidt torsk til MAF segmentet, så de kan fortsætte deres fiskeri, siger Søren Jacobsen, formand i FSK-PO.

FSK-PO er meget forundret over, at der så tidligt på året ikke er flere torsk til MAF fiskerne. - Det burde ikke kunne ske, at kvoter for MAF segmentet er fisket op så tidligt på året. Det er Fiskeristyrelsens ansvar at sikre, at der er nok kvote til MAF fiskerne. Det har vi også pointeret overfor Fiskeristyrelsen og ministeriet, siger Søren Jacobsen. Det er ikke kun MAF fiskerne der mangler torsk. Det er der mange kystfiskere der gør og det vækker undren ved FSK-POs fiskere, at der ikke er mere til leje end der er. - Vi kan se at kun 65 procent af torskeknoten i vestlige Østersø er fisket op på nuværende tidspunkt. Det samme gælder for tungerne i Kattegat. Her er kun fisket 34 procent af kvoten. Så vi håber da, at de fiskere der ikke fisker deres kvote, vil sætte den til leje, så dem der mangler, kan komme på vandet, slutter formanden for FSK Søren Jacobsen.

Kilde: Fiskerforum

Lakseproducent i modvind

Den norske lakseproducent Mowi er i modvind på børsen i Oslo med et fald på over fem procent i kølvandet på kvartalsregnskab. Det norske lakseselskab Mowi blev sendt ned af investorerne i august,

hvor aktien på børsen i Oslo faldt med 6,1 pct. til 174 norske kr. Det skete, efter at selskabet tidligere på dagen havde offentliggjort regnskab for andet kvartal af året. Mowi omsatte i andet kvartal 2020 for 911,2 mio. euro, mens driftsoverskuddet (EBIT) for kvartalet landede på 99 mio. euro. Samtidig lagde adm. direktør Ivan Vindheim i en skriftlig kommentar vægt på, at selskabets drift til trods for coronakrisen havde kørt tæt på normalt. - Vi har implementeret en bred vifte af sikkerhedsforanstaltninger for at mindske spredningen af virussen internt i vores operationer, uddybede topchefen i en skriftlig kommentar. Analytikerne havde ifølge Bloomberg News til sammenligning sat næsen op efter en omsætning på 975,2 mio. euro. Med regnskabet varslar Mowi, at laksehøsten for året bliver reduceret med 8000 GWT (guttet weight equivalent tonnes, red.) til 442.000 GWT på grund af biologiske udfordringer i Skotland.

Kilde: Fødevarewatch

Solnedgang og dampede muslinger på Fur

Danmarks Fiskeriforening har været på Danmarkstur med fiskehandler Jakob Clausen. Sammen med lokale fiskere fra forskellige havne, har han tilberedt fisk og skaldyr i bedste „Nak og Æd“-stil. Det var nærmest sigende, at solen gik ned og kastede sine gyldne stråler på de stejle skrænter langs Fur, da muslingefisker Peter Dalsgaard sammen med fiskehandler Jakob Clausen spiste dampede muslinger ombord på muslingebåden Magrethe P. For det var nemlig sidste optagelse af "Fiskeriets Danmarkstur" i denne omgang. Ønsket med filmene er ikke alene at fortælle en positiv historie om dansk fiskeri, men også at synliggøre over for den almindelige dansker, at når vi taler om fiskeri, så taler vi også om mennesker.

Kilde: Fiskeritidende

Konkursramt fiskevirksomhed er blevet opkøbt

Den københavnske fiskevirksomhed Jacob Kongsbak Lassen, der gik konkurs i slutningen af marts, er blevet opkøbt af fødevarerelskaberne Kalu og Skagerak Fi-

skeeksport. Det oplyser Kalu, som hidtil ikke har haft fisk i sit sortiment, i en presmeddelelse. - For os giver det mening at være med til at sikre Kongsbaks fremtidige drift, da vi mener, det er en vigtig leverandør i vores industri af højkvalitetsprodukter til restaurations- og fødevarerebranchen. Vi har den samme kundeportfolio af kvalitetsbevidste kokke og restauranter, som er vant til et eksklusivt sortiment og en ultrahøj servicegrad, siger Kalu- direktør Thomas Høj. - Over tid vil der være mange synergier, vi kan trække sammen, ud over at begge virksomheder har stolte traditioner inden for hver deres område. Hos Kongsbak er det fisk og skaldyr, hos Kalu er det kød, fjerkræ, charcuteri, ost og specialiteter. Det giver god mening for vores kunder, tilføjer han. Jacob Kongsbak Lassen har som familievirksomhed eksisteret i 137 år, deraf 20 år i Kødbyen i København. Indtil konkursen blev virksomheden drevet af 5. generation, Jacob Kongsbak, der har været en del af virksomheden siden barnsben. Han fortsætter med at varetage den daglige drift, efter at virksomheden er overgået til Kalu og Skagerak Fiskeeksport.

Kilde: Retail News

Fisk og handel præger brexitforhandlinger

Om under 3 måneder er briterne helt ude af de nuværende overgangsftaler med EU. Men der er fortsat ingen, som ved, hvordan relationerne skal være mellem Bruxelles og London fra nytår. Indtil videre har forhandlingerne været præget af begrænset fremdrift om en ny frihandelsaftale og andre samarbejdsområder. Siden den britiske folkeafstemning om brexit har det været en udfordring at sikre en åben grænse mellem den britiske provins Nordirland og EU-landet Irland, mens der samtidig skal tages hensyn til, at briterne ikke længere skal være en del af EU's indre marked. Den nye forhandlingsrunde blev indledt på et tidspunkt, hvor Storbritannien kæmper med et af de værste tilbageslag i økonomien i G7-gruppen som følge af coronapandemien. Storbritannien har et af de højeste covid-19-dødstal per indbygger i Europa.

Kilde: Fødevarewatch



EU-chefforhandler afviser brexit-aftale uden fiskeri

Brexit-aftalen kan stå og falde med adgangen til de britiske farvande. EUs chefforhandler, Michel Barnier, vil ikke acceptere en brexit-aftale uden en aftale på fiskerispørgsmålet. Uden en langsigtet og fair løsning for fiskeriet kommer der ikke til at være noget nyt økonomisk partnerskab med Storbritannien, meldte EU's chefforhandler, Michael Barnier, ud onsdag. En brexit-aftale kan stå og falde med adgangen til fiskeri i det britiske farvand, som bl.a. Danmark også har fisket i, før briterne trådte ind i EU i 1973. - Vi forstår fuldt ud og respekterer, at Storbritannien nu bliver en uafhængig kyststat, uden for den fælles fiskeripolitik. Men vi vil ikke at acceptere, at disse mænd og kvinders arbejde og indkomst bliver en forhandlingsbrik i disse forhandlinger, udtalte Michael Barnier ifølge mediet i en videotale ved den irske tænketank IIEA. Hele aftalen skal være på plads inden for de næste to måneder.

Kilde: Fødevarerwatch

Kæmpetun på 276 kilo er endt på disken hos Havnens Fiskehus

En dansk fiskekutter landede i september en tun på 276 kilo. Fisken købte Havnens Fiskehus i Aarhus, som skar den imponerende tun op og solgte den i bidder til fiskespisende århusianere. I et par dage kunne kunderne i Havnens Fiskehus kigge en kæmpe tun i øjnene. Hele 276 kilo vejede hav-monstret, som blev skå-

ret op til bøffer og andet godt til de århusianske køkkener. Prisen på tunkødet blev 500 kroner per kilo, som kunne købes i butikken, men dele af fisken blev også leveret til restaurant Fru Larsen i Langå, hvor gæsterne kunne smage på den friske fisk. Kunderne i Salling Super kunne også lægge tunkød i indkøbskurven, ligesom en fiskevogn havde det mørke fiskeskud med på markedet på Ingerslev. - Bestanden af Bluefin-tun fra Norden og ned til Middelhavet har været stærkt stigende i de senere år. Man regner med, der er mellem 50.000 og 100.000 tun i vores farvande, og derfor sker det at der af og til, at der går en tun i garnet, forklarer Anders Højgaard.

Kilde: Stiften.dk

Konservativ fiskeriordfører vil have stoppet kameraovervågningen omgående

Det er det nordjyske konservative folketingspolitiker Per Larsen (K), der nu presser på for at få kameraovervågning stoppet. Overfor FiskeriTidende.dk forklarer han, at det både er et meget voldsomt men også uproportionelt indgreb overfor fiskerne. I midten af august måned, havde den konservative politiker taget en tur med hummertrawleren FN 81 "Betina Kruse" og fået en fornuftig og saglig snak med fiskeskipper Brian Kruse, under hummerfiskeriet ud for Læsø. En snak der skulle gøre Per Larsen (K) klogere på de forhold, som den socialdemokratiske fiskeriminister Mogens Jensen, nu vil påtvinge de nordjyske Kattegat-fiskere med den elektroniske monitorering (Kameraovervågning). Fiskerne og deres organisationer har allerede givet et rungende NEJ TAK til den statslige overvågning af fiskernes private arbejdsplads.

Et nej som på hjemmesiden "Fiskernesigerstop.dk" i skrivende stund er oppe på en modstand af 25.604 personer der med deres underskrift tilkendegiver, at fiskeriministerens og fiskeristyrelsens påtænkte kameraovervågning i Kattegat er "NO GO". Som andre tager den konserva-

tive fiskeriordfører Per Larsen, nu skarpt afstand til fiskeriministerens kamera-projekt og har afkrævet ham svar på en stribe paragraf 20 spørgsmål og udvalgs spørgsmål, som FiskeriTidende.dk beskriver.

Kilde: Fiskerforum

Laksemilliardærer sidder tungt på norsk rigmandsliste

Blandt de 400 rigeste nordmænd har 45 ejerskaber i lakseselskaber. Mowiej John Frederiksen er med flere længder stadig landets rigeste, men på listens nummer to og tre finder man kendte detaillejere.

Salmar-grundlægger Gustav Witzøe er Norges sjette rigeste mand. Med 104 mia. norske kr. på bogen sidder John Frederiksen solidt placeret på tronen over de rigeste nordmænd ifølge en opgørelse fra magasinet Kapital. I danske kr. svarer Mowiej-ejerens formue til 69,6 mia. kr., og han er dermed mere end dobbelt så velhavende som listen nummer to; Rema 1000-ejer Odd Reitan. Hans formue beløber sig til 44,5 mia. NOK eller 29,8 mia. kr. På listens tredjeplads finder man Johan Johannson, der har en formue på 44 mia. NOK svarende til 29,5 mia. kr. Johan Johannson ejer Norgesgruppen, der står bag kæder som Meny og Kiwi i Norge, og som i Danmark ejer majoriteten i detailkoncernen Dagrofa. Begge detailfolk har i det seneste år øget formuen med et par mia. NOK, mens det for listens nummer et er gået tilbage med omkring 10 mia. NOK i forhold til 2019. Ifølge mediet Ilaks finder man på listen i alt 45 rige mænd og kvinder med ejerskaber i den norske lakseindustri. Den næstrigste laksemand finder man på listens 6. plads. Her er det Salmar-ejeren Gustav Witzøe, der huserer med en formue på 33,5 mia. NOK eller 22,4 mia. kr. Af en eller anden ukendt årsag optræder hans 27-årige arving Gustav Witzøe ikke umiddelbart på listen. Han har ellers tidligere toppet listen for de rigeste på kloden, som er under 30 år. Længere nede på listen finder man flere medlemmer af Grieg-familien, der ligeledes ejer store dele af en børsnoteret laksekoncern, og på samme vis er der også flere med efternavnet Møgster, der ejer Austevoll-koncernen.

Kilde: Fødevarerwatch

Danmarks Skaldyrshovedstad opruster og ansætter direktør

Mors skruer nu op for branding som Danmarks Skaldyrshovedstad, og udviklingen af eksisterende og nye events med dansen af Foreningen Danmarks Skaldyrshovedstad. Samtidigt udpeges en af landets bedste turistfolk som direktør. - Limfjorden og skaldyrene er en indgroet del af Mors' DNA, og det var også baggrunden for, at vi for mange år siden tog initiativet til at understøtte markedsføringen af "Limfjordens Guld" samtidigt med, at vi kunne styrke turismen ved at udvikle en række events, der er vokset markant de senere år, fortæller Borgmester Hans Ejner Bertelsen (V), der bliver bestyrelsesformand i Foreningen Danmarks Skaldyrshovedstad.

Borgmesteren peger på, at den nye konstruktion giver en række muligheder for at få flere partnere med om bord. - Kulturmødet er et godt eksempel på, at det var nødvendigt med en ny og selvstændig organisation for at få et bredere fundament, og det er også i det lys, at vi har valgt at udskille aktiviteterne "Østers- & Muslingepremieren" med blandt andet DM i Østersåbning, DM i Champagnesabling samt DM i Østersgastronomi, som vi afvikler i tæt samarbejde med Kokkeforeningen Danmark, i en selvstændig organisation, påpeger Hans Ejner Bertelsen.

Østersturisme

Den nye organisering sker helt i tråd med de udviklingsplaner, Morsø Kommune har omkring hele skaldyrsområdet. - Vi arbejder lige nu med planerne omkring det kommende oplevelsescenter for Østers-turisme, som vi håber at kunne realisere henover de kommende år i takt med, at finansieringen af centret kommer på plads, fortæller Hans Ejner Bertelsen.

Tung turistprofil som direktør

Det har været vigtigt for Morsø Kommune at sikre det bedst mulige afsæt for den fortsatte udviklingen af de events, der er med til at brande Mors som Danmarks Skaldyrshovedstad. Derfor har man ønsket at hente en tung profil til at stå i spidsen for projektet. Valget er faldet på Colin John Seymour Jr., der i 13 år har været turistchef i Varde. Han er et kendt ansigt i den danske fødevarer- og turistbranche. - Min motivation til at søge mod Limfjorden er det nye forenings set-up, som giver muligheden at sætte turbo på eksisterende og nye aktiviteter, der skaber opmærksomhed og interesse for Danmarks Skaldyrshovedstad og Limfjordsskaldyr i ind- og udland. Skaldyr fra Limfjorden er en guds-pise og giver os mennesker en himmelsk spiseoplevelse. Jeg ser meget frem til muligheden at styrke Mors' nationale og internationale image, identitet og turisme tiltrækningskraft baseret på kulinariske og naturoplevelser omkring Limfjordsskaldyr. Potentialet for udvikling og fremgang er store og jeg ser frem til at medvirke til realiseringen af disse i et frugtbart og værdiskabende samarbejde med Morsø Kommune, samt lokale, nationale, og internationale aktører, siger Colin John Seymour Jr. Han tiltrådte stillingen som direktør for Danmarks Skaldyrshovedstad den 1. oktober 2020.

Kilde: Morsø Kommune





POLAR SEAFOOD

FORKÆL DINE GÆSTER

LAKS ER IKKE BARE LAKS

De ligner hinanden, de norske og de 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.



Returneres ved varig adresseændring

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

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