

fisk & skaldyr magasinet

Nr. 3 · september 2021



**Opdrættet torsk
fra Norcod**

side 5

**Fiskehandler på 24 år
med to butikker**

side 12

Fisk og Skaldyrsmagasinet er tilbage

Da en del af markedet har ligget fladt ned under corona-nedlukningen valgte redaktionen ikke at udgive Fisk & Skaldyrsmagasinet i marts og juni. Det er derfor glædeligt, at magasinet nu er tilbage med denne udgave, som den første udgave her i 2021.

AF REDAKTØR AF FISK & SKALDYRSMAGASINET
PER AASKOV KARLSEN

Kostråd næsten uden fisk

I 1970 blev de første danske kostråd formuleret af det daværende Statens Husholdningsråd, nu Konkurrence- og Forbrugerstyrelsen. Der er sket revision af rådene i gennem tiden i årene 1976, 1994, 2005, 2009 og i 2013. I forbindelse med de nye kostråd fra i år blev det annonceret, at klima også ville indgå sammen med ernæringsrigtige vejledninger. Fisk og skaldyr er nogle af de mest klimavenlige fødevarer, der findes, men indtil videre har fisk og skaldyr kun i meget begrænset omfang indgået i kostrådene. Det var derfor forventet, at den anbefalede mængde af fisk og skaldyr ville blive sat betragteligt op i de nye klimavenlige kostråd, som blev præsenteret i januar 2021. Det skete så ikke, men i stedet bliver det nu blot anbefalet at spise mindre kød og vælge bælgfrugter og fisk i stedet.

Tænk tank - uden det blå erhverv

Henover sommeren er der kommet en tænketank mere til. "Tænketanken Hav" skal bidrage til en såkaldt blå omstilling og skal beskæftige sig med områderne forurening, anvendelse og genopretning af havet. Ideen er, at Tænketanken Hav skal være en "videnspartner", der samler viden og tænkning, og som skaber bevidsthed om havet og dens udfordringer. Bestyrelsen er dog tilsyneladende sammensat af personer uden berøring med det blå erhverv som fiskeriet eller akvakulturen. Præsident Maria Reumert Gjerding for Danmarks Naturfredningsforeningen er valgt til at forvalte og styre Velux Fonden's donation på 75 millioner kroner de næste 5 år, der er sat i den nye tænketank HAV.

Indflydelse og beslutninger

Når man betragter indholdet i de nye kostråd og sammensætningen i den nye

tænketank kan man blive godt bekymret over, hvilke rammebetingelser det blå erhverv får i fremtiden. Magtfulde organisationer og politiske styrelser styrer uden om erhvervet, når væsentlige beslutninger skal træffes. Forhåbentlig vil der være mere lydhørhed for erhvervet, end det ser ud til på papiret.

DE NYE KOSTRÅD

- Spis planterigt, varieret og ikke for meget
- Spis flere grøntsager og frugter
- Spis mindre kød – vælg bælgfrugter og fisk
- Spis mad med fuldkorn
- Vælg planteolier og magre mejeriprodukter
- Spis mindre af det søde, salte og fede
- Sluk tørsten i vand

Indhold

- 3** Forbrugermærket "NaturSkånsom" for de få
- 4** Ny tænketank om havet uden repræsentation af fiskerne og akvakulturen
- 5** Opdrættet torsk fra Norcod
- 6** Gourmetkok fra Michelin-restauranten Alchemist løb med Kartoffelprisen 2020
- 8** Bagerens fisk i historiske rammer
- 10** Jubilæum i Torvehallerne
- 12** Fiskehandler på 24 år med to butikker
- 13** Fokus på hygiejne og rengøring
- 13** Fire forrygende fiskedage på Hanstholm Havn

- 14** Biolog og gastronom med en fælles mission – vi skal spise flere blåmuslinger
- 15** Opskrift: SANDART
- 16** Landbaseret lakseanlæg i Skagen er kommet godt fra start
- 18** Danmarks Østersfestival får international saltvandsindsprøjtning
- 20** Pinsefisker blev en havtaske
- 20** Delikatesser, gourmet og basale fødevarer
- 21** Odsherred-virksomhed: Dansk tang skal på menuen over hele jordkloden
- 22** Vidste du at...

REDAKTION

Per Aaskov Karlén
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

Norcod

Magasinet udkommer tre gange om året.

De næste magasiner udkommer:
Marts 2022
Juni 2022
Oktober 2022

www.fiskogskaldyrsmagasinet.dk

NØGLETITEL

Fisk & Skaldyrsmagasinet

ISSN 2597-176X

Torsk, skærsising, hvilling og strandkrabbe kan nu fanges under NaturSkånsom-mærket

I 2021 er der tilføjet fire nye arter til NaturSkånsom. Torsk fra område 22-23 fra vestlig Østersø, skærsising fra Nordsøen, Skagerrak og Kattegat, hvilling fra Nordsøen og almindelig strandkrabbe fra de danske farvande kan derfor nu afsættes som NaturSkånsom.

Fisk med det nye statslige mærke NaturSkånsom er fanget med skånsomme redskaber og stammer fra sunde bestande.

På baggrund af de årlige bestandsvurderinger og kvotefastsættelser revideres det årligt, hvilke fiskebestande, der kan mærkes NaturSkånsom.

Hidtil har rødspætter og skrubber, været de arter, som fartøjer, under mærkningsordningen, har landet mest af, og fisken er populær hos detailhandelen, som efterspørger flere NaturSkånsomme fisk.

Forbrugermærket "NaturSkånsom" for de få

"NaturSkånsom" er en statskontrolleret mærkningsordning, hvor fiskeren sælger sin fisk fanget under bæredygtige og skånsomme fangstkriterier. Men det er stadig en mærkningsordning for de ganske få, og som er blevet udskældt af hovedparten og resten af de danske fiskere, der i stedet ser det "Naturskånsom-mærke", som grøn symbolpolitik af værste skuffe, og som mener det har polariseret fiskeriet endnu mere.

Trods MSC-mærket fisk i trawlfiskeriet, har man ikke fra Fiskeristyrelsens side valgt at trawl-fanget fisk må sælges under dette nye statskontrolleret "Naturskånsom-mærke", selvom en anden og et langt mere verdenskendt mærkningsordning, MSC certificeringen, for længst har valgt at give MSC mærket, også til trawlfanget fisk. MSC ordningen omhandler fiskeri af de vilde fiskebestande, med sporbarhed og bæredygtigt fanget, der er certificeret efter MSC-standarden – en videnskabelig metode, der bruges til at vurdere om et fiskeri er bæredygtigt.

Manglende udbud og leverancer

Det har de danske fiskerimyndigheder ikke syntes var godt nok til danske fisk, hvorfor man i stedet har opfundet et "Naturskånsom-mærke", som ganske få danske fiskere, der fisker med passive redskaber er tilsluttet, og som endnu ikke har præsteret at levere fisk i de mængder forbrugerne efterspørger – så langt fra endda. En forbruger-succes, der truer med at kvæle dette "Naturskånsom-mærke", inden det rigtigt er kommet i gang. Men det er en helt anden historie.

"Naturskånsom-mærket" snubler i eget net

For alt mens havbiologer, forskere samt de grønne organisationer råber op om den faretruende lave bestand af torsk i Østersøen, så proklamerer man netop fra dette nye statslige mærke, til fisk fanget med respekt for havet og havbunden. Et mærke for bæredygtige og naturskånsomt fanget fisk, der netop skulle overholde en nænsom og yderst skånsom påvirkning af de vilde fiskebestande.

Fisker Frank Theodorsen med trawleren SG 92 »Gi-Bri« Bagenkop undrer sig sammen med mange andre fiskere over, at når man går ind på listen over fartøjer, der fisker og sælger deres fisk under det nye statskontrolleret fiskerimærke "Naturskånsom", så er det kun ganske få der er registreret (red. 14 både). -De relativt få og små landinger der er af "Naturskånsom-mærket" fisk, syner ikke meget på auktionerne rundt omkring, siger fiskeren og

fortsætter: - Hvorfor får man ikke de små kystfisker-trawlere ind i ordningen også, så både mængden af fisk kan øges og antallet af både ligeså, foreslår Frank Theodorsen, der ellers ikke kan se nogen overlevelse for dette mærke, hvis ikke man åbner op for trawlfanget fisk også.

Kilde: Fiskerforum

**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

enok nordvest
Kvalitetscenter for uddannelse af fiskere

Ny tænketank om havet uden repræsentation af fiskerne og akvakulturen

Præsident Maria Reumert Gjerding fra Danmarks Naturfredningsforening bliver den person, som skal forvalte og styre Velux Fonden's donation på 75 millioner kroner de næste 5 år, der er sat i den nye tænketank HAV.

Tænketanken Hav vil have det overordnede mål, at indsamle og bearbejde den viden, der allerede eksisterer om havets udfordringer. Og så skal tænketanken anviser mulige løsninger til at forbedre miljøtilstanden, skriver blandt andet Altinget og Berlinske om i deres nyhedsspalte.

Præsident i Danmarks Naturfredningsforening Maria Reumert Gjerding, der kommer til at stå i spidsen for tænketankens bestyrelse, ser ikke noget i vores indre og ydre farvande samt fjorde og bæltter i Danmark, hvor det går godt for havmiljøet, så opgaven bliver at arbejde med at forbedre tilstanden, for det som Maria Reumert Gjerding ser, som et hav i dyb naturmæssig krise, der skal genoprettes.

Overfor den danske presse, har hun givet udtryk for, at vores fiskebestande er pressede og iltsvindet omfattende, særligt torsken har det slemt. - Og selv det danske ålegræs, som skal hjælpe til med at bremse klimaforandringerne, har det heller ikke godt, netop fordi havet omkring os har det skidt, siger

hun og lægger op til, at det bør være Danmarks ambition, at blive et af de første lande, der opnår den "blå omstilling". En omstilling som indebærer ændrede fiskerimetoder, som skal blive mere skånsomme, med endnu flere beskyttede havområder til følge. Så Danmark går forrest i rækken af lande, der vil sikre en bæredygtig fremtid for vores fælles havmiljø.

Hun mener, at vi både har et erhvervsliv og politikere, der er åben for forandring og nye tanker. Hvor især de danske fiskere ønsker at være med, da det heller ikke er deres ønske at udrydde alt liv i havet. Da det er derfra indtægterne kommer fra. Der er i alt syv medlemmer af tænketanken HAV's bestyrelse, som er bredt sammensat med både folk fra grønne NGO'er, erhvervslivet og eksperter, men ikke direkte folk fra det blå erhverv som fiskeriet og akvakulturen.

Tænketanken bliver ikke en konkurrent til de grønne NGO'er, men burde måske have fået flere "blå" eksperter ind i bestyrelsen.

Kilde: Fiskerforum

Bestyrelsen for Tænketanken Hav

Forperson Maria Reumert Gjerding
(præsident, Danmarks Naturfredningsforening)

Næstforperson Thomas Thune Andersen
(bestyrelsesforperson i blandt andet Ørsted A/S og VKR Holding A/S)

Dea Forchhammer (direktør, Ungdomsøen)

Katherine Richardson (professor, Københavns Universitet)

Dorthe Jørgensen, (professor, Aarhus Universitet)

Anne Christine Brusendorff (generalsekretær, ICES)

Martin Præstegaard (viceadministrerende direktør, ATP)



Prøverne af opdrættet torsk er sendt til modtagere i Danmark, Norge, Sverige, Litauen, Tyskland, Polen, Holland, Frankrig, Spanien, Portugal, Schweiz, England, Irland, Wales, Skotland og USA.

Opdrættet torsk fra Norcod

Det norske torskeopdrætsfirma Norcod har sat kursen sikkert mod at levere fersk torsk til detailhandel, restauranter og forbrugere over hele verden. Norcod, der har det danske fiskeriselskab Sirena Group i ejerkredsen, har foretaget den første prøveproduktion og sendt prøver af fersk torsk til modtagere i Europa og USA. I Danmark er der også sendt prøver til udvalgte restauranter, og feedbacken har været overvældende positiv.

Torsk er på menuen i mange danske hjem, ikke kun i forbindelse med jul og nyt, men også i resten af året. Her i løbet af 2021 og 2022 kan det meget vel være opdrættet torsk fra Norcod, der lander på tallerkenen. Norcod er frontløber inden for genetablering af torskeopdræt og har gennemført sin første prøveproduktion i december og sendt prøver med fersk torsk til udvalgte forhandlere, leverandører og producenter i 16 lande. - Vi har skarpt fokus på at sikre god dyrevelfærd og bæredygtighed, og derfor er vi glade for at se, at fiskene har det godt og vokser fint. Høje overlevelsesserater, rolig adfærd og god appetit hos fiskene har gjort det muligt for os at have torsk på 2,5 kg klar efter kun 11 måneders produktion, siger Rune Eriksen, COO hos Norcod.

Prøveproduktionen er en del af Norcods arbejde frem mod første forven-

tede salg. - At sende rigtige prøver til vores kunder er et stort skridt for os på vejen frem mod at indfri vores forretningsmål og levere værdi til vores aktionærer. Vi er kommet langt, og jeg var meget spændt på at høre kundernes kommentarer til, hvad vi mener er et fantastisk produkt med en stor fremtid. Vores torsk er af topkvalitet og bliver produceret ansvarligt. Vi håber, at den bliver en ny sund og bæredygtig proteinkilde for forbrugerne, ikke kun i Europa, men i hele verden, siger Norcods danske adm. direktør Christian Riber.

Ved udgangen af september 2020 havde Norcod og partneren Namdal Settefisk 1,7 mio. torskeyngel klar til at gå ind i vækstfasen. De blev overført til havet her i 2021 og vil være klar til produktion af 10.000 ton torsk i 2022. Norcods havbrug ligger i Norge med

ideelle levevilkår for torsk. Norcod har en række danske investorer i ryggen, blandt andre det danske fiskeriselskab Sirena Group A/S og Artha Kapitalforvaltning A/S.

Positiv feedback fra leverandører og restauranter

Tilbagemeldingerne har været meget positive. - Jeg er meget begejstret efter at have prøvet at arbejde med Norcods torsk. Det er en frisk udseende fisk med faste og fyldige fileter. Med fremragende tekstur og aroma og hvidt gennemsigtigt kød. Præcis hvad jeg leder efter i en torsk, siger Jesper Redecker Hansen fra Fiskerikajen. Også de danske kokke, der har testet produktet, har været positive.

Kilde: Norcod

Vindermenu

Forret: Stegt sandart med kartoffel/skaldyrssauce – kartoffelbånd – kartoffelpakke – crustade med jomfruhummertatar og ørredrogn – sprød kartoffel

Hovedret: Lammeballotine med kartoffelcroquet – confiteret kartoffel – kartoffelmos

Dessert: Ristet kartoffelmousse med æble og nødder – kartoffelis – kartoffelvaffel

De seks udvalgte deltagere var

Christoffer Sørensen, Dragsholm Slot, Hørve

Mathias Vincent Christensen, Freelancekok, KBH

Peter Steen Secher-Hansen, Gastroteket, Odense

Cecilie Bunk Pedersen, Ruths Hotel, Skagen

Magnus Brandenburg Carlsen, Alchemist, KBH

Habbi Khaliqdad, Freelancekok, KBH



Vinder forretten: Stegt sandart med kartoffel/skaldyrssauce, kartoffelbånd, kartoffelpakke, crustade med jomfruhummertatar og ørredrogn og sprød kartoffel

Gourmetkok fra michelin-restauranten Alchemist løb med Kartoffelprisen 2020

Kartofler er meget mere end kogt tilbehør til kødet. De kan også blive til en lækker dessert eller en smukt anrettet forret. I hvert fald når den kommer i hænderne på nogle af landets bedste kokke - og det gjorde den til Kartoffelprisen. Konkurrencen blev afviklet hos Culinary Institute by VejleErhverv, Food Innovation House, Vejle den 18. oktober 2020.

Kartoffelprisen arrangeres af Danmarks Kartoffel Råd og afholdes på Kold College i Odense hvert år sidst i oktober. I konkurrencen skal kokkene lave den bedste tre-retters menu med kartofler, hvor kartoflerne skal indgå med mindst 60 procent i alle retterne.

Opmærksomhed om kartoflen

Formålet med konkurrencen er at skabe mere opmærksomhed om kartoflen og dens potentiale. Ifølge Per Mandrup, daglig leder af Culinary Institute by VejleErhverv, bliver den fantastiske knold alt for ofte erstattet af ris og pasta. – Klimamæssigt er kartoflen 20-25 gange bedre end ris og pasta. Vores mission er at sætte kartoflen tilbage på menukortet, fortæller Per Mandrup. Som følge af Covid-19 pandemien har de fleste kokkekonkurrencer dog enten været aflyst eller været rykket til næste år. Men med enkelte ændringer og livestream blev det muligt at afholde Kartoffelprisen 2020, hvor gourmetkokke fra hele landet dystede om sejren i Food Innovation House i Vejle.

Konkurrencen kunne livestreames og blev delt på Facebook.

Top 3 til Kartoffelprisen 2020. Fra højre er det vinderholdet med Magnus Brandenburg Carlsen i spidsen, i midten team Cecilie Bunk Pedersen, og til venstre konkurrencens tredjeplads team Christoffer Sørensen



Rette vinder

Udvælgelsen og bedømmelsen bliver foretaget af fagdommere, hvor kriterier som præsentation, smag, køkkentekniske kompetencer, spild, økonomi m.m. indgår i bedømmelsen. Efter en fantastisk dag i Food Innovation House i Vejle, hvor dommerne havde smagt sig igennem 18 flotte og lækre retter, kunne Magnus Brandenburg Carlsen fra Alchemist løfte trofæet, som vinder af Kartoffelprisen 2020. Og der herskede ingen tvivl blandt dommerne om, at Magnus Brandenburg Carlsen, som til dagligt er ansat hos den to-stjernede Michelin-restaurant Alchemist, var den rette vinder af Kartoffelprisen 2020.

Kartoffelret i fisk

Til Kartoffelprisen 2020 gik der fisk i den, da Aquapri havde sponsoreret sandart og ørredkaviar, som deltagerne kunne anvende i deres retter. Aquapri har fokus på luksus kvalitet og fødevarer sikkerhed og deres fisk er alle bæredygtigt opdrættet. I forretten skulle der desuden indgå mindst 3 forskellige kartoffelsorter, i hovedretten skulle kartoflen være hovedemne og i desserten skulle kartoflen være fremtrædende.

Kilde: VejleErhverv, Food Innovation House



Aquapri havde sponsoreret sandart og ørredkaviar til forretten

**STØRRE MERSALG
HURTIG EKSPEDITION
SPARER ETIKETTER**

DIGI SM-6000

Delikatessevægten, der sparer tid og skaber mersalg

SM-6000 er en innovativ og kompakt delikatessevægt med et elegant, slankt design og en række smarte funktioner, der sparer arbejdstid, nedbringer omkostninger, sikrer korrekte priser og reducerer madspild.

SM-6000 gør arbejdet lettere og forbedrer kundeservice vha. funktioner som:

- Linerless labeling: reducerer etiketforbrug og udgiften til etiketter
- InfoTag: trådløs opdatering af priser – sparer arbejdstid
- Speed ID: automatisk trådløs identifikation af ekspedient - sparer taste-tryk
- Hi-Touch: remote kald af PLU-nr. direkte på varen – giver hurtig ekspedition
- Waste Management: præcis styring og koordination af salg-indkøb nedbringer madspild
- 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

**Ring 6591 6000 og hør mere
om Digi SM-6000...**



Scanvaegt Systems A/S

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

Bagerens fisk i historiske rammer

Forleden rullede endnu en togvogn op foran den fredede retiradebygning i Norgesgade, der rummer Fredericia Fisk. Vognen er fra 1884. Den har tidligere været anvendt til passagertransport, men i fremtiden skal den agere spisevogn for kunder, der kommer forbi fiskebutikken for at nyde én af de populære fisketallerkener.

AF RIKKE HOLM

56-årige Thomas Frederiksen er indehaver af Fredericia Fisk. Egentlig er han uddannet bager. Han startede i lære allerede som 15-årig og har drevet Strøgbageriet i Juelsminde siden 1998. Fiskeriet har dog altid fanget hans interesse - så meget, at han for tre år siden valgte at gøre fisk til sit levebrød. Bagerforretningen er netop afhændet, og Thomas Frederiksen er klar til at koncentrere al sin tid om karrieren som fiskehandler - med

det lille aber dæbei, at han rent faktisk har indrettet sig med et stenovnsbageri på forretningens 1. sal, hvorfra han supplerer varerne i butikken med friskbagte italienske flutes, fuldkornsrugbrød mv.

- Ideen om at starte fiskebutik kom, da jeg blev opmærksom på, at Fredericia - en by med 40.000 indbyggere - helt manglede en fiskeforretning, forklarer Thomas Frederiksen: - Jeg øjnede muligheder og begyndte derfor at kigge efter egnede lokaler.

Da retiradebygningen fra 1912, som ellers havde stået tom i en årrække og var slemt bemalet med graffiti, blev opkøbt og istandsat, lejede Thomas Frederiksen sig ind i de 200 m² store lokaler. Med højt til loftet og pompøse hvælvinger danner de noget nær de perfekte rammer for at drive fiskeforretning med tilhørende café-miljø. Retiradebygningen er oprindelig opført af Statsbanerne, og de gamle skinner kører fortsat henover grunden. Konceptet med togvognene passer hermed ind i miljøet og placeringen tæt op ad den gamle banegård.

- Ideen med at restaurere gamle togvogne og bruge dem til spisepladser er ikke udelukkende et koncept, men også det, der var mulighed for at få godkendelse til, når man driver butik i en fredet bygning, forklarer Thomas Frederiksen.

Take-away på tallerkenen

I butikken, som står for størstedelen af omsætningen, sælger Thomas Frederiksen et bredt udvalg af danske fiskearter





og færdige delikatesser, fx krydderier, sild fra Christiansø, olier, brisling på dåse, mv. Herudover byder butikken fx også på røget hajbug, tangsalat, blæksprutter, østers, dorader, hjemmelavede tun- og krebshelesalater og forskellige færdigretter. Grillbakker med krydrede tigerrejer, pandekager med varmrøget laks, stjerneskud, stjernekastere og fisketapas til spisende gæster er blandt udvalget. Take-away har særligt under coronaen været en stor del af forretningsgrundlaget, forklarer Thomas Frederiksen:

- Coronaen har på forretningsiden været en forrygende periode, hvor vi har solgt rigtig meget take-away. Bl.a. har vores luksus-tapas for to og vores fisketallerkener været ekstremt populære.

Fremtiden åben for nye tiltag

Størstedelen af kunderne i butikken er private, en mindre del institutioner, forklarer Thomas Frederiksen:

- Der er flere end 700 virksomheder i byen, som man sagtens kunne markeds-

føre sig overfor. Fx ser jeg et potentiale i, at virksomheder kunne bruge togvognene til at afholde møder. Til dato har jeg ikke haft tid til at opdyrke denne del af virksomheden. De første tre år har været travle. Dels tager det tid at få en forretning på benene - heldigvis går det den rigtige vej fra år til år. Dels har restaureringen af togvognene været enormt tidskrævende. Endelig har jeg først fået afviklet mit bageri i Juelsminde 1. september i år, så det er først nu, jeg kan koncentrere min tid om Fredericia Fisk. Jeg har været heldig at have en dygtig førstedame og et godt personale på yderligere 4-5 ansatte i butikken, der har varetaget den daglige drift, understreger Thomas Frederiksen.

Den 18. september har Fredericia Fisk eksisteret i tre år. Til anledningen rejser Thomas Frederiksen et stort telt og inviterer butikkens kunder til fiskebuffet og levende musik. Under-

holdningen står Jacob Haugaard for. Ambitionen er i fremtiden at afholde flere arrangementer, fx frokostbuffeter med jazz. Hertil kommer de sæsonbetonede arrangementer. Op til jul kan kunderne eksempelvis nyde en julefrokost eller kigge ind til en sildemad med snaps. Togvognene har plads til henholdsvis 15 og 20 spisende gæster. De er opvarmede, så de kan anvendes hele året. Og de er i sig selv lidt at et trækplaster, afslører Thomas Frederiksen:

- Der kommer en del togentusiaster forbi butikken, som kan fortælle alle mulige detaljer om gamle toge. Så sent som i dag snakkede jeg med en københavnere, der var forbi og tage billeder af de to spisevogne. Min plan er da også at videreudvikle konceptet.



10 år med stimevis af fristelser er det blevet til for HAV i Torvehallerne

Jubilæum i Torvehallerne

Der er liv bag diskene med ferskvarer, og et mylder af kunder i gangene langs staderne, der ligger side om side i Torvehallerne. Det livlige marked med to haller, servering og boder ude som inde fylder rundt her i begyndelsen af september.

TEKST / FOTOS: BIRTHE LYNKSØ



10 år, nærmere bestemt, er der gået siden markedet åbnede midt i København, og jubilæet bliver ugen igennem fejret med manér. Østerssmagning og andre mundrette delikatesser bliver løbende langet over diske, og rækken af jubilæumsevents kulminerer med en større langbordsmiddag, som også byder på fisk og skaldyr fra HAV.

Fiskehandler Kaj Hilfling og medejer Tommy Raabo Fischer har været med i Torvehallerne næsten hele vejen igennem.

Lige nu er Kaj fuldt optaget af at præsentere en kunde for en velvoksen blæksprutte, friskfanget og direkte fra Kattegat.

Inspiration fra Pike Place Fish Market

Som 18-årig ny-udlært fiskehandler arbejdede Tommy på en række fiskemarkeder i udlandet, herunder på det legendariske Pike Place Fish Market i Seattle, som er kendt for sin ekstraordinære og spektakulære servicekultur. I al korthed er det en kultur, hvor man dagen i gennem søger at gå til opgaverne med et smittende humør og en god energi. Dette sammen med et stort udvalg af fisk og skaldyr er nogle af de ingredienser, som har været med til at gøre HAV til en velbesøgt fiskehandel i Torvehallerne.

Foruden de friske råvarer er der også en afdeling med fiske-take-away, som bliver tilberedt af de tilknyttede kok-



Som det seneste er der også blevet udvidet med en afdeling for vildt. Da stedet lige ved siden af vores blev ledig for et lille års tid siden, slog vi til med det samme og lancerede endnu en afdeling, der byder på et stort udvalg af vildt, fortæller Kaj, der som aktiv jæger selv gerne bidrager med at skaffe friske forsyninger i alt inden for vildt.

Arbejder aktivt på at få flere unge ind i fiskebranchen

Der er godt 90 ansatte i HAV, herunder unge, som er i lære eller som er blevet uddannet i HAV og som siden er blevet ansat her.

Både Tommy og Kaj har aktivt arbejdet for at få unge ind i fiskebranchen og har da også været med til at undervise på Fiskeriskolen i Thyborøn ved flere lejligheder.

Vi mener, at vi ad den vej kan være med til at hjælpe unge ind i et fag, hvor de både fagligt og menneskeligt oplever at have værdi og blive anerkendt, siger Kaj og præsenterer en kokebog, som han og Tommy for et års tid siden udgav sammen med nyuddannede fiskeelever i HAV. Det er en kokebog med opskrifter, der er lige til at gå til, og som har et mål om få danskerne til at spise langt flere af de underudnyttede fisk og skaldyr, vores danske farvande er så rige på.



www.anuga.com

TASTE THE FUTURE

ANUGA I KÖLN:

9.–13.10.2021

ANUGA @HOME:

11.–13.10.2021 & ON DEMAND

ENDELIG Anuga igen!



Køb adgangskort
online nu:
anuga.com/tickets
Sikkert messebesøg:
anuga.com/check

- ✓ Hovedtema „Transform“ - med fokus på ernæringens forandring
- ✓ Ny hybridmodel - fysisk messe i Köln og digital Anuga @home
- ✓ Nye økonomiske perspektiver - business & networking på den vigtigste globale brancheplatform

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





Fiskehandler på 24 år med to butikker

I gamle dage fandtes der mange fiskehandlere. I dag bliver der stadig længere mellem dem. Det samme gælder for de unge, som vælger at uddanne sig til fiskehandlere. Men én af dem, som i mere end én forstand svømmer mod strømmen, er Danny Nielsen fra Hvidovre.

AF BIRTHE LYNGSØ

I 2019 overtog Danny Nielsen Kildegårds Fiskehal i Hellerup, og første september i år blev han indehaver af endnu en fiskehandel. Det er Centrum Fisk i Rødovre Centrum, som gennem 21 år har været drevet af fiskehandler René Nielsen.

Skolegang var ikke ligefrem Dannys "livret". Han droppede ud af 9. klasse og var på vej til et liv på kanten. Så lagde Dannys onkel et godt ord ind for ham hos Tommy Raabo Fischer og Kaj Hilfling, der driver HAV i Torvehallerne. Danny fik i første omgang et job som opvasker. Men længe gik der ikke, før de så hans potentiale og tog ham under vingerne.

Jeg kom i mesterlære som fiskehandler i HAV, og jeg var som led i min uddannelse også på Fiskeriskolen i Thyborøn 10 uger ad gangen, siger Danny, der tilføjer, at han takket være gode læremestre og kolleger endte med at blive rigtig glad for faget.

Og ifølge Danny er det gået over al forventning, siden han overtog Kildegårds Fiskehal for mindre end to år siden. Sammen med sit team har han skabt en millionforretning. Kundetilgangen er steget støt, og omsætningen er fordoblet. Der er ikke kommet dobbelt så mange kunder i Kildegårds Fiskehal, men de der kommer, lægger flere fisk og skaldyr i "kurven", siger Danny.

Vi skal videre

Nu gælder det så om at bygge videre på succesen, og det skal i første omgang ske i Centrum Fisk, som han gennem de seneste uger har haft hæsblæsende travlt med at indrette og forberede til åbningen her i september.

I Centrum Fisk holder Danny fast i det, der har vist sig at fungere, og som kunderne har sat pris på i forgængeren René's tid. Men udvalget bliver ud-

videt markant. Indtil videre har der været fire forskellige slags fisk. Fremover vil kunderne kunne vælge mellem langt flere forskellige typer fisk. Sortimentet af skaldyr som østers og muslinger bliver også udvidet, og Danny vil aftage større mængder fisk fra blandt andet kystfiskere i Øresund. Kystfiskerne er de små lokale kuttere, som fanger fisk med garn, og dermed har en mere skånsom fangstmetode i forhold til trawl fiskeriet. I den nyåbnede fiskehandel introducerer Danny også fisketapas, convenience-retter og platter med friske fiskeretter.

Det er mit mål også at have to slags færdigretter hver dag, lige som vi i sortimentet vil have røget laks, fire slags fiskefrikadeller, lakse carpaccio og laksetatar.

Personalet i Rødovre Centrum omfatter tre tidligere ansatte fra Centrum Fisk og to nye fuldtidsmedarbejdere.

Fokus på hygiejne og rengøring

Hos SCOTSMAN KøleTeknik har man givet ismaskinerne X-faktor med et unikt rengøringsystem, idet den generelle fokus på hygiejne i hele verden aldrig har været større. Systemet er integreret i både brudismaskiner og isterningmaskiner fra fabrikken.

Det unikke rengøringsystem til ismaskiner rengør uden kemi og fjerner skimmel, vira og bakterier. Det forbedrer fødevarer sikkerheden, giver et bedre resultat og er godt for miljøet. X-Safe er effektiv rengøring af ismaskinen 24/7 – helt uden brug af kemikalier.

Ved hjælp af naturlige metoder fjerner X-Safe mere end 99% af bakterier og vira og eliminerer skimmel, mug,

gærsvamp, slim og lugt. Den daglige rengøring med X-Safe sikrer mod opbygning af skidt, som slider på ismaskinerne.

Teknikken bag X-Safe

X-Safe rengør ismaskinen helt uden brug af kemi. Systemet fungerer ved at efterligne de positive virkninger fra solens UV-stråler. Ved hjælp af en kraftig

UV-lyskilde skaber X-Safe en højtydende, beriget iltblanding, som neutraliserer bakterier og vira.

Dokumenteret effekt

SCOTSMAN har testet metoden over en længere periode, og resultaterne er godkendt af EAG Laboratories, et uafhængigt og akkrediteret institut.

Kilde: Scotsman

Fire forrygende fiskedage på Hanstholm Havn

Det var "Fisken på Disken", der var tilbage på Hanstholm Havn, torsdag den 5. august til og med søndag den 8. august. Her afholdte havnen fire forrygende fiskedage, hvor de inviterede indenfor bag kulisserne på Danmarks største konsumfiskerihavn. Der var gratis entre.

Da de hellige haller i Hanstholm åbnede op, var der mulighed for at købe en fisk, som en af havnens gæve fiskere havde lært dig at filetere. Fisken kunne man tage med videre over til de dygtige kokke, som herefter tilberedte den på alle mulige tænkelige måder.

Køkkenholdet

Køkkenholdet bestod bl.a. af Jesper Krabbe, som har flere års erfaring fra Henne Kirkeby Kro og to Michelin-stjerner. Til "Fisken på Disken" lavede Jesper mad over bål, som har været hans store passion de seneste år. En anden dygtig kok er Christine Bille Nielsen, som også var i køkkenet. Christine har tid-

ligere arbejdet på Era Ora og Søllerød Kro, som også har Michelin-stjerne. Nu er Christine madskribent og foodstylist. Krog Nobis med Maria Mejlhede Krog kom forbi og holdt kreative workshops. Krog Nobis har specialiseret sig i kreativ kommunikation og formidling for den maritime verden. Der var levende musik, aktiviteter for store og små, frisk fisk og kolde drikkevarer.

Kilde: Fiskerforum





Biolog Maren Moltke Lyngsgaard og gastronom Mikkel Wejdemann har sammen skrevet „BLÅ“, der er en hyldest til blåmuslingerne.
Foto: ©David Bering / Montgomery



Biolog og gastronom med en fælles mission – vi skal spise flere blåmuslinger

Biolog Maren Moltke Lyngsgaard og gastronom Mikkel Wejdemann er aktuelle med kokebogen ”BLÅ – 40 opskrifter med blåmuslinger”. Deres fælles mission er at få os til at spise mange flere af den bæredygtige og velsmagende råvare, der findes i vores egne farvande.

Blåmuslingerne ligger allerøverst på listen over mest bæredygtige fødevarer. Klimaaftrykket er forsvindende lille, kun postevand har et mindre klimaaftryk. I Danmark dyrker vi lige nu omkring 7-15.000 tons blåmuslinger om året, og eksporterer 95% af dem til andre europæiske lande, fordi vi stadig mangler at få øjnene op for den lille delikatesse i egen indpakning, hvis du spørger Mikkel Wejdemann, den ene af de to forfattere til kokebogen ”BLÅ”. - Vi spiser forbløffende få blåmuslinger i Danmark. Det smager af høj gastronomi, men samtidig er det mad, der er helt nede på jorden. Alle kan være med – også til prisen, som virkelig er i den lave ende i forhold til andre gourmetråvarer fra havet. Så i mine øjne burde vi spise langt flere blåmuslinger selv, forklarer Mikkel Wejdemann, der har udviklet de 40 lækre opskrifter, der er med i bogen.

I 2019 sad Mikkel Wejdemann blandt publikum, da biologen Maren Moltke Lyngsgaard holdt et oplæg om potentialet og mulighederne i dyrkning af blåmuslinger i havnen i Aarhus. Han var mødt op for at få større forståelse for den oversete råvare, som han gerne ville bruge i større grad i sine madprojekter. Foredraget blev til en kaffesnak om blåmuslinger, et

håndslag om et samarbejde, og siden har de to høstet et utal af blåmuslinger sammen, mens de i fælleskab har lagt planer for at øge danskernes indtag af ”havets lille blå”, som de kalder blåmuslingen. Den foreløbige kulmination på samarbejdet er en smuk kokebog i to dele. I den første del forklarer Maren Moltke Lyngsgaard om blåmuslingens fantastiske egenskaber. De smager ikke bare godt, de er også gavnlige for vores havmiljø. - Man kan dyrke muslingerne i meget store mængder, og når man høster dem, høster man ligeledes de næringsstoffer, der gennem mikroalgerne er lagret i muslingerne. Og det er der brug for i vores farvande – for at komme tilbage i god økologisk tilstand, da vi alt for længe har udledt flere næringsstoffer til havmiljøet, end havmiljøet har kunnet klare, fortæller Maren Moltke Lyngsgaard.

I bogens anden del viser Mikkel Wejdemann med opskrifter på 40 lækre retter, hvor nemt det er at tilberede blåmuslinger og bruge dem i alt fra salater og risotto til supper og tarteletter – og meget mere. Mulighederne med blåmuslingerne er næsten uendelige.

Kilde: Turbine Forlaget

SANDART

bagt i papir med efterårsgrønsager
& krydderurter



Ingredienser:

700 g sandartfilet u/skind
1 porre
1 persillerod
1 gulerod
1/10 knoldselleri

100 g smør
Krydderurter, f.eks. kørvel/persille/dild
Salt & peber
4 stykker bagepapir (25 x 40 cm)

Tilberedning:

- Rens grønsagerne og skær dem i tynde strimler.
- Pluk krydderurterne og skyl dem.
- Skær sandarten ud i 4 stykker.
- Fordel grønsagerne på den ene ende af bagepapiret og placer sandartfileten ovenpå. Læg en smørklat (25 g) på toppen og slut af med krydderurter, salt & peber.
- Læg den anden halvdel af bagepapiret hen over fisken og fold papiret i små folder hele vejen rundt.

Slut af med at folde den sidste ende ind under pakken, så den er stramt pakket.

- Pakkerne sættes på en bageplade og bages i ovnen ved 200°C i 25 minutter.
- Fisken serveres i pakken. Klip hul i toppen af papiret lige inden servering.
- Kan f.eks. serveres med pillede aspargeskartofler.

Kilde: Aquapri

Friskere fisk direkte fra nettet...





Landbaseret lakseanlæg i Skagen er kommet godt fra start

I august måned sidste år skrev FiskerForum.dk, at lokale lakseopdrættere og forretningsfolk, fra Astrid Fiskeri A/S, Petri Holding Aps samt Sustainable Food Invest, ville opføre et 19.000 m² stort produktionsanlæg til opdræt af landbaseret laks i Skagen, under navnet Skagen Salmon. Disse investorer ejede sammen med to store japanske selskaber også Danish Salmon-anlægget i Hirtshals, som var blandt de første landbaserede kommercielle anlæg til produktion af laks i Danmark.

Nu har det danske lakseprojekt i Skagen nået første milepæl, efter det landbaseret lakseopdræt til 300 mio. kr. har fået de første fiskeæg på plads i smolt-anlægget. Der går dog endnu små 24 måneder inden de første laks har vokset sig store nok til at blive flyttet over i det kommende saltvandsanlæg.

Som mange andre steder i danske produktioner, så har Covid-19 ikke gjort det nemmere at overholde både tids- og økonomiplaner for Skagen Salmon, der har været ligeså hårdt ramt af pandemien, som alle andre.

De første udsætninger af fiskeæg kommer ikke i første omgang til at udgøre fuld kapacitet, men man forventer i Skagen Salmon at være oppe på den fulde kapacitet med RAS-teknikken (Recirculating Aquaculture System) med 3.300 tons laks om året – hvor fiskene er 4 kilo i gennemsnit – i 2025 og måske allerede i 2024.

Bedre kvalitet med det lukkede landbaserede lakse-anlæg

Selskabet Skagen Salmon kommer til at stå med et virkelig stærkt færdig-produkt af laks. For udover at have en minimal indflydelse på miljøet har landbaseret fiskeopdræt potentialet til at være CO₂-negativt og fremadrettet kan spildprodukterne fra produktionen bruges til at producere biobrændsel. Når der er

styr på alle disse ting, vil omkostningerne ved produktionen forventeligt blive langt lavere og være fuldt konkurrencedygtige med de norske lakse-havbrug.

Skagen Salmon oplyser selv, at avlsarbejdet og håndteringen af klimaet bliver afgørende, samtidig med at laksen kommer til at kæmpe for føden og skal leve i konstant strøm, der langt bedre kan efterlignes i de landbaserede opdrætsbrug, end man eksempelvis har i havbrugene. Men disse forhold kræver meget strøm, hvorfor man samtidig sikre sig med vedvarende energikilder, som sol og vind. Teknologien i de landbaserede fiskeopdræt, forventes at være så god, at man kan inden længe kan opføre lignende anlæg over hele verden og dermed komme tættere på slutbrugerne til gavn for både miljø og kostpris.

RAS-teknikken (Recirculating Aquaculture System)

Er et bæredygtigt saltvandsdambrug, hvor miljøaftrykket er minimalt. Det opnås gennem brug af en unik renseteknik, hvorved udledningssvandet renses for kvælstof, fosfor og organisk materiale før det ledes til havet igen. Vandet pumpes ind fra Skagerrak. Affaldsproduktet slam, afsættes til Skagen Rensningsanlæg, hvor det indgår i biogasproduktionen.

Kilde: Fiskerforum, Fødevarerwatch



**FRISKE
DANSKE
RÅVARER**

aquapri

Sandarten er en populær spisefisk

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

Hver morgen tager vi sandart op til slagtning, og fiskene er så friske, at de nærmest spræller i kassen, når de samme dag kører af sted på lastbilerne. Det giver fiskehandlerne og kokkene en super frisk og spændstig fisk at arbejde med – og en herlig lang holdbarhed.

Bæredygtigt opdræt i Jylland

Sandart fra AquaPri lever i verdens største opdrætsanlæg for sandart, beliggende i Gamst ved Vejen. Sandarten opdrættes – fra æg til slagteklar fisk – uden brug af antibiotika og fodres kun med ikke-genmodificeret foder.

Sandarten slagtes typisk, når den opnår en vægt på 1-2 kg – svarende til, at fisken er 1-2 år gammel. Her smager kødet helt fantastisk.

Mange bliver overraskede, når de smager sandart fra AquaPri første gang, og tit bliver selv de, der normalt ikke bryder sig om fisk, begejstrede for sandartens lyse kød med den faste struktur og mørhed.



Se vores nye sandartfilm her:
[www.aquapri.dk/da/kontakt/
videogalleri](http://www.aquapri.dk/da/kontakt/videogalleri)

**Når først du har smagt den,
vil du ikke længere nøjes...**



Martin Alberts
Tlf. 81 77 32 88



Morten Holm
Tlf. 23 72 31 69

**Kontakt
Martin eller Morten
for at høre mere om
vores fisk og dine
muligheder.**



Danmarks Østersfestival får international saltvandsindsprøjtning

Danmarks Østersfestival får nye stærke kræfter. Foreningen bag festivalen, Danmarks Spisekammer, har valgt Yvonne Seier Christensen, stifter af champagnehuset Les Cinq Filles, ind i bestyrelsen. Samtidig er borgmester i Tønder Kommune, Henrik Frandsen, genvalgt som bestyrelsesformand.

Med Yvonne Seier Christensen i bestyrelsen får Danmarks Østersfestival endnu et kompetent medlem, der kan styrke udviklingen af festivalen som en magnet for gastro-turister. Yvonne Seier Christensen sidder også i bestyrelsen for Bocuse d'Or, der hvert andet år afholder det uofficielle verdensmesterskab i kokkekunst, og har et stærkt internationalt netværk.

- Kokke fra hele verden – mange med Michelin-stjerner – flokkes allerede i dag om at deltage i Danmarks Østersfestival. Interessen vil stige de kommende fem år, og festivalen vil tiltrække medieopmærksomhed fra hele verden. Østers-elskere og gastro-turister vil vrømle til festivalen også for selv at plukke østers. Det er mit håb, at vi herigennem desuden bidrager til en bedre balance i Vadehavet, UNESCO's verdensarv, mellem blandt andet muslinger og de invasive stillehavs-østers inden for de kommende ti år, siger Yvonne Seier Christensen.

For at imødekomme den store efterspørgsel udvider Danmarks Østersfestival i år fra tre til fire dage, nemlig 8. til 11. oktober. Samtidig udvider festivalen geografisk, så aktiviteterne finder sted på flere lokationer i kommunen, ligesom der arbejdes på et grænseoverskridende samarbejde med den tyske ø Sild.

Opbakningen til festivalen ses også i form af økonomisk støtte fra bl.a.

Danmarks Erhvervsfremmebestyrelse, Tønder Kommune, Region Syddanmarks Kulturpulje, Team Gastronomi Danmark og en række lokale fonde.

De nye kostråd fra Fødevarestyrelsen opfordrer til, at vi skal spise flere fisk og skaldyr, og i Vadehavet ligger anslået 72.000 tons invasive østers, som er lige til at plukke og har et minimalt klimaaftryk. Som Selina Juul, stifter og bestyrelsesformand for organisationen Stop Spild Af Mad og debattør på festivalen, siger:

- Intelligent udnyttelse af naturens ressourcer går hånd i hånd med danskernes stigende lyst til at lære deres egen natur bedre at kende. Danmarks Østersfestival glæder sig til at byde gæster velkommen den 8.-11. oktober 2021. Se evt. mere her: <https://www.danmarksoestersfestival.dk>

Festivalens oplevelser og indhold

Festivalens højdepunkt er konkurrencen 'Årets Østerskok', som har deltagere fra store dele af verden. Publikum kan smage bidder af de retter, som præsenteres for et kompetent dommerpanel, hvor flere har Michelinstjerner på skuldrene. Festivalen tager udgangspunkt i de anslået 72.000 tons invasive østers i Unescos Verdensarv - Vadehavet, som skaber ubalance i miljøet og derfor bør spises. De nye kostråd tilsiger, at vi skal spise

flere skaldyr og fødevarer med lavt klimaaftryk - østers er svaret. Foodies og gastro-journalister kommer rejsende fra hele verden for at opleve denne festival, som New York Times har omtalt som "must see". I 2019 besøgte 3.000 gæster festivalen, i 2020 blev den aflyst pga. COVID-19, i år ventes 5.000 besøgende, som også kan opleve langbordsmiddage, workshops, debatter, Stop Spild Af Mad, kåring af verdens bedste østers, østers-åbnerkonkurrencer og ikke mindst komme på guidede ture i Vadehavet og selv sanke østers og urter.

Kilde: Ritzau





SPAR OP TIL
40%
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



Pinsefisker blev en havtaske

I mere end 20 år har Danmarks Fiskehandlere op til pinse kåret årets pinsefisk. Valget stod her i år mellem følgende fisk: Kuller, brosme, havtaske, torsk og helleflynder. Og det blev havtaske, som løb med sejren.

2021 skulle på trods af corona restriktioner ikke undvære en Pinsefisk – så der har også i år været en afstemning på Danmarks Fiskehandlers facebook side.

Fiskehandler Tommy Raabo udtalte: – Det var gode kandidater alle fem, men jeg er glad for, at det blev havtaske. Den kan det hele, enten som filet eller som hel fisk. Havtasken kan komme på grill,

dampes, steges – ja kort sagt alt. I de sidste mange år har det været Fiskeforretningen HAV i Torvehallerne, som har stået for selve fejring på foreningens vegne – med taler fra Ministeren, Biskoppen over Roskilde Stift og naturligvis fiskehandleren selv Tommy Raabo.

Peter Fischer-Møller, Biskop for Roskilde Stift udtalte: – Årets pinsefisk er havtaske, som bl.a. svømmer rundt i Vesterhavet og Kattegat på tværs af de endnu lukkede grænser til vores nordiske og britiske naboer. Havtaske er en meget velsmagende fisk, det er ganske kort en "himmerigsmundfuld." Glædelig pinse,

sluttede Biskop Peter Fischer-Møller i forbindelse med kåringen af årets pinsefisk.

Kilde: Pressemeddelelse

Historie om pinsefisk

Pinsefisker blev skabt i 1999 mellem nu afdøde Biskop over Roskilde Stift Jan Lindhardt og brancheforeningen Danmarks Fiskehandlere.

De seneste års pinsefisk

2016 Jomfruhummer
2017 Kulmule
2018 Jomfruhummer
2019 Skærrising
2020 Pigvar

Delikatesser, gourmet og basale fødevarer

Messerne er i gang igen. Det gælder også den internationale og globale Anuga-messe, der i år afholdes den 9.-13. oktober i Köln. Messen fokuserer på bl.a. "Fine Food" fra hele verden, men messen satser også på tendenser indenfor områderne gourmetmad, superfoods og halal. I slutningen af august var der i alt registreret omkring 4.000 udstillende virksomheder fra i alt 91 lande.

Den stort anlagte messe er opdelt i forskellige områder bl.a. "Chilled & Fresh Food" og "Frozen Food" men også "Fresh convenience food, fresh delicatessen, fish, fruit & vegetables", hvor fisk og skaldyrsudstillerne primært skal findes.



Fine Food

Producenter af produkter indenfor Fine Food har delikatesserforretninger, specialfødevarerforretninger og foodservice-sektoren som primære målgruppe. Anuga-messen forener et omfattende og diversificeret tilbud fra hele verden. Mange nationer deltager her på fælles pavilloner, der præsenterer den typiske mad og regionale specialiteter i deres hjemland. Inden for kategorien Fine Food vil ialt 420 udstillere fra 59 lande præsentere deres udvalg af produkter og innovationer i Anuga i hall 1, 2.1, 3.1, 10.2

og 11 i år. De vigtigste udstillere omfatter Develley, Feinkost Dittmann, Nestle Italiana, Newlat, Saclá, Seeberger, Seitenbacher og VOG AG. På trods af den igangværende Corona-pandemi har Anuga Fine Food også en meget international tilpasning i 2021. De repræsenterede lande omfatter blandt andet Argentina, Brasilien, Chile, Costa Rica, Dubai, Frankrig, Grækenland, Italien, Spanien, Thailand, Tunesien og USA.

Kilde: Anuga



Claus Marcussen, CEO i Dansk Tang, og Simon Weber Marcussen, Partner i Dansk Tang. Foto: Manuel Engelbrecht

Odsherred-virksomhed: Dansk tang skal på menuen over hele jordkloden

Et skattekammer af en af fremtidens bæredygtige fødevarer – tang – befinder sig hele vejen rundt om Danmark i de danske farvande. Og opdagelsen af tangens mange sunde og bæredygtige egenskaber blev startskuddet for den vestsjællandske virksomhed Dansk Tang. Med ny kapital fra Vækstfonden skal delikatesserne fra Odsherred finde vej til endnu flere restauranter og privatpersoner i hele verden.

Alle tangarter, der findes i Danmark, findes i Odsherred. Som indbygger i Odsherred Kommune satte denne opdagelse gang i iværksætterdrømmene hos Claus Marcussen, der sammen med sin søn, Simon Weber Marcussen, startede familieprojektet Dansk Tang. I dag høster de havets grøntsager i Kattegat, Isefjorden og Sejerø Bugten og behandler det, så det er klar til middagstallerkenen hos både privatpersoner og restauranter: – Vores danske farvande er jo en stor køkkenhave af forskellige tangarter – både søde og salte, til salater, til bøf og vegetarretter. Hos Dansk Tang er vi landmændene, der høster tangen, fortæller Claus Marcussen, CEO i Dansk Tang.

Men udover at tang er en smagfuld og velegnet ingrediens til madlavningen, som endda findes lige uden for vores hoveddør, så har tang en helt særlig egenskab, der gør den velegnet som en af fremtidens fødevarer – den er bæredygtig og kan behandles helt uden klimabelastning: – Tang er flere gange bedre til at optage CO₂ end planter på landjorden, og det har et højt indhold af kostfibre, vitaminer og mineraler. Man har lært, at man skal spise 600 gram grøntsager for at få det daglige indtag af mineraler og vitaminer, men her kan du nøjes med 6 gram tørret tang, fortæller Claus Marcussen, CEO i Dansk

Tang. Verden har længe kigget efter nye muligheder for bæredygtige fødevarer, og derfor vil Claus og Simon også gerne gøre opmærksomme på de mange fordele, der er ved at bruge tang i køkkenet. Tangens tørringsproces foregår ved hjælp af solenergi og overskudsvarme, pakningen af produkter er genbrugelig med tørret ålegræs som pakkefyld – og selve høsten foregår således bæredygtigt, så tangen kan vokse videre.

Populær hos Noma

De mange gode egenskaber ved tang som fødevarer har også lokket flere af verdens allerbedste kokke til – og faktisk var Dansk Tangs første kunde den tredobbelte vinder af prisen som verdens bedste restaurant, Noma. Den daværende chefkok på Michelin-restauranten, Claus Henriksen, var faktisk med helt tilbage ved virksomhedens spæde start og gav dem troen på, at den danske tang kunne vinde verdens hjerter. Claus Henriksen åbner nu en restaurant i Anneberg Kulturpark, samme sted hvor Dansk Tang holder til.

Stærkt samarbejde

I Odsherred Kommune ønsker man at have et langt følgeskab med kommunens virksomheder. For Dansk Tangs vedkommende har kommunen været med helt

fra starten. Borgmester i Odsherred Kommune Thomas Adelskov har fulgt Dansk Tang tæt: – Vi er superstolte over, at Odsherred huser en virksomhed som Dansk Tang. Odsherred er kendt for vores mange kvalitetsfødevarer, og nu har Dansk Tang tilført Odsherred endnu en vinkel indenfor fødevarer og bæredygtighed. Hos Vækstfonden er man glade for at kunne bidrage med finansieringen af Dansk Tang og være med til at skabe et stærkt bæredygtighedseventyr i Vestsjælland, fortæller Merete Friis, Senior Director i Vækstfondens udlånsforretning:

Om Dansk Tang

Claus Marcussen og Simon Weber Marcussen startede familieprojektet Dansk Tang tilbage i 2016. Det gjorde de ud fra et bæredygtigt perspektiv med målet om at arbejde koncentreret med FN's verdensmål. De håndhøster tang i Odsherred og kan tilbyde 22 forskellige tangarter. Denne tang leveres frisk eller tørret til privatpersoner og restauranter uden klimabelastning. Tangens tørringsproces foregår ved hjælp af solenergi og overskudsvarme, pakningen af produkter er genbrugelig med tørret ålegræs som pakkefyld, og selve høsten foregår således, at tangplanten kan vokse videre. Læs evt. mere på www.dansktang.dk

Frisk pust til lokal fiskeforretning

Sorgenfri Fisk har fået ny ejer, som satser på flere specialiteter og færdigretter, men også føre stedet videre i samme ånd. Det er med respekt for det, der kom før dem, at Christopher Hallen og Ulrik Trieb overtager Sorgenfri Fisk på Sorgenfri Torv. - Vi kommer med et frisk pust. Vi vil dog bære butikken videre i samme ånd med fortsat høj kvalitet, men også med nye ideer, som folk forhåbentlig tager godt imod, siger den nye ejer Christopher Hallen.

Alt vil dog ikke være det samme, og han fortæller, hvad kunderne kan forvente: - Vi vil lave flere specialiteter, og vi vil give de varer, som der er i dag, et frisk pust. Jeg har for eksempel tænkt, jeg skulle lave en masse færdigretter, så den del bliver opdateret. Så bliver det nemmere for folk at spise fisk uden at skulle kokkerere selv, siger Christopher Hallen, der udover at have arbejdet med fisk også har været slagter i mange år og kok, og fortsætter: - Vi vil lave hjemmelavede saucer, og vi kommer til at koge en masse skønne fond. Det gjorde Kim og Larsen (den tidligere ejere, red.) også, men vi vil gå helt i kagebøgerne og kokkerere en del. Så det bliver ikke kun salg af fisk, røgvarer og delikatesser, siger han.

Jagten på frisk fisk bragte de to mænd til Bagenkop på Langeland, hvor de nu har lavet en aftale med en skipper om at købe frisk kystfisk cirka hver anden uge. - Der er langt fra vestkysten til København, så det skal gennem en masse led som engros, filetfabrik, transportfirma og så butikken. Når vi henter direkte fra kutteren, bliver det hele fisk, som vi selv skærer, siger Ulrik Trieb, firmaets første mand, der har været fiskehandler i 20 år. - Det er de klassiske danske spise-fisk fra de indre farvande som torsk, rødspætter, skrubber, pighvar, slethvar, rødtunger, søtunger og stenbiderrogn, når det er sæson. Vi fokuserer på, at vi får det direkte fra kutter til butik. Vi synes, at det er fedt, at man kan stå med friske

varer i hånden, uden de har været gennem flere led, siger Christopher Hallen og tilføjer: - Udover fisken fra Langeland kommer vi til at hente resten fra vestkysten. Det er der, de fleste fiskehandlere får deres fisk fra. Det bliver dansk fisk. Vi kommer også til at have eksotiske ting engang imellem, men ellers fra Danmark og Skandinavien. Begge mænd er vokset op i lokalområdet. Christopher Hallen er opvokset i Lundtofte, har boet i Nærum og bor nu på Østerbro. Ulrik Trieb er opvokset i Virum, men har tilbragt det meste af sin tid som fiskehandler i Grenå, inden der skulle ske noget, og han solgte sin butik for at vende tilbage til Sjælland. *Kilde: sn.dk*

Freshland lancerer fiskekasser

Iværksætterparret bag de friskplukkede frugt- og grøntmåltidskasser hos Freshland, Mathilde Jakobsen og Filipe Leal, har taget skridtet videre og lancerer nu kasser med friske fisk. Det skriver Freshland i en pressemeddelelse. Her kan forbrugerne købe frisk tang eller fiskekasser med et udvalg af årstidens fisk. Virksomheden ønsker nemlig at sætte fokus på, at fisk ligesom frugt og grønt har en sæson, og at der derfor skal gøres op med, at alt fisk er tilgængeligt året rundt. - Forskellige fiskearter flourer i forskellige måneder og for at fiske bæredygtigt skal man tage hensyn til disse udsving. Havbundens rige dyre- og planteliv forbliver intakt, og arterne bliver kun fisket, når de er flest. Således sikres biodiversiteten både ved havoverfladen og havbunden" skriver Freshland med adm. direktør Mathilde Jakobsen i front.

Freshland samarbejder med udvalgte fiskere, der fanger i Øresund. Da det ikke altid er til at forudsige, hvilke fisk der hives op at nettet den pågældende dag, er fiskekassen inddelt i „muslinger“, „runde fisk“ og „flad fisk“. - Vejen fra hav til køkken kan være lang for en dansk fisk, og fisk kan være 16 dage gammel, når det rammer dit køkkenbord, skriver Mathilde Jakobsen og fortsætter: - Samtidig fiskes der, i Danmark og resten af verden, ofte med brug af bund-trawling, hvor et stort net trækkes hen over bunden for at fange fiskene. Disse fiskemetoder ødelægger havbunden og fiske-

nes fremtidige levesteder. For at skabe en bedre og mere bæredygtig fiskeindustri, må vi svømme mod strømmen. Freshland fik sidste år et mindre overskud på knap 273.000 kr. mod et underskud på 1,1 mio. kr. i 2019, viser årsregnskabet. Det kom især af, at Freshland sidste år nåede en tidobling i antallet af kasser fra 10.000 kasser til 100.000 kasser i Danmark. I dag leverer selskabet til forbrugere i Danmark, Sverige og Tyskland, imens planen er at skalere op med ti nye europæiske markeder. Freshland har i dag ca. 500 landmænd fra hele Europa tilknyttet, hvor der i øjeblikket er ca. 100 varer i sortiment. I sommersæsonen er de fleste varer danske. Selskabet tæller i dag omkring 50 ansatte, der alle arbejder fra kontoret på Langelinie. *Kilde: Fødevarewatch*

Tun til lystfiskerne og en lang næse til "makrel på dåse"

Vores fiskeriminister Rasmus Prehn (S) har hevet en aftale i land for lystfiskerne, der nu kan fange 5 tons tun. Prisen for denne aftale var 35 tons makrel - kvote-byt med Spanien. Men en kvote - taget op af lommerne på dansk erhvervsfiskeri, og givet til sommerklædte lystfiskere der med mavebælte og deres "big-game" stænger og smarte hjul samt ikke mindst lynhurtige speedbåde, nu kan fiske én af havets mest lukrative fiskearter - den blå-finnede tun. Da dette skete under dække af den videnskabelige erfaring, som et tun-fiskeri i dansk farvand kan give, så burde det i stedet være fiskeristyrelsen og DTU's egne midler, der trækker denne udgift i dette "lystfisker-forsøgsfiskeri" og ikke ved at fratage makrel-kvote fra danske erhvervs-fiskere og indtjening for dansk fiskeindustri. For 35 tons makrel svarer til 280.000 dåser makrel i tomat og regner man med priserne til slutbruger for Sæby makrelfilet á 3x125 gram, så ender prisen for en tun på 250 kg helt oppe på 125.000 kr. Danmark har ellers ingen kvote på tun, men med Fiskeriministerens byttehandel, må der nu fanges 10 til 20 tun i de danske farvande af lystfiskerne. For som selvsamme minister siger, - Viser det sig, at der bliver ved med at blive en større bestand, så kan det jo være, at man om fem til ti år kan få et mindre

erhvervsfiskeri i Danmark. Så under alle omstændigheder, så har dette tun-fiskeri lange udsigter for dansk erhvervsfiskeri, så udgiften og regningen bør måske også, for retfærdighedens skyld, ligge et andet sted end hos fiskerne.

Kilde: Fiskerforum

Slut efter 56 år som fiskehandler - her er planen for butikken i Hestedamsgade

1. maj 2022 overdrager Leo Andersen sin forretning, Leo's Fisk & Vildt i Horsens, til ansatte Brian Pedersen og sætter dermed et punktum for 56 år som forretningsdrivende. På det tidspunkt har han ejet sin forretning, Leo's Fisk & Vildt, i 56 år. Seks dage senere, 7. maj, fylder Leo Andersen 75 år. Meldingen om salget kommer fra den rutinerede fiske- og vildthandler, Leo Andersen, der de seneste 47 år har haft butik på hjørnet af Hestedamsgade og Grønnegade. Tiden er inde, mener han. Derfor har han tilbudt forretningen til sin ansatte Brian Petersen, 40, der har takket ja til at overtage butikken. - Vi skulle begge være parate, og det er vi ved at være nu, siger Leo Andersen om beslutningen.

Leo Andersen har haft med fisk at gøre, siden han i en alder af 14 år begyndte at fiske. - Jeg fiskede ved havnen i Horsens, hvor jeg satte bundgarn ud, fortæller han. Siden blev det til rødspættegarn i Juelsminde sammen med en kammerat. Leo Andersen fik derefter en lille fiskekutter og fiskede med den, til han blev 18 år. På det tidspunkt mente hans far, der var vognmand, at sønnen skulle beskæftige sig ved at køre lastbil. Livet bag et rat var ikke noget for Leo Andersen, der stoppede med at køre efter blot et år. Som 19-årig købte han en lille fiskeforretning - en kælderforretning på Sønderbro, Rødebro's Fisk. Kæresten Bente arbejdede på den anden side af vejen som skrædderske og hjalp til i fiskeforretningen, når hun fik fri fra arbejde. - Vi boede et halvt år hos mine forældre i deres kælder, til jeg fandt den rette lejlighed til Bente og jeg på Fabriksvej, fortæller Leo Andersen. For at flytte derind, krævede det, at de var gift. - Så vi måtte lige en tur ned omkring rådhuset først, forklarer han. Da parret købte bu-

tikken i Hestedamsgade, begyndte hustruen Bente udelukkende at arbejde i firmaet sammen med sin mand. Det gjorde hun, indtil hun for 10 år siden gik bort, syg af kræft. - Vi havde ellers talt om at stoppe sammen. Efter hendes død fortsatte jeg med at drive butikken, for jeg vidste pludselig ikke, hvad jeg ellers skulle lave, fortæller Leo Andersen, der i dag har båd i Juelsminde, hvor han ofte tager hen, når arbejdsdagen slutter. Derudover har den aldrende herre desuden kastet sig over padeltennis. Nu skal livet fyldes på ny, så pensionisttilværelsen kan få en chance, forklarer han.

Brian Petersen blev i 2010 udlært butiksslagter ved daværende Slagter Grøn i Odelsgade i Juelsminde, der senere på året måtte lukke grundet konkurs. Forud for sin læretid arbejdede Brian Petersen et halvt år ved Leo Andersen, som han søgte tilbage til, da han med lukningen af Juelsminde-forretningen mistede sit job. Siden har han arbejdet i Hestedamsgade. Att.: Horsens Posten

Fødevarefirmaer myldrer ind i gammel konservesfabrik

Da Amanda Seafoods i 2019 købte fiskekonservesvirksomheden Bornholms A/S og flyttede produktionen til Frederikshavn, kom fabrikken i Nexø til at stå tom. Men nu der i høj grad atter aktivitet i den gamle konservesfabrik, som er blevet renoveret af rejegiganten Ocean Prawns, der købte bygningerne efter Amandas lukning af produktionen. Det fortæller Bornholms Tidende. Otte iværksætterfirmaer er indtil videre flyttet ind, og fem af dem opererer i fødevarebranchen: Svaneke Chokoladeri, Vingummi Bornholm, Bornholms Krydderi Kompagni,



vinvirksomheden Graanakke og snapseproducenten Falk Bornholm.

Kilde: Foodsupply

Fiskerne drukner i fredede havområder og nye havmølleparker

Der er næsten ikke plads til fiskeriet længere, syntes at være konklusionen, efter de hollandske fiskeriorganisationer har besluttet sig for at demonstrere mod den hollandske regerings leflen for de grønnes miljø-omklamrende fredningstiltag af hollandsk fiskevand. Men også imod opsætningen i hobetal af nye havmøller på de populære fiskebanker ud for de hollandske kyster. Demonstrationen foregik lørdag den 14. august. Mere end 50 hollandske fiske-fartøjer fra Vadehavet, Nordsøen og IJsselmeer, var samlet ved den 32 kilometer lange dæmning Afsluitsdijk, der ligger i den Nordlige ende af Frisland.

Kilde: Fiskerforum





POLAR SEAFOOD

GO' FORNYELSE OG FORNØJELSE

Der er klassikeren, og så er der varianterne, der kan gi' dine anretninger et nyt udtryk.



Goujons Isinger

Polar varenr. 2810

Forstegte fileter af MSC-certificeret ising udskæres i stave på 15-35 gram, som vendes i en citrus- og pebertilsmagt panering, der gør hver bid til en fornøjelse.

@polarseafoodfoodservice

LARS, RENE
OG PETER DELER
VIDEN, TIPS OG
INSPIRATION



Returneres ved varig adresseændring



Alaska sejfilet i tempura

Polar varenr. 3535

Ønsker du større Fish til dine Chips, skal du vælge disse 100-130 gram store Alaska sejfileter fanget bæredygtigt i Stillehavet og tilberedt efter den japanske metode med råvarer indhyllet i en lækker dej og forstegt.

Kulmule nuggets

Polar varenr. 3538

Det er små 25-45 gram stykker af MSC-certificeret kulmule, der sammen med en lækker, let krydret panering af bl.a. paprika, soya og selleri gør disse nuggets til en forstegt lækkerbissen.

Indbagt sejfilet

Polar varenr. 3533

De engelske traditioner byder størrelser på ca. 55 gram, og vores Fish & Chips-klassiker er fileter af sej bæredygtigt fanget i Atlanterhavet, vendt i tempuradej og forstegt.