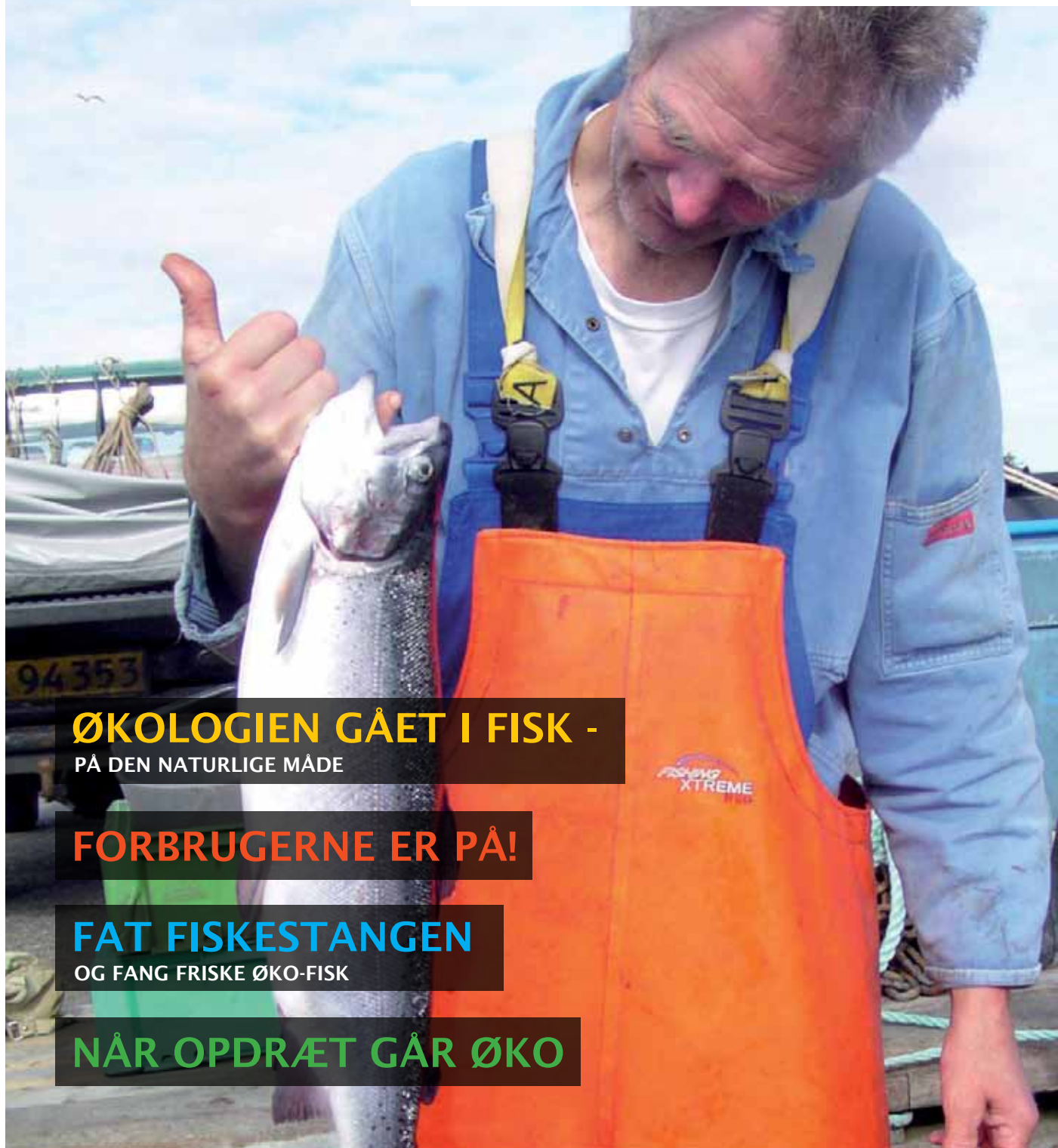




AKKURAT

DANSK AKVAKULTUR - SEPTEMBER 2011



ØKOLOGIEN GÅET I FISK -
PÅ DEN NATURLIGE MÅDE

FORBRUGERNE ER PÅ!

FAT FISKESTANGEN
OG FANG FRISKE ØKO-FISK

NÅR OPDRÆT GÅR ØKO



ØKOLOGIEN GÅET I FISK – på den naturlige måde

Forbrugerne fortsætter med at spørge efter sunde, bæredygtige fødevarer. De nye økologisk opdrættede fisk er et af de bedste svar!

Forbrugerønsker bliver taget seriøst i Dansk Akvakultur. Gennem de seneste ti år har danske fiskeopdrættere arbejdet koncentreret med ideen om økologisk opdræt - og opnået en imponerende udvikling: I 2004 kom de første danske regler på området, i 2005 sendte man de første økologiske fisk ud i handelen, og i dag er den årlige produktion øget til over 300 tons årligt.

Den økologiske produktion forventes stadig at nå nye højder, og produktionen har fra tid til anden ligefrem problemer med at hamle op med den overvældende efterspørgsel fra ind- og udland på de økologiske fisk. 1. juli 2010 trådte de fælles europæiske regler for økologisk opdræt af fisk i kraft, hvilket utvivlsomt har givet handelen med økologiske fisk på tværs af landegrænser et løft.

FORDOBLING PÅ VEJ

I Danmark har seks dambrug og ét havbrug foreløbig omlagt til økologisk produktion. I Dansk Akvakultur kan direktør Brian Thomsen desuden oplyse, at yderligere fem har fået tilsagn om støtte til omlægning fra Den Europæiske Fiskerifond. Målet er, at 10 pct. af dansk fiskeopdræt skal være økologisk i 2015. Det svarer til økologiniveaet i landbruget.

Lars Birger Nielsen, der er ejer af Danmarks første økologiske havbrug, Bisserup, øjner mange fordele ved økologien og påpeger, at man nu kan tilbyde kunderne en økologisk havørred som alternativ til den udenlandske økologiske laks. 'Fisken er produceret lokalt, hvilket betyder mindre CO₂-udledning til transport og import, produktets historie er lokal og velkendt, og de produktionsmæssige fordele tilfalder de danske kystregioner - ikke have og kyster i fjernere lande', udtaler han.

VILDE VS. ØKOLOGISKE FISK

For de vilde fisks vedkommende er det svært at vide hvilke havområder og flodudløb, de

har passeret; i de økologiske opdræt ved man præcist, hvordan fiskene har haft det gennem hele livet. Hos de økologiske fiskeopdrættere er det nærmest hverdagskost at arbejde i den rene naturs tjeneste, men man er alligevel underlagt nogle af de strengeste restriktioner af EU. De økologiske opdræt kontrolleres løbende og godkendes af Fødevarestyrelsen.

Fiskenes foder er fremstillet af fiskemel og fiskeolie samt afgrøder fra det økologiske landbrug og uden GMO. Den fiskemel og fiskeolie, der anvendes i opdrættet, skal komme fra fraskær fra fiskeindustrien, sekundært fra bæredygtige bestande af vilde fisk.

Derudover må opdrætterne højst give fiskene medicin en gang pr. år. Hvis en fisk har fået medicin, må den først fiskes op og slagtes, når medicinen er ude af kroppen igen. Derudover må de økologiske fisk ikke komme i nærheden af kunstige farvestoffer. Desuden skal en dyr læge tilse opdrættet og fiskene to gange årligt i forbindelse med obligatoriske sundhedsrådgivningsbesøg.

I NATURENS TJENESTE

Omlægningen til økologisk fiskeopdræt handler dog ikke kun om fiskens velbefindende; der skal også laves omfattende tekniske foranstaltninger: De traditionelle damme skal omlægges, der skal dagligt udføres registreringer af vandkvaliteten – herunder ilt-forholdene, og fiskene skal have god plads at boltre sig på. Også den daglige rengøring skal leve op til særdeles høje kvalitetsstandarder, da det kun er et lille og meget skånsomt udsnit af kemikalier, der er godkendt til anvendelse.

Det er det økologiske regelsæt, med alle disse strenge, men gavnlige restriktioner, der betyder, at det udelukkende er opdrættede fisk, der kan bryste sig af titlen 'økologisk', hvilket er med til at understøtte opdrætserhvervets respektfulde forhold til naturen. Med udviklingen inden for økologisk opdræt har Dansk Akvakultur taget endnu et skridt i retning af at være naturens tro tjener.

FIRE GANGE S

Økologi, natur – og opdræt?

Forbindelsen mellem det naturlige og ideen om opdræt kan måske være svær at se for nogen.

Men så har ernærings ekspert og indehaver af Kostkompagniet, Birgitte Escherich, heldigvis givet folk en hjælpende hånd i dagbladet Politiken. Her forklarer hun sammenhængen ved at henvise til fire S'er om økologiske fisk:

• **Sundhed:** Ved indtag af økologisk fisk er du sikret alle de sunde næringsstof-

fer, som fisken indeholder: Bl.a. det livsvigtige Omega-3, Jod og D-vitamin.

• **Sikkerhed:** Det er efterhånden en kendsgerning, at verdenshavene indeholder tungmetaller og hormonforstyrrende stoffer. Derfor er der i Danmark ligefrem lavet kvoter for, hvor meget vild fisk det er hensigtsmæssigt at indtage. Ved at spise økologiske opdrætsfisk er du sikret mod disse mulige problemer.

• **Samvittighed:** Det er velkendt, at mange fiskearter er truede. Så når du

køber og spiser fisk fra opdræt, er du med til at sikre den naturlige bestand af fisk. Dertil kommer, at mange opdrættere udsætter fisk i naturen. De økologiske fisk bliver kun fodret med ikke-truede fiskearter og lever uden stress og med god plads.

• **Smag:** Ikke kun god samvittighed, men også ren forkælelse til ganen. Samtidig også en naturlig oplevelse, der bygger på en bæredygtig historie.

...så seafood sikrer samfundet såvel smag som sundhed!



FORBRUGERNE ER PÅ!

Omlæggelse af en del af produktionen fra konventionel til økologisk gavner ikke kun forretningen her og nu; forbrugernes efterspørgsel efter de nye produkter er også en fremtidssikring af erhvervet.

Økologiske fiskeopdrættere lægger sig i forlængelse af principperne om 'back to nature', som i den grad har fundet sig til rette hos

den moderne forbruger. Når man i køledisken bøjer sig ned og hiver en pakke frossen fisk med det røde Ø-mærke op i kurven, kan man være sikker på en enestående sporbarhed fra producent til forbruger. For Ø-mærket tilbyder en mulighed for at kortlægge fiskens færden og trivsel gennem hele livet – en helt unik kvalitetssikring.

Kvalitetssikringen er noget, som alle led i fiskebranchen kan mærke en massiv efterspørgsel på. For eksempel Peter Madsen, uddeler i Superbrugsen. Han fortæller, at de

økologiske fisk sælger langt bedre end de 'almindelige' fisk - men også at forbrugerne viser stor interesse for fiskens historie:

”Jeg oplever at folk kommer hen og spørger til de økologiske fisk. De er interesserede i at vide, hvordan man eksempelvis kan styre, at der er tale om økologiske fisk.” Det er blevet en af Per Madsens opgaver at oplyse og fortælle om dambrugene og det økologiske foder, hvorefter de Ø-mærkede fisk kun flyder endnu hurtigere over i indkøbskurven.

I ÅRHUS OG THISTED

Anders Clausen fra Clausens Fiskehandel i Århus og Lisbet Toft Jensen fra Fiskehuset i Thisted er enige i, at den økologiske fisk ikke kun handler om en gastronomisk gevinst – men også tilbyder en oplevelse, der giver forbrugeren en god samvittighed.

Engrosvirksomheden 36onord.dk arbejder for at øge udbuddet af gode, lokalt producerede og bæredygtige fødevarer – og samarbejder bl.a. med Krogs Fiskerestaurant og Bisserup Havbrug. Her fortæller Joachim Hjerl:

’Interessen for de økologiske fisk er meget stor – både på restauranterne og hos forhand-

lerne. Samtidig ligger der meget kommunikation i arbejdet med økologisk fisk, da mange forbrugere endnu ikke er klar over mulighederne. Men reaktionerne er meget positive’.

Hos Bisserup kan Lars Birger producere 150 kg. røgede økologiske ørreder om ugen – og dem er der ingen problemer med at få afsat, fortæller han.

Den økologiske fisk har tillige fået et godt tag i det yngre publikum, der valfarter til restauranten L'estragon i Århus for at nyde en naturlig oplevelse. Den økologiske ørred serveres her røget og letsaltet med dampede asparges, en hvid sovs og toppet med økologisk ørredrogn. Bon appetit!



FAT FISKESTANGEN - og fang friske øko-fisk

Bjerrelly Fiskesø er Danmarks første grønne lystfiskersø med økologiske udsætningsfisk. Her kan man som forbruger selv blive en del af det økologiske kredsløb.

Ejeren af Bjerrelly Fiskesø, Bjarne Vestergaard, er tidligere økologisk landmand. Han har brugt vinteren 2009/10 til at ombygge sin sø til et grønt og bæredygtigt fristed i naturskønne omgivelser syd for Herning. I foråret 2010

stod den grønne sø – beboet af udsætningsørreder fra et økologisk dambrug – klar til at tage imod de første, fiskeglade besøgende.

Grønne, bæredygtige fiskesøer er allerede velkendt i udlandet - og nu er det altså også blevet muligt for danskerne at komme helt ind på livet af den økologiske proces. Der udsættes kun økologiske ørreder og lystfiskerne forpligter sig til at følge et særligt grønt og etisk regelsæt inden de kaster fiskestangen i søen: Der er bl.a. forbud mod genudsætning af de fangede fisk (det såkaldte "catch & re-

lease"), og fiskene skal efter fangst aflives på en skånsom måde.

ØKO-ORM TIL ØKO-ØRREDER

Til Bjerrelly Fiskesø er der desuden tilknyttet en unik økologisk ormegård, hvor besøgende kan grave deres egne bæredygtige orm til den helt gennemførte økologiske oplevelse. Desuden har Bjarne Vestergaard sikret sine gæster god mulighed for ikke at gå tomhændet hjem, da der udsættes flere fisk her end i almindelige fiskesøer. Der findes et specielt affaldssorteringssystem, hvor ikke-nedbrydelige fiskeliner og fiskekroge afleveres. Mens fiskestangen er i søen kan man passende læse om andre økologiske oplevelsesmuligheder i det brede udvalg af pjecer, der er til fri afbenyttelse på stedet.

Skulle fangsten alligevel udeblive, kan man købe sig til friske økologiske opdrætsfisk - og dermed sikre sig en økologisk gourmetoplevelse med en god smag i munden efter en dag i naturen.

NÅR OPDRÆT GÅR ØKO

Et stigende antal danske dambrugere har øko-planer på tegnebrættet. Klaus Futtrup fra Todbøl Dambrug tog beslutningen om at blive del af øko-selskabet i 2006 - og det har han ikke fortrudt.

Det krævede dog mere end ét helt års overvejelser for Klaus Futtrup at tage den endelige beslutning om at gøre familiedambruget økologisk. Det er nemlig ikke noget, man praktiserer fra den ene dag til den anden. Men med hjælp fra Dansk Akvakultur er han nu kommet i mål - og det kunne ikke gå meget bedre.

TRIVSEL I FOKUS

Først og fremmest skulle der lægges omlægningsplaner i samarbejde med Fødevarerstyrelsen og det tidligere Viborg Amt. Der

skulle indføres omfattende registreringer på dambruget, og Klaus Futtrup måtte synke en ekstra gang, da foderprisen pludselig måtte indkøbes til en merpris på 5-6 kr./kg. En pris, der dog er mindsket en smule siden.

Ejeren måtte udføre daglige registreringer og målinger af iltforholdene i ind- og udløb samt i dammene. Fiskenes trivsel blev kernen i arbejdet: Foderet består blandt andet af fiskeemel og fiskeolie fra fraskær i fiskeindustrien – sekundært fra bæredygtige fiskebestande og afgrøder fra økologiske landbrug. Fiskene skal have plads til at boltre sig, så de ikke får stress.

FLERE FORDELE

Men som den omfattende omlægning skred frem blev fordelene tydelige: Iltforholdene er nu fuldstændigt kortlagte - og der er langt færre døde fisk. Forbruget af medicin og

kemiske hjælpepestoffer er minimeret i en grad der ikke tidligere er set i forbindelse med driftten af dambruget.

Samtidig er dambrugets økonomi forbedret betydeligt. Planerne om at nedlægge dambruget, der truede inden omlægningen, er ikke længere aktuelle.

Tilsvarende erfaringer har man på de øvrige dambrug - heriblandt Sejbæk Dambrug. Her arbejdede man et år på omlægningen, der blev en realitet i sommeren 2010. Dambruget kan producere over 70 tons økologiske ørreder om året fordelt på både konsum- og udsætningsfisk. Du kan læse mere om projektet i projektrapporten "Sejbæk Dambrug – omlægning til økologisk drift af dambruget", der fås hos Dansk Akvakultur.

AKKURAT

DANSK AKVAKULTUR - SEPTEMBER 2011

OGSÅ ØKOLOGISKE SKALDYR:

Produktionen af økologiske blåmuslinger ved Gudnæs i Thy er nu blevet godkendt som det første økologiske linemuslingeproduktionsanlæg i Danmark.

I sommeren 2011 modtog ejerne af Villerslev Skaldyr – Bente Christensen og Erling Høyer Pedersen – den endelige økologirapport fra Fødevarerstyrelsen i Vejle. Det betyder, at anlægget nu er godkendt som Danmarks første økologiske linemuslinge anlæg med produktion af blåmusling til konsum.

Dermed er dansk økologisk akvakulturproduktion blevet udvidet med et nyt og særdeles interessant produkt, økologiske skaldyr!



ANSVARSHAVENDE REDAKTØR: Brian Thomsen **UDGIVES AF:** Dansk Akvakultur **OPLAG:** 3.000 stk.
DESIGN: Ambition **TEKST:** www.Communique.dk **YDERLIGERE INFO:** Dansk Akvakultur; www.danskakvakultur.dk
FOTO: DTU Aqua / Sune Riis Sørensen, DTU Aqua **FOTOS OGSÅ FRA:** Fiskehuset – Thisted, Villerslev Skaldyr, Danforel A/S og Villy J. Larsen – Dansk Akvakultur AKKURat udgives som del af kampagnen MARINDI, der skal medvirke til at øge kendskabet til dansk akvakultur og dets produkter AKKURat udgives med støtte fra EU og Fødevarerministeriet.

Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri

