

HER KOMMER EN SOMMERHILSEN FRA FORENINGEN NETVÆRK FOR ØKOLOGISK AKVAKULTUR.

Siden sidste nyhedsbrev har ØA holdt en vellykket digital generalforsamling. Du kan læse bestyrelsens beretning og se den nye bestyrelse nederst i nyhedsbrevet. Du kan læse om kommende aktiviteter og om medlemsfremgang, om vores nye hjemmeside og så håber vi, du vil støtte op om den økologiske akvakultur og købe økologisk laks eller ørred og økologiske muslinger til grillen i sommerens løb. Du får tips til hverdagstilberedning af muslinger på grillen her i nyhedsbrevet.



Foto: Seafood Limfjord. Alex Mikkelsen med sine økologiske linemuslinger i Limfjorden.

Muslinger på tallerkenen:

ØA har fokus på muslinger og tang, fremtidens klimavenlige menu. Hvilken forskel gør det overhovedet, med et rødt ø-mærke på et naturprodukt? Meld dig til ØA's næste info-webinar til oktober og få svar! Se hjemmeside og Facebook.

Mød os på Madens Folkemøde

Kom med til folkemøde for alle os, der nørder med mad. Besøg ØA's bod og hør os tage del i debatten om fisk – et fokusemne på Folkemødet. Det foregår på Engestofte Gods d. 24. og 25. september.

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

Mød os på Økologikongressen:

Du kan også melde dig til årets Økologikongres, d. 25.- 26. november, hvor ØA er med i flere aktiviteter. Check programmet her:

<https://www.tilmeld.dk/okologikongres2021/conference>

Foreningens nye hjemmeside:

ØA offentliggør sin nye hjemmeside her midt på sommeren. Den hedder www.okoakva.dk. Vi annoncerer dens udgivelse i vores Facebookgrupper og glæder os til at styrke vores identitet.

Hvilken retning skal ØA udvikle sig? Trods sommervarme og feriestemning har vi en sprudlende liste over aktiviteter, samtaler, møder, ansøgninger og projekter, der skal gang i på den økologiske akvakulturs vegne. Listen er virkelig blevet lang siden sidst. Ingen tvivl om, at der er brug for vores forening, og at tiden er med til vores produkter! Men tiden til at løbe efter alle boldene, slår ikke til, så vi må prioritere behårdt. Til september mødes bestyrelsen derfor fysisk for første gang til et udviklingsseminar, hvor vi skal beslutte foreningens strategi både på kort og på langt sigt. **Har du som medlem input, så skriv meget gerne til mig på bb@birtebrorson.dk.**

Umiddelbart tegner der sig fire ben, som skal have strategisk retning på seminaret:

- ✓ **Politisk indflydelse**, der dels kan skaffe medvind og midler til omlægningen af anlæg til økologi og dels kan fremme både eksport- og hjemmemarkedet.
- ✓ **Kommunikation til private og køkkenprofessionelle forbrugere** om eksistensen og kvaliteten af økologiske fisk, tang, skaldyr og muslinger, og hvorfor de er bæredygtige... herunder formidling af indkøbsmuligheder
- ✓ **Udvikling af det økologiske akvakulturerhverv** via etablering af både projekter indenfor produktudvikling, afsætning og ikke mindst udvikling af de økologiske fersk- og saltvandsanlæg i stadig mere bæredygtig retning – også hvad økonomien angår.
- ✓ **Medlemshvervning** – uden medlemmer ingen forening! Mange medlemmer betyder flere økonomiske muligheder og større gennemslagskraft.

Selvom strategien endnu ikke er lagt, har vi ikke siddet på hænderne.

Breve til ministeren: Siden sidst har vi med succes banet os vej ind på den fødevarerpolitiske scene. Vi har stået bag to vigtige breve. I det første brev var Økologisk Landsforening, Dyrenes Beskyttelse, Landbrug & fødevarer og Dansk Akvakultur medunderskrivere. Det blev sendt til Fødevarerministeren og alle Fødevarerordførere i Folketinget. Brevet påpegede den totale mangel på ordet økologi i de nye "EFAH 2021-23" midler på 917 mio. kroner, afsat til grønnere og mere bæredygtig akvakultur i Danmark. Vi fik et ikke særligt lovende standardsvar, men til gengæld har vi fået invitation til at deltage i udarbejdelsen af den kommende akvakulturstrategi! Her skal vi samarbejde med Økologisk Landsforening om at give den økologiske akvakultur sin retmæssige plads som netop det grønne og bæredygtige alternativ. Endnu et brev blev sendt til Fødevarerministeriet i juni, denne gang med Foreningen Skånsomt Kystfiskeri-PO og Økologisk Landsforening som medunderskrivere. Brevet foreslår en ændring i reglerne for fisk i Det Økologiske Spisemærke for professionelle køkkener: Ændringen vil gavne den økologiske akvakultur i hele foodservicebranchen.

Facebook og webinar om akvakultur: Kommunikativt har vi været meget aktive på vores Facebookside med både stort og småt hele foråret, og så har vi afholdt vores første webinar med titlen "Hvordan kan en fisk være økologisk". Hold øje, der kommer flere webinarer i efteråret.

Nye projekter? På udviklingsområdet er vi inviteret med i et par forskningsprojekter bl.a. om økologisk ørredyngel. Vi er også selv i gang med at søge fondsmidler til projekter af forskellig art, men det går for langsomt med projektskrivningen, så længe der kun er 24 timer i døgnet.

Flere medlemmer! Foreningens medlemstal stiger hele tiden stille og roligt, og heldigvis har langt de fleste medlemmer, der meldte sig ind sidste år, valgt at fortsætte deres medlemskab ind i 2021. Vi har gode forventninger til hvervekampagner på de sociale medier, især når vores hjemmeside nu kommer i luften. Skub meget gerne til din kollega eller nabo, så de også kan støtte op om denne vigtige del af det bæredygtige fødevarerudbud.

HVERDAGSOPSKRIFT PÅ GRILLEDE ØKOLOGISKE MUSLINGER

Sådan griller du muslinger:

- ✓ Skyl muslingerne og kasser de, der måtte være åbne.
- ✓ Kom muslingerne i en jernpande eller en metalform uden belægning. Alu-bakker er mægtigt gode, men de er alt andet end bæredygtige, så brug dem igen og igen, hvis du allerede har dem i skabet.
- ✓ Skær din yndlingsgrøntsag eller det, du har i køleskabet i strimler og bland ned mellem muslingerne sammen med lidt god olivenolie. Brug f.eks. peberfrugt, fennikel, løg, porre, hvidløg, squash, chili, spidskål, eller hvad du har.
- ✓ Sæt panden på grillen og rør af og til indtil muslingerne åbner sig og grøntsagerne er ristede. Muslinger, der ikke har åbnet sig, kasseres.
- ✓ Drys med lidt salt og peber

Servering:

Server muslingerne sammen med groft brød og hvorfor ikke prøve grillede grøntsager, nu der alligevel er gang i kullene – se under TIPS. Ellers server sammen med en god salat med olie-eddike-dressing. Det vil passe fint med muslingerne som pynt.

TIPS:

Grillede grøntsager anbefales som tilbehør til muslingerne: Stort set alle grøntsager egner sig fint til at grille. Find ideer på internettet og prøv dig frem... det er hurtigt at lære.

Alu-bakker og sølvpapir er lavet af aluminium. Det er en ressource, vi er ved at bruge op og desuden kræves meget store energimængder for at fremstille og bortskaffe/genbruge begge dele.

Lige nu kan du dog være heldig at støde på både økologiske muslinger, laks og ørred hos flere af supermarkedskæderne, netbutikker og fiskehandlere. Spørg efter det! Har de det ikke, er det jo en god anledning til at gøre opmærksom på dit ønske.



Foto: Villy J. Larsen. Økologiske blåmuslinger fra Johs Jensens Fiske- og muslingeeksport på Jegindø – her til salg i Havnens Fiskehus på Århus Havn.

Generalforsamling 2021



Foreningens bestyrelse og direktion pr. 10. juni 2021:

Bestyrelsesmedlemmer:

- ✓ Birte Brorson - selvstændig rådgiver for professionelle køkkener, der omlægges til klimavenlig og økologisk mad. Bestyrelsesmedlem hos Økologisk Landsforening og Landsforeningen Praktisk Økologi.
- ✓ Niels Nørskov – medlem af bestyrelsen for Jordbrugsfonden SamsØkologisk, tidligere markedschef for økologi hos Seges mv.
- ✓ Birgit Skov – Vork Dambrug, økologisk producent af ørreder
- ✓ Niels Jørgensen – Herredsøbæk Krebsebrug, økologisk producent af flodkrebs

Forbrugerrepræsentant:

- ✓ Cecilie Rud Larsen - Akvarud, rådgiver økologisk akvakultur

Bestyrelsessuppleanter (hhv. 1. og 2. suppleant):

- ✓ Lise Fauruskov Hastrup - leder af Tuskær Kulinarisk Kunst- & Kulturcenter
- ✓ Alex Mikkelsen - Seafood Limfjord

Direktør/sekretariatsleder:

- ✓ Villy J. Larsen – rådgiver for økologisk akvakultur, herunder omlægning, afsætning, forretnings-udvikling, kursusholder mv.

Bestyrelsen konstituerer sig på det førstkommande bestyrelsesmøde med formand, næstformand og kasserer valgt blandt bestyrelsesmedlemmerne. Indtil da fungerer Birte Brorson, Niels Nørskov og Birgit skov som hhv. Formand, næstformand og kasserer.



Bestyrelsens beretning for foreningens stiftelsesår 2020-21.

Den 5. september 2020 afholdt en lille gruppe akvakulturentusiaster møde hos Lotte Vinter, Bjerrely Fiskesø. Her aftaltes det at stifte Foreningen Netværk for Økologisk Akvakultur.

Den stiftende generalforsamling blev afholdt den 5. oktober med vedtagelse af foreningens første vedtægter og valg af den første bredt sammensatte bestyrelse, bestående af:

Birte Brorson – Rådgiver for professionelle køkkener. Valgt til Formand.

Niels Nørskov – Erhvervshus Midtjylland. Valgt til næstformand.

Birgit Skov – Vork Dambrug. Valgt til kasserer.

Lotte Vinter – Bjerrely Fiskesø.

Niels Jørgensen – Herredsbæk Krebsebrug.

Cecilie Rud Larsen – Akvarud, Rådgiver økologisk akvakultur. Valgt som 1. suppleant.

Lise Faurscheu Hastrup - Tuskær Kulinarisk Kunst- & Kulturcenter. Valgt som 2. suppleant.

Villy J. Larsen – AkvaKons. Tiltrådt som foreningens direktør og sekretariatsleder.

Drift, møder og medlemmer.

Foreningens daglige drift og medlemskontakt via telefon og mail er effektivt varetaget af direktøren.

Bestyrelsen har siden den stiftende generalforsamling afholdt fem digitale bestyrelsesmøder á ca. 2 timers varighed. Omkring årsskiftet udtrådte Lotte Vinter efter eget ønske af bestyrelsen, da Bjerrely Fiskesø var blevet solgt. Førstesuppleant Cecilie Rud indtrådte derefter i bestyrelsen.

Foreningen fik hurtigt to Facebooksider, en offentlig gruppe for interessenter i Økologisk Akvakultur og en lukket gruppe for Foreningens nye medlemmer.

Ca. 50 producenter, køkkener, privatpersoner og rådgivere meldte sig ind til nedsat kontingent for den resterende del af 2020. De fleste valgte at forny kontingentet for 2021, og de, der ikke gjorde, er løbende erstattet af nye medlemmer, således at medlemstallet ved dette års generalforsamling er 52 med fin repræsentation af alle medlemsgrupper.

Foreningen har udnævnt to æresmedlemmer, hhv. Niels Ole Andersen, tidligere Skravad Mølle Dambrug og Klaus Futtrup, tidligere Todbøl Dambrug for deres pionerarbejde indenfor økologisk akvakultur.

Foreningen har udgivet fire nyhedsbreve til medlemmerne. Detaljeret og foto-illustreret beskrivelse af foreningens aktiviteter kan læses her, sammen med præsentation af foreningens

logo, som nu pryder korrespondance m.v. Nyhedsbrevene vil være at finde på foreningens hjemmeside, som skulle komme i luften medio juni 2021.

Politisk arbejde/samarbejde med andre foreninger og organisationer:

Foreningen har anmodet Fødevareministeriet om at blive høringspart i alle spørgsmål vedr. akvakultur og fiskeri.

Foreningen er blevet antaget som deltager i Fødevareministeriets arbejde med udvikling af den kommende akvakulturstrategi for 2021-27.

Foreningen har været primus motor i to politiske henvendelser.

Den første var adresseret til alle folketingets fødevareordførere inkl. ministeren og ankede manglen på muligheder for at søge midler til økologisk akvakultur i EHFAF-programmet for 2021-23. På dette brev var Økologisk Landsforening, Dansk Akvakultur, Landbrug & Fødevarer samt Dyrenes Beskyttelse medunderskrivere. Til dato er kun modtaget et standardsvar fra ministeren.

Den anden henvendelse er en nys fremsendt opfordring til Fødevareministeren om ændring af opgørelsesmetoden for vild fisk i Det Økologiske Spisemærke. Den foreslåede ændring vil - ud over at fremme det nye fiskemærke NaturSkånsomt - også fremme økologisk akvakultur inden for foodservicesektoren. Medunderskrivere var Økologisk Landsforening og Foreningen for Skånsomt Kystfiskeri-Po med støtte fra Dansk Naturfredningsforening, to professionelle køkkener og en stor dansk fødevaregrossist. Til dato er modtaget et standardsvar fra Fødevarestyrelsen.

Projekter og internationalt engagement:

Foreningen har deltaget i to projektansøgninger, der skal fremme den økologiske akvakultur og gerne øge foreningens økonomiske formåen.

Det ene projekt søges sammen med Aarhus Universitet og vedrører økologisk yngelproduktion i recirkulerede anlæg

Det andet projekt søges sammen med Københavns Universitet og har titlen "Increasing consumer knowledge and trust in organic seafood in Denmark".

Begge projekter afventer pt. svar fra bevillinggiverne.

Bestyrelsen har en ambition om, at ØA skal være en forening, hvor vi oparbejder information om økologisk akvakultur i andre lande, herunder kontaktpersoner, tonnager, navne på producenter m.m. Denne viden kan være vigtig for virksomheder i Danmark, som gerne vil videreføre eller blot importere økologiske akvakulturprodukter i en situation, hvor der ikke er tilstrækkelige mængder til rådighed fra danske producenter. Konkret er der indtil nu blevet kigget på Island.

Påtænkte/igangsatte planer:

Bestyrelsen har via Facebook og nyhedsbreve indhentet ideer og forslag til aktiviteter og projekter hos medlemmerne. Det har resulteret i en lang liste af spændende mulige aktiviteter.

Det er således ikke muligheder for at fremme vores medlemmers interesser, der er mangel på. Der er masser at tage fat på og en del er allerede i tidlig planlægningsfase indenfor kommunikation, foodservice og detail, fiske-, tang-, skaldyrs- og muslingeopdræt, produktudvikling, ny miljøteknologi osv.

Foreningen har således mange ideer og planer og foreløbigt kun meget få betalte og et ukendt antal frivillige timer at lægge i udførelsen og udviklingen af foreningen.

I lyset af de begrænsede ressourcer har bestyrelsen derfor besluttet at medlemsrekruttering og projektansøgninger er hovedprioriteten, da disse aktiviteter på sigt kan skaffe foreningen penge til lønnet arbejdskraft, som kan tage hul på de mange muligheder for at fremme foreningens formål.

En stor tak til Lotte Vinter for indsatsen i bestyrelsen og en stor anerkendelse af det store engagement og frivillige arbejde som vores direktør og vi selv i bestyrelsen har lagt i arbejdet med at få vores forening stablet på benene. Et arbejde, der er lykkedes til fuld tilfredshed, idet det er bestyrelsens konklusion på de første ca. otte måneder af Foreningen Netværk for Økologisk Akvakulturs eksistens, at vi er kommet rigtigt godt fra start.

Beretningen indstilles til generalforsamlingens godkendelse.

Bestyrelsen, juni 2021