

Nyhedsbrev nr. 3. december 2021

Tekst og foto: Birte Brorson

HER KOMMER EN NYTÅRSHILSEN FRA FORENINGEN NETVÆRK FOR ØKOLOGISK AKVAKULTUR.

Her kan I læse om hvordan ØA i 2021 har været aktiv både med information om vores produkter og om akvakulturen, med det politiske arbejde og med forskningsprojekter der skal udvikle akvakulturen.

Info på Facebook

På vores to facebooksider - den offentlige og den for foreningens medlemmer - har vi løbende orienteret om stort og småt, om nye økologiske produkter fra hav og damme og om restauranter, der serverer produkterne, vi har informeret bredt fra den økologiske tallerken og specifikt om den økologiske akvakultur, vi har indbudt til aktiviteter og vist akvakulturens mangfoldighed i de mange flotte billeder. Blad selv her: <https://www.facebook.com/groups/399336447746594>

Åbent hus på et dambrug

På Vork Dambrug i Egtved holdt Birgit og Flemming Skov et velbesøgt åbent hus i oktober, hvor deltagerne så og fik forklaret hele produktionen fra æg til slagteklare fisk. Stor oplevelse for skribenten! Vi sluttede af med at kunne udpege præcis den fisk, vi ville købe med hjem til aftensmaden, lige fisket op af dammen til os.



Birgit renser med en pipette enkelte døde æg fra de tusindvis af levende æg



Flemming forklarer om produktionen. I baggrunden ses dammene



Flemming indfanger vores aftensmad, her gulddørrede, en af de arter, vi kunne købe med hjem

Økologikongres 2021

På den årlige økologikongres i Vejle i november, insisterede ØA – trods indledende skepsis fra kongresplanlæggerne – på, at være relevant midt mellem de mange landmænd. Vi arbejder indædt på at udbrede forståelse i branchen for, at økologiske muslinger, fisk, skaldyr og tang også er fødevarer helt på linje med økologiske grise, kyllinger og grønkål! Det viste sig da også, at interessen var stor for vores session, som informerede om akvakulturen under titlen: Økologisk akvakultur – en niche i vækst til gavn for lokal og robust fødevarerproduktion. Her fortalte ØA's direktør Villy Larsen om "perspektiverne i en øget produktion af økologisk fisk og muslinger samt om potentialer for samarbejde mellem landmænd og akvakulturbrugere". Seniorrådgiver på DTU

Akva, Alfred Jokumsen berettede om "forbedret vandkvalitet samt skjul og skygge i forhold til at opnå en bedre velfærd og et mere robust opdrætsmiljø. Han fortalte desuden om biologisk bekæmpelse af hudsnyltere – herunder foranstaltninger for at undgå tab som følge af den alvorlige sygdom rødpletsyge".

Madens Folkemøde

I sommer måtte ØA af ressourcemæssige årsager opgive at deltage i med egen infostand, men vi var tilstede og snusede op, hvordan vi bedst kan deltage til næste år. Desuden deltog skribenten i en af mødets debatter, arrangeret af vores søsterforening Foreningen for Skånsomt Kystfiskeri, hvor ØA's fokus var at få bæredygtig fisk på tallerkenerne – selvom debatten handlede om de vilde fisk.

Muslinger på minimesse

I august blev ØA inviteret med på to af Økologisk Landsforenings temaarrangementer for professionelle køkkener, hvor vi deltog med en stand. Her serverede vi friskdampede muslinger med hvidvin og urter som smagsprøve og havde rigtig mange gode dialoger med de professionelle køkkenfolk om, hvad økologisk opdræt er for en størrelse. Der er stort behov for viden, og smagsprøver er den helt rigtige vej til at skabe nysgerrighed.



Politisk arbejde for akvakulturen

For foreningen har det politiske fokus i 2021 været Danmarks nye akvakulturstrategi 2021-27. Vi har i foråret sendt vores input til strategien til ministeren for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri, hvor vi understreger vigtigheden af også at fremme den økologiske akvakuæturproduktion hvis både EU's og de danske mål for økologien skal indfries. Vi er pt. gået i dialog med Dyrenes Beskyttelse, Økologisk Landsforening og Dansk Akvakultur om netop at påvirke den kommende strategi for akvakultur, så der kommer mere fokus på økologien.

Vores planer for 2022 er at få sat meget mere politisk fokus på potentialerne i den økologiske akvakultur. Fisk og skaldyr er de mest klimavenlige af de animalske proteiner og De Nye Kostråd,

som kom i januar 21, anbefaler netop at købe økologisk akvakultur eller skånsomt fanget vild fisk, hvis man vil købe bæredygtigt. Allerede nu kan produktionen ikke følge med efterspørgslen.

Nye projekter i 2022?

I efterårets løb kom ØA med i en større ansøgning om EU-midler til et internationalt projekt kaldet "BrightFish", hvor den danske del handler om "Increasing consumer knowledge and trust in organic farmed seafood in Denmark". Om projektet tildeles midler vides i skrivende stund ikke... mere om projektet, hvis det bliver en realitet.

I efteråret har flere medlemmer af ØA arbejdet sammen om at udarbejde en projektansøgning, der skal fremme muslinger på de danske tallerkener – både fordi de smager godt, og fordi de med en klimabelastning på kun 0,8 kg CO₂ pr. kg er det mest klimavenlige animalske protein, vi kan spise. Mere om dette projekt i kommende nyhedsbreve.