

havhøst

Ny podcast bringer livet under overfladen ud til danskerne

Den selvejende institution Havhøst formidler havets herligheder i al dets kompleksitet til danskerne med den nye podcast "Alt godt for havet". Podcasten sætter fokus på, hvordan vores livsvigtige have ofte blot anses som en blank overflade, og at netop den manglende viden er et af vor tids store problemer. For som første afsnit indledes: "Alt hvad vi gør på land, ender i havet, og alt hvad der sker i havet, har konsekvenser for os på land". Podcasten dykker ned under overfladen og belyser nogle af de kommercielle og klimamæssige gevinster, som bare ligger og venter på os dernede.

Alt godt for havet har premiere i dag 5. juni og kan hentes gratis der, hvor du ellers henter dine podcasts eller direkte på <https://www.havhøst.dk/alt-godt-for-havet-podcast/>

"Selvom havet fylder det meste af jordens overflade, kalder vi vores planet Jordan og ikke Havet; og det siger på en måde det hele. Vi har i alt for mange år fokuseret på den del af kloden, som vi står og går på, i stedet for vores livgivende hav. Det er problematisk på mange måder, men primært to: 1) vi smadrer havene og piner samtidig jorden og 2) vi udnytter ikke det kæmpemæssige potentiale, som havet har ift. at bidrage positivt til jorden. Kæden er mildt sagt røget helt af, og det er det, vi har ønsket at ændre med Havhøst. Forhåbentlig kan podcast-rækken Alt godt for havet hjælpe lidt med ift. at formidle den u hensigtsmæssige udvikling, men i den grad også at give bud på løsningerne," forklarer Joachim Hjerl, stifter af Havhøst, der i 2015 etablerede et netværk af maritime nyttehaver. Siden har bevægelsen Havhøst spredt sig som invasive østers til hele Norden, hvor kystlinjer anvendes til produktion af bl.a. tang, muslinger og østers.

Det store blå er en frodig mark, der bare ligger og venter

For netop fænomenet 'maritime nyttehaver', dvs. at betragte og anvende have, fjorde og bæltter som fritliggende frodige marker, der rummer uendelige muligheder, samtidig med at dyrkelsen af råvarer her bidrager positivt i stedet for negativt til vores biodiversitet og klima, er hele grundtanken bag Havhøst.

Formidlingen af det store blås mange muligheder er en af Havhøsts største opgaver, og organisationen driver bl.a. skoletjeneste for udskolingsklasser i hele Danmark, samarbejder med formidlingsinstitutioner i hele Norden, og er senest begyndt at samarbejde med organisationer indenfor erhvervsfiskeri, for mulighederne for at skabe regenerativt landbrug er næsten lige så uendelige som havet selv.

I podcast-rækken, som tæller 6 forskellige podcasts på hver ca. 20 minutter, giver ildsjæle som iværksættere, forskere og formidlere deres bud på, hvordan de på hvert deres område går aktivt ind i kampen for et sundere hav – og dermed en bedre jord.



havhøst

Podcasten er produceret af det prisvindende produktionsselskab Hunhund, som sidste år vandt prisen for 'Årets Fiktion' ved Prix Audio, mens interview og tilrettelæggelse er foretaget af Klimajournalisterne. Alt godt for havet er skabt af Havhøst med støtte af Spar Nord Fonden og Friluftsrådet. 5. juni udkommer hele 6 afsnit på én gang, så er man interesseret i havet og dets muligheder, er der alle muligheder for at binge hav-podcast hen over sommeren.

--

Om Alt godt for havet – en podcast-række

Premiere 5. juni.

Afsnit 1 – Vores blå planet

Vores planet er dækket af hav. Oceaner, der gemmer på et ufatteligt rigt netværk af liv. Desværre er livet i havene under pres på grund af os mennesker. Overfiskeri, forurening og klimaforandringer har bragt økosystemerne ud af balance. Havet er blevet vores skraldespand. Hvorfor er det gået så galt? Og hvordan får vi vendt udviklingen? Professor i oceanografi Katherine Richardson zoomer ud og gør status over verdenshavene.

Afsnit 2 – Alt godt for havet

Kan vi få mad fra havet på en bæredygtig måde? Ja, lyder svaret fra Joachim Hjerl stifteren af organisationen Havhøst, der arbejder for at introducere begrebet regenerativ havdyrkning. Rundt om i Danmark dukker flere og flere maritime nyttehaver op, hvor almindelige danskere høster muslinger og tang på en måde, som ikke presser havmiljøet, men i stedet hjælper det. Joachim Hjerl fortæller hvordan nyttehaverne gør en forskel, og hvorfor de er så vigtige.

Afsnit 3 – Vi skal lære at fiske igen

Vi har altid fisket, og i mange år har vi fisket meget – rigtig meget. Så meget at havene lige nu lider under overfiskeri og kollaps af arter. Men det kan vi heldigvis stadig nå at lave om på. Der er nemlig en ny bevægelse i gang, eller måske snarere en gammel bevægelse, der er på vej tilbage. Vi taler med Marc Eskelund fra Foreningen for Skånsomt Kystfiskeri, som bl.a. gør os klogere på de gode gammeldags fiskemetoder, som hverken ødelægger havmiljøet eller udrydder fiskebestande og som måske endda kan hjælpe med at bringe liv tilbage i de lokale havneområder.

Afsnit 4 – Ørkenen under vandspejlet

I tre uger sejlede en motorbåd frem og tilbage på tværs af Vejle Fjord. Bag sig trak båden en wire med et undervandskamera, der skulle registrere, hvilke planter, bundforhold, biotoper og dyreliv der var på bunden.



havhøst

I gennem 70 timers optagelser i en fjord på 110 kvadratkilometer havde kameraet registreret én fisk. De danske fjorde er i dårlig forfatning, men hvis vi vil, kan vi stadig nå at vende udviklingen. Det fortæller biolog, Klaus Balleby, om i det her afsnit, hvor han giver os et indblik i sit arbejde med at vende udviklingen i Vejle Fjord, inden det er for sent.

Afsnit 5 – Ålegræsset er grønnere

En af de allerstørste CO2-udledere er overraskende nok byggebranchen. Men ålegræs kan måske blive en løsning på det problem. Det kan nemlig erstatte rockwool og glasuld som isolering og bruges til akustiske paneler. At ålegræs er fantastisk til byggerier, har man vidst på Læsø i hundredvis af år. Her er tagene ikke tækket med hø eller halm, men med ålegræs. Nu har virksomheden Søuld gjort en forretning ud af det, og dem taler vi med i det her afsnit. Mød Kirsten Lyngø, stifter af Søuld.

Afsnit 6 – Smagen af havet

Tang. For mange danskere noget der ligger i udtørrede dynger i vandkanten og lugter fælt. Men tang er også helt essentiel for vores atmosfære, og kan blive afgørende for vores daglige måltid i fremtiden. Faktisk kan Danmark blive afgørende for tang på verdensplan med vores unikke kombination af kystmiljø og verdensberømt gastronomi. Professor i gastrofysik Ole G. Mouritsen, tager os med ind i havets skove, og fortæller hvordan tang kan blive nøglen til en bedre vegetarisk madkultur.

