

# havhøst

## Et paradigmeskifte i fiskeriet vil puste liv i både havmiljø og fiskerierhverv

Ny 'Håndbog for havhøstere' vil skubbe til udbredelsen af regenerativ havdyrkning af tang, blåmuslinger og østers – ikke bare til husbehov, men også i kommercielt øjemed. Håndbogen offentliggøres 18. august og er udarbejdet af organisationen Havhøst. For tiden er inde til et paradigmeskifte i 'det blå landbrug', lyder det fra initiativtagerne, der håber, at bl.a. de mindre erhvervsfiskere kan skabe nye, bæredygtige indtjeningsveje i fremtiden.

Markedet er der, mulighederne er der, og både hav og land skriger på en ny tilgang til klima, biodiversitet og fødevareproduktion, der bidrager positivt frem for at udpine. Sådan lyder det fra den selvejende institution Havhøst, som siden 2015 har haft fokus på frembringelse af marine afgrøder, der er med til at revitalisere livet over og under vandet langs kysterne.

"Med 'Håndbog for havhøstere' forsøger vi at videregive vores positive erfaringer med regenerativ havdyrkning til kystfiskere og andre lokale, kommercielle aktører. Der er et kæmpe uudnyttet potentiale ift. klimamæssige og kommercielle gevinster, for vi har i mange år ikke haft øje for det helt nødvendige samspil mellem sunde økosystemer og sunde forretningsmodeller. Sammen med Foreningen for Skånsomt Kystfiskeri PO har vi kombineret erfaringerne fra foreningsbaserede maritime nyttehavere med erfaringerne fra kystfiskeriet. Det er blevet til en række konkrete anbefalinger til, hvordan man som kommerciel aktør kan komme i gang med regenerativt havbrug" siger Joachim Hjerl, stifter af organisationen Havhøst. Havhøst har siden 2015 spredt sig som ringe i vandet til hele Norden, hvor lokale havbønder bl.a. dyrker tang, muslinger og østers langs kystlinjerne.

## Fiskeriet har brug for at tænke nyt

I Foreningen for Skånsomt Kystfiskeri PO (Producentorganisation) oplever man en stigende interesse for at finde nye måder at gå til fiskerierhvervet:

"Der er ganske enkelt brug for at tænke nyt, og det kan vi gøre med den regenerative havdyrkning. Vores havmiljø er ekstremt presset, biodiversiteten styrtdykker og kystområder affolkes. Hvis vi griber muligheden og gør det rigtigt, kan dyrkning af regenerative afgrøder være en af de nye veje at gå for at revitalisere kystdanmark. I havet langs vores kyster er der kun få fisk tilbage, og det betyder desværre, at det kystnære, skånsomme fiskeri har svære kår - men det kan en ny tilgang lave om på. Sætter man fx tangmarker op, tiltrækker de rejer og yngel, der så igen tiltrækker større fisk. Der er et hav af muligheder, men det kræver, at man fra politisk side fx giver de rigtige tilladelser og skaber de rette rammer for at få det til at ske," siger David Lange, direktør i Foreningen for Skånsomt Kystfiskeri PO.

## Stillehavsøsters er en lavthængende havfrugt

Hos virksomheden Nordward, som er Skandinaviens største leverandør af fisk og skaldyr, og hvor man bl.a. arbejder for en mere bæredygtig og skånsom tilgang til fiskerierhvervet er man ikke i tvivl om, at der er store gevinster at hente.



# havhøst

"Det er ikke kun havmiljøet og klimaet, der vil vinde på et paradigmeskifte i fiskeriet. I Nordward sælger vi fx hver uge 100.000 stillehavsøsters, som i dag importeres fra Frankrig. De østers kunne lige så godt komme fra lokalt farvand, hvor man nemt kunne opdrætte triploide stillehavsøsters, der ikke er invasive og derfor kun har positive effekter på havmiljøet. Den slags ville fiskerne kunne mærke direkte på pengepungen, og det er det, der skal til, hvis vi for alvor skal skabe forandringer," siger Jesper Redecker, stifter af Fiskerikajen og Head of Sustainability hos Nordward, der leverer fisk og skaldyr til en bred palette af den danske restaurationsbranche, herunder nogle af landets – og verdens – bedste restauranter.

## Dansk tang hitter allerede

En af de danske virksomheder, som gennem de sidste 7 år har haft succes med kommerciel dyrkning af marine ressourcer, er Dansk Tang. Virksomheden sælger deres tang til bl.a. Nordward, og dermed Danmarks bedste restauranter, og i helsekostbutikker og bl.a. også Matasbutikker. Virksomheden har de seneste år oplevet en stigende efterspørgsel fra både restauranter og private kunder, men også en større åbenhed fra politisk side ift. regenerativ havdyrkning:

"Der er virkelig sket en udvikling de seneste år, det er fx blevet langt nemmere at etablere tangmarker. Og når først man har tilladelserne, er tang utroligt nemt at have med at gøre. Tangen sættes bare ud i september, hvor du så lader det stå i 7 måneder uden at gøre mere – og efter 7 måneder er tangen klar. I år sætter vi 2-5 kilometer reb i vandet, hvor der kommer til at gro tang, men allerede næste år vil vi gerne op på 10-15 km, for vi kan se, at efterspørgslen er der," forklarer Simon Weber Marcussen, stifter og partner i Dansk Tang, som de seneste år har etableret tangmarker ud for Rørvig.

## Stor interesse fra fiskerierhvervet

Selvom det er blevet lettere at etablere fx tangmarker, er der fortsat et stykke vej endnu, lyder det fra Havhøsts stifter Joachim Hjerl:

"Flere fiskere står allerede klar til at forsøge sig med at dyrke havet som supplement til deres fiskeri, men der er stadig en række lovgivningsmæssige barrierer, som står i vejen for, at de kan lykkes, som lovgivningen er i dag. Det arbejder vi i Havhøst på at ændre, så vi for alvor kan få sat fart på udviklingen af regenerativ havdyrkning herhjemme."

## Ikke kun Danmark ser potentialet

Den nye Håndbog for havhøstere er ikke blot relevant for Danmark, den kommercielle tilgang til regenerativt havbrug er også højaktuel udenfor landets grænser, hvor EU netop har afsat midler til, at Havhøst kan fortsætte arbejdet, denne gang i hele Norden gennem projektet Cool Blue.



# havhøst

Projektets formål er bl.a. at skabe regenerative forretningsmodeller og skubbe til en udvikling, hvor genetablering af sunde marine økosystemer og fødevarereproduktion går hånd i hånd i takt med, at regenerativ havdyrkning udbredes i bl.a. Sverige, Tyskland og en række andre EU-lande.

--

## Håndbog for Havhøstere

Håndbog for Havhøstere er et værk på knap 20 sider, som går meget konkret til værks. Man kan fx finde svar på:

- Hvilke arter kan jeg dyrke og hvordan?
- Hvilken opstarts- og driftsøkonomi kan jeg forvente?
- Hvordan ser mine opgaver som havhøster ud hen over året – og hvordan kan det i praksis kombineres med kystnært fiskeri?
- Hvilke regler gælder?

Havhøsts 'Håndbog for Havhøstere' offentliggøres 18. juli 2023, vil du have den tilsendt, så skriv til [info@havhoest.dk](mailto:info@havhoest.dk) eller find den direkte på [www.havhoest.dk](http://www.havhoest.dk).

Håndbogen er bl.a. blevet til vha. midler fra "Grønt Udviklings- og Demonstrations Program (GUDP) under Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri".

