



NYHEDSBREV

September 2011

Fiskens Dag

Fiskens Dag, som arrangeres af foreningen Fiskebranchen, løb af stablen den 10. september på Rådhuspladsen i København.

Sidste år gæstede ca. 10.000 personer pladsen, og de besøgende fik lejlighed til at smage forskellige fiskearter, købe fisk på auktion, få viden om fiskebranchen og i år var det særlig gæstedeltagelse af Brødrene Price.

Blå himmel, og et kviksølvtermometer der tangerede de 23 grader; lokkede københavnere til byen, og pladsen var tæt pakket hele dagen.

Vi medbragte godt humør og nyligt høstede blåmuslinger fra Limfjorden, og den store interesse for smagsprøverne bekræfter vores egen vurdering af, at det altså er et rigtigt godt produkt.

Lars E. Holtegaard fra Blue Food havde samlet et stærkt musling team, der leverede varen hele dagen i højt tempo. Der blev serveret og fortæret dampede blåmuslinger i et forrygende tempo, og der skal herfra lyde en stor tak til teamet for veludført arbejde.

Den traditionelle ret var i år tilsat et ekstra stænk innovation. Muslinge sushi i form af Jegindø Ruller og Limfjords Stykker påkaldte sig behørig opmærksomhed, og må vel nærmest betragtes som en verdensnyhed.

Fiskens Dag afholdes som led i kampagnen "2 gange om ugen", der gennemføres med støtte fra Den Europæiske Fiskerifond og Fødevarerministeriet.

Fiskens Dag markerer i år startskuddet til flere andre initiativer under "2 gange om ugen". Det kan du læse mere om på de efterfølgende sider, hvor vi også gengiver et par billeder fra en travl lørdag på Rådhuspladsen i København.

**Dette nummer
indeholder
bl.a.:**

Side 2 Fisk på skemaet

Side 3 Fiskefestival i Tivoli

Side 3 Eksport

Side 3 Ny dambrugsbe-
kendtgørelse

Side 4 Ny bekendtgørelse
om muslingeopdræt

Side 4 Finanslovsforslag
2012

Side 5 Økologiske marke-
der

Side 5 Bjerrelø fiskesø ind-
stillet til miljøpris 2011

Side 6 Offshore Akvakultur

Side 6 Fødevarerminister
Henrik Høgh besøger
Bisgård Dambrug

**Ansvarshavende
redaktør og direktør:**
Brian Thomsen

Formand:
Karl Iver Dahl-Madsen

Adm.- og regnskabschef:
Marianne Sneftrup

Dyrlæge:
Niels Henrik Henriksen

Chefkonsulenter:
Kaare Michelsen
Villy Juul Larsen
Lisbeth Jess Plesner

Info:
Bladet påtager sig intet
erstatningsansvar som følge
af trykfejl i annoncer.

Udgives af:
Dansk Akvakultur
ISSN: 1902 - 276X

Kontaktdata:
Vejsløvej 51
DK-8600 Silkeborg
Tlf.: +45 89 21 22 60
Fax: +45 89 21 22 61

danskakvakultur@danskakvakultur.dk
www.danskakvakultur.dk

Formandens syn og holdninger



Dansk Akvakultur vil være med

I sin takketale efter valget inviterede Socialdemokraternes statsministerkandidat, Helle Thorning Schmidt til et bredt samarbejde med hele det danske samfund, herunder erhvervene om at "være med til" at løse Danmarks store udfordringer.

Dansk Akvakultur tager positivt imod denne invitation og vil gøre, hvad vi kan, for fortsat at spille en konstruktiv rolle.

Med akvakulturudvalgets anbefalinger ligger allerede et godt grundlag for det videre arbejde. Vi ved fra vores sonderinger i Folketinget, at vores erhverv bliver godt modtaget af politikerne, og at der er bred politisk opbakning til anbefalingerne. På akvakulturområdet er det derfor muligt at etablere det brede samarbejde henover midten, som S/SF og de Radikale er gået til valg på.

På det seneste er der kommet godt skred i den praktiske udformning af anbefalingerne, så vi har forhåbning om, at de endelige beslutninger kan tages kort tid efter at en ny regering er tiltrådt.

Der er et par væsentlige udeståender.

Det ene er, at der stadig i nogle kredse er en fastlåst holdning til at dambrug ikke må tage vand ind fra vandløbene, uanset om det har nogen praktisk betydning for miljøet. Der er efter vores opfattelse ingen proportionalitet i at pålægge erhvervet store omkostninger, som ikke giver en reel miljømæssig effekt. Det er meget mere konstruktivt at arbejde videre med det forslag, der lå i den fremsatte finanslov om, at der afsættes midler til at fjerne de opstemninger, der findes ved en række dambrug

Den anden er den kvælstofkvote, der nødvendigvis må afsættes for, at åbent-vand havbrugene kan få deres produktionsudvidelser igennem. Vi er medlem af Landbrug & Fødevarer og forventer, at vi i samarbejde med de øvrige fødevarereproducenter kan få løst denne problemstilling.

Akvakulturen er en global højvækstbranche. Vi ønsker ikke særbehandling i form af særlige støtteordninger mv. Vi vil blot gerne have fjernet den møllesten om halsen, som den forkerte og bureaukratiske miljøregulering har udgjort.

Så skal vi nok klare os selv og give vores bidrag til den danske økonomi, beskæftigelse, eksport og videnopbygning.

Karl Iver Dahl-Madsen

Fisk på skemaet

Kampagnen "2 gange om ugen" har et indledt et samarbejde med udvalgte folkeskoler.

Ti udvalgte sjetteklasser skal i løbet af tre uger konkurrere om, hvilken klasse der kan spise mest fisk – i skoletiden eller hjemme ved middagsbordet.

Vinderen præsieres med en tur til et af landets mange akvarier og kan ydermere bryste sig med titlen "Årets Fiskeklasse".

De ti sjetteklasser får hver mandag i de tre uger udleveret en kasse med fisk, bestående af hele ørreder, torsk og forskellige fladfisk. Leverandører og sponsorer er Friskfangst.dk og Musholm A/S.

I første omgang skal eleverne have den skarpe kniv frem og gennem nøje dissekering lære om fiskens biologi og anatomi.

Herefter skal eleverne lære at tilberede fisken, og de skal selvfølgelig også sørge for, at familien derhjemme husker at få fisk med i indkøbskurven.

Efter de tre uger gøres regnebrættet op, så vi kan få kåret "Årets Fiskeklasse".



Så kom gæsterne



Lars E. Holtegaard skaffer endnu en kunde



Muslinge sushi

Fiskefestival i Tivoli

I anledning af "Fiskens Dag" afholdes der i Tivoli i København en fiskefestival fra den 10. til den 14. september.

I løbet af de fem dage bydes der på alt fra gourmetoplevelser, fiskekonkurrence i Tivoli Søen til krabbevæddeløb, og en ny "fiskerflække" med boder med alt godt fra havet ser dagens lys.

Fiskefestivalen sætter fokus på sunde og bæredygtige fisk og skaldyr, som primært findes i de nordiske farvande. Børn og voksne kan deltage i konkurrencer, pille danske skalrejer, få en rødspætte eller stikke fødderne i et fodbad med "Garra Ruffa", også kaldet doktorfisk, der ifølge tyrkiske overleveringer er særligt helsebringende.

Festivalen arrangeres i samarbejde med The Food Organisation Of Denmark og Danmarks Fiskehandlere.

DTU Aqua byder nye studerende velkomne

DTU Aqua har i år optaget 18 nye studerende på kandidatuddannelsen i Akvatisk Videnskab og Teknologi. Blandt de 18 studerende kommer 8 fra Danmark og 10 fra udlandet.

Kandidatuddannelsen kombinerer biologiske, teknologiske og matematiske fag, som sætter de studerende i stand til at arbejde med globale akvatisk problemstillinger inden for klima, miljø og fremtidens fødevarerforsyning.

DTU Aqua udbyder den to-årige internationale uddannelse i samarbejde med Københavns Universitet.

De optagne studerendes har typisk en baggrund som biolog eller ingeniør, og om to år kan de skrive cand.polyt. i Akvatisk Videnskab og Teknologi på visitkortet.

Eksport

I perioden januar til maj 2011 er den samlede eksport faldet med 117 tons (-1 %), men værdien er steget med ca. 32 mio. kr. (7 %).

Eksporten af "ørreder" er vokset med 6 % (560 tons) i mængde og 14 % (ca. 38 mio. kr.) i værdi. De største ændringer findes indenfor "frossen", som er vokset med 36 % (877 tons) i mængde og 71 % (34 mio. kr.) i værdi og "røget", som er gået tilbage med 10 % (393 tons) i mængde og 4 % (ca. 6 mio. kr.) i værdi.

Den gennemsnitlige eksportpris for alle kategorier er steget med 8 % (ca. 2 kr. per kg) med "frossen" som den absolutte højdespringer med en stigning på 25 % (ca. 5 kr. per kg).

"Ål" er gået tilbage med 36 % (285 tons), men til gengæld er den gennemsnitlige eksportpris steget med ca. 32 % (ca. 17 kr. per kg). "Frossen" tegner sig for den største tilbagegang med et fald på 60 % (150 tons).

"Muslinger" - som omfatter både opdræt og fiskeri - er faldet med ca. 13 % (751 tons), hvilket især kan tilskrives nedgang

i eksporten af levende muslinger, som er faldet med 31 % (knap 1.000 tons). Den gennemsnitlige eksportpris er steget med ca. 35 % (ca. 4,5 kr. per kg), og værdien af eksporten er steget med 18 % (ca. 13 mio. kr.).

Ny dambrugsbekendtgørelse

Der arbejdes fortsat med den nye bekendtgørelse for dambrug.

Det var oprindeligt planen, at udkastet skulle have været sendt i høring i oktober måned, men det er nu udskudt som følge af folketingsvalget.

Vi vender tilbage til sagen, når folket har udøvet deres demokratiske ret/pligt og tildelt "rød" eller "blå" blok magten, og når de nye ministre har taget arbejdstøjet på.



0066-07

Specialviden inden for akvakultur

<p style="color: #0056b3; font-size: small;">Revision Regnskab Økonomistyring Skatterådgivning</p>	<p style="font-size: small;">PricewaterhouseCoopers Hjaltessvej 16 7500 Holstebro Tlf. 9611 1800 holstebro@pwc.dk www.pwc.dk/holstebro</p>
--	--

PRICEWATERHOUSECOOPERS

NaturErhvervstyrelsen

Plantedirektoratet, Fiskeridirektoratet og FødevarerErhverv samles i en styrelse med det mundrette navn NaturErhvervstyrelsen.

Ifølge en pressemeddelelse fra fødevarerministeriet har det nye NaturErhvervstyrelsen fokus på vækst og bæredygtig udvikling.

"NaturErhvervstyrelsen giver en ny retning for vores arbejdsområder inden for fødevarerhvervet, planterne, landbruget og fiskeriet, hvor opgaven netop handler om at balancere faglige hensyn og samfundets interesser, så resultaterne både giver vækst og bæredygtig udvikling", siger fødevarerminister Henrik Høegh.

Den nye styrelse, som er en realitet fra den 1. oktober, indgår i en større organisationsændring i Fødevarerministeriet.

Ny bekendtgørelse om muslingeopdræt

Den 25. august trådte den nye bekendtgørelse om opdræt af muslinger i vandsøjlen i kraft.

Vi har længe arbejdet på at få bekendtgørelsen ændret, og det er nu endelig lykkedes.

De væsentligste nyskabelser er, at:

1. Bestemmelsen om, at en person eller et selskab højst må være ejer eller medejer af i alt 2 opdrætsanlæg, nu ophæves.
2. Der åbnes op for, at det bliver muligt at overdrage opdrætsanlæg uden, at overdrageren udtræder af erhvervet.
3. Endelig ændres den hidtidige definition for, hvornår en tilladelse anses for udnyttet således, at det fremover vil bero på en konkret vurdering for de enkelte anlæg.

Bekendtgørelsens fulde tekst kan læses på www.retsinfo.dk

Finanslovsforslag for 2012

Forslag til finanslov blev fremlagt den 24. august. Som det – gentagne gange – er blevet nævnt i diverse valgdebatter, opererer forslaget med et offentlige underskud på hhv. 85 og 68 mia. kr. i 2012 og 13.

Forslaget forudsætter endvidere, at alle ministerområder skal spare hhv. 2½ % og 5 % i 2012 og 13 for at finansiere den påtænkte BoligJob ordning.

Nedenstående elementer har direkte relevans for vort erhverv:

1. Der foreslås fuld hjemtagning af EU midler til EFF ordningen, og dermed kan vi imødesee en "maksimal" EFF pulje. De nærmere detaljer om den endelige fordeling afventer yderligere politiske forhandlinger.

2. Der er under Fødevarerministeriet afsat en ny pulje på 66 mio. kr. i både 2012 og 2013. Midlerne skal målrettes projekter, som er udpeget i vandplanerne med henblik på fjernelse af spærringer, restaurering af vandløb eller genåbning af rørslagne strækninger. Midlerne er også kun afsat ad hoc, og de nærmere detaljer vil blive aftalt senere.

3. Som led i 2009 aftalen om Grøn Vækst mellem regeringen og Dansk Folkeparti blev der afsat ca. 17 mio. kr. årligt i perioden 2010-2015 til en målrettet indsats til fremme af investeringer i "de mest avancerede recirkulationsteknologier". Dette beløb forhøjes med yderligere 4 mio. kr. i 2012 og 13.

4. Som led i aftalen mellem regeringen, Dansk Folkeparti og Pia Christmas-Møller om "Danmark som væksthation" af maj 2011, er der afsat i alt 130 mio. kr. til gennemførelse af en ny miljøteknologisk indsats i 2012-2015. Indsatsen indeholder blandt andet en tilskudspulje på i gennemsnit 15 mio. kr. årligt til udvikling, test og demonstration af nye miljøteknologier.

5. Der afsættes under Miljøministeriet midler til etablering af et digitalt afgørelses- og tilsynssystem, der skal forenkle og effektivisere miljøgodkendelsen af virksomhederne. Det sker i forlængelse af Regeringens digitaliseringsstrategi fra august i år, hvoraf det fremgår, at "Miljølovgivningen er relativt teknisk, så der skal gøres en særlig indsats for at gøre det lettere for virksomhederne at ansøge, indrapportere, søge om godkendelser og gennemgå tilsyn".

6. Det foreslås endvidere, at Dansk Skaldyrcenter integreres i DTU-Aqua, og til det formål er der afsat 3 mio. kr.

Men nu er det som bekendt kun et forslag, og folketingsvalget i mente er der næppe udsigt til, at det vedtages uændret!

Midtvejsevalueringen af Fiskeriudviklingsprogrammet

Evalueringen af Fiskeriudviklingsprogrammet 2007 til 2013 viser, at udviklingen går i den rigtige retning, og at programmet bidrager til at udvikle fiskeri- og akvakulturerhvervet til at blive mere bæredygtigt og lønsomt. Programmets ordninger har bidraget til investeringer, der reducerer fiskeri- og akvakulturs miljøbelastning.

Evalueringen indeholder bl.a. en anbefaling om større fokus på investeringsprojekters forretningsmæssige levedygtighed.

Teknologisk Institut har stået for evalueringen af Fiskeriudviklingsprogrammet i perioden 2007-2010.

Formålet er at analysere resultaterne og vurdere, om de er i overensstemmelse med og har relevans i forhold til programmet.

Fiskeriudviklingsprogrammets formål er at skabe rammerne for det størst mulige vedvarende udbytte af den danske fiskeri- og akvakultursektor, og der er afsat knap 2 mia. kr. for perioden 2007-2013.

Ny kampagne skal lære børnefamilierne til at spise mere fisk

Fiskebranchen sætter nu spot på de danske børnefamilier.

Branchens analyser viser, at netop den målgruppe sjældent tænker på fisk, når de overvejer aftensmad, og de synes samtidig, at fisk er svært.

Den nye kampagne går i luften mandag den 15. august med spørgsmålet: Hvad skal du há i aften? Det vil næppe overraske den opmærksomme læser, at det "rigtige" svar er fisk!

Der indgår to tv-spots, der begge tager udgangspunkt i typiske hverdagsituationer – på kontoret og i familien. Begge tv-spots viser, at fisk er "1-2-3 nemt"!

I august måned vises "grillet fisk", og efterfølgende bliver der sat fokus på: Stegt fisk, fisk i ovn og utilberedt fisk (fiskekonserves). Tv-spottene kører frem til marts 2012.

Økologiske opdrætsørred og –linemuslinger set og smagt af flere tusinde danskere på en række markeder i 2011

Som et led i Dansk Akvakulturs projekt "ØKOFISK-info", der blandt andet har til formål at fremme kendskabet til økologisk fiskeopdræt og aktuelle relevante produkter herfra, har en dertil udarbejdet stand været flittigt anvendt på en række markeder og messer i 2011 – eksempelvis:

Tema-2011 messe i Bellacentret i samarbejde med Kongsbak Lassen

Økologisk Marked - Halkær Kro ved Nibe i samarbejde med Todbøl Dambrug

Københavns Madhus – økologimarked for leverandører til storkøkkener

Økologisk Høstmarked – Valby i samarbejde med Økologisk Markedslaug og Hanegal

Økologisk Høstmarked – Gothenborg syd for Silkeborg i samarbejde med Hanegal

Fiskefestival i TIVOLI - København i samarbejde med Bisserup Havbrug

Fiskens Dag – Silkeborg i samarbejde med Byens Fisk og Vildt og Villerslev Skaldyr

MAD-messen – Ridehuset, Århus i samarbejde med bl.a. Villerslev Skaldyr (oktober)

Der anslås uddelt mere end 15.000 smagsprøver (typisk som røget ørredmousse, fiskefrikadeller og øl-dampede muslinger) på danske økologiske opdrætsfisk og linemuslinger til danskere med hang til økologi i samme periode.



Tilberedning af økologiske fiskefrikadeller

Hertil kommer, at der er afholdt en række foredrag for særligt udvalgte forbrugergrupper, restauranter og storkøkkener, for herigennem at orientere disse om historien bag de danske økologiske opdrætsfisk og skaldyr. Dette er bl.a. sket i samarbejde med Københavns Madhus og Økologisk Landsforening.

Resultaterne er ikke udeblevet. Også i 2011 har flere danske fiskehandlere og restauranter nu valgt konkret at inddrage de danske økologiske opdrætsfisk og skaldyr i deres produktsortiment.

Blandt de nye fiskehandlere med økologiske fisk og skaldyr i sortimentet i 2011 kan nævnes:

Kongsbak-Lassen – København, Windsor Fisk & Vildt – København, Bisserup Fisk – Bisserup Havn, Villerslev Skaldyr - Villerslev



Jacob Buch fra Kongsbak Lassen, orienterer om danske økologiske produkter af opdrætsfisk & -skaldyr

Blandt de nye restauranter med økologiske fisk og skaldyr på menukortet i 2011 kan nævnes:

Krogs Fiskerestaurant- København, NIMB Brasserie – København, Bisserup Fiskebar - Rude, Restaurant Mortens Kro – Aalborg, Restaurant Cafe Conrad – Klitmøller, Skarrildhus - Skarrild



Standen på Gothenborgs økologiske høstmarked

For flere oplysninger - se hjemmesiden www.okofisk.dk

Interesserede er velkomne til at kontakte Villy J. Larsen på telefon 89 21 22 60 eller mobil 40 88 58 66.

Bjerrelly fiskesø indstillet til Green Cities miljøpris 2011

Herning Kommune, som deltager i det såkaldte Green Cities samarbejde med en række andre danske kommuner, har indstillet Bjerrelly Fiskesø ved Tanderupkær sydvest for Herning til Green Cities Miljøpris 2011.

Bjerrelly Fiskesø har siden foråret 2010 været drevet som en grøn, bæredygtig lystfiskersø med økologiske udsætningsfisk. Fiskesøen deltager desuden i Økologisk Landsforenings "økologiske skolegårde", hvor skoleklasser har mulighed for at arrangere besøg ved søen og give eleverne særlig undervisning i de bæredygtige regler og tiltag som er indført af ejer Bjarne Vestergaard ved søen – ligesom eleverne undervises i hvad økologisk fiskeopdræt indebærer.



Sommerstemning ved Bjerrelø Fiskesø

Prisens formål er at sætte fokus på bæredygtig udvikling og gives til initiativer og projekter der:

- fremmer bæredygtig udvikling i bred forstand
- har løst specifikke miljøproblemer med succes
- fremmer miljøhensyn og miljøbevidsthed i lokalsamfundet
- er udtryk for vellykket samarbejde om bæredygtig udvikling lokalt eller mellem lokale og nationale/internationale niveauer
- er originale og nyskabende
- har god demonstrationsværdi og spredningsmulighed
- tør vise nye veje og har væsentlig betydning for bæredygtig udvikling

Vinderen af miljøprisen 2011 offentliggøres i slutningen af september 2011.

For flere oplysninger - se hjemmesiderne:

Bjerrelø fiskesø: www.bjerrelø.dk

Green Cities samarbejdsaftale: http://www.dogme2000.dk/t2w_552.asp

Green Cities miljøpris: http://www.dogme2000.dk/t2w_551.asp

Off Shore Akvakultur

I juli blev der givet tilsagn til GUDP projektet "Offshore Akvakultur".

Projektets formål er at udvikle og afprøve en ny generation af havbrugsudstyr, som skal gøre det muligt at drive havbrug på mere eksponerede og dermed mindre miljøfølsomme lokaliteter end de nuværende. Udstyret vil kunne anvendes til produktion af fisk samt kompensationsopdræt og er innovativt ved at kunne sænkes ned under havoverfladen under ugunstige vejrforhold.

Mulige lokaliteter for forsøgsanlæggene er Tannis Bugt, Læsø Rende og Sjællands Odde.

Ved anvendelse af udstyret vil danske havbrugere kunne udnytte større dele af Danmarks søterritorium til akvakultur. Herved skabes det tekniske grundlag for en betydelig ekspansion af dansk havbrugsproduktion i områder, som i dag ikke udnyttes.

Derudover forventes en betydelig ekspansion af eksporten af dansk produceret havbrugsudstyr.

Projektleder er Hvalpsund Net A/S. Derudover deltager Musholm Lax, DTU Aqua, DHI og Dansk Akvakultur. GUDPs observatørpost i projektet er Kontorchef Anders Klöcker. Projektet løber over 4 år og har et samlet budget på ca. 17. mil. hvoraf der gives 12 mil. i tilskud.

For yderligere info kontakt Lisbeth Jess Plesner på telefon 89 21 22 66.

Fødevareministeren besøger Bisgård Dambrug

Dambrug Niels Raabjerg bød 10. august Fødevareminister Henrik Høgh velkommen på Bisgård Dambrug for en rundvisning på det veldrevne model I dambrug samt en uformel snak om erhvervets udfordringer.



Niels Raabjerg forklarer fødevareminister Henrik Høgh om indretningen på et model I dambrug

Udover ministeren deltog Udviklingschef for Fiskeri Mogens Schou samt repræsentanter fra Ringkøbing-Skjern Kommune; Udvalgsformand for Teknik om Miljø Ole Kamp, Afdelingsleder Jakob Bisgaard samt Biolog Klaus Kevin Kristensen, Peder Nielsen, samt fra Dansk Akvakultur Peter Holm, Kaj Jensen og Lisbeth Jess Plesner.

Efter en grundig rundvisning på dambruget blev der budt på smagsprøver af røget ørred mm. og der var god lejlighed til en uformel snak om bl.a. erhvervets konkurrence forhold, tilskudsmuligheder, rensegrader på model I dambrug, hvor den nyeste rapport fra DMU (nr. 842 2011) netop viser at rensegraderne for model I dambrug fuldt ud lever op til de forudsatte i bekendtgørelsen, fiskegødning kontra slam samt muligheder for udvikling af eksisterende og etablering af nye akvakulturanlæg i det åbne land.



Fødevareministeren m.fl. vises rundt på Bisgaard Dambrug

Vi har fra Aalestrup Elektro ApS modtaget følgende:

Dambrugeren og Elektromekanikeren Samarbejdet trives som en fisk i vandet

DAMBRUG OG ELEKTROMEKANIK: Aalestrup Elektro har leveret nødstrømsanlæg til det nye dambrug ved Lerkenfeld Gods – og sætter sig nu grundigt ind i dambrugets teknik, så de fremover kan servicere de mange drivlinjer på det store anlæg.

Regnbueørrederne tumler rundt i vandet i deres rundtank, hvor der er fodringstid. Fiskene bruges til kød, men også til en speciel type rogn, som saltes og derefter gærer. Det er en specialitet i Japan.

Fiskene bliver ikke på anlægget i Farsø indtil slagtning. De bliver udsat som et år gamle. Som to årige sættes de ud i virksomheden AquaPris havdambrug, og de slagtes først, når de er tre år. AquaPri Glyngøre, der tidligere forpagtede dambruget ved Lerkenfeld Gods, har købt både jord og dambrug og nu etableret et nyt anlæg.

Anlægget, et AquaPri Model III-anlæg, er i opstartsfasen, og det er det eneste dambrug af sin type i landet. Der er plads til, at der årligt kan produceres mellem 550 og 600 ton fisk om året.

Eget rensningsanlæg

Anlægget består af syv enheder med hver tre tanke i hver enhed. Tankene er ganske almindelige gylletanke, men kaldes i dambrugssprog for rundtanke. To af tankene i hver enhed er fulde af fisk, mens den sidste tank fungerer som biofilter.

Ideen med at have runde tanke er, at vandet cirkulerer ligesom i en tekop, hvor der røres med en teske, så alt skidt samles i midten og ledes videre gennem en mikrosigte, hvor skidt sorteres fra.

Derefter cirkulerer vandet videre til biofilter-tanken, hvor der blæses ilt ned på nogle bioelementer, plastikkugler, med bakterier, der fjerner ammonium fra vandet. Der cirkulerer 150 liter vand rundt i anlægget i sekundet.

-Vi har faktisk vores eget rensningsanlæg i et lukket system, så udledningen er minimal, fortæller fiskemester Bjarne Møller.



Udsnit af Lerkenfeld Dambrug

Specialbygget anlæg

Det nye anlæg er opbygget af specielt udvalgte dele. Der er den almindelige gylletank, der kan rumme mere end almindelige jorddamme, og så er der en række mekaniske dele.

Mikrosigten er for eksempel svensk, mens pumperne er fra Fyn. Alle dele er håndplukket.

- Selve anlægget med tankene har været forholdsvis billigt at bygge, men så er der til gengæld valgt de bedste komponenter, siger fiskemesteren om de 14 pumper med motorer, der skal pumpe 2100 liter vand rundt i anlægget.

De 7 motorer til mikrosigterne og kapselblæserne, der får bioelementerne til at bevæge sig og dermed iltes.

Og det er her, at Aalestrup Elektro kommer ind i billedet. For når det gælder elektromekanik, så har de det som en fisk i vandet. Der er en enorm mængde elektromekanik på anlægget, og det er de specialister i.

- Elektromekanik er elektromekanik, og det er i alt, hvad der hedder drivlinjer, motorer og gear, fortæller Henrik Damgaard Hansen, der er en af indehaverne af Aalestrup Elektro.



Bassin med belufter

På nye markeder

Virksomheden har arbejdet med service på dambrug i mange år, men med det nyudviklede anlæg i Farsø, får de mange nye ting at sætte sig ind i.

Og det vil de gøre, for den nye dambrugsteknik er et marked, de gerne vil ind på. Så er det ikke nødvendigt, at der skal komme serviceteknikere fra de forskellige leverandørvirksomheder helt fra Sverige eller Fyn, når der er behov for service på anlægget.

Og det bliver der behov for, når der pumpes 2100 liter vand rundt på hele anlægget - i sekundet.

Arbejdet med denne service foregår i tæt samarbejde med fiskemester Bjarne Møller.

Dobbeltsikret mod katastrofen

Aalestrup Elektro spiller også en anden og livsnødvendig rolle på dambruget. De har nemlig leveret nødstrømsanlægget.

- Det er livsnødvendigt, siger Bjarne Møller, der selv har været med til at tømme et dambrug, hvor der intet levende var tilbage efter et gylleudslip.

- En ting er, at det koster penge. En anden ting er, at skulle samle alle fiskene sammen, fortæller han.

Egentlig kan fiskene godt undvære, at vandet cirkulerer, men de kan ikke undvære, at kapselblæseren ikke længere ilter vandet. Så bliver fiskene kvalt. Og det går hurtigt.

- Det tager ikke en halv time, fortæller Bjarne Møller. Derfor har dambruget dobbeltsikret sig med en dieselmotor udover nødstrømsanlægget, der kan drive kapselblæserne.

Eksport: Januar - maj 2011						
	2010		2011		Ændring	
	Tons	kr/kg	Tons	kr/kg	Tons	kr/kg
Levende	1.762	25,00	1.782	26,20	20	1,19
Fersk/kølet	1.555	24,50	1.571	26,65	15	2,15
Frossen	2.418	20,04	3.295	25,11	877	5,07
Filet	412	25,14	452	28,54	40	3,41
Røget	3.798	33,92	3.405	36,16	-393	2,24
Ørreder¹	9.945	27,13	10.504	29,25	560	2,13
Rogn²	799	45,72	407	58,71	-392	12,98
Levende	461	53,83	345	70,68	-115	16,85
Fersk/kølet	68	77,80	49	96,37	-19	18,57
Frossen	249	48,91	98	64,57	-150	15,66
Røget	4	125,72	4	126,70	0	0,99
Ål	781	54,70	496	72,43	-285	17,73
Levende m.m.	3.195	6,21	2.203	8,99	-992	2,78
Frosne m.m.	15	19,53	12	22,95	-4	3,41
Tilberedt	2.647	20,91	2.891	23,81	244	2,90
Muslinger³	5.857	12,89	5.106	17,41	-751	4,52
I alt	17.382	24,42	16.513	27,62	-117	3,19

Noter

- 1: Omregning til rund fisk: "Fersk/kølet/frossen": 83%, "Røget" og "filet": 47%
- 2: Inkludere fersk og frossen
- 3: Kun af arten Mytilus og Perna. Data omfatter både opdræt og fiskeri

Kilde: Danmarks Statistik