

havhøst

Pressemeddelelse 20. februar 2025

50 havmarker på 5 år skal være med til at sikre fremtidens fiskeri

Men et nyt mål om på 5 år at etablere 50 havmarker med dyrkning af afgrøder, der er med til at genskabe balance i havets økosystemer, melder organisationen Havhøst sig på banen med et bidrag til den aktuelle debat om fremtiden for det danske fiskeri.

”Vi er nødt til grundlæggende at gentænke og genstarte det erhverv, vi som samfund har brug for til at høste mad fra havet. Vi er vant til at kalde det fiskeri, men det vil ikke være en dækkende betegnelse for det cross-over erhverv, der tegner sig i horisonten, og som både indeholder fiskeri med passive redskaber som garn og tejne, og regenerativ dyrkning af tang, muslinger og østers i små havmarker nær kysten”, forklarer Joachim Hjerl, stifter af foreningen Havhøst.

Sidste år lykkedes det Havhøst sammen med to lokale kystfiskere i Korsør at opnå tilladelse til at opsætte en havmark på 2 hektar i den sydligste del af Musholmbugten i Vestsjælland. Og til foråret ser endnu en havmark dagens lys i Sejerøbugten lige ved Nekselø. I første omgang skal der dyrkes forskellige slags tang i markerne, men det er planen også at ansøge om tilladelse til at producere muslinger og østers på det samme areal – såkaldt ”multitrofisk” dyrkning.

David Lange, der er direktør for Foreningen for Skånsomt Kystfiskeri, glæder sig til at tage del i udrulningen af visionen, og kan sagtens se det som en udviklingsvej for sine medlemmer: ”En stor del af det fiskeri, der bedrives i Danmark, vil i den kommende tid blive tvunget i en mere bæredygtig retning. Den regenerative havdyrkning ligger i naturlig forlængelse af den udvikling, og fiskerne har som udgangspunkt alle forudsætninger for at opnå succes med at dyrke afgrøder i havet og styrke deres indtjening”.

En af de fiskere, der står på tærsklen til at kombinere sit fiskeri med at dyrke havet, er Mogens Pedersen fra Havnsø: ”Mit fiskeri kan slet ikke udgøre en fuldtidsbeskæftigelse længere, men hvis jeg kan tilse en havmark, når jeg alligevel er ude og sætte garn – og i øvrigt bruge det samme fartøj, som jeg fisker fra – så kan jeg ikke se andet end, at havdyrkingen kan give mig en ekstra indtægt og flere timer på havet”.

Virkeliggørelse af Havhøsts 2030-vision om 50 havmarker langs de danske kyster kommer ikke af sig selv. Det vil blive nødvendigt at etablere de rette rammevilkår, som kan sætte fart på udviklingen – ikke mindst i relation til ansøgningsprocesser og finansiering. Og så skal



havhøst

det moratorie, der i en årrække har gjort det umuligt at give sig i kast med dyrkning af muslinger og østers, bortskaffes, hvilket regeringen også lægger op til i deres udspil om fremtidens fiskeri.

”Det er vores håb, at politikerne i de aktuelle forhandlinger om fiskeriets fremtid vil indtænke den regenerative havdyrkning som et indsatsområde, der skal styrkes gevaldigt. Første skridt er at åbne op for behandling af nye ansøgninger, men der er brug for langt mere vidtgående tiltag, hvis vi skal lykkes med at omstille vores fiskeri i en regenerativ retning og bane vejen for et nyt, ambitiøst haverhverv”, pointerer Havhøsts stifter.

Fem fakta om tang

1. Akvakultur - herunder dyrkning af tang, muslinger og østers - er den hurtigst voksende form for fødevarerproduktion i verden. Hvert år bliver der produceret over 30 millioner tons tang i verden svarende til 50% af den marine akvakultur. Mere end 99% dyrkes i dag i Asien og mere end 80% bruges til fødevarer.
2. Det globale marked for tang forventes at vokse fra 15 mia USD i 2021 til 25 mia USD i 2028. EU vurderer, at det europæiske marked for tang vil have en værdi på omkring 9 mia EUR i 2030 og beskæftige 85.000 mennesker.
3. Tangmarker optager næringsstoffer i vandet og fungerer som undervandsskove, hvor fisk kan søge ly og føde. Desuden binder tang CO2 fem gange mere effektivt end landbaserede planter. Dyrkning og høst af sukkertang kan årligt optage og fjerne op til 45 kg kvælstof, 3 kg fosfor og næsten 2 ton CO2 pr. hektar.
4. Der er intet input til produktion af tang. Tang gror nemlig af næringsstofferne i vandet, som tilføres vha. vandets strømninger. Der skal altså ikke fødes, gødes, sprøjtes eller vandes.
5. Tang har mange anvendelsesmuligheder - som superfood, foder, medicin, gødning og i et hav af applikationer, hvor bioaktive stoffer som eksempelvis agar og carrageen udtrækkes af tangen.

Læs mere på <https://www.cbi.eu/market-information/fish-seafood/seaweed/market-potential>

