

# havhøst

*Det sker 25. og 26. april på havnen i Havnsø:*

## **I Havnsø lægges kimen til nyt liv i havet**

**I weekenden går det løs med både topmøde, skoleundervisning og borgermøde i Havnsø – alt sammen med fokus på at skabe liv i havet gennem regenerativ havdyrkning. Fredag 25. april er det Algecenter Danmark, der inviterer indenfor til debat og vidensdeling om, hvordan man bedst dyrker tang i Danmark. Og mens Danmarks førende tangeksperter deler viden om såliner, klækkeri og havets mange fantastiske tangarter, undervises 4. klasse fra Fårevejle Friskole i hvordan muslinger og tang dyrkes og kan puste nyt luft i havet. Lørdag formiddag afsluttes en weekend i havets tegn med et borgermøde, hvor Havnsøs egen fisker og manden bag Havnsø Fisk, Mogens Pedersen, fortæller om den tangmark, som efter sommeren bliver etableret ved Nekselø i samarbejde med foreningen Havhøst.**

Alt for længe har vi hørt om døde have og iltsvind, der kvæler fisk og andre smådyr i havet, men den udvikling skal der sættes en stopper for – og den positive udvikling er allerede godt i gang i Havnsø. Her mødes alt fra landets klogeste hoveder til debat om fremtiden for dansk tangproduktion, skoleelever, der ved selvsyn vil opleve, hvordan man med muslingestrømper kan puste nyt liv i havet og nysgerrige naboer og andre, der vil høre mere om det nye regenerative havmark-projekt ved Nekselø.

Og det er netop ikke tilfældigt, at weekendens store hav-træf foregår i netop Havnsø, for det er her, den lokale kystfisker Mogens Pedersen, der også har fiskerestaurant og fiskebutik på havnen, til efteråret skal i gang med at dyrke regenerative afgrøder i Sejerøbugten ude ved Nekselø. Fredag vil Mogens sammen med foreningen Havhøst indvie tangbranchen, i hvordan tangdyrkning og kystfiskeri kan hænge sammen og bane vejen for et nyt regenerativt haverhverv, og lørdag er Mogens og Havhøst værter ved et allerede fyldt borgermøde.

”Vi glæder os til en weekend i havets tegn, hvor vi alle - høje som lave - kan blive klogere på de mange muligheder, der er med at dyrke råvarer som muslinger, østers og tang. Vi kalder det regenerativ havdyrkning fordi det både bidrager med sunde og lækre råvarer og samtidig gør noget godt for natur, klima og biodiversitet,” forklarer Joachim Hjerl, der er stifter af foreningen Havhøst, der siden 2013 har arbejdet for at skabe mere fokus på liv i hav, fjorde og bæltter gennem dyrkning af regenerative afgrøder i foreningsbaserede maritime nyttehaver og via en landsdækkende skoletjeneste.

”Vi har oplevet en kæmpe interesse for projektet med havmarken i Sejerøbugten, hvor vi i første omgang skal dyrke sukkertang og også afprøve den røde tangart ”søl”, der lidt populært har fået kælenavnet ”tang-bacon” pga. den meget salte smag.



**Medfinansieret af  
Den Europæiske Union**



Funded by the  
European  
Union



# havhøst

Søl er noget af en nyskabelse i danske farvande, så det glæder vi os til. Til efteråret kommer tanglinerne i vandet, og senere kommer også muslinger og østers til,” fortæller Mogens Pedersen, der vil være primus motor på at sejle ud og sætte og høste tang fra tangmarken, der kommer til at optage to hektar svarende til et område på 100 gange 200 meter i Sejerøbugten lige ved Nekselø.

---

## EN WEEKEND MED HAVET I CENTRUM I HAVNSØ

Det sker **fredag 25. april fra 9.30-14.15 – SKOLEUNDERVISNING**

**Sted: Havnsø Fisk, Havnepladsen 12, 4591 Føllenslev**

**Arrangør og underviser: Havhøst**

**SKOLEUNDERVISNING: Fremtiden ligger under overfladen undervisning ved Havhøst**

*To skolehold undervises – et om formiddagen og et om eftermiddagen*

**Dato:** 25.4.2025

**Tidspunkt:** 9.30 – 14.15

**Sted:** På kajen ved Havnsø Fisk, Havnepladsen 12, 4591 Føllenslev

### Program

09:30-9:45 Velkommen til Hold 1, Quiz og byt

09:45-10:00 Mini-bølgemark introduktion:)

10:00-10:15 Omstrømpning

10:15-10:30 Æbleøvelse

10:45-11:00 Muslingedissektion

11:00-11:15 Filteforsøg og madlavning

12:15-12:30 Velkommen til Hold 2, Quiz og byt

12:30-12:45 Mini-bølgemark introduktion:)

12:45-13:00 Omstrømpning

13:00-13:15 Æbleøvelse

13:30-13:45 Muslingedissektion

13:45-14:00 Filterfosøg og madlavning

14:30 Tak for i dag

### Kontakt og yderligere information om Havhøst

Joachim Hjerl, + 45 26120048

---



Medfinansieret af  
Den Europæiske Union



Funded by the  
European  
Union



# havhøst



Medfinansieret af  
Den Europæiske Union



Funded by the  
European  
Union



# havhøst

Det sker fredag 25. april fra 10:00 - 15:30 – TANG-TOPMØDE

Sted: Havnsø Fisk, Havnepladsen 12, 4591 Føllenslev

Arrangør: AlgeCenter Danmark

**TANG-TOPMØDE: Workshop om dyrkningsteknologier for medlemmer af AlgeCenter Danmark**

Landets førende hoveder mødes til debat og workshop om de forskellige tangdyrkningsteknologier med fokus på både teoretiske og praktiske aspekter samt de væsentligste barrierer og udfordringer. Der skal både snakkes om dyrkning i tanke og dyrkning i havet.

## Program:

10:00 - 10:15 Velkommen med kaffe/the, vand og lidt sødt, Mogens Pedersen, kystfisker, kommende tangbonde og ejer af Havnsø Fisk

10:15 - 10:30 Introduktion af nye medlemmer og kort orientering fra AlgeCenter Danmark

## Vidensdeling

10:30 - 10:45 *Nye teknologier og metoder til at optimere kommerciel tangproduktion på land og til vands*, Esben Christiansen, Pure Algae

10:45 - 11:00 *Landbaseret dyrkning*, Lars Erik Holtegaard, Blue Food

11:00 - 11:30 *Landbaseret miljøvenlig produktion af rødalger som naturligt kvægfodertilskud til reduktion af metan udslip*, Thomas Stenum, Maripure

11:30 - 12:00 *Kystnær dyrkning af forskellige tangarter*, Simon Weber, Dansk Tang

12:00 - 12:30 *Havdyrkning*, Mads Hecter, Kerteminde Seafarm & Urd G. Bak, Ocean Rainforest

## 12:30 - 13:30 Frokost i Restauranten

## Praktisk læring

13:30 - 14:30 *Minikursus i klækkeri*, Teis Boderskov, Aarhus Universitet

14:30 - 15:00 *Kystfiskere og dyrkning på sprederbøjle*, Joachim Hjerl / Koastal, Samuel Amant

15:00 - 15:30 Barriere og udfordringer omkring de forskellige dyrkningsteknologier.

## 15:30 Tak for i dag

## Kontaktinformation:

Hvis du har spørgsmål, er du velkommen til at kontakte Sofie på telefon 28 13 94 89 eller

via e-mail på [slc@kattegatcentret.dk](mailto:slc@kattegatcentret.dk)

---

Det sker lørdag 26. april fra 09.30-11.00 – BORGERMØDE



Medfinansieret af  
Den Europæiske Union



Funded by the  
European  
Union



# havhøst

**Sted: Havnsø Fisk, Havnepladsen 12, 4591 Føllenslev**  
**Arrangør: Havhøst**

En inspirerende lørdag formiddag i Havnsø med fokus på dyrkning af afgrøder i havet, der både smager godt og er med til at genskabe balance i havets økosystemer. Den direkte anledning er, at kystfisker Mogens Pedersen, der også er en af folkene bag Havnsø Fisk, er i gang med at etablere en tangmark ved Nekselø.

09:30 - 09:40 Velkommen ved Havhøst

09:40 - 10:00 Introduktion til Havhøst, regenerativ dyrkning og foreninger

10:00 - 10:15 Tangfarm-projektet - Mogens Pedersen

10:15 - 10:45 Foreninger - Dialog, spørgsmål

10:45 - 11:00 Afslutning, spørgsmål, hygge, tangsnack

Hvis du har spørgsmål til Mogens Pedersen, kontakt telefon 20 62 88 80 eller [mogens.suveren.pedersen@gmail.com](mailto:mogens.suveren.pedersen@gmail.com)

---

Arbejdet i Havnsø er støttet af Den Europæiske Hav-, Fiskeri- og Akvakulturfond og den Europæiske Union.

## Om Havhøst

Havhøst har sat sig i spidsen for en bevægelse, der vil ændre vores blå fødevarer system fra at være degenerativt til regenerativt.

Med en regenerativ tilgang til at høste spiselige ressourcer fra havet arbejder Havhøst for at skabe en verden, hvor fødevarerproduktion går hånd i hånd med aktiv genopretning af havets flora og fauna. Og hvor hensynet til miljø og klima er uløseligt forbundet med stærke, lokale fællesskaber.

Havhøst samler mere end 30 maritime nyttehaver, der dyrker tang, muslinger og østers - og støtter op om nye initiativer, der fremmer den regenerative tilgang.

Havhøst driver en national undervisningsindsats, der inviterer børn og unge til at tage aktivt del i den blå omstilling i Danmark. Men Havhøst arbejder også for at inspirere en ny generation af blå iværksættere til at gribe mulighederne i den regenerative tilgang og omsætte den til lokale virksomheder, der kan dyrke, forarbejde, produktudvikle og sælge de afgrøder, der viser vejen ind i fremtiden.



Medfinansieret af  
Den Europæiske Union



Funded by the  
European  
Union

