

Pressemeddelelse:

7. december 2010

Danmarks første økologiske havbrug er nu en realitet!

Ejerne af Bisserup Havbrug, Lars Birger Nielsen og Olav Joensen, har i mange år drevet deres lille havbrug efter grønne og bæredygtige principper. Den 7. december 2010 modtog havbruget sin endelige økologirapport, som betyder at havbruget nu er godkendt som Danmarks første økologiske havbrug – med produktion af økologiske havørreder på op til 2–3 kg/stk. og økologisk ørredrogn.

Lars Birger Nielsen er en glad mand. Den 7. december 2010 fik han overrakt sin endelige økologirapport, som bevis på at Bisserup Havbrug ud for den lille havn i Bisserup nogle kilometer syd for Skælskør, nu har statens godkendelse som Danmarks første økologiske havbrug, med ret til anvendelse af det økologiske røde Ø mærke på havbrugets økologiske produkter.

På forhånd har der været stor interesse omkring omlæggelsen af Bisserup Havbrug, for "den gode fisk fra Bisserup" har også tidligere været meget eftertragtet af en række gourmetrestauranter i hovedstaden og rundt om i landet – og rygterne om, at havbruget nu snart kunne blive Danmarks første økologiske havbrug, har i den seneste tid fået flere af landets største gourmetkokke til at valfarte til den lille havneby ved Bisserup for ved selvsyn at besigtige omlægningen af havbruget.

Det er efterhånden mere end 10 år siden at akvakulturerhvervet sammen med Fødevarestyrelsen, Danmarks Fiskeriundersøgelser og en række andre organisationer søsatte arbejdet med udarbejdelsen og afprøvningen af det første danske regelsæt for økologisk fiskeopdræt. 6 danske ferskvandsdambrug er i dag omlagt til produktion af økologiske ferskvandsørreder som sælges fersk eller røget til danske og udenlandske forbrugere. Produktionskapaciteten for de 6 omlagte ferskvandsdambrug ligger omkring 250 tons/år og med Bisserup Havbrugs kapacitet på omkring 200 tons/år økologiske havørreder når det er fuldt udviklet er den danske økologiske opdrætskapacitet af økologiske opdrætsfisk dermed øget betragteligt.

Lars Birger Nielsen forventer at kunne afsætte stort set hele sin produktion til danske forbrugere – med fokus på hovedstaden. *"Der har i de seneste år været stor afsætning af økologiske udenlandske laks på en række danske restauranter og til mange danske storkøkkener, fortæller Lars Birger Nielsen. "De økologiske havørreder fra Bisserup Havbrug vil blive interessante for disse aftagere, da vi nu kan tilbyde en dansk produceret økologisk havørred, som alternativ til de udenlandske økologiske laks. Havørreden fra Bisserup har blot de ekstra kvaliteter, at fisken er produceret lokalt i Danmark, med alle de fordele som det blandt andet medfører omkring mindre udledning af CO2 til transport/import, mulighed for at fortælle produktets lokale historie, og at de miljømæssige fordele ved den økologiske havbrugsproduktion tilfalder de danske have og kyster – ikke have og kyster i fjernere lande", beretter Lars Birger Nielsen.*

De økologiske havørreder fra Bisserup havbrug er produceret under et særligt økologisk regelsæt, som har særlig fokus på fiskevelfærd, miljøbelastning, forbrugersikkerhed og ressourceforbrug ved produktionen. Et par mere konkrete eksempler: Der er forbud mod GMO- ingredienser, og kunstig farve i fiskefoderet. Forbud mod anvendelse af kobberbeskyttelse på de net fiskene produceres i. Regler om maximal bestandstæthed for de opdrættede fisk på 10 kg/m³. Regler om løbende kontrol og registrering af fiskenes vandmiljø. Regler om anvendelse af medicin i driften (max. 1 gang/år og i så fald med dobbelt

tilbageholdelsestid) i tilfælde af diagnosticeret sygdom hos opdrætsfiskene etc. og i Bisserup har man i forvejen ikke brugt medicin de sidste 10 år.

Som supplement til havbruget driver Lars Birger Nielsen et lille røgeri på havnen i Bisserup. I røgeriet produceres varmrøget og koldrøget fisk efter gamle hæderkronede sydsjællandske traditioner. Han glæder sig nu til at kunne sælge produkter af danske økologiske havbrugsfisk fra røgeriet til alle sine nuværende og kommende kunder.

Foto: Vedlagte fotos kan anvendes frit.

Kontakt:

Lars Birger Nielsen, Bisserup Havnevej 39, 4243 Bisserup/Rude – mobil: 2192-9719
Dansk Akvakultur, Vejlsøvej 51, 8600 Silkeborg – Att.: Villy J. Larsen

Nyttige links:

Bisserup havbrug: www.bisserupfisk.dk
Dansk økologisk fiskeopdræt: www.okofisk.dk