

SEAWEEDS ON THE MENU

REPORT FROM THE PROJECT
**PRODUCTION OF EDIBLE SEAWEEDS IN
DANISH WATERS 2011 - 2013**



DANISH ALGAE CONFERENCE
GRENÅ, 9th. – 10th. OCTOBER 2013

GOALS

- **Create new jobs on small islands and in marginal areas**
- **Delay or even prevent depopulation**
- **Promote product development based on local resources: seaweeds and plants**
- **Promote development of eco-tourism on small islands**

MAIN PARTNERS

- **Fejø**
- **Skarø**
- **Aarø**
- **Endelave**
- **Bornholm**
- **Småøernes Fødevarenetværk**
- **Local Action Group Bornholm & Small Islands**
- **Food Cluster Southern Denmark**
- **Green Center, Lolland**

HOW SEAWEEDS MAY BE USED IN THE FOOD INDUSTRIES

- **Flour products and bread**
- **Dairy industry**
- **Fishproducts**
- **Meatproducts**
- **Salads**
- **Snacks**
- **Icecream industry**
- **Chocolate and sweets**
- **Beer and Wine**

PEOPLE LIKE IT!

MAIN SPECIES USED

- **BLÆRETANG,**
(**FUCUS VESICULOSUS**)



- **SUKKERTANG**
(**LAMINARIA**
SACCHARINA)



- **SØSALAT,**
ULVA LACTUCA



OTHER SPECIES

- **SØL,**
(**PALMARIA PALMATA**)



- **PURPURHINDE,**
(**PORPHYRA SP**)



- **CARRAGEENTAN**
G
(**CHONDRUS CRISPUS**)



STRATEGY

**SMALL SCALE COLLECTION
FROM NATURAL STANDS**

FISHERMENS SECONDARY CATCH

GROWING SEA SALAD IN TANKS

DRYING, ROASTING, MILLING, ...

**COOPERATING WITH
FOODPRODUCERS TO DEVELOP
SPECIFIK PRODUCTS AND SEMI-
FINISHED PRODUCTS**



WORKSHOPS

- learning the basic things about seaweeds in good food



HANDPICKED FOOD PRODUCERS - MUTUAL INSPIRATION AND CHALLENGE



ICECREAM FROM SKARØ



ICECREAM FROM SKARØ



Using seaweed enhances the flavour of the ice cream.

SKÆRTOFT MØLLE

BREAD MIXTURES WITH SEAWEEDS



NATURMÆLK

YOGHURT, CHEESE AND SALADS WITH SEAWEEDS



AARØ WINERY

WINE ON SACCHARINA LATISSAMA SERVED AT
THE QUEEN'S VISIT 2013



KRUSMØLLE

SEAWEEDS ON THE MENU



**BEACH-SAFARIES! –ECO-TOURISM IN
THE COASTAL ZONE**

PLANTS

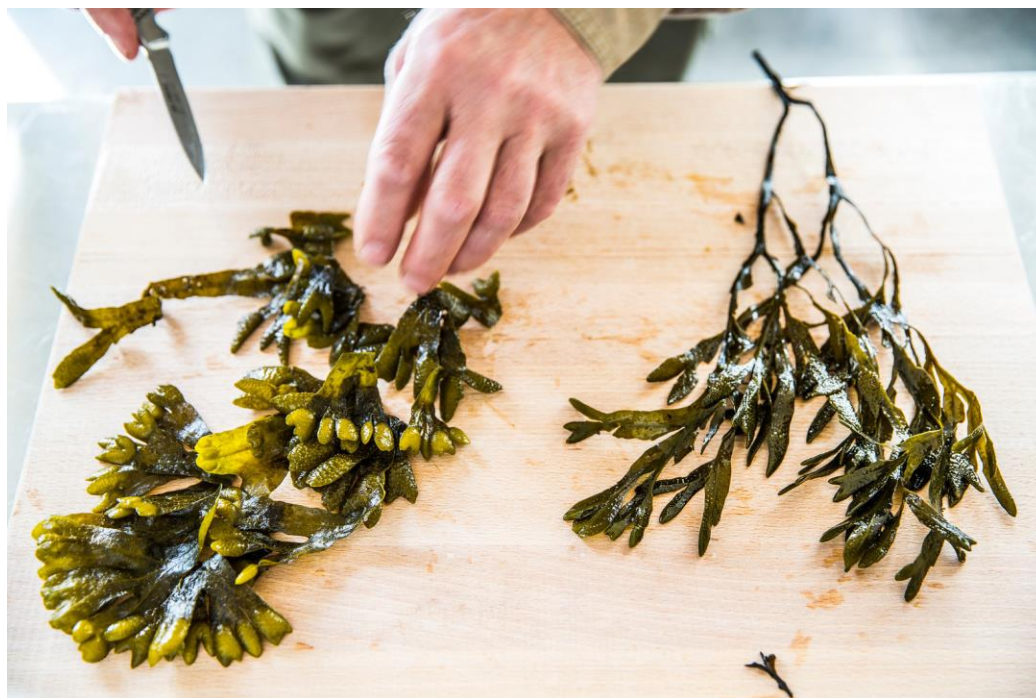


SEA-ARROWGRASS
(*triglochin maritima*) WITH
A TASTE OF FRESH
CORIANDER



DITTANDER (*lepidium latifolium*) WITH A
TASTE OF WASABI

BRINGING SEAWEEDS INTO YOUR KITCHEN



DANISH FISHMONGERS 12. AUGUST 2013

THE BOTTLENECKS ARE

- PROCESSING**
- LACK OF KNOWLEDGE**
- PRICE**

NEXT PHASE



**FROM SMALL-SCALE DEVELOPMENT TO
PRODUCTION**



Afslutningskonference på projektet

Produktion af spiselige tangarter i danske farvande - begyndelsen til et nyt erhverv
Onsdag den 30. oktober, Dalum Landbrugsskole, Odense

Produktion af spiselige tangarter i danske farvande - begyndelsen til et nyt erhverv som er udviklet af Småøernes Fødevarenetværk i samarbejde med Bornholms Læg, Syddansk Fødevareklynge og Grønt Center, er gået ind i sin afsluttende fase.

På afslutningskonferencen den 30. oktober 2013 på Dalum Landbrugsskole, Odense, præsenteres projekts resultater.

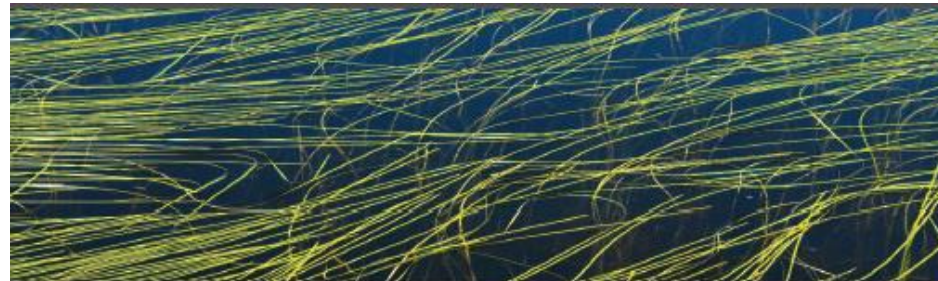
Tangen og de vilde urter som nye råvarer i fødevareindustrien og restaurationsbranchen har vakt stor inter-

esse, men også afsløret en række udfordringer og barrierer, der skal løses før tang og vilde urter for alvor vinder indpas.

Konferencen lægger derfor op til fremtidige konkrete muligheder for at komme videre med produktion og anvendelse af dansk tang i fødevareproduktionen.

Der vil blive mulighed for at indgå forhåndsftaler om deltagelse i fremtidige udviklingsforløb, herunder gennem f.eks. GUDP eller EU kommende forsknings- og innovationsprogram.

Kontakt for tilmelding
 Søren Espersen på telefon 27 35 71 12 eller tordenhuset@mail.dk
 Kai Winter på telefon 29 44 03 21 eller info@oespecialiteter.dk



Afslutningskonference på projektet Produktion af spiselige tangarter i danske farvande - begyndelsen til et nyt erhverv

Onsdag den 30. oktober, Dalum Landbrugsskole, Odense

Konferencen præsenterer tangprojektets resultater og lægger op til fremtidige konkrete mulighederne for produktion og anvendelse af dansk tang i fødevareproduktionen.

Der vil blive mulighed for at indgå forhåndsftaler om deltagelse i fremtidige udviklingsforløb, herunder GUDP-projekter.

Foreløbigt program:

9:00 Ankomst og kaffe

9:35 Muligheder for kommerciel dyrkning af tang til spisebrug i DK
 - sukkertang, sesalat, søl, purpurhinde, cærageentang.

10:00 Praktiske problemer ved dyrkning af sesalat ved Grønt Center

10:15 Indsamling og dyrkning af tang andre steder i Danmark

10:30 Kaffe og sidelebende debat
 Hvordan kommercieliserer vi produktion, indsamling og udnyttelse af fiskemes bifangster? Hvordan får vi økonomi i en dansk tangproduktion?

11:30 Tangen i mit køkken
 Små snacks og præsentation af tangprodukter på hylden og de der er på vej.

12:00-13:00 Frokost
 - gerne med tang på menuen

13:00 Tang i Vin
 Tangvin ved vinbonde Svend Åge Hansen, Åre Vingård

13:15 Tang i øl

13:30 Tang i brød

13:45 Tang og urter som mulighed for småøerne ved Bjærne Ottesen, Endelave

14:00 Tang på den nordiske restaurationsmenu

14:15 Tang hos fiskehandleren
 Resultatet af markedsføringskampagnen. Hvad skal der til for at vi kommer videre? ved Danmarks Fiskehandlere

14:30 Fødevarestyrelsen:
 Risikovurdering af dansk tang - Hvad må vi?

14:45-15:15 Kaffe

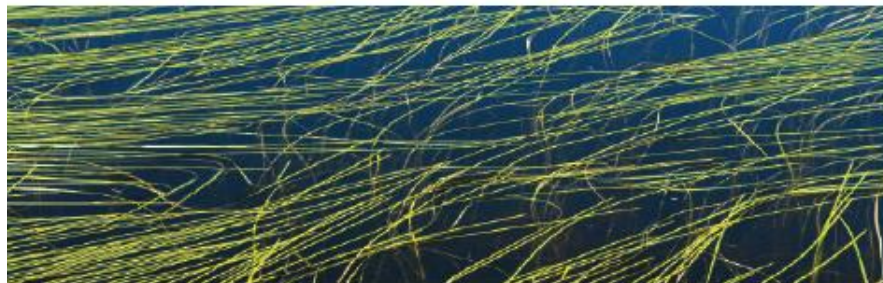
15:15 Gastro-Turisme:
 Tangen og de vilde urter sætter de små naturnære fødevareproducenter på Danmarks kortet.

15:45 Afslutningsdebat:
 Hvem er med i det videre forløb?

Tilmelding:
 Tilmeldingsfrist 23. oktober.
 Tilmelding efter først-til-mølle.

Deltagers pris:
 Inden konferencen indbetales til 500 kr. til Sydbank
 Registreringsnummer 7915
 Kontonummer 175341.

Yderligere oplysninger:
 Søren Espersen på telefon 27 35 71 12
tordenhuset@mail.dk
 Kai Winter på telefon 29 44 03 21
info@oespecialiteter.dk





SØREN ESPERSEN – KULTURLANDSKAB.DK
TORDENHUSET@MAIL.DK +45 27 35 71 12