



Bæredygtige valg

Fisk

Udarbejdet af: perht/clbra/bmkl

Versions dato: 15.06.2020

Side 1 af 2

Teknikvej 4, 5260 Odense S.

Bæredygtighed & Klimaaftryk

Det er svært at vurdere det reelle klimaaftryk for fisk og skaldyr, fordi der er mange faktorer der spiller ind. Faktorer lige fra fangst, nedkølingsmetoder og forarbejdningsgrad til det brændstof, der bliver brugt i processen.

En god tommelfingerregel er at købe dansk/lokalt fangede fisk i sæson. Det er mest bæredygtigt men kan også være billigere, nogle beregninger siger at der kan være op til 10% at sparer ved at planlægge fiskemenuen efter sæsonen. Husk at gøre brug af de mange forskellige fiskearter de danske farvande har meget mere at byde på.

Fersk eller frossen fisk?

Vælg så vidt muligt fersk fisk & skaldyr, hvor der ikke er brugt resurser nedkøling/indfrysning og opbevaring over længere tid. - Frisk fisk har også en bedre spisekvalitet en frossen fisk.

Frossen fisk kan være tilsat fosfat og vand, som øger vægten med op til 20%. (skal tydeligt fremgå af mærkningen) Du betaler derfor ikke kun for fisken, men også for unødvendig fosfatlage.

Indkøbsaftale – Hvilke krav stilles til bæredygtighed, lokal fangst og økologi?

En god fiskeindkøbsaftale omfatter, foruden krav om kvalitet, leveringssikkerhed og stor varieret i udbuddet af fisk i sæson også vores efterspørgsel om mere bæredygtige fisk fanget med skånsomme fangstmetoder hvor økosystemet er i fokus frem for kr./øre.

Økologisk, ASC, MSC (mærket)



Økologiske fisk, er altid opdrættet fisk fordi der skal være styr på bl.a. foder og iltindholdet i vandet. Fisk i økologisk dambrug har mere plads end i et konventionelt dambrug. Økologisk dambrug skal prioritere grøn energi og have fokus på at undgå ressourcespild.



ASC certificeret. Reglerne for opdræt efter ASC regler minder om dem for Økologisk opdræt. Der er for eksempel ikke krav om økologisk foder. 70% af dansk opdrættet ferskvandsørred til detail er ASC-certificeret.



MSC – Vilde fisk, med krav til kvalitet, til at værne om fiskebestande og økosystemer. MSC tillader dog bundtrawl som påvirker miljøet negativt. (Medfører store mængder uønsket bifangst, ødelægger havbunden & forstyrre havets naturlige liv) I Danmark fiskes ca.90% af de samlede fangster, med MSC- certifikat. På verdensplan er det kun 14% af fangsterne, som har opnået MSC-mærket.

Opdrættet fisk.

Kvalitet: Stressede fisk betyder dårligere kvalitet, opdrættet fisk lever meget tættere end i naturen og er derfor mere stressede.

Næringsindhold: Opdrættede fisk har et lavere indhold af omega-3/6, fordi 70 % af foderet er plantebaseret.

Det plantebaserede foder består primært af soya fra Sydamerika, hvor insektgiften endosulfan stadig anvendes.

Endosulfan ophobes i kroppen og er svært nedbrydeligt. Endosulfan er forbudt i EU.

Hos mennesker giver insektgiften fosterskader og forsinket udviklingen af kønsorganerne hos drenge.

Det er tilladt at tilsætte farvestoffet canthaxanthin (E161g), til foderet til laks, for at gøre kødet mere rødt og indbydende for kunderne.

Miljøgifte: som kviksølv, dioxiner og PCB findes i alle have. Der er generelt ikke den store forskel på indholdet i opdrættet eller vilde fisk.

Kystfiskeri, Erhverv

Kystfiskeri er en betegnelse for fiskeri langs kysten fra et mindre fartøj. Typisk er kystfiskere ude og hjemme samme dag, på den måde er man sikret frisk dagfanget fisk.

Ved kystfiskeri bruger man mere skånsomme fangstmetoder der bevirker en minimal eller meget begrænset påvirkning af havbunden, kun har en lille bifangst og kystfiskeriet har et mindre brændstofforbrug end de store erhvervsfiskere på havet.



Bæredygtige valg

Fisk

Udarbejdet af: perht/clbra/bmkl

Versions dato: 15.06.2020

Side 2 af 2

Teknikvej 4, 5260 Odense S.

Laks & Tun – hvorfor/hvorfor ikke?

Laks: En af årsagerne til at laksebrug er en alvorlig trussel imod den vilde laksebestand er spredning af sygdomme. Især lakselus skaber store problemer. Lakselusen er et lille krebsdyr, der sætter sig fast på laksen og gnaver sig igennem det slim, skæl og blod, der skal beskytte fisken imod infektioner.

Opdrættet laks lever så tæt, at man risikerer at få så voldsomt inficerede laksebrug, at fiskene skal nødslægtes. Det bliver forsøgt at bekæmpe lakselusene med kraftige doser af for eksempel formalin og brintoverilte.

(I 2015 blev der brugt over 67.000 ton bekæmpelsesmidler mod lakselus).

Vildlaks (m.fl. ex. Smelt) smittes af lakselus fra laksebrugene, og der skal kun få lakselus til dræbe dem.

Det norske videnskabelige råd for lakseforvaltning anslår, at vildlaksebestanden er halveret fra 1993 til i dag.

Tun: Den blåfinnede tun er en af de mest truede dyr på linje med pandaen og gorillaen. WWF anbefaler en kvote på maksimalt 28.000 ton for netop at give bestanden mulighed for at vokse. Den årelange indsats for at bringe bestanden i bedring, er formodentlig en af årsagerne til, at man på det seneste ser blåfinnede tun i danske farvande. Den internationale tun-kommission forhøjer kvoten til 36.000 ton i 2020. Det er over dobbelt så stor en kvote som i 2015. Med de absurd høje kvoter på tun, har vi muligvis set det sidste til denne ikoniske art i Danmark. MSC mærket tun fanges tropiske vande.

Konklusion

I 2020 har vi særlig fokus på Verdensmål 14 "Livet i havet".

Vi vil være med til - at stoppe over fiskeri, herunder ulovligt/ureguleret fiskeri, - genoprette fiskebestande og til at beskytte havenes økosystemer. Det kan vi gøre ved at træffe bæredygtige valg til vores menuplaner.

Bæredygtigt valg af fisk:

Vi vælger så vidt muligt lokalt/dansk fangede fisk. Alternativt, fisk der er fanget så tæt på vores farvand som muligt. Brugen af Laks & Tun (både som fersk, røget og på dåse) udfases helt i løbet af 2020. Laks & Tun vil ikke fremadrettet fremgå af menuplanerne hos Køkkenerne i Mad & Måltider.

Fangstmetode: Fangsten af de fisk vi vælger, skal foregå på en måde der beskytter økosystemet i havet og i kystnære områder. At vælge økologiske fisk eller fisk fra virksomheder der er ASC eller MSC certificeret gør det ikke alene, da de valgte indebærer fisk opdrættet i dambrug eller fiskeri med bundtrawl. Men det er bedre end alternativet.

Valg af fiskearter: Når vi vælger fisk på menuen, kan vi være med til at sætte en stopper for overfiskeri og sikre genopretning af fiskebestande, ved at vælge:

- 1. Fisk i sæson – helst højsæson.**
- 2. Udvid dit sortimentet af fisk til menuen – der fanges mange forskellige fisk i danske farvande, ligesom der er nye invasive arter. (se Fiskekalenderen herunder)**
- 3. Reducer mængden af laks og tun på menuen.**

På baggrund af hvilke ferske fisk i sæson vores leverandør kan levere, vil vi i 2020/2021 prøve en række "nye" arter af, i vores kulinariske testkøkken og på madværkstedet for Mad & Måltider. (se herunder)

Byens Køkken

Jan. - Marts: Mørksej, Ising, Torsk
April -Juni; Brosme, Kulmule, Ising
Juli - Sept.; Multe, Rødspætte, Skrubbe
Okt. - Dec.; Lange, Sild, Sandart.

Caféerne

Jan.- Marts: Mørksej, Ising, Torsk (og rogn)
April -Juni; Brosme, Kulmule
Juli - Sept.; Multe, Skrubbe, Hornfisk, Makrel
Okt. - Dec.; Lange, Sild, Sandart,

Byens Køkken har, af hensyn til vores modtagergruppe, været nødt til at vælge gode arter fra, da de af vores leverandør, ikke kan garanteres fri for ben; bl.a. Hornfisk og Makrel.

Se evt. **Fiskekalenderen** som inspiration til at udvide fiskemenuen og gå på opdagelse i de mange fisk og skaldyrsarter der kan fanges i danske farvande og samtidig give et overblik over hvornår de er i sæson.