

Food culture and how to integrate sustainable seafood into the consumers' diets .. (Seaweed)

Two examples of communication strategies with notable success:

"Top-down" and **"Bottom-up"**





DESIGN · LIVSSTIL · VIN · MAD · SHOPPING

BASE

Fyens Stiftstidende og Fyns Amts Avis fredag 27. juni 2014



Tang:
Smagen
af mere

Side 8-13

Havets krydderi skal på danske middagsborde

TANG: Det er ikke kun gæsterne på restaurant Noma, der skal have glæde af tang fra Omø og Agersø. Den sunde og smagsforstærkende vandplante skal også ind i hr. og fru Jensens retter.

» Tang har hele tiden været i vores madkultur og man mener, at vikingerne har haft den med på togt, men vi har det glemt den. Hvorfor ikke prøve den, når den er så sundt for os.
Claus Falconer, biolog

Af Maja Andersen

OMRÅGER: Det ser ikke ud af meget, som det ligner der i gennemsnit, vækstpakkede poser. Mækket, bulpet og tort. Men det gør en kæmpe forskel, når det kommer i chili con carne, frikadeller eller drysses over fiskestegen. Tang er nemlig det, de vil have på gourmet-restauranter som Noma, men kan også bruges i de danske hjem. Og de grønne og gule

» tangerne» bliver fisket op af fiskerne ved Omø ud for den Vestsjællandske kyst. På nabosøen Agersø er der opdrag af sukkerkang.

» Tang indeholder en masse mineraler og proteiner og så er den smagsforstærkende. Man behøver ikke at tilsætte meget, før det fremhæver madens smag. Tang



Blåtang og projektleder, Claus Falconer, ved, hvor han kan finde god blåtang ved Omø. Han glæder sig over den voksende interesse for havets grøntsag. Foto: Anders Ole Olsen

har tørre i et af de gamle kølerum, som nu er omstillet til tørrerum på Agersø Havn. I det 15 kvadratmeter store tørrerum hænger 24 fiskemønstre. Hvor tangen bliver lægget til tørre og en afløfter speeder tørringsprocessen op. Når tangen er tørret, bliver den knust til mindre bager, vaksomakket og solgt. Når tang bliver tørret, mister det cirka 80 procent af den optødelige vægt, og det kan sælges for 60-70 kroner pr. gram. På Agersø har Claus Falconer og den lokale færgeskipper Michael Due i fællesskab bygget en 20 fods kølecontainer som til et laboratorium, hvor sukkerkang skal forædles.

den tørre i et af de gamle kølerum, som nu er omstillet til tørrerum på Agersø Havn. I det 15 kvadratmeter store tørrerum hænger 24 fiskemønstre. Hvor tangen bliver lægget til tørre og en afløfter speeder tørringsprocessen op. Når tangen er tørret, bliver den knust til mindre bager, vaksomakket og solgt. Når tang bliver tørret, mister det cirka 80 procent af den optødelige vægt, og det kan sælges for 60-70 kroner pr. gram. På Agersø har Claus Falconer og den lokale færgeskipper Michael Due i fællesskab bygget en 20 fods kølecontainer som til et laboratorium, hvor sukkerkang skal forædles.

oplyser den italiensk-født biolog.

Dansk erstatter japansk
Og det sporede krydderi skal også på de danske middagsborde. Claus Falconer har i samarbejde med kok og kostvejleder Anita Dietz lavet mange afholdt tang-vejesteg på Omø og Agersø. Deltagerne hører om det grønne projekt og prøver at tilberede spid med retter med havets grøntsag.

» Jørg påkræver oplyst at spise japansk, tørret tang, men jeg vil gerne lære om dansk tang. Jeg spiser det fordi, det er sundt og kan jaffe maden og, for tæller Lise Grove Andersen fra Korsør.

Flere jobs kan være på vej
Og tangprojektet skulle gerne kaste anlet end sønderdanske og sønderjyske på Noma af sig. Mere



Sukkersangen er lidt sødere end andet tang og er derfor velegnet til blandt andet desserter sammen med chokolade som erstatning for sukker. Foto: Anders Ole Olsen



Det er blandt andre bager Allan Rasmussen på Omø, der fungerer tang som tilbehør. Her står han sammen med kok og kostvejleder Anita Dietz, der også skulle bruge fisk i sine retter. Foto: Anders Ole Olsen

» Tang er nemlig det, de vil have på gourmet-restauranter som Noma, men kan også bruges i de danske hjem. Og de grønne og gule



Kok og kostvejleder Anita Dietz sætter sætten gang i kaffeket på restaurant Noma på Omø, som er blåt ud til deltagere på tang-workshops. De kreerede omkring 10 retter med tang efter kostvejledernes vejledninger. Foto: Anders Ole Olsen



To slags tang, aneddals, Agersø, påkræver og jeg skal blive 10 år i den tang-pasta. Og havets grønne tang kan også i stort set alle retter, hvor den er med til at give den såkaldte umami-smag, der regnes for at være den femte grundsmag efter sødt, surt, salt og bittert. Foto: Anders Ole Olsen



- et spisekammer

FAKTA

Lidt om projektet:

- » I et laboratorium på Agersø formerer sukkerkangen sig.
- » Reb med tangposer bliver sat ud i farvandet omkring Omø og Agersø.
- » Her vokser spirene til store sukkerkang-tangplanter, som efter høst vil blive solgt videre som tærter, søget eller havfrisk tang.
- » Tangen kan høstes efter halvt et år.
- » Tørring, rygning og pakning af tangen sker på Omø.

lokal beskæftigelse skulle gerne være endnu en gulerod.

» Der skal udsættes spireliner fem steder ved Agersø og Omø. Lige nu er der to fiskere tilknyttet på Omø, samt en lokal tidstjer for står for pakningen af tang. Men til skal have søgen til at føre det videre på tangerne stigt, så jeg i stedet bliver eksportkommissionær på projektet, udfører Claus Falconer.

Tang erstatter sukker i kager

AGERSØ/OMØ: Tang-pente, krydder kaffedessert med blåtang og jordbær med granuleret sukkerkang.

» Det er bare et par af de retter, som kok og kostvejleder

Anita Dietz har udviklet. Man behøver nemlig ikke at bruge tang.

» Det kan sagtens indgå i det almindelige køkken.

Tangen gør maden lidt sødere og du kan lave lækker uden sukker, da mælk chokolade og tang gør kagen sødere, fortæller hun.

Du skal ofte tilsætte kun

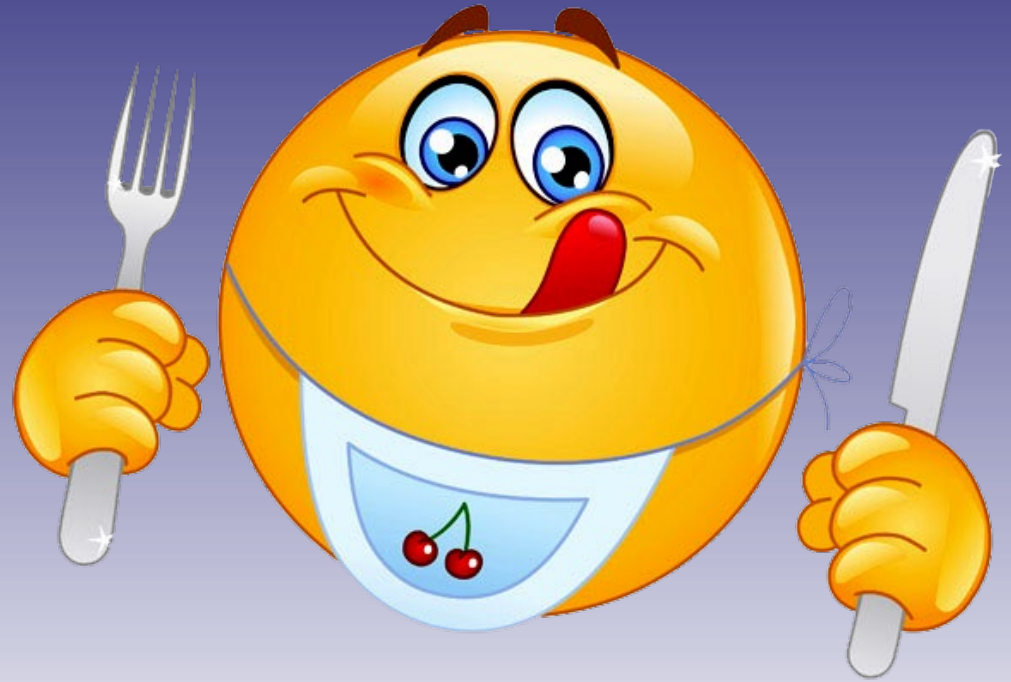
en smule tang, for du behøver, at madens smag er stærkere.

BREAKING

NEWS

We are animals!

Looks ..
Odour ..
Texture ..
Flavor ..



Creatures of habit

Question:

How do we convince people to eat seaweed on a *regular* basis ?

First example: "*Top-down*"

➤ **Top down ...**



➤ Top down ...



...



Question:

How do we convince people to eat seaweed on a *regular* basis ?

Second example: "***Buttom-
up***"

➤ Buttom-up ...



➤ Buttom-up ...



➤ Italian kitchen at home ...



➤ Remember: Sustainable seafood can be many things ...





Claus Falconi

PhD | Falconi Mare ApS | Chairman - 3 boards | Secretary of Danish Seaweed Organisation

Slagelse, Zealand, Denmark · [Contact info](#)

[610 followers](#) · [500+ connections](#)



Falconi Mare ApS



Università degli Studi di Trieste

Thank you