

Her følger pressemeddelelsen, som Dansk Akvakultur udsendte i forbindelse med vores øko-godkendelse i slutningen af 2008:

Fiskehuset i Thisted sikrer danske økologiske opdrætsørreder til hele Danmark

Fiskehuset i Thisted har netop modtaget Fødevareregionens godkendelse til indkøb, forædling og salg af produkter af danske økologiske opdrætsørreder. Dermed bliver det nu muligt for forbrugere og storkøkkener over hele landet, med hang til økologi, at modtage økologiske fisk fra Thy med fragtmænden – oven i købet med det danske røde Ø mærke. I det økologiske sortiment findes foreløbigt ferske og røgede økologiske ørreder produceret efter det skrappe danske økologiske regelsæt for opdrætsfisk. De eneste opdrætsfisk i verden, som kan kalde sig økologiske med det danske røde Ø-mærke!

Lisbeth og Per Toft Jensen, som driver Fiskehuset på havnen i Thisted, fik lokalt besøg i sensommeren 2008. Det var familien Futtrup fra det økologiske Todbøl Dambrug, der havde meldt sin ankomst på havnen for at drøfte de fælles muligheder, som de to Thy-virksomheder kunne have for at kunne sprede kendskabet til et helt unikt økologisk produkt fra Thy udover hele det danske kongerige. Den dag blev der drøftet mange ideer, og muligheder over kaffen på havnen, og ved mødets afslutning var deltagere enige om, at mulighederne oversteg barriererne.

Allerede i 2001 var Fiskehuset første gang på banen med skånsomt fangede fisk fra Hanstholm, som virksomheden blandt andet pakkede for Aarstiderne i en årrække. De skånsomt fangede fisk havde ikke det røde Ø mærke, og var som Aarstiderne selv kaldte det: "Eneste undtagelse i deres økologiske varesortiment". Efter nogle års samarbejde med Aarstiderne skiltes de to virksomheders veje, men Lisbeth og Per havde da allerede lugtet lunt omkring de "grønne" fisk som en ny interessant mulighed overfor de danske forbrugere.

Da Anne Marie og Klaus fra Todbøl Dambrug så pludselig inviterede sig selv på kaffe på Havnen i Thisted, var det med stor nysgerrighed og interesse, at vi åbnede dørene for et samarbejde, fortæller Lisbeth Toft Jensen.

Vi fik allerede for år tilbage etableret de nødvendige distributionsaftaler med fragt, på en sådan måde, at vi i dag kan levere friske fisk til alle dele af landet inkl. brofaste øer med få dages varsel. Det betyder, at alle danske forbrugere, storkøkkener og restauranter med hang til danske økologiske opdrætsfisk nu vil kunne få leveret økologiske fisk i en vandtæt flamingo-æske direkte til adressen, om så man er bosiddende i Tønder eller i Nakskov, beretter Lisbeth Toft Jensen.

Fiskehuset har de seneste år via nettet sendt individuelt pakkede fiskekasser ud til private forbrugere. I kasserne er der skånsomt fanget fersk fisk fra små dagbåde, røget fisk, Thy-Sild og Thy-Pølser samt delikatesser. Der laves ikke om på, at kunderne selv bestemmer, hvad og hvor meget, de gerne vil have i kasserne. Det nye er, at det nu også er muligt at bestille både ferske og røgede økologiske ørreder med i kasserne.

De økologiske opdrætsørreder, der forarbejdes og forhandles i Fiskehuset i Thisted, er alle produceret på Todbøl Dambrug, et mindre miljøgodkendt dambrug beliggende lidt syd for Thisted. I reglerne for økologisk produktion er der lagt stor vægt på fiskens trivsel. Det gælder både med hensyn til fiskepleje, fiskesundhed og kvaliteten af det vand, som fisken befinder sig i. Der er også lagt vægt på, at produktionen foregår meget skånsomt og ikke belaster vandløb. Endelig er der strenge krav til det økologiske fiskefoder, som skal være GMO frit (uden genmanipulation), ligesom der ikke må tilsættes kunstigt farvestof. Dertil kommer et absolut minimum af medicin og kemikalier til behandling af fisken i tilfælde af sygdom.

De danske økologiske opdrætsørreder har været i handlen hos udvalgte større detailbutikker siden efteråret 2005 – ikke mindst som frostvare fra Hanegal A/S, og som røget ørredfilet fra Danforel A/S. Med dette seneste distributionsmæssige tiltag bliver danske økologiske opdrætsfisk med det røde Ø mærke tilgængelige for alle danskere – endda også som friske ferske fisk!

Læs mere om nyheden på Fiskehusets hjemmesider:

Hjemmeside: www.fiskehuset.dk

eButik (for private): www.fiskehuset.com (storkøkkener og restauranter ringer bare og bestiller) ~~Læs også mere om de økologiske opdrætsfisk på projekthjemmesiden: www.eco-aquafish.dk (Vi henviser nu til ny hjemmeside www.okofisk.dk)~~

Interesserede er velkomne til at kontakte Villy J. Larsen – Dansk Akvakultur i Silkeborg på

tlf.: 89-212260 eller mobil 4088-5866.

[Pressemeddelelse slut...](#)