

PRESSEMEDDELELSE

29. september 2011

Har din fiskehandler MSC-mærket fisk?

Kattegatcentret åbner onsdag den 12. oktober kl. 11.00 en ny oplevelseszone: "Havet i maven". Borgmester Jan Petersen bliver første gæst i den nye virtuelle Seafood restaurant sammen med skoleelever fra Søndre Skole i Grenaa. Det bliver sjovere at træffe de gode og bæredygtige valg. Her er også fokus på fysisk aktivitet, så man lærer med hele kroppen.

NY oplevelseszone "Havet i maven"

"Havet i maven" indeholder tre hovedaktiviteter. Alle handler de om vejen fra havets fødekæder til de fødevarer fra havet som står på de danske middagsborde.



Billedtekst:

Karsten Bjerrum Nielsen byder velkommen i Kattegatcentrets nye virtuelle Seafood Restaurant (Foto: Kattegatcentret)

Seafood Restaurant – besøg den virtuelle restaurant og "nyd" en bæredygtig menu

Dækkeservietten er en computerskærm. Man bliver fristet af menukortet som byder på den ene lækre fiskeret efter den anden. Man bestiller f.eks. "Stegt sild med stuvet spidskål og nye kartofler" eller "Grillet tun med langtidsbagte blommetomater". En ekspert dukker op på skærmen og man får besked om valget er bæredygtigt eller ej.

"Bæredygtighed kan tolkes på flere måder. Vi tænker bæredygtighed i forhold til situationen for de enkelte fiskebestande", udtaler Karsten Bjerrum Nielsen, biolog og udstillingschef og fortsætter "Livet i havet er udgangspunktet for formidlingen i Kattegatcentret. Derfor har vi valgt at lægge fokus på det biologiske og på den måde at opdele en kompliceret problemstilling."

Fang en rød, gul eller grøn fisk

Klask flest grønne fisk. Man har 60 sek. til at blive dagens topscorer. Et fysisk spil der giver sved på panden.

Algelaboratoriet

Alger bedre kendt som tang er en del af hverdagen for os alle. De fleste er sikkert ikke klar over at stivelse bliver brugt i f.eks. tandpasta, is, medicin er udvundet af alger. Indholdet i denne del af oplevelseszonen er udviklet i samarbejde med biologer fra AlgeCenter Danmark.

Besøg "[Algernes skatkammer](#)" og lær om algernes egenskaber. Alger indeholder f.eks. energi, sygdomsbekæmpende stoffer og mange andre stoffer som bruges i hverdagsprodukter. "Vi vil i algelaboratoriet fokusere på algernes egenskaber og vise gæster i Kattegatcentret, at fremtidens energikilde kan blive biogas udvundet af alger eller at alger i fødevarer er en sikker kilde til de vigtige omega 3 fedtsyrer", fortæller Karsten.

Gæsterne kan selv passe en alge i "[Hold algerne i live](#)". I skarp konkurrence med sidemanden regulerer gæsten parametre som lys, næring, omrøring der sikrer en frodig algevækst.

Åbning onsdag den 12. oktober kl. 11-12

Programmet for åbningen er vedhæftet.

Den første af 5 oplevelseszoner

"Havet i maven" er den første af de i alt fem oplevelseszoner i Kattegatcentrets udviklingsprojekt "Fra opstillinger til zoner". I foråret 2012 suppleres "Havet i maven" med et ude- /eventkøkken.

"I oplevelseszonerne er der som ordet antyder fokus på oplevelser," udtaler Karsten. "Oplevelserne skal være inddragende og aktiverende. Positive oplevelser der gør det nemt at tilegne sig komplekse problemstillinger fra naturvidenskaben. Når man sanser noget med sin egen krop, har man det i stærkere erindring".

Næste oplevelseszone "Havet 'in action" er planlagt til at åbne i 2013. Arbejdsmarkedets Feriefond har givet tilsagn til 70 % af projektkostningerne. Der arbejdes på at skaffe de resterende 30 %. De tre sidste zoner er: "Havet under luppen", "Havet i hjertet" og "Havet for nørder".

Med de nye oplevelseszoner, hvoraf de fire af dem har fokus på science og formidling af naturvidenskab, tages et vigtigt skridt i retning af at omdanne Kattegatcentret til Science Akvarium i Havets Hus.

FAKTA:

Baggrundsmateriale og viden omkring bæredygtigt fiskeri er baseret på WWF Verdensnaturfondens projekt "[Hva' for en fisk?](#)" karakteriseret ved røde, gule og grønne fisk

Hvad er MSC?

[MSC](#) er en uafhængig mærkningsordning for miljøvenligt og bæredygtigt fiskeri. MSC blev etableret i fællesskab af Unilever og WWF i 1997.

Konference om alger

[AlgeCenterDanmark](#) afholder en konference i Grenaa i forbindelse med åbningen af "Havet i maven" med overskriften: "Vær med til at gøre forskningen i makroalger til morgendagens industri".

Oplevelseszonen er finansieret med økonomisk støtte fra:

Arbejdsmarkedets Feriefond, LAG Djursland, Region Midt / AlgeCenter Danmark, Norddjurs Kommune, hveiti A/S og Ålsrode Tømrerfirma

For yderligere information:

Karsten Bjerrum Nielsen, biolog og udstillings- og formidlingschef

Tlf: 8758 0521 / 3025 1551, e-mail: kbn@kattegatcentret.dk

Else Brask, kommunikationschef

Tlf: 8758 0500 / 2339 5375, e-mail: eb@kattegatcentret.dk

