Kattegatcentret

HAVET GØR UNGE I BEDRE HUMØR

PRESSEMEDDELELSE
2. november 2026

KATTEGATCENTRET
Færgevej 4
8500 Grenaa
www.kattegatcentret.dk

Pressekontakt:

Grete Fogtmann Johnsen
+45 22 33 89 84
gfj@kattegatcentret.dk

En dag ved kysten kan både løfte humøret og styrke naturforståelsen hos unge på landets maduddannelser. I et pilotforløb fra Kattegatcentret oplevede over halvdelen af de deltagende elever, at undervisningen ved kysten gjorde dem i bedre humør. Nu er målet at gøre forløbet til en fast del af undervisningen på fem erhvervsskoler og udbrede viden om det til landets øvrige erhvervsskoler.

Hvad sker der, når undervisningen rykker ud af skolens vante rammer og helt ned til vandkanten, hvor råvarerne findes under havets overflade? For elever på gastronom-, tjener- og ernæringsassistentuddannelserne har svaret blandt andet været bedre humør og større viden om naturen.

Det viser de foreløbige resultater fra et pilotforløb i projektet *Kystnært udeliv for maduddannelser*, som Kattegatcentret står bag gennem AlgeCenter Danmark. Her har over 200 elever fra gastronom-, tjener- og ernæringsassistentuddannelserne på fem af landets erhvervsskoler deltaget i undervisningsforløbet *Tang – fra kyst til køkken*. Ved kysten har de lært om tangsankning og oplevet, hvordan havet kan blive et nyt læringsrum, hvor kystnatur, råvarer, bæredygtighed og madfaglighed mødes.

For Sofie Laage Christiansen, der er AlgeCenter Danmark-projektleder i Kattegatcentret, er de foreløbige resultater opløftende.

”Vi ved fra forskningen, at ophold i naturen kan have en positiv betydning for vores velbefindende. Derfor er det virkelig opløftende at se, at over halvdelen af de unge oplever, at undervisningen ved kysten gør dem i bedre humør. Det er især interessant, fordi vi arbejder med en målgruppe, som ikke nødvendigvis selv ville vælge at tage ud og opleve kystnaturen,” fortæller Sofie Laage Christiansen.

Blandt de elever, der besvarede spørgeskemaet, erklærede over 50 procent sig enige eller meget enige i udsagnet: ”At have undervisning ved kysten gør mig i bedre humør”. Samtidig erklærede over 65 procent sig enige eller meget enige i, at de havde lært mere om havet og naturen ved kysten.

TANG MELLEM TÆNDERNE OG SAND MELLEM TÆERNE

For mange er havet først og fremmest et sted at bade, gå en tur eller holde ferie. Men havet rummer også råvarer, viden og nye oplevelser.

Kattegatcentret

PRESSEMEDDELELSE
2. november 2026

KATTEGATCENTRET
Færgevej 4
8500 Grenaa
www.kattegatcentret.dk

Pressekontakt:

Grete Fogtmann Johnsen
+45 22 33 89 84
gfj@kattegatcentret.dk

Det er netop forbindelsen mellem natur og madfaglighed, Kattegatcentret vil styrke. Når elever fra gastronom-, tjener- og ernæringsassistentuddannelserne tager med ud til kysten, bliver kystnaturen en aktiv del af undervisningen. De lærer om tang som råvare og får samtidig erfaring med at færdes i kystnaturen og sanke tang på en ansvarlig måde.

"Vi vil gerne vise de unge, at naturen ikke behøver at være noget fjernt eller besværligt. Den kan være lige dér, hvor de arbejder med deres faglighed. Når de står ved kysten og lærer om tang som råvare, får de både en konkret oplevelse og en bedre forståelse for de ressourcer, naturen stiller til rådighed," fortæller Sofie Laage Christiansen.

Målet er at styrke elevernes lyst til friluftsliv, deres naturforståelse og trivsel – og inspirere dem til at anvende tang ansvarligt i deres fremtidige arbejdsliv. For fremtidens madprofessionelle handler det om at få øje på nye kulinariske muligheder i havets råvarer, forstå, hvor de kommer fra, og hvordan de kan bruges med omtanke. Samtidig er håbet, at oplevelserne giver de unge lyst til at opsøge kystnaturen på egen hånd.

FRA PILOTPROJEKT TIL FAST DEL AF UNDERVISNINGEN

De positive erfaringer skal nu omsættes til undervisning, der når ud til endnu flere unge. I projektet *Kystnært udeliv for maduddannelser* er ambitionen nemlig, at undervisningsforløbet *Tang – fra kyst til køkken* bliver en fast del af skemaet på de fem deltagende erhvervsskoler. På den måde får flere elever mulighed for at sanke tang og opleve kystnaturen som en del af deres uddannelse.

Målet er, at mindst 500 elever har gennemført undervisningsforløbet inden projektets afslutning ved udgangen af 2027. Samtidig skal kendskabet til undervisningsmaterialet udbredes til landets øvrige erhvervsskoler, så flere kan lade sig inspirere af forløbet. Projektet har desuden klædt 16 faglærere på til selv at inddrage tangsankning og kystnær undervisning i deres fag.

Som en del af projektet er der udviklet et frit tilgængeligt digitalt kort, der viser steder, hvor man kan sanke tang, finde tangeksperter og leje udstyr. Derudover er der etableret seks udstyrsbanker rundt om i landet, som gør det lettere for skoler og undervisere at komme i gang med aktiviteterne.

"Vi håber, at projektet kan være med til at skabe en varig forbindelse mellem madfaglighed og natur. Hvis landets kommende kokke, tjenere og ernæringsassistenter får en større forståelse for naturen og de råvarer, den rummer, kan de tage den viden med sig videre – både ind i deres arbejdsliv og i den måde, de selv bruger og formidler naturen på," fortæller Sofie Laage Christiansen.

Projektet løber fra 1. januar 2026 til 31. december 2027 og er støttet af Friluftsrådet gennem Udlodningsmidler til Friluftsliv, som har bevilget 1.686.000 kroner til projektet *Kystnært udeliv for maduddannelser.*

FAKTA OM PROJEKTET

Projektet *Kystnært udeliv for maduddannelser* løber fra 1. januar 2026 til 31. december 2027 og gennemføres af Kattegatcentret via AlgeCenter Danmark. Projektet er støttet af Friluftsrådet gennem Udlodningsmidler til Friluftsliv, som har bevilget 1.686.000 kroner til projektet *Kystnært udeliv for maduddannelser*.

- Formålet med projektet er at styrke fremtidens madprofessionelles lyst til friluftsliv, naturforståelse og trivsel samt deres viden om og ansvarlige anvendelse af tang som råvare.
- Målgruppen er elever på gastronom-, tjener- og ernæringsassistentuddannelserne samt faglærere på erhvervsskolerne.
- De fem deltagende erhvervsskoler i projektet er ZBC, Nordic Food College, Tech College, Kold College og Hotel- og Restaurantskolen i København.
- Over 200 elever fra de fem deltagende erhvervsskoler har deltaget i pilotprojektet i 2026
- Undervisningsforløbet i projektet hedder *Tang – fra kyst til køkken*
- Målet er, at mindst 500 elever gennemfører undervisningsforløbet i 2027 som en fast del af deres undervisning. 16 faglærere er klædt på til at undervise i kystnær tangsankning. Ligeledes er målet, at kendskabet til undervisningsmaterialet *Tang – fra kyst til køkken* udbredes til landets øvrige erhvervsskoler
- Der er udviklet et frit tilgængeligt digitalt kort, der viser steder, hvor man kan sanke tang, finde tangeksperter og leje udstyr. Fra 2027 kan sankekort og undervisningsmateriale findes på AlgeCenter Danmarks hjemmeside www.algecenterdanmark.dk

FOR MERE INFORMATION KONTAKT

Sofie Laage Christiansen, AlgeCenter Danmark-projektleder i Kattegatcentret, E: slc@kattegatcentret.dk, M: 2813 9489