



Pressemeddelelse

REKORDMANGE DELTAGERE TIL ALGECENTER DANMARKS ÅRLIGE TANGKONFERENCE

Når AlgeCenter Danmark for tolvte gang afholder international tangkonference i Grenaa den 11.-12. oktober, er det med flere deltagere end nogensinde før. Hele 104 tanginteresserede fra forskningsinstitutioner, erhvervsliv og myndigheder fra 13 forskellige lande mødes i to dage for at udveksle den nyeste viden om dyrkning og anvendelse af tang.

KATTEGATCENTRET
Færgevej 4
8500 Grenaa
Danmark
www.kattegatcentret.dk

Ref: Grete Fogtmann Jensen
10. oktober 2023
side 1/2
gjf@kattegatcentret.dk

Siden 2011 har forskere og erhvervsfolk mødtes til den årlige tangkonference i Grenaa arrangeret af AlgeCenter Danmark, som Kattegatcentret er partner i. I år bliver konferencen større end nogensinde før, og arrangørerne kan sagtens mærke, at der er stigende fokus på potentialerne i tang både i Danmark og resten af verden.

"De første år var der primært deltagere fra Danmark og resten af Norden, men nu er konferencen for alvor blevet international med deltagere fra lande som Israel, Australien, USA og Georgien. Det er også interessant at se, hvordan fokus er blevet bredere, så vi ikke kun snakker om tang til bioenergi, nichefødevarer og foder, men også om tangbaseret bioplastik, og hvordan tangdyrkning kan have betydning for klima og havmiljø," fortæller en af arrangørerne bag konferencen, Lone Thybo Mouritsen, der er leder for forskning og fundraising i Kattegatcentret.

FRA AFFALD TIL RESSOURCE

Det overordnede tema for årets tangkonference er "Tang som redskab til at opsamle og udnytte spildstrømme". Deltagerne får blandt andet mulighed for at høre om, hvordan dyrkning af tang kan optage næringsstoffer og CO₂ fra fisk produceret i akvakultur, men også direkte fra det næringsstofbelastede havmiljø, så vandet bliver renere.

"Vi har i dén grad brug for, at vores produktion af fødevarer bliver bæredygtig med langt mindre belastning af klima og havmiljø. Ved at indtænke tangdyrkning i landbaseret fiskeproduktion, kan vi opfange og genbruge næringsstoffer som kvælstof og fosfor, så de går fra at være problematiske affaldsprodukter til at være en ressource. Det er et af de værktøjer, der skal bidrage til, at vi bevæger os mod en cirkulær bioøkonomi," fortæller Annette Bruhn, seniorforsker på Aarhus Universitet.

Den lokale virksomhed Pure Algae, som ligger på Grenaa Havn, har udviklet netop sådan et system, hvor dyrkning af tang i store tanke kobles til fiskeproduktion på land, så vandet renses, samtidig med der produceres en værdifuld tangressource.

TANG PÅ MENUEN

På årets tangkonference er der også fokus på, hvordan tang kan anvendes til blandt andet fødevarer, og der bliver rig mulighed for at smage på forskellige tangprodukter. En række virksomheder fremviser produkter og uddeler smagsprøver på blandt andet tangbaseret "tun"sandwich, fermenteret tang, tangchips og "tangplantedeller". Konferencemiddagen afholdes blandt pingviner, hajer og andre havdyr i Kattegatcentret, og tang vil indgå i både forret, hovedret og dessert.



KATTEGATCENTRET
Færgevej 4
8500 Grenaa
Danmark
www.kattegatcentret.dk

Ref: Grete Fogtmann Jensen
10. oktober 2023
side 1/2
gfi@kattegatcentret.dk

FOR MERE INFORMATION KONTAKT:

- Lone Thybo Mouritsen, Leder for forskning og fundraising i Kattegatcentret, mail: lm@kattegatcentret.dk, tlf.: 20276553.
- Annette Bruhn, Seniorforsker, Aarhus Universitet, mail: anbr@ecos.au.dk, tlf.: 29638034.
- Marianne Thomsen, Professor, Københavns Universitet, mail: mth@food.ku.dk, tlf: 22292627

FAKTA:

- Tangkonferencens navn er Nordic Seaweed Conference. 12th Nordic Seaweed Conference starter onsdag d. 11. Oktober kl. 11.00 og slutter torsdag d. 12. oktober kl. 14.30. Konferencen afholdes på Kysthotellet, Kystvej 26, 8500 Grenaa
- I år er der 104 deltagere fra 12 lande (Danmark, Norge, Sverige, Tyskland, Island, Letland, Litauen, England, Irland, Israel, Australien, USA og Georgien)
- Det overordnede tema for årets konference er: Seaweed as a tool for emission capture and utilization. På dansk: Tang som redskab til at opsamle og udnytte spildstrømme.
- Der serveres tangsmagsprøver til Seaweed Happy Hour på Kysthotellet onsdag d. 11. oktober kl. 17.15 – 18.15
- Den traditionsrige konferencemiddag afholdes onsdag d. 11. oktober kl. 19.30 i Kattegatcentret, hvor gæsterne vil få serveret tang i både forret, hovedret og dessert kreeret af Kattegatcentrets kok
- Torsdag d. 12. oktober kl. 8.00 er konferencens deltagere inviteret på besøg hos den lokale virksomhed Pure Algae, Færgevej 2B, 8500 Grenaa.
- Konferencen er non-profit, arrangeres af de fire partnere i AlgeCenter Danmark, og støttes i år af Food & Biocluster Denmark, Norddjurs Kommune og Center for Cirkulær Bioøkonomi (CBIO) på Aarhus Universitet
- Umiddelbart efter konferencen afholdes møde i AlgeCenter Danmarks Erhvervsnetværk, som omfatter en række fortrinsvist danske virksomheder, som arbejder med forskellige dele af værdikæden omkring tang fra dyrkning til tørring til produkter som fødevarer og foder
- AlgeCenter Danmark er et forsknings-, innovations- og formidlingspartnerskab, som blev grundlagt i 2010, og består af Aarhus Universitet, Teknologisk Institut, Københavns Universitet og Kattegatcentret

