

NØRDERI MED TANG GAV IVÆRKSÆTTERPRIS



PRESSEMEDDELELSE
17. april 2015

KATTEGATCENTRET
Færgevej 4
8500 Grenaa
www.kattegatcentret.dk

side 1/2

Pressekontakt:

Grete Fogtmann Jensen
+45 22 33 89 84
gjf@kattegatcentret.dk

En god idé, nørdet forskerviden, fælles madglæde og to modige iværksættere er opskriften på både lækker tangpesto, hurtig produktudvikling og en fornem iværksætterpris.

Torsdag eftermiddag kulminerede dét, der startede som et samarbejde mellem Friskfisken i Grenaa, Aarhus Universitet og Kattegatcentret/Havets Hus om udvikling af nordisk sushi, i ikke mindre end to fornemme priser til det nystartede firma Nordisk Tang i Grenaa. Det lille firma Nordisk Tang, som er en udløber af fiskeforretningen Friskfisken i Grenaa, vandt nemlig både Business Region Aarhus' iværksætterpris for "Bedste fysiske produkt" og iværksætternes favoritpris "Thumbs up".

Det var Kattegatcentrets samarbejde med Aarhus Universitet og Teknologisk Institut i AlgeCenter Danmark, en passion for både mad og tang og kendskabet til de to lokale fiskedrenge, som satte gang i tangeventyret.

LOKALT TANG FORVANDLES TIL NORDISK SUSHI OG PESTO

"Jeg kendte Heine Max Olesen og Ulrik Trieb som to initiativrige ildsjæle, og da vi i AlgeCenter Danmark fik den idé, at det burde kunne lade sig gøre at lave dansk tang om til lækre produkter, spurgte vi de to, om ikke de var friske på at prøve kræfter med at lave lokalt tang om til nordisk sushi," fortæller Lone Thybo Mouritsen, leder for forskning i Kattegatcentret.

Det var de to Grenaa-drenge klar på, og snart blev der indkøbt blender og bygget om i Friskfiskens baglokaler, så eksperimenterne med tang kunne begynde. Sammen med seniorrådgiver Michael Bo Rasmussen fra Aarhus Universitet, som også er med i AlgeCenter Danmark, blev der med finansiering fra Forsknings- og Innovationsstyrelsen afprøvet både forskellige tangarter og metoder for at udvikle sushiplader med de helt rigtige egenskaber.

Mens produktionen af sunde, nordiske sushiplader stadig kræver noget udvikling, gik det rimeligt nemt med udviklingen af tangpestoen, som vandt årets iværksætterpris.

"Jeg tror, at Michael Bo Rasmussen og jeg er næsten lige så stolte som Heine og Ulrik over, at vores samarbejde har givet så store resultater! Det er virkelig en fornøjelse at være med i et kreativt samarbejde mellem nørdede forskere med masser af specialviden og modige iværksættere med masser af drive – og da ikke mindst, når det lykkes så godt som i dette tilfælde," fortæller Lone Thybo Mouritsen.

TANGDYRKNINGSANLÆG PÅ VEJ

Pestoproduktionen vokser uge for uge, og for at følge med den stadigt stigende efterspørgsel på tang, arbejder AlgeCenter Danmark nu sammen med lokale kræfter på at etablere et tangdyrkningsanlæg ud for Djursland. For mindre en måned siden gav Kystdirektoratet den nødvendige dyrkningstilladelse, og nu arbejdes der på at få finansieringen på plads.

"Man kan godt høste naturligt forekommende tang i danske farvande i mindre mængde, men det er ikke bæredygtigt at høste i store mængder. Derfor håber vi at kunne hjælpe med at igangsætte en lokal dyrkning af tang – til blandt andet Nordisk Tangs forskellige tangprodukter – i farvandet ud for Karlby Klint på Djursland," fortæller Michael Bo Rasmussen fra Aarhus Universitet.

I det projekterede tangdyrkningsanlæg, skal forskerne også undersøge, hvordan tangdyrkning påvirker havmiljøet, blandt andet det naturlige dyre- og planteliv under og omkring anlægget.

PRESSEMEDDELELSE

17. april 2015

KATTEGATCENTRET

Færgevej 4

8500 Grenaa

www.kattegatcentret.dk

side 2/2

Pressekontakt:

Grete Fogtmann Jensen

+45 22 33 89 84

gfj@kattegatcentret.dk

FAKTA

- [Læs mere om Iværksætterprisen her](#)
- Kattegatcentret har sammen med Aarhus Universitet og Teknologisk Institut lavet AlgeCenter Danmark, som er et forsknings-, innovations- og formidlings samarbejde. AlgeCenter Danmark omfatter et særligt anlæg ved siden af Kattegatcentret på Grenaa havn, hvor der dyrkes forskellige arter af makroalger - i daglig tale også kaldet tang. Anlægget er det første af sin slags i Danmark og er udgangspunkt for en lang række forsknings-, formidlings- og udviklingsprojekter. [Læs mere om AlgeCenter Danmark her](#)

KONTAKT

For mere information kontakt leder for forskning i Kattegatcentret, Lone Thybo Mouritsen, M: +45 20 27 65 53, E: lm@kattegatcentret.dk

[Læs mere om Lone her](#)

