

Den hjemmelavede bjesk fås i tre varianter med smag af porse, rønnebær og vild timian.



Læsø smager af jomfruhu

Nyt fødevarerkoncept på Læsø med smagsoplevelser på højt niveau, hvor funktion, natur, kultur og historie smelter sammen i et fælles sanseindtryk

Delikatesser

TEKST: KAREN FREDSLUND ELLEGAARD
FOTO: JIMMY LIND OG KIRSTEN ØSTERGAARD

Læsø er det område i Danmark, hvor der landes flest jomfruhummere, og Læsø fiskeindustri er Europas største eksportør. Dette spisekammer må kunne udnyttes på en ny måde til glæde for andre end læsøboerne selv.

Den slags tanker gik den 49-årige idemand til konceptet »Smagen af Læsø«, Uffe Hansen, og tumlede med for et par år siden.

Han havde sagt farvel til Frederikshavn og en tilværelse som speditør for at drive hotel på Læsø.

Muligheder i afgrøder

Den driftige og idérige mand så snart muligheder i Læsøs forskellige afgrøder og stald-dørssalg. Det måtte kunne udvikles videre og blive smagsoplevelser af høj kvalitet i et fælles sanseindtryk, hvor funktion, natur, kultur og historie smelter sammen. Læsø Sydesalt havde allerede

fundet vej til landets finere restauranter. Hvis der blev udviklet flere produkter med vægt kvalitet og reference til Læsø, kunne man måske slå to fluer med ét smæk og dels øge kendskabet til øen og dels skabe en spændende produktion af kvalitetsprodukter i en sund forretning.

Uffe Hansen vejrede morgenluft og ringede til sin gode ven og forretningsforbindelse igennem en årrække, Jesper Pedersen. Han var straks med på idéen.

Fra bjesk til sydesalt

For et par dage siden blev deres idé virkelighed. Det skete med åbningen og indvielsen af »Smagen af Læsø« i en nedlagt markisefabrik på havnen i Østerby på Læsø. Smagen af Læsø er indtil videre et koncept med en snes hjemmelavede produkter lige fra jomfruhummersuppe til hjemmebryget bjesk, sylt til pickles og sennep. Dertil er føjet bl.a. Læsø Sydesalt og Slagter Juul og Søns økologiske charcuterivarer



Læsø-lækkerier

Suppe

Jomfruhummersuppe med porsebrændevin

Sylteri

Sylt: brombærsylt og hybensylt
Pickles: med løg og sennep eller rodfrugter og karry.

Chutney: med tyttebær og tranebær eller æbler og vanille.

Sennep: saltsydesennep med honning og porsebrændevin, med syltet citron og timian, med honning og hele sennepskorn.

Krydderi

Urtesydesalt: tre varianter: Med basilikum, soltørrede tomater og pinjekerner.
Med timian, rosmarin og enebær og med rosmarin, citron og mandler.

Bjeskeri

Bjesk fås i tre varianter med smag af: porse, rønnebær og vild timian

Gaveartikler

Fiskekasse i otte varianter pakket med forskellige specialiteter.

fremstillet efter gammel bondekultur. Alt er kvalitetsprodukter, og alle produkter indeholder ingredienser dyrket, samlet og plukket på Læsø eller fisket fra havet omkring Læsø. I emballagen ses også betydningen af godt design.

Sand på gulvet

Den nedlagte markisefabrik med en fortid som fiskefabrik er genopstået som produktionsvirksomheden Smagen af Læsø med tilhørende restaurant og butik bagved, hvor man kan købe varerne.

Restauranten er indrettet minimalistisk og råt med sand på gulvet. Bordene viser med sine huller i brædderne reminiscens fra hyttefade. Det samme ses på hylderne i butikken. Et stort sejl fra Skoleskibet Danmark er spændt ud over loftet.

Uffe Hansen og Jesper Pedersen koblede kokken Christian Conradsen på projektet, og han kogte en dejlig hummersuppe, der sidste år blev præsenteret i Tivoli ved et arrangement, hvis formål var øget profilering af Læsø. Interessen her var overvældende, og en supermarkedskæde luftede muligheden for at sætte den velsmagende hummersuppe i produktion og bringe den ind i detailforretningerne.

Opmærksomheden var også stor, da Jesper Pedersen i

Kort om Læsø

Læsø er Danmarks mindste kommune. Indbyggertallet er knap 2100 og har landets mindste befolkningstæthed. Øen er den største i Kattegat.

- Læsø ligger i et ørkenbælte og har det største antal solskinstimer i Danmark og mindst nedbør.

- Læsø fiskeindustri er Europas største eksportør af jomfruhummere. I Danmark landes flest jomfruhummere i havet omkring Læsø.

- Læsø Saltsyderi producerer ca. 70 ton salt årligt.

marts præsenterede idéen på fødevarer messen Food Expo i Herning. Her fik han kontakt med Lars Bo Hansen, Supergros A/S, indkøbschef for kølevarer og frostvarer. Supergros A/S leverer varer til supermarkedskæder og butikker i Danmark, i alt til ca. 1600. Helt ny i Supergros-regi er firmaets gourmetklub med specialiteter.

Suppe ud i butikker

Forbindelsen mellem Lars Bo Hansen og Jesper Pedersen har betydet, at jomfruhummersuppen fra Smagen af Læsø kan købes i de foreløbig 35 butikker landet over, som er tilsluttet gourmetklubben. Butikkerne findes primært på Sjælland og primært i Superbest, i samtlige ISO-supermarkeder og nogle Dreisler-



Et udvalg af produkterne fotograferet ved Rønnerne på Læsø.

mmmer



»Bagmændene« til »Smagen af Læsø« smager selv på produkterne. Fra venstre Jesper Pedersen, Uffe Hansen og Christian Conradsen.

De står bag

Uffe Hansen, 49 år, fik idéen til Smagen af Læsø. Han er tidligere speditor og har igennem mange år arbejdet med logistik. I dag driver han Hotel Lærkely på Læsø. Uffe Hansen står desuden bag en række kulturelle arrangementer og koncerter på Læsø og i Nordjylland.

Jesper Pedersen, 38 år, er salgsansvarlig for Smagen af Læsø. Han har igennem 15 år beskæftiget sig med salg til detailvirksomheder, supermarkeder og specialhandel mv. samt konceptløsninger hvis mål er større synlighed.

Christian Conradsen, 38 år, er uddannet kok og står for udvikling af produkterne. Han er ansvarlig for den daglige produktion. Christian Conradsen har haft egen restaurant i Frederikshavn og et cateringfirma.

BørsenFakta

re har haft en vis berøringsangst over for de store grossister. Heldigvis ser det ud til, at der nu er bygget bro imellem små ildsjæle hos leverandørerne og Supergros som storgrossist. Vi forventer, at samarbejdet med Smagen af Læsø udvikler sig løbende, og er optimistiske. Jeg regner med, at vi, efterhånden som produktionen øges, løbende vil udvide sortimentet på vore hylder med produkter fra Smagen af Læsø,« siger Lars Bo Hansen.

På Læsø-fabrikken har triumviratet bag Smagen af Læsø valgt at gå gradvis til værks og løbende øge produktionen og afsætningen til de efterhånden mange interesserede grossister og specialbutikker.

Bro til grossister

»På Food Expo i Herning fik vi flere henvendelser fra mindre leverandører, som tidligere-

ellegaard@news2.dk

Sundere køer øger fødevareresikkerheden

Kvægdrift

AF ESPEN BULL

Danske mælkebønder står foran en revolution. Næste år vil de have mulighed for at få det fulde overblik over deres køers sundhedstilstand. Og forbrugere vil få øget sikkerhed for, at mælkeprodukterne er sunde.

»Ko nr. 37 skal have mere protein i foderet, ko nr. 217 er klar til inseminering, ko nr. 89 har yverbetændelse, tilkald straks dyrlæge!« Sådan kan ordren lyde elektronisk i fremtiden i dansk malkebrug – i hvert fald i større brug.

I et nyt system er avanceret måleudstyr flyttet direkte ind i stalden med automatisk udtag af mælkeprøver, så bonden med det samme kan få alle væsentlige oplysninger om besætningen. Han kan sætte ind, hvis en ko bliver syg, han kan overvåge foderbalancen, nye smitsomme sygdomme, og hvornår køerne er i brunst og skal insemineres.

Analyseresultaterne sendes til en central kvægdatabase, der indeholder informationer om den enkelte kos genetiske kode, produktionsforløb og sygdomme. Dyrlæger og andre rådgivere er med på nettet og giver løbende landmanden besked om, hvad han skal gøre.

Dette er fagre ny verden for mælkebønderne, men det er også fagre ny verden for de firmaer, der har po-

Laboratorieudstyr direkte i stalden kan i fremtiden styre køernes sundhedstilstand og øge både produktivitet og fødevareresikkerhed

stet hundredvis af millioner kroner i projektet. Et mangeårigt samarbejde mellem to private virksomheder og to offentlige danske forskningsinstitutioner kan føre til et af de mest succesrige forskningsprojekter, der er gennemført på landbrugsområdet.

Foss' største projekt

Peter Foss, adm. direktør for den verdensledende fødevareranalysevirksomhed Foss i Hillerød, er yderst tilbageholdende med oplysninger om investeringen. Han vil kun bekræfte, at det er »den største investering i et udviklingsprojekt, vi nogensinde har lavet«.

To mælkegiganter

Foss A/S i Hillerød, stiftet 1956 af Nils Foss Verdensleder inden for analyseudstyr til fødevarerindustrien.
Omsætning 2005: 1,3 mia. kr.
Overskud før skat: 189 mio. kr.
Medarbejdere: 1049

Delaval i Tumba syd for Stockholm, grundlagt 1883 af Gustav de Laval, ejes i dag af Tetralaval, der også ejer Tetrapak. Førende inden for nye malkesystemer.
Omsætning: 5,5 mia. kr.
Medarbejdere: 4300

»Og så er det endda kun halvdelen, vi bidrager med,« tilføjer han.

Foss er sammen med svenske Delaval vinderne i fremtidens kamp om markedet for analyseudstyr i landbruget. Hvis deres fælles projekt slår igennem.

Ifølge Børsens oplysninger har den familieejede virksomhed i Hillerød brugt omkring 150 mio. kr. på projektet, og forventningen er, at omsætningen kan løftes fra det nuværende stagnerende niveau på ca. 1,3 mia. kr. til ca. 2 mia. kr. i løbet af nogle år.

Bag projektet med navnet Herd Navigator (kvægstyrmand) står foruden firmaerne Foss og det svenske Delaval to danske forsk-

ningsinstitutioner på landbrugsområdet, Danmarks Jordbrugsforskning og Kvægbrugets Forsøgscenter i Foulum. Det er de to offentlige institutters indsats i forskningen i det fælles konsortium Biosens, der har stået for udviklingen af de biologiske modeller.

Peter Foss ser som chef for det familieejede firma ret afslappet på den store investering. Han mener ikke, det kan gå galt.

Bedre dyrevelfærd

»Med det nye analyseudstyr kan vi klare det hele. Vi kan sørge for, at landmanden sparer penge, får bedre dyrevelfærd og skaber større fødevareresikkerhed. Jamen, der burde jo ikke være et øje tørt, når vi kan fortælle om de fordele, som Herd Navigator har,« siger Peter Foss.

Projektet er første forsøg i verden på at flytte avanceret laboratorieudstyr ud i staldene. Foss regner i første omgang kun med, at ca. 1000 større danske mælkebønder vil gribe chancen for at opnå økonomiske fordele gennem det nye system, som ifølge Peter Foss vil kunne tjenes hjem i løbet af to-tre år.

Den store chance for Foss er at få solgt det nye projekt til hele verden. Efter lanceringen i Danmark om et års tid er det planen at markedsføre måleudstyret globalt.

BørsenFakta

espen.bull@borsen.dk



Både for dyrenes velfærd og fødevareresikkerheden er der store fordele ved at indføre et avanceret overvågningssystem i kostalden, hvor måleudstyr holder øje med dyrenes helbredstilstand.

FOTO: CLAUDIUS THORSTED