

”Kivik Tång - från hugskott till tångförening” 2020 till maj 2023

Baserat på en intervju i Gyllebo, med Anders Andersson, ordförande Kivik Tång, och Jan Nilsson, vice ordförande Kivik Tång, av Göran Jacobsson 2023-06-09.

Hur började det som idag är Kivik Tång? Detta är en kort sammanfattning från begynnelsen fram till den levande föreningen i slutet av våren 2023.

Först kommer en kronologisk berättelse sedan blir det en kort sammanställning av vissa fokus-områden.

2020 *Idéstadium*

Hösten 2020 träffades Anders Andersson och Jan Nilsson i samband med en utställning i Kivik av *Samverkan för Hanöbukten*; en sammanslutning av olika byar längs Hanöbukten. Jan var kassör där och också utsedd till kustråd. Anders var intresserad av att lära sig mer om Hanöbukten och dess problem. De kom överens om att träffas igen och i samband med detta hittade Anders en artikel om tångodling i Köpenhamn, hos organisationen *Havhøst*. Havhøst hade redan hållit på med mussel- och tångodling i 10 år. Inspirerad av detta skrev Anders ett projektupplägg för att göra något liknande i Kivik. Man kunde här luta sig mot Samverkan Hanöbuktens erfarenheter och organisation. Jan drog detta för styrelsen i *Byalaget på Kivik*, som godkände idén. Man startade nu som en underavdelning till Byalaget. Därigenom fick man tillgång till en ”ekonomisk plattform”, och en organisation med fungerande administration och ekonomihantering mm. Jan och Anders fortsatte att diskutera och utveckla sina idéer under hösten och i början på 2021 kom Josefine Larsson med och man var nu tre personer.

2021 *Första trevande försöken och utveckling av projektidén*

Josefine hade börjat en anställning som forsknings- och innovationskoordinator på *Marint Centrum* i Simrishamn i januari 2021 och blev mycket intresserad av projektet. Hon fick lov att disponera delar av sin arbetstid för projektet. Senare tillkom också den ’andre’ Jan Nilsson och Hans Ekström. De fem utgjorde en informell arbetsgrupp.

Den 1 mars 2021 gjorde man sina första praktiska odlingsförsök och lade ut två odlingsramar med rörhinna, två fritt hängande tampar för eventuell påväxt av hågade tångsorter samt små nätpåsar av hampa.



Det allra första försöket med odlingsramar.

Man försökte också med garderobskorgar från IKEA, som lades med stenar på botten, för att se om tillväxt skulle ske. Det blev inte så lyckat. Allt detta skedde vid Hölen inne i Kivik. Det var ett enkelt försök utan några kontakter med myndigheter eller andra.

Resultaten var många lärdomar men egentligen inte mycket tång; rörhinnan växte bra men skörden blev minimal med söndriga nät. Odlingsramarnas nät (enkla myggnät) gick sönder i fästena; lister spikades på för förstärkning; nätpåsarna av hampa blev mest beväxta av alger och sedan slogs de helt sönder av vågorna och på tamparna fäste sig bara lite alger och en del småmusslor.

Under hösten 2021 utarbetade man projektupplägget ytterligare. Stor erfarenhet fick man genom att söka bidrag på olika håll. Bidragsansökningarna hade ofta detaljerade krav på vad man ville syssla med och ofta ned på detaljnivå. Bland annat lade man ned cirka 100 timmar på en ansökan till Leader-projekt. Man hade troligen kunnat få bidrag, men drog sig ur mot slutet när man insåg vilken stor administrativ apparat som skule krävas för att uppfylla alla bidragskrav. De 100 timmarna gav dock nyttig insikt i vad man ville och en mera renodlad idé för Kivik Tång och hur man skulle organisera sig.

2022 *Full fart på alla områden*

Det andra året 2022 blev ett späckat år med massor av händelser. Man har nu fått fler medlemmar och är ett 20-tal i början av året.

Efter erfarenheterna det första året hade nu projektets upplägg utarbetats mera i detalj. Man hade fem väl definierade delar:

- Kurser
- Odling
- Praktiskt arbete
- Mat/Matlagning
- Information

Den informella arbetsgruppen fortsatte sitt arbete och träffades 17 gånger under året. Man har nu fått hjälp och helt andra resurser med fler medlemmar och uppdelning i olika områden.



Många av medlemmarna i den första större odlingsgruppen 2022.

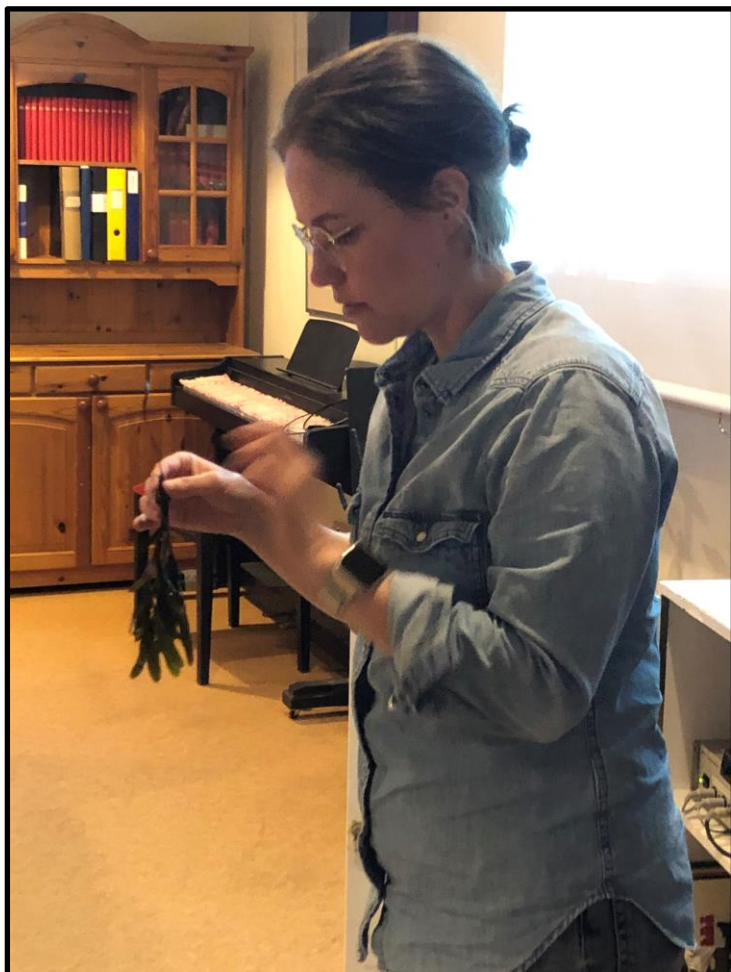
Man hade också 'legaliserat' verksamheten och gjort en ansökan till Länsstyrelsen och fått tillstånd för försöksodling vid Hölen. Detta är vid Kiviks hamn och är kommunens mark och inget strandskydd finns så endast anmälan till Länsstyrelsen var tillfyllest.

I samarbete med Marint Centrum lät man analysera rörhinna, blåstång, sågtång och tångräka med prover från tre olika platser, utanför och söder om Kiviks hamn, Karakås och Vårhallarna. Analyserna visade inga alarmerande värden på giftiga ämnen.

Parallellt arbetade man med att söka finansiering och sponsorer och information. Från följande fick man bidrag: Marint Centrum, Byalaget på Kivik, Samverkan för Hanöbukten, Sparbanken Syd och Sten K Johnsons Stiftelse, och lokala krögare.

Diverse sponsorer stöttade med såväl pengar som olika material och/eller tjänster.

För kurser inledde man i början av 2022 ett samarbete med *Vuxenskolan i Simrishamn* med hjälp av Maria Karlsson. Kursen startade med en presentation av Anders Andersson om Kivik Tångs tillblivelse och förra årets händelser och resultat. Kursen omfattade tre föreläsningar med inriktning på miljökunskap, tångsorter, Hanöbukten som odlingsplats och praktiska kunskaper, som hölls av Josefin Larsson i Äppelgården på Kivik.



Josefine Larsson föreläser och förevisar tång på Äppelgården.

Odlingsförsöken, som ju kan sägas vara kärnan i verksamheten, utökades till åtta odlingsramar vid Hölen och två ramar vid Naturskolan. Ramarna hade lite annan konstruktion efter de lärdomar man dragit 2021. Man använde nu metallnät och fick hjälp av en snickare, Mats Olsson, med uppsågning mm av material och gjorde kraftigare ramar. Tyvärr var inte näten rostfria och rostade snabbt sönder. Det läckte också ut mellan ramarna. Det visade sig också vara bökigt att stå ute i vattnet och öppna ramarna för inlägg och skörd mm. Rörhinnan växte dock bra och snabbt så idén visade sig fungera, även om skörden inte blev så stor. Man försökte också med korgar av metall, men det blev inte något resultat.

Man hade fyra informationsevenemang för allmänheten med provsmakning av tångprodukter, bland annat vid Hanöbuktsveckan i Kivik och kunde på detta sätt informera om Kivik Tång och dess verksamhet och värva flera medlemmar.

Information har kontinuerligt lagts upp på Byalagets hemsida under Marin kolonilott. Vuxenskolan har lagt upp föreläsningarna och olika information och chat-konversation på

Learnify-sidorna. Arbetsgrupperna har till viss del använt appen supertext och moln-app för information.

Antalet medlemmar hade ökat markant och hösten 2022 var man bortåt 25 personer.

Under hösten hade man tre mycket uppskattade matkreations-möten lett av professionella kockar. Deltagarna fick laga mat med tånganknytning ledda av första mötet Cecilia Buhre, tidigare ägare till Buhres, det andra Anna Hennix, Stockeboda och det tredje Henrik Nilsson, Buhres på Kivik.



Matlagning med Henrik på Buhres på Kivik

Ett antal studiebesök gjordes under året bland annat till Tjärnö marina lab i norra Bohuslän; filial till Göteborgs universitet och till Havhøst i Köpenhamn.

Man hade också informationsmöten med medlemmarna för både tillbakablick och presentation av program för nästa år.

Den 28 november 2022 bildade man den egna föreningen Kivik Tång.

I stadgarna slår man fast föreningens ändamål som är ”...att bedriva ideell verksamhet såsom att ta fram ett koncept för en småskalig odling för eget bruk genom att anlägga ett kolonilottsområde i havet längs Kiviks kust. Projektet syftar också till att öka havsmedvetenheten och den marina kunskapen genom kurser i marin odling, samt genom att anlägga informationsplattform i Kivik. Nyttan

med kolonilott är att skapa ökad kunskap om och förståelse av den marina miljön, havsmedvetenhet och blå proteiner/mat.”

Nu har idén utkristalliserats till kan man säga de tre delarna odlingsprojekt, kunskapsprojekt och matprojekt. Medlemsantalet ökar under hösten och man ser att det också av sig självt blivit ett socialt projekt; människor träffas och knyter nya kontakter och får gemensamma kontaktytor.



Information om Kivik Tång vid Silladagen i Simrishamn.

Under ledning av Havhøst har ett nordiskt samarbete inletts 2022 med deltagande av Danmark, Sverige, Norge och Finland.

Under året har Kivik Tång uppmärksammats av massmedia med artiklar i YA, DN, TT, ÖM och program i P4 Kristianstad.

DeepSea Production har producerat en femminuters video med bland annat undervattensfilmning.

Så här sammanfattas 2022 i samband med bildandet av Kivik Tång: *”Arbetet har varit både framgångsrikt och mindre bra, som det skall vara under försöksperiod och uppstart. Erfarenheterna överförs nu till föreningen Kivik Tång, som driver verksamheten vidare med samma inriktning”.*

2023 Mogen förening med erfarenheter och många aktiviteter

Efter ett år fyllt med massor av olika aktiviteter började man känna sig mer hemma i hur allt organiserades. Man hade nu flera arbetsgrupper som självständigt ansvarade för odling, uppgradering av odlingsredskap, förankringsgrupp, nykonstruktionsgrupp, fiskebod, brygga och båt-grupp, info-grupp, event-grupp och odlingstillsyns-grupp. Antalet medlemmar har ökat markant och är nu uppe i ett 70-tal.

16 januari startar den andra kursen i Vuxenskolan regi. De första delarna under januari, februari är teori-inriktade, sedan matkunskaper och så mer praktiskt inriktning för säsongens odling.



Provsmaking av olika asiatiska tångrätter i samband med föreläsning.

Ett nytt odlingsområde har anskaffats vid Solevi genom att strandägarna välvilligt har ställt detta till förfogande för Kivik Tång. Ansökan till Länsstyrelsen och slutligen ett godkännande i maj 2023. Förankringsgruppen lade snabbt ut 3 odlingsramar för rörhinna och rep rullade runt plastnättsrullar för blåstång att 'fastna' på.

Vid Hölen har man tidigare lagt ut två odlingsramar och plexiglaskivor på ett rep på olika höjder för att se vad som sätter sig på skivorna vid hamninloppet i Kivik.

En odlingstillsynsgruppen håller uppsikt över båda odlingsplatserna med två besök i veckan under odlingssäsongen.



Tångmöte vid nya odlingsplatsen Solevi och påklädning av vadarbyxor för kontroll av odlingsramar och fästen.

En infogrupp tillsattes i mars för att undersöka hur relevant information kan produceras och bevaras och göras mer lättillgänglig för alla medlemmar.

11 och 12 maj var det Arkitekturdagar i Simrishamn och samband med dessa tilldelas Kivik Tång kommunens Hållbarhetspris och får en plakett, ett diplom och femtusen kronor. Ur juryns motivering: *"Projektet kombinerar lösningar på ett antal miljö- och klimatutmaningar i en innovativ anda med bas i lokalsamhället och allmängiltiga effekter."*

Man hade även i vår, den 19 maj ett informationsevent med provsmakning av tångrätter i samband med Hanöbuktsveckan i Kivik. Radio P4 Kristianstad intervjuade flera av medlemmarna i event-ståndet. Närmare 400 personer besökte informationstålet.

Kvik Tång fick också besök i maj från Finland knutet till det nordiska samarbetet.



Svensk-finska odlingsdiskussioner i rätt miljö.

Kurser:

Alla kurser har hållits i samarbete med och i Vuxenskolan i Simrishamns regi, administrerade av Maria Karlsson.

2022:

1. *Hållbarhet, ekosystemtjänster och biodiversitet – Josefine Larsson*
2. *Organismer och odling – Josefine Larsson*
3. *Introduktion till odling inklusive ett besök på odlingsplatsen – Josefine Larsson*
4. *Sammanfattning och introduktion till hantering och användning av marina produkter
Josefine Larsson*

2023:

1. *Odling i havet del 1 – Josefine Larsson*
2. *Miljö, mat och hälsa – Ulla Rosander*
3. *Odling i havet del 2 – Josefine Larsson*
4. *Odling i havet del 3 – Josefine Larsson*
5. *Tång i mat – Jane Yu*
6. *Ett Gott Liv – Anna Ingvarsson*
7. *Varför kan inte "Nemo" leva i Östersjön? – Leonor Lavröd Sologuren*

Mat/matlagning

Under 2022 genomfördes tre matlagningskvällar ledda av

1. *Cecilia Buhre*, tidigare ägare Buhres
Förrätter – Samlingsdrink i årstidens tecken med havets chips; vegetarisk Skagen med tångkaviar och focaccia från havets bageri.
Varmrätt – Fiskknyte med tångpesto.
Efterrätt – Seaweed Cup Cake på hallonhav med vispad grädde och bär; Kaffe och tångtryffelboll.
2. *Anna Hennix*, Stockeboda
Förrätt – Höstceviche på pilgrimsmusslor, pumpa, gurka, zucchini, kålrabbi med emulsion på rörhinna och habanero
Varmrätt – Rimmad torsk lindad i sockertång med blåmusslor och dashi serveras med smörslungad tångpotatis.
Dessert – Havtornssorbet med franska flarn, sockertång och chokladcrisp
3. *Henrik Nilsson*, Buhres på Kivik
Förrätter – Glas bubbel och knäckebröd med sockertångspesto; tempurafriterade ostron.



Tempurafriterade ostron.

Varmrätt – Halstrad koljafilé med rostade rotfrukter och rörhinnepesto.

Efterrätt – Äbblakauga på Lobo med rökt sockertång och vaniljglass.

Ekonomi och finansiering och sponsorer

Kivik Tång har tidigt i sin existens ansökt om bidrag från olika håll, speciellt från lokalsamhället.

Många ansökningar har gett bra utdelning, andra bara erfarenheter. Exempel på de senare är 'Leader-projekt-ansökan'. (Leader är en förkortning av en fransk mening – Liaison Entre Actions de Développement de l'Économie Rurale. Det betyder "samordnade aktiviteter för ekonomisk utveckling på landsbygden").

Man lade ned bortåt 100 arbetstimmar på ansökan till Leader-projektet. Det belopp man hoppades att få uppgick till närmre 300 000 kronor. Man dock skickade aldrig in någon ansökan. Under ansökningsprocessen insåg man att Leader-organisationen krävde så mycket detaljinformation och administration att det inte skulle vara möjligt för Kivik Tång att genomföra. Det komplicerade ansökningsförfarandet gav däremot mycket erfarenhet av att formulera och precisera alla de ideer, tankar och visioner man hade på ett mycket klarare och genomtänkt sätt.

På liknande sätt lades ett mycket stort antal timmar ned på en ansökan till Arvsfonden. Det blev dock bara ett kort avslag utan motivering.

Givmildheten har varit stor och en del sponsorer, både företag och privata givare har bidragit med penningbidrag, andra med olika material och tjänster.



Sponsorer:

Bergrens Metallia
Buhres på Kivik
Byalaget på Kivik
ICA Supermarket Kivik
KEBAB
Kiviks Hotell
Kiviks Bygg
Kylprodukter i Kivik
Marint Centrum i Simrishamn
Medical Consult, M. Albertsson
Mellbybagaren
Oscarshus
PA Frukt
Samverkan för Hanöbukten
Sophia Brinch Designs
Sparbanken Syd
Sten K. Johnsons Stiftelse
Stockeboda Gård
Sydsegel, Limhamn
Tunbyholms Gräv & Schakt
Vuxenskolan Skåneland
Österlens Kraft

Från och med 2023 har man infört en medlemsavgift på 100 kr per person; 50 kr för anhörig skriven på samma adress. Under 2023 är avgiften frivillig, men för alla från och med 2024.

Kostnader:

Tillstånd för vattenverksamhet.
Tångprovsanalyser; 80 000 kronor, varav Marint Centrum stod för 50%.
Informationsmateriel; broschyrer, fotobok, flyers t-shirts mm.
Konferens
Kurslitteratur
Byggmaterial, virke, rep mm

Bygglov
Liten motorbåt.
Tång smakprover.

Samarbetspartners

Kiviks Byalag
Marint Centrum
Simrishamns kommun
Samverkan för Hanöbukten
Naturskolan
Vuxenskolan Simrishamn
Kivik Turism

Myndigheter

Länsstyrelsen. Ansökan om att få odla vid Hölen och Solvi samt undantag från strandskyddet vid Solvi.
Byggnadsnämnden, Simrishamn. Bygglov för fiskebod i Kiviks hamn.
Skatteverket. Registrering av organisationsnummer.

Information

Studiebesök:

Tjärnö havslaboratorium
Havhøst – Köpenhamn

Infomaterial – broschyr ”Kan ålakusten även bli en tångkust? Vi gör ett försök.”

Informationsmöten för föreningar i Kiviks närområde.

Informationsmöten med provsmakning för allmänheten:

27 maj 2022 - i samband med ”Tillsammans för Hanöbukten”
9 augusti – Naturskolan, Kivik
25 augusti – Östersjödagen i, Kiviks hamn
17 september – Sillens dag i Simrishamn
24-25 september – Skördemarknaden i Kiviks hamn

Massmedia:

Artiklar i Ystads Allehanda, TT, Dagens Nyheter, Aftonbladet, ÖsterlenMagasinet, Mera Österlen, Impuls, Miljö & Utveckling
Deep Sea Reporter – intervjufilm
Svt, Nyheter.
Radio P4 Kristianstad – information och intervjuer 2022 och 2023.