



Anders Andersson, ordförande i Kivik Tång, Joan Granqvist, verksamhetsledare Nylands Fiskarförbund och Sofia Franklin projektledare NyAlg tittar på odlingen av tarmalg i tråläda i Kivik, Sverige. Foto: Jan Nilsson

Odla alger i havet för att äta

Nylands Fiskarförbund besökte Sverige och Danmark för att titta på algodling. Kivik Tång i södra Sverige har provat att odla tarmalg i lådor, också kallad rörhinna (Ulva intestinalis), och föreningen har engagerat kommunen för att säkra deras verksamhet. I Danmark jobbar nätverksorganisationen Havhoest för att ge information och råd till lokala föreningar som vill odla i havet i s.k. marina koloniloter. Där har man testat sockertång, musslor och ostron.

Projektet NyAlg innefattar insamling av information och erfarenheter av odling av alger. Som ett led i arbetet reste projektledaren Sofia Franklin och Nylands Fiskarförbunds verksamhetsledare Joan Granqvist till Kivik i Sverige och Köpenhamn och Kerteminde i Danmark. Där har man redan provat olika arter och metoder som förmedlades vid besökstillfällena.

Kivik Tång

I Kivik har man startat en ideell förening, Kivik Tång, för att som fritidsodlare kunna utnyttja havets resurser. På tre år har man vuxit från två grundare, Anders Andersson och Jan Nilsson, till runt 70 medlemmar. Idén har kommit från Havhoest där liknande föreningar finns sedan ca 10 år tillbaka. I liten skala har man fått

tilstånd av kommunen och länsstyrelsen (mot-svarande NTM-centralen) att sätta ut lådor i små vikar. Kommunen har dessutom bistått med kunskap om odling, hur man kan rekrytera alger och var som är lämpliga platser.

I skyddade vikar, vilket är ganska sällsynt eftersom det inte finns någon skärgård, och med bra genomströmning har man spånt upp lådor som flyter på ytan mellan förankrade rep. Lådan består av en träram med uppspant nät i botten och locket. Man plockar tarmalg-rekryter i hållkar där grönalgen växer naturligt. Dessa små bitar lägger man i lådorna och efter ca två veckor har de växt till sig och kan ha fyllt hela lådan om förhållanden är gynnsamma. Dags att skörda!

Föreningen Kivik Tång anordnar kurser om alger för allmänheten. Nytt för i år är att man även ska anordna en havevecka på en lokal skola. Det har funnits ett stort intresse bland allmänheten och det har hållits föreläsningar med olika tema t.ex. är alger ätliga, asiatiska maträtter med alger, näringsinnehåll i alger m.m. De är dessutom aktiva vid festivaler och evenemang t.ex. under Hanöbuktsveckan.

Marint centrum i Simrishamn

Simrishamns kom-



Bernt Kjaer Sörensen, nätverkskoordinator Havhoest, Lars Svensen, kapten och Poul Rasmusen, ordförande Havhoest Kerteminde skördar sockertång. Foto: Sofia Franklin

mun, där Kivik ingår, har satsat stort på den marina miljön och har låtit bygga ett Marint centrum. Där samlas marina företag, utbildning, turism och näringsfrågor under ett och samma tak. Stadens naturvetenskapliga gymnasieutbildning har delar av sina lokaler där. Sedan 2019 drivs ett samarbete med Lunds universitet på Marint centrum och det bedrivs projekt inom spökgarn, mikroplast i marina däggdjur, PFAS i Östersjön m.m. Josefine Larsson är forsknings- och innovationskoordinator på Marint centrum och hon är drivande och stark supporter till Kivik Tång och delar gärna med sig av sina lärdomar. Just nu undersöker hon hur blåstång, sågtång och rörhinna kan föröka sig i ett akva-

Havhoest - marina koloniloter

I Danmark har man kommit långt med marina koloniloter och föreningar har grundats över hela landet. Paraplyorganisationen Havhoest bistår med råd, utveckling och utbildning i syfte att bruka regenerativ akvakultur, d.v.s. odling i havet som ökar biodiversiteten, tar upp näringsämnen ur vattnet och ger en produkt som vi kan tillgodogöra oss. I Köpenhamn har man en mussel- och algodling på kajen mitt i centrum, Bølgemark.

Den används vid utbildning av skolklasser och under event och föreläsningar.

Skörda tång och musslor

Resedeltagarna fick möjligheten att följa med på en båtutryck i Kerteminde och skörda sockertång i en odling ca 500 m utanför kusten. Den lokala Havhoest föreningen odlar både sockertång och musslor och skördar under april-maj som medlemmarna kan ta del av. Salthalten i vattnet är ca 2 % (jämför Finska viken är 0,2 %) vilket medför att arterna d.v.s. odling i havet som ökar biodiversiteten, tar upp näringsämnen ur vattnet och ger en produkt som vi kan tillgodogöra oss. I Köpenhamn har man en mussel- och algodling på kajen mitt i centrum, Bølgemark.

Forts. på sid 8

Forts. från sid 1

cm bred. Den växer inte i Östersjön, men odlas kommersiellt på svenska västkusten och i Norge. I Kerteminde köper man "färdiga" rep med algrekryter på som är två meter långa och har en vikt i ena änden. De är i sin tur upphängda i en bär-lina som hålls upp av bojar. Hela området på ca 2 hektar är markerade av stora markeringsflaggor och är även utmärkt på sjökortet. Tillstånd har ansökts hos kommun, miljö-myndigheten och trafiksäkerhetsverket.

Musselodlingen sker i rep som hänger under bryggan som löper tvärs igenom centrum och där kan medlemmarna plocka musslor när de vill. Under våren-försommaren lägger man i band som mussel-larverna fäster sig på. När de vuxit till sig skrapas de loss och sätts i en strumpa där de fortsätter att växa. Föreningen har olika intressegrupper t.ex. för

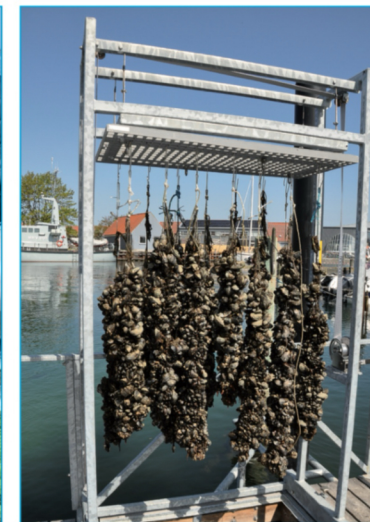


Nylands fiskarförbunds verksamhetsledare Joan Granqvist och Jan Nilsson, kassör Kivik Tång skördar tarmalg i hållkar. Foto: Sofia Franklin

musslor, alger, gastronomi och båtar. En gång i månaden ordnas middag med alger och då kan

medlemmar lära sig mer och testa olika recept. De nya erfarenheterna ger uppslag som Nylands

Fiskarförbund kan arbeta vidare med. En idé är att starta en marin kolonilt i Finland och invol-



Musselodling på visningsplattformen i Kerteminde. Foto: Sofia Franklin

vera kustbor i det initiativet. Efter att ha sett odling av grönalgen tarmalg i Kivik, som vi vet

växer även i våra vatten, skulle det kunna vara en möjlig odling.

Sofia Franklin