

Omø og Agersø

Sunde fødevarer fra Storebælt- projektet er igangsat af Slagelse Kommune og formålet er, at understøtte vækst, erhvervsliv og turisme samt den fremtidige beskæftigelse på øerne Agersø og Omø. Projektet sigter bl.a. på udnyttelse af den sukkertang de lokale fiskere får i deres net som bifangst, og en produktion af såkaldte tangsporerliner i et nyopsat laboratorium på Agersø Havn. Desuden er der på Omø ved at blive opbygget det nye **Havcenter** i hallen ved Omø havn og her vil børn og turister i fremtiden få rig mulighed for at røre ved alt det skønne dyre- og planteliv fra Storebælt. Det er de lokale fiskere og ildsjæle der vedligeholder de opsatte kar og kan fortælle spændende historier om dyrelivet i de danske bæltet og om fiskerens liv på havet. Omø Havcenter sigter på, at formidle til børn, skoler og turister og skulle mundvandet begynde at løbe, vil der sågar være mulighed for at købe havfrisk fisk på havnen til en favorabel pris.

I hallen er de lokale skolebørn og ildsjæle i gang med at udsmykke en mur med alverdens fisk og havdyr.



Tørreanlæg på Omø

Men det er ikke kun fisk og dyr som findes i Omø Havcenter, planteriget er skam også repræsenteret og udover at røre ved tang, vil de besøgende have mulighed for at smage på den smagsfulde sukkertang! Sukkertang er sundt og næringsrigt og smager fantastisk. I hallen findes der et tørrerum hvori tangen kan tørres. Tørreanlægget er en del af Sunde Fødevarer fra Storebælt projektet. Tang indgår i ny nordisk mad og kan i øvrigt bruges i alverdens madretter sammen med f.eks. fisk, supper og pasta. Skulle man få lyst til at give sin mad lidt ekstra kant, kan man nu købe tørret sukkertang fra Storebælt hos de lokale fiskere, fiskehandler, købmand eller via nettet hos kendte tangsælger og kok Anita Dietz.



Tangsporerlinelaboratorium på Agersø

På Agersø Havn er opbygningen af et laboratorium til tangsporelineproduktion færdigt. Laboratoriet er bygget i en kølecontainer som er beklædt, så den falder perfekt ind i havnemiljøet. I dette laboratorium vil der i nær fremtid produceres tangsporerliner. Tang formerer sig ved at lave små tangsporer, som i begyndelsen af deres liv svømmer frit omkring. I kar vil sporerne fasthæfte sig på reb og få lov til at spire til de er omkring 3 mm lange. Herefter sættes reb med sporer ud i havet så tangplanterne kan vokse sig store og næringsfulde. Efter 6 - 12 måneder i havet kan tangen høstes. Produktionen er en del af projektet Sunde Fødevarer fra Storebælt. Arbejdet udføres i samarbejde med lokale fiskere, øens beboere, Slagelse Kommune og konsulent og biolog Claus Falconi fra GEMBA Seafood Consulting A/S.

