



Fiskemenu

Kampagnen "Fisk 2 gange om ugen" har fået danskerne til at spise mere fisk. Nu gøres der en ny indsats.



Læs side 9

Uddannelse

I denne uge sættes der fokus på uddannelse og rekruttering, og nye bøger til fiskeriuddannelsen præsenteres.



Læs side 11-14

Kinesisk fisk

Fødevareministeren, forbrugerministeren og Folketingets Fødevareudvalg har været i Kina, hvor der blandt andet blev set på fiskeindustri.



Læs side 24

Lovlydige fiskere skal belønnes og ikke straffes

Fødevareminister vil kræve indsats mod ulovligt fiskeri i Østersøen

Af Lone Hansen

- Det er helt uacceptabelt, at lovlydige fiskere skal betale, fordi der er nogen, der fisker ulovligt i Østersøen. Jeg vil kræve, at IUU-fiskeriet bliver taget op i EU-Kommissionen, så vi kan komme det til livs. Det er Kommissionens ansvar at gøre en indsats de steder, hvor der svindles. Som det er i dag, bliver de lovlydige straffet med reduktioner i kvoterne, fordi der er nogen, der ikke overholder reglerne. Og vi kan ikke blive ved med bare at snakke om det, siger fødevareminister Hans Christian Schmidt.

Brug for åbenhed

Når forhandlingerne om Østersø-TAC'en for 2007 er på dagsordenen på EU-ministerrådsmødet i oktober, vil den danske fødevareminister pege på behovet for indgreb

over for det ulovlige fiskeri.

- IUU-fiskeri er tilsyneladende ikke kun noget, der foregår i Nordatlanten. Vi har brug for fuldstændig åbenhed omkring ulovligheder i Østersøen, og når for eksempel ICES udtaler sig om, at der forekommer 35-40 procent sort fiskeri, må de vel have nogle tal for det. Der er brug for at kunne sammenligne tal fra kontrol med, hvad der er indberettet på andre tidspunkter, så vi kan finde frem til, hvor problemerne er, og så det bliver muligt at belønne dem, der overholder reglerne, siger Hans Christian Schmidt.

Venter nye torsketal

Han er kritisk over for, at det netop udsendte oplæg fra EU-Kommissionen til TAC/kvoter for Østersøen i 2007 endnu en gang taler om nedskæringer blandt an-

det i torskefiskeriet.

- Jeg kan glæde mig over, at der er fremgang for sild og brisling, og jeg forventer også, at der kommer nye tal fra ICES-rådgivningen om den vestlige torskebestand, så reduktionen kan blive mindre end de varslede 15 procent. Men det er et forslag, der ligesom fiskerireguleringerne i øvrigt bygger på straf og ikke på belønning. Det er den sorte skoles tankegang, og vi kan ikke holde til at blive ved med kollektiv afstraffelse, siger den danske minister.

Blandt andre svenske politikere har yret, at danske fiskere er blandt dem, der bryder reglerne.

- Det er ikke afgørende for mig, hvem det er, men svenskerne skulle måske fejte for deres egen dør. Hvis nogen overtræder reglerne, skal de straffes, men de lovlydige skal også belønnes i stedet for gang på gang at blive skåret i kvoterne, fremhæver Hans Christian Schmidt.

Fokus på Østersøen



Af Lone Hansen

Fiskerne i Østersøen skal have større muligheder for

at tilrettelægge deres eget fiskeri. Derfor bør lukkedage være noget, den enkelte fisker selv kan placere, og der er brug for en havdage-model i Østersøen, kombineret med de faste lukkede perioder, mener Danmarks Fiskeriforening.

Det er et forslag, som får opbakning i Østersø-RAC'en, og herfra er anbefalingen netop sendt videre til EU-Kommissionen som led i diskussionen om TAC/kvoter for Østersøen i 2007.

Oplægget til fiskerimulighederne vækker bekymring mange steder. Miljøorganisationer mener ikke, kvote-

reduktionerne for torsken er store nok, mens både fiskeindustri og fiskere kritiserer planerne om stramninger.

Biolog Michael Andersen fra Danmarks Fiskeriforening påpeger, at der mangler biologiske begrundelser i oplægget til TAC/kvoter, og så er der dem, der afventer, hvad slutresultatet viser sig at blive.

- Det bliver jo nok alligevel ikke, som meldingerne fra EU lyder. Vi ved ikke, hvad vi har, for de har truffet den endelige beslutning dernede, er holdningen hos fiskerne i Klintholm.

Læs Østersø-tema side 4-7



Kongelige besøg

Både Thyborøn og Hvide Sande havde kongeligt besøg i sidste uge, og hav, havn og fiskeri spillede en væsentlig rolle på programmet for dronning Margrethe og prins Henrik. Der blev dog også tid til at hilse på de mange børn og voksne, der stod klar til at tage mod gæsterne. (Foto: Karsten Bräuner)

Læs side 15 og 16

MØD OS PÅ STAND 422 PÅ HAWFISK 2006



JOHN DEERE



Importør for Danmark, Grønland og Færøerne

West Diesel as

MITSUBISHI DIESEL ENGINES

ENGINEERING

MITSUBISHI DIESEL ENGINES

H.E. Bluhmesvej 6 · DK-6700 Esbjerg · Telefon: 75 12 70 44 · Fax: 75 45 27 70
westdiesel@westdiesel.dk · www.westdiesel.dk

Regentparret i Hvide Sande

Regentparret købte frisk fisk i Hvide Sande

I stiv kuling og høj solskin fik Hvide Sande besøg af regentparret – alle var klar til at vise byen frem for de kongelige

Af Nancy Frich

Opkøberne mødte talstærk op, da der sidste uge var royalt besøg på Hvide Sande Fiskeauktion.

Med auktionsmester Søren Vejrup i spidsen blev der afholdt en ekstraordinær fiskeauktion til ære for dronning Margrethe og prins Henrik, da de besøgte Hvide Sande i anledning af byens 75 års jubilæum.

- Det var helt naturligt, at

regentparret blev budt med til en auktion. Det er jo netop her kimen lægges til en stor del af byens øvrige aktiviteter, så det ville vi jo gerne vise frem, siger Søren Vejrup, som indrømmer, at der i anledning af det royale besøg var blevet gjort ekstra rent i hjørnerne.

Besøget endte med, at prinsen købte såvel pigvar, helleflynder og en havkat. Senere på dagen fik prinsen overrakt en kogebog med

fiskeopskrifter, og med de friske råvarer i bagagerummet af Kronebilen er der lagt op til en kongelig middag.

Spørgelysten dronning

Med i auktionshallen var også formanden for Hvide Sande Fiskeriforening Jørgen Christensen.

- Jeg havde forberedt mig på forskellige ting, som jeg ville fortælle dronningen. Det gik nu helt anderledes, for hun førte ordet og havde masser af spørgsmål. Dronningen var meget interesseret, men også meget vidende om, hvad der sker inden for erhvervet.

- Regentparret gik meget op i de forskellige fisk som

var linet op til dagens salg, og det var bestemt en positiv oplevelse at møde dronningen, lyder det fra Jørgen Christensen, som senere var at finde blandt de gæster, der var indbudt til reception på Kongeskibet Dannebrog, medens det lå i Struer.



Fiskeriforeningens formand, Jørgen Christensen, var med dronning Margrethe og prins Henrik rundt i auktionshallen, da regentparret i sidste uge besøgte Hvide Sande. (Foto: Per Brunsgård)

En travl dag for dronningen og prinsen

Det royale besøg i Hvide Sande var tilrettelagt med et stramt program

Af Nancy Frich

Besøget i Hvide Sande - "byen mellem hav og fjord" - bød på en lang række indslag, hvor det maritime i høj grad var i fokus. Efter den officielle modtagelse på rådhuset, gik turen for dronningen blandt andet til Tys-

kehavnen, hvor direktøren for Hvide Sande Skibs og Baadebyggeri, Hans Peder Kristensen, bød dronningen ombord på en af de husbåde, som værftet har bygget.

- Vi er stolte af husbådene. De er blevet populære, og vi vil gerne vise, at vi er med i front, når det drejer

sig om at bygge anderledes, lød det fra Hans Peder Kristensen, medens han spejdede efter Kronebilen med dronning Margrethe

I manøvrengangen under afvandingslusen så dronningen på kunst, som i anledning af byjubilæet har været udstillet af kunstnere med tilknytning til Klitten. Under besøget stak Prins Henrik til søs med redningsbåden Emilie Robin, og med

stiv kuling fra vest var der lagt op til en mindre vipetur.

Røget helt til prinsen

På Hvide Sande Røgeri var man også godt forberedt på det royale besøg. Tidligere på dagen var en fiskekasse blevet pakket med røget helt, lynghonning og snaps, som prinsen fik overrakt. Mary og Arne Søegaard, som ejer røgeriet, imponere-

de prinsen med landets længste fiske-køledisk, og der var masser af lækre smagsprøver til den royale gæst, som er kendt for at være en god kok. Der var da også kongelig ros til røgeriet for specialiteterne, der blev disket op med.

Efter en travl formiddag mødtes dronningen og prinsen til frokost, som var henlagt til "Fiskeriets Hus".

Eftermiddagen bød på be-

søg i "Blåtårn" samt en tur til Vesterhavet for at bese "Kunstprojekt Hvide Sande", som blandt andet omfatter nedgang og fliseplads ved den sydlige nedgang til stranden. Besøget sluttede med reception på restaurant "Under Broen".

Der var fisk på menuen i Hvide Sande

Sammen med dronningen og prinsen nød 45 gæster kulmule og pigvar i "Fiskeriets Hus", som dannede de perfekte rammer for den royale frokost

Af Nancy Frich

Der var naturligvis fisk på bordet til den kongelige fro-

kost i Hvide Sande i sidste uge. Såvel forret som hovedret var tilberedt med friske fisk lige fra fadet.

- Vi har de bedste råvarer lige uden for døren, og det har vi benyttet os af. Fisk er jo en dejlig spise, og der er mange muligheder for tilberedning. Da jeg fik opgaven, var jeg ikke i tvivl om, at hovedingredienserne skulle være fisk, siger indehaveren af restaurant Sandgården, Kurt Kjær, som indrømmer, at han er stolt over, at han blev udpeget til at fremtrylle den kongelige menu.

Tidlig fra morgenstunden gik en 11 mands stor besætning i gang i "Fiskeriets Hus" med madlavning, borddækning og servering. Efter frokosten var det en lettet Kurt Kjær, som kunne konstatere, at alt var forløbet efter planen, og at der tilmed var ros til køkkenpersonalet fra prinsen for en læk-

ker frokost. - "Fiskeriets Hus" dannede de helt perfekte rammer omkring frokosten. De maritimt indrettede lokaler og

udsigten ud over sluseløbet findes jo ikke bedre andre steder, siger Kurt Kjær, som havde pyntet bordene med lyng og dækket med tal-

lerkner med en matchende lillafarvet bort.

fakta

Menuen som blev serveret i "Fiskeriets Hus":

Forretten var terrine af kulmule med marineret jomfruhummer. Dertil 2002 Sancerre "Le Grand Rochoy" Domaine Laporte, St. Satur.

Hovedretten var pigvarfilet bagt med krydderurter serveret med braiseret fennikel, dampede gulerødder og Noilly Prat sauce samt en buket af friske krydderurter. Dertil 1995 Morey Saint Denis Taupenot-Merme, Morey Saint Denis.

Desserten var mandelchokoladekage med citronsyltede hyben og vanilleis.

Regentparret spise frokost i Fiskeriets Hus, hvor restaurant Sandgårdens indehaver, Kurt Kjær, stod for tilberedningen og borddækningen. (Foto: Nancy Frich)

