

Ny bæredygtig fiskeolie – og så er den dansk

Vi vil gerne have fiskeolier, som er friske. Vi vil gerne have fiskeolier, som er rene. Men hvad nu, hvis vi også gerne vil have en fiskeolie, som er økologisk, bæredygtig og dansk? Ikke noget problem, siger dansk forskning, som har udtænkt en måde til at lave kvalitetsolie af dansk ørred. Og det både med omtanke for miljøet, mennesker og jordens knappe ressourcer.

Af Kristine Bindslev

Vi skal spise fisk. Det ved vi godt. Kniber det med fisk som mad, er det smart at tage et tilskud af fiskeolie. Men hvor kommer din fiskeolie fra, og hvordan er den lavet? Heldigvis har vi en stribe af kvalitets fiskeolier i Danmark, som både er bæredygtige og garanteret friske. Et nyt medlem i kvalitetsklubben af fiskeolier produceres i Danmark. Dansk forskning har udviklet en skånsom måde, hvor al den fisk, der bliver til overs fra produktionen af dansk ørredfilet, kan udnyttes. Det hele finder sted i Grindsted i Jylland.

Friskpresset uden kemi

En ny, dansk fiskeolie er udvundet fra økologisk dansk ørred. Navnet er Dansk Ørred. Dansk Ørred produceres direkte på fiskefabrikken, hvor de friske fisk slagtes. Presningen af olien foregår altså på samme fabrik, som slagter og sælger ørred til danske og europæiske detailkæder og catering. På den måde bevares de sunde fedtsyrer og næringsstoffer, der er i fisken. Processen sikrer en frisk fiskeolie uden harsk smag eller lugt, og endnu vigtigere så er den fremstillet uden kemi, alkohol eller syntetiske antioxidant. Når den rå olie fra ansjoser og sardiner fra Sydamerika udvindes, anvendes ofte kemi. Og olien er ofte mange måneder under vejs, før den når raffinaderier i Europa, som renser og opkoncentrerer den. Så går der fisk i den grønne tankegang.

Vi elsker økologi og miljøet

I Danmark har vi en stærk tradition for økologi. Efterspørgslen stiger støt, og det gælder også fisken, der skal på middagsbordet. For det meste er det dog kun fileten fra fisken, vi spiser. Resten smides ud. Men det er et enormt ressourcensplid. Det tager Dansk Ørred højde for ved at udnytte hele resten af fisken. Fiskeresterne presses til olie og sikrer på den måde mindre spild og maksimal udnyttelse af ressourcerne. Dansk Ørreds bæredygtighed og grønne profil skyldes også, at den økologiske fisk opdrættes i danske økologikontrollerede opdræt inden for en radius af 75 kilometer fra fabrikken. Opdræt, transport og slagtning foregår i så kort en afstand, at CO₂-udslippet er minimalt. Det kan man kalde fiskeolie til gavn for både mennesker og miljø.

*Ny, dansk fiskeolie
- oprindelse og kvalitet kan dokumenteres
fra fangst til færdigvare.*

Vær med til at forbedre verdens fiskebestand

Det er sundt og godt at tænke i omega-3-fedtsyrer, men det er også vigtigt at tænke på moder jord samtidig. Som forbruger har du en indflydelse. Verdenshavene er stadig mere truede på overfiskeri, og den seneste rapport fra FAO (Food and Agricultural Organisation) konkluderede, at 87 % af verdens fiskebestanden er overfisket eller fuldt udnyttet. WWF har en liste over truede fiskearter. Kun otte spise fisk er i listens grønne kategori, som betyder, at arten har det godt og bliver fanget på en bæredygtig måde. Blandt dem er regnbueørred, sild, makrel og østers, som man sagtens kan spise uden skyldfølelse. Når Dansk Ørred fiskeolie presses af restprodukter af ørred, produceret efter bæredygtige principper, er du med til at forbedre fremtidens have.

En glad fisk

Hvad er en økologisk fisk? Det er en fisk, som har haft god plads, har været ude under åben himmel og i det hele taget har levet så naturligt et liv som muligt. En økofisk spiser økologisk fiskefoder, som er dokumenteret fra bæredygtig oprindelse og fri for GMO og kunstige farvestoffer. I den økologiske fisks levetid tilses den jævnligt af en dyrlæge, og under ingen omstændighed får den hormoner eller anden syntetisk behandling. Når den skal aflives, sker det, uden at fisken lider nød.

Dansk Ørred er:

- Frisk fiskeolie, udvundet i forbindelse med slagtning af fisken
- Produceret i Danmark fra "rene" råvarer fri for miljøgifte og tungmetaller
- Maksimal udnyttelse af ressourcer (restprodukter anvendes)
- Ikke opkoncentreret eller kemisk behandlet
- 100 % bæredygtigt og miljøvenligt
- Økologisk
- Fra New Nordic



FAKTA OM FISK

- 85 % af verdens fiskebestand er enten fisket til det yderste, overfisket eller på grænsen til at uddø.
- Siden 1950 er 90 % af de store arter som haj, tun og torsk forsvundet.
- 800.000 tons fisk og andre havdyr bliver hvert år smidt døde tilbage i Nordsøen.
- Det globale forbrug af fisk steg fra 20 millioner tons til 145 millioner tons fra 1950 til 2009.

Se oversigten over de truede fisk på WWF's hjemmeside.

Kilde: WWF Verdensnaturfonden.

