



Iben Lauridsen ses her med fire af de 15 borgere, der er gået sammen om at dyrke blåmuslinger. Fra venstre er det Knud Elverskov, Jakob Jørgensen, Iben Lauridsen og Elisabeth Kirboe.

Haveforening i Øresund: Her skal ikke luges ukrudt

En flok borgere i Gentofte er gået sammen for at undersøge muligheden for at dyrke blåmuslinger og tang i havet ved Skovshoved Havn

Af Kathrine Albrechtsen

SPISEKAMMER Nogen har måske allerede undret sig over, hvorfor der er kommet en række nye bøger ud fra en bro på ydersiden af mølen i den sydlige ende af Skovshoved Havn? Svaret er, at i løbet af sommeren 2020 var en lille lokal gruppe på otte personer gået i gang med at undersøge mulighederne for at dyrke blåmuslinger i Skovshoved Havn. I september kom der flere til, og i dag tæller gruppen 15 medlemmer. En af dem er Rudersdal-borger Iben Lauridsen.

"Lige nu er projektet på et pioneragtigt stadium, og alt er ret uformelt. Og lige så mange medlemmer, lige så mange begrundelser er der for at være med. Fra lyst til at lære mere om, hvordan vi kan bruge havet som spisekammer, eller hvordan en bæredygtig produktion har en positiv indvirkning på havmiljøet, til hvordan man kan reducere produktionen af konventionelle fødevarer. Jeg personligt er mest drevet af nysgerrigheden for at smage på det. Det er som en køkkenhave, hvor man ikke skal luge ukrudt," siger hun, som blev gjort opmærksom på projektet gennem en veninde.

Og det er ikke en tilfældighed, at det var midt i en coronatid, at hun meldte sig til gruppen. "Imens verden går amok, så har det været dejligt, at man kan gøre noget praktisk lige der, hvor man er," siger Iben Lauridsen.

Stejl læringskurve

På sigt vil gruppen også gerne dyrke tang, når de nødvendige



Flere borgere har spurgt nysgerrigt og interesseret ind til det, når de har set bøgerne møde på broen, fortæller Iben Lauridsen, som er medlem af 'Skovshoved Havhave'.

tilladelser er hevet i land. For at drive havhave skal man sende ansøgninger både til Kystdirektoratet og Fiskeriministeriet, men her får den lille sammenlutning af borgere hjælp fra organisationen Havhøst og andre maritime havere, der bistår med ansøgningsprocesser til godkendelse.

Et par stykker i gruppen er tilknyttet DTU Aqua, men ellers er det en stejl læringskurve for de andre, heriblandt Iben Lauridsen. Lige nu er der flere benspænd på projektet. Det lave saltindhold i Øresund udfordrer værsten af tang og muslinger, imens den hårde storm i havet slider på anlægget.

"Vi er totalt nystartet og forsøger os bare frem, men heldigvis er der andre havhavere, der er væsentligt længere og gode til at dele information og udveksle erfaringer med os," siger hun, der, hvis de er heldige, kan sætte tænder i en musling fra egen avl om et til to år.

sunde," siger Iben Lauridsen.

Presse din grænse

Med de førende Michelin-restauranter, som alle presser grænsen for, hvad vi kan spise, så er hun ikke i tvivl om, at flere på sigt kommer til at smage på nye råvarer.

"Vi mennesker er jo meget

traditionelle og spiser ofte det, som vi er vokset op med. Der skal meget til, før vi ændrer vores madvaner. Men jo mere tilgængeligt det bliver, og jo flere der spiser det, jo mere nysgerrige bliver vi," siger Iben Lauridsen.

Man kan følge med i 'Skovshoved Havhave' på Facebook.

JULE SALG
TID TIL SHOPPING

MARINA RINALDI
WEEKEND

MaxMara
PIÙ & PIÙ
FORKÆL DIG SELV

FASHION FOR ALL
SHAPE'S AND AGE'S

ANNE QVIST
HOUSE OF FASHION

ØRDURPVEJ 87 · 2920 CHARLOTTENLUND
MAN-FRE 10.00-17.30 · LØR 10.00-14.00
TEL: 39 63 93 71 · WWW.ANNEQVIST.DK

Ebrius
2018 Governo IGT
Vinen er til dig der elsker en vin med fylde, fedme, friskhed og kompleksitet. Den er koncentreret, harmonisk og tilpas krydret.

Pr. fl. 109,-
59,-
v/6 fl. SPAR 300,-

Luca Maroni
98/99 point

Pr. fl. 129,-
79,-
v/6 fl. SPAR 300,-

Visan
2017 Côtes du Rhône Villages
Her får du en rigtig dejlig Rhône-vin til en super god pris. Smagen er fyldig, blød og rund, og byder på fed bærrugt og sydfranske krydderurter.

DE 3 ØER
Blød, venlig og med MASSER af god smag! Blended rom af aftapninger fra Jamaica, Trinidad og Mauritius.

G'Vine Flóraison
Spændende gin med god frugt og indsmigrende blomstrede elementer. Oplagt til en anderledes gin/tonic!

DE 3 ØER 249,-

EKSTRA NEDSAT
299,-

G'VINE 250,-

JULE KASSEN

650,-
SPAR 323,-
NYHED

Vi har sammensat en fuldkommen forrygende smagekasse til dig, der vil bringe dig stensikkert gennem resten af året. Kassen byder på lækkerier i form af fem flasker rødvin, som alle er særdeles velegnede til årstiden, samt en østrigsk hvidvin i topkvalitet. Køber du kassen følger der en utrolig velsmagende Late Bottled Vintage-portvin med som bonus. Så får du noget for klejnerne!

GRATIS FRAGT
I LOKALOMRÅDET

Ring på **3963 0522** eller mail på **gentofte@holtevinlager.dk**

ÅBNINGSTIDER
MAN. - TORS. 10.00 - 17.30
FRE. 10.00 - 18.00
LØR. 10.00 - 14.00

HOLTE VINLAGER
FOR DE GODE OPLEVELSER

3963 0522

Sandberg OPTIK

Torsdag den 3. dec. kl. 10 slår vi dørene op til et NYT BRILLEUNIVERS.

Vi byder alle velkommen med et boblende glas og åbningstilbud.

Vi glæder os til se at dig · Dorthe Sandberg

Jægersborg Allé 27A · 2920 Charlottenlund · T 39 64 64 65 · info@sandbergoptik.dk · www.sandbergoptik.dk