

Tang & Waders d. 9. juli kl. 17-20

15 glade Klub Odsherred medlemmer havde – trods usikre vejrudsigter op til dagen – meldt sig til oplevelsen ”Tang og Waders” hos Dansk Tang i de nye lokaler ved Grønnegården i Annebergparken. Bygningen var oprindeligt det tidligere vaskeri til sindssygehospitalet, og var således allerede udrustet og udstyret med overflader på gulv, vægge og lofter til at kunne være ramme om håndtering af fødevarer uden de store investeringer.

Interessen for tang var til at overse, inden den rodfæstede sig hos Klaus Marcussen og sønnen Simon som en mulighed for at beskæftige sig med noget nyt, som også kunne blive en levevej. Da de læste at Odsherred var udpeget til det bedste sted at høste tang i Danmark med tre forskellige isotoper – Isefjorden, Kattegat og Sejerøbugten, hvor der kan høstes op til 22 forskellige arter – blev nysgerrigheden vagt, og indenfor kort tid var de i gang full time.

Efter introduktionen i lokalerne i Grønnegården valgte deltagerne waders i deres egen størrelse til høsten og vandrede i den vindstille eftermiddagssol ned ad hovedvejen til Egebjergvej og Isefjorden. Claus kørte ned med waders og vores tangmåltid, som skulle nydes ved fjorden efter turen i vandet.



11 deltagere iførte sig waders og vadede i samlet flok ud i den smukke fjord med havblik, blå himmel og sol. Målet var at høste op til 10 af de forskellige arter, som gror omkring molen ud i fjorden. Claus havde et større kar i snor til høsten.



Efter høsten samledes deltagerne til et gruppebillede, inden registreringen af de arter, der var indsamlet.



Måltidet blev indtaget på en lille skråning ved fjorden og bestod af et antal meget velsmagende tangplanter i en skål med div. urter og delikatesser. Hertil kunne der vælges mellem vand og 3 forskellige slags tangøl, - en pilsner, en Pale Ale og en porter. Det var en meget stor oplevelse at smage noget helt nyt og ukendt, og det er helt sikkert fødevarer, som vi vil opsøge fremover.



Efter det skønne måltid gik vi tilbage til lokalerne i Grønnegården, hvor Claus rundede af og svarede på spørgsmål fra deltagerne. Der blev mulighed for at købe forskellige produkter samt de dejlige tangøl, som er brygget på Herslev Bryghus ved Roskilde Fjord.



De tre øltyper brygget af Herslev Bryghus er yderst velsmagende. Pale Ale er 5,9%, pilsneren er 5,5% og porteren på 6,5%.

Afslutningsvis var vi enige om, at det var en stor oplevelse at deltage på turen, og at vi vil gøre det til en årligt tilbagevendende oplevelse for medlemmer af Klub Odsherred. Stor applaus til Claus Marcussen, som var vores gode guide i de 3 timer, det varede.



Et lille udsnit af nogle meget smukke tangarter, som indeholder vidt forskellige smagsoplevelser. Tang er en bæredygtig afgrøde, som er CO2 neutral. Den er ekstremt næringsrig og skal ikke vandes eller gødes, og grostedet skal ikke bearbejdes med maskiner og redskaber.

