

Onsdag den 14. juli var det tredje gang, at Klub Odsherred sammen med Dansk Tang havde arrangeret en oplevelse med fortællingen om tang, indsamlingen af tang i Isefjorden samt smagen af tang. Men denne gang var samarbejdet udvidet med Anneberg Kulturpark og den kommende restaurant MOTA. Hensigten var at præsentere det nyeste indenfor tangproduktion, og ikke mindst at give eksempler på den seneste udvikling i gastronomien med hovedvægten på udsøgte lokale råvarer fra Odsherreds landskab og kyster.

Vejret var som sædvanligt forbilledligt med sol og varme, og 18 forventningsfulde deltagere fik først fortællingen om Annebergparken af direktør Claus Marcussen, som udover at være en af hovedkræfterne bag Dansk Tang, også er lokalhistoriker. Men ikke mindst som bonus i fortællingen om stedet, fordi Claus selv er opvokset i Annebergparken som søn af stedets mangeårige overgartner. Vi fik en meget levende beskrivelse af livet på det tidligere sindssygehospital, som også var krydret med egne oplevelser kombineret med en naturlig kærlighed til stedets arkitektur, natur og kulturhistorie.

Dansk Tangs lokaler i en af de fredede bygninger omkring Grønnegården er som skabt til formålet i bygningen, som i sin tid husede det store vaskeri, og som derfor ned til den mindste detalje var velegnet til at anvende direkte til håndtering, vask, behandling og lagring af de mange forskellige tangarter, der dagligt forarbejdes og pakkes i virksomheden. Der er nu 5 fastansatte i Dansk Tang, som indenfor den nærmeste fremtid er inde i en stabil vækst efter kun 5 års virke.

Deltagerne fandt deres størrelse på waders i Dansk Tangs depot og spadserede ned til Isefjorden for at indsamle de mange forskellige tangarter og lære dem at kende på udseende, smag og muligheder for anvendelse og bearbejdning. Indenfor de seneste 10 år er der kommet enkelte nye tangarter, som er skyllet ud med vandet fra skibenes tanke, som bruges til stabilisering af vægtfordelingen. 7 forskellige arter blev høstet, - herunder en ny, spændende art, *Gracilaria* (se foto), som oprindeligt kommer fra Asien.



Jens Olsen, som plukkede tang i fjorden, lavede denne ret hjemme: "Den brune Gracilaria blev olivengrøn efter blanchering – klar til salaten med bl.a. sesam"

Dansk Tang har været i en årelang dialog med Kystdirektoratet om at få tilladelse til at etablere tankfarme i Isefjorden og Kattegat i første omgang, og efter de fleste misforståelser og redegørelser for tangfarmenes synlige og fysiske indvirkning på livet i kystområderne, ser det nu ud til at tilladelserne er ved at falde på plads. Der er nemlig ikke negative påvirkninger i kystområderne, da tangen høstes med håndkraft og farmen passer sig selv uden brug af maskiner og tilføring af gødning, sprøjtemidler og andet. Tang er et meget næringsrigt og rent produkt og produktionen inkl. brug af brændstof og maskiner til pakning og forsendelse er under omstilling, så den i fremtiden ikke vil give en negativ klimabelastning. Det er altså et yderst bæredygtigt og CO₂-neutralt produkt, som vil bidrage væsentligt til bevaring af vort hårdt belastede

klima. Flere af deltagerne købte varer med hjem fra butikken, - f.eks. poser med en blanding af tørret tang, som man bl.a. kan bruge som krydderier til madlavning. Men man kan også bestille tangen leveret frisk.

Efter den afsluttende afrunding af tangsafarien med Claus Marcussen som kyndig vejleder, spadserede vi over plænen i Grønnegården, hvor vi tog plads i restaurant MOTA's smukke festlokale, hvor der var dækket op til os omkring to langborde. Inden hovedretten blev der båret forskellige snacks-emner ind lavet af tang, - f.eks. store chips af grøn blæretang, friteret i økologisk rapsolie, og som man kunne dyppe i en lækker dip. Der var friske "hapsere", - små "både" af blade med urter og små runde kugler af citroner og blodappelsiner, og der var friskbagt brød og tangkrydret smør. Hovedretten var en fiskeret med ovndampet filet af kulmule og tilbehør af forskellige salater, smørbagte kartofler m.m. Nogle valgte tangøl i stedet for hvidvin eller vand som drikkevarer til hovedretten.

De 5 timer i Anneberg Kulturpark og Issefjorden strøg afsted, og var en stor oplevelse. Der skal rettes en stor tak til Claus Marcussen fra Dansk Tang og til Claus Henriksen fra MOTA for det udsøgte gourmetmåltid.



Deltagergruppens tanghøstere i fjorden med Claus Marcussen fra Dansk Tang som den erfarne turlleder. Ikke alle ønskede at krybe i waders på grund af varmen, som dog dæmpedes lidt af en eftermiddagsdis.

Stig Løcke