

Hermed fremsendes forslag til nationalparkplanen vedr. udnyttelse af de store mængder af stillehavsøsters *Crassostrea gigas* i Vadehavet.

Thyge JENSEN, Ribe

Bjarne Kiholm, Ribe

24. oktober, 2011

## *Crassostrea gigas* – en lokal ressource

### Baggrund

I de seneste ca. 15 år er den invasive østersart *Crassostrea Gigas* begyndt - fra syd - at brede sig i den danske del af Vadehavet. Østersarten må opfattes som et skadedyr, da den setter sig på blåmuslingebanker og efterhånden fortrænger disse til stor skade for Vadehavets naturlige økosystem. Særligt er det til stor fortræd for bestanden af edderfugle, og enhver reduktion af eller opbremsning i denne arts udbredelse vil derfor være til gavn for det oprindelige økosystem.

Der har været tanker fremme om, at man kunne bortskrabe disse østers fra skib, men denne metode vil også være til skade for blåmuslingerne, og vil være en voldsom påvirkning af hele Vadehavets natur. Et skraberedskab vil være uselektivt, og både indsamle døde skaller, enkeltøsters, store sammenvoksede klumper samt de udryddelsestruede blåmuslinger. En udnyttelse af østersressourcen med den bl.a. fra Limfjorden kendte skrabeteknik vil efter alt at dømme være kommerciel uinteressant.

Østers fra Vadehavet bør derfor indsamles med hånden, hvor indsamleren vil have mulighed for at selektere og indsamle præcis den ønskede størrelse og form. Vadehavsøsters er "naturøsters" og ikke "burøsters", hvorfor de er meget uegale i størrelse, og ofte er de sammenvoksede. Det sidste forhold umuliggør, at disse østers kan anvendes og serveres som "rå østers", men der er uanede muligheder for andre tilberedninger.

Med en manuel og skånsom indsamlingsstrategi vil østerserne i Vadehavet være en uudtømmelig og derfor bæredygtig ressource, der lokalt vil kunne give et økonomisk afkast på flere planer.

Ideen, som den præsenteres nedenfor, er delvist hentet fra et besøg ved Bay de Somme-estuarieret i Nordfrankrig, hvor egnens lokale beboere forestår indsamling og salg af lokale skaldyr - her hjertemuslinger.

Afslutningsvis skal nævnes, at hvis ikke projektet finder opbakning i Nationalpark Vadehavets bestyrelse og råd, således at det kan indgå i nationalparkplanen, vil vi nødvendigvis søge projektet gennemført på anden vis.

### Vision

- at initiere og implementere en bæredygtig anvendelse af en lokal primær ressource
- at udvikle et økonomisk og økologisk bæredygtigt nicheerhverv i Vadehavsområdet med et lavt forbrug af hjælpeenergi (klimaaspektet)
- at planlægge udnyttelsen således at indtægter ved indsamling, salg og forædling forbliver i nationalparkområdet.
- at medvirke til en styrkelse af den lokale Vadehavs-identitet ved at muliggøre indsamlingen af østers som en fælles aktivitet/udflugt
- at styrke den lokale bevidsthed om sammenhængen mellem natur og kultur
- at styrke Vadehavets begyndende "brand" som særlig destination for "kvalitetsturisme"
- at muliggøre særlige events som "Østersfestival" i tilknytning til de lokale havne og ladepladser
- at muliggøre, at lokale restauranter kan profilere sig på "fruit de mer" menuer (Se under PS)
- at styrke turismen i skulder- og vintersæsonerne, idet østersspisning er et henlagt til vinterhalvåret

## Det praktiske

Vadehavscentret, Mandø Kro, Sort Safari samt andre lokale aktører arrangerer i dag østerssafarier, men disse ekskursioner er naturligt begrænsede til deltagelse af de personer, der er tilstrækkeligt mobile til længere gåture i det ofte vanskelige terræn. De gæster på egnen, der ikke har fysik, kondition eller tid til disse ture, er i dag udelukkede fra den særlige kulinariske oplevelse der er at spise frisk-indsamlede østers.

Under de nuværende juridiske forhold er det ikke lovligt at indsamle og sælge østers. Det er muligvis heller ikke engang lovligt at forære dem bort (den seneste begrænsning ligger i en juridisk en gråzone, som bør afklares). Hvis den store kulinariske Vadehavsoplevelse skal muliggøres for alle, skal det lovliggøres at indsamle og sælge østers fra Vadehavet. Som nævnt er maskinel optagning af skaldyrene ikke at anbefale hverken hvad angår naturbeskyttelsemæssige eller kommercielle interesser, så en indsamling bør foregå manuelt og lavteknologisk.

Indsamling af østers i Vadehavet foretaget af ikke lokalkendte personer vil af praktiske og sikkerhedsmæssige grunde ikke kunne anbefales, da det at bevæge sig rundt i vadehavets tidevandsområde kræver et stort kendskab til både topografi og hydrografi. Man skal vide præcist, hvilke banker, der kan besøges på hvilke vandtider, ligesom man skal have erfaring med Vadehavets lunefulde naturforhold herunder farlige og strømfyldte tidevandsrender samt pludselig havgus.

Vadehavsøsters til salg eller anden distribution til andre end guidede ekskursionsdeltagere skal derfor foretages af folk med et stort lokalkendskab. Disse personer findes rundt i Vadehavets småhavne.

## Salg og distribution

Østers vil fra f.eks. Skibbroen i Ribe kunne sælges til private, når vejr og tidevand tillader det og muliggør indsamling. Yderligere må der forventes en stor interesse blandt nationalparkens restauranter, hvor østers vil kunne blive en egnstret på lige fod med marsklam osv. Yderligere vil østers kunne afsættes ved at indsamleren tog ud som "kokekone" til private fester og tilbereder skaldyrene på forskellige måder som forret.

Endelig ville østers kunne afsættes til andre egne af landet gennem en fælles producentorganisation, der samtidig var den juridiske person, der forestod de lovpligtige undersøgelser af kvaliteten af vand og østers.

## Jura

De juridiske problemer i forbindelse med projektet finder man i fødevarerlovgivningen og især i fiskerilovgivningen.

Vedr. fødevarer sikkerheden, bør der dannes en organisation af primærproducenter (indsamlere), der i fællesskab sørger for at alle kontroller, prøvetagninger samt regler, er nævnt i "Bekendtgørelse om muslinger m.m." Se: <https://www.retsinformation.dk/forms/R0710.aspx?id=123002#K1> bliver overholdt. Lovgivningen er rimelig, og den skønnes ikke for at ville volde de store problemer.

Anderledes med Fiskerilovgivningen, som også omfatter skaldyr og dermed østers. Her vil de største juridiske problemer nok opstå, da lovgivningen har meget rigide bestemmelser i forbindelse med begreber som "erhvervsfiskeri", "bierhvervsfiskeri" samt "fritidsfiskeri". Det vil nok kræve et par jurist-årsværk at få et østersprojekt som det skitserede indpasset i denne

## Støttemuligheder

En gennemførelse af ovennævnte østersprojekt må formodes at kunne støttes fra flere sider. Både "Landdistriktsprogrammet" samt NaturErhvervsstyrelsens projekt vedr. "Bæredygtig udvikling af fiskeriområder" hvorfra skal citeres: "Konkret skal der skabes flere iværksættere og lokale arbejdspladser i fiskeriområderne og samtidig skal levevilkårene forbedres. Udover at skabe nye arbejdspladser til fiskere uden for fiskerisektoren kan der gives tilskud til markedsføring af fiskeriprodukter, turisme, fornyelse af kystlandsbyer, beskyttelse af naturarv og meget mere" må formodes at være oplagte samarbejdspartnere i et fremtidigt udviklingsarbejde.

## Summa summarum

- Vi har en uudtømmelig ressource af en højt skattet fødevareresource i østers
- Vi har mulighed for at udnytte denne ressource bæredygtigt og til gavn for naturen
- Vi har personer, der kan indsamle disse østers på sikker og forsvarlig vis
- Vi har i dag et stort og øgende potentiale blandt private og restauranter, der gerne vil aftage skaldyr
- Vi kan generere et lokalt økonomisk afkast - både ved direkte salg af skaldyrene og ved øget turisttilstrømning til vadehavsområdet off-season.
- Vi kan styrke den lokale identitet og sammenhængen mellem natur og kultur
- Vi har rimelige muligheder for finansiering af udviklingsarbejdet

Problemerne er alle knyttet til sidste punkt

- Vi har en masse juridiske problemer, der skal løses.

## PS

At østers er ved at blive populær i Danmark kan aflæses af den store omtale dette skaldyr har fået i medierne, samt i tidens kulinariske trends med fænomener som NOMA-restauranten og den nyligt afholdte "Oyster Trophy Week" <http://www.oysterweek.dk/> i København.

Østers som en ny egnsret i Nationalpark Vadehavet kunne på sigt suppleres med en bedre markedsføring af den lokale rejart hesterejen (*Crangon crangon*), ligesom det ville være opportunt, at undersøge mulighederne for også at udnytte den ligeledes invasive art - tyklæbet multe (*Chelon labrosus*). De gældende begrænsninger i anvendelse af redskabstyper i Vadehavet, gør fangst af denne fiskeart meget vanskelig, men føje år kunne man forestille sig, at man i Nationalpark Vadehavet kunne servere en lokal "Fruit de Mer" menu for egens beboere og dens gæster.