



HAV BLIVER NY SPONSOR OG SAMARBEJDSPARTNER FOR MARITIME NYTTEHAVER

Ejer af Hav, Tommy Raabo Lund, vil i samarbejde med Maritime Nyttehaver være med til at lære børn, hvor fisk kommer fra og hvordan de havner i køledisken. ”Børn har godt af at få vand under neglene - og det ved vi noget om i Hav”, siger han

Hav har besluttet at blive ny sponsor og samarbejdspartner for Maritime Nyttehaver, der har som sit formål at sætte fokus på blå lokalforsyning og bæredygtighed, hvilket den medlemsbaserede selvejende institution gør ved at lære børn og deres forældre, hvordan man bedst bruger naturens ressourcer i København til at starte produktion af østers, muslinger og tang.

For Hav ligger samarbejdet med Maritime Nyttehaver lige for, da de begge har det til fælles at de gerne vil udbrede kendskabet til havet som økosystem, fødekæder samt fiske-, østers- og muslingearter og deres anatomi. Ejer af Hav, Tommy Raabo Lund, udtaler: ”Det handler om at dele og give den viden, vi hver især har på området, videre. Og så handler det om at udnytte, vores mangeårige *hands-on* erfaring. Der er ingen tvivl om, at vi i Hav ved noget om at have vand under neglene”.

En af grundene til at Tommy Raabo Lund har valgt at Hav skal støtte op om Maritime Nyttehaves arbejde, handler især om institutionens fokus på børn. ”**Jeg er far til to og det giver sig selv at mine børn ved, hvor fisken kommer fra og hvordan den er havnet i køledisken, men det er langt fra alle børn. Det er ærgerligt og det vil jeg gerne være med til at lave om på**”, udtaler han.

Maritime Nyttehaver laver bl.a. undervisningstilbud til de københavnske folkeskoler. Et af dem er ’Østerstæmmerne’, hvor elever i 6.-9. klasse lærer alt om østers - dens historie som fødevarer fra stenalderen til i dag, dens anatomi og dens rolle i fødekæden. Børnene får sågar lov til at åbne, tilberede og spise østers - også i rå udgave.

Ifølge Tommy Raabo Lund er det aldrig for tidligt (eller for sent) at lære at spise østers. Han er selv 4. generationsfiskehandler, så han har lært det i en tidlig alder. ”Jeg ser frem til, at vi går sammen om at lave aktiviteter, der kan få folks øjne op for østers. De er slet ikke så farlige som folk går og tror. Tværtimod. De er vildt delikate, men kan godt kræve lidt tilvænning - og oplæring, så man ved om en østers er god eller ej”, siger Tommy Raabo Lund.

Daglig leder af Maritime Nyttehaver, Joachim Hjerl, er glad for at Hav er kommet med om bord. ”**Jeg er rigtig glad for, at Hav vælger at bakke op om vores arbejde. I dag er det os, der køber vores råvarer hos Tommy, men hvem ved, en dag bliver det måske omvendt**”, siger Joachim Hjerl med reference til Maritime Nyttehavers målsætning om på et tidspunkt at kunne producere maritime råvarer til konsum. Selvom vandet i Københavns havn et rekord-rent, så er der stadig en gang imellem kloakoverløb og andre lokale forureningskilder, der i kortere eller længere perioder kan gøre det til en dårlig idé at spise østers og muslinger fra havnen. ”**Når vi har undervisningsforløb og andre arrangementer køber vi derfor vores råvarer hos Tommy, men**

vi arbejder hen mod at kunne dyrke vores egne råvarer i havnen, til vores medlemmer og andre elskere af havets frugter”.

For Tommy Raabo Lund og de to medejere af Hav, fiskehandleren Kaj Bigum Hilfling og kokken Henri Gordon Lee, handler samarbejdet med Maritime Nyttehaver også om at gøre københavnere - små som store - opmærksomme på, hvilket skatkammer af fisk der gemmer sig i de danske have og farvande. "Maritime Nyttehaver går skridtet videre ved at give københavnerne mulighed for at komme helt tæt på og opleve at fiskeri og produktion af fisk ikke er forbeholdt andre dele af Danmark, men også kan foregå i en storby som København”.

Info om Maritime Nyttehaver: Maritime Nyttehaver har kontor i Sydhavnen, men deres aktiviteter foregår fortrinsvis på Kalvebod Bølge - en del af Kalvebod Brygge. Det medlemsbaserede selvejende institution består af privatpersoner, virksomheder og organisationer og blev stiftet d. 15. marts 2013. Læs mere på: <http://maritimenyttehaver.dk/>

Info om Hav: Hav ligger i Torvehallerne, hvor de også har Hav2Go, der laver sømad og salater som takeaway; Hav2Go Seafood Bar & Grill på Papirøen som en del af Copenhagen Street Food; Hav i Købbyens Mad & Marked om sommeren og Hav i Staderne i City2. Hav ejes af fiskehandlerne Tommy Raabo Lund, Kaj Bigum Hilfling og kokken Henri Gordon Lee. Læs mere på: <http://hav.dk/>

Hvad: Hav bliver sponsor og samarbejdspartner for Maritime Nyttehaver

Hvor: Hav i Torvehallerne G7-G8, Rømersgade 18, DK-1360 København K

Hvornår: 2015 og 2016

— — —

For mere information:

Presseansvarlig
Karina Bergmann
+45 3112 7044
karina@hav.dk