



'RODE': LANCERING AF NY SERIE AF BÆREDYGTIG FISK FRA THOMAS RODE

En laks er ikke bare en laks og en kildeørred er ikke bare en kildeørred. Hør kok og foredragsholder Thomas Rode fortælle hvorfor, når han - i samarbejde med fiskehandleren Hav i Torvehallerne - lancerer sin nye serie af bæredygtig laks og kildeørred fra Island.

Hvordan smager en laks, der er røget med økologisk tang og egetræ? Og hvordan ser en kildeørred ud, der har levet under naturlige vækstbetingelser i rent smeltevand fra en islandsk gletsjer? Alt det og mere til får du svar på, når Thomas Rode for første gang fortæller om sin nye serie 'Rode' af bæredygtig og skånsomt fanget fisk med respekt for naturen og dens ressourcer.

"Jeg er ikke bange for at have en holdning til fødevarer. Det har jeg haft hele mit liv og det går igen i alt hvad jeg gør og brænder for. Derfor er jeg heller ikke bange for at sige, at noget er bedre end andet - for det er det - især når det gælder smag og endnu vigtigere ernæring, men også når det gælder måden vi producerer vores fødevarer på", siger Thomas Rode og uddyber. "Jeg holder meget af naturen og det den giver os, hvis vi vel at mærke behandler den ordentligt og med respekt. Der skulle gerne være noget at give videre til kommende generationer".

Thomas Rode har en baggrund som køkkenchef og direktør på Kong Hans Kælder, en af landets mest legendariske restauranter. Han lever i dag stadig af at lave mad i forskellig regi og holder en række foredrag om sin egen transformation gennem bl.a. fokus på kost og motion for at blive den bedste version af sig selv. "Når man bruger sig selv mentalt og fysisk, har man også brug for det bedste brændstof og det er der desværre ikke meget godt af i den kost flertallet af danskerne spiser", siger Thomas Rode, der ikke lægger skjul på at han gerne vil inspirere danskerne til at få øjnene op for, at vi er hvad vi spiser; at mad ikke bare er mad og at det er ekstremt vigtigt at finde ud af hvad man *skal* spise og hvad man *kan* spise.

I Hav er fiskehandler Tommy Lund glad for den stigende interesse for, hvordan fisken er fanget eller opdrættet. **"Vi oplever, at flere og flere af vores kunder spørger ind til, hvordan fisken har haft det og efterspørger skånsomt fanget fisk. Derfor glæder det mig, at vi med Thomas Rodes serie 'Rode' kan tilbyde produkter af ekstra høj kvalitet".**

Thomas Rodes produktserie er blevet til i samarbejde med Kasper Andreasen fra Dansti Seafood. Kasper Andreasen er grossist og har handlet med røget laks i over 25 år. Han fortæller, at Thomas Rode sværgede til hans hele islandske laks, allerede dengang han var på Kong Hans. Derfor var det naturligt for Thomas Rode at kontakte ham, da han fik ideen til serien af bl.a. bæredygtig røget laks. "Jeg kan godt lide at tage ud og finde små røgerier. De mindre producenter er virkelig passionerede omkring det de laver. Det gælder især i Island - og siden Thomas har en stor forkærlighed for islandsk laks, gav det helt sig selv", fortæller Kasper Andreasen, der understreger, at der med Thomas Rodes serie er tale om eksklusive nicheprodukter.

Hvad: Lancering af Thomas Rodes nye serie af bæredygtig fisk

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

Hvornår: 9. og 15. december 2015 kl. 16-18

— — —

Fakta om Thomas Rode

Thomas Rode er tidligere køkkenchef og direktør på Kong Hans Kælder. I de senere år har han valgt at koncentrere sig om sin skribent- og foredragsvirksomhed, som han driver sammen med sin kone Tilde Maarbjerg. Han er forfatter til flere kogebøger om bl.a. træning og stenalderkost.

Fakta om Hav og Tommy Lund

Tommy Lund er 4. generationsfiskehandler og ejer af Hav sammen med en anden erfaren fiskehandler Kaj Bigum Hilfling og kokken Henri Lee. Hav er senest blevet sponsor og samarbejdspartner for Maritime Nyttehaver, der laver undervisningstilbud til folkeskoleklasser og lærer dem, hvordan man selv kan dyrke østers og muslinger.

— — —

For mere information:

Presseansvarlig
Karina Bergmann
Hav
Linnésgade 16B, st.
DK-1361 København K
+45 3112 7044
karina@hav.dk

Grossist
Kasper Andreasen
+45 2120 4452
Dansti
Kgs. Nytorv 5, st. th.
DK-1050 København K
ka@dansti.com