Pressemeddelelse 15-05-2021

**Muslingefoder** SKAL RENSE DANSK VANDMILJØ OG ERSTATTE IMPORTERET SOJA

**Konkurrencedygtigt dansk proteinfoder af muslinger fra European Protein kan være vejen til et renere vandmiljø og erstatning for importeret soja.**

Der er store miljømæssige gevinster ved at dyrke muslinger i de danske fjorde. Det er senest dokumenteret i en [PhD-afhandling](https://orbit.dtu.dk/en/publications/mitigation-culture-of-mussels-production-and-ecological-impacts), som ifølge en artikel fra LandbrugsAvisen dokumenterer, at [muslingeopdræt kan rense fjorde og ikke udgør en miljøtrussel](https://landbrugsavisen.dk/forskere-sl%C3%A5r-fast-muslingeopdr%C3%A6t-kan-rense-fjorde-og-er-ingen-milj%C3%B8trussel).

Muslingerne optager store mængder kvælstof og i mindre udstrækning fosfor fra vandmiljøet – og ovenikøbet lagrer de CO2. Derudover vil tilsat protein fra muslingeproduktionen også gøre det muligt at begrænse importen af soja til foder, fordi danske foderkilder såsom raps bliver tilstrækkeligt proteinholdige, når man tilsætter muslingerne.

Men indtil nu har fremstillingsprocessen på grund af omkostninger til produktion og tørring været for dyr til, at det kunne blive en rentabel forretning at lave foder af muslingerne. Hos European Proteins mener CEO Jens Legarth dog, at man har knækket den nød.

– Vi bruger ikke penge på tørring af muslingerne, vi konserverer på en anden måde, hvor vi bruger den gamle teknologi fermentering. Og så bliver det en rigtigt god forretning for både landmanden og den kommende foderfabrik, samtidig med at vi gavner vandmiljøet. Hvis du vil gøre havet rent, så er muslingen vejen. Det er dokumenteret, at muslinger ikke kun forbedrer vandkvaliteten gennem filtrering af vandet og opsamling af næringsstoffer. De påvirker også de næringsstoffer, som allerede er samlet i havbunden på de danske fjorde. Og den effekt mangler vi at tilføre de nuværende planer og virkemidler, siger Jens Legarth.

**Fermentering øger fordøjelighed**

Virksomheden er godt på vej med et pilotprojekt, som skal dokumentere, at der både er økonomi og miljøgevinster i at producere foder på et grundlag af fermenteret planteprotein fra eksempelvis raps- og muslingehøst.

Lige nu er projektet stadig der, hvor man har søgt om et tilskud tæt på ti millioner kroner fra GUDP-midlerne (Grønt Udviklings- og DemonstrationsProgram, red.). Hvis tilskuddet falder, vil demonstrationsanlægget komme i gang lige efter sommerferien.

Med i projektet er Emmelev Mølle, Aller Aqua, Vital Petfood Group og AGROVI.

– Vi har alle delprojekterne klar, nu skal vi bevise, at det hænger sammen, hvis vi får pengene. Og det kræver investorer at lave det i stor målestok med mange tusinde tons, siger European Proteins CEO, der ser store perspektiver i kombinationen af muslinger og hjemmedyrket korn og planteprotein, der samfermenteres:

– Det kan blive en stor eksportvare, og Europa kan sagtens blive selvforsynende ved at bruge fermentering på denne måde. Havet har uendelige ressourcer af protein, som vi skal udnytte bedre, siger Jens Legarth og peger samtidig på de miljømæssige gevinster:

– Vi kan hente næring op af havet, bruge det til grisene og samtidig reducere den næring, der igen kommer ud på markerne. Og det vil betyde, at vandløbene og fjordene får meget mindre udledning og et lavere kvælstof-indhold.

Foderet med muslingerne er testet på danske besætninger med både høns og grise med gode resultater.

**God grisesundhed med fermenteret foder**

Den snart 75-årige griseproducent Poul Uhrenholdt Jensen har i mange år haft gode resultater med selv at fermentere soja og hjemmedyrkede hestebønner samt restprodukter og bruge det som grisefoder.

– Jeg har altid smagt på mit foder hver dag. Og hvis jeg ikke kan lide det, så kan grisene nok heller ikke. De ligner os mere end, vi tror, og derfor kalder jeg dem også grise – ikke svin, siger Poul Uhrenholdt Jensen.

Det fermenterede foder har givet ham mange fordele. Både når det gælder kvælstof og fosfor, har han tal i sit gødningsregnskab, som de fleste landmænd må misunde ham.

Faktisk ligger han 9,9 procent under normen, når det gælder kvælstof. Og når det gælder fosfor, så kom der i forbindelse med en VVM-ansøgning i 2015 først en protest fra den rådgivende agronom fra Danmarks Naturfredningsforening. Men da han så regnskabet, blev protesten straks trukket tilbage.

– Jeg får alt det kvælstof, jeg skal bruge til mine marker, og jeg er gået helt ned i fosforindhold, så jeg tilfører et kilo mindre, end jeg fjerner med afgrøden per hektar.

Og nok så vigtigt, så er foderet faktisk meget sundt for grisene, pointerer Poul Uhrenholdt Jensen.

– Vi giver ikke medicin til grisene. Mælkesyrebakterier har en fantastisk effekt på deres mavesundhed. Man får som landmand et gult kort, hvis man bruger en vis mængde antibiotika. Det er vi aldrig i nærheden af. Vi bruger ikke flokbehandling med antibiotika og har ikke gjort det i mange, mange år, siger Poul Uhrenholdt Jensen, der eksporterer omkring 120.000 smågrise om året, og som helhjertet bakker op om European Proteins forsøg med fermenteret foder.

**Nedsætter udledninger og renser fjorden**

I Vejle-Fredericia Landboforening kan formand Nis Hjort godt se perspektiverne i forhold til at etablere muslingeopdræt i Vejle Fjord med henblik på foderproduktion. Ikke mindst fordi det vil nedsætte udledningerne af næringsstoffer fra landbruget, når dyrene bedre kan optage dem, og dermed giver landmændene bedre mulighed for at leve op til miljøkravene.

Han er selv involveret i forsøg med muslinger som redskab til miljøforbedringer gennem styregruppen i projektet ‘Sund Vejle Fjord’, hvor der gennem de seneste år har været forsøg med muslingeopdræt i fjorden.

– Lige nu har vi for få muslinger til, at vi kan begynde at høste dem. Foreløbigt bliver de lagt ud i bunden af fjorden for at genskabe muslingebestanden, og så vil de hjælpe til at rense fjorden for næringsstoffer og dermed være med til at genoprette havmiljøet i fjorden, siger Nis Hjort.

Han peger på, at det ikke kun de næringsstoffer, som landbruget og bebyggelserne i området udleder, der er et problem i Vejle Fjord. Der er en aktiv strøm ude fra Lillebælt-området, som kommer ind i fjorden, så en del af næringsstofferne kommer fra lande i den tidligere Østblok.

– Vi har jo ikke noget ansvar for det, man udleder i Polen og Rusland, men det vil da være super, hvis vi også kan rense fjorden for deres udledninger gennem projektet med muslingerne, og hvis foderet kan laves til en konkurrencedygtig pris, siger formanden for Vejle-Fredericia Landboforening.

**Citat:**

“Havet har uendelige ressourcer af protein, som vi skal udnytte bedre.”

Jens Legarth, CEO European Protein

“Jeg får alt det kvælstof, jeg skal bruge til mine marker, og jeg er gået helt ned i fosforindhold.”

Poul Uhrenholdt Jensen, griseproducent.

Faktaboks:

**Produktion af fermenteret muslingefoder**

Muslingeopdræt forbedrer vandmiljøet ved at opsamle næringsstoffer og filtrere vandet, så ålegræs og makroalger kan vandre ud og lave robuste økosystemer. Muslingerne kan ligeledes påvirke det lager af næringsstoffer, der allerede er samlet i havbunden i danske fjorde. Disse næringsstoffer har stor påvirkning på vandmiljøet, og kan ikke påvirkes af virkemidler på land. Virkemidler på land kan derfor ikke stå alene. hvis vandkvaliteten skal forbedres.

Muslingerne dyrkes på net eller på langliner i kystområder. Der arbejdes på at udvikle netsystemer, der kan undersænkes under overfladen - ligesom langlinerne allerede er i dag. Dermed kan muslinger dyrkes med en meget lav synlighed, der ikke generer udsigten over fjorden. Muslingerne etablerer sig naturligt på dyrkningssystemerne, og produktionen sker uden anvendelse af foder eller medicin.

Muslingen koges, så de skadelige mikroorganismer slås ihjel. Kødet og skallen, som også kan sælges og bruges, skilles fra. Kødet hakkes og fermenteres med mælkesyrebakterier, så det kan sættes på lager og sidenhen samfermenteres med planteproteiner eller korn og sælges som foder.

Proteinet i foderet er takket være fermenteringen 10-15 procent mere fordøjelig, og derfor bliver der udledt mindre kvælstof og fosfor i naturen efterfølgende i gyllen.

Den øgede fordøjelighed betaler i sidste ende udgifterne til hele processen, og ovenikøbet kan det fugtige protein afsættes til langt flere segmenter end svineproducenter, heriblandt fisk og kæledyr.