

## Die Speisekammer des Meeres

**FLAG: Nord-Jütland**  
Strandby, Dänemark

### Projektüberblick

Das Projekt ist ein Beispiel für eine marktorientierte Produktneuentwicklung, die zur Gründung eines erfolgreichen Kleinunternehmens mit vier Beschäftigten führte, das nach gerade einmal zwei Jahren einen Umsatz von über 1,5 Millionen Euro erwirtschaftet. Es hat seinen Sitz in der Region Nord-Jütland, die unter einem Bevölkerungsrückgang und einer über dem Landesdurchschnitt liegenden Arbeitslosenquote leidet.



Initiator des Projekts war der Fischersohn Jesper Pedersen, der die Möglichkeit sah, Seetang als Bestandteil einer neuen Produktpalette zu verwenden.

Pedersen gründete die Firma Havets spisekammer („Speisekammer des Meeres“), die auf Entwicklung und Vertrieb von Lebensmitteln mit Seetang spezialisiert ist. Die Produktpalette umfasst unter anderem Seetang-Brotaufstrich, Seetang-Salat und mit Seetang aromatisiertes Salz. Darüber hinaus kommt Seetang als Gewürz in Fleischgerichten, Nudeln, Brot und Schinken zum Einsatz.

Die Herstellung der Lebensmittel überträgt Pedersen dänischen Firmen, die auf das Hauptprodukt wie beispielsweise Backwaren, Teigwaren oder Schinken spezialisiert sind. Die Endprodukte verkauft Pedersen unter dem Markennamen „Havets spisekammer“ über drei Lebensmittelhandelsketten in Dänemark; nach Deutschland exportiert werden sie inzwischen auch. Pedersens Idee hat nicht nur zu vier neuen Arbeitsplätzen direkt bei Havets spisekammer geführt, sondern auch dazu beigetragen, dass die einheimischen Hersteller der Endprodukte ihre Kapazitäten besser auslasten können.



## Wesentliche Erkenntnisse

- › **Bedeutung für FARNET-Themen:** Steigerung der Wertschöpfung durch die heimische Wirtschaft und Schaffung von Arbeitsplätzen.
- › **Effektivität/Effizienz:** Die neuen Produkte sind bei mehreren dänischen Einzelhandelsfirmen gelistet und haben zu Unternehmensgründungen im Inland geführt. Der benötigte Seetang wird gegenwärtig noch aus Irland importiert, aber es ist angestrebt, künftig die über 200 in Dänemark wachsenden Seetangarten zu verarbeiten. Pedersen führt mit dänischen Fischerinnen und Fischern bereits Gespräche über die Ernte des heimischen Seetangs, dessen ernährungsphysiologische und verarbeitungstechnische Eigenschaften allerdings noch weiterer Untersuchungen bedürfen.
- › **Übertragbarkeit:** Der Markt für Seetang wächst in ganz Europa, da Seetang zunehmend als schmackhaftes und gesundes Nahrungsmittel anerkannt wird.
- › **Schlussbemerkung:** Der Seetang in den Produkten stammt noch nicht aus dänischen Gewässern. Hier bietet sich eine gute Gelegenheit, durch Gewinnung und Verarbeitung heimischer Seetangarten die gesamte Wertschöpfungskette im Inland abzudecken. Daher sollte eine Brücke zu den Projekten anderer dänischer FLAG geschlagen werden, die bereits an Möglichkeiten zur Produktion heimischen Seetangs arbeiten.

## Gesamtkosten und Beitrag EFF

Projektgesamtkosten: € 100 000

Beitrag FLAG: € 40 000

Sonstige/Private: € 60 000

## Projektinformationen

**Projektbezeichnung:** Havets spisekammer („Die Speisekammer des Meeres“)

**Projektdauer:** 2 Jahre (2009 bis 2011)

**Datum Fallstudie:** Februar 2011

### Projektträger

Jesper Pedersen

Tel.: +45 98 48 00 02

<http://www.havetsspisekammer.dk>

### FLAG

FLAG North Jutland, Dänemark

[LAHD@frederikshavn.dk](mailto:LAHD@frederikshavn.dk)

Tel.: +45 98 45 80 07

<http://www.fiskerilagnord.dk/>

[FLAG factsheet](#)

**Herausgeber:** Europäische Kommission, Generaldirektion für maritime Angelegenheiten und Fischerei, Generaldirektor.

**Haftungsausschluss:** Während die Generaldirektion für Maritime Angelegenheiten und Fischerei für die Gesamtherstellung dieses Dokuments verantwortlich ist, übernimmt sie keinerlei Verantwortung für die Richtigkeit des Inhalts und die Genauigkeit der Daten.