



STICKSN SUSHI

SUSHI.DK

# Laks



## det basale (nødvendigt at vide)

Vores laks opdrættes nord for Trondhjem i Norge. Laksene opdrættes i bure med 90 % vand, placeret i åbne strømfyldte farvande. Alt sammen er med til at sikre at laksen udsættes for et minimum af stress og sygdomsrisiko – og i sidste ende sikrer det fisk med fast kød af høj kvalitet.

## detaljerne (godt at vide)

### Foder

- Havbruget, som opdrætter vores laks, har opnået en høj udnyttelse af fiskefoderet. Der bruges derfor kun 1,16 kilo foder til at opdrætte 1 kilo laks.

### Sundhed

- Laksen opdrættes i store bure i åbne strømfyldte farvande, som rummer 90 % vand og kun 10 % fisk. Således mindskes fiskens stressniveau og kombineret med den rigelige plads og de strømfyldte farvande øger det følgelig kødets kvalitet betydeligt.

### Styring og overvågning

- Vores lakseleverandør udfører hyppigt tilsyn med produktionen af fiskefoderet, der bruges til lakseopdrættet. Samtidig har Norge en af verdens strengeste og mest hyppige statslige kontrolsystemer.

### Ekstra info

- Vores leverandør har et såkaldt "fish track" system, hvor vi, som restaurant, kan få detaljeret information om vores laks. Laksen fileteres straks efter fangst, så kun fileten skal køres til Danmark. Dermed kører lastbilerne kun til os i Danmark med de dele af fisken som vi skal bruge. Resten af fisken genbruges og bliver bl.a. til højt priset ingrediens i fiskesupper.

### UDFORDRINGER MED OPDRÆT AF LAKS – I DET STORE HELE

- **Foder.** Laksefoder indeholder vildt fangede småfisk. Som forbruger og restaurant skal man være OBS på, at dette kan skade bestanden af småfisk.
- **Sygdom.** For trange forhold i burene, øger risikoen for at laksene pådrager sig sygdom, fx parasitter. Dette nedsætter laksens sundhed betragteligt. Desuden har parasitter en stor risiko for at spredes til omkringlevende vilde fisk og derfor skade lokale økosystemer.
- **Antibiotika.** Ofte bruges antibiotika og kemikalier til at bekæmpe sygdom, med den konsekvens, at disse kan blive overført til os forbrugere.