

2020-12-16

Sveriges första marina kolonilott

Marint Gränsforum Skagerrak är ett gränsregionalt projekt som finansieras av Interreg Sverige-Norge. Projektets fokus är hållbar utveckling av marina näringar i gränsregionen och projektet har tagit fram en pilotanläggning på Tjärnö marina laboratorium - Sveriges första marina kolonilott. Syftet är att visa upp potentialen med denna typ av anläggning, hur den kan användas som visningsplattform för undervisning, inom kunskapsturism och potentiellt även för livsmedelsförvaring och produktion.

En kolonilott i havet

En marin kolonilott är en odlingsplattform i havet där man odlar och förvarar råvaror. Den är småskalig för hushållsbehov och kan jämföras med att ha ett växthus eller en kryddträdgård. Till skillnad från odling på land behövs det inte tillsättas vare sig näring eller vatten till odlingen eftersom det i havet finns tillräckligt med näringsämnen i form av kväve och fosfor.

Inspiration från Danmark

Idén och konceptet har hämtats med inspiration från Havhøst - en dansk sammanslutning av organisationer, skolor och enskilda personer som arbetar för att skapa hållbar utveckling genom koppling till havet. Havhøst har tillsammans med en arkitekt tagit fram Bølgemark, en flytande visningsplattform som är utformad för undervisning och odling.

Plattformen är inte bara en plats för att odla sjömat, det är även ett spännande besöksmål och en möjlighet för utbildning gentemot skolelever, allmänheten och turister. Det finns ett flertal plattformar i Danmark.

Pilotanläggningar i Sverige och Norge

Marint Gränsforum Skagerrak arbetar med att anlägga en marin kolonilott på både svensk och norsk sida i gränsregionen Västra Götaland och Viken. På Tjärnö marina laboratorium vid Göteborgs universitet pågår ett pilotprojekt med syfte att ta fram en utformning av en kolonilott, testa olika redskap, undersöka vilka organismer som är lämpliga att förvara och odla samt att sprida kunskap.

Pilotanläggningen består av två bommar som kopplats till en befintlig brygga. Mellan bommarna hänger rep med skott av sockertång, band för att ostron och musslor att sätta sig på och olika burar för att förvara exempelvis ostron och musslor. - *En förhoppning är att fler personer i framtiden kan få sina blå proteiner i form av räkor, musslor och alger från sin egen kolonilott i havet*, berättar Maria Bodin som är projektsamordnare för pilotprojektet på Tjärnö marina laboratorium.

Även i Skjærhalden på Hvaleröarna i Norge planeras det för en anläggning. En visningsplattform (Bølgemark) kommer att köpas in från danska Havhøst och Besøksenter Ytre Hvaler nasjonalpark kommer att stå för driften. Syftet under pilotperioden är att testodla arter, undervisa och sprida kunskap till skolelever men även till restauranger, besöksnäringens företag och invånare.

- *Bølgemark er en fantastisk fin måte å vise frem mat fra havet på. En levende utstilling og laboratorium for skoleklasser, og en sterk kommunikasjonsarena inn mot næringsliv og myndigheter*, säger Bjørn Winther Johansen, næringssjef i Hvaler kommune. I kommunen hoppas de att visningsplattformen i framtiden kan vara en stående del av nationalparkens utbud genom besökscentret.

Arter som kan odlas och förvaras

Förutsättningarna för att förvara eller odla arter skiljer sig mellan olika platser. Det kan bero på många olika faktorer som bland annat vattenkvalitet och strömningsförhållanden, och det i sin tur styr vilka arter som naturligt finns i vattnet.

Tjärnö marina laboratorium har tagit fram förslag på arter som skulle vara lämpliga att odla eller förvara på kolonilotten vid Tjärnö. Det är exempelvis blåmussla, europeiskt ostron, sockertång, strandsnäcka, strandkrabba och tångräka som är lämpliga att odla i havet utanför Tjärnö.

Det är viktigt att bara odla och förvara de arter som redan finns i närmiljön så att man inte introducerar nya arter för området. Detta behöver därmed undersökas på varje plats där en marin kolonilott placeras.

Stort intresse för kolonilotten

Den marina kolonilotten på Tjärnö har väckt ett stort intresse både från media och privatpersoner men även från restauranger som gärna vill ha en egen kolonilott som komplement till den kryddträdgård eller potatisland som de har i anslutning till sin restaurang. Man ser också potential i att använda kolonilott för kunskapsturism, där matgästerna kan lära sig mer om odling och hjälpa till att skörda och tillaga maten. Medvetenheten om vad vi äter ökar och hur vi kan påverka våra matval gällande exempelvis klimatpåverkan eller överfiske.

Framtidens skafferi

Trots att över 70 procent av jordens yta är täckt av vatten kommer endast ungefär fem till sex procent av världens matproduktion från havet. Här finns en stor outnyttjad potential. En marin kolonilott innebär en möjlighet att ha ett eget skafferi och odla och skörda sin mat från havet. Det kan i sig bidra till att stärka livsmedelstillgången i världen då befolkningen ökar.

Utmaningar

För den som vill starta en marin kolonilott eller vattenbruk kan det vara en utmaning att hitta rätt information kring hur man går tillväga och vilka tillstånd som krävs. Kommuner och myndigheter har liten praxis av tillämpning för nya verksamheter till havs. Här behöver de planera för bättre beredskap men också lagstiftningen behöver uppdateras i takt med utvecklingen.

Projektet Marint Gränsforum Skagerrak kopplar samman myndigheter, forskning och vattenbruksföretagare för att belysa utmaningar och tydliggöra ansökningsförfarandet för olika typer av tillstånd.

Interreg Sverige-Norge projekt

Projektet Marint Gränsforum Skagerrak är finansierat av Interreg Sverige-Norge. Projektet drivs av Svinesundskommittén och Viken fylkeskommune i samarbete med Länsstyrelsen i Västra Götaland och Göteborgs Universitet/Tjärnö marina laboratorium.

Projektet fokuserar på hållbar utveckling av marina näringar i gränsregionen, med stöd av och nära samarbete med havsförvaltning samt forskning och akademi.