

I Taastrup smelter gartneri og dambrug sammen

URBAN LANDBRUG. I et nyt forskningsprojekt i Taastrup flyder gartneri og dambrug sammen. Det giver en fiske- og planteproduktion uden forurening, som måske kan redde fremtidens madmangel.

AF FREJA CZAJKOWSKI
freja.czajkowski@sn.dk

TAASTRUP: Gartneri og fiskeopdræt forenes i et forskningsprojekt på Institut for Plante og Miljøvidenskab i Taastrup. Her er der lige nu forsøg i gang, hvor fisk og planter lever i en næsten lukket cyklus.

»Det er en måde at drive fødevarerproduktion uden at forurene,« siger Paul Kledal, direktør i firmaet ICFF, som har lejet sig på KU for at lave forsøg med aquaponic, som projektet hedder.

Forskningsprojektet er placeret i et af rummene i et de større drivhus hos KU. Fisk og planter er placeret i hver deres lag - på den måde sparer man nemlig på pladsen. Fiskene er placeret i store bassiner nederst, og ovenpå vokser planter som basilikum og chili.

Et næsten lukket kredsløb
Cyklussen opstår ved, at fiskene skider og tisser i vandet. Disse affaldsstoffer bliver ført gennem et biofilter, som omsætter det til gødningsvand, som bliver bragt videre til planterne. Planterne optager næringsstofferne og renses dermed vandet, som kan føres tilbage til fiskene.

»På den måde er det et næsten lukket kredsløb. Det er en efterligning af naturen,« siger Paul Kledal.

Det eneste der bliver tilføjet, når først produktionen er i gang, er foder til fiskene.

Og denne slags produktion er der, ifølge Paul Kledal, flere fordele ved.

»Det sparer en masse vand. I denne slags produktion bruger man omkring 100 liter vand til et kilo fisk. I dambrug bruger man omkring 8000 liter til samme mængde,« siger han.

Energimæssigt er der også penge at spare. Vand afgiver nemlig varme, og det gør, at man sparer på opvarmningen af lokalet.

25 ton fisk om året

Allerede næste år håber Paul Kledal at kunne starte en dedikeret produktion af fisk og krydderurter til kommerciel salg. Produktionshalen skal være på 1000 kvadratmeter og skal producere 25 tons fisk om året.

»Det er 500 kilo fisk om ugen, og der vil være en produktion af 300.000 krydderurter,« siger han.

Den fisk der oftest opdrættes i dambrug er ørred, men Paul Kledal har fokus på en anden slags fisk. Nemlig Sandart, som er en dyr og populær fisk.

Grunden til at der i øjeblikket laves forsøg i Taastrup er, at der skal findes den perfekte balance mellem fisk og planter, inden det kan skaleres op til en større produktion.

Paul Kledals samarbejder med Island, Norge og Spanien, som laver lignende produktioner.

»Men de kører ikke med jord, så det her er noget helt unikt,« siger Paul Kledal.

Urban landbrug

Selvom Poul Kledal ikke lægger skjul på, at der er penge

Der er et net over fiskene, eller hopper de ind imellem ud af bassinet. Her er det tilapia fisk, som bruges til forskningen. Foto: Kenn Thomsen



Indhold

- **Politi** / 4
- **Kommunen** / 9
- **Taastrup Hovedgade** / 11
- **Hedehusene** / 18
- **Debat** / 22
- **Sport** / 24
- **Bolig** / 25
- **Erhverv** / 44
- **Job & Uddannelse** .. / 45
- **Kirke** / 50
- **Læseservice** / 52
- **Kultur** / 53

LOKALAVISEN Taastrup

Marievej 1D · 2630 Taastrup · Tlf. 4377 2630 · Fax 4377 2640 · sn.dk/taastrup

Redaktion & annoncesalg mail: lta.red@sn.dk · lta.sal@sn.dk

REDAKTION



Peter Erlitz
Redaktør
Tlf. 20 15 51 11



Pernille Røhde
Journalist DJ



Josefine Klitgaard
Journalist DJ
Tlf. 31 44 21 50



Kasper Ellesøe
Journalist DJ
Tlf. 26 19 99 75



Freja Czajkowski
Journalist DJ
Tlf. 31 10 05 39



Kenn Thomsen
Pressefotograf PF Bladchef
Tlf. 50 76 45 30



Pia Walther Jensen
PF Bladchef
Tlf. 25 45 60 52



Piet Paske
Teamleder
Tlf. 50 76 41 36



Kristina Degner
Mediekonsulent
Tlf. 28 45 25 00



Klaus Sillesen
Mediekonsulent
Tlf. 28 45 26 02



Helle R. Chapman
Salgsassistent
Tlf. 24 81 37 72



Heidi Adelholm
Grafiker
Tlf. 31 20 60 06



Morten Larsson
Grafiker
Tlf. 61 77 31

ANNONCER

GRAFISK ZONE



i projektet, har han også en drøm om, at aquaponic kan hjælpe lande, som ikke har samme forhold som Danmark. »Det her åbner mulighed op for lande i Afrika, hvor der er mangel på vand og mange mennesker at mætte,« siger

han. Ifølge Paul Kleddal, er det nemlig en nem og overskuelig måde at producere mad på.

Han tror også på, at et projekt som aquaponic kan bruges i urban farming, hvor fødevarerproduktionen rykker ind i byerne.

»På den måde sparer man på både transport og emballage,« siger han.

Fremadrettet kan det også være en måde at redde især de kæmpe storbyer, som findes overalt i verdenen.

»Man er enorm sårbar i

Det er Poul Kleddal, direktør i IGFF der står bag forskningsprojektet. Foto: Kenn Thomsen

byen og er afhængig af, at der ikke går koks i systemet,« siger Paul Kleddal, der forklarer, at urban farming og aquaponic kan være en måde at gøre byerne mindre sårbare over for fremtidens energi- og madmangel.



Foto: Kenn Thomsen



Krydderurter og chiliplanter er en del af forsøgene på KU i Taastrup. Foto: Kenn Thomsen

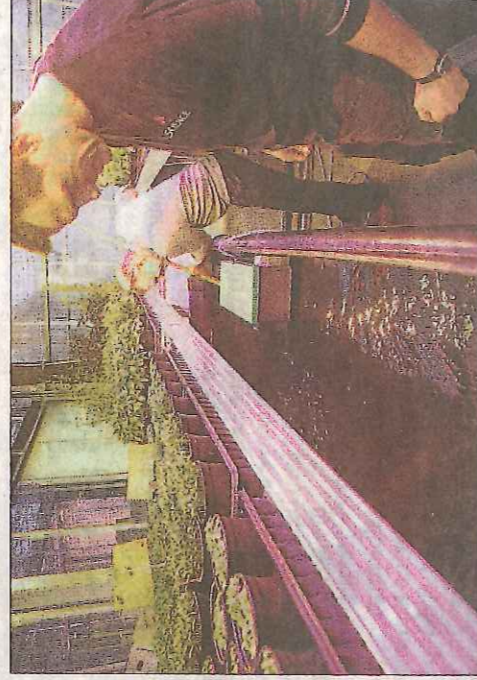


Foto: Kenn Thomsen

MENY

Max. 3 pr. kunde.
Hertil er prisen op til 16,95 pr. stk.

CHEASY SKYR
Pære & Vanille, Hindbær & Rabarber
eller Citruser & Spilvær, 500 g

9,-

SPAR OP TIL 7,95

Blåkildecntrret
Abningstider: Man.-fre. 8-19 lør. 8-18 søn. 8-18

Sengeløse Kro

JAZZ PÅ KROEN

31. januar 2016 kl. 12-15

Det fantastiske jazzband

South Coast Stompers

kommer og underholder



Der serveres 3 styk uspecificerede smørbrød samt kaffe ad libitum.

Pris per person 199,-

forudbestilling nødvendig

51 78 40 78 - www.sengelosekro.dk - sk@sengelosekro.dk
Landsbygaden 1B - 2630 Taastrup