DANMARKS FISKEHANDLERES MAGASIN

FYSK

#20 · FORÅR 2025

GRATIS MAGASIN

SÆSONENS FISK

Få de lækreste opskrifter på forårets fisk

DEN LYSERØDE ØSTERS

Jonas vil bringe den omdiskuterte spise tilbage på bordet i flere danske hjem

BÆREDYGTIGHED OG INNOVATION

Brødrene bag Venmark Fisk viser vejen frem i branchen

SPIS EFTER SÆSONEN

[Klaus Anker Peter Witt]

Foråret er landet, og det betyder, at de danske farvande igen bugner af lækre sæsonfisk. Som formand og som passioneret fiskespiser, handler det om at spise fisk efter årstiden. Det er ikke bare godt for ens egen smagsoplevelse og sundhed, men også for de enkelte fiskebestande og det økosystem, som fiskene lever i.

På det seneste har der været en del debat om fisk og bæredygtighed, og det kan for mange virke forvirrende om, hvad man skal vælge. Min klare anbefaling er at følge sæsonen, så vi sammen hjælper med at skåne de arter, der ikke er på deres naturlige højdepunkt. På den måde bidrager vi til at passe godt på vores have og sørger for, at der også i fremtiden er rigeligt med fisk i de danske farvande.

Lige nu er det bl.a. hornfisk, pighvar og multe, som er i sæson. Når vi kommer lidt senere ind i foråret, er det sej, kuller og kulmule, som ligger klar i disken hos fiskehandlerne. Vi er din specialist, når det kommer til fisk, og står altid klar med svar på dine spørgsmål. Jeg kan derfor kun opfordre til, at man spiser mere fisk! Fisk er sundt, opdræt eller ej. Fødevarestyrelsen anbefaler endda, at der skal 350 gram fisk på tallerkenen om ugen, da fisk og skaldyr ikke blot er piv sundt men også en klimavenlig spise. I praksis er det dog de færreste danskere, der formår at få nok fisk i hverdagen, og det er fjollet, især når Danmark har 7000 km kystlinje og vand på alle sider.

Er man som forbruger i tvivl, eller vil man gerne vide mere om, hvad det vil sige at spise opdrætter fisk, så benyt vores service i butikkerne. Vi har specialviden, som vi gerne vil dele, og vores mål er, at du får den bedst mulige fiskeoplevelse – hver gang.

Som formand er jeg stolt af at repræsentere en branche, der lever og ånder for de gode råvarer, den lokale forankring og den bæredygtige udvikling. Jeg håber, at denne udgave af magasinet F!SK vil give dig inspiration til at kaste dig ud i nye, spændende opskrifter med fisk, og blive klogere på den branche og de råvarer vi nørder med.

Velbekomme og god læselyst!

Klaus Anker Jensen,
Formand for Danmarks Fiskehandlere

DANMARKS FISKEHANDLERE

SVANEMÆRKET
Tryksag
5041 0004

KONTAKT
Ulrik Olesen
- Marketingchef
uol@fvdanmark.dk
Direkte tlf.: 21 45 53 35

ART DIRECTION OG FOTO
Peter Schlüter Witt

SKRIBENT
Malene Bøgedal Jørgensen

MADSTYLIST OG OPSKRIFTSUDVIKLER
Martin Beck Rask

TRYK
Stibo Complete

DANMARKS FISKEHANDLERE
Poppelvej 83
5230 Odense M
Tlf.: 66 12 87 30
www.fiskehandlerne.dk

Alle henvendelser vedrørende redaktionelle spørgsmål bedes stillet skriftligt pr. email til redaktionen på uol@fvdanmark.dk

Redaktionen påtager sig intet ansvar for eventuelle fejl.
Artikler og fotografier må ikke kopieres eller eftertrykkes uden skriftlig tilladelse.
Der tages forbehold for trykfejl.

ØSTERS PÅ MENUEN:

JONAS FARVER DANMARK PINK

[Malene Bøgedal Jørgensen Jonas Harboe Frederiksen]

Jonas Harboe Frederiksen er 29 år, entreprenør, forfatter, far og fuldstændig vild med østers. Den unge bornholmer, også kendt som "Østersmanden", er uddannet kok og har allerede arbejdet på nogle af de mest anerkendte restauranter i Paris og Danmark. Ved et tilfælde deltog Jonas i en østerskonkurrence, og netop det blev startskuddet til konceptet "Pink Oysters".

FRA PARIS TIL BORNHOLM

Jonas havde oprindeligt en drøm om at læse journalistik, men efter et møde med en arbejdsgiver blev han foreslået at gå kokkevejen. Det førte ham til den anmelderroste Restaurant Palægade i København, hvor han i 2017 færdiggjorde sin kokkeuddannelse. Med verden for sine fødder gik turen videre til Paris, hvor han fik arbejde på Restaurant Copenhague på Champs-Élysées, inden han rykkede til den japanske, 1-stjernede Michelin-restaurant Neige d`été. Et nyt sprog og nye omgivelser blev hverdagen for Jonas, som brugte det meste af sin vågen tid i køkkenet.

Efter et par år i Paris blev Jonas inviteret til en medaljefest i Danmark, hvor han skulle modtage legater på henholdsvis 5.000 og 50.000 kroner. Turen hjem til Danmark vakte en savn til en hverdag tæt på familien, og han valgte derfor at sige farvel til det franske eventyr og i stedet slå sig ned i København, hvor han fik arbejde som stagiaire på Michelin-restauranterne Alchemist og Geranium. Her udvidede han sin gastronomiske kunnen, men længtes tilbage til barndomsøen Bornholm, og valgte derfor i 2022 at tage hjem til øen, hvor han fik job på Stammershalle Badehotel og Restaurant. Det skulle vise sig at blive hans indgang til østersverdenen.

Via jobbet på Stammershalle fik Jonas mulighed for at deltage ved Østersfestivalen 2021 på Rømø. Her fik han ved et tilfælde og et wildcard, lov til at stille op i østerskonkurrencen, som han endte med at vinde for mest innovative østers. Jonas præsenterede en øster med grape under navnet Pink Oyster, hvilket blev startskuddet til hans selvstændige karriere og etableringen af madvirksomheden Pink Oysters.

EN REGNBUE AF ØSTERS:

I starten kombinerede Jonas sit nye projekt med et job på D'leter, men efterspørgslen voksede hurtigt, og fra 2024 kunne han bruge 100% af sin tid på madvirksomheden Pink Oysters.

Pink Oysters-konceptet er centreret om serveringen af farverige østers, med de pinke østers som flagskib. Hertil er der mulighed for at opleve bl.a. grønne, gule, sorte, røde og hvide østers, hvor den oprindelige pinke, siden østersfestivallen i 2021, er blevet opgraderet fra grape til jordbærrabarber med håndplukkede syltede hybenroser fra Bornholm.

Pink Oysters har 3 grene. Første del er en pop up og catering del, hvor Jonas kreerer smukke østers til events, som festivaler, bryllupper eller til Fashion Week. Den næste er privat dining, hvor Jonas tilbereder østers i folks egne hjem med fokus på sæsonens råvarer. Den sidste gren er en bæredygtighedsindsats, hvor han deltager i politiske debatter om bæredygtig madkultur og fremhæver østers som et grønt alternativ. Det er nemlig Jonas' mission med Pink Oyster-konceptet at bringe østers på bordet hos flere danskere, og fortæller at han ofte oplever mange fordomme omkring østers, bl.a. at østers kun er noget man spiser nord for København, selvom man kan gå ud i Limfjorden og plukke dem friske.

VIDSTE DU?

- Østers er en invasiv art, og så betragtes de som en bæredygtig spise.
- Østers tager smag af det habitat de lever i. F.eks. smagsforskelle mellem limfjordsøsters og franske østers.
- Østers kan legere ligesom æggeblommer, og kan derfor også bruges som en bindende råvare i f.eks. en mayo.

Østers i karamelliseret jordskokke sauce

med selleripure og sort hvidløg

[Peter Witt Martin Beck]

INGREDIENSER (4 PERS):

- 12 stk. østers
- 1 kg jordskokker
- 5 dl hønsefond
- 2,5 dl piskefløde
- 1 stk. selleri
- 1 l vindruekerneolie
- 100 g smør
- Salt og peber
- Sort hvidløg

FREMGANGSMÅDE:

- Pak sellerien ind i stanniol og bag den ved 180°C i 2 timer, indtil den er helt mør.
- Lad den køle let af, fjern skrællen og skær sellerien i mindre stykker.
- Blend den til en helt glat puré og smag til med 50 g smør, en smule fløde, salt og peber.
- Skær 4 jordskokker i tynde skiver på et mandolinjern og friter dem sprøde og gyldne i vindruekerneolie. Læg dem på køkkenrulle til afdrypning.
- Skræl resten af jordskokkerne og skær dem i rustikke klodser.
- Smelt 50 g smør i en gryde og karamelliser jordskokkerne godt.
- Tilsæt hønsefond og piskefløde, og lad det simre i 30 minutter ved svag varme.
- Blend blandingen til en skummende sauce.
- Åbn østersene, tag dem ud af skallen, og sigt østerssaften over i en lille gryde.
- Pochér østersene i deres egen saft i maks. 1 minut.

ANRETNING

- Fordel 3 skefulde selleripuré på hver tallerken og top med de sprøde jordskokkechips.
- Placér 3 pocherede østers pr. tallerken og anret tynde skiver af sort hvidløg ved siden af.
- Hæld den skummende jordskokkesauce over og server straks.

Spaghetti Vongole

[Peter Witt Martin Beck]

INGREDIENSER (4 PERS):

- 500 g tørret spaghetti
- 2 kg hjertemuslinger
- 5 store, søde og solmodne tomater
- 3 skalotteløg, fintsnittede
- 2 fed hvidløg, fintsnittede
- 1 økologisk citron, saft og skal herfra
- ½ dl ekstra jomfruolivenolie
- 10 g salt til pastavandet
- 1 håndfuld bredbladet persille, grofthakket

FREMGANGSMÅDE:

- Rens hjertemuslingerne ved at lægge dem i en skål med vand tilsat salt (som havvand) i et par timer eller natten over, så de spytter sand ud. Skyl dem grundigt, og kassér beskadigede muslinger.
- Bring en stor gryde vand med salt i kog.
- Blanchér tomaterne i det kogende vand i 30 sekunder, afkøl dem i koldt vand, fjern skindet, skær dem i kvarte, fjern saft og kerner, og skær dem i tern.
- Varm olivenolien op i en stor pande, og sautér hvidløg og skalotteløg til de bliver bløde.
- Tilsæt citronskal, citronsaft og tomater, og lad det hele simre i 3-5 minutter.
- Kog spaghettien i det saltede vand ifølge anvisningen på pakken.
- Damp hjertemuslingerne i panden med tomat og løg under låg i 3-4 minutter, til de åbner sig. Kassér de muslinger, der forbliver lukkede.
- Vend den kogte spaghetti og bredbladet persille sammen med muslingesaucen, og server straks.

VENMARK FISK

FRA LOKAL IDÉ TIL GLOBAL NØGLEAKTØR

[Malene Bøgedal Jørgensen Venmark Fisk]

Venmark Fisk, med base i Hirtshals, har gennem årene udviklet sig fra en beskeden idé til en anerkendt virksomhed inden for fiskeribranchen. Grundlagt i 1997 af brødrene Henrik og Claus Ibsen, er Venmark Fisk blevet et symbol på passion, engagement og innovativ tænkning.

DET JYSKE EVENTYR

Venmark som er en sammentrækning af Vendsyssel og Danmark, begyndte sin spæde start i en nedlagt slagterforretning på Vestergade i Hirtshals. Brødrene Henrik og Claus havde en vision om at levere frisk fisk af højeste kvalitet direkte fra fiskeauktionen til lokale supermarkeder og restauranter. Med fokus på punktlige leverancer og kvalitetsprodukter opnåede de hurtigt anerkendelse blandt deres kunder. Denne anerkendelse blev byggestenen til det solide fundament, som skulle danne rammerne for Venmark Fisk's fremtidig.

STØRRE FACILITETER OG NYE MULIGHEDER

Efter seks år med vækst flyttede Venmark Fisk til større faciliteter på Læssevej ved Hirtshals Havn. Denne strategiske placering gav adgang til bedre logistik samt mulighed for at udvide sortimentet. Ud over levering til lokale supermarkeder begyndte Venmark Fisk at tilbyde fisk til fiskehandlere i hele landet, og indledte også eksport i 2010 til udlandet. Dette er dog siden droslet ned, så det i dag primært er salg til danske fiskehandlere, der driver butikken.

I år 2015 kunne familievirksomheden markere endnu en milepæl, da brødrene købte de bygninger der tidligere husede Hirtshals Mejeri. Efter en omfattende renovering, kunne Venmark Fisk endelig i 2016 flytte ind på Søndergade, hvor de råder over mere end 5000 kvm. Med topmoderne faciliteter, kunne de nu efterkomme den øgede efterspørgsel fra kunder, og samtidig udvide produktionen. I dag har virksomheden 50 ansatte, og har siden udvidet til lokaler i København, hvor de har åbnet et distributionscenter, der kan levere hurtigt og effektivt til de sjællandske kunder. Således dækker Venmark Fisk hele Danmark, og med fokus på effektiv logistik og en øget produktionsmængde, har de altså i dag indtage rollen som en af de førende aktører i branchen som fiskegrossist og leverandør.

EN FREMTID MED FOKUS PÅ BÆREDYGTIGHED OG PRODUKTUDVIKLING

Venmark Fisk har altid prioriteret kvalitet og bæredygtighed. De leverer i dag et bredt udvalg af frisk fisk og skaldyr til supermarkeder, restauranter, cateringvirksomheder, kantiner og fiskehandlere i både Danmark og Europa. Deres produkter stammer fra både lokale fiskere og internationale leverandører, hvilket sikrer en konstant strøm af højkvalitets råvarer, som nøje bliver udvalg på hovedkontoret i Hirtshals.

Brødrene Henrik og Claus arbejder hele tiden på at finde gode varer til de kvalitetsbevidste forbrugere. De har blandet startet import og opkøb med agentur på Island. og har bl.a. kontrakt med flere både i sæsonen for stenbiderrogn.

Derudover arbejdes der løbende på at udvikle nye produkter, der matcher moderne forbrugeres krav om bæredygtighed og innovation.

I 2023 fik virksomheden et 1500 kvm. stort solcelleanlæg lagt på taget – Den lange vej mod klimaneutralitet er således påbegyndt.

Samme år startede Venmark Fisk egen import og pakkeri af caviar, og kan således lave kundetilpassede pakninger på kort tid. Der pakkes fra 10-1000 gram. Der kan også printes speciallabel efter kundens ønsker. 7 slags hjemmelavede salater bliver der også fremstillet på fabrikken. Dertil håndskærer de alt fisk og har eget røgeri, hvor alverdens delikatesser bliver lavet, herunder den koldrøgede færøske laks, som især er i høj kurs.

Med en klar strategi for vækst og innovation fortsætter Venmark Fisk med at udvide deres horisonter. Der eksperimenteres med nye smagsvarianter og forarbejdningsteknologier, samtidig med at virksomheden prioriterer bæredygtige løsninger. Målet er at sikre, at fisk og skaldyr fortsat kan leveres med samme høje standard i mange år fremover.

TIPS TIL OPBEVARING AF FISK

- **For at bevare friskheden på fisk, skal den opbevares ved 0 grader**
- **Hvis du skal transportere fisk, kan en køleboks med isblokke sikre optimal temperatur**
- **Frysning kan forlænge holdbarheden uden at gå på kompromis med smagen**

Fiskepie

med helleflynder og rejer

[Peter Witt Martin Beck]

INGREDIENSER (4 PERS):

- 600 g helleflynder
- 150 g rejer
- 50 g spinat
- ¼ l piskefløde
- ½ bundt dild
- 1 kg kartoffelmos
- Salt og peber

FREMGANGSMÅDE:

- Skær helleflynderfileten i store tern.
- Skyl spinaten grundigt og fordel den i bunden af et ovnfast fad.
- Fordel helleflynderternene og rejerne jævnt over spinaten.
- Hæld piskefløden over og krydr med salt og peber.
- Hak dilden groft og drys den over retten.
- Lav en cremet kartoffelmos, og fordel den i et jævnt lag ovenpå fisken.
- For en dekorativ finish kan kartoffelmosen sprøjtes ud med en sprøjtepose for at danne et flot låg.
- Bag i en forvarmet ovn ved 200°C i 20-25 minutter, indtil kartoffelmosen er gylden og sprød.

Fyldig fiskesuppe

med kulmule og laks

[Peter Witt Martin Beck]

INGREDIENSER (4 PERS):

- 300 g kulmulefilet
- 300 g laksefilet
- 600 g kartofler
- 1 klat smør
- 1 porre
- 3 gulerødder
- ½ bundt dild
- 2,5 dl piskefløde
- 5 dl fiskefond
- Salt og peber

FREMGANGSMÅDE:

- Skræl gulerødderne og skær dem i mundrette stykker. Rens porren og skær den i skiver. Skræl kartoflerne og skær dem i tern.
- Smelt smørret i en tykbundet gryde, og sautér porre, gulerødder og kartofler, indtil de begynder at blive let møre.
- Tilsæt fiskefond og piskefløde, og lad det simre i 20 minutter, indtil grøntsagerne er møre.
- Skær laks og kulmule i store tern, og lad dem simre i suppen i ca. 5 minutter, indtil fisken er tilberedt og saftig.
- Drys med hakket dild og smag til med salt og peber.

ISLANDSK STENBIDERROGN PÅ TALLERKENEN

[Malene Bøgedal Jørgensen Peter Witt]

Mange elsker at nyde stenbiderrogn frisk fra den lokale fiskehandler - om det så er på et stykke lækkert ristet brød, i salater eller som garniture på fiskeretter. Fra 1. januar 2025 blev der indført et totalt forbud mod at fiske, medbring og lande stenbider i Danmark. Derfor er det slut med erhvervsmæssigt fiskeri af den ellers populære spise.

Som en erstatning af den danske, nu fredet stenbider, sælges der i dag islandsk stenbiderrogn hos de lokale danske fiskehandlere.

BÆREDYGTIGHED

Efter meget fokus på den lave bestand af stenbidere i Danmark, er denne nu gjort fredet. Derfor er det fremover de islandske stenbiderrogn, som sælges herhjemme. Den Islandske bestand er MSC-certificeret og omfattet strenge regulativer og kvoter, hvilket sikrer, at der ikke sker overfiskeri og samtidig holder fiskebestanden sund. Moderne fiskerimetoder suppleret med traditionelle teknikker sikrer en produktionskæde, der både respekterer naturen og opretholder høj kvalitet. Dette er en vigtig faktor for både miljøbevidste forbrugere og professionelle fiskere.

VIDST DU?

Stenbiderrogn kommer fra stenbiderhunnen – kvabsoen. Stenbideren lever i det nordlige Atlanterhav – fra USA og Canadas østkyst over Grønland til Norge og Finland. Den foretrækker koldt vand og stenet bund, og i løbet af sin levetid flytter den sig typisk ikke særlig langt omkring – dog bortset fra når den skal gyde. Når temperaturen ved kysterne ligger på omkring 4-5 grader, søger stenbiderne parvis ind til kysten for at gyde.

Cremefraisheboard
med stenbiderrogn

Snit purløg fint, pluk dildkviste og hak rødløget fint. Smør en fed cremefraiche ud på et lille fad eller tallerken og drys med purløg, rødløg, dild og fintrevet citronskal. Server fadet med blinis og stenbidderrogn, og dyk ned i en lækker og nem forårs snack.

Dampede blåmuslinger

i sauce med tonkanød og syltede gule beder

[Peter Witt Martin Beck]

INGREDIENSER (4 PERS):

Blåmuslinger og sauce

- 1 net blåmuslinger
- 1 dl hvidvin
- Safran (efter smag)
- Tonkabønne (revet, efter smag)
- 2 dl fiskefond
- 2,5 dl piskefløde
- 2 spsk. citronsaft
- Salt og peber (efter smag)

Syltede grøntsager

- 2 gule beder
- 2 gulerødder
- Syltelage
- 5 dl eddike
- 5 dl sukker
- 5 dl vand
- Pynt
- Tagetes
- Persille

FREMGANGSMÅDE:

- Start med at lave syltelagen: Kog eddike, sukker og vand op, indtil sukkeret er opløst.
- Skræl de gule beder og gulerødder, og skær dem i ultratynde skiver eller strimler på et mandolinjern.
- Læg grøntsagerne i den varme syltelage, og lad dem trække i mindst 3 timer – helst til dagen efter.
- Kog fiskefond og piskefløde op i en gryde. Tilsæt safran og riv forsigtigt tonkabønne i saucen (start med en lille mængde, da den er meget aromatisk).
- Justér saucen med citronsaft, salt og peber. Ønskes en tykkere konsistens, kan saucen jævnes med maizena.
- Hæld hvidvin i en gryde, og bring den i kog. Tilsæt de skyllede blåmuslinger, læg låg på, og damp dem hurtigt. Muslingerne er færdige, når de åbner sig.
- Anret de syltede gule beder i bunden af en tallerken, og rul de syltede gulerodsstrimler dekorativt ovenpå.
- Fordel de dampede blåmuslinger på tallerkenen, og servér saucen ved siden af i en skål.
- Pynt med tagetes og persille.

Sprødstegt rødfisk

med basquaise og rød karry-sauce

[Peter Witt Martin Beck]

INGREDIENSER (4 PERS):

- 4 stk. rødfiskefileter
- 3 stk. tomater
- 1 stk. peberfrugt
- 1 stk. løg
- 2 fed hvidløg
- 2 spsk. olivenolie
- 50 g sukker
- 2 spsk. hvidvinseddike
- 2 tsk. rød karrypasta
- 5 dl piskefløde
- 1 stk. hønsebouillonterning
- Rød melde til pynt
- Salt og peber

FREMGANGSMÅDE:

- Halvér tomaterne og fjern kernerne, så du kun bruger tomatkødet. Skær tomaterne, løget og peberfrugten i tynde strimler. Hak hvidløget fint.
- Sautér hvidløget i olivenolie ved lav varme. Tilsæt strimler af løg, peberfrugt og tomater. Drys sukkeret over og tilsæt hvidvinseddike. Læg låg på, og lad det simre ved svag varme i ca. 20 minutter. Smag basquaise til med salt og peber.
- I en gryde bringes piskefløde, hønsebouillonterning og rød karrypasta i kog. Smag til med salt og peber, og lad saucen simre, indtil den har den ønskede konsistens.
- Steg rødfiskefileterne på skindsiden i neutral olie på en varm pande, indtil skindet er sprødt og gyldent. Vend fileterne kort til sidst, og krydr med lidt salt.
- Anret den sprøde rødfisk med basquaise og rød karry-sauce. Pynt med rød melde.

TIP

For at undgå at filetten krøller sammen kan man ridse skindet for at undgå det trækker sig sammen.

Pocheret Pighvar

i sauce på jernurt og grønkål samt vaniljeolie

[Peter Witt Martin Beck]

INGREDIENSER (4 PERS):

- 600 g pighvarfilet, skåret i tykke strimler
- 1 bundt jernurt
- 1 pose grønkål
- 2 dl fiskefond
- 2,5 dl piskefløde
- 2 spsk. citronsaft
- 1 bundt forårsløg
- 50 g smør
- 3 spsk. olivenolie
- ½ vaniljestang
- Salt og peber

FREMGANGSMÅDE:

- Skyl grønkålen grundigt og blanchér den kort i kogende vand. Kom den derefter i isvand for at bevare farven. Gem lidt grønkål til anretningen.
- Kog fiskefond og piskefløde op, og blend den blancherede grønkål samt jernurten ud i saucen, indtil den bliver helt grøn. Smag til med citronsaft, salt og peber.
- Skrab vaniljekornene ud af den halve vaniljestang og pisk dem ud i olivenolien.
- Damp forårsløgene al dente.
- Pochér pighvarfileterne i en sauterpande med låg i let simrende vand tilsat en klat smør, indtil fisken er fast, men stadig saftig.

ANRETNING

- Placer buketter af den blancherede grønkål og de dampede forårsløg midt på tallerkenen.
- Læg den pocherede pighvar ovenpå.
- Varm saucen op, skum den op med en stavblender, og hæld den omkring fisken.
- Dryp lidt vaniljeolie rundt i saucen og server straks.

TILBEREDNINGSMETODEN PORCHERING.
Kort fortalt betyder pochering, at man tilbereder maden i vand, der har en temperatur lige under kogepunktet. Ved at pochere fødevarer undgår man, at maden er rå, samtidig med man ikke kommer til at udkoge den som ved almindelig kogning. Denne tilberednings metode er særdeles velegnet til fisk og skaldyr.

Find din Fiskehandler

Sjælland

Fiskehalle
Nordens Plads 8B
2000 Frederiksberg

Fiskehuset
Emdrupvej 4
2100 København Ø

Sømunken
Rantzausgade 32
2200 København N

Centrum Fisk
Rødovre Centrum 73
2610 Rødovre

Dragør Røgeri
Gl. Havn 6-8
2791 Dragør

Antoni Fisk
Lyngby Hovedgade 48
2800 Lyngby

Kildegårds Fiskehal
Kildegårdsvej 15
2900 Hellerup

Det Fisk
Havnelinien 11
3300 Frederiksværk

H.P.Jensen Fisk
Haredalen 3
3390 Hundested

Jakobs fisk
Helsingørsgade 16E
3400 Hillerød

Birkerød Fiskehus
Hovedgaden 30A
3460 Birkerød

Flemmings Fisk
Damvej 6, Kulhuse
3630 Jægerspris

Roskilde fiskehus
Støden 5
4000 Roskilde

Kuberts Fisk
Algade 50
4500 Nykøbing Sj.

Rørvig Fisk
Toldbodvej 81
4581 Rørvig Havn

Odden Fisk
Vestre Havnevej 39
4583 Sj. Odde

Fiskemanden i Køge
Nørre Boulevard 62
4600 Køge

Ditlevsens Fiskehus
Alleen 43 A
4736 Karrebæksminde

Annes Fisk og Vildt
Sjællandsgade 1
4800 Nykøbing F

Fiskebørsen
Skolegade 15
4800 Nykøbing F

Gedser Røgeri
Havnegade 2
4874 Gedser

Fyn & øerne

Søndre Boulevard Fisk & Vildt
Sønder Boulevard 49
5000 Odense C

Fiskehuset Bogense
Vestre Havnevej 19
5400 Bogense

Strib Fisk
Havnegade 93
5500 Middelfart

Skrillinge strand Fisk
Skrillinge Strand 22
5500 Middelfart

Fiskehuset Fåborg
Havnegade 13
5600 Faaborg

Bendixens Fiskehandel
Jessens Mole 2
5700 Svendborg

Jylland

Kalvø Fisk
Sønderballe vej 6
6230 Rødekro

Udo's Fisk (Nordlyset)
Limfjordsvej 17
6400 Sønderborg

Havnens Fiskehus
Fiskerihavnsgade 13A
6700 Esbjerg

Blåvands Fiskerestaurant
Kallesmærskvej 2
6857 Blåvand

Fisk By Strøm ApS
Havnepladsen 4
6950 Ringkøbing

Edgar Madsen Fiskeeksport & Filetfabrik
Meteasvej 10
6960 Hvide Sande

FriskFangetFisk ApS
Pedersvej 1
6960 Hvide Sande

Hvide Sande Røgeri
Troldbjergvej 4
6960 Hvide Sande

Nordsø fisk - Hvide Sande
Metheasvej 11
6960 Hvide Sande

Slusens fisk og Røgeri
Boddingsvej 71
6960 Hvide Sande

Nørgaard Fisk og Røgeri
Vesthavnen 13
6990 Ulfborg

Havnens Fiskehus
Nordkajen 1
7100 Vejle

Vestergade fisk
Vestergade 21
7500 Holsterbro

Bjarne's fisk
Havnen 54
7620 Lemvig

Kims Fiskevogn
Hvedemarken 12
7620 Lemvig

Thorsminde Fisk
Vangevej 9
7620 Lemvig

Fiskehallen Thyborøn
Havnegade 5A
7680 Thyborøn

Fiskehuset Thisted
Havnen 31
7700 Thisted

Fiskercompagniets Detailsalg
Vesterhavsgade 182
7700 Thisted

Agger Fiskebil
Rubyvej 18, Agger
7770 Vestervig

Havnens Fiskehus
Aarhus, Fiskerivej 6
8000 Århus C

P. Clausens Fiskehandel
Fiskerivej 4
8000 Århus C

Borgs Fiskehandel
Sintrupvej 5A
8220 Brabrand

Rene's Fiskevogn
Lundshøjvej 18G
8270 Højbjerg

Køst ApS
Færgebyen 2
8300 Odder

Ballen Fisk
Strandvejen 83
8305 Samsø

MBJ fisk
Jegstrupvej 44
8361 Hesselager

Flyvefisken
Stockflethsvej 12
8400 Ebeltoft

Mols Røgeri ApS
Havhusevej 23
8410 Rønde

Møllefisk ApS
Ny Havnevej 24
8585 Glesborg

Byens Fisk og Vildt
Søndergade 23
8600 Silkeborg

Fiskerøgeriet
Vellingvej 55
8654 Bryrup

Fiskehandler Møller
Kulholmsvej 4
8930 Randers NØ

Johnny's Fiskehus
Nibevej 389
9200 Aalborg SV

Kystfisken.dk
Hyttefadsvej 14
9970 Strandby

Kildens Rygeri
Kildegade 33
9240 Nibe

Klostergydens Fisk
Klostergyden 9A
9300 Sæby

Klausen Fisk og Skaldyr
Ilsigvej 11
9492 Blokhus

HB Fisk
Hotelvej 7
9640 Farsø

Rønbjerg Fiskehus
Livøvej 143
9681 Ranum

Fisk Er Godt
Nørregade 30a
9800 Hjørring

Deba Fisk
Sydkajen 2
9850 Hirtshals

Netfisk.dk
Søndergade 50
9850 Hirtshals

Cafe Fisk
Tannisbugtvej 63
9881 Bindslev

Aavangs Fiskehus
Fiskehuskaj 1
9990 Skagen

Havnens Fiskehus, Skagen
Fiskehuskaj 17-21
9990 Skagen

Skagen Frisk
Isvej 1
9990 Skagen

Støttemedlemmer

Venmark Fisk A/S
Søndergade 50
9850 Hirtshals

Fjord Foods
Vestkraftsgade 1, 3,
6700 Esbjerg

Prime Ocean A/S
Røgerivej 2
9990 Skagen

Coldwater United Seafood ApS
Østerbæk 35,
9310 Vodskov

Find din fiskehandler på www.fiskehandlerne.dk/find-butikker