

## VenØsters

De østers, som vi markedsfører her fra Venø, har vi valgt at markedsføre under kvalitetsnavnet "VenOysters".

Vores VenØsters kan købes gennem engrosvirksomheden Hanstholm Fisk og Skaldyr, der også leverer til nogle af landets bedste restauranter.



## Kontakt

Venø Fish Farm A/S  
Sønderskovvej 20, Venø  
7600 Struer

Direktør Hans Peter Jensen  
Produktionschef David Ommaney

Tlf.: 97 86 86 86

Mail: [mail@fishfarm.dk](mailto:mail@fishfarm.dk)

## Hvor kan jeg læse mere?

Vores egen hjemmeside:  
[www.fishfarm.dk](http://www.fishfarm.dk)

Venøs hjemmeside:  
[www.venoe.dk](http://www.venoe.dk)

Hjemmeside for ø-specialiteter:  
[www.oespecialiteter.dk](http://www.oespecialiteter.dk)

Hanstholm Fisk og Skaldyr:  
[www.hafiska.dk](http://www.hafiska.dk)



## Velkommen til Venø Fish Farm A/S

### Lærings- og oplevelsescentret for opdræt af skaldyr

Sønderskovvej 20, Venø  
7600 Struer

April 2008  
Tekst: Bente Bjerre  
Fotos: Marianne Bjerre

## Hvem er vi?

Venø Fish Farm A/S blev etableret i 2005. Virksomheden ligger på Venø, som er en lille ø i Limfjorden.

Beliggenheden er ideel, fordi vi i den del af fjorden har en løbende tilstrømning af frisk havvand med den rette saltkoncentration for både vores østers- og fiskeproduktion.

På Venø Fish Farm A/S satser vi udelukkende på at fremstille produkter af høj kvalitet og ud fra miljøvenlige principper.



## Kan du li' østers?

Østers er en fedtfattig, dyr og virkelig delikat spise. Østers kan have en diameter på op til 15 cm, alt efter hvor gode vækstbetingelserne er. Det bedste tidspunkt at spise østers på er, når den er ca. 7 cm i diameter. Denne størrelse når den i løbet af 3 år. En østers kan blive 20 år gammel.

Der findes både Bretagneøsters, Stillehavsoøsters og så - den bedste af dem alle - Limfjordsøstersen.



## Rundvisning

Har du lyst til at høre og se mere til en østers vej fra vand til land, så har du mulighed for at komme på en rundvisning på virksomheden Venø Fish Farm A/S.

En rundvisning består af en guidet tur til uden- og indendørs bassiner samt slide show i vores fremvisningslokale. Afhængig af sæsonen vil du kunne se både østers og pighvar.

Rundvisningen varer ca. 45 - 60 minutter og koster kr. 25,- pr. deltager. Deltagerantallet skal minimum være på 15 personer. Alle er velkomne.

Rundvisning kan kun ske efter aftale.

## Hvordan kommer jeg til Venø?

Venø Færgen sejler 3 gange i timen i dagtimerne. Venø Fish Farm A/S ligger ca. 2 km fra færgelejet, på venstre side.

## Østersproduktion og kontrol

På Venø Fish Farm A/S arbejder vi med østers i akvakultur med henblik på at frembringe østersyngel (som kaldes for østersspat) med efterfølgende opvækst af disse til konsum.

Vi tror på, at vi med denne spatproduktion vil kunne supplere den naturlige østersproduktion rundt omkring i Europa gennem udsætninger efter princippet, at man skal så før man kan høste.

Parallelt med opdræt, køber vi vilde østers til videresalg. Salg sker dog først, når østersen har gennemgået en streng rensningsproces.

Vi fører løbende kontrol via vores egenkontrolprogram med vandkvalitet, algeforekomst og bakteriologi, som foregår efter meget stringente retningslinjer udarbejdet af de veterinære myndigheder i EU.

På denne måde sikrer vi hele tiden, at vi som minimum overholder den danske fødevarerlovgivning, og på visse punkter er vores egne kvalitetskrav endog endnu strengere. Desuden er vi underlagt Fødevarerstyrelsens kontroltilsyn.

