



Pristagarna i Kungsfenan utsedda:

Stjärnkockarnas kock, EU:s fiskekommissionär och Namibias fiskeriminister tilldelas priset för 2009

I dag offentliggörs vilka som får Kungsfenan The Swedish Seafood Award, utmärkelsen som delats ut sedan 2002 i kategorierna "Hållbar Fiskevärdskap" och "Maritim Gastronomi". Det är tre internationellt mycket välmeriterade personer som får ta emot priset på GöteborgsOperan den 11 februari 2010.

Paul Bocuse, Frankrike, är förmodligen världens mest kände och inflytelserike kock. Han tilldelas Kungsfenan 2009 i kategorin **Maritim Gastronomi**, därför att han genom matlagningstävlingen Bocuse d'Or på ett utomordentligt sätt synliggjort fiskgastronomin. Prissumman är på 200 000 kronor.

Kungsfenan i **Hållbar Fiskevärdskap** 2009 tilldelas två pristagare:

Dr Abraham Iyambo den namibiske fiskeriministern och ministern för naturresurser, för att Namibia under mer än ett decennium har kunnat genomföra en hållbar förvaltning av landets fiskeresurser. **Dr Joe Borg**, EU-kommissionär och tidigare utrikesminister på Malta, därför att fiskerifrågorna under hans ledarskap fått den uppmärksamhet som är nödvändig för att minska problemen i EU:s fiskevatten. Prissumman är på 200 000 kronor.

Årets Skarpsill 2009 går till **Dr Helen Lindqvist** som genom sin doktorsavhandling utfört den första specifika undersökningen av sillens hälsoeffekter. Prissumman är på 30 000 kronor.

Mer information:

Christina Stenberg, VD, 0706-350 350, christina.stenberg@kungsfenan.se
Mer pressmaterial finner du på www.kungsfenan.se

Kungsfenan
The Swedish Seafood Award
Vasagatan 35
SE-411 37 Göteborg
Sweden

Phone: +46 706 350 350
info@kungsfenan.se
www.kungsfenan.se

Organisationer och företag bakom Kungsfenan The Swedish Seafood Award:

Göteborgs Universitet, Fiskeriverket, Länsstyrelsen i Västra Götalands län, Västra Götalandsregionen, Västsvenska Turistrådet, Swedbank, Svensk Fisk, Svenska Mässan och Göteborg & Co.



Finansieras med stöd från
Europeiska fiskerifonden



Paul Bocuse, krögarikonen, sedan 1965 innehavare av maximala tre stjärnor i Guide Michelin och en av grundarna till "la Nouvelle Cuisine", skapade redan 1987 den prestigefyllda matlagningstävling som idag räknas som VM i matlagning, Bocuse d'Or. Genom deltävlingen Bästa fiskrätten har fisk och skaldjur erövrat en framträdande position inom den högre matlagingskonsten och därigenom höjt nivån för maritim gastronomi.

Med sina visioner och genom sitt djupa kunnande har Paul Bocuse låtit generationer av kockar exponera färdigheter och innovationslust för specialister och allmänhet. Hans bidrag till fiskgastronomi är därigenom enastående.

Dr Abraham Iyambo, har byggt upp en fungerande, forskningsbaserad förvaltning i Namibia. Dr Iyambo skapar framsteg genom utvecklingsarbete både regionalt, nationellt och internationellt, och fiskesektorn ger numera näst flest arbetstillfällen i landet.

I ett vidare perspektiv har pristagaren hittat vägar för att begränsa det illegala, icke-reglerade fiske som förekommer i Sydostatlanten. Han bidrog till att formulera Reykjavik-deklarationen om nödvändigheten att tillämpa ekosystemansatsen i fiskets förvaltning.

Dr Abraham Iyambo har i sin verksamhet vågat ta, för stunden, impopulära beslut som i efterhand visat sig vara både konstruktiva och framsynta.

Dr Joe Borg, har gjort stora ansträngningar för att EU:s nuvarande fiskeripolitik ska ges en grundlig översyn. Förslaget i den så kallade grönboken har varit föremål för en omfattande diskussion inom gemenskapens olika intressesfärer. Dr Borg har betonat att det framtida regelverket måste utgå från ekosystemansatsen och att fiskeflottans kapacitet måste anpassas till ett långsiktigt hållbart nyttjande av fiskeresursen inom ramen för ett utökat marknadstänkande. Dr Borg har också framhållit behovet av en regionalisering och den enskilde fiskarens ökade ansvar i en ny fiskeripolitik.

EU:s fiskeripolitik är i stort behov av nytänkande. Dr Joe Borg har, med stark personlig integritet, förmått hantera kortsiktiga intressen i förhållande till mera långsiktiga. Hans arbete har stor potential att skapa en trovärdig, hållbar fiskeripolitik.

Dr Helen Lindqvist har i sin forskning påvisat flera positiva effekter av sillkonsumtion som är tydligt kopplade till en förbättrad sammansättning av blodfetterna och en minskad risk för hjärt/kärlsjukdom. Hos försökspersonerna som fick sill i kosten ökade "det goda" kolesterolet (HDL) i blodet, jämfört med när de åt fläsk eller kyckling. Helen har i samarbete med den framstående fiskkocken Leif Mannerström dessutom tagit fram snabblagade och moderna recept på sill. Under sitt forskningsarbete har hon genomfört många publika presentationer. På så vis har kunskap om sillen och dess positiva egenskaper nått en bred allmänhet.

Kungsfenan
The Swedish Seafood Award
Vasagatan 35
SE-411 37 Göteborg
Sweden

Phone: +46 706 350 350
info@kungsfenan.se
www.kungsfenan.se





Kungsfenan The Swedish Seafood Award har ambitionen att bli världens mest välrenommerade fiskpris. Sedan 2002 har innovatörer inom forskning, redskapsutveckling, gastronomi och fiskerelaterat entreprenörskap från en rad länder rest till Göteborg och hedrats för sina insatser. Priset på 400 000 kronor delas ut i kategorierna "Hållbar Fiskeäring" och "Maritim Gastronomi". Dessutom ges juryns speciella uppstickarpris Årets Skarpsill till framstående innovatörer och entreprenörer.

Kungsfenan
The Swedish Seafood Award
Vasagatan 35
SE-411 37 Göteborg
Sweden

Phone: +46 706 350 350
info@kungsfenan.se
www.kungsfenan.se

Utmärkelsen Kungsfenan delas ut i två kategorier

1. Hållbar Fiskeäring

Priset delas ut till en person, organisation eller företag som praktiskt eller vetenskapligt har medverkat till att öka kunskapen om havsmiljön och långsiktigt hållbart fiske.

2. Maritim Gastronomi

Priset delas ut till en person, organisation eller företag som bidragit till utveckling av fiskmåltiden.

Pristagarna i kategorin Hållbar Fiskeäring och Maritim Gastronomi delar på 400 000 kronor finansierat av Sparbanksstiftelsen Väst.

Utöver dessa huvudpriser utdelas också Årets Skarpsill

Juryns speciella pris för innovatörer och entreprenörer med skarpt nytänkande. Priset är på 30 000 kronor och finansieras av Svensk Fisk.

