

Pressrelease

Göteborg den 23 november 2011



Pristagarna i Kungsfenan the Swedish Seafood Award utsedda:

Pris till fiskforskare som underlättar för konsumenter att göra medvetna val och till baskisk fiskkock med tre stjärnor

Två fiskeriforskare som förenklar för konsumenterna att göra medvetna val och en baskisk stjärnkock i fjärde generationen. De är årets pristagare av Kungsfenan The Swedish Seafood Award, utmärkelsen som har ambitionen att bli världens viktigaste fiskpris.

Pristagarna tillkännagavs i dag i Stockholm i anslutning till ett seminarium om hållbart fiske i närvaro av EU:s fiskerikommissionär Maria Damanaki och de tre fiskeriministerna i Danmark, Norge och Sverige Mette Gjerskov, Lisbeth Berg-Hansen och Eskil Erlandsson.

Där presenterades också mottagaren av **Årets Skarpsill, ett uppstickarpris som i år tilldelas en norrländsk rödingodlare, Josef Nygren.**

Kungsfenan i Hållbart fiske tilldelas Keith J Sainsbury och Tony Smith, Australien.

De har bidragit till att få infört ett ekosystemperspektiv på fiskeriförvaltningen, bättre tillgång på forskningsdata om havets resurser, större förståelse för marina eko-system, bättre politiska styrverktyg och ett folkligt intresse för hållbart fiske, säger Poul Degnbol, jurymedlem i Kungsfenan och Head of Advisory Programme på ICES, Internationella Havsforskningsrådet, i Köpenhamn.

Kungsfenan i Maritim gastronomi tilldelas Elena Arzak, Spanien. Hon har tålmodigt arbetat sig fram till positionen som en av världens främsta kockar och för Baskiens stolta mattraditioner vidare, menar Mathias Dahlgren, jurymedlem i Kungsfenan och stjärnkock.

Prissumman på sammanlagt 430 000 kronor delas ut under prisceremonin som kommer att äga rum vid European Maritime Days, ett EU-evenemang som nästa år arrangeras i Göteborg den 20-22 maj.

Mer information:

Christina Stenberg, VD Kungsfenan, 0706 350 350, christina.stenberg@kungsfenan.se

Pressmaterial på www.kungsfenan.se

Kungsfenan The Swedish Seafood Awards medlemsorganisationer



Presentation av pristagarna

Kungsfenan i Hållbart fiske

Keith J Sainsbury och Tony Smith, båda från Australien

Genom flera decennier har fiskeriforskarna, Dr Keith J. Sainsbury och Dr Tony Smith, båda från Australien, styrt fiskeriforskningen in på nya farvatten – hela tiden påvisande viktiga, nya maritima sammanhang. Både i sitt hemland och internationellt har de visat sig ha osedvanlig förmåga att använda forskningsteorier i praktiken.

De två forskarna har bidragit till att få infört ett ekosystemperspektiv på fiskeriförvaltningen, bättre tillgång på forskningsdata om havets resurser, större förståelse för marina ekosystem, bättre politiska styrverktyg och ett folkligt intresse för hållbart fiske. Vidare har de bidragit till utvecklingen av kriterier för en öppenhet på marknaden för fiskprodukter så att konsumenterna kan göra medvetna val för att säkerställa att fiskeriprodukter kommer från ett hållbart fiske. Sainsbury och Smiths forskningsresultat skapar en grund för både nationella och internationella politiska beslut.

De har gjort sig hörda genom den oberoende nationella stiftelsen Australian Commonwealth Scientific and Industrial Research Organisation CSIRO, FN:s livsmedelsorganisation FAO och en rad andra organisationer. Dessutom har de sedan länge förmått kommunicera sina upptäckter och slutsatser på ett sådant sätt att såväl experter, politiker och konsumenter lyssnar.

Prissumman är på 200 000 kronor.



Keith J Sainsbury



Tony Smith

Kungsfenan i Maritim Gastronomi

Elena Arzak, Spanien

Elena Arzak är kökschefen som i familjens restaurang i San Sebastian, startad i slutet av 1890-talet, för Baskiens stolta mattraditioner vidare.

2011 tilldelas hon Kungsfenan the Swedish Seafood Award i kategorin "Maritim Gastronomi" för att hon kombinerar sin traditionsbärande roll med gastronomisk lyskraft och energi. Hon är fjärde generationen kock i en av Europas mest välkända kockfamiljer – familjen Arzak från San Sebastian. Elena Arzak har nu övertagit stafettpippen efter sin berömda far Juan Mari Arzak. Restaurang Arzak omtalas ofta som en "gastronomisk katedral". Den är en av Spaniens mest tongivande restauranger och har försvarat sina tre stjärnor i Guide Michelin sedan 1989.

Med sin passion för lokal mat och en lyhördhet och musikalitet i arbetet med att förmedla regionens särart bidrar Elena Arzak till att Baskien styrker sin ställning som ett av världens ledande matdistrikt. I sitt arbete är hon öppen och delar generöst med sig av kunskap och värderingar. Detta har gjort henne till en representant för det baskiska köket där fisk spelar en central roll. Hennes fiskrätter komponeras med klara referenser till livet vid Atlantkusten, serverade som vackra gastronomiska illustrationer från Baskien.

Prissumman är på 200 000 kronor.



Elena Arzak

Årets Skarpsill

Josef Nygren, Sverige

Fiskodling är världens snabbast växande produktionsform av mat och står idag för varannan matfisk. Sverige har hittills utgjort ett markant undantag från denna utveckling, men nu visar Josef Nygren genom sin verksamhet i Vilhelmina att odling av ypperlig kvalitetsfisk är möjlig – också i Sverige.

Josef Nygrens odling av bland annat röding har efterhand uppmärksammats såväl lokalt som nationellt, och tydliggjort möjligheten att med god ekonomi producera miljövänlig mat av högsta kvalitet, samtidigt som man bidrar till utvecklingen av sin region. Det senaste ledet i företagets expansion är byggandet av ett eget fiskslakteri i Vilhelmina, samtidigt som man utvecklar exporten mot den internationella marknaden i Ryssland och EU. Med slakteriet fördubblas antalet lokala arbetstillfällen.

Josef Nygrens affärsverksamhet understryker att vattenbruk inte bara har en potential, utan redan är en framtidsnäring för matlandet Sverige.

Prissumman är på 30 000 kronor.



Josef Nygren

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 'Hållbart fiske' och 'Maritim gastronomi'. Dessutom ges juryns speciella uppstickarpris Årets Skarpsill för framstående innovatörer och entreprenörer. Priset är på 30 000 kronor.



Utmärkelsen Kungsfenan delas ut i två kategorier

1. Hållbart fiske

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 Hållbart fiske och Maritim gastronomi delar på 400 000:-.

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

Juryn för Hållbart fiske

Axel Wenblad	Tidigare generaldirektör Fiskeriverket, MSc. Senior Advisor, Juryns ordförande
Poul Degnbol	Head of Advisory Programme, ICES, International Council for the Exploration of the Sea
Per Hörberg	Miljöhandläggare, Miljösekretariatet, Västra Götalandsregionen
Kerstin Johannesson	Professor vid Göteborgs Universitet, föreståndare för Centrum för Havsforskning
Reine J. Johansson	Ordförande BSRAC, Regional Advisory Council, Östersjön
Anna Jöborn	Chef för kunskapsavdelningen Havs- och vattenmyndigheten
Årni Mathiesen	Biträdande generaldirektör FAO, Food and Agriculture Organisation, Fisheries Dept.

Juryn för Maritim Gastronomi

Leif Mannerström	Restauratör, juryns ordförande
Mathias Dahlgren	Restauratör, restaurang Mathias Dahlgren, ordförande Svenska Bocuse d'Or Akademien
Fredrik Eriksson	Restauratör Långbro Vårdshus, ordförande Årets Kock, konstnärlig ledare Restaurangakademien
Karin Fransson	Restauratör, Hotell Borgholm
Stefan Karlsson	Restauratör, restaurang FOND

Tidigare pristagare

Hållbart fiske

2002	Vesa Tschernij	Finland
2003	Upphovsmännen till Koster-Väderömodellen	Sverige
2004	FAO, Fisheries and Aquaculture Department	Italien
2005	Arja Rajasuriya ICSF International Collective in Support of Fishworkers	Sri Lanka Indien
2006	Per Olov Larsson Hans Lassen och Eskil Kirkegaard	Sverige Danmark
2007	Dr Fridtjof Nansen programme	Norge
2008	Mats Ulmestrand	Sverige
2009	Abraham Iyambo Joe Borg	Namibia Malta

Maritim gastronomi

2002	Leif Mannerström och Fredrik Eriksson	Sverige
2003	Nobu Matsuhisa	Japan/USA
2004	Buhres fisk i Kivik	Sverige
2005	Jörn Dyerberg	Danmark
2006	Erwin Lauterbach	Danmark
2007	Anne Sophie Pic	Frankrike
2008	Moreno Cedroni och Mauro Uliassi	Italien
2009	Paul Bocuse	Frankrike