



Danmarkspremiere på dokumentaren Silent Waters til Madland Festival 2025

Havbrug gik i starten af året viralt, da Clausens Fiskehandel meldte stop for salg, men hvad ligger bag industrien for lakseopdræt, og hvilke konsekvenser har det for miljø, dyr, biodiversitet og lokalsamfund i Nord og Syd? 1. maj kl. 16–19 præsenterer Madland i samarbejde med Patagonia og GSFR danmarkspremieren på den islandske dokumentar *Silent Waters*. Filmskaber, Oskar Pall Sveinsson, gæster premieren, som følges af samtaler og taler med kokke, fiskehandlere, NGO'er og producenter, der arbejder med løsninger på et mere regenerativt blått madsystem.

Hent gratis billet til premieren [her](#).

I *Silent Waters* udforsker den islandske filmskaber, Oskar Pall Sveinsson, den presserende kamp for at beskytte Islands vilde laksefloder mod de voksende trusler fra industrielle lakseopdræt med åbne net og klimaforandringer. Dokumentaren drager paralleller til Norges nylige lukning af 33 ikoniske floder og fremhæver den ødelæggende indvirkning på levebrød, økosystemer og en 200 år gammel fiskeritradition.

Gennem overbevisende interviews dykker filmen ned i laksefiskeriets historie i både Norge og Island, og viser dets kulturelle og økonomiske betydning for landsbysamfundene samtidig med, at den afslører de under overfladen skjulte trusler, som lakseopdrætsindustrien udgør. Filmen er et *wake-up call* og et opråb om at beskytte en af verdens sidste højborges for vilde atlantehavslaks for fremtidige generationer.

Løsninger for et mere regenerativt blått madsystem findes

“Stort set al den laks, vi spiser i dag, kommer fra opdræt. Størstedelen af det fra havbrug, hvilket vil sige åbne bure på havet. Der er meget begrænset bevidsthed omkring den her problematik, i forhold til hvor skadeligt det er for havmiljøet, og hvor farligt det er for de vilde fiskebestande. Mange folk tror, at den laks de spiser er fanget ude i Nordsøen, i de norske elve eller langt ude på Atlanterhavet, og det er jo simpelthen ikke det, der er tilfældet,” udtaler Johan Flyvbjerg, stifter af interesseorganisationen Ingen Burfisk i Havet, der som en del af filmvisningen samtaler med Jacob Veiss, CEO, Skagen Salmon.

Filmskaber Oskar Pall Sveinsson stiller op til spørgsmål og svar, og derudover kan man møde og høre nogle af dem, der arbejder på løsninger for et mere regenerativt blått madsystem:

- Anna Borg, fiskehandler, Annas Fiskekasser
- Karl Michael Sloth, stifter, Den Levende Fiskerihavn
- Kathrine Stange, formidler, Havhøst
- Esben Grundtvig, kok og ejer, Rødder

- Marie Vedel, kok, Café Fjordliv og Restaurant Sagafjord.

En del af noget større

Danmarkspremieren på *Silent Waters* sker i samarbejde mellem Patagonia, GSFR, Ingen Burfisk i Havet og Madland, som en del af programmet for Madland Festival 2025 og koalitionen Regenerativt Hav, der blev stiftet tidligere på året.

“Filmen viser et ultimativt eksempel på, hvordan et madsystem er designet til at drive rovdrift på miljø, biodiversitet, dyr og lokalsamfund – og det gælder det globale nord såvel som syd. Derfor er det vigtigt og nødvendigt at introducere filmen til et dansk publikum for at fortsætte og bidrage til den samtale, der har taget sine første spæde skridt herhjemme, om det vi i Madland kalder et regenerativt blå madsystem; et skånsomt og samfundsansvarligt fiskeri,” siger Marie Sainabou Jeng, stifter og programdirektør for Madland.

Med koalitionen sætter Madland fokus på madsystembrydere, modeller og løsninger, der bryder med kritisable og uretfærdige forhold i det blå madsystem, og er et fællesskab for dem, der ønsker at fremme skånsomme og regenerative metoder til havs. En del af koalitionen arbejde består i at invitere bredt til åbne samtaler, oplæg, studieture og filmvisning for at vidensdele, spørge kritisk og gå i dialog om et fiskeri på havets præmisser.

Udover Madland Festival, kan du i løbet af året støde på koalitionen program på Havets Folkemøde og Roskilde Festival.

Program for Regenerativt Hav – Bring livet tilbage i havet! Filmpremiere og samtale

1. maj kl. 16.00–19.00 i Nordhus, Aarhusgade. Gratis entré ved billet [her](#).

16.00: Velkommen

Johan Flyvbjerg, lystfisker og stifter, Ingen Burfisk i Havet og Marie Sainabou Jeng, stifter, Madland

16.10: Filmvisning: Danmarkspremiere på dokumentaren *Silent Waters*

17.00: Spørgsmål og svar med filmskaber Oskar Pall Sveinsson

17.20: Madland Samtale: Fisken på disken – Hvad kan vi egentlig spise med omtanke?

Jacob Veiss, CEO, Skagen Salmon; Johan Flyvbjerg, lystfisker og stifter, Ingen Burfisk i Havet. Modereres af Marie Sainabou Jeng, stifter, Madland.

18.00: Pause

18.15: Mød 5 madsystembrydere

Mød dem der er sprunget først i for at bryde det blå madsystem, som vi kender det, i Madlands velkendte format Mød 5 madsystembrydere:

Anna Borg, fiskehandler, Annas Fiskekasser

Karl Michael Sloth, stifter, Den Levende Fiskerihavn

Esben Grundtvig, kok, Rødder

Kathrine Stange, formidler, Havhøst

Marie Vedel, kok, Café Fjordliv og Restaurant Sagafjord

19.00: Tak for nu. Tag med os til fællesspisning.

Om Madland

Madland er et madpolitisk samlingspunkt og fællesskab for alle, der gentænker og forandrer madsystemerne samfundsansvarligt. Vi samler, krydsbestøver og sætter scene til et økosystem af madsystembrydere, og sammen engagerer, inspirerer og begejstrer vi til undren såvel som handling. I fællesskab giver vi indblik, overblik og udblik gennem vores program for møder, medier og uddannelse.

Her skaber vi folkeligt og professionelt samfundsengagement ved at forbinde og ruste jordbrugere, fiskere, producenter, madhandlere, kokke, madhåndværkere, iværksættere, elever, studerende, skolefolk, NGO'er, journalister, universiteter, kommunefolk og madborgere til at tage aktivt stilling til deres ansvar, indflydelse og handlerum i madsystemforandringen.

Vi arbejder kollektivt for at demokratisere og skabe gennemsigtighed i madsystemerne. Vi sætter ansigt på folkene bag maden og arbejder og spiser for forandring. Det er nemlig åbenhed, sanselighed, kundskaber og kritiske spørgsmål, der giver gode måltider i dag og skaber varig forandring i morgen.

Se mere på madland.dk.