



28. jun 2013 kl. 13:36 af [Jonas Pröschild Erlandsen](#)

SKARØ - I det sydfynske øhav bliver der produceret tusindvis af is med tang og frisk birkesaft. Efterspørgslen er allerede så stor, at den lille isproducent ikke kan følge med.

Målsætningen hos Is fra Skarø er enkel – de vil lave is, som ikke fås bedre. Og missionen ser ud til at være lykkedes. Faktisk er isen så populær, at ægteparret Britta Tarp og Martin Jørgensen, der står bag Is fra Skarø, nu må sige nej til bestillinger, da de ganske enkelt ikke kan følge med efterspørgslen.

Men for projektets mandlige sidestykke begyndte vejen til en succesfuld ismager med et stort forklaringsproblem.

”Jeg havde forelsket mig i et hus på Skarø, som jeg var kommet til at købe uden at spørge min kone. Og jeg havde en fornemmelse af, at det var nemmere at bede om tilgivelse end tilladelse,” siger Martin Jørgensen.

Isen ramte snitfladen mellem passion og arbejde

Efter at have vist det nye hus frem til konen, blev han mødt med et enkelt krav – hun ville ikke pendle til Fyn for at arbejde. Derfor lagde de hovederne i blød for at finde på noget, der gav mening at lave med deres uddannelser, som henholdsvis biolog og produktions- og produktudvikler. De besluttede at blive selvstændige isproducenter i 2003, og i den rolle fandt de nichen, der ramte snitfladerne mellem passion og arbejde.

”Min kone har altid været is-entusiast og har længe drømt om at lave sin egen is, fordi hun syntes, at de eksisterende produkter på markedet var for dårlige. Samtidig var jeg i gang med udvikle en restituerende drik til kræftpatienter med birkesaft, som er svært at konservere, medmindre den er frossen. Isen viste sig at dække begge vores interesser,” siger Martin Jørgensen.

LÆS OGSÅ: [Danskerne spiser mindst is i Norden](#)

Is til patienter med bl.a. kræft

For mange er is en lækker dessert, men hos Is fra Skarø tror de på, at den kolde fristelse også kan hjælpe syge mennesker. Deres is er nemlig tilsat sukkertang og frisk birkesaft.

Ideen er, at de naturlige egenskaber fra ingredienserne skal hjælpe blandt andet kræftramte mennesker.

”Birkesaft indeholder alt det, som et træ skal bruge til at vokse, undtagen sollys, og dermed er det helt fantastisk til cellevækst. Samtidig lader det til, at det er nemmere for kræftramte at spise kolde fødevarer, og derfor er isen god, da den hjælper patienter til at undgå underernæring,” siger Martin Jørgensen.

Is fra Skarø producerer, udover en normal is, 8 forskellige patient-is til syge mennesker. Produktporteføljen indeholder blandt andet is til opvågning efter narkose, sårheling, genoptræning og forskellige stadier i behandling af kræft.

LÆS OGSÅ: [Tangis gjorde reklame for Danmark](#)

Isen skal prøvesmages af patienter uden appetit

Men at producere is til syge mennesker skaber udfordringer i forhold til smag, og derfor skal kræftramte på Rigshospitalet tilsmage isen til efteråret. Forsøget mangler endnu at blive godkendt af Etisk Råd, men Martin Jørgensen håber på, at det bliver en realitet.

”Vi ved, at kræftbehandling forvrænger oplevelsen af mad, og derfor er det afgørende, at vi tilsmager vores produkter efter patienternes præferencer. Som det er i dag, er det raske mennesker, der bestemmer hvordan syge menneskers mad skal smage, og det mener vi, er helt hen i vejret.”

LÆS OGSÅ: [Forskere: Mælk er godt for muskler og livsstilssygdomme](#)

Placeringen på ø var altafgørende for succes

Martin Jørgensen beskriver sin lille is-fabrik, som et sted, hvor videnskab og forskning kommer direkte ud til kunderne.

Men interessen har været så overvældende, at de 2.000 bægre is, som stedet kan producere om dagen langt fra kan mætte efterspørgslen.

Derfor er næste skridt at flytte produktionen til Fyn i nye lokaler i det kommende år. Det betyder dog ikke, at den sidste is er lavet på Skarø. Her skal der fortsat udvikles nye produkter, som kan blive testet af kunderne i

den lille is-cafe. Placeringen på den afsides ø har nemlig været altafgørende for, at isen er blevet en succes, siger Martin Jørgensen.

”Det er guld værd at være i et lille samfund, hvis man vil tænke nye tanker og muligheder. Det har givet os ro, og vi har fået en kæmpe støtte fra beboerne på øen. Jeg tror ikke, at vi ville kunne have gjort det, hvis vi havde boet inde i en by.”

Tagget med [Forbrug](#), [Vækst](#)

Foodculture.dk ønsker en levende debat om fødevarer

Se vores [regler for debat på Foodculture.dk](#).

0 kommentarer



Læg en besked...

Bedste ▾ Fællesskab

Del

Ingen har kommenteret endnu.

[Kommentar-liste](#)

[Tilmeld via email](#)

Dette print er foretaget fra

http://www.foodculture.dk/Tema/Samfund_og_forbrug/2013/Udkantsdanmark/Is_med_tang_og_birkesaft_er_for_stort_til_Skaroe.aspx

d. 29/7-2013 klokken 10:41.