



Tanghøsteren fra Læsø

LÆSØ: Det er svært at forestille sig, at det, der ligger på bordet foran Rie Toftelund, bliver til en delikat spise. Ikke desto mindre bliver tangen fra havet ud for Læsø til både tangchips, tangsalt og sågar tangsyltetøj, når de store alger er tørret godt i solen. Rie er indehaver af „Læsø Tang” og hø-

ster selv sin tang i Kattegat. Oprindeligt var planen blot at sælge tørret tang, men folk vidste ikke, hvad de skulle stille op med det.

– Så måtte jeg jo udvikle nogle produkter, og det er gået rigtig fint med at sælge dem, fortæller Rie.

FOTO: TOR LØKKEN