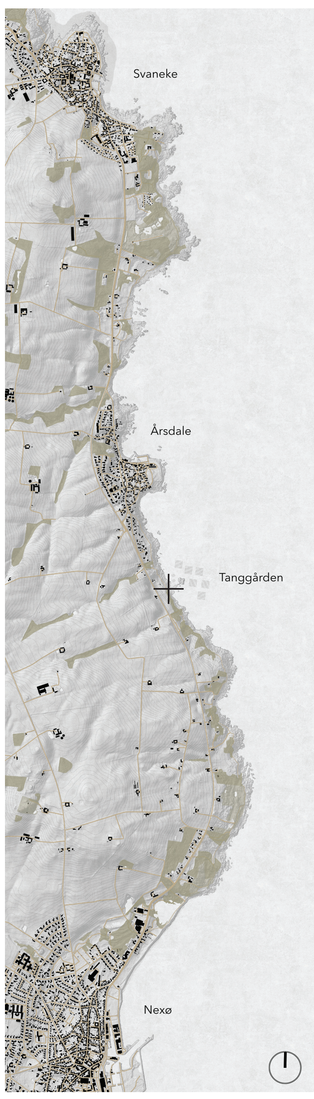
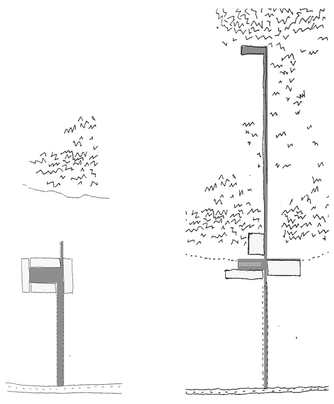


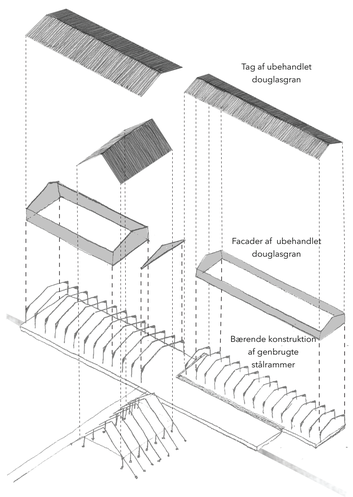
Oversigtsplan
1:25 000



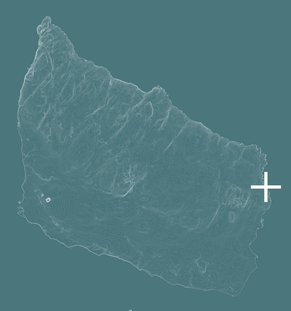
Firelænget gård i Listed

Tanggården

Tanggårdens placering udformning er inspireret af de traditionelle firelængede gårde, der ligger langs med Bornholms kyst



Sprængt isometri af anlægget



Årsdale
05

TANGGÅRDEN

ET LANDBRUG TIL HAVS

Rebecka Petersen & Sidsel Petersen

Vi foreslår etablering af en tanggård – en bæredygtig fødevareproduktion af spiselig tang på Bornholm, der dyrker mad i havet.

TANG – FREMTIDENS FØDEVARE

Tang er en fællesbetegnelse for en stor mængde undervandsplanter, der længe har været en overset fødekilde i Danmark. Tangen dyrkes hovedsageligt til havs, og er både sundt og godt at spise. I vækstperioden gavner tangen havmiljøet på mange måder. Derfor spås tang en vigtig rolle i fremtiden, ved at bespise verdens befolkning på en bæredygtig måde, uden at optage eksisterende landbrugsarealer.

Gården kan blive starten på et nyt netværk af tangbønder på øen, og bidrage til Bornholms stigende gourmet- og oplevelsesturisme. Tanggården fungerer både som en mindre fødevareproducent - der på sigt kan vokse - og som formidlingscenter. I produktionsdelen forberedes, dyrkes og forædles tangen til kommercielle produkter, og i formidlingsdelen sælges og tilberedes tangen til besøgende.

PLACERING

Tanggården ligger ved en gammel naturhavn på den flossede klippekyst, med udsigt til den hyggelige fiskerby Årsdale. Stedet er i overgangen mellem land og hav, og omgives af både natur, marker og bondegårde.

Gårdens bygninger ligger langs en øst-vestlig akse, der starter ved den store landevej og ender som en smal mole med losningsplads for høstet tang. Tværs over aksen krydser den kystnære gangrute 'Bornholm Rundt' gården, og lader forbipasserende opleve anlægget tæt på. Besøgende har mulighed for at gå ud på molen, og opleve både de store tangmarker, og den naturlige klippeø.

KONSTRUKTION

Tanggårdens konstruktion og udseende er inspireret af lokale gårde, så vel som moderne industrihaller. Med en kombination af genbrugte og organiske materialer, er gårdens udformning et bud på hvordan miljø, økonomi og æstetik kan fungere som designparametre.

GÅRDENS TANGTYPER

Blæretang (Fucus vesiculosus)

Brunalge, der dyrkes på liner til havs om vinteren, og høstes om foråret

Søl (Palmaria palmata)

Rødalge, der dyrkes i kar med havvand på land, og høstes hele året

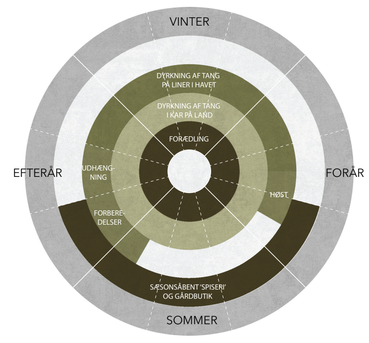
Savtang (Fucus serratus)

Brunalge, der dyrkes på liner til havs om vinteren, og høstes om foråret

Søsalat (Ulva lactuca)

Grønalge, der dyrkes i kar med havvand på land, og høstes hele året

ÅRET PÅ TANGGÅRDEsN



SÅ FUNGERER TANGGÅRDEN

1. Forberedelse

Tangens sporer dannes med kunstig befrugtning i store kar i 'klækkeriet'

2. Dyrkning

Tangen sættes ud for at vokse i havet på liner, eller i kar på gårdspladsen

3. Forædling

Tangen høstes og bliver til fødevareprodukter i industrikøkkenet

4. Bespisning og salg

I et sæsonsåbent 'spiseri' og gårdsbutik kan besøgende smage på delikatesserne

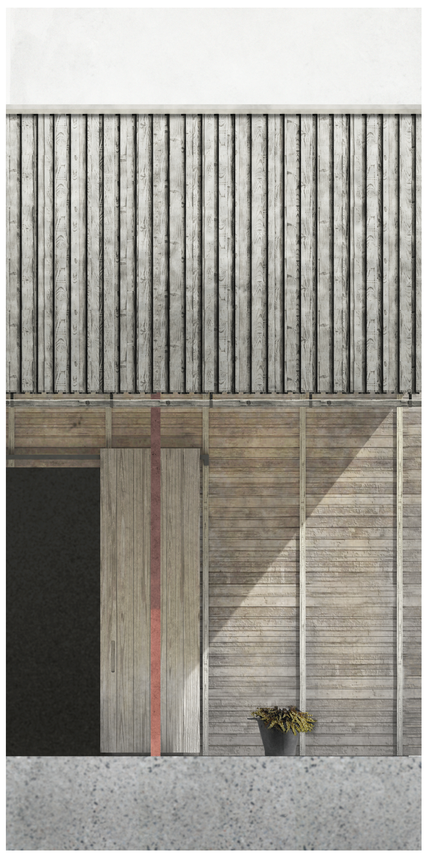
4. Formidling

Besøgende oplever tanggården på både planlagte og spontane studiebesøg

Facader set fra havet (A-A)
1:200

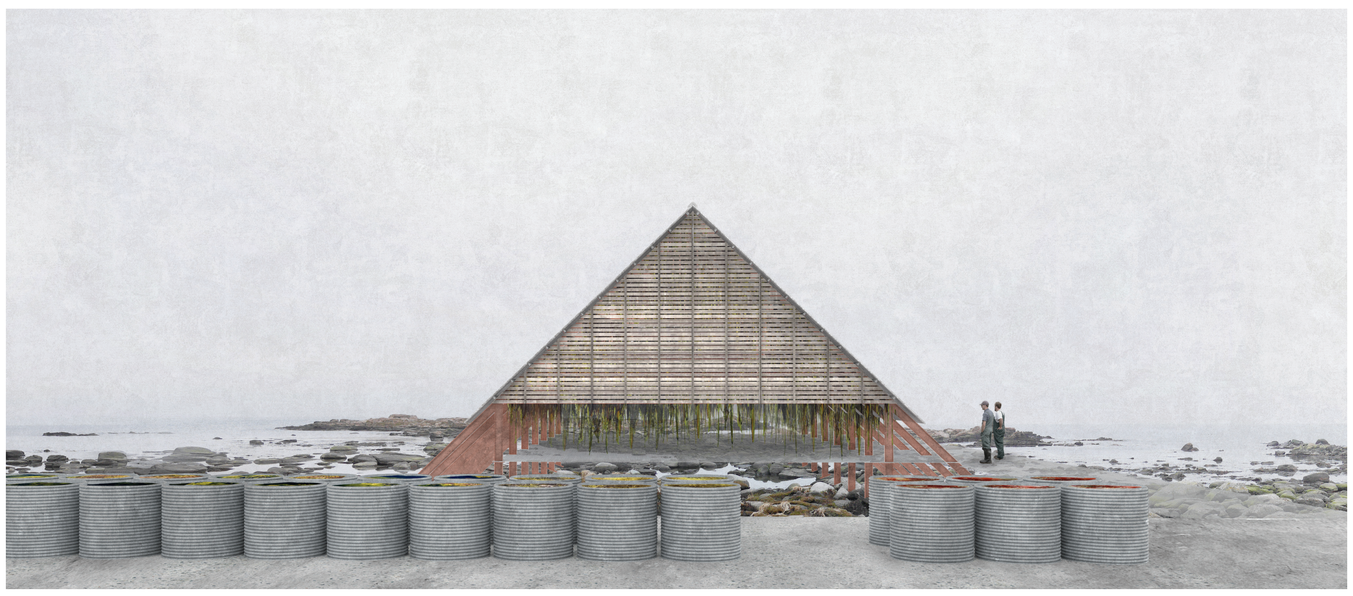
Plantegning
1:500

Facadeudsnit - Tørrehallen
1:30



Facadeudsnit - Bearbejdningslængen
1:30

Facadeudsnit - Stuehuset
1:30



Udsigt til kysten, set fra spiseriet