

Sjöarps Rökeri – lantbruket som blev rökeri

På 1980-talet kompletterade Martins far sitt lantbruk med fiskrökning. Idag driver Martin gården Sjöarp vidare, och nu har fiskrökningen istället blivit huvudnäring.

Text Anna Berglund | Foto Johan Werner Avby

Mellan Tranås och Gränna ligger gården Sjöarp. Den är ett lantbruk som redan på 1980-talet startade med fiskrökning som komplement till lant- och skogsbruket. De rökta fiskprodukterna blev med tiden mer och mer eftersökta och 1990 var det dags att välja inriktning på gårdens produktion. Resultatet blev en till- och ombyggnad av ett gammalt gårdshus. 1992 stod bygget klart med rökeri, livsmedelsgodkända hanteringsutrymmen och gårdsbutik. Därmed hade fiskodling med förädling övergått från komplement till huvudnäring på gården.

SONEN TOG VID

Idag är det Martin Jansson med sin fru Ulrika som driver gården.

Jag har en bakgrund som kock, vilket har hjälpt en del, men framförallt har jag jobbat parallellt med min far innan jag tog över, berättar Martin.

Kallrökta, varmrökta och gravade produkter av regnbåge, sik och lax utgör den största delen av sortimentet. Det blir både hela fiskar och filéer. De har en liten fiskodling, men köper in en hel del fisk också. Siken kommer från norra Sverige och är vildfångad. Martin köper även in rådjur under jaktsäsongen, styckar, röker och gör korv. Under ett år förädlar de ca 20 ton fisk och ca 5 ton kött.

– Vi har avvecklat lantbruket som nu arrenderas ut, pappa hade tidigare får och köttdjur på gården, men nu är det fiskrökeriet som jag försörjer mig på.

RESTAURANGER OCH REKO-RINGAR

Sortimentet i rökeriet styrs av vad som brukar efterfrågas. Efter flera års erfarenhet vet Martin rätt vad folk vill ha och de har ett relativt fast sortiment.

Restauranger kunde tidigare ta hela varmrökta fiskar, men nu är det främst varm- och kallrökta och gravade filéer som de efterfrågar. Vi kan göra lite extra produkter som sill till storhelger eller anpassa oss efter en viss restaurangs önskemål, men annars håller vi oss till det som brukar sälja bra.

Ibland är det extra uppmärksamhet som bidrar till att en viss produkt får ökad försäljning. Så var det när de vann medalj i Eldrimners SM i mathantverk för varmrökt dubbelfilé av regnbågslox. Då sköt den försäljningen i höjden.

I början av Corona-krisen föll efterfrågan från restauranger rejält, men under sommaren har många restaurangkunder kommit tillbaka och beställt som normalt. Det är främst konferens-restaurangerna som fortfarande saknas bland beställningarna. Beställningar via REKO-ringar har vuxit senaste

månaderna. Nu säljer Martin på REKO-ringarna i Jönköping och Linköping.

– Vi säljer bra, men att leverera två kvällar i veckan får räcka. Vi har en gårdsbutik också som vi ska bemanna.

LANDSBYGDSFÖRETAGARENS UTMANINGAR

Att vara mathantverkare och företagare på landsbygden har sina sidor. Landsbygdsbor står för mycket själva av det som ingår i det kommunala i tätorter. Man måste hänga med och hålla koll på regelverk, myndigheters nya rutiner, IT-frågor, betalningsmetoder och annat.

På senare år har det varit lite extra arbete med eget vatten. Det har blivit dyrare och mer omständligt med provtagningen. På ett stort företag har de ju olika personer som har dessa olika arbetsuppgifter, säger Martin. I ett litet företag så måste vi själva hålla koll på och ordna med allt själva.

Men Martin verkar inte ta detta allt för hårt, han gillar jobbet han har och kundkontakten.

– Jag får mycket positivt tillbaka från mina kunder, det ger ny energi. Jag gillar mitt jobb, det är skönt att få bestämma över arbetsdagen själv. Även om det inte händer så ofta, så kan jag ju ge mig själv ledigt när jag behöver. ■



ELDRIMNER JOBBAR MED ONÖDIGA KRÅNGEL

Sedan hösten 2019 arbetar Eldrimner – nationellt resurscentrum för mathantverk – med en krångellista för att underlätta mathantverkarnas företagande. Sju olika krångel som hör ihop med mathantverkare har valts ut. Det handlar om provtagning av eget vatten, användning av ägg i kafé, myndighetskontroll kontra IP-certifiering, höjd fimtaxa för Livsmedelsverkets tillsyn, kyllda mjölkprover, fiskelicens samt gårdsförsäljning av hantverksproducerade alkoholdrycker. De sprids nu till olika personer i regering och riksdag genom miljö- och jordbruksutskottet.

Krångellistan är publicerad i Tidningen Mathantverk 2-2020 samt på Eldrimners webbplats www.eldrimner.com

