TÅNGPIONJÄRERNA

TÅNGCHIPS, TÅNGPANNKAKA, TÅNGBRÖD, TÅNGÖL, INLAGD TÅNG, TÅNGKOSMETIKA, TÅNGPESTO, TÅNGKOKBOK, TÅNGGUIDE, TÅNGSAFARI, TÅNGGLASS. LISTAN PÅ PRODUKTER SOM SVERIGES TÅNGPIONJÄRER CATXALOT ÄR INVOLVERADE I KAN GÖRAS HUR LÅNG SOM HELST. OCH DEN UTÖKAS HELA TIDEN.

TEXT Annelie Lanner ▪ FOTO Stéphane Lombard

I Catxalots lokaler i hamnen i Havstenssund i Bohuslän bjuder Jonas Pettersson på tångchips tillagade med fingertång som huvudråvara.

– Det är vad jag använder som introduktionsrätt till tång. Alla tycker om det. Det bästa jag vet är att servera tångchips till någon som säger ”jag tycker inte om sådant där”, för hittills har jag inte mött någon som inte gillar tångchips.

JONAS Pettersson och Linnéa Sjögren driver sedan 2014 företaget Catxalot i Bohuslän. Företaget kretsar kring tång som de plockar, förädlar och håller kurser om.

– Jag vill visa hur mångsidig tången är. Den är både nyttig, vacker och god. Dessutom bra för miljön, säger Linnéa.

– Vår vision är att få folk att stoppa ner huvudet i havet och se hur vackert det är, säger Jonas.

Inne i Catxalots Tångbutik kan man få stoppa ner huvudet i en låda med fingertång. Om man blundar, andas in och låter fantasin flyga kan man förnimma det Jonas pratar om. Det doftar härligt av saltvatten, kanske tobak, lakrits och blommor; det doftar tång.

– Jag lät en ölbryggare göra just så här och det var som att ge en katt kattmynta. Han ville genast veta om det gick att göra öl på tång. Men det är han som är bryggarmästare. Jag levererar bara råvaran, säger Jonas.

Det går att göra öl av tång. Numera levererar Catxalot till ett litet bryggeri i närheten.

DET SOM KAN SES som Sveriges tångcentrum ligger i ett grått magasin med blå fönsterluckor i hamnen i Havstenssund, strax norr om Grebbestad på västkusten. Hamnen är omgiven av klippor och hav. Inne lokalen hänger vadarbyxor och varma kläder. I ett av fönstren pryds en av lamporna med en skärm av tång och på ett bord står en ljuslykta gjord av samma material. Butiken finns i nedervåningen, köket på övervåningen och högst upp en terrass med vidunderlig utsikt. För den som inte kan komma hit och handla sina tångprodukter finns även en webbshop och Catxalot levererar också varor till ett 40-tal butiker runt om i landet. Bredvid butiksdelen finns ett litet bibliotek med kokböcker och facklitteratur om tång. Både Linnéa och Jonas är utbildade bibliotekarier. Det de kan om tång har de lärt sig på egen hand.

– Att läsa på är bibliotekariernas superkraft, säger Jonas.

Innan de startade sitt tångföretag letade de efter några de kunde gå kurs hos. Men de hittade inga.

– Nu har vi blivit dem vi sökte, säger Linnéa.

CATXALOT har redan gett ut en bok; en tångguide som kom ut 2016. Den är tillverkad i vattentåligt och återvinningsbart material och beskriver hur tio svenska tångsorter plockas och tillagas. Tångguiden finansierades genom crowdfunding. Den som var med och bidrog med pengar kunde få en tångguide, eller sitt namn på en av Catxalots kajaker, som används för tångsafari. Nästa bok kommer troligen ut under 2018. Det blir en tångkokbok, som också är en faktabok om tång.

LINNÉA jobbar numera heltid i företaget. Jonas jobbar halvtid som bibliotekarie.

– Det är svårt att säga hur det hela började. Jag är besatt av mat. Jonas av havet. Vi paddlade en hel del kajak och tittade ner på tången. Då jobbade vi båda som bibliotekarier, men ville vara ute mer, säger Linnéa.

Jonas har pluggat marinbiologi och han dyker. Han har en kaskelotval tatuerad på underarmen. Han gillar sådana. Mycket. Därför heter företaget också som det gör.

På katalanska heter kaskelottval ungefär catxalot. Dessutom har tiden Linnéa och Jonas bodde i ordvitsarnas huvudstad Göteborg satt sina spår. När namnet på deras företag uttalas rätt låter det som ”catch-a-lot”.

– Sen är det ju snyggt med xet, säger Jonas.

När Catxalot startades 2014 var en av huvudidéerna att plocka tång och sälja till ett företag som säljer vedeldade badkar, men Linnéa och Jonas valde snabbt att byta spår när de insåg att det fanns ett annat som var bättre.

– Vi gillar asiatisk mat och insåg att det som fanns runt sushin på restaurangen också var det som fanns i havet under kajaken, säger Jonas.

– Vi har verkligen jobbat agilt, utbrister Linnéa.

Företaget har förändrats snabbt, när det har behövts.

– Det är mitt bästa råd till nya företagare: våga testa nya idéer, våga byta spår, säger Jonas.

I Sverige är tången bäst längs västkusten. Tången vill ha klippor, salt och vatten som rör sig.

– Precis som man åker till Norrland för att plocka hjortron, tycker jag man kan åka till västkusten och plocka tång, säger Linnéa.

I andra länder är intresset för tång betydligt större än vad det är i Sverige.

– Hela världen har kommit längre än vad vi har här, säger Linnéa.

I Norge, på Irland, i Wales och i Skottland och i Bretagne i Frankrike plockas och förädlas tång. Ja, i alla kustländer som omges av salta hav.

– På Island har de aldrig slutat plocka och förädla tång, säger Jonas. Som den bibliotekarie han i grunden är fortsätter han berätta att det i de isländska sagorna går att läsa om hur tången plockas, tillreds och äts.

Linnéa hoppas kunna åka till Japan på inspirationsresa snart. Där har de hållit på med tång i 1500 år.

– Det är värdefullt att inspireras internationellt för att sen landa i vad vi gör här i Sverige, på västkusten med våra råvaror och våra traditioner.

Jonas ska resa till Maine i USA för att lära sig mer.

– I Maine har de hållit på med tångförädling i 40 år.

I PROJEKTET THE SWEDISH SEAWEED AGENDA, som syftar till att utveckla landsbygden och delfinansieras av EU och Jordbruksverket, arbetar Jonas med att öka kunskapen om tång som matvara och med att stödja nya aktörer i branschen.

– Det gäller att fylla en lucka där det saknas statliga regler och tillstånd, säger han.

I dag finns ett enda företag i landet som odlar tång; Kosteralg i Kosterhavet i Bohuslän.

– Drömmen är ju att det skulle finnas tångbönder längs kusterna och småskaliga mathantverkare som förädlar tången. Det skulle kunna vara en ny näring. Det skulle ge jobb, säger Jonas.

Vi gillar asiatisk mat och insåg att det som fanns runt sushin på restaurangen också var det som fanns i havet under kajaken.

SÄSONGEN för att skörda tång pågår huvudsakligen från februari till midsommar. Linnéa beskriver skördandet som att frisera tången.

– Det är viktigt att hantera den varsamt och att inte ta för mycket. För stora ingrepp skulle störa balansen.

Den långa tid det tar att skörda tång gör att Linnéa och Jonas ibland behöver hjälp med skörden när de får stora beställningar. Då kallar de in sina tångdykerskor.

– De är en grupp män och kvinnor, från 19 till 75 år, som älskar att vistas i havet lika mycket som vi gör. De plockar och säljer tång direkt till oss, som vi sen skickar vidare. Vi kallar dem tångdykerskor för att hedra Ama-dykerskorna i Korea och Japan; världens coolaste kvinnor, som arbetar just med att skörda tång. De är som bäst i 80-årsåldern.

Tång räknas varken som djur eller fisk och därför brukar veganer vara nyfikna på råvaran.

– Fast de brukar bli lite konfunderade när det visar sig att blåstång har ägg och spermier och ett väldigt komplicerat kärleksliv, säger Jonas.

I övrigt lockas många olika personer av Catxalots kurser och produkter.

– Alla har olika ingångar: mat, hälsa eller havet, säger Linnéa.

De kockar som kommit i kontakt med tång har alltid varit entusiastiska och tycker att det är spännande med en ny råvara. När företaget var alldeles nytt kontaktades de av den välkände kocken Tommy Myllymääki. Han behövde råvaror till sitt tävlingsbidrag i kock-VM (Bocuse d'Or) 2014.

– Jag trodde först att det var ett skämt, men vi skickade massor av råvaror, som han använde en del av, säger Linnéa.

Själva äter Linnéa och Jonas tång i olika former flera gånger i veckan.

– Pannkakor med sockertång mättar bättre, säger Linnéa.

– Och de känns fattiga utan, säger Jonas.

DEN SOM GÅR KURS hos Catxalot får lära sig tillaga flera olika sorters tång och använda olika förädlingsmodeller. Linnéa beskriver smaken hos inlagd tång som att den smakar åt kaprishållet. Tångpestons smak blir mer dov än traditionell pesto och rökt tång påminner i smaken om rökt renkött.

Jonas och Linnéa framhåller också tångens miljömässiga egenskaper.

– Tång tar upp kväve och fosfor och gör havet mindre övergött. Alger och tång står dessutom för minst hälften av syretillförseln till jorden, förklarar Jonas.

Inom den medicinska forskningen finns också ett stort intresse för tång och tångslem är en viktig beståndsdel i kosmetika.

För att ytterligare förstärka miljövinsterna tillverkar de också en ätbar skål av sockertång.

– Tång är fantastisk, för det finns ingen farlig, giftig sort, säger Linnéa.

Både Jonas och Linnéa bubblar av idéer.

– Ju mer vi lär oss desto roligare blir det, säger Jonas.

De har tagit på sig cateringuppdrag och drömmer om att kanske koppla in en kock i verksamheten. Kanske kan det bli en pop-up-restaurang på kajen i Havstenssund. En restaurang som serverar hållbar mat från havet.

– Vi gör hela tiden saker vi inte trodde vi skulle göra, säger Linnéa. //

I samarbete med Sveriges tångpionjärer Catxalot erbjuder Eldrimner i vår för första gången en kurs i plockning och förädling av tång. Under två majdagar får du lära dig vilka ätbara tångsorter som gömmer sig under havsytan, plocka tång och dessutom förädla den med olika tekniker. Läs mer och anmäl dig på eldrimner.com

Vill du fördjupa dig i tång kan du göra det på catxalot.se och på swedishseaweedagenda.se