TEXT Arvid Lorentzon
FOTO Stéphane Lombard

MIKA SMYGER IGÅNG

MIKA PASTINEN hade haft som plan att åka ut och fiska till helgen berättade han när jag ringde.

– Tyvärr satte vädret stopp för det. Det har blåst 20 sekundmeter här och då är det svårt att komma ut, hur gärna man än vill, säger han.

Mika Pastinen är yrkesfiskare i Västernorrland. Vi träffades på Eldrimners kurs i kallrökning och gravning av fisk hos Martin Bergman i Vilhelmina i slutet av februari där han var en av deltagarna. Där berättade han om sitt fiske och om sina påbörjade planer att även börja med förädling.

Mika flyttade från Vasa i Finland till Husum, strax nordöst om Örnsköldsvik, 1998. Till vardags arbetar Mika på pappersbruket i Husum. Jobbet på pappersbruket innebär längre arbetsveckor, något som i sin tur ger en längre ledighet, omkring 1–2 veckor, vilket möjliggör en bisyssla. Men att hitta något annat arbete under de lediga veckorna var svårt och eftersom fisket alltid varit ett stort intresse, ända sedan han var grabb och fick hänga med på fiske utanför Vasa, så föll det sig naturligt att fiske skulle bli hans binäring.

Till en början fiskade Mika i en mindre båt och la lite nät. Han kände att han ville utöka och med tiden investerade han i en större båt anpassad för nätfiske. Mika skaffade sig även push up-fällor och andra redskap och fiskar nu lax, sik, abborre och strömming under sina lediga veckor.

Mika har alltid något projekt på gång och vill ständigt utveckla sin verksamhet. Efter att ha besökt flera av sina fiskarkollegor på både den finska och svenska sidan som börjat med vidareförädling av sina råvaror fick han så mycket inspiration att han nu tagit steget att investera i en 200 kvadratmeter stor lokal. Alla de företag Mika besökte hade ett väldigt bra utfall efter att de börjat förädla och sälja filéad, gravad eller rökt fisk.

Lokalen som Mika investerat i är nu ombyggd till färdig förädlingslokal med kyl- och frysanläggning samt filémaskin och klyvare. Här ska Mika vidareförädla fisken han fångar. Till en början ska fisken fileas och säljas till grossiter och restauranger i närområdet.

– Troligtvis kommer en del av den förädlade fisken också hamna söderöver men jag hoppas på att det mesta går åt i närområdet.

Mika tror att det finns en stor efterfrågan.

– Om kunderna tycker att man har en bra råvara av hög kvalité kommer efterfrågan att öka ännu mer.

Han har inte lagt ner så mycket tid på marknadsföring ännu utan hoppas på att kunna smyga igång sin verksamhet och växa lite i taget.

– Jag vill inte att det blir för mycket på en gång eftersom det måste finnas tid att hämta hem råvaran också.

Till hösten när det blivit lite lugnare med fisket kommer Mika även att börja med varmrökning av fisk. Tanken är att på sikt låta förädlingsdelen växa genom att börja förädla ännu mer och eventuellt ha en butik dit kunderna kan komma och handla.

– Utvecklingen får styras av efterfrågan, påpekar Mika.

Först och främst vill han få igång denna verksamhet och se vad utfallet blir och sedan ta det vidare. //