TIRAHOLMS FISK

Familjeföretag med nytänk

TEXT Inez Backlund • FOTO Stephane Lombard

VAD sägs om stekt gös till middag, helt nyss skonsamt fångad i sjön Bolmen? Ja, då är det Tiraholms Fisk som gäller. Där serveras gösen i olika varianter i restaurangen och där kan du också köpa den eller någon annan delikat fisk eller fiskprodukt; filead, gravad eller rökt, i gårdsbutiken.

Tiraholms Fisk är troligen enda företaget i Sverige som arbetar enbart med insjöfisk.

– Inlagd gös är en ny specialitet hos oss, berättar Nisse Ekwall, som tillsammans med hustrun Vicky och två av barnen driver företaget.

– Vår klassiker i restaurangen är panerad, stekt gösfilé. Från fisken har vi dessförinnan tagit till vara rester efter att vi ”byxat” den. Dem lägger vi in på liknande sätt som andra lägger in sill – det blir en verkligt god anrättning! Vi har sedan tidigare också inläggningar gjorda på braxen, sik, mört och regnbåge. Nisse berättar att målsättningen är att presentera en ny produkt varje år:

– Förra årets nyhet var stekt mörtfilé! Vi lyckades ta fram en teknik för att få bort alla benen. Mörten har en svag nötsmak och är jättegod, lite som braxen!

Det går framåt för det lilla mathantverksföretaget på gården Tiraholm vid Bolmens strand. Lokalerna byggdes ut 2010. Restaurangen serverade drygt 17 000 middagar 2011. År 2014 blev det 22 000. Besökarna kommer långväga ifrån under sommarhalvåret, ofta till och med från Tyskland och Holland. Ett holländskt par blev så förtjusta att de stannade kvar för att arbeta där.

Annars är Tiraholms Fisk ett utpräglat familjeföretag. Fisket har genom generationer varit en viktig del av försörjningen på gården. Men medan far och farfar hade jordbruket som huvudnäring, så gjorde Nisse tvärtom när han och Vicky tog över 1981. Fisket och allt mer också förädlingen av fisken blev deras huvudnäring. Jordbruket utarrenderades åt grannarna. Idag basar Vicky i förädlingsköket, dottern Malin i restaurangen, sonen Jonas är en mästare med filékniven men är också ute och fiskar.

– Själv är jag allt i allo, säger Nisse, som också berättar att sonen Jens, den ende i familjen som inte arbetar i företaget, i alla fall byggt sig ett hus på gården och flyttat dit med familj.

Tiraholms Fisk är känt för sin variationsrikedom. I butiken finns produkter både utifrån traditionella recept och nya, innovativa sådana. Rökningen sker på traditionellt vis i ugnar eldade med ved från al. Utöver färskt, rökt och gravat finns inläggningar, patéer, gäddburgare med mera. Passande såser och andra tillbehör hittar man också där. För den som inte alls äter fisk finns dessutom viltkött i både restaurang och butik.

Ett långsiktigt hållbart fiske är betydelsefullt för familjen Ekwall. De fiskar med bottengarn, egentillverkade och specialgjorda för platserna de står på. På så sätt är den viltfångade fisken levande och oskadd. Små, skyddsvärda fiskar kan sättas tillbaka igen. En del av garnen är gjorda för stora fiskar som gös, gädda och braxen. I andra fångar man mindre fisk: abborre, sik, ål och mört. Dessutom odlas regnbågslax i ett antal kassar. När de små laxsmolten kommer i juni och juli inleds en intensiv period, då det i början är handmatning som gäller. Efter två till tre år är de klara att tas in i produktionen.

Hantverket betyder allt för familjen Ekwall, från fiskyngel till färdig produkt. //

TIRAHOLMS
Röker
FISK
TIRAHOLMS PILSNER
En ljus lager av färskölstyp. Opastöriserad och
för friskare och bättre smak. Bryggd på endast
humle och malat korn. Serveras väl kyl
www.pilsnergubbarna.se