

RÅVARAN - EN VIKTIG FÖRUTSÄTTNING FÖR LOKALT FISKE OCH FÖRÄDLING

IDAG ÄR DET SVÅRT FÖR EN UNG MÄNNISKA ATT ETABLERA SIG SOM YRKESFISKARE. MÅNGA OLIKA FAKTORER MÅSTE FALLA PÅ PLATS OCH SAMHÄLLSSTÖD KAN UTFORMAS PÅ OLIKA SÄTT. VI VILL HÄR VISA PÅ HUR RÅVARAN KAN SÄKRAS, VILKET EN GRUPP FISKE OCH FISKFÖRÄDLINGSINTRESSERADE SÅG NÄR VI BESÖKTE SCHWEIZ I BÖRJAN AV 2017.

TEXT Bengt-Åke Nässén ■ FOTO Aksel Ydrén

En etablering som yrkesfiskare kan ske är det mycket som ska stämma. Allt ifrån att få en yrkesfiskarlicens, ha ekonomisk möjlighet, finna en råvara att fiska till att kunna avsätta och eventuellt förädla fisken. Det behövs stöd från samhället för att det ska bli möjligt. På vår studieresa till Schweiz besökte vi några insjöar och såg exempel på sådant stöd.

En av sjöarna var Bielersee, 40 kvadratkilometer stor och med floden Aare som flyter igenom. Idag är nio yrkesfiskarlicenser utfärdade i sjön. Varje licens har en begränsning i antalet redskap och vilken maskstorlek som får användas. Utöver yrkesfiskarna bedrivs ett aktivt sportfiske som årligen fiskar 50–60 ton, vilket utgör cirka 25 procent av produktionen i sjön.

Fram till mitten av 1900-talet växte befolkningen runt Bielersee kraftigt. Det medförde att halten av näringsämnen ökade stort och gav fisket stora fångster. På 60-talet byggdes reningen av avloppsvatten ut, vilket efter en tid också sänkte näringshalten i sjön.

Tidigare hade ädelfisken dominerat, men på 80-talet hade fångsterna på öring minskat med 80 procent. För att överleva på mindre fångster tvingades yrkesfiskarna satsa på att öka värdet på fångsten genom förädling. Beslut togs även på att etablera ett fiskbart sikbestånd i sjön. Idag är sikfångsterna klart dominerande.

Samhället satsade på att kläcka sikrom för utsättning i sjön. På studieresan besökte vi ett kläckeri i Ligerz, som ligger vid strandkanten av sjön Bielersee. Där kläcks främst sik men även gädda och olika öringsstammar. Under december gäller fiskeförbud, men fiskarna har tillstånd att leverera fisk till kläckeriet, där de töms på rom och mjölke och sedan tar fiskarna tillbaka fisken till förädlingen. Det resulterar i 90 miljoner sikägg som har en överlevnad på 85 procent. De kläcks i särskilda behållare som genomströmmas av kallt vatten. Kläckningen sker efter 360 dygnsgrader.

Behållarna delas upp och genomspolas med vatten med tre olika temperaturer, 1,5, 2,5 och 4 °C. Det innebär att kläckningen sker vid tre olika tillfällen. Vid kläckningen flyter kornen upp till ytan och följer med vattnet till tankar utomhus. De töms ut i sjön efter några dygn. Utplanteringen sker sedan vid tre olika tillfällen för att någon av grupperna ska få optimalt med plankton i sjön vid isättningen och därmed bra förutsättning för överlevnad. En mindre grupp föds upp till yngel i kasse i sjön för att sedan utplanteras. Gäddrommen tas på liknande sätt på våren och öringen är främst för komplettering i högt belägna bergssjöar.

Tillväxttakten för siken i sjön är störst fram till tre års ålder, sedan avtar den. Optimalt blir därför att siken fångas vid tre års ålder. Då har den hunnit med en naturlig lek. Därför finns det krav på hur stora maskor näten får ha vid fisket.

Strax bredvid kläckeriet har fiskaren Marcel Martin sitt företag. Han arbetar med förädling i källaren i sitt bostadshus som ligger 15 meter från stranden. Ett tak sträcker sig från bostaden och över båtplatsen. Här har han sina redskap och här drar han upp sin båt. Han fiskar med en liten öppen båt, som de flesta fiskarna i trakten gör, med flyt- och bottengarn. Djup på näten är 2,5 meter för de små och sju meter för de stora. I Schweiz finns omfattande krav och regelverk kring näten. De måste besiktigas flera gånger innan de kan tas i bruk. Det finns stränga krav på fisknärens maskstorlek, precis på millimetern, även när näten har legat i sjön. Det gör att det blir dyrt för fiskarna att köpa nya nät. Marcel har även ryssjor för gäddfiske. Under taket har han också sin fiskrök. Siken röks i cirka en timme, 15 minuter i 140 grader, sedan i 80-90 grader.

Marcel har en anställd i förädlingen. En stor del av fångsten fileas och skärs ben- och skinnfri, vakuumpackas och fryses. Här i de lägre delarna av Schweiz är turistsäsongen under sommaren. Många hotell och restauranger



har endast öppet då och deras menyer innehåller fiskrätter med lokalt fångad fisk. Därför bygger fiskarna upp ett lager under början av året. Några av fiskarna öppnar även servering själva under sommaren, så även Martin.

På restaurangerna serveras filéer av både sik, gädda och abborre. Även mört är en populär matfisk i området. Vi besökte även fiskare som hade mindre kläckerier som en sidoinkomst. Kläckerier visar att samhället satsar på att göra något när yrkesfisket och även sportfisket hotas. Det är även en viktig del för besöksnäringen att kunna erbjuda ett levande område kring sjöarna, med yrkesfiske och möjlighet att besöka deras förädling med gårdsbutiker och serveringar och att restaurangerna serverar rätter med råvaror från området.

Kläckerier kanske var den bästa lösningen här för att säkra en råvara, andra lösningar kan vara de bästa på andra ställen. Det viktiga är att samhället ser behoven och ger sitt stöd så att fisknäringen kan finnas kvar och utvecklas. //

På 80-talet hade fångsterna på öring minskat med 80 procent. För att överleva på mindre fångster tvingades yrkesfiskarna satsa på att öka värdet på fångsten genom förädling.

