



NYA FISKARTER ODLAS I GAMLA LADUGÅRDAR

TROTS ATT MÅNGA UPPFATTAR FISKODLING SOM EN RELATIVT NY BRANSCH SÅ HAR FISK ODLATS I ÖVER 7000 ÅR. DET FINNS LÄMNINGAR SOM VISADE ATT KARP REDAN DÅ ODLADES I KINA. I SVERIGE FINNS SPÅR AV FISKODLING FRÅN 1500-TALET OCH ÄVEN HÄR VAR DET JUST KARP SOM ODLADES I DAMMAR. IDAG ÄR VATTENBRUKET DEN SNABBAST VÄXANDE LIVSMEDELSBRANSCHEN OCH VARANNAN FISK SOM ÄTS IDAG ÄR ODLAD.

TEXT Aksel Ydrén ■ FOTO Gårdsfisk - Eva-Lisa Svensson

skånska Tollarp bedriver Mikael Olenmark och Johan Ljungqvist sedan år 2013 en ny form av fiskodling. I en gammal ladugård har korna ersatts av fiskar och idag odlas tiliapia och afrikansk ålmal; två exotiska fiskarter som annars framförallt odlas i Asien och Sydamerika.

Deras resa från idé till verklighet har varit strapatsrik. De båda träffades under studietiden i Lund där Johan studerade till marinbiolog och Mikael till civilingenjör inom vattenresurshantering.

- Tillsammans har vi en väldigt bred och tvärvetenskaplig kompetens och dessutom har vi kunnat göra väldigt mycket arbete själva, säger Mikael Olenmark.

Tillsammans med fyra andra studenter startade de år 2009 ett projekt som gick ut på att designa en aquaponisk fiskodling

som innebär att fiskodling kombineras med växtodling. Från början var planen att odlingen skulle byggas mitt i centrala Malmö och kombineras med växtodling på taket, men efterhand insåg de mer och mer att fiskodling precis som annat lantbruk hör hemma på landsbygden med billigare markpriser och där fiskarnas gödsel kan användas till växtodling. Projektet kring en fiskodling i centrala Malmö lades därför ner och i stället fick det bli en gammal förfallen gård i den lilla skånska orten Tollarp.

- Vi gick in på Blocket och letade upp det absolut billigaste stället vi kunde hitta. Det var i väldigt dåligt skick men hade den yta vi behövde och vi hade arbetsviljan, säger Mikael Olenmark.

Mikael och Johans odlingsfilosofi fick dem att välja att odla tiliapia och ålmal, som för oss svenskar är relativt okända fiskarter. De vill skapa en modern fiskodling med kretsloppstänk där fiskarna odlas i ett slutet system där 95 procent av vattnet återcirkuleras och där avfallet från fiskarna används som näringsrik gödsel på omkringliggande åkrar. De fiskarter de valde är motståndskraftiga mot sjukdomar och har en bra foderomvandlingsförmåga vilket gör dem väldigt lämpliga att odla inomhus.

De båda företagen hoppas att deras nya odlingsystem ska sprida sig över landet och skapa ett nytt användningsområde för tomma djurstallar på gamla lantbruk.

- Länsstyrelsen skickade ut frågor till oss om hur mycket strö och liggyta fisken har och om den har något gummi att stå på, och vi försökte svara så gott vi kunde, men det visar ju bara hur ny den här branschen är, säger Mikael Olenmark.

Fiskarna som föds upp på gården får simma i ett antal skilda bassänger i mellan 6 och 8 månader innan de avlivas då de uppnått en vikt på ungefär 600 gram. Att fiskarna hålls separerade gör att risken för eventuella smittskyddsutbrott reduceras.

En stor utmaning sedan starten har varit att få konsumenter att våga testa en ny fiskart men genom ihärdigt marknadsföringsarbete och samarbete med kockar har efterfrågan gradvis

ökat. Nu säljs deras fiskar i matvarubutiker över stora delar av södra Sverige. För att tydligt särskilja deras produkter från billig import säljs tiliapen under varumärket rödstrimma och den afrikanska ålmalen säljs som clarias.

- Det är många kockar som frågat varför vi inte haft clarias tidigare, och då har vi svarat att den heter ålmal och då är det ingen som vill köpa den, säger Johan Ljungqvist.

- Ibland undrar man om de som gett fiskarna sina namn inte kunnat ge dem lite bättre namn, säger Mikael Olenmark.

Rödstrimman har fast vitt kött och sägs påminna om både rödtunga och abborre, vilket gör att den lämpar sig fint till både sushi och till att grilla. Clarias däremot har med sitt feta och mjöliga fiskkött seglat upp som ett spännande alternativ till rökt ål.

- Vi såg att den påminde om ålen och tog kontakt med ett ålrökeri. Vi testade först att röka fisken och skickade den till Åhus som är ålmeckat i Skåne och där gillade de den. Den är mindre fet men är ett väldigt bra alternativ till ålen eftersom ålen är rödlistad och bestånden är dåliga, säger Mikael Olenmark. //

Länsstyrelsen skickade ut frågor till oss om hur mycket strö och liggyta fisken har och om den har något gummi att stå på...

