

Meir fisk frå fjorden

Det vert satsa på kortreist mat frå det lokale landbruket, medan råvarene i Hardangerfjorden stort sett er unytta.

LARS ARVID OMA

I tillegg har det tradisjonelle fiske-mottaksapparatet i indre delar av Hordaland vore i ferd med å bryta saman.

Desse utfordringane er utgangspunktet for prosjektet *Fiskfråfjorden*, som spring ut frå ei gruppe fiskarar og entusiastar i Hardanger som ser trongen for nye måtar å omsetja lokal sjømat på.

Dei lokale initiativtakarane har i samarbeid med Norges vel, Hordaland fylkeskommune og Hardangerrådet, nyleg lagt fram resultatet av forprosjekt til *Fiskfråfjorden*. Det vert mellom anna slått fast at det er økonomisk forsvarleg å gå vidare med planane om eit samvirke med fiskarar, tilsette og kundar som medlemer, og tilhøyrande sjømatutsal og serveringsstad i Bergen. Råvarene kjem frå fiskarar i Hardangerfjorden, Midthordland og Nordhordland.

– Dårleg utnytta

Fiskar Frode Strønen frå Jondal, som deltek i prosjektet, tykkjer råvarene i Hardangerfjorden er skammeleg dårleg utnytta. Men no ser Strønen og yrkesbrørne hans ei lysning. Ei prøvelast på to tonn fisk frå Hardangerfjorden vart nyleg levert hjå Nordhordland fisk AS på Radøy. Ifølgje Strønen har dei lokale fiskarane fått gode tilbakemeldingar om råvarekvaliteten. Fiskemottaket vil gjerne ha meir fisk frå Hardanger. *Fiskfråfjorden* er ikkje lenger berre på papiret.

– Avtalen med fiskemottaket betyr at me igjen er i stand til å levera fisk etter eit langt opphald. Det er me godt nøgde med, seier Strønen.

Forprosjektet slår også fast at volumet er for lite til at det er lønnsamt med eit vanleg fiskemottak i Hardanger. Prosjektleiinga vart difor tilrådd å samarbeida med Nordhordland fisk AS, som er det fiskemottaket som ligg nærast.

Droppa Norheimsund

Prosjektet hadde først planar om å etablere sjømatutsal og kafé i Torghuset på kaien i Norheimsund, men måtte endra planane fordi ein ikkje fekk hand om det eigna lokalet.

– Me er svært leie oss for at det ikkje vart mogeleg å etablere verksemda i regionsenteret. Eg trur eit lokalt sjømatutsal og servering på ein triveleg sentral stad kunne blitt ein viktig attraksjon, ikkje minst med tanke på turistnæringa.



Brosme: Hardangerfjorden byr på mykje fin djupvassfisk, som brosme. Her er fiskar Frode Strønen i ferd med å lyfta om bord ein fin fangst.

Foto: Lauritz Eide

I Grova kunne det til dømes vere uteservering med utsikt til fonna om sommaren, og bøndene kunne flytta torghandelen sin dit. Alle bygder bør ha ein samlingsplass for lokalt produsert mat.

– Samstundes rører prosjektet ved noko av hovudproblemet for mange bygdesamfunn. Me er ikkje i stand til å organisera oss på ein fornuftig måte. Lokalsamfunna må skjerp seg monaleg når det gjeld satsinga på urbane verdier. Det handlar om trivnad og livsutfalding. Det treng både turistar og fastbuande, seier Strønen.

Men han ser ikkje bort frå at det kan verta aktuelt å etablere sjømatutsal og serveringsstad i Norheimsund om det rette lokalet dukkar opp.

– Me har ressursar til fleire lokaliseringar, seier han.

Meir enn blikkfang

– Hardangerfjorden vert i stor grad

ikkje nytta til anna enn blikkfang, skipstrafikk og ein stad å plassera oppdrettsmerdar. Men fjorden har mykje meir å by på. Me lever i eit "matmekka", med topp råvarer – frå reinsdyrflokkane på fjellet til fyrsteklasses fisk i den djupe fjorden. Alt ligg til rette for god, kortreist mat. Landbaserte råvarer vert allereie foredla, men kva gjer me for å tilby lokal sjømat til fastbuande og turistar? Me håpar prosjektet kan vera med på å skapa ei positiv endring i synet på Hardangerfjorden som matkjelde, seier Strønen.

For å illustrera temaet tek han HF med på ei "reise" til Siena i Italia.

– Det fyrste du ser når du stig av bussen i byen, er ein stor supermarknad med nesten berre lokalprodusert mat – i alle variantar, profesjonelt presentert. Italianarane er stolte av maten sin, og ynskjer også at gjestene skal få ta

del i rikdommen. Her har me mykje å læra. Det er kanskje på høg tid me "tek tilbake" noko av vår eigen mat og kultur når det gjeld bruken av lokale råvarer, seier Strønen.

Bra med fisk

– Er det nok fisk i fjorden?

– Ja. Det er minst like mykje fisk her som ute ved kysten. Fangstane tyder også på fisken har god tilgang på naturleg føde. Ekkolodda er raude av sild og brisling. Det er ikkje vanskeleg å oppnå fangstar på fem hundre kilo om dagen med ein normalt utrusta sjark, seier Strønen.

– Det er heller ikkje noko å seia på kvaliteten. Fisken er utan kveis, og djupvassfisk som lange og brosme er i særklasse. Hardangerfjorden er ingen terskelfjord, og har difor god vassgjennomstrøyming. Vatnet i fjorden er like reint som i havet elles. Dette viser også forskingsresultata frå Havforskningsinstituttet, seier han.

Kokk og rådgjevar i styringsgruppa for *Fiskfråfjorden*, Britt Torvik frå Tørvikbygd, har ikkje noko å utsetja på råvarene frå Hardangerfjorden.

– Fisk og skaldyr frå fjorden står ikkje tilbake for annan fisk. Det er måten fisken vert handsama på som avgjer kvaliteten. Med godt fiskarhandverk kan det leverast topp kvalitet frå Hardangerfjorden, seier Torvik, som har fartstid som kokk på Hotel Nep-tun.

– Det er ofte vanskeleg å få til jamne leveransar av god fersk fisk til menyane. Her er *Fiskfråfjorden* svært interessant. Fersk fisk er et-

tertrakta vare, og folk likar å eta sjømat når dei er "på byen", seier ho.

Feit sei

Den største utfordringa er "pellets-seien", sei som et seg altfor feit på oppdrettsfôr, og som i visse delar av året ikkje er eigna som råvare i fiskeindustrien.

– Seien står for ein stor del av totalvolumet, og er difor ein kritisk faktor i prosjektet. *Fiskfråfjorden* er ein type verksemd som er avhengig av rein natur og berekraftig bruk av fjorden. Me skal sjølvsagt kjøpa oppdrettslaks, men eg ser fram til den dagen lak-sen kjem frå lukka anlegg. Då vert det ein vinn-vinn-situasjon i fjorden, seier Strønen.

Prosjektet legg opp til ein årleg fangst på om lag sytti tonn rund fisk. Dette tilsvarar 40 tonn sløgd og hovudkappa fisk. I tillegg kjem skaldyr.

– Forutan leveringa til kafé og utsalg håpar me å kunna levera meir fisk til den ordinære drifta ved Nordhordland fisk AS, seier Strønen.

Ferdafisk

– Kor mykje fiske toler bestandane i Hardangerfjorden?

– Nokre artar, til dømes djupvassfiskar som brosme, må fiskast med varsemd. Men elles er det mykje "ferdafisk" som kjem og går. Hardangerfjorden er slik sett ikkje eit avgrensa system, seier Strønen.

Sjølv om leveringsavtalen med Nordhordland fisk AS allereie er på plass vil det enno gå halvtanna år før utsalet og serveringa er i drift. Det går i desse dagar ut invitasjon til medlemskap og lut-teikning i samvirket.

Fiskfråfjorden er tenkt gjennomført som eit samvirkeføretak der fiskarar, tilsette og kundar saman eig selskapet.

– Alle som ynskjer det og som har tru på ei framtid med kortreist sjømat og lokal utnytting av råvarer, kan verta medlemer. Me håpar å vera i gang med drifta hausten 2011, seier Strønen.

Stor nok interesse og nok medlemer i samvirket er avgjerande for at hovudprosjektet kjem på føtene.

– Me reknar med å vera i gang når me passerer 500.000 kroner. No må entusiastane i lokalsamfunnet visa handlekraft, seier han.

Fiskfråfjorden har intensjonsavtale med Bergen og omland boligbyggelag (BOB) om kjøp av lokale til butikk og kafé i Damgårdssundet, eit område fagfolk trur kjem til å verta eit av dei beste bustadområda i Bergen i framtida.

oma@hf.no



Godt fiske: Ikkje noko å seia på denne fangsten.

Foto: Frode Strønen