

## Slutrapport "Fler nya företag inom cirkulärt vattenbruk 2018"



Innevarande års projekt har med råge uppfyllt det syfte och de målsättningar vi hade då vi beskrev projektiden. Vi har totalt nått mer än 2000 personer genom våra seminarier, studiebesök och andra "matövningar" för såväl privata kockar, krögare som matlagare i den offentliga sektorn. Vi har under året varit framgångsrika att nå ut till en stor del av landet. Vi har byggt upp starka geografiska nav med flera aktiviteter i Växjöområdet/Småland, Göteborgsregionen med centrum i Floda, Lerums kommun. Vidare i Mälarenregionen med nav i Södertälje och för Norrland med nav i Härnösand.

Vi ser tydligt behoven hos befintliga och blivande fiskodlare, nyfikna entreprenörer, studenter, näringslivsansvariga på kommuner, tillståndsansvariga på myndigheter m.m. att diskutera de frågor vi belyser under våra seminarier, konferenser och studiebesök såväl som att lyfta ett cirkulärt vattenbruk som ett medel att påskynda proteinskiftet. Särskilt vill vi uppmärksamma vikten att arbeta aktivt med marknaden där vi genom årets projekt har fått igång ett flertal fördjupade samtal mellan och med marknaden genom våra influencer och strategiska aktörer i restaurangbranschen och de offentliga matlagarna och inköpsansvariga. Genom att stimulera till en ökad efterfrågan på nya "ovana" fiskarter som kan odlas med lägre miljöpåverkan har intresset blivit tydligare under resans gång.

Dessa marknadsaktiviteter som ett antal producenter har varit inblandade i under året har lett till en mängd kontakter och affärer samtidigt som det fördjupat restaurangbranschen och den offentliga sektorns vilja att arbeta med dessa fiskar. Men de ställer också krav på producenterna förmåga att leverera fiskar av jämn standard. Vi har också fått tydliga signaler om behovet av att titta på regelverket, starkare marknadssamverkan och aktiviteter samt certifiering samtidigt som arbetet med att sprida kunskap och stimulera fler företag inom hållbart svenskt vattenbruk behöver fortsätta. Samtidigt har nyfikenheten kraftigt ökat att få mer kunskap om en cirkulär hållbar och expansiv landbaserad fisknäring.

Slutligen har vi utvecklat upplägg för en rad upplägg där vi under kommande år kan sprida vårt kunnande vidare. Vi ser goda möjligheter att erbjuda våra tjänster till län/regioner/kommuner som vill fördjupa sina livsmedelsstrategier.

### A. Beskriv vilka aktiviteter ni haft under projektet

Vi har genom synergier med olika arrangemang fått ekonomisk möjlighet att ha fler aktiviteter än vad vi beskrev i projektansökan. Se bilaga 1 med 25 punkter och sammanfattningar av våra aktiviteter. Vi har nått ca 2 000 personer genom detta projekt, inom samtliga målgrupper enligt projektansökan.



Växjö 2018-11-29

### **Aktivitet 1 Seminarier, konferenser**

Vi har genomfört 21 seminarier och nått ut till drygt 1538 personer för de som är nyfikna på att få kunskap om den nya näringen landbaserad fisk under projektiden. Vi har deltagit i större övningar som under Mat 2018 i Växjö, på Foodtech- möte i Härnösand. Vi hade en framträdande roll när "Hela Sverige ska leva" genomförde Landsbygds-riksdagen i maj 2018 och även vid de nationella lokalekonomidagarna i november.

I en särskild satsning har målgruppen varit de som vill ställa om sina ladugårdar till fiskodling. Här har vi samverkat med LRF, regioner och kommuner med flera som en del av att pröva mer cirkulär och landbaserad fiskodling. Under Almedalen och Mat 2018 genomförde vi en mängs aktiviteter och nådde ut brett.

Vi har haft ett möte i riksdagen med alla politiska partier där vi lyfte fram landbaserad fiskodling som en ny snabbväxande näring. Vi uppmärksammade det besvärande och omfattande regelverket. Halvdagen gav ett mycket gott resultat. Det genomfördes i samarbete med Monika Haider (S) och Lars Beckman (M).

Många aktiviteter har vänt sig till lantbrukare och andra entreprenörer på landsbygden, med mycket stort intresse. Andra har fokus på den växande miljörelsen och omställningsnätverket.

Just att anordna mindre möten på landsbygden i socken eller staden i ett stads kvarter och där lyfta fram fisk som den nya affärsmöjligheten finns ett oerhört behov att fortsätta, för att ge möjlighet att utveckla en lokal försörjning av färsk fisk och skapa nya arbetstillfällen. Vidare ökar intresset att förena fiskproduktion med bostäder, såväl i nya ekobyar på landsbygden eller i nya bostadsformer i staden, som Refarm lyft fram under året som Ekobo, det prisbelönta tävlingsförslaget "Embassy of Sharing" och vägar att utveckla gamla miljonprogramsområde. Här är intresset fortsatt stort och ökar hela tiden.

### **Aktivitet 2 Studiebesök**

Vi har genomfört 7 studiebesök med 149 deltagare på olika anläggningar (Stadsjord, Norrstyle, Gårdsfisk, Aros i Strömsnäsbruk, Peckas kretsloppsodlingar och Rekarne fisk i Flen). Deltagarna har varit entreprenörer, potentiella fiskodlare, civilsamhället samt en stor grupp från den offentliga sidan dvs kommuner, myndigheter mm.

Det finns ett stort fortsatt behov att anordna denna typ av studiebesök i organiserad form och på bestämda tidpunkter för inspiration, möjlighet att fördjupa sina kunskaper när man är på gång att planera en egen anläggning. Men också för att fördjupa sina nätverk och finna praktiska lösningar.

### **Aktivitet 3 - slutfört framtagandet av en handbok för fiskodling**

Vi har under slutfört framtagandet av en handbok i digital form för intresserade potentiella nya företagare inom landbaserad fisk, med fokus på anläggningar upp till 40 ton foder, i samarbete med bland andra Vattenbrukscentrum Ost och Regionförbundet i Kalmar län. Handboken kommer att vara tillgänglig på nätet - utan kostnad.

Vidare ligger handboken till grund för en utbildningsplan som Studieförbundet Vuxenskolan kommer att erbjuda för hela landet. Även ett Leaderprojekt under Leader Södermanland kommer att nyttja denna handbok. Regionförbundet i Kalmar län kommer att basera en kurs av fem halvdagar på handboken som kan replikeras i andra delar av landet.

### **Handboken har sammanlagt 11 kapitel**

1. Introduktion
2. RAS
3. Fiskarter
4. Akvaponi

Växjö 2018-11-29

5. Foder
  6. Fiskhälsa & Smittskydd
  7. Ekonomiska kalkyler
  8. Finansiering & Stöd
  9. Affärsplan
  10. Marknadsföring
  11. Tillstånd & Lagstiftning
- Bilaga. Länklista för vidare studier samt Informationsfilmer

## Aktivitet 4 Offentlig mat

Vi har genomfört två större övningar där vi nådde totalt 40 personer från 16 kommuner i Södertälje för Mälardalen och i Härmösand för delar av Norrland. Vi har nått målet 4 gånger 10 deltagare genom att genomföra kursen i något större format än planerat.



Bilder från workshop nov 2017

Efter en introduktion med teori och information om proteinskiftet och landbaserade fiskar gick vi över i en praktisk övning där deltagarna skulle tillaga en rad olika rätter av dessa nya fiskar och grönsaker. Ambitionen var att varje deltagare skulle vara delaktig i minst två provsmakningsrätter. Först filea, sedan bereda och tillaga. Som avslutning på övningen en gemensam måltid, receptinsamling och reflektion även dessa nya fiskar och hur de kan föra in dessa på menyn i det offentliga köket.

Övningar för den offentliga sektorn leddes av några av Sveriges främst matlagare och rönte stor uppskattning. "Jag tycker det här var den mest intressanta kursen jag deltagit i på flera år – ett hyperaktuellt ämne som har intresserat mig under några år". Utvärderingen från övningen i Södertälje. Där ledde Jens Vikingsson, en av Sveriges främst kostchefer, och Emma Schield, enligt White guide "rising star" övningen. I Härmösand leddes kursen av Niklas Wennberg och Ulrika Brydning. Projektledare för dessa kurser var Gösta Skoglund från Refarm. Två aktiviteter fick ställas in p g a för få deltagare i Västsverige respektive Jönköpingsregionen (färre än 10 anmälda).

## Aktivitet 5 Gastroaktiviteter

Inom denna aktivitet har vi nått totalt 335 personer, dels genom 3 workshops för välrenommerade kokkar och krögare dels genom olika tävlingar och särskilda måltider med tema landbaserade fiskar.



Bild från övningen på PM & Värmer den 12 november

Under november genomförde Refarm tre gastroworkshops där ett trettiotal av landets ledande kokkar och krögare fick prova tre landodlade fiskar - Stör, Tilapia och Clarias, från flera producenter i olika former rätt, kokt, stekt och rökt. Som extra bonus var det Sverigepremiär på inhemsk störrum (rysk



Växjö 2018-11-29

kaviar). I workshop kunde man testa "de nya fiskarna" i olika former och tekniker. Framtagandet av modellen för gastroprovning ha skett i samråd med några framstående kokkar i landet.

Vi valde att samarbeta med tre erkända, nyfikna och generösa White Guide-krögare. Restaurang Portal Stockholm, Garveriet i Floda, PM & Vänner i Växjö för södra Sverige.

Syftet var att introducera dessa nya fisksorter, arbeta med dem, provsmaka dem och jämföra allt för att svara på frågan om dessa fiskar är tillräckligt bra för att ta in dem på kvalitetsrestauranger - Vad fordras för att fisk från landbaserade fiskodlingar kommer in på menyn på välrenommerade krogar? Vi valde denna arbetsform för att introducera, pröva kvaliteten på landbaserad fisk i en provsmakning av landodlade fiskar - mellan kokkar/restauranger och fisk-producenter. En kock lagade alla fiskar med likvärdiga rutiner för att göra jämförelser. Producenterna som deltog var Gårdfisk, Stadsjord, Aros och Norrstyle.

Workshopen blev stor framgång och intresset för dessa nya fiskar var stort. Få av kokkarna hade tidigare provat dessa fiskar, än mindre haft det på sina restaurangmenyer. Det finns en stark vilja, dels av hållbarhetsskäl dels av ekonomiska skäl finna nya fisksorter. Att Sverige har fått helt nya inhemska fiskar som kommer att finnas tillgängliga med våra säkra uppfödningregler uppskattades. Fiskarna hade olika kvaliteter och användningsområden. Det var stor skillnad i färg och smak mellan olika fiskar från olika producenter. Det fördes diskussioner ifall olika foder gav olika smaker och utveckling av andra foder skulle ge annan smak. Vissa fiskar upplevdes som relativt svåra att filea. En lång diskussion fördes om producenternas förmåga att leverera dels jämn kvalitet och smak dels garantera att få en säker kapacitet och leverans (t.ex. 50 kg i veckan under 8 veckor, som var en krogs normalleverans av fisk för en rätt på menyn).

Många av restaurangerna visade stort intresse att ta in vissa fiskar på menyn och viss Störrom när den var klar. Vissa ville göra affärer omedelbart. Den prisnivå som producenterna uppgav upplevdes inte som ett hinder. Producenterna av Stör fick uppmaningar att få bort en viss jordig smak.

Många av kokkarna var beredd att vara med på liknande övningar och produktutvecklingsprocesser framöver och var beredd att föra en dialog hur dessa fiskar skall bli en väsentlig kvalitetsprodukt på svenska restauranger. Flera såg detta som ett första steg till en likande process som Exceptionell Råvara har blivit för att utveckla vår animaliska råvara för restaurangbranschen och har dokumenterat höjt kvaliteten på svensk köttråvara. Här har samhället och grossister avsatt omfattande resurser de senaste tre- fyra åren.

## Aktivitet 6 Certifiering

Vi har tagit fram beskrivning av befintliga system och vilka bedömningsgrunder som bör väga tungt i ett nytt miljöcertifieringssystem. Varför skall landbaserade fiskproducenter välja en miljöcertifiering Vi har arbetat fram och genomfört en speciell enkätundersökning, som skickats ut till producenter, grossister, vissa restauranger och konsumenterna via facebook.

Våra producenter vill utgå från KRAV:s miljömärkning av fisk och skaldjur där klimatfrågan är inbakad i kriterierna och det har även ASC (Aquaculture Stewardship Council). Samtidigt som vi har genomfört denna studie har KRAV tillsatt en förstudie om de skall ta fram en egen miljömärkning samtidigt som ASC, ett brittiskt system, har etablerat sig i Sverige under hösten 2018. Det medförde att timingen för ytterligare ett förslag till miljömärkning just nu inte var mottagligt för en verklig dialog. Alla väntar på KRAVs ställningstagande - antingen att gå vidare med en fördjupad studie eller om man skall nöja sig med ASC. I KRAVs förstudie har medlemmar från Refarm deltagit. Det har medfört att ambitionerna som Refarm hade med ett väl förankrat skarpt förslag inte kunnat slutföras helt ut.

## B Beskriv hur ni uppfyllt projektets mål och syfte enligt projektansökan

Våra har råge nått våra syften i ansökan:

Växjö 2018-11-29

- 1) att inspirera, sprida kunskap om hållbar, cirkulär, landbaserad fiskodling. Fler nya företag inom cirkulärt vattenbruk och få fram potentiella intresserade entreprenörer som kan tänka sig att starta företag med landbaserad fiskproduktion. I dag finns det 27 anläggningar i bruk och över 20 anläggningar som är under planering och projektering
- 2) Vårt sätt att arbeta med att betona marknaden och skapa samhandling med restaurangbranschen och den offentliga sektorn har uppskattats av denna nya bransch.
- 3) Vi har genomgående fått mycket positiv respons utifrån ovanstående syften. Vi har nått alla de utpekade målgrupperna men också fått en stark legitimitet för vårt sätt att driva och lyfta fler nya företag med cirkulärt vattenbruk för regionala och kommunala politiker, näringslivs- och arbetsmarknadsföreträdare samt miljöstrateger eller motsvarande.
- 4) Vår satsning på att arbeta med Kommunikation. Genom våra seminarier, studiebesök och matövningar har vi nått mer än 1800 aktiva deltagare, vilket i sin tur har lett till en omfattande dialog på bl.a. facebook och många delande. Vi har haft en omfattande publicitet i media lokalt och nationellt under hela året bl a en omfattande artikel i senaste numret av White guide. Vi har inför årsskiftet lanserat en handbok digitalt och på vår hemsida har material uppdaterats. I flera fall har det skett dokumentation av våra olika aktiviteter som nått långt utanför de speciella aktiviteterna. En rad pressmeddelande har producerats.
- 5) Vi har varit eftertraktade som rådgivare. De flesta frågor har kunnat besvaras, eller vi har kunnat förmedla vidare bl.a. genom det omfattande nätverk vi har format med producenter, forskare och andra sakkunnig. Genom den handbok vi slutfört, har vi skapat tydliga utbildningsmöjligheter såväl för Regionförbund som för studieförbund.
- 6) Vi har utvecklat digitala verktyg för att vidareutveckla och fördjupa nätverk inom landbaserad fisk som fördjupar handboken.

### **C. Beskriv hur resultaten främjar svenskt vattenbruk, specifikt den målgrupp ni identifierat i projektansökan**

Vi är övertygade om att denna typ av stödinsatser är mycket verkningsfulla och bör kunna utvecklas ytterligare. Både muntliga och skriftliga uppföljningar av våra aktiviteter visar att de tas väl emot. Särskilt upplever man styrkan i bredden på våra kompetenser och arrangemang. De som redan har börjat med eller är på väg att starta upp en landbaserad verksamhet har uppskattat denna arena för nätverksbyggande och erfarenhetsutbyte. Även den pedagogiska tydligheten lovordas.

Svenskt vattenbruk främjas av påbörjade nätverksaktiviteter – flera aktörer har deltagit i både seminarier och studiebesök, ibland flera sådana. När manualen nu blir klar blir den ett gott stöd och komplement för nämnda möten.

Projektets målgrupp är entreprenörer och företagare som kan tänka sig pröva tanken att starta företag eller komplettera sin verksamhet med landsbaserad fiskproduktion, samt näringslivsutvecklare och myndighetspersoner som vill ha större kunskap om hållbar fiskproduktion genom cirkulär landbaserad odling och akvaponik. Dessa målgrupper har vi nått brett och i stort antal. Vi upplever att svenskt vattenbruk och anläggningen av nya cirkulära fiskodlingar främjas genom den spridning som projektets aktiviteter fått, och de goda utvärderingar som våra seminarier och studiebesök fått av målgruppen. Även banker och aktörer som Almi beskrevs i ansökan som en möjlig del av målgruppen, men de har varit svårare att nå.



Växjö 2018-11-29

## **D. Beskriv på vilket sätt ni kommunicerat eller kommer att kommunicera resultaten**

Vi har detta år vidgat och fördjupat vårt mycket omfattande kontaktnät i södra och mellersta Sverige till att även nå norra Sverige. Vi har formerat 4 hubbar i runt om i Sverige där flera olika aktiviteter har genomförts. Några vägar som varit särskilt värdefulla är: Kommunernas näringslivs- och arbetsmarknadsenheter, motsvarande i ett antal regionförbund, LRF – både region och ”sockennivå”, Hela Sverige ska leva och alla deras regionala länsbygderåd, MAT 2018 i Kronoberg och lokalekonomidagarna.

Mycket framgångsrikt blev vårt deltagande på Almedalen där vi bl.a. deltog i Almedalens främsta Miljömöte – mingelkvällen med ca 500 deltagare, där vi fick möjlighet att både muntligen men också gastronomiskt presentera och provsmaka denna nya cirkulära landbaserad fisk och också genomförde en egen övning på Briggen Tre Kronor i Visby hamn. Vi kommer också att före årsskiftet uppgradera vår hemsida så att vi kan nå ut bättre med exempelvis projektresultat.

## **E. I det fall projektet inte fortlöpt enligt projektansökan, beskriv varför och hur ni valt att arbeta trots motgång**

Vi har i det mesta lyckats leverera betydligt mer än vad vi hade planerat - inte bara i aktiviteter och deltagare utan också genom en effekt våra aktiviteter har fört med sig.

Allt fler restauranger håller på att lägga till landbaserad fisk på sina menyer. Inom ett aktivitetsområde har vi inte helt lyckats nå våra uppställda ambitioner, certifiering. Timingen var lite oturlig genom att KRAV plötsligt gav sig in i viljan att pröva om de kunde tänka sig att arbeta med frågan, där de tidigare har varit mindre intresserade, trots att många producenter, avnämare har sett det som ett starkt önskemål. En andra anledning var att ACS har valt att etablera sig i Sverige genom påtryckning från WWF. Därför tvingades vi att prioritera ner denna aktivitet. Det gjorde nämligen att vi inte kunde ihop med våra producenter driva frågan på det sätt vi tänkt utan får först vänta ut det arbete som KRAV och WWF genomför. Detta är inte klart än.

Vi har fått till stånd en god samverkan med Föreningen Ekokockar och Svenska Kockars Förening, som bland annat äger Svenska kocklandslaget. För kommande insatser inom den gastronomiska sfären är dessa kontakter extra värdefulla.

## **F. Beskriv hur resultaten kan användas i framtida projekt/ processer/ arbete inom svenskt vattenbruk**

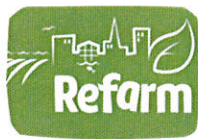
I framtida projekt kan vi utgå från årets arbete och erfarenheter där vi utvecklat ett mycket bra grundkoncept. Refarm har många konkreta tankar om hur vi skulle vilja fördjupa delar av aktivitet 1,2, och främst aktivitet 4 och 5.

Växjö 29 december 2018  
Gösta Skoglund      Peter Eklund  
Verksamhetsutvecklare, Refarm

.....  
Kimberly Berglöf  
Tf verksamhetsledare Refarm

### **Bilaga 1 Jordbruksverket Projektuppföljning Refarm**

#### **- Flera nya företag inom cirkulärt vattenbruk**



Växjö 2018-11-29

## **Aktivitet 1 Seminarier**

Genomfört

### **Mars**

8 Möte I RIKSDAGEN FÖR riksdagsmän och särskilt inbjudna 40 deltagare

8 Den ätbara staden Haninge kommun ca 25 deltagare kommunala politiker och tjänstemän

### **Maj**

18 Föredragande om landbaserad fisk under Landsbygdsriksdagen på bussutflykt till bl a Peckas naturodlingar 37 deltagare

### **Juli**

5 Almedalen -Workshop Briggen Tre kronor - Cirkulär livsmedelsproduktion – 45 delt

5 Miljömingel – Vi serverade Clarias-macka med brandad (rökt fisk-stomp) – 500 delt

### **September**

7-9 Växjö mm MAT 2018 flera olika seminarier

- Bland annat ladugårdsseminariet på Engaholm drygt 84 personer med ett brett deltagare av lantbrukare, entreprenörer, kommunala tjänstemän, ministrar och myndighetspersoner
- 5 seminarier + enskild rådgivning från ett brett spektrum av intressenter med totalt 320 personer
- 15 Torgmöte /provsmakning Jönköping c:a 100 per

### **Oktober**

16 – Upplands Väsby: Den ätbara staden, 11pers kommunala tjänstemän och företag även deltagare från Åland

29 samtal om Landbaserad fisk och Regional livsmedelsstrategi Malmköping 26 st intresserade i länet

### **November**

5 Ryssby uppföljning av Engaholmsmöte tillsammans med LRF Sydost ca 25 delt

12 Rådslag 1 inför möte om "Handlingsplan för länets livsmedelsstrategi" 9 st

13 Rådslag 2 inför möte om "Handlingsplan för länets livsmedelsstrategi" 11 st

13 Medverkan – landshövdingens strategiska samtal 70 st

13 Linköping, Vreta kluster, blandning av lantbrukare, potentiella entreprenörer och politiker och tjänstemän från den kommunala sektorn 55 deltagare

19-20 Lokalekonomidagarna Eskilstuna ca 100 deltagare. Nationell förening Refarm i samarbete med Hela Sverige ska leva, Ekobanken, Jak och SLU från intresseorganisationer, Leader, omställningsrörelsen stor delegation från Ludvika mm

### **December**

4. Ladugårdsakvaponik, LRF Härmösand 25 deltagare

5. Food tech som framtidsnäring Västernorrland Härmösand 90 st

Rådgivning

## **Aktivitet 2 Studiebesök Ansvariga Gösta Peter**

### **Mars**

7 Studiebesök Enstaberga, 25 pers Medlemsmöte för Refarm och SSEC företagare, konsulter, forskar m.fl. från hela Sverige

### **Augusti**

6 studiebesök Malmköping, Rekarne vattenbruk 9 st Hela Sverige ska leva Sörmland

### **September**

5 Strömsnäsbruk 4 pers (för MAT2018)

6 Stadsjord 35 st, Blandat främst från Västsvrige och

6 Strömsnäsbruk 6 st främst från Falkenbergsområdet

Växjö 2018-11-29

**Oktober**

18 studiebesök Enstaberga 10 personer Refarm och Vattenbruk Öst inbjudare

**December**

5 Peckas Naturodlingar tillsammans med Härnösands kommun 90 deltagare  
Rådgivning

**Aktivitet 4 Offentlig mat – 2 aktiviteter hela 40 deltagare**



**Oktober**

31 Södertälje Offentliga köket - välfylld kurs 25 personer från offentlig sektor

**December**

6 Härnösand Offentliga köket - 15 personer (även föreningen Kost&Näring)

**Aktivitet 5 Gastrokurs , totalt 8 aktiviteter 335 personer**

**September**

5 Fiskmåltid med minister och ekokockars chef, samt ledamot av juryn fr årets kock 7 st

6 Tre-rätters fiskmiddag på PM & Vänner 55 st

6-8 -Final unga Ekokockar där de fick pröva på landbaserad fisk, Tilapia, under en övning under ledning av Ulrika Brydning och Johan Ljungqvist på Gårdsfisk på torsdag fredag och fick sedan i finalen tävla med fisken som förrätt 6 lag á 3 personer totalt 18 st samt jury 12 st samt ett par hundra besökare. Utveckla

Gårdsfisk hade också försäljning i tältet och satte nytt försäljningsrekord för den här typ av aktivitet. Bägge dagarna tog fisken slut tidigt. De demonstrerade de sin anläggning vid matsvinnförsäljningen. Coops chef för KF Göta var lyrisk.

**November**

12 Gastroprovning PM & Vänner: 15 kockar från södra Sverige (Anders L + Per B)

19-20 Lokalekonomidagarna – nationell konferens.

Föreläsningar + servering av landbaserad fisk för 100 gäster

26 Gastroprovning Garveriet Floda: deltagare 14. kockar från Västsverige tillsammans med ett urval producenter (Patrik S + Niklas W)

27 Gastroprovning i Stockholm på restaurang Portal: 15 kockar från Stockholm med ett antal producenter (Klas L + Ulrika B)





Växjö 2018-11-29

## **Bilaga 2 Artikel Smålandsposten 13 november**

”Topprestaurangerna vill servera rom från stör i Småland och Sörmland”

Kökschefen Anders Lauring, restaurang PM, tvekar inte alls om den svenska ”ryska kaviaren”.

– Jag vill absolut servera våra gäster rom från stör som odlats på land i Sverige.

Han får medhåll av Martin Sjöstrand på den skånska restaurangen Hörte Brygga.

– Vi satsar på lokala och hållbara råvaror och då är kaviar från Strömsnäsbruk perfekt.

Föreningen Refarm har arrangerat premiären för rom från stör landbaserade svenska odlingar. Till provsmakningen på restaurang PM i Växjö hade kockar från en rad framstående restauranger bjudits in liksom representanter från några storkök.

Här var också representanter från de två producenterna av svensk ”rysk kaviar”, Arctic Roe of Scandinavia (AROS) i Strömsnäsbruk och Norrstyle Sweden i Sörmland.

– Vi är konkurrenter, men framför allt kollegor i arbetet att bygga upp en marknad för rom från svensk stör. De verkliga konkurrenterna finns utanför Sveriges gränser, men vi vill vara ett närodlat hållbart alternativ av hög kvalitet, säger Torbjörn Rauta, vd för Arctic roe of Scandinavia.

De bjuder på kaviar från två sorters stör, sterlet och sibirisk stör.

Mottagandet av den svenska kaviaren är mycket positiv. Alla förundras över hur varierade smaker som bjuds. En stor diskussion utbryter om fisksmak, sälta och konsistens. Smaken påverkas av arten, men också av när rommen skördas.

– De här smakerna vill vi på PM gärna bjuda våra gäster. Den rom vi har fått smaka här idag var mycket fyllig och fin i smaken. Det passar också vår profil med hållbara och lokala råvaror, säger Anders Lauring och han får medhåll av Martin Sjöstrand på Hörte brygga som har en liknande inriktning.

– Vi vill gärna ha direkt kontakt med våra leverantörer och då passar det perfekt att kunna köpa kaviar på så nära håll, säger han.

Kökschefen Berthold Fück är också positiv.

– Det här är verkligen festmat i klass med ostron. Jag undrar vad den kostar, säger han.

Rom från stör är inte jättebilligt.

– Om vi ser på världsmarknadspriset kostar ett kg cirka 10 000 kronor i producentledet och 20 000 kronor per kilo till konsumenten, säger Torbjörn Rauta.

Provsmakningen på PM i Växjö bjöd också på en rad smakprov på landodlad fisk, stekt, rökt och pocherad, av tre sorters fisk. Förutom Stör även Clarias och Tilapia från fyra producenter.

Entusiasmen var stor.

Det är föreningen Refarm som står bakom fisk- och kaviarprovningen på PM. Den kommer också att upprepas på fler orter.

– Stör fanns i Sverige men fiskades ut för några hundra år sedan. Nu ser vi en framtid att få ut hållbar, närodlat och välsmakande fisk till krogar och konsumenter, säger Peter Eklund, Refarm.

Föreningen har fått ett uppdrag av jordbruksverket att arbeta med framtidens försörjning av hållbar inhemsk mat i Sverige och där är fisken en viktig proteinkälla.

Landbaserad fiskodling har också goda förutsättningar genom att det har stora fördelar ur miljösynvinkel. Det orsakar inga utsläpp, men kan användas för gödning av exempelvis grönsaker.

Smålandsposten den 13 november.

Växjö 29 nov 2018

Gösta Skoglund

Peter Eklund