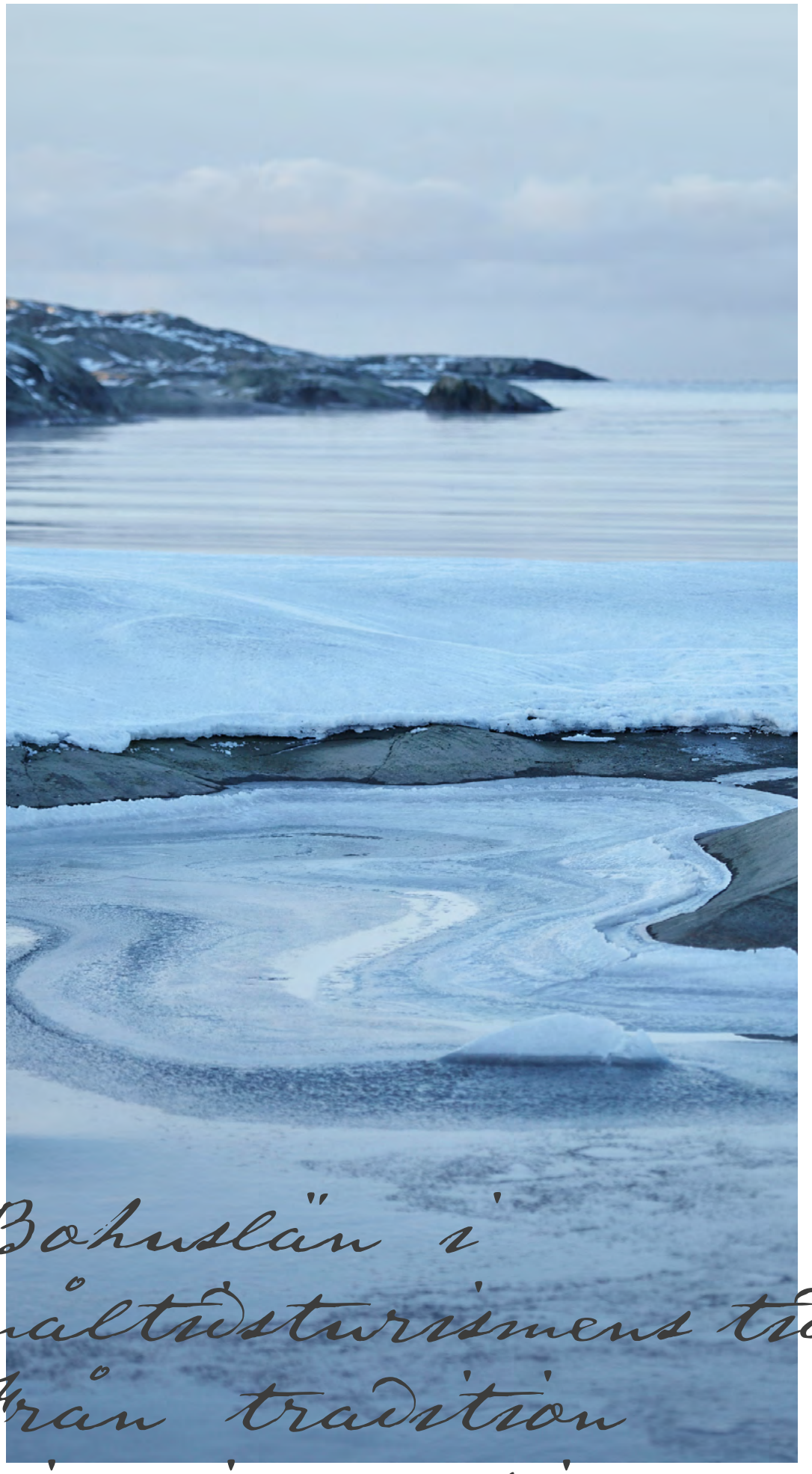
HAVSBRUK & TURISM

ta mig till havet



Bohuslän i
måltidsturismens tid.
Från tradition
till innovation.

Under ytan.
Om bohuslänskt havsbruk och förlängd säsong

Måltidsturismen i Sverige ökar i omfattning och innehåll. Från norr till söder. Här har fiskerinäringen och besöksnäringen inlett ett fruktbart samarbete som gynnar turismens satsning på året-runt-säsong och ger klirr i kassan. Mycket av det som sker i det samarbetet, sker under ytan, dvs vattenytan, där odlandet och skördandet bedrivs. Odling av musslor, ostron och tång, till exempel. En utveckling som gynnar såväl gäster som samhälle.

Äta havet

Turismen har kommit att bli en allt viktigare intäktskälla för de bohuslänska samhällena och dess företag. Under de första åren - från 2000 och framåt - handlar utvecklingen av denna näring i hög grad om att ”skapa nya säsonger” för att råda bot på problemen med en alltför kort säsong där invånarantalet på destinationen mångdubblas under sommarmånaderna, medan höst och vinter visar upp ödsliga samhällen och tomma hus.

Fiske, aktiviteter och produktutveckling

Turismen involverar hela samhället, på olika sätt. En specifik målgrupp är fiskarena och odlarna i Bohuslän. Här har turismen successivt kommit att balansera och kompensera det minskade fisket, en utveckling som blivit en viktig påverkansfaktor i omställningen från fiske- och industrisamhälle till tjänsteproducerande destination med hotell, havsnära krogar med färska skaldjur och fisk, shopping, aktiviteter och evenemang som främsta dragare. Många av Bohusläns fiskare och odlare är idag aktiva inom turismen och samarbetar med hotell och restauranger för att skapa den ultimata havsupplevelsen och måltidsupplevelsen för Bohusläns gäster.

OSTRON

Den naturliga lyxen

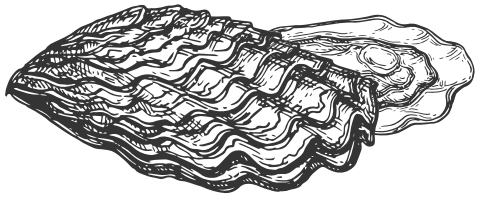
Bohuslän har nått världsberömmelse för sina ostron och Grebbestad är Bohusläns klassiska ostrondestination. Här finns det inhemska ostronet *Ostrea edulis* som är i absolut världsklass. Förklaringen ligger i miljön: Den perfekta temperaturväxlingen låter ostronen få växa långsamt och de får därmed sin mogna smak.

I Grebbestad finns inte bara de bästa ostronen utan också ostronens egen akademi, Ostronakademin.

Fyrstegsmetoden enligt Ostronakademin

Andas. Dofta. Tugga. Svälj.

Ta ett djupt andetag. Dra in doften av havet innan du stoppar ostronet i munnen. Tugga ordentligt, känn noga på den rena salta smaken – sedan får du svälja.



Ostronfakta

- Ostron av arten *Ostrea edulis* har symmetriskt skal. Ena halvan är kupig, andra mindre och platt. Den kallas för platt ostron.
- De svenska ostron som säljs är handplockade av dykare men det säljs även en liten mängd korgodlade idag.
- Lever från en meter ner till 20 meters djup och livnär sig på mikroplankton.
- Ostron i svenska vatten tillhör markägaren och kan inte plockas utan tillstånd.
- Växlar kön flera gånger under sitt liv.
- Har rykte om sig att vara ett afrodisiakum.
- Bör förvaras under press i en skål i kylskåpet. De ska aldrig förvaras i kranvatten.
- En annan art som också finns i svenska vatten är det så kallade japanska ostronet *Magallana gigas*.
- Ostron har varit populära sedan urminnes tider: greker, romare, skandinaver, kelter, indianer har ätit dem med välbehag.
- Är känsliga och kan lätt bli dåliga om de hanteras felaktigt.

Ostronets dag

I Grebbestad arrangeras varje år Ostronets dag. Evenemanget lockar 100-tals besökare och det öppnas 5000-6000 ostron under en dag.

Nordiska Mästerskapen i Ostronöppning

Den lilla fiskebyn Grebbestad är centrum för Nordiska Mästerskapen i ostronöppning. En folkfest med tävlingar om hur man bäst öppnar en mycket svåröppnad råvara med tusenåriga anor.

Man tävlar om att snabbast och snyggast öppna 30 ostron och därmed leverera en elegant arrangerad bricka som finner den kräsna juryns behag.

SÅ ÖPPNAR DU ETT OSTRON

1. Lägg ostronet i din vänstra handflata om du är högerhänt. På handen som håller ostronet hjälper det också att ha en handske, eftersom ostronen har en skrovlig yta. Den skålade sidan på ostronet ska ligga nedåt i handflatan. Den platta sidan på skalet, utan gångjärn, ska vila mot tummen.

2. Ta kniven i andra handen och lirka med knivbladet mot gångjärnet. När du kommit igenom gångjärnet sticker du in kniven mot taket av ostronet och skär loss fästet.

3. Ta bort det övre skalet och skär loss ostronet undertill där det sitter fast i den undre skalhalvan.

Ostronen & Käringöffekten

Den berömda ostronbaren på Käringön

Käringön är platsen där läckra ostron hämtas rakt ur havet, för sköljas ner i behagliga klunkar champagne. Champagnen kommer dessutom från en vingård som vigt sitt odlar- och tillverkarliv åt att producera den perfekta skumpan till just ostron. Det är i korthet hela vinnarkonceptet. En exklusiv råvara och en champagne som matchar. Exklusivt, småskaligt, kärleksfullt och egentligen ganska enkelt. Det är det som är finessen med alltsammans och det är enda sättet att smaka på Käringön.

Minimalism och exklusivitet

Stället är litet. Menyn är enkel. Råvaran är exklusiv. Ostron av hög kvalitet plockas, äts och njuts. Ostronen som odlas är *Ostrea edulis* även kallad Belon. De har vuxit långsamt och utvecklat sin smak till något alldeles unikt. Kännetecknande är den friska och salta smaken. Färskare än så här kan knappast ett ostron serveras.

Julia Roberts går iland

Ostronbaren på Käringön har ett dominerande inslag utländska besökare och är ganska kändistät. Om än på ett mycket diskret sätt. Är det inte Julia Roberts, så är det någon putindotter med sällskap, som anonymt bokar in sig för att sluka ostron och champagne i avspänd miljö. Kändiskockar från Sverige och andra länder sänder sina gäster på besök och kommer gärna med själva för att njuta ostron, skumpa, frihet. Käringön är högsta kvalitet och äkta vara.

Bland de tävlande i Nordiska Mästerskapen finns bland annat hemmasonen Lars Karlsson, som tillsammans med sin bror Per är ägare till Everts Sjöbod. De har under många år har skapat upplevelseturism med ostronen i centrum.

- Omkring 90 procent av de svenska ostronen plockas i vattnen utanför Grebbestad. När vi började med att skapa skaldjursturer för tiotalet år sedan låg fokus på hummer och makrill, men ostronsafarin har bara växt mer och mer.

MUSSLOR

Vardagsdelikatess och varumärke

Bohuslänska vinkokta musslor med gott bröd till. En festmåltid tycker många, inte minst utländska gäster som besöker västkusten. Äts musslorna dessutom utomhus på en granitklippa och i gott sällskap kan måltiden bli den extraordinära upplevelsen som vi kan drömma om. Men musslor handlar om mycket mer än så. De renar havet och kan förädlas till olika produkter och ha många användningsområden.

År 2006 bildades Musselakademin i Lysekil genom ett brett partnerskap mellan ideella intressen, näringslivet, forskningsinstitutioner och Lysekils kommun. Akademien ska jobba långsiktigt med förädling och produktutveckling av de musslor som odlas utanför Lysekils kust. Målet är att alla delar i en ny näring för Lysekil skall finnas; produktion av musslor, kvalitetssäkring av råvaran, beredning av råvaran till nya produkter med användande av ny teknik, marknadsföring och försäljning.

Musselevenemang

Evenemang kan vara ett effektivt sätt att tydliggöra en destination, en produkt eller en aktivitet. Musselfesten i Lysekil som ägde rum första gången 2006 och blev en succé direkt med 2000 besökare under en helg. Musselfesten är ett led i att få Lysekil känt som ”musselstaden” men också för att få bort stämpeln att mussla är ”agn” (dvs något som man använder som bete vid fiske) utan en både god och nyttig produkt. Vid varje festival har ca 800 kg musselkött serverats till mycket nöjda avsmakare!

Musselfakta

- Blåmusslor livnär sig på att filtrera näringsrika partiklar, plankton. En enda mussla kan filtrera upp till fem liter vatten per timme – något man kan utnyttja för att förbättra vattenkvaliteten.
- Musslor kan tas tillvara för att användas som foder och gödning inom lantbruket.
- Storskalig musselodling kan minska övergödningens negativa effekter. Samtidigt är det en kretsloppsanpassad livsmedelsproduktion som också återför näring från hav till land.
- Vid odling av blåmusslor i Skandinavien är den så kallade ”långline-metoden” vanlig. Vävda nylonband eller rep, där mussellarverna ska slå sig ner, fästs med jämna mellanrum på långlinor som hålls flytande med hjälp av bojar.
- Musslor är synnerligen nyttig och näringsriktig mat. Men det är inte att rekommendera att själv plocka musslor då de vid vissa tillfällen är giftiga. Därför är alla musslor som säljs kontrollerade och livsmedelsgodkända.

Musselbarerna i Lyckorna och Smögen

Det svävar en doft av vitlök över musslans egen bar.

En besökare i Bohuslän säger ”Jag har alltid förvånats över att det inte finns minst en snabbmatsbar i varje kustsamhälle på Västkusten. En liten fin bar där man serverar blåmusslor i en strut med en klick aioli, en citronskiva, en dillvippa och ny friterade pommes. Hur kan en kebabtallrik eller en hamburgare matcha den menyn? Jag vill inte ha bort någondera. Vare sig kebab eller burgare bara de håller lokalproducerad och hög kvalitet, men jag vill ha mer snabba musslor i min kropp och mitt liv när jag är i Bohuslän.”

Så frågan får väl fortsätta dallra i luften. Inga bra svar än men nu har i varje fall alla musselfans emellertid fått två egna musselbarer. Här tillreds pinfärska musslor med ren och härlig sälta och smak från havets egen trädgård. Musslan, detta det miljösmartaste av alla skaldjur, skänker en smaksensation som lätt matchar de stora prestigeråvarorna i västerhavets skafferi.

Musslan lyckliggör faktiskt de allra mest kräsna gourmeter

Janne Bark anordnar musselexpeditioner där gäster tas med ut i båt för att skörda musslor. Musslorna anrättas sedan i restaurangköket. Janne, kock och ägare till Musselbarerna i Lyckorna och Smögen har hällt olja i sin jättepanna, lagt i mängder av vitlöksklyftor, vit och gul lök, vitt vin och diverse nyplockade grönsaker. Och mängder av blåmusslor, förstås. Allt medan gästerna i den fullbokade baren beställer in vin och öl och får sina tillbehör; nybakat bröd, aioli…

- Med Musselbaren har vi byggt en mötesplats för gäster från hav och land och för alla som bor i Ljungskile och på Smögen. Vi vill visa att platserna är fyllda av historia och tradition, att denna utsökta lilla råvara är värd all kärlek och att man ska tillreda den därefter. Framgång för mig är glada gäster och en personal som är beredda att fläka sig för att göra alla nöjda.

Musseltapas

Kärnverksamheten i Orust Shellfish är odlade och förädlade musslor och ostronfiske. För några år sedan började företaget även packa musslor och ostron. Det var då Adriaan van de Plasse insåg att det var dags att produktutveckla för att skapa en linje i fabriken. Resultatet blev en ny produkt som har det mesta; Musseltapas.

– Musslan är både god och hälsosam mat som dessutom gör mycket nytta i havet, säger Adriaan van de Plasse. Jag kom på idén att göra musseltapas som innebär att musslan kokas och så lägger vi i lite annat gott. När man sedan grillar den får man en härlig smakupplevelse. Förädlingen betyder en ny smaksensation som ger musslan ett högre värde. Dessutom når den här musselvarianten dem som är lite rädda och osäkra inför produkten. Det kan handla om oro för att det är farligt att äta färska musslor, eller om de smakar konstigt.

Havsbruk och jordbruk i samarbete

För att hitta lokalproducerade ingredienser till sina tapas sökte Adriaan samarbeten på ön genom OrustMat. Den ideella intresseorganisation hjälpte Orust Shellfish att hitta lämpliga partners.

– Jag hittade Skålldals lilla ekomejeri som gör ett väldigt fint smör och som kan hantera de volymer som kommer att behövas framöver. Catxalot som arbetar med alger bidrar med en tång som ger hög smak. Den är rätt dyr men å andra sidan behövs inte så mycket. Lök och persilja hämtas från Gårdslid, en lokal odlare, och även vitlök och chili som odlas på Orust.

– Allt i produkten ska vara lokalt, även om tapasen framöver säljs i andra delar av landet eller utomlands.

"Utan entreprenörer ingen levande kust"

- Adriaan van de Plasse

Förpackning och säljkanaler

Adriaan van de Plasse har satt samman en projektgrupp som ska titta på förpackningar.

– Vi ligger i startgroparna, tiden går fort så det gäller att ha ett högt tempo. Förpackningarna ska vara tydliga och allt ska se gott ut. För restaurangen behövs en gastroplåt som rymmer många musslor medan butiken hellre tar in en liten aluminiumplåt med sex tapas. Det ska vara enkelt att sätta in dem i ugnen. Vi har även tankar på att sälja musseltapas utomlands, tack vare ett nätverk i Sydeuropa som är nyfikna på att få se och smaka.

– Vår kustremsa är så skör. Det ena fisket efter det andra har lagt ner. Befolkningen på ön jobbar inte längre så mycket i och med havet, förutom sillen lite grann. Så det vore roligt med en liten industri om vi kan få till det här, säger Adrian van de Plasse.

Vinnare av Matverk Bohuslän 2017

Adrian van de Plasse och Orust Shellfish vann med Musseltapas, tävlingen Matverk Bohuslän 2017 och får representera Bohuslän i den stora riksfinalen 2018.

Juryns motivering till valet av Musseltapas från Orust:
”Med stor drivkraft skördas denna produkt med omsorg för att sedan förädlas till nästintill fulländad smakupplevelse. Lokal förankring och passion i bästa mix. Här har inga smaker tappats bort.”

TÅNG

Purpurhinna. Sockertång. Havets poesi.

Purpurhinna. Sockertång. Havets poesi. Det handlar om tång, en lättskött och klimatsmart råvara som alltför länge varit en vit fläck på den kulinariska kartan.

Numera skördas i mindre skala svensk tång både i strandkanten och på lite djupare vatten i Bohuslän. Olika sorters tång har olika smak, den kan torkas och den kan serveras färsk. Idag finns det en rad svenska tångprodukter att köpa och tången har även tagit plats på finkrogarnas menyer. Det är här som Catxalot kommer in i bilden.

Från Bibliotekarie till Tångentreprenör. Linnéa, Jonas och framgångssagan Catxalot

Allt började med Linnéa Sjögren och Jonas Pettersson, två miljömedvetna bibliotekarier, via en artikel i Gourmet upptäckte ett nytt och näringsrikt skafferi i havet; TÅNG. Helt fascinerade läste de Göteborgs biblioteks alla böcker på temat marinbiologi och tång. De hade inte bara fått ett nytt kunskaps- och intresseområde, de ville jobba med tång på heltid.

Deras företag Catxalot bildades 2013, med hemort i Grebbestad. Två bibliotekarier blev tångentreprenörer. Och på den vägen är det.

tångfakta

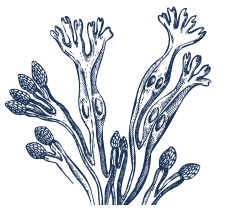
- Det finns ingen giftig tång i Sverige.
- Catxalot skördar cirka 15 olika arter, alltid i strömmande öppet vatten i norra Bohuslän.
- Den bästa säsongen för skörd är på våren.

Tommy Myllymäki tog svenska alger till Bocuse d´Or 2014

Lite tur hade de i uppstarten. Plötsligt hörde stjärnkocken Tommy Myllymäki av sig och ville ha svenska alger till sitt tävlingsbidrag i Bocuse dÓr (Kockarnas VM). Självklart fick han mängder av tång som han använde hur proffsigt som helst. Catxalots havssallad till exempel, friterades och dekorerades som ett transparent segel på en fiskrätt, ett mästarprov!

Ryktet spred sig. Kocklandslaget gjorde nerslag i bohuslänska vatten för att kolla den nya spännande råvaran och insåg snabbt att de fått en ny råvara som inspirationskälla. Idag finns många olika varianter av tång på finkrogarnas menyer.

Bocuse d'Or som startade 1987 är en tävling i matlagning som ses som ett världsmästerskap. Tävlingen är uppkallad efter dess grundare Paul Bocuse, fransk stjärnkock med världsrykte. Tävlingen genomförs vartannat år i Lyon, Boucuse hemstad. Genom åren har flera svenska tävlande haft framgångar i Bocuse d'Or. Mathias Dahlgren vann tävlingen 1997.



Upplevelser och kunskap i samklang

Att sälja tång till de bästa krogarna är naturligtvis fantastiskt, men Catxalot är ett företag med tydlig miljöprofil och tångpaddlingar står högt upp på deras agenda. Det är ett viktigt led i företagets ambition att sprida kunskap och fördjupa och bredda sitt miljöarbete.

Med sax och påse i högsta hugg får kajakande deltagare gå i tångskola och bland annat lära sig vilken tång som är godast och hur man skördar vild tång på ett hållbart sätt och att alger är en viktig del i näringskedjan och återväxten är viktig ur många synvinklar. Workshops, promenader och föredrag är andra sätt att lära sig om hur man använder tång på ett hållbart sätt.

Centrum för turism vid Göteborgs universitet arbetar tillsammans med Swemarc (Nationellt centrum för marin vattenbruksforskning) i ett projekt om vattenbruk. Materialet är framtaget för att visa hur turism och havsbruk tillsammans kan skapa framgång.

Foto: Lisa Nestorson, Jonas Ingman, Roger Borgelid,
Susanne Lindegarth, Adriaan van de Plasse, Dan Isaac Wallin,
Madeleine Landley, Turistrådet Västsverige

Text: Svenssons Ord

Form: Pernilla Clausen

Tryck: Stema AB, Borås

GÖTEBORGS UNIVERSITET