

STOCKHOLM FISKMARKNAD

Stockholm november 2012



Nappar du på idén om en fiskmarknad i Stockholm?

Färskare fisk, bättre priser för fiskare och konsumenter och ett mer hållbart fiske.

Närfångat på menyn

Restaurangbranschen välkomnar närfångad fisk



» Bättre, billigare och hållbarare

Den globala fiskkonsumtionen har nått rekordnivåer och människor äter i dag mer fisk än någonsin. Fler personer än någonsin är också sysselsatta i, eller beroende av, fiskesektorn.

Det är bra att människor äter fisk, men enligt FN:s livsmedels- och jordbruksorganisation (FAO) är en stor del av världshaven utsatta för överfiske på ett sätt som inte är hållbart.

Samtidigt har fiskare i Stockholms län (och andra regioner i vår närhet) svårt att sälja sina fångster till ett pris som gör det mödan värt att lägga ut garnen. En grundorsak är en dåligt fungerande marknad med långa transporter som försämrar möjligheten till hög kvalitet och innebär lägre marginaler för fiskare norr om Götaland. Gös från Mälaren eller torsk från Stockholms skärgård kan vara upp till en vecka gammal när den hamnar på våra tallrikar därför att den först måste åka lastbil tur och retur Göteborg för att säljas på auktion.

För två år sedan inledde därför Länsstyrelsen arbetet med att analysera förutsättningarna för att öka tillgängligheten på regionalt fångad fisk. Arbetet har gjorts inom ramen för regeringens satsning på Sverige - det nya matlandet.

Mottagandet från yrkesfisket har varit över förväntan, och cirka 800 ton kommer att kunna levereras per år, (vilket fortfarande är en bråkdel av de 31 000 ton som stockholmarna konsumerar i dag). Idén om "Stockholms Fiskmarknad" bygger på att den ska vara öppen för såväl middags-handlande privatpersoner som för krögare som vill lägga beställningar på veckans råvaror. Marknadsplatsen, kanske med restauranger i lokalerna, kommer att kunna bli en attraktion i sig.

Vi ser inte detta som den enda lösningen på de strukturella problemen inom fiskerinäringen, men vi är övertygade om att det kan bidra till ett mer hållbart fiske. Vi ser det också som ett sätt att bevara det småskaliga kustfisket i våra skärgårdar.

Idén om "Stockholms Fiskmarknad" står till förfogande för den eller de personer som tror lika starkt på den som vi gör: Varsågod, den krattade manegen är er.



Chris Heister

Landshövding i Stockholms län



INNEHÅLL

4 PORTRÄTT

Anders Jansson, fiskare på Björkö

6 INTERVJU

Initiativtagaren Henrik C Andersson

8 FISK VÅR/SOMMAR

Kartläggning av fångster

10 FISK HÖST/VINTER

Kartläggning av fångster

12 PORTRÄTT

Mikael Jansson, fiskare Grisslehamn

14 STOCKHOLMS FISKMARKNAD

En levande marknadsplats

16 NÄRFÅNGAT PÅ MENYN

Restaurangbranschen uttalar sig

18 NÄSTA STEG

Föreningen Stockholms Fiskmarknad

19 PIKE PLACE FISH MARKET

Den världsberömda fiskmarknaden

21 VÄRLDENS TIO BÄSTA MATMARKNADER

22 FRÅN FISKARE TILL KONSUMENT

24 PORTRÄTT

Håkan Fälth, fiskare Hjälmarens

26 EN UNIK AFFÄRSMÖJLIGHET

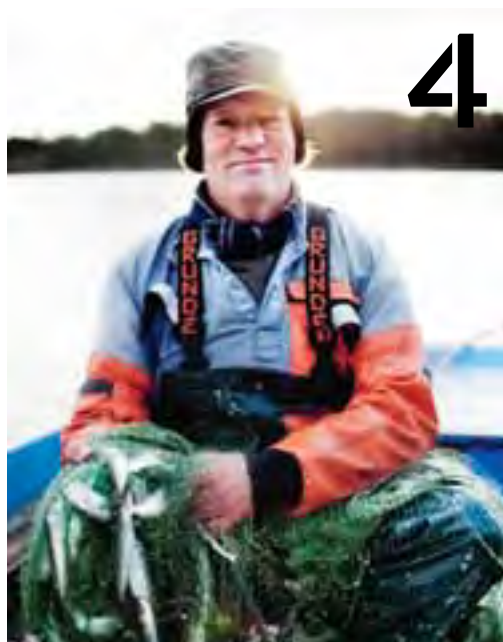
Stockholmare på stan



19



6



4



15



24



NAMN: Anders Jansson
ÅLDER: 53 år
FISKEORT: Björkö,
Stockholms skärgård
FISKAR: Allt som finns i
skärgården, bl.a. strömming

» Anders Jansson har bott i Stockholms skärgård i hela sitt liv. Det var Anders farfar som köpte marken på Björkö och Anders pappa som lärde honom var strömmingen finns. Den varierande inkomsten till trots fortsätter Anders att fiska. Han vill vara kvar där han har sina rötter. «

Text: Hanna Karlsson **Foto:** Erika Stenlund

Jag har bott här på Björkö hela mitt liv. Min farfar köpte marken på ön för 1 500 kr, år 1912. Mina föräldrar byggde mitt hus på 50-talet och i det är jag uppväxt. Det bor ungefär 10 personer här på Björkö, bland annat jag, min sambo och hennes dotter, min syster och min mamma.

Min pappa var fiskare, så han lärde mig yrket. Han visade de olika platserna i skärgården där strömmingen samlas i stim. Det är ingen som vet varför de finns på olika ställen, det bara är så. Fisket är en gammal nedärvd tradition inom familjen. Jag fiskar för att jag vill bo kvar här. Det är ett sätt att försörja sig... ett ganska udda sätt. Man vet inte från år till år, vecka till vecka hur mycket pengar man får, så man måste anpassa sig.

Jag var på väg bort från fisket ett tag och höll på med att snickra lite häromkring i trakten istället. Men sedan fick jag erbjudande om att stå på Skansen och sälja strömming och så började jag fiska igen. Under vintersäsongen fiskar jag bara det jag behöver ha för att sälja på Skansen under helgerna, men på sommaren är det väldigt intensivt. Då kommer de sommarboende i skärgården och köper färsk och rökt fisk av mig. Nästan alla som handlar min fisk vet vem jag är så jag behöver inte ursprungsmärka fisken direkt.

Jag fiskar allt som finns här ute: abborre, sik, gädda, flundra, ål, strömming osv. Och så odlar jag regnbågslax. Odlingarna här ute har försvunnit och nu är det nästan bara jag kvar. Det finns väldigt mycket outnyttjat fiskevatten här. I hela länet är vi nog bara ett tjugotal som försörjer oss på fiske. Hade jag inte sålt stekt strömming på Skansen hade jag fått göra något annat än att fiska. Fisket här ute är bara några procent av vad det har varit under 1800- och 1900-talen. Fisket var bra på 70 och 80-talet, men på 90-talet gick det drastiskt nedåt. Det blev dåliga priser på strömmingen, som varit ryggraden av fisket här i mer än 1000 år. De som fiskat strömming började fiska torsk istället. Torsken höll på att stiga i pris och de skaffade ny utrustning för att kunna fiska den istället. Men sen tog torsken slut och det var ganska ont om strömming. Det i kombination med att det var dåliga priser på fisken gjorde att fiskarna här började hitta andra arbeten för att försörja sig.

Även om många fiskare har försvunnit så finns det en del som fortfarande vill fiska, men då måste alla hinder bort först. Ibland känns det som att myndigheterna tror att alla fiskare är bovar. T.ex. har vi småskaliga fiskare vid kusten en gemensam kvot som vi får fiska. I år tog strömmingskvoten slut i juni. Då tyckte myndigheterna att

jag skulle köpa en större kvot av en storskalig fiskare. De större båtarna har egna och större kvoter som de fått gratis. Det har blivit ett slags mäklari som är illa för mig och hela kuststräckan. Det betyder att stockholmarna inte kan få färsk fisk. Vår Länsstyrelse var emot det här systemet, för de insåg att det inte skulle bli några fiskare kvar om de småskaliga fiskarna får för små kvoter.

Fiskbestånden kommer nog öka ute i skärgården, för de har alltid gått upp och ned med 10-årsperioder ungefär. Nu kan bestånden bara bli bättre om man säger så. Hela Stockholmsregionen ger en stor efterfrågan på fisk, men för mig är det ingen idé att konkurrera med lågprisfiskare och affärer såsom Willys. Jag tar mer betalt för fisken. Under sommaren märker jag speciellt att folk är villiga att betala. Våra kunder vill gärna handla färsk fisk av mig direkt.

Även om det finns problem med fisket så vill jag inte flytta härifrån. Min sambo vill att vi ska flytta till Thailand, men det är alldeles för varmt där tycker jag. Här är det bra till och med på vintern. Om det blir riktigt dåligt väder här på vintern kan man bara säga, att idag är det så dåligt väder så jag kan inte åka iväg någonstans. Och då slipper man.

HENRIK

» Nyckeln till förändring finns hos konsumenterna

Text: Hanna Karlsson & Marie Eriksson **Foto:** Erika Stenlund

De senaste två åren har Länsstyrelsen undersökt förutsättningarna för att öka tillgängligheten på regionalt fångad fisk. Länsfiskekonsultent Henrik C Andersson är initiativtagaren till Stockholms Fiskmarknad. "Jag tror att det är det enda sättet att rädda det småskaliga kustfisket" säger han.

Henrik älskar fisk, och han äter fisk två gånger om dagen. Fisken fångar han själv, men drömmer om en plats i Stockholm dit han kan gå och köpa lokalt fångad fisk till skäliga priser.

– Men fisk från småskaligt fiske kring ostkusten finns inte att köpa i Stockholm. Jag kan inte välja den fisk jag vill ha, och det beror på att det är något grundläggande fel med marknaden, säger han.

Enligt Henrik finns det tre stora problem med dagens situation:

– Det första är att fiskbestånden i världshaven håller på att utarmas fullständig. Vi har i globalt hänseende en otroligt destruktiv fiskeriering som håller på att fiska bestånden sönder och samman. Det andra är att vi har ett uppdrag att bevara det småskaliga fisket längs kusten, men att inget händer. Tvärtom håller det småskaliga fisket i Stockholms län på att försvinna. Och det tredje är att fisk från småskaligt

lokalt fiske inte finns att köpa i Stockholm. Henrik är säker på att det finns många konsumenter i Stockholm som skulle vilja köpa lokalt fångad, färsk fisk. Inom ramar för regeringens vision om "Sverige, det nya matlandet" har han därför undersökt förutsättningarna för Stockholms Fiskmarknad.

Nyckeln till förändring finns hos konsumenterna, anser Henrik. Många stockholmare rör sig i dag i skärgården och längs ostkusten. De vill vara med och bevara det småskaliga fisket där. Det enda sättet för dem att göra det är att betala för fisken, men de har ingenstans där de kan betala.

– Något behöver göras för i dag kan småskaliga fiskare inte få lönsamhet i sitt yrke. Systemet är helt enkelt inte gjort för dem, säger Henrik.

Henriks dröm är att på ett marknadsmässigt sätt få fisket i regionen att överleva genom att minska antalet mellanled och låta pengarna gå direkt till det lokala fisket.

Länsstyrelsen kartläggning visar att det småskaliga fisket i regionen kan leverera drygt 800 ton fisk per år. Henrik tror att det också finns en stark vilja bland stockholmarna att vara med och bidra till att fisket i regionen kan bevaras.

– Fisken finns och intresset finns, då vore det väl tråkigt om det inte kunde bli någonting? För händer ingenting och vi stockholmarna fortsätter konsumera som vi gör nu kommer det småskaliga fisket längs ostkusten att vara borta inom femton, tjugo år, säger Henrik.

Han har arbetat med fisk i hela sitt yrkesverksamma liv och stor del av fritiden går till fiske. När Henrik var sju år fick han sin första eka och kärleken till fisket uppstod.

– Jag var en enstöring som barn. När jag gick i mellanstadiet hade den snyggaste tjejen i klassen ett födelsedagskalas. På dagen var jag ute och fiskade och fick en fin gädda. Den tänkte jag skulle bli en bra present så jag slog in den och tog med den till kalaset. Den mottogs inte som jag hade tänkt direkt, berättar Henrik med ett leende på läpparna.

Henrik är en hängiven sportfiskare som inte drar sig för att ta reda på fångsten. Fisket bedrivs antingen vid sommarstugan i Gästrikland eller på resor till Norge eller runt om i Sverige.

– Eftersom jag inte äter något annat än fisk är det ju tur att det nappar, med en statstjänstemannalön skulle jag ju aldrig ha råd till det annars, säger Henrik.

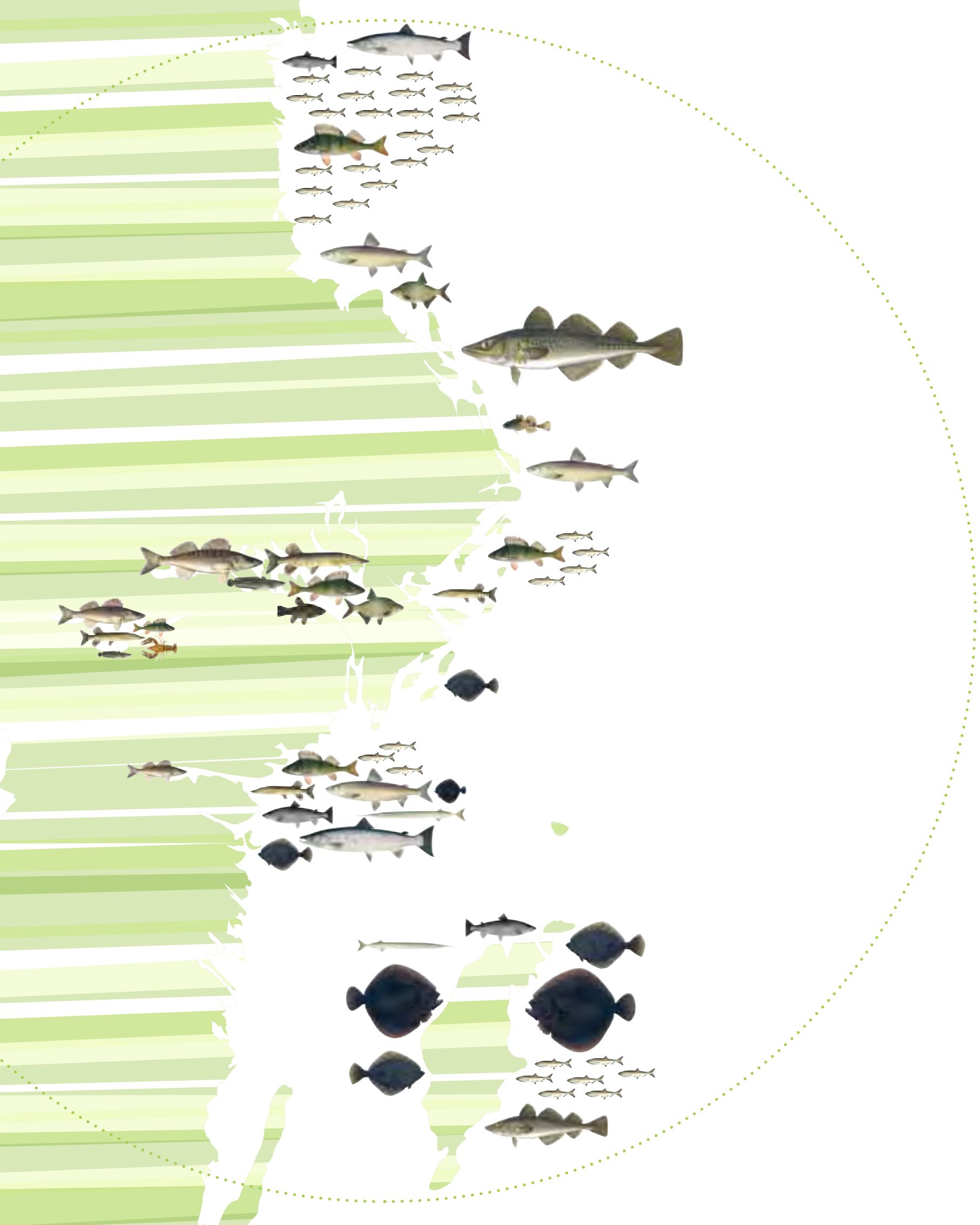


NAMN: Henrik C. Andersson

ÅLDER: 45 år

BOR: Gröndal, Stockholm

GÖR: Länsfiskekonsulent,
Länsstyrelsen i Stockholms län





Många fiskarter som fångas i Stockholms närområde är kända matfiskar som till exempel abborre, sik, strömming, lax och gös. Andra är mindre vanliga, som siklöja, simpa och lake. De är också fina matfiskar vars potential fallit i glömska framför allt för att de varit svåra att få tag på.

Vår & sommarfiske

Text: Niklas B Sjöberg **Grafik:** Frida Sjöberg **Illustration:** Wilhelm von Wright



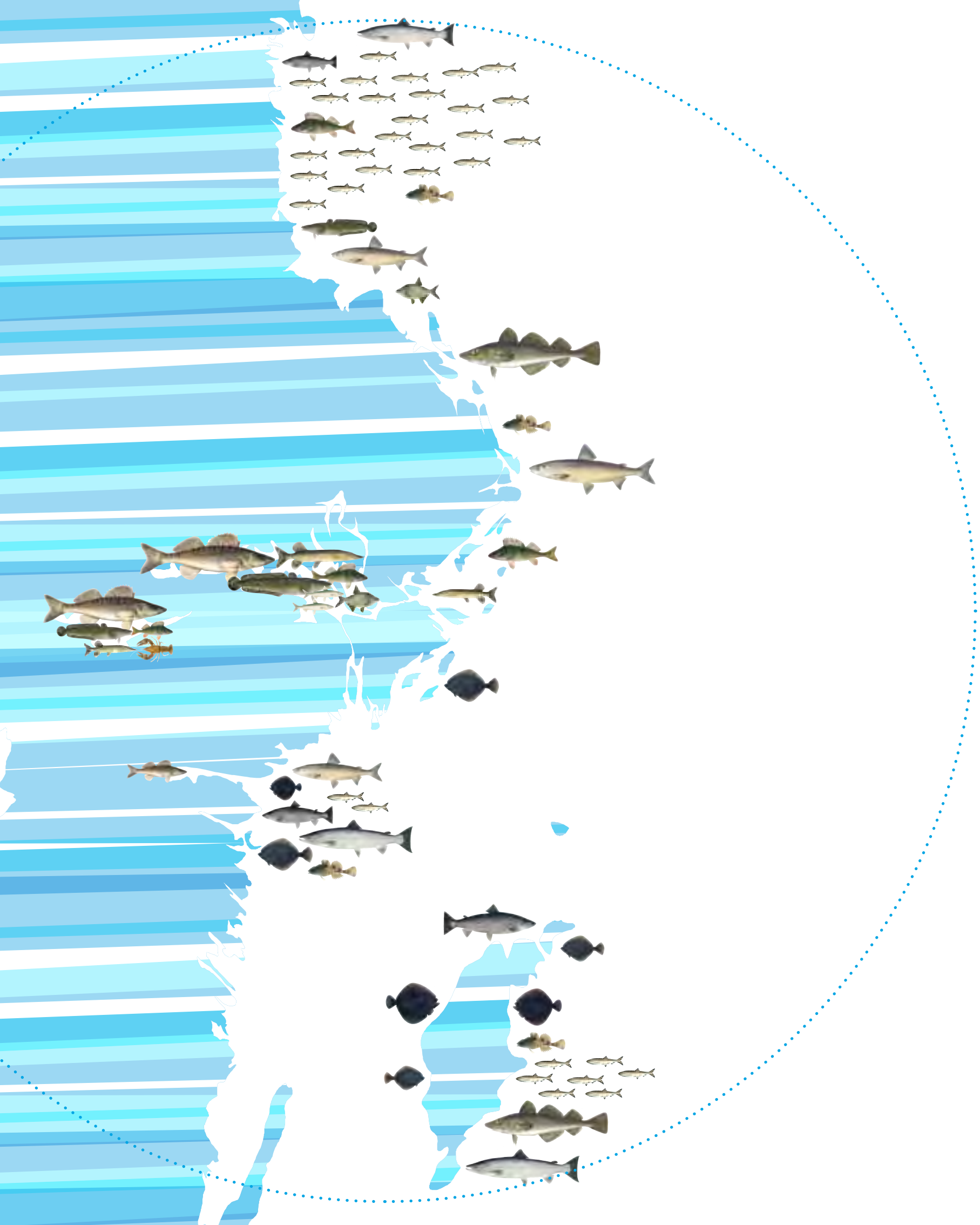
Under årets varmare årstider finns mer av våra plattfiskar; flundra och piggvar. Annars är det förhållandevis jämn tillgång på fisk över året. Det småskaliga fiske som presenteras här är hållbart och flexibelt. Det anpassas ofta så att fisken får vara ifred vid sina lekperioder och istället tas upp när den är i god kondition och håller bäst kvalitet.

Bilden på vänster sida: Storleken på fiskillustrationerna visar de olika fiskarternas betydelse i området i en radie om ca 25 mil från Stockholm. Bilden speglar hur vår- och sommarfisket ser ut idag hos de fiskare som visat allra störst intresse av att vara med och leverera sin fisk till Stockholms Fiskmarknad.

av utrymmesmässiga skäl är denna stapel kapad på längden

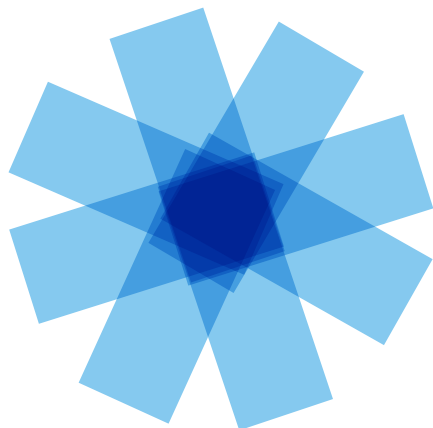
FISKART		Vikt (kg)
ABBORRE		15540
BRAX		7778
FLUNDRA		14850
GÄDDA		16480
GÖS		52715
KRÄFTA		13500
LAKE		3325
LAX		5518
NORS		138
NÄBBGÄDDA		1240
PIGGVAR		23853*
SIK		4085
SIKLÖJA		0
SIMPA		1110
STRÖMMING		295290
SUTARE		1798
TORSK		84985*
ÖRING		1205

*Gällande Gotland. Av fiskare uppgiven potentiell fångst. Idag betydligt lägre på grund av rådande efterfrågan och prisbild.



Höst & vinterfiske

Text: Niklas B Sjöberg **Grafik:** Frida Sjöberg **Illustration:** Wilhelm von Wright



När kylan kommer fiskas av tradition mera lake. Stuvad lake betraktas som en av vinterns delikatesser. Men även andra fiskarter fortsätter att fiskas upp i hög utsträckning under de kalla årstiderna. På vintern går det att fortsätta att fiska under isen. Med hjälp av en så kallad nähäst dras linor ut under isen där näten ska placeras.

Bilden på vänster sida: Storleken på fiskillustrationerna visar de olika fiskarternas betydelse i området i en radie om ca 25 mil från Stockholm. Bilden speglar hur höst- och vinterfisket ser ut idag hos de fiskare som visat allra störst intresse av att vara med och leverera sin fisk till Stockholms Fiskmarknad.



av utrymmesmässiga skäl är denna stapel kapad på längden

*Gällande Gotland. Av fiskare uppgiven potentiell fångst. Idag betydligt lägre på grund av rådande efterfrågan och prisbild.

M I K K A E L

» Det var när Mikael drabbades av en stroke som han bestämde sig för att satsa på sin dröm. Han köpte en båt och började fiska torsk i Grisslehamn. Trots att han bara får 20 kronor kilot för torsken tror han på sin dröm och tänker fortsätta fiska. «

Text: Hanna Karlsson **Foto:** Erika Stenlund

» Jag fick en stroke för ett och ett halvt år sedan. När jag låg där på sjukhuset så bestämde jag mig för att förverkliga min dröm om att ha min egen båt och fiska. Jag köpte båten förra hösten, men då var den mest ett skrov. Jag har byggt hytten själv och dragit in elen. Jag höll på med bygget hela hösten och i mars i år började jag fiska torsk här i Grisslehamn.

När jag började fiska var jag inte så rädd, men nu har det blivit lite läskigt. Det kommer inte in så mycket pengar och jag har haft många utgifter. Men det är bara att kämpa på. Det blir bättre nästa år när båten är klar. Du ser ingen ung person som köper en båt och startar en verksamhet. Jag är den senaste att börja fiska här i hamnen och jag är 56 år. Det är sorgligt. Jag tror att kustfisket kommer försvinna och det är tragiskt. Fast jag kommer fortsätta med fisket tills jag trillar av pinn. Jag har alltid tyckt om att fiska för det ger en frihetskänsla och man bestämmer själv. Fast egentligen bestämmer man inte själv utan man är helt utlämnad till väder och vind. Det är fascinerande.

Jag har arbetat med lite allt möjligt. Jag har jobbat på industri, på trälare och som behandlingsassistent. Det är roligt att jobba med olika saker, men nu tror jag att jag är inne på sista jobbet. Jag börjar bli gammal, haha. Fast imorgon ska jag för-

resten jobba på en flyktingförläggning för ensamkommande flyktingbarn. Jag hjälper dem att komma till rätta och visar hur allt fungerar i Sverige. Man får köra lite annat på vintern när fisket är lite sämre. Jag har pysslat med det mesta så en halvluffare är jag nog ändå. Jag har ett sånt här luffarmärket tatuering på handen som jag skaffade när jag var 13 år. Det är många sjömän som har sådana tatueringar, men från början var det luffarna som hade de här tre prickarna så att de kunde känna igen varandra.

Jag är Norrtäljebo från början, men jag flyttade till Grisslehamn 1985. Jag är en riktig lokalpatriot kan man säga. Min gammelfarmor bodde här i Grisslehamn faktiskt, den lilla gumman. Jag bor här med min sambo och trivs bra. Vi är bara ca 400 vinterboende här, men på sommaren ser det ut som västkusten i hamnen. I slutet av sommaren är man rätt så trött på alla frågor från turisterna. Men man uppskattar dem också, för turisterna gör att vi kan ha en service här året om med matbutik och så där. Jag har rest en del när jag jobbade som motorman på ett handelsfartyg. Då reste vi till Sydamerika och Medelhavet, men Grisslehamn är bäst.

Vi är sju fiskare här i Grisslehamn och fem stycken som fiskar på heltid. Alla fiskar själva för båtarna är för små för att vara

flera i. Vi fiskar mest på Ålandssidan med nät på 200–250 meters djup. Dit ner når nämligen inte sälen. Jag åker och lägger ut näten på morgonen och tar upp dem tidigt på morgonen därpå för att hinna att leverera till fiskhandlaren som hämtar upp fisken. Ibland brukar jag filéa själv och sälja direkt till restauranger för då får jag upp priset lite. Jag håller även på med att experimentera med att röka torsk för en mindre marknad. Jag har en rök hemma som jag eldar med alved, men exakt hur jag gör är en hemlighet. Jag skulle även vilja testa att fiska sill. Nu står det hur mycket sill som helst i havet.

Jag får 20 kronor per kilot för torsk på vintern och ungefär 17 kronor på sommaren. Jag gjorde inte detta för att tjäna pengar om man säger så. Man får vara glad om man går runt helt enkelt. Torskryggen i saluhallen i Stockholm kan kosta 500 kronor kilot. Det är komplett vansinnigt! Det är fantasisummor. Det är klart att man reagerar när torsken kostar 20 kronor kilot här på på kajen och sen körs den till Stockholm där det blir sådana priser. Ibland känner man sig lurad. Mellanhänderna kan inte tjäna så illa. Vi fiskare är nog dåliga businessmen. Tänk om vi fiskare och konsumenter kunde mötas någonstans på mitten, då skulle vi nog båda två tjäna bra. »



NAMN: Mikael Jansson
ÅLDER: 56 år
FISKEORT: Grisslehamn
FISKAR: Torsk



» På plats

Tanken är att fiskmarknaden ska vara öppen nästan dygnet runt, från tidiga morgonleveranser av färsk fisk till sen kväll då fisken kan avnjutas i restaurangen. En mötesplats men också en upplevelse där hanteringen av fisken kan följas genom stora glasväggar. Marknaden liknas bäst vid en saluhall där kunderna kan hitta allt de behöver för en fulländad fiskmåltid.

Text: Marie Eriksson **Illustration:** Viktor Kjellberg



En levande marknads- och mötesplats som har öppet sju dagar i veckan och där färsk fisk kan handlas med gott samvete och till bättre priser. Korta transporter gör fisken på Stockholms Fiskmarknad till ett miljövänligare alternativ och samtidigt bidrar den till att bevara det småskaliga fisket i Stockholms närhet.

Tillgången på närfångad fisk är god. 800 ton färsk, nyfångad fisk kan enligt Länsstyrelsens kartläggning varje år levereras direkt till Stockholm. Det motsvarar cirka 2 miljoner portioner vilket är tillräckligt för att alla som bor i Stockholms län en gång per år skulle kunna handla sin middag på Stockholms Fiskmarknad.

I fiskdisken kommer det att finnas insjöarter som gös, abborre och lake samt Östersjöfisk som torsk, strömming, sik och plattfisk.

En fiskmarknad i världsklass

Idén om en fiskmarknad i Stockholm är inget nytt, snarare tvärtom. Det fanns tidigare en fiskmarknad vid Slussen och dit kom fiskare från skärgården för att sälja sin fisk till stockholmarna. En fiskmarknad i Stockholm skulle föra tillbaka ett stycke bortglömd historia och återigen skapa en direkt kontakt mellan fiskare och konsumenter. Det skulle också bli en attraktion i sig och något som både stockholmare och turister kan glädja sig åt.

Vem ska driva fiskmarknaden?

Det finns många olika konstellationer som kan bidra till en framgångsrik fiskmarknad i Stockholm. Förutom en lämplig lokal är kunskap om, och erfarenhet av att driva butik och restaurang, samt försäljning och marknadsföring viktigt. Ett brinnande intresse för fisk och förmågan att engagera konsumenter är andra viktiga komponenter. Nu är det upp till näringslivet att forma en konstellation som kan driva initiativet vidare.



Gilla Stockholms Fiskmarknad!

Utan fiskare ingen fisk och utan fisk ingen fiskmarknad. Men konsumenterna är minst lika viktiga. Stockholmarna har nu sin chans att bidra till att drömmen om en fiskmarknad kan bli verklighet. På Facebook kan de gilla Stockholms Fiskmarknad och för varje tumme upp, kommer fiskmarknaden ett steg närmare.

NÄRFÅNGAT på menyn

» Det är svårt för Stockholms krögare att få tag på färsk, närfångad fisk och intresset för att samarbeta med Stockholms Fiskmarknad är stort. Samarbetet är en förutsättning för att marknaden ska kunna hantera de toppar av fångster som uppkommer med kort varsel.

Text: Marie Eriksson **Foto:** Erika Stenlund **Matbild:** Sturehof

När Sturehof öppnade år 1905 kom den färska fisken och skaldjuret från grundarnas släktingar på Möja och Västkusten. Varje dag serveras cirka 100 kilo fisk på Sturehof, Riche och Teatergrillen.

- Sturehof har en lång historia som en av Stockholms främsta fiskrestauranger och vi vill självklart erbjuda våra gäster färsk fisk från Stockholm med omnejd säger Stefan Barenthein, restaurangchef. Kan vi samtidigt medverka till att bevara det småskaliga fisket i regionen är det ytterligare en starkt bidragande orsak till vårt intresse.

- Vi har försökt köpa närfångat utan att lyckas nämnvärt. Odlad och förädlad fisk såsom rökt och gravad har vi dock kunnat få tag i.

Sturehof märker ett intresse hos sina gäster för ursprung, fångstätt och transporter av fisken de serverar. Gästerna är både medvetna och intresserade av dessa frågor.

- Tyvärr har Östersjöfisket fått ett sämre rykte på senare år. Genom en fiskmarknad kan man upplysa konsumenterna hur det

verkligen ligger till och erbjuda fisken direkt på plats, säger Stefan.

Närfångat på Nobelmiddagen

På andra sidan stan så pågår förberedelserna inför Nobelmiddagen för fullt och Andreas Hedlund som är gastronomiskt ansvarig för restaurangerna i Stadshuset har bråda dagar.

- Vi har försökt att på olika sätt komma närmre fiskare men det har varit svårt att få kontakt, berättar Andreas. Närfångad fisk skulle kunna serveras på Nobelmiddagen om vi kan vara helt säkra på råvarutillgången, det måste finnas mer fisk än de 1 350 portioner som ska serveras. Det fungerar ju med kött numera, vi vågar servera gårdskött på stora banketter, så var det inte för 10 år sedan, påpekar han.

Andreas deltog i våras i en workshop som Länsstyrelsen arrangerade inom ramen för projektet och där möjligheterna med en fiskmarknad i Stockholm diskuterades.

- Det fanns en rädsla; vi vet vad vi har idag



Jonas Backman, Urban Deli

men inte vad vi kan få. Det är en reglerad marknad där ingen blir jättenöjd. Man behöver ta hand om varandra och tänka långsiktigt, fortsätter han. Hela prissättningsbiten är viktig så att fiskare kan vara selektiva och fiska det som efterfrågas. Ett stort svinn kommer inte att accepteras i ett nytt system, tror Andreas.

Vikten av bra råvaror

I vårens workshop deltog även Urban Deli. Det är tre år sedan de öppnade på Nytorget och konceptet med restaurang, mataffär, saluhall och bageri ligger nära idéerna om fiskmarknaden som en marknads- och mötesplats. I februari öppnar en till butik i Sickla.

- Intresset för en fiskmarknad tror jag är hur stort som helst, titta bara på Bondens egen Marknad, folk blir allt mer medvetna. Bara det finns bra råvaror att välja som man känner igen, typ gös, torsk och strömming säger Jonas Backman, en av delägarna.

- Vi har inte köpt in fisk direkt från någon fiskare utan handlar från stora leverantörer. Det blir för krångligt, det är bekvämt att bara lyfta på luren och ringa en grossist, erkänner Jonas.

Restaurangerna är inte bara viktiga samarbetspartners när det gäller avsättning. Kända kockar är också viktiga trendsättare. Det visar inte minst erfarenheterna från New York där det nära samarbetet mellan kända kockar och "Greenmarket" har varit en avgörande framgångsfaktor.

- Om vi fick ett sms om en toppfångst så skulle vi kunna skicka ut ett meddelande via mejl till alla våra stammisar. Vi skulle också kunna tillaga mer fisk, fortsätter Jonas. Exempelvis fiskgratänger utan konserveringsmedel. Det behöver inte vara någon lyxig fisk. Det handlar också om att väga sätta upp ovanliga fisksorter på menyn.



Recept från Sturehof

HALSTRAD GÖS

med saltbakad rödbeta, vitvinsås smaksatt med ansjovis och friterade lökringar

4 PERSONER

8 hg skinnfri gös
4-6 st rödbetor med skal
Grovt havssalt

sås

2 dl vitt vin
1 dl vatten
3 dl vispgräddde
1 schalottenlök
½ fänkål
2 hg fiskputs från vit fisk
½ hg finhackad ansjovisfilé
1 citron

Lökringar

1 gul lök
1 ägg
Vetemjöl
Pankomjöl eller ströbröd

Koka upp vitt vin, fiskputs, strimlad fänkål och schalottenlök. Låt stå och dra i 20 minuter. Sila fiskbuljongen. Koka ihop vispgrädden till 2 dl, vänd ned i buljongen tillsammans med ansjovis. Smaka av med salt och lite citronjuice.

Baka rödbetorna med skalet kvar på en bädd av havssalt i ugnen på 170 grader. Känn med en potatissticka om de är klara. De ska vara mjuka rakt igenom. Skala och skiva 1 cm tjocka skivor.

Skiva löken i ringar. Plocka ut fina lökringar. Vänd i mjöl, sen i vispat ägg och därefter i panko eller ströbröd. Friterar ringarna i 170 gradig olja tills gyllene. Salta.

Salta och halstra gösen i stekpanna smord med lite olja till fin yta och en innetemperatur på 50 grader. Skumma såsen med stavmixer. Arrangera som på bilden och garnera med lite gräslök och körvel.

STOCKHOLM FISKMARKNAD

» Det är färskheten som är det unika med Stockholms Fiskmarknad. Det kommer att skapa en närhet till kunderna som äntligen kan få ett ansikte och namn på fiskaren bakom fångsten.

Text: Marie Eriksson

Färre mellanhänder innebär att fiskaren får bättre betalt och att konsumenten får mer för pengarna. Spårbarheten av fisken underlättar ett ömsesidigt lärande där konsumenten ges inblick i fiskarens vardag samtidigt som fisket kan leverera det konsumenterna efterfrågar.

Det finns mycket som hotar det småskaliga fisket samtidigt som det finns en yrkesstolthet och ett stort engagemang för att skapa bättre ekonomiska förutsättningar, inte minst för nästa generation fiskare. Möjligheter och utmaningar med en fiskmarknad i Stockholm har under våren diskuterats av fiskare som deltagit i Länsstyrelsens arbete. Alla är överens om en sak - utan fiskare ingen fisk och utan fisk ingen fiskmarknad.

Idén om en fiskmarknad i Stockholm, med färre mellanhänder för bättre lönsamhet och färskare fisk, har ställt många frågor på sin spets. Hur ska ett kontinuerligt utbud säkerställas? Hur ska avtal, regelverk och kvalitetssystem se ut? För många som fiskat hela sin yrkeskarriär är det svårt att föreställa sig ett annat, alternativt system.

På workshoparna har också kockar, restaurang- och butiksägare samt transportföretag deltagit. De tror alla på idén, Stock-

holm är en tillräckligt stor och köpstark marknad och mycket kan göras bättre och annorlunda än idag. Men fisket behöver organisera sig om visionen ska bli verklighet. För de som vill starta fiskmarknaden så behövs det utsedda kontaktpersoner som kan tala för fiskets behov och intressen.

En förening har bildats

Länsstyrelsen avslutar nu sitt projekt och lämnar över förutsättningarna till kommersiella krafter. Mycket av arbetet med att kartlägga fiskare och fångster är gjort samtidigt som mycket arbete fortfarande återstår. Fisket behöver kommunicera med en röst och några talespersoner.

Vid sidan av projektet har det därför bildats en ideell förening vars ändamål är att för medlemmarnas räkning vara delaktig i förhandlingar och kontinuerlig kommunikation med de parter som på kommersiella grunder sätter upp och driver fiskmarknaden. Men sedan är det upp till marknaden och dess ägare att förhandla och sluta avtal med varje enskild fiskare.

Tanken är att föreningen ska söka projektstöd och fortsätta arbetet med att bygga upp nätverket med licensierade yrkesfiskare inom en 25 mils radie från Stockholm.

”Vi ska göra det känt hos alla fiskare och skapa en enighet säger Anders Jansson, föreningens ordförande. Det här är ett sätt att få fler att bli fiskare igen och det är ekonomiskt fördelaktigt, både för fiskaren och för konsumenten. Fisk är ett naturligt och nära livsmedel som inte nyttjas fullt ut.”

FÖRENINGEN STOCKHOLMS FISKMARKNAD

Styrelse

Anders Jansson, Stockholms skärgård
Håkan Fälth, Hjälmaren
Mikael Jansson, Grisslehamn
Mikael Karlsson, Sörmland/
Östergötlands skärgård
Thorgrim Christiansson, Gotland

Revisor

Bengt Akalla

Valberedning

Thomas Hjelm

Kontaktpersoner

Anders Jansson, Ordförande
Thomas Hjelm, Sekreterare

E-post: stockholmshfiskmarknad@gmail.com

Catch it

if you can

Pike Place Market kallas för Seattles själ. Marknaden ligger seattleborna varmt om hjärtat och när den öppnade 1907 möttes åtta bönder av 10 000 besökare den första dagen. Intresset har inte avtagit sedan dess. Mer än 10 miljoner personer besöker marknaden årligen och Pike Place Fish Market är numera en av de största attraktionerna i Seattle.

Text: Marie Eriksson **Bild:** Shutterstock



CITY
FISH MARKET



"Pike Place Fish Market World Famous"

står det på loggan. Människor kommer från hela världen för att se de världsberömda fiskhandlarna kasta fisk och ha roligt med kunderna. Frågar man personalen så hävdar de att det inte bara är fiskkastningen som gjort dem världsberömda.

När John Yokoyama köpte Pike Place Fish 1965 var han anställd i en anspråkslös liten fiskmonter och kämpade med avbetalningarna på sin nya bil. Inte i sin vildaste fantasi kunde han föreställa sig att han 45 år senare skulle utbilda chefer från företag som Alaska Airlines och Marriott.

Fiskhandlarna på Pike Place Fish Market älskar sitt jobb och det är anledningen till andra företags stora intresse. Framgångskonceptet är inte komplicerat – de ville helt enkelt ge både sina anställda och kunder den bästa upplevelse de någonsin haft.

Let's be World Famous!

Idén om att bli världsberömda kom från en anställd. I början tyckte John att det var en galen idé men med tiden blev alla exal-

terade och de bestämde sig till slut för att addera det till sin logotyp.

De började fråga sig vad det egentligen betyder att vara världsberömd och en egen definition formulerades. Det betyder mer än att bara erbjuda utmärkt service till människor. Det betyder att vara närvarande med kunderna och relatera till dem som människor, att kliva utanför det vanliga förhållningssättet "vi är försäljare och du är kund".

Målsättningen är att kunderna ska lämna fiskmarknaden med en ny erfarenhet, oavsett om de köpt fisk eller inte. En uppsjö av bilder på Internet från turister som besökt marknaden vittnar om att strategin fungerar.

Mer än bara show

På Pike Place Fish Market används shower för att locka till sig kunderna och få igång ett samtal. Personalen har en gedigen kunskap om alla sorters fisk, särskilt de som är fångade lokalt och träffar flera gånger per år de fiskare som levererar fisk till

marknaden. Alla delar gladeligen med sig av information om både fiskare och fångst-sätt till besökare.

En tradition av engagemang

Hela Pike Place Market bygger på en tradition av engagemang. På 60-talet var marknaden fallfärdig och den skulle inte ha funnits i dag om det inte var för högljudna protester, namninsamlingar och lobbying. 1000-tals seattlebor bidrog till renoveringen genom att betala för tegelstenar, gattustenar m.m. En gris blev maskot och den finns överallt på marknaden, bland annat med små avtryck av grisfötter i mässing som sponsrats av företag och individer.

Konsumenter kan också vara en del av deras CSA-program (Community Supported Agriculture) och förhandsköpa lokala produkter som levereras hem. Genom ett speciellt avtal med staden får låginkomsttagare tillgång till färsk, lokalproducerad mat och närfångade fisk till subventionerade priser.

» Världens 10 bästa matmarknader

CNN har publicerat en lista med 10 fantastiska marknader som inte bara lockar turister utan som även lagar mat. Oavsett vad du kallar dem – gröna marknader, böndernas marknad eller fiskmarknader – så är det enligt CNN platser som gör att Walmart, Tesco och andra livsmedelskedjor framstår som ett brott mot kokkonsten.

1 LA BOQUERIA: BARCELONA, SPANIEN
La Boqueria tros ha sitt ursprung från 1300-talet som en grismarknad. Den har vuxit till en av de finaste utomhusmarknaderna i världen. Det är en hemvist för fiskhandlare, slaktare, ostmakare, grönsakshandlare och dussintals små charkbutiker som specialiserat sig på spansk skinka och charkuterier.

Med en ingång från den livliga gatan La Rambla, är det en populär plats att stanna för lunch och de små gourmetrestaurangerna erbjuder färska skaldjur och specialiteter från Medelhavet.

2 TSUKIJI FISH MARKET: TOKYO, JAPAN
Tokyos fiskmarknad är världens största fisk- och skaldjursmarknad för grossister och säljer mer än 400 olika typer av fisk och skaldjur, från billig tång till sjöborre och kaviar som kostar hundratals dollar.

Marknaden har som kännemärke att den levererar färsk fisk till restauranger över hela världen. Det är också en av Tokyos största turistattraktioner, där besökarna samlas timmar före gryningen för att beskåda den frenetiska auktionen av enorma mängder färsk tonfisk.

3 UNION SQUARE FARMER'S MARKET: NEW YORK, USA
På 1970-talet var New Yorks Union Square ett sjaskigt och kriminellt område på Manhattan, tills en liten bondemarknad slog rot. Marknaden har vuxit till en av världens bästa, med mer än 140 regionala bönder, fiskhandlare, bagare och slaktare som tar emot 60 000 kunder per dag under högsäsong.

Kända kockar använder ofta marknaden för demonstrationer, det finns skolturer som lär barn om säsongsvariationer och sunda matvanor samt utbildningsprogram, däribland ett som utbildar nya New York bor om konsten att kompostera.

4 OR TOR KOR MARKET: BANGKOK, THAILAND
Belägen intill Bangkoks livliga Chatuchak helgmarknad, är Tor Kor marknaden lika fylld med perfekta matprodukter som grannen är med souvenirer och pryglar. Tor Kor bjuder på exotiska fruk-

ter och grönsaker som är unika för Thailand, liksom importerade specialiteter från hela Asien.

Marknaden är ren och starkt upplyst, så konsumenter enkelt kan kryssa mellan skaldjur, godis och lagad mat. Turister kan njuta av Tor Kor breda utbud av färdiga currypastor och kryddor att ta hem, och en mathörna fylld med thailändska specialiteter.

5 ST. LAWRENCE MARKET: TORONTO, KANADA
St. Lawrence Market är en av Kanadas finaste shoppingupplevelser. Det är den plats där toronto-bor handlar regionala produkter, inklusive färska råvaror, hemlagade pajer, nybakat bröd, älg, rådjur och andra lokala villebråd.

På lördagar säljer lokala jordbrukare säsongsbetonade ekologiska produkter på North Market, en tradition som inleddes 1803 och fortsätter än i dag. De erbjuder ett brett urval av inte bara frukt och grönsaker, utan också lokalt producerade ostar, spannmål och kött.

6 BOROUGH MARKET: LONDON, ENGLAND
Den äldsta frukt- och grönsaksmarknaden i London är också en av världens finaste, med anor från 1300-talet. Marknaden har specialiserat sig på lokalt odlade produkter och frukt, handgjorda ostar och färskt bröd. Marknaden är leverantör till många av Londons bästa restauranger.

På torsdag, fredag och lördag är marknaden öppen för allmänheten, som förutom att göra sina veckovisa matinköp, också kan prova snacks och gourmetlivsmedel.

7 KRETA AYER WET MARKET: SINGAPORE
Kreta Ayer Wet marknaden har ett fantastiskt utbud av färska asiatiska grönsaker, från Bok choi till Choi summa, samt exotiska ingredienser såsom levande grodor och sköldpaddor, konserverade ägg, kinesiska naturläkemedel och en uppsjö av tofuprodukter.

Marknaden är uppkallad efter de vagnar dragna av oxar som användes för att leverera vatten till området. Marknaden ligger bredvid ett matcenter där utmattade shoppare kan sitta ner med en skål med nudelsoppa eller andra lokala specialiteter.

8 LANCASTER CENTRAL MARKET: LANCASTER, PENNSYLVANIA, USA
USA: s äldsta, kontinuerligt drivna bondemarknad ligger i hjärtat av Amish befolkningens eget område i Lancaster, Pennsylvania. Den historiska marknaden har varit i drift sedan 1730-talet och den är fortfarande populär i dag. Turister flockas här för att köpa handgjorda produkter och livsmedel som gjorts av det lokala Amish samhället.

Medan Pennsylvanias holländska varor lockar turister så uppskattar lokalbefolkningen det breda utbudet av importerade varor som säljs tillsammans med lokala produkter, färska blommor, nyfångad färsk fisk och nybakat bröd.

9 MARCHÉ PROVENCAL: ANTIBES, FRANKRIKE
Marchés marknad är fullmatad med provençalska gourmetingredienser. Besökare kan lära sig om fransk matlagingskonst genom en uppsjö av lokala specialiteter, såsom Foie gras, honung, färsk lavendel, vin och ost, konserverade frukter och doftande kryddor.

På eftermiddagarna visar lokala hantverkare sina verk, från keramik till träsniderier och målningar.

Besökare kan också sitta ner för en kopp kaffe på ett charmigt kafé i omgivningen eller gå över gatan till en absintbar.

10 KOWLOON CITY WET MARKET: HONG KONG
I en storstad som är känd för kvalitet och stora mängder står Hongkongs Kowloon City marknaden ut. Både turister och lokalbefolkningen flockas till denna matiga destination för dess höga kvalitet på ingredienser, inklusive importerat färskt kött hängande från krokarna, mängder av levande fisk och högar av perfekta grönsaker.

Området är också hemvist för många specialiserade matbutiker inklusive de i "Lilla Thailand", som erbjuder alla typer av thailändska varor. På marknaden finns också ett matcenter som erbjuder utmärkta kantonesiska snacks och ett brett utbud av inte alltför kryddiga thailändska rätter.

Fritt översatt från www.cnn.com

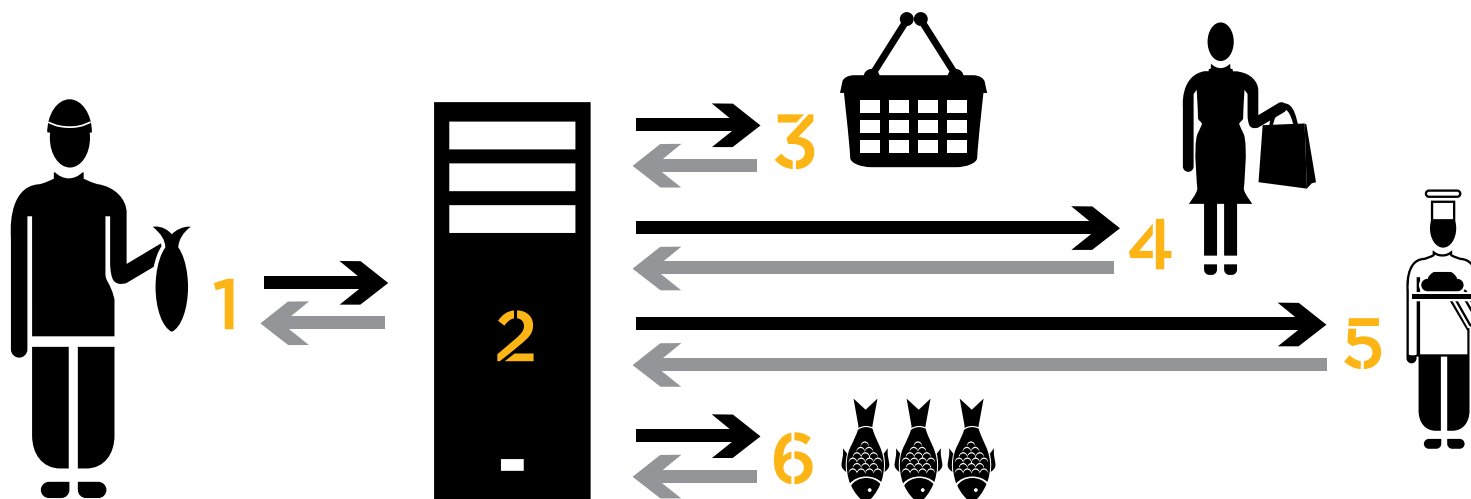
INGURNADE	FISKADEI	FLURAD AV	FISKAFLAT	PR LEYFAD	PRIS
19 MAJ	VÍÐMUNN	ANDRI THORSSON	ÞRÓTT, STOCKHOLM, SÁRGAÐI	43,00	FRIÐAG 10,00
21 MAJ	SÍR	ANDRI THORSSON	KJÓTIÐ, STOCKHOLM, SÁRGAÐI	42,00	FRIÐAG 10,00
22 MAJ	ANDRI	ANDRI THORSSON	KJÓTIÐ, STOCKHOLM, SÁRGAÐI	44,00	FRIÐAG 120,00
23 MAJ	ÓÐI	HÁKAN FALTR	JÚLITA, HJÁLNAÐI	71,00	FRIÐAG 170,00
24 MAJ	ANDRI	HÁKAN FALTR	JÚLITA, HJÁLNAÐI	71,00	FRIÐAG 170,00
25 MAJ	STRÖMUNG	MIKAEL KRISTJANSSON	KRÁVINGI, ÖSTFJÖRN	123,00	FRIÐAG 14,00
26 MAJ	TÖRK	MIKAEL KRISTJANSSON	KRÁVINGI, ÖSTFJÖRN	117,00	FRIÐAG 120,00
27 MAJ	SARVINGI	THORGRIN CHRISTJANSSON	GÖTLENNI, ALANDI HAV	17,00	FRIÐAG 90,00
28 MAJ	FISKADEI	THORGRIN CHRISTJANSSON	GÖTLENNI, ÖSTFJÖRN	17,00	FRIÐAG 110,00
29 MAJ	TÖRK	THORGRIN CHRISTJANSSON	GÖTLENNI, ÖSTFJÖRN	7,00	FRIÐAG 110,00
30 MAJ	ANDRI	THORGRIN CHRISTJANSSON	GÖTLENNI, ÖSTFJÖRN	6,00	FRIÐAG 90,00
31 MAJ	ÓÐI	FRED WEDLING	ADÉLSÓ, HÁLAREN	47,00	FRIÐAG 170,00
01 MAJ	ANDRI	FRED WEDLING	ADÉLSÓ, HÁLAREN	32,00	FRIÐAG 120,00
02 MAJ	ÓÐI	NOLAND WEDLING	ADÉLSÓ, HÁLAREN	34,00	FRIÐAG 170,00
03 MAJ	ANDRI	NOLAND WEDLING	ADÉLSÓ, HÁLAREN	17,00	FRIÐAG 120,00
04 MAJ	TÖRK	JONNY ERDOLN	GRISLENNI, ALANDI HAV	103,00	FRIÐAG 170,00
05 MAJ	TÖRK	MORGAN ANDERSSON	BELENNAI, ALANDI HAV	40,00	FRIÐAG 120,00
06 MAJ	TÖRK	ÓVER-ÓRTIL HESTERMAN	NÓJA, STOCKHOLM, SÁRGAÐI	114,00	FRIÐAG 120,00
07 MAJ	ANDRI	JAN VEDLING	VÉSTRA HÁLAREN	38,00	FRIÐAG 110,00
08 MAJ	ÓÐI	JAN VEDLING	VÉSTRA HÁLAREN	43,00	FRIÐAG 170,00
09 MAJ	TÖRK	DYR NILSSON	ALÓ, STOCKHOLM, SÁRGAÐI	17,00	FRIÐAG 90,00
10 MAJ	FISKADEI	DYR NILSSON	ALÓ, STOCKHOLM, SÁRGAÐI	13,00	FRIÐAG 110,00
11 MAJ	ANDRI	DYR NILSSON	ALÓ, STOCKHOLM, SÁRGAÐI	14,00	FRIÐAG 110,00

RESTAURANT



Från fiskare >> till konsument

Text: Andreas Karlsson & Marie Eriksson Illustration: Jennifer Williams



Stockholms Fiskmarknad behöver ett affärssystem för planering av transporter samt beställningar. Det skulle kunna fungera så här:

1. När fiskaren dragit upp sin fångst registreras den enkelt med en mobiltelefon.

2. Informationen om fångsten samlas i ett centralt affärssystem.

3. Fiskmarknaden får information om fiskarnas fångster från affärssystemet och kan med hjälp av det planera sin distribution för att på ett effektivt och miljövänligt sätt hämta upp fisken hos respektive fiskare. I marknadslokalen kan informationen visas upp på olika typer av skärmar, till exempel kan inrapporterade fångster visas direkt med information om leveransdatum, fiskare, fisksort, mängd och pris.

4. Konsumenter kan genom marknaden reservera fisk, redan innan den ens har hämtats. Genom webben möjliggörs beställningar utan att konsumenter ens behöver kontakta marknaden personligen. De kan också lägga in önskemål, följa sin favoritfiskare m.m.

5. På samma sätt kan anslutna restauranger i förväg reservera sin fisk från inrapporterad fångst och baserat på det planera och anpassa sina menyer. Det innebär att restaurangernas gäster hela tiden kan erbjudas färskast möjliga fisk.

6. Marknaden bidrar med information om försäljning och reservationer till affärssystemet. Genom att erbjuda rapportverktyg för fiskarna kan de lätt följa upp sina inkomster från fiskmarknaden, se hur fångsten utvecklas över tid samt jämföra olika perioder.

Tack vare den höga spårbarheten kan fisken presenteras i marknads diskar och på restaurangernas menyer tillsammans med information om vem som fångat den och i vilket område den har fångats. Med fisk som presenteras som "Håkans gös från Hjälmmaren" blir fisket personligare, inte minst om man dessutom erbjuder en presentation av Håkan och hans fiskemetoder.

Affärssystemet kan även användas för att sprida kunskap och medvetenhet om det regionala fisket: vilken fisk fiskas, i vilka mängder, i vilket område och vid vilken tidpunkt på året? Vilken fisk finns att köpa på fiskmarknaden just nu och till vilket pris? Och vem är egentligen fiskaren som fångat fisken som ska serveras till middag i kväll?



På Stockholms Fiskmarknad kan kunderna följa det pågående fisket via skärmar. Informationen hämtas direkt från affärssystemet och visas på tavlan ett par minuter efter det att fiskaren lagt in sin fångst i mobilen. Tanken är att det ska stärka känslan av närhet till de fiskare som förser marknaden med färsk fisk samtidigt som det underlättar kundernas planering av inköp.

HIÅKAN

» Håkan Fälth går sin egen väg. Han bestämde sig efter skolan att satsa på att bli yrkesfiskare i Hjälmmaren och där är han kvar än idag. Han har känt sig fram och testat olika metoder för att lyckas. Han fiskar året om, ensam i sin båt, och fångsten han får är gös och kräftor. «

Text: Hanna Karlsson **Foto:** Erika Stenlund

” Jag vill hålla på med att fiska hela livet och hoppas jag kan göra det också. Jag har friheten att kunna jobba med det jag vill och ingen säger till mig vad jag borde vilja. Om jag ställer klockan på sju och bestämmer mig för att sova lite till är det ingen som bryr sig. Men jag har ju också ett ansvar. Jag måste vittja näten jag har lagt ut. Nu när det är lite kallare så håller sig visserligen gösen i näten ett par dagar, men jag brukar fiska några timmar varje dag. Ibland har det varit tufft att vara ny och ensam, men jag har en del bekanta som är yrkesfiskare som hjälper mig. Annars känner jag mig fram. Jag är inte upp vuxen med föräldrar som fiskat, men det kan vara en fördel att ingen någonsin sagt till en hur man ska göra. Jag har testat mig fram med olika metoder. Ibland kommer till och med erfarna fiskare fram till mig och säger: Oj, kan man göra på det sättet?

Med fisket får jag testa mina gränser och se vad jag klarar av. Jag fiskar varje dag, året om. Jag är ensam i min båt, men det är rätt skönt att vara ensam när man är ute och fiskar. Då tänker jag och löser världsproblem, haha. Jag lägger ut ett nät mellan två flaggor och lyfter sedan nätet och

drar mig fram med det samtidigt som jag plockar upp fisken. På vintern åker jag ut med skotern och då har jag två hål i isen som jag drar upp nätet igenom. På sommaren fiskar jag kräftor här i Hjälmmaren. Det är kul med lite variation i fisket.

Klart man har blivit idiotförklarad några gånger när man sagt att man ska åka iväg på fritiden och fiska. Det brukar bli en tur till Norge ibland på lediga stunder. Men jag har alltid varit intresserad av fiske. Jag är upp vuxen i Motala, men flyttade iväg och gick naturbruksgymnasiet med inriktning på fiskguide och fiskodling. Bekymret med fiske är att det inte finns några utbildare inom t.ex fiskguide utan man får jobba tillsammans med fiskare för att lära sig, så jag gjorde praktik med en fiskare i Hjälmmaren. Sen blev jag kvar här.

Det är klart att man vill ha mer betalt, men jag tror att det blir bättre snart. Vi har det ändå ganska bra här i jämförelse med andra ställen. Det är det globala fisket som förändrar priset. Om laxen är billig, som det är nu, så äter många det istället för t.ex gös som jag fiskar. Jag säljer min fisk till en grossist som hämtar fisken och kör den till

Göteborg där den säljs på auktion. Fisken går sedan upp hit igen. För färskheten är det inget problem med den långa resan, men det känns lite onödigt. En restaurang två mil härifrån hade köpt gös från oss fiskare i Hjälmmaren. Den gösen hade åkt 70 mil, härifrån till Göteborg och tillbaka. Sådant får mig ibland att funderar på att strunta i alla och köra min fisk själv direkt till Stockholm där jag skulle få bättre betalt. Men jag vill ju hjälpa de andra fiskarna här i Hjälmmaren, för vi har bra sammanhållning här.

Hjälmmaren som jag fiskar i är den första sjön i världen som är MSC-märkt. Det innebär att gösen jag fångat är fiskad på ett hållbart sätt. Jag hörde att de bestånd som är MSC-märkta i världen hade ökat med 45 procent till skillnad från de som inte är märkta. De hade bara ökat med 9 procent. Men MSC-märkningen kostar oss fiskare mycket pengar. Vi fiskare lägger ut 300 000-400 000 kronor per år för att få legitimeringen till Hjälmmaren. Jag hade hellre velat att man är mer öppen i t.ex. media med hur man fiskar. Man kan släppa in konsumenterna och ha ett mer öppet fiske. Vi har ju inget att dölja. ”



NAMN: Håkan Fälth

ÅLDER: 33 år

FISKEORT: Fiskeboda, Hjälmarén

FISKAR: Gös och kräftor

» En unik affärsmöjlighet

Text: Hanna Karlsson & Marie Eriksson

Det finns gott om närfångad fisk, fiskare som vill samarbeta och ett tillräckligt stort underlag av medvetna och köpstarka kunder för att starta en fiskmarknad i Stockholm. Allt verkar stämma. Det enda som saknas är en lokal och en konstellation med rätt kompetens och erfarenheter.

Länsstyrelsen i Stockholms län har undersökt förutsättningarna. Nu är manegen krattad och det är upp till kommersiella krafter att ta vid. Affärsmöjligheten är unik, liksom produkten och upplevelsen som fiskmarknaden kan erbjuda.

Färsk fisk med gott samvete

Efterfrågan på mat som är färsk, i detta fall närfångad, och som kan köpas med gott samvete är här för att stanna. Det handlar

inte om att fisken ska bli billigare utan om att leverera en bättre produkt och att fiskare ska få bättre betalt, förslagsvis genom en bonus på försäljningspriset.

En fråga om överlevnad

Affärsmodellen bygger på fyra ben; försäljning av fisk till konsumenter och restauranger, förädling, en butik som erbjuder tillbehör och tillagad mat samt en förstklassig fiskrestaurang. Kombinationen är en förutsättning för att hantera säsonger med toppar och dalar av fångster och det faktum att merparten av försäljningen till konsumenter sker under veckoslut.

Men affärsmöjligheten finns inte här för evigt. De fiskare som är verksamma blir allt äldre och få ungdomar är beredda att

hänge sig åt ett yrke som de knappt kan livnära sig på. Stockholms Fiskmarknad kan få lika stor betydelse för det regionala, småskaliga fiskets överlevnad som Pike Place Fish Market har haft för att höja statusen för fiskare.

Läget - en avgörande framgångsfaktor

Erfarenhet från andra länder visar att läget är allt när det gäller att skapa en framgångsrik fiskmarknad. Marknaden behöver ligga tämligen centralt, nära kommunikationer och den ska enkelt kunna ta emot transporter. Lokalen behöver vara stor nog för lager, förädling på plats, butik och restaurang och det krävs en stor uteplats dit marknaden året om kan expandera vid säsongrelaterade fiskeevenemang.

Vi frågade tre stockholmare på stan:

Foto: Hanna Karlsson

1. Vad köper du för fisk idag?
2. Skulle du vilja handla på Stockholms Fiskmarknad?



» Åke Jonsson, 68 år

- Jag köper djupfrostad fisk i butik.
- Det skulle jag. Lite strömming kanske.



» Saga Winstedt, 16 år

- Jag köper inte fisk, bara makrill på burk.
- Om det finns färdiggrillad.



» Petra Larsson, 28 år

- Jag köper fryst fisk.
- Absolut! Jag är från Göteborg och saknar en riktig fiskhandlare.



www.stockholmsfiskmarknad.se

FÖLJ OSS PÅ FACEBOOK:
facebook.com/stockholmsfiskmarknad

PROJEKTLEDNING:
Marie Eriksson
www.peopleowned.org

SKRIBENTER:
Hanna Karlsson & Marie Eriksson

ART DIRECTOR:
Jennifer Williams
williamsdesign.se

OMSLAGSFOTO:
Erika Stenlund

TRYCK:
Ätta.45 Tryckeri

ISBN:
978-91-7281-519-3



LÄNSSTYRELSEN
I STOCKHOLMS LÄN



EUROPEISKA UNIONEN
Europeiska fiskerifonden
- En satsning på hållbart fiske -