



AF JESPER ANDERSEN JOURNALIST | FOTO LARS BAHL

# Den gode fisk fra Bisserup

Frisk fisk er en råvare, der kræver sans for kvalitet. Og dét har Lars Birger Nielsen. I 20 år har han fisket i Smålandshavet og solgt sin fangst på Bisserup Havn. Hemmeligheden bag kvaliteten af hans fisk er, at han selv håndterer dem hele vejen fra havet til køledisken.

📍 Det småregner på Bisserup Havn. Vejret er koldt og blæsende, men alligevel er der en stadig strøm af kunder ved Lars Birger Niensens fiskevogn. Bisserup Fisk holder åbent to dage om ugen, og på isen i den lange køledisk ligger alle slags fisk, man kan forvente at finde i en god fiskeforretning. Torsk, sild, rødspætter, hornfisk, laks, regnbueørreder, krabbeklør og stenbiderrogn. Selv en lille pighaj kan man finde mellem de mange flotte fisk.

Nogle af fiskene kommer fra fiskeauktioner i Hirtshals, Hanstholm og Københavns Fisketorv. Resten er fanget i Smålandshavet ud for Bisserup. Over 150 dage om året tager Lars Birger Nielsen på havet for at fiske. Han har også dagligt tilsyn med sit havbrug, hvor han opdrætter regnbueørreder. Havbruget ligger placeret cirka tre kilometer ude i havet, hvor der er over ti meter dybt.

Regnbueørreden er en fin spisefisk, som mange foretrækker

frem for laks, da den har samme gode smag, men er mere mager. I havbruget er fiskene af lige så god kvalitet, som hvis de havde levet frit. Især fordi de har god plads, kun fodres efter spiselyst og aldrig får medicin.

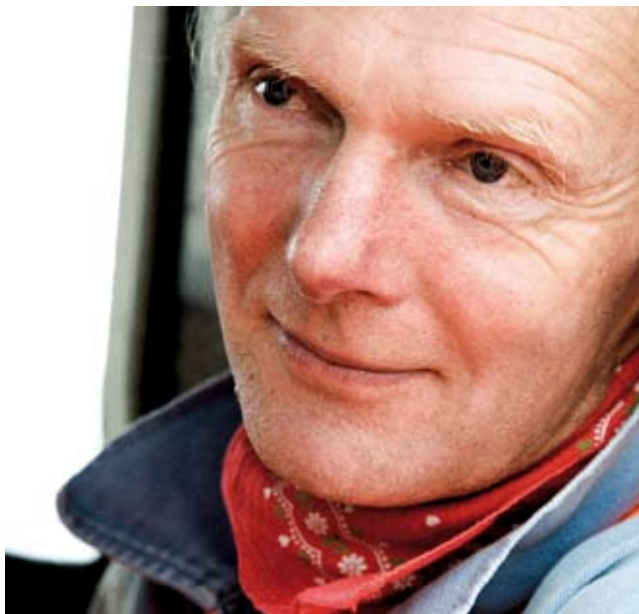
## Forskellige årstider – forskellige fisk

Om vinteren ligger fiskeriet stille, så det er på den tid af året, Lars Birger Nielsen reparerer garn og andet grej eller holder ferie. Fiskerisæsonen indledes med stenbidere i marts. Så begynder fladfiskene at blive gode, og i maj kommer hornfiskene. Hen over sommeren og i efteråret fanges der især fladfisk, ål og rejer.

"Fiskeriet i Smålandshavet er jo kun "madpakkefiskeri". Det betyder, at jeg ikke sejler længere væk, end at jeg kan klare mig med en madpakke. Det er kombinationen af fiskeri, havbrug og røgeri, der får økonomien til at hænge sammen. Før i tiden ►







Hverdagen på fiskekutteren Marie fylder en stor del af Lars Birger Niensens liv. Men det er netop kombinationen af aktiviteter indenfor fiskeri, havbrug og røgeri, der får økonomien til at hænge sammen.



## Konkurrence – En dag i fiskenes tegn

SEAS-NVE giver dig chancen for at vinde en eftermiddag og en aften fuld af oplevelser.

Turen, der foregår den 16. august fra klokken 14.00, vil tage dig til området ved Bisserup og byder på både kulturelle- og kulinariske oplevelser, ligesom vi også skal opleve naturen på tætteste hold.

Det præcise program sendes til vinderne af de seks gange to billetter, der udloddes.

Du kan deltage ved at svare på følgende spørgsmål:

### Hvad hedder havet, hvor Lars Birger Nielsen fisker?

Svar \_\_\_\_\_

Navn \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_

Telefon \_\_\_\_\_

E-mail \_\_\_\_\_

Blanketten indsendes i en lukket kuvert mærket "Fiskekonkurrence" og skal være SEAS-NVE i hænde inden den 9. august 2007. Blanketten sendes til SEAS-NVE kundecenter, Hovedgaden 36, 4520 Svinninge. Alternativt kan du også sende dit svar på mail til [energiogbolig@seas-nve.dk](mailto:energiogbolig@seas-nve.dk). Vinderne får direkte besked.

var Bisserup et lille smørhul for fladfisk og ålefiskeri, men det er mange år siden, man kunne leve af bundgarnsfiskeri alene. Derfor kombinerer jeg forskellig slags fiskeri med havbrug. Næste skud på stammen er, at mit ørredopdræt skal starte på land. Så kan jeg følge fiskene helt fra fiskeyngel og til de er fuldt udvoksede i havbruget", siger Lars Birger Nielsen.

### Kvalitetssikring hele vejen

Årsagen til, at Bisserup Fisk er kendt vidt omkring for fisk af høj kvalitet, har sin forklaring. Lars Birger Nielsen stiller store krav – både til de fisk han selv opdrætter og fanger, men også til de fisk han køber på fiskeauktioner. Det er for eksempel meget vigtigt, at fisken holdes nedkølet hele tiden. Så snart den tages op af havet, skal den køles ned til to grader, og temperaturen skal holdes så lav som muligt, indtil fisken skal tilberedes.

"De fleste af de fisk, jeg sælger, har jeg selv håndteret hele vejen fra hav til køledisk. Så jeg ved, det er friske fisk, der er blevet nedkølet, præcis som de skal. De fisk, jeg får udefra, kommer fra leverandører, der har samme indstilling. I en lille virksomhed som min er tingene til at overskue. Det gør det lettere at holde en høj og ensartet kvalitet", siger han.

### Rygning er et håndværk

Mange af de ørreder, Lars Birger Nielsen opdrætter, ender i rygeovnene. Røget fisk er meget efterspurgt af kunderne, og salget af røgvare er stigende. Når man har smagt de røgede ørreder fra Bisserup Fisk, er det let at forstå deres popularitet: De smager ganske enkelt fantastisk.





"Engang var røget laks en dyr luksusvare. I dag er mange fabriksproducerede røgvarer blevet meget billige, men smagsoplevelsen er desværre også derefter. Jeg vil gerne have, at mine kunder genopdager den rigtige smag. En fabriksrøget laks er måske røget på bare fire timer. Hos mig tager det op til fire dage, og undervejs taber fiskene 10 til 15 procent af deres vægt, fordi noget af vandet fordamper. På fabrikkerne bliver fiskene stiksaltede, så de omvendt binder vandet og øger deres vægt med 10 til 15 procent efter rygning", forklarer Lars Birger Nielsen.

Fabriksrygning af fisk er i dag computerstyret, men sådan foregår det ikke hos Bisserup Fisk. Der er nemlig mange forhold, der skal tages højde for, når der skal rygges fisk. For eksempel udendørstemperaturen, om vejret er tørt eller fugtigt, hvor meget fisken er saltet, og hvor fed den er. Især ved koldrygning, hvor temperaturen skal holdes under 29 grader, skal man virkelig vide, hvad man gør. Hos Bisserup Fisk holdes temperaturen faktisk helt nede på 20 grader. Rygningen tager derfor længere tid, men giver også et bedre resultat. Om sommeren er det særlig vanskeligt at holde temperaturen nede. Så på den tid af året ryger Lars Birger Nielsen sine fisk om natten. Nogle gang lægger han også is ind i rygeovnene for at holde temperaturen nede.

Korrekt rygning af fisk kræver tid, erfaring og føling med tingene. Det er ikke noget, man lærer ved at læse en bog eller bruge en computer. Noget andet, der adskiller Bisserup Fisks røgvarer fra andres, er, at der bruges grønlandsk sortebærling under rygningen. Når lyngen brænder sammen med det bøgesavsmuld, der giver røgen, frigives en aromatisk duft, der giver fiskene en ganske særlig smag.

### Tabte sit hjerte til havet

Lars Birger Niensens store viden om fisk kommer ikke kun fra mange års praktisk erfaring med erhvervsfiskeri og havbrug. Han er også uddannet cand. techn. soc, der er en uddannelse på tværs af natur- og samfundsvidenskab. Ikke overraskende specialiserede han sig under sine studier i fiskeri og arbejdede i flere perioder som fisker ved den jyske vestkyst.

Efter nogle år på Grønland begyndte han sammen med en ven at eksperimentere med havbrug i Bisserup, og dér har han boet siden. En af de kendte attraktioner i byen er Bisserup Fiskebar, der for fjerde år i træk slår dørene op for fiskeelskere fra nær og fjern. Det lille spisested holder åbent fra maj til september og har servering både inde og ude. Bisserup Fiskebar satser på fisk af højeste kvalitet, så de bliver naturligvis leveret af Bisserup Fisk.

### Havet er ikke økologisk

I dag må vildtlevende fisk i havet ikke kaldes økologiske, når de sælges. Det mener Lars Birger Nielsen er et paradoks, for hvis man vil have det økologiske stempel på sine opdrættede fisk, skal man forsøge at efterligne fiskenes naturlige opvækstforhold så meget som muligt.

"Forbrugerne kan i dag få ørreder fra ferskvandsdambrug med økologisk stempel, men ikke fra havbrug. Jeg vil naturligvis gerne have det økologiske stempel, men som reglerne ser ud i dag, står valget mellem økologi og højeste kvalitet – så dér vælger jeg det sidste", siger Lars Birger Nielsen. 🇬🇷



# Laks i filodej med agurkesalat

2 plader optøet filodej

## Fyld

80 g kogt laks

80 g røget ørred eller laks

2 spsk hakket dild

1 spsk klippet purløg

1 spsk finthakket kapers

saft af 1 lime

¼ tsk groft salt

friskkværnet peber

## Agurkesalat

1 agurk

1 tsk groft salt

½ dl ravigottesauce

1 dl creme fraiche 38%

1½ spsk frisk estragon eller dild

cirka ¼ tsk groft salt

friskkværnet peber

Skær filodejen ud i otte stykker  
å 15 x 15 centimeter.

Brug to stykker til hver pakke.

**Fyld:** Del laksen i mindre stykker. Rør alle ingredienserne sammen. Læg fyldet på midten af de fire stykker filodej. Luk hver pakke ved at binde i toppen. Brug bomuldssnor eller en stilk purløg. Stil pakkerne i køleskabet indtil tilberedningen. Sæt filodej-pakkerne i en kold ovn. Indstil på 200 grader og bag i cirka 20 minutter. Sluk ovnen, og lad pakkerne stå ved eftervarmen i fem til ti minutter.

**Agurkesalat:** Skræl agurken, flæk den, og skrab kernerne ud med en teske. Skær agurkekødet i små tern, bland dem i et dørslag med salt, og lad dem trække i cirka en time. Tryk agurkekødet tørt i et viskestykke. Bland ravigottesauce (senepsdressing) med creme fraiche, finthakket estragon, og vend agurkekødet i. Krydr salaten med salt og friskkværnet peber.

Server filodej-pakkerne på en tallerken med agurkesalaten. Drys frisk estragon over som pynt.

## Sådan håndterer du frisk fisk

Når du køber frisk fisk fra fiskehandleren, er det bedst at tilberede det samme dag. Du kan godt gemme fisken til dagen efter, men i så fald bør du være helt sikker på, at temperaturen i dit køleskab ikke er mere end fem grader.

"Egentlig opbevares fisk bedst ved en temperatur på to grader. Men energimæssigt set skal køleskabet helst være fem grader. For hver grad temperaturen sænkes, øges køleskabets energifor-

brug med to til fem procent", siger Anne-Birgitte Grønvald, der er energirådgiver i SEAS-NVE.

Hvis du holder meget af fisk og ofte opbevarer rå fisk i dit køleskab, bør du vælge et køleskab med nulzone. Det vil sige, at en særlig del af køleskabet altid har en temperatur på nul grader.

Hvis du ønsker at gemme rå fisk i flere dage, er det bedst at fryse den ned. Kom den i en frostpose, og pres luften ud, så fisken ikke tørrer ud på overfladen inden nedfrysningen. Fryses fisken hurtigt, giver det kun et meget begrænset kvalitetstab.