

Fisker Lars Birger Nielsen kan ikke længere leve af at hive garn op. Nu har han skabt Danmarks første økologiske havbrug for ørreder.

Vandet bliver hvidt, oprørt og frådende af skum, da hundreder af ørreder slår med halen og vrider deres to-trekilos kroppe for at få bid i en af de små foderkugler, der lander på havoverfladen. Det er et imponerende og voldsomt syn, som noget fra en piratfiskgyserfilm fra 1970'erne.

Lars Birger Nielsen, fisker og havbruger, står sammen med Politiken i stævnen af sin lille, kraftigt vippende fiskerbåd 'Maya' og holder balancen med spredte ben, foderbalje under den ene arm, foderske i den anden. Han er i gang med den daglige fodring af sine i øjeblikket 3.000 ørreder - økologiske ørreder, vel at mærke, de første af sin slags herhjemme. Der dyrkes økologiske ørreder i ferskvandsdambrug på land, men ørrederne i Lars Birgers bure er de første, der er opvokset på havet. Danmarks første økologiske havfisk.

'Maya' ligger og vipper tre kilometer ude på havet syd for kystbyen Bisserup, fortøjet til et af Lars Birgers bure - cirkelrunde netringe med en omkreds på 30 meter, holdt oppe af et vandtæt plastikrør. Hver af hans to bure - snart tre - udgør rammen for 1.500 regnbueørreders liv. Det er ikke særlig mange, når man betænker, at et stort, konventionelt havbrug har 40.000-50.000 fisk pr. bur og måske tyve bure.

Men for Lars Birger Nielsen og hans kompagnon Olav Joensen er det nok til at gøre det rentabelt at være fisker igen.

»Egentlig ville jeg helst leve af at fiske. Men det kan jeg ikke. Havet hernede, Smålandshavet, er blevet meget fattigt på vilde fisk. Før i tiden var der rigtig mange ål hernede, og så mange fladfisk, at de blev anset som en pestilens, fordi de hele tiden kom i åleruserne. Nu er der meget få tilbage. Så uden mit havbrug kan jeg ikke overleve som fisker«, siger han.

Lars Birger fisker stadig på traditionel vis i havet omkring Bisserup, men de fleste fangster foregår i dag her, ude ved burene. Det er det nemmeste fiskeri, man kan forestille sig: Han tager en kejs - en stang med et net for enden - sænker den ned i buret og hiver lynsnart seks-syv regnbueørreder op, som han hælder ud på dækket af 'Maya'. Så afliver han fiskene en for en ved at holde dem i gællerne og stikke en kortbladet kniv i hjertet på dem med hurtige, rutinerede bevægelser. Det hele tager et minuts tid.

Skrappe regler

Konceptet 'en økologisk fisk' lyder i nogles ører lidt underligt. Er vilde fisk ikke økologiske i forvejen?, lyder det nogle gange.

Sådan er det dog ikke. Økologiske fisk er et begreb for opdrætsfisk, der skal overholde en lang række skærpede dyrevelfærdskrav og miljøkrav i forhold til almindelige opdrætsfisk - og stort alle de laks og ørreder, du finder i din lokale køledisk, er opdrættede.

F.eks. er der for økologiske fisk totalt forbud mod genmodificerede ingredienser eller kunstig farve i fiskefoderet - om

end Lars Birger tilsætter et farvestof udtrukket fra rejeskaller til foderet.

Der er forbud mod at beskytte nettene i havet mod alger ved at tilsætte kobber. Der er regler om, at der højst må gå 10 kilo fisk - det er fire-fem voksne fisk - pr. kubikmeter vand, mens der ikke er begrænsninger i det konventionelle opdræt.

Der er regler for, hvor ofte man må anvende penicillin i økologisk opdræt - højst én gang om året. Bruger man medicin to gange om året, må fiskene ikke længere sælges som økologiske. I praksis får økologiske fisk i de få økologiske opdræt, vi har i Danmark, stort set aldrig medicin. De seks økologiske dambrug herhjemme har tilsammen brugt medicinering tre gange siden 2006.

Så skal man undgå sygdom i økologisk opdræt, bliver man nødt til at holde godt øje med sine fisk. F.eks. ved Lars Birger Nielsen, at vandtemperaturen vil stige den kommende uge, og at han derfor skal holde igen med at fodre fiskene. Ellers bliver de nemmere syge. Så i dag får de 3.000 fisk kun 50 kilo foder alt i alt.

De økologiske fisk adskiller sig på én afgørende måde fra andre typer af økologisk kød: De er billigere. Merprisen for en af Bisserups økofisk er ifølge Lars Birger Nielsen blot 15-20 procent. Grunden er, at foderet ikke er meget dyrere end konventionelt foder, og at fisk generelt er uhyre effektive til at udnytte foder.

»Fisken er ikke et varmblodet dyr, så den skal ikke bruge energi til respiration og til at opretholde varme i kroppen. Den har den temperatur, omgivelserne har. For hvert kilo tørfoder får jeg næsten et kilo fisk ud i den anden ende«, siger han.

Multer og alger skal rense ud

De tørrede fiskepiller består typisk af en del fiskemel og en del plantemateriale. Nu er Lars Birger i gang med at eksperimentere med, om han kan dyrke noget af det plantemateriale selv: nemlig alger. Så da vi har fået dagens fangst af store ørreder lempet ned i dammen, som karret i midten af båden hedder, går han i gang med at sætte meterlange stykker af bred sukkertang fast i trådene af et reb.

«De vokser voldsomt hurtigt. Fordelen er, at jeg kan dyrke noget foder samtidig med, at algerne fjerner nogle af de næringsstoffer, der udledes af ørrederne«, siger han. Næringsstoffer, der kan skabe iltmangel på bunden, hvad der er et af dam- og havbrugenes forureningsproblemer.

Lars Birger har, ligesom andre havbrug, også planer om lave et opdræt af muslinger og østers i tilknytning til havbruget. Det kaldes 'kompensationsopdræt' og er smart, fordi skaldyrene, lige som algerne, fjerner potentielt skadelige næringsstoffer fra vandet. Ideen er dog strandet på, at myndighederne så kræver, at han får lavet analyser af vandkvaliteten ugentligt. Det har han ikke råd til, siger han.

Han har også afprøvet en anden god idé, nemlig at lade fiskearten multer gå i burene sammen med ørrederne. Multer er, ud over at være en interessant spise-fisk, planteædere og kunne være med til at holde burene rene for alger og muslinger, når han som økolog nu ikke må imprægnere nettene med giftig kobber for at holde dem rene. Det har dog også vist sig at være besværligt, eftersom multerne skal importeres fra Italien og der-

►



MAD. Lars Birger Nielsen skovler 25 kilo foderpiller ud til 1.500 sultne regnbueørreder. De vil måske blive suppleret med havørreder, bornholmske laks og multer. Den lange sukkertang, som Bisserup Fisk er gået i gang med at dyrke, ses på andet billede fra oven. Foto: Mie Brinkmann