



efter gå et stykke tid i en særlig karantænestation og testes for sygdomme og parasitter, før de må lukkes ud i buret på havet. Det har han heller ikke ressourcer til.

»Min lidenskab«

Den nu 57-årige Lars Birger Nielsen er født i København og vokset op i Vanløse, langt fra fiskermiljøet i Smålandshavet. Han er uddannet cand.tech.soc fra RUC og arbejdede i mange år som fiskerirådgiver for Grønlands hjemmestyre. Men siden 1986 har han fisket og arbejdet med havbrug i Bisserup.

Han lever og ånder fisk, siger han, og hvis man skulle være i tvivl om det, forsvinder den tvivl, når man drejer ind på pladsen ved huset på Bisserup Havnevej. 'Villa Fiskefars', hedder det.

»Det er mit hjem, min fabrik og min lidenskab«, siger fiskeren, da vi møder ham på pladsen. Døren til 'Villa Fiskefars' har en hvalformet dørhammer. I entreen mødes man af et billede af fisk hængt op i en rygeovn. Et gammelt skilt fra firmaet 'P. Larsen' annoncerer 'levende rødspætter' og hænger over et billede af et fiskerskib.

»Fisk og kunst er en og samme sag«, siger han og fremviser et stykke kunst, han købte på et tidspunkt: en fisk, der ligger på en avis, hvor avisens forside er prydet af en kvinde med barberskum i ansigtet og en cigaret i mundvigen. På køkkenbordet ligger Carsten Jensens 'Vi de druknede'.

»Nogle kalder det en miljøskade«, indrømmer han.

I baghuset har Lars Birger Nielsen sin 'fiskefabrik', hvor han og to ansatte i dag er i gang med at filetere ørreder, ål, rødfisk, slethvar og hvad der ellers er på dagsordenen. Fiskene skal sælges på havnen i Lars Birgers fiskebod, andre skal leveres

til restauranter. Kompagnonen Olav Joensen er på Færøerne for at undersøge, om det kan lade sig gøre at høste alger til foderbrug.

Det lille rum domineres totalt af Lars Birgers store passion, tre sorte røgeovne, hvor han tilbereder det, han er bedst kendt for: røgede ørreder lavet efter gamle principper. Et produkt, der skal konkurrere med den allestedsnærværende røgede laks.

»En gang var røget laks et luksusprodukt, men i dag er det blevet en billig og ofte lousy vare, der er pumpet op med saltvand – stiksaltet kalder de det – og røget på måske bare fire timer. Så skiverne er svære at skille fra hinanden, kødet er smattet, og smagen hænger i ganen på en måde, der gør, at man hurtigt bliver træt af den«, siger han.

En ørred er et medlem af laksefamilien,

Økologiske ørredbrug

Der er i dag fem økologiske dambrug og et økologisk havbrug ud af knap 300 anlæg i Danmark.

Økologiske opdrætsfisk udgør ca. 1 pct. af produktionen, svarende til 1,6 millioner fisk. Det er branchens målsætning at øge det til 10 pct. i 2015.

Dam- og havbrugene producerer regnbueørreder. Små ørreder markedsføres under navnet forel.

Danskerne spiser ikke ørreder og forel i stor stil. 90 procent af de økologiske ørreder eksporteres til Tyskland og andre centraleuropæiske lande, og danske opdrættere kan slet ikke følge med efterspørgslen.

Se mere på www.danskakvakultur.dk.

men den er mindre fed og – synes Lars Birger – faktisk bedre egnet til at blive røget.

Det foregår ved, at han først fileterer fisken og derefter salter den med sin egen krydrede saltblanding med blandt andet anisfrø, enebær, karry og muskat.

»Det er det sidste, jeg gør, før jeg går i seng ved midnatstid. Så passer det lige med, at jeg kan gå i gang med at røge fisken om morgenen, når jeg står op«, siger han.

Helt suveræn fisk

Saltet renses af, og ørredsiderne lægges på en rist og placeres i den første rygeovn, hvor fiskene får lov til at tørre og skindet stivne. I bunden ryger en blanding af bøgesmuld, sorte bærlyng fra Grønland og enebærflis. I dag har Lars Birger også lagt et par slethvar i ovnen, for man kan faktisk ryge stort set alt – torsk, lyssej, rødfisk, kulmule, you name it.

»Ideen om, at man kun kan røge fede fisk, er forkert. Man skal bare vide, hvad man gør«, siger han.

Efter et døgn tørring og rygning på riste bliver fiskene hængt op i halen i en anden rygeovn, hvor de hænger og bliver røget i to døgn ved omkring 20 grader.

Fire dage tager det i alt. Resultatet er en røget fisk, der smager markant anderledes end almindelig røget laks: Den er tørre og langt fastere i strukturen, med en meget markant og dyb smag af urter og røg.

Lars Birger Niensens ferske og røgede fisk bliver indtil videre solgt meget få steder, mere præcist hos to københavnske fiskehandlere og den berømte fiskerestaurant Krogs på Gammel Strand. Men køkkenchefen Boris Buono Stamer, Krogs Fiskerestaurant, spår ørrederne en stor fremtid.

RØG. Den friske ørred fileteres, saltes, tørres og hænges til sidst op i halen i to dage. Øverst ses den grønlandske sorte bærlyng, som Lars Birger Nielsen får specialimporteret. Lyngen giver fisken en helt unik smag.

Foto: Mie Brinkmann

»Det er en helt suveræn fisk. Det er det tætteste, man kommer på vild fisk«, siger køkkenchefen. Vilde ørreder fås ikke i større mængder, så Boris Buono har ledt længe efter en god opdrætsørred.

»Jeg har været igennem nogle stykker efterhånden, og der er ikke noget, der når hans til sokkeholderne. Som du kan høre, er jeg kæmpe Lars Birger-fan«, siger køkkenchefen.

»Man kan se, at ørrederne er i langt bedre kondition – der er en fasthed i kødet, der skyldes, at de vokser langsomt, og at han ikke overfodrer dem«.

I foreningen for danske opdrætsfisk, Dansk Akvakultur, er man spændt på at se, hvordan Bisserup Fisk – deres mindste medlem – kommer til at klare sig. For foreningen tror på, at der er en stor fremtid i at opdrætte økologiske fisk, og Lars Birgers ørreder fra havet er et nyt og potentielt lukrativt produkt.

»Ørreder opdrættet på havet vil være et produkt, der vil falde i danskernes smag. Danskerne har jo totalt taget laksen til sig, og vi har en forkærlighed for saltvandsfisk. Så det her produkt passer godt til markedet. Jeg er meget spændt på, hvordan det kommer til at gå«, siger seniorrådgiver Villy Larsen.

I 'Villa Fiskefars' på Bisserup Havnevej er røgeovnene fyldt med ørreder, som også Lars Birger Nielsen håber, vil falde i danskernes smag.

»Det skal nok gå godt«, siger han. »Mit håb er, at folk får øjnene op for, at økologisk fisk kan være af høj kvalitet. Opfattelsen i den almindelige befolkning og i gourmetkredse er, at opdræt ikke er nær så godt som vildt fangt, men det kan være fuldt på højde og ligefrem bedre«, siger Lars Birger Nielsen.

lars.dahlager@pol.dk