

PÅ FØRSTE HÅND

NR 1 – 2006



Leder: Mer informasjon

Velkommen til første utgave av Råfisklagets informasjonsmagasin "På første hånd". Dette magasinet er et resultat av vårt ønske om å nå ut med mer informasjon til flest mulig av våre kunder.

Gjennom mange år har vi henvendt oss til fiskerne og fiskeindustrien gjennom fiskerimedia og annonser. I tillegg har møter med fiskerne vært viktige kontaktpunkter med vår primære målgruppe. De senere år har også de elektroniske media som Internett og FangstLink, fått økt betydning som kanaler for informasjon. Vi får gode tilbakemeldinger om våre web-sider www.rafisklaget.no og mange fiskere finner den informasjonen de ønsker fra Råfisklaget nettopp her.

I tillegg har vi savnet muligheten for å nå ut til fiskerne og andre av våre målgrupper med informasjon på papir. Derfor har du nå fått "På første hånd".

Vår ambisjon med magasinet, er å presentere relevant og interessant stoff om fiskerinæringen og folkene som jobber her, på en enkel og innbydende måte. Vi håper at vi lykkes med det, men vi er opptatt av å høre lesernes mening om hva som kan gjøres bedre eller hva som mangler. Planen er å gi ut magasinet fire ganger i året.

Naturligvis vil mye av det vi tar opp, ta utgangspunkt i Råfisklagets virksomhet og våre nære omgivelser. Men for å bidra til at vi skal få en viss avstand til stoffet, har vi engasjert eksterne profesjonelle krefter som skal hjelpe oss med innhold og utforming.

Stoff som du vil finne i denne og kommende utgivelser er portretter av folk i næringa, reportasjer fra fiskerisamfunn og fiskerimiljø, markedsinformasjon, reportasjer om aktuelle prosjekter og produkter samt mye annet variert stoff. I denne utgaven finner du bl.a. et portrett av Råfisklagets styreformann Robert Hansen, reportasje fra Sommarøya, innspill om etikk og omdømme og litt stoff om sjømat. Du vil også finne en oppsummering av hovedtrekkene i fiskeomsetningen i 2006 og at adm. direktør Trygve Myrvang deler noen av sine tanker ved årsskiftet med våre lesere.

Vi håper du vil trives med å lese "På første hånd" og vi inviterer til å ta kontakt for å gi innspill om framtidig stoff i magasinet.

Svein Ove Haugland
Direktør for strategi og informasjon

Julehilsen

Et godt år er lagt bak oss og vi ser med forventning fram mot et nytt år. Det er ingen gitt å vite hva det nye året vil bringe, men fiskernes natur er nå en gang å møte den neste sesongen og det nye året med spent forventning.

Fiskerinæringa er inne i en periode med gode markedspriser og optimisme. Men alle som jobber i næringa vet at dette kan svinge, selv om situasjonen ser lys ut akkurat nå. Det er dette som gjør fiskerinæringa så spennende.

Råfisklaget skal også i det nye året gjøre sitt beste for at fiskerne skal få sin rettmessige del av verdiskapingen. Dette skal vi gjøre ved å sørge for å være oppdatert på markedssituasjonen samt sørge for gode og effektive omsetnings- og oppgjørstjenester.

Vi introduserer nå vårt nye informasjonsmagasin "På første hånd". Mitt håp er at dette magasinet skal bidra til å styrke kommunikasjonen både mot fiskerne og andre forbindelser.



Med det vil jeg på vegne av styret i Råfisklaget, ønske alle en gledelig jul og ett godt nytt år både på hav og på land!

Hilsen
Robert Hansen
Styreleder

På første hånd

Utgiver: Norges Råfisklag,
Postboks 6162
TROMSØ 9291

Telefon: 77 66 01 00

www.rafisklag.no

Ansvarlig redaktør: Svein Ove Haugland – svein.ove.haugland@rafisklaget.no

Tekst og foto: Sverre A. Nielsen – svenna@svenna.no

Forsidebilde: Ungene i Skarven IL, Sommarøy.

Redaksjon avsluttet: 11.12.2006 – Opplag: 7.000

Utforming og trykk: Lundblad media AS



Fiskerinæringen vil ta utfordringen i nord

Råfisklaget er klar for utfordringene i nord, selv om det ikke står alt for mye om fisk i Nordområdemeldingen som ble lagt frem i Tromsø først i desember.

– Jeg kan egentlig ikke få sagt det sterkt og presist nok, men jeg har en utrolig sterk tro på naturressursene i havet. Vi snakker om havets sølv og gull, noe som også i fremtiden vil ha utrolig stor betydning for oss som skal leve og bo i dette landet, sier Myrvang.

Han skulle gjerne sett at det sto mer om fisk i nordområdemeldingen, men legger til:

– Det ligger formuleringer i meldingen som gir både flåte, industri og Råfisklaget mulighet til å være med og skape noe. Vi må lete etter mulighetene slik at vi kan utvikle næringen med basis i fangsteknologi, gode systemer for dokumentasjon og en miljøbevisst holdning. Råfisklaget akter å være med og ta de utfordringene som ligger i meldingen, slik at fiskerinæringen får den plass i nordområdearbeidet som den fortjener, sier han.

Trygve Myrvang har nemlig ingen tro på at oljen alene skal kunne redde oss. Han ser også mulighetene for konflikt mellom de to næringene, men mener at den linjen som i dag føres med nullutslipp som rettesnor, gjør det mulig for fisk og olje å operere side om side.

Myrvang ledet Strukturutvalget. Utvalgets anbefalinger har vakt sterke reaksjoner, eller det råfisklagsdirektøren med et lett understatement kaller ”et bredt engasjement”.

– Jeg er usikker på om alle som har uttalt seg har lest innstillingen så nøye. Mye er vrent i media, og jeg mener man bør sette seg ned og finne ut hva utvalget og de forskjellige fraksjonene der faktisk har ment, før man går bastant ut. Noe bra står det i innstillingen, og så må man ikke glemme hvilket mandat utvalget fikk, sier han.

Han sier han selv er for en fortsatt strukturering, men motstander av ressurskatt eller avgift. Han går imidlertid inn for tidsavgrensede rettigheter for såkalte innstrukturerte kvoter – tilleggskvoter som er kjøpt inn på toppen av grunnkvoten.

To viktige faktorer er det som gjør at han har dette synet. For det første tror han at verdien av kvotene vil dempes noe ved en tids-

avgrensning, og for det andre vil det gi en litt bedre mulighet for politisk styring.

– Vi vet hvor kapitalen i dette landet sitter, og at vi kan styre litt mer betyr ikke at vi skal gjøre noe dumt eller galt. Men vi skal ikke glemme at dette er fellesskapets ressurser, selv om vi også skal ha respekt og forståelse for dem som sitter på rettighetene, sier Myrvang, og viser til hva som har skjedd i oppdrettsnæringen, der sterke kapitalkrefter i stor grad har overtatt.



Administrerende direktør Trygve Myrvang vil ta utfordringen fra regjeringen slik at fisken får den plass i nordområdearbeidet som den fortjener.

Han mener at den tradisjonelle fiskerinæringen må finne balansen mellom stor og liten, frihet og styring. Denne balansen mener han Strukturutvalgets innstilling legger opp til.

Selv om han skjønner at han nok vil bli oppfattet som råfisklagsdirektør nærmest uansett hva han foretar seg, understreker han at det ikke var i den egenskapen han ble innvalgt.

– Jeg representerte meg selv i utvalget, sier han.

Det har han også gjort i Tromsø Idrettslag i tre år. Nå er det duket for avskjed som styreleder i TIL, lover han. Noen vil kanskje minne ham om at han sa det samme for ett år siden.

– Jeg mente det i fjor også, men da ble jeg innstendig anmodet om å fortsette. I år mener jeg det veldig sterkt, at jeg skal gå av som leder. Samtidig har vervet i TIL gitt meg utrolig mange gode muligheter til å snakke om fisk. Fotballen opptar og engasjerer veldig mange. Selv under et møte med Riksrevisjonen innledet vi samtale med fotball, humrer Trygve Myrvang.

Han sier han også ser på fotballen i et bredere perspektiv, ikke bare som en idrett der 22 spillere løper etter en ball og forsøker å putte den i motstanderens mål.

– Fotball handler om følelser, om lojalitet, identitet og fellesskap. Den handler om samfunnet, men da jeg i et intervju med Nordlys ble spurt om hva som var viktigst av fotball og fisk, svarte jeg selvsagt fisk, avslutter Trygve Myrvang.

2006 har vært et godt år, eller som direktøren sier det:

– Det har vært et brukbart år på havet. Det viser statistikkene våre. Jeg er stolt over å få jobbe for fiskerne, og jeg ønsker alle et fremgangsrikt 2007.

Innhold

Fiskerne går på nett.....	4	Verdiene øker – kommentar fra havet.....	14
Robert leder laget.....	7	Vi må utnytte mer.....	15
Etikk – ja, eller nei takk?.....	10	Fisk er også mat for ungdom.....	16
Skreikampanje.....	11	Rune Gerhardsen.....	18
Sommarøy-samfunnet.....	12	Eiermøte.....	19



Fiskerne går på nett

I dag nytter det ikke bare å være en dyktig fisker. Fiskerne må på nett om driften skal bli så god som mulig. Fra 2009 skal fangst-dagboken føres elektronisk. Derfor har norske fiskere for lengst ikke bare gått på Stordjupta, men også til himmels på nett.

Omlag 250 fiskefartøy har fått installert informasjonssystemene til Fisknett AS, som holder til sammen med moderbedriften Dualog AS i Alkeveien i Tromsø. Dualog har levert 600 – 700 kommunikasjonssystemer til fartøy fra alle verdens hjørner.

Daglig leder, sivilingeniør Svein Bertheussen og Astri-Helen Hanssen deler kontor. Ikke noe prangende kontor. Rundt dem i bygget holder Dualog til, selskapet som er største eier av Fisk-nett med 40 prosent, og som sto bak stiftelsen sammen med Nordinnova og Sinas i august 2004.

Det handler om effektiv informasjon og god kommunikasjon. Ikke minst mellom Råfisklagets medlemmer ute på havet og laget. Gjennom "Fangstlink" får fiskerne melding direkte på PC'en om bord om hvor for eksempel fisket etter sei forgår akkurat nå, og hvor mye av kvoten de har igjen å fiske. Priser og annet de har behov for kommer også på nettet.

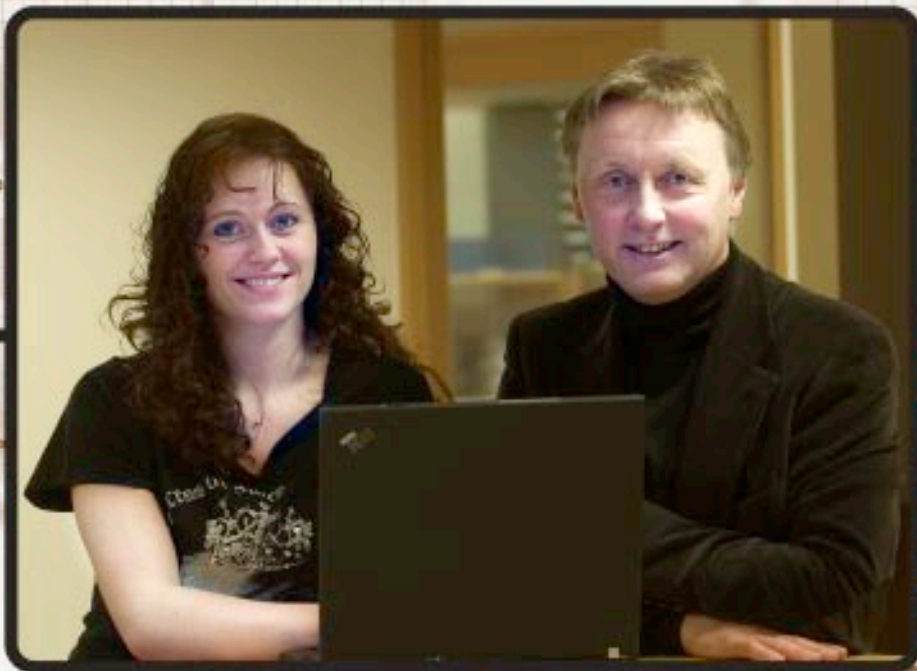
I dag er det påbudt å melde inn fangstene fortløpende under seinotfisket. Med Fangstlink gjøres det på enkleste måte.

– Fiskerne er, forteller Svein Bertheussen, – som folk flest. De fleste er interessert i ny teknologi som kan hjelpe dem i arbeidet.

Kommunikasjonen foregår ved hjelp av mobilteknologi, GSM og EDGE for kystflåten, og ulike satellittsystemer for havfiske-flåten. Da Telenor la ned det gode, gamle 450-nettet, ble dekningen radikalt dårligere langs kysten.

– Råfisklaget gjorde en god jobb den gang. De fikk Telenor til å settet opp nye basestasjoner, og de nye linkene vendte også utover havet og ikke bare innover land. Dermed ble det dekning også for flåten.

Fra 2009 vil det sansynligvis bli påbudt for alle fartøyer over 21 meter å rapportere fangstene fortløpende og elektronisk. Da skal det føres en elektronisk fangst dagbok som skal erstatte dagens papirutgave. Med ett tastetrykk vil rapportene gå fra båt til direktoratet og andre som skal ha dem, som forskerne. Sikrere, raskere og enklere.



– Systemet vil forenkle rapporteringsrutinene, og gi hver enkelt båt verdifull informasjon som kommer til nytte, ikke minst historikk. Systemet er utviklet i samarbeid mellom Fisknett, Aker Seafoods og Fiskeridirektoratet, forteller Svein Bertheussen.

Mens Svein er gammel i tralten med brei erfaring fra forskning og konsulentjobbing, er Astri-Helen Hanssen relativt nyutdannet sivilingeniør i informatikk fra universitetet i Tromsø. Hun jobbet i studietiden i Dialog, og sier hun ”plutselig befant seg ansatt hos Fisknett og Svein Bertheussen”.

– Dessuten er det artig å være om bord i båter, sier hun som har fått navnet ”fangstlinkdronningen”.

Om ikke lenge skal hun ut på havet på ordentlig. – Nei, jeg mener bestemt at jeg ikke blir sjøsyk, sier hun hardnakket der hun drar den siste og hyppeste kommunikasjonsteknologi fra land til hav.

Satellittene som svever, 36.000 kilometer over jorden, de såkalte geostasjonære Inmarsat-satellittene, sørger for at kommunikasjonen er mulig, men det er Astri-Helen som sørger for at utstyret om bord fungerer som det skal.

Gjennom såkalt VNC – virtuell network computing – har hun mulighet til, fra sitt kontor, å gå inn i systemene på den enkelte båt og se hva som har skjedd og rette feil.

– Om et par år er målet at vi skal bli fire til seks ansatte her. Det gjelder bare at vi treffer fiskerne i kjøpmodus. Det er ikke alltid like lett, men som kunder er de kjempefine folk. Alltid direkte og redelig. Du behøver ikke tvile på hva de mener, sier Svein, nettopp hjemkommet etter tre uker i Barentshavet.

– Vi må være ute av og til, vite hvordan forholdene er og holde kontakten med fiskerne, sier han, som også opplever kontakten med Råfisklaget som en styrke for den lille bedriften han og Astri-Helen driver.



Mye laks til jul

Mer enn åtte av ti nordmenn spiser sjømat til middag minst en gang i løpet av julen. Laks og torsk er det vi foretrekker til julemåltidene våre.

– Hele fire av ti nordmenn spiser både laks og torsk i den søte juletiden. Favorittfiskene våre er de samme i julen som ellers i året bortsett fra lutefisk og kveite som seiler opp på tredje- og fjerdeplass i anledning høytiden, sier Kristin Lien i Eksportutvalget for fisk.

Laks er den fisken de fleste av oss spiser i forbindelse med julen. 38 prosent spiser laks til middag i løpet av julen og 44 prosent spiser laks som pålegg eller til kaldtbord i en eller annen form. Laksen blir oftest konsumert som røykelaks, men også som gravet eller tilberedt på andre måter. På samme måte er det 15 prosent som spiser ørret til middag og seks prosent som spiser rakørret, røkt ørret eller andre ørretprodukter til frokost eller lunsj.

(EFF)

Forskudd på levende torsk

Råfisklaget tilbyr fiskere som ønsker å lagre torsk levende for senere omsetning, forskudd når fisken er satt i merd. Vil du vite mer, ta kontakt og spør om likviditetsordning for levende lagret torsk.

Omega-3 i brød redder liv

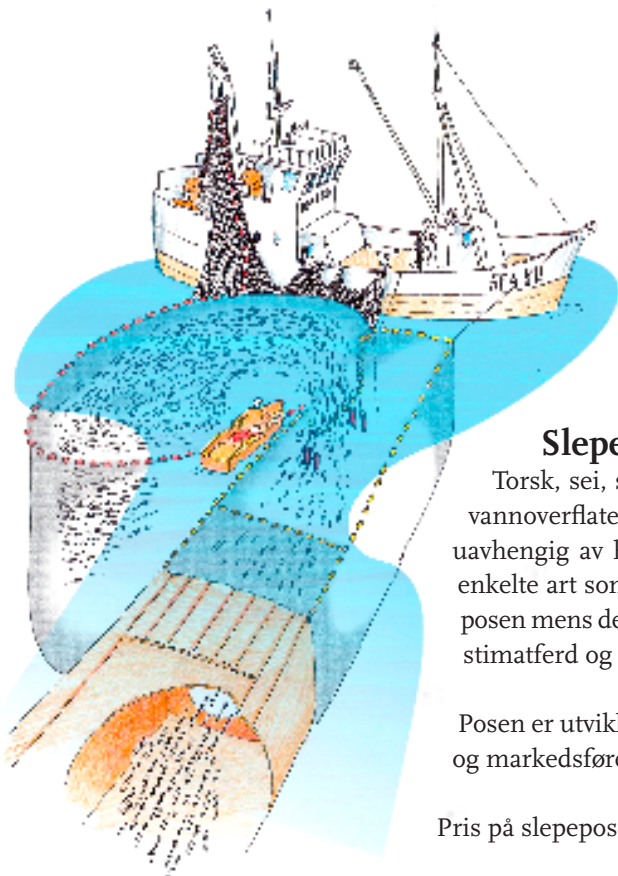


Etter 20 års forskning, har professor Bjarne Østerud ved Institutt for medisinsk biologi og professor Edel Elvevoll ved Institutt for marin bioteknologi, utviklet en olje som ved daglig bruk reduserer risikoen for utvikling av åreforkalking, hjerteinfarkt og slag. Nå brukes olje også i brød bakt av Tromsø bakeri. Langkjedet omega-3 fra selolje og antioksidanter fra oliven ble løsningen.

Det vakte oppsikt da Bjarne Østerud fortalte at han hadde forsket på dette for å redde sitt eget liv.

– Det hele startet på Skarven. Det var en samtale mellom meg og Edel Elvevoll tidlig på 90-tallet, som var grunnlaget. Jeg hadde gjort noen forsøk med omega-3-stoffer, men hadde gitt dem opp. Jeg hadde to brødre med hjerteproblemer og en av dem var nettopp død. Jeg sa til Edel at hun måtte finne på noe slik at jeg kunne berges, fortalte Østerud. Tromsøprofessoren smiler stolt sammen med sin kollega over at oljen de har utviklet kan brukes i brødproduksjonen.

Foreløpig får man Olivita Fullkorn bare i dagligvareforretninger i Tromsø. OliVita AS satser på å få en nasjonal lansering av brødet i februar neste år.



Slepepose for fisk

Torsk, sei, sild, og makrell. Alt kan slepes i Bargo slepepose. Posen holdes like under vannoverflaten der vannmotstanden er mindre. Vanngjennomstrømningen reguleres uavhengig av hvor fort posen slepes og strømmen tilpasses svømmehastigheten til den enkelte art som skal transporteres. Dette medfører at fisken kan svømme rolig omkring i posen mens den fraktes i en høyere hastighet. Det innebærer også at fisken får en harmonisk stimatferd og lavt stressnivå under transporten.

Posen er utviklet av blant annet Fish Supply med støtte fra Norges Råfisklag og produseres og markedsføres av Refa Frøystad Group AS (RFG).

Pris på slepeposen er fra kr 60.000,- til 250.000,- avhengig av størrelsen.

Trygg båt

Tenk deg at noen passer båten din når du ikke er om bord. C-Pod heter et nytt produkt som gjør jobben. Den holder vakt mot ubudne gjester, kan varsle deg hvis kjøleskapet ikke har rett temperatur, og den kan også sørge for at varmen slås på før du skal om bord. Systemet kan bygges ut fra 6900,00 kroner og oppover. (JM Hansen AS, Tromsø)





Svenskpilken får hvile i dag. Styrelederen i Råfisklaget har sørget for juletorsken.

Robert leder laget

Gutta boys spiller en viktig rolle i Robert Hansens liv. Også båten. Der har de noe til felles, Robert og Gutta boys. Gutta boys elsker båten. Krangler gjør de om hvem som skal være skipper, men sammen med Robert blir de aldri lei av sjølivet. Gutta boys er dattersønnene på vel to og knapt fem år som bor i Alta, bare noen timer unna med bil, og Robert og kona er ikke sene om å ta turen når anledningen byr seg.

Robert Hansen er Norges Råfisklags ubestridte styreleder, men selv en omsetning på over fem milliarder kroner får ikke den sindige Skjervøy-fiskeren til å heve stemmen, enn si miste bakkekontakten. Best har han det når han kan rusle rundt i "værret" hjemme på Skjervøy, eller dra ut en vakker høstdag for å hente "kokfesk", også den som skal henges og bli tørr og bokna til nytårsaftnen. Den skal serveres med fleskefett og gulrøtter. Ikke erter eller sennep eller anna nymotens tull. Sånn har det vært hjemme hos Hansens på Skjervøy, og slik blir det så lenge Robert kan skru på ei kokeplate.

Men julaften er det pinnekjøtt, og mens familien pynter seg og går i julekirka på Skjervøy, ei av landsdelens eldste trekirker, setter Robert på seg forkle lager julemiddag. Julegudstjenesten får han dirkete overført på Skjervøy nærradio, og når kjøttet står og koker, når lufta brer seg fra kasserollene, når lysene står klare til å tennes over husets fineste dekketøy, da har Robert "Glade jul" og "Deilig er jorden" både på radioen og inni seg.

Men han liker makt også.

– Ikke for maktens skyld. Nei, men for å kunne påvirke samfunnet, være med og utvikle noe, se at det gror, at noe skjer, sier han.

Novemberlyset gjemmer seg bak fjellene som skjermer Skjervøy sentrum. Ute er det blått, men inne er det lunt under leselampa i godstolen. Robert har tatt inn dagens avis. Kaffen er for lengst kokt, og nå er det nyheter.

Han var ennå ikke konfirmert da han gikk i båten. Som mannskap. 44 år har det blitt på sjøen, og hele tiden som mannskap. Han er stolt av det, men mye tid har han også tilbrakt på land – på møter i styrerom og blant andre politikere. I går var han i Tromsø, konferansen "Fisk 2006" samlet fiskerieliten, i alle fall deler av den. I dag er han hjemme, i morgen igjen tilbake i Tromsø. Styremøte i Innovasjon Norge.

– Første sesongen jeg rodde ble historisk. Vi gikk på lodd. Alle trodde vi skulle gjøre store fangster, men lodd kom ikke. Jeg startet karrieren med minstelott. Bare to av båtene fikk fangst, "Torriss" fikk 1000 hektoliter, mens "Kjellnes" måtte nøye seg med 800. Vi andre fikk ingenting. Normalt skulle vi fått 15.000 – 30.000 hektoliter på en sesong. Det pelagiske eventyret var over før det begynte for Robert. Han fortsatte fiskerikarrieren som torskefisker.

Hukommelsen er det ingenting å si på. Navneafasi, ja vel, men båtnavn og fangster sitter limt til hypofysen hos Robert som gule huskelapper på kjøleskapdører. I april neste år fyller han 60. Han kunne fått avsmak den gangen i 1962, mistet motet, men slik er han ikke. Han tåler en støyt også i dag, men karrieren som yrkesfisker er på hell.

– Ingen vil ha en gamling med ondt i armer og rygg, smiler han.

I dag er det fri. Avisene er lest. Det er på tide å se til båten. En liten 25 fots sjark som beskjedent smyer seg inn mellom litt større og mye større båter inne i Vågen, der Skjervøy har fått liggeplasser for båter med dertil hørende flytebrygge. Det var vanskeligere før da båtene lå i bøyer og man måtte ro ut for å måke snøen av dekk en vintermorgen.

Svenskpiiken er klar, men den får ligge i dag, hvor blank og fristende den enn er. Det er uka før advent. Julefisken er for lengst der den skal være, og hadde ikke været vært så ufyselig mildt kunne han sluppet å bekymre seg for om den ble tørr nok til jul.

21 år gammel meldte Robert Hansen seg inn i Arbeiderpartiet. Det var ikke så vanskelig et valg. Faren satt, sier han, som en husmann under Maursund gård. Han fikk ikke kjøpe eiendommen han hadde bodd på hele sitt voksne liv før i 1958. Robert kjente et sterkt ønske om en mer rettferdig sosial fordeling.

Dessuten; å sitte på kaikanten og klage har aldri vært en sport Robert Hansen har følt seg tiltrukket av. Han må delta. Gjøre noe.

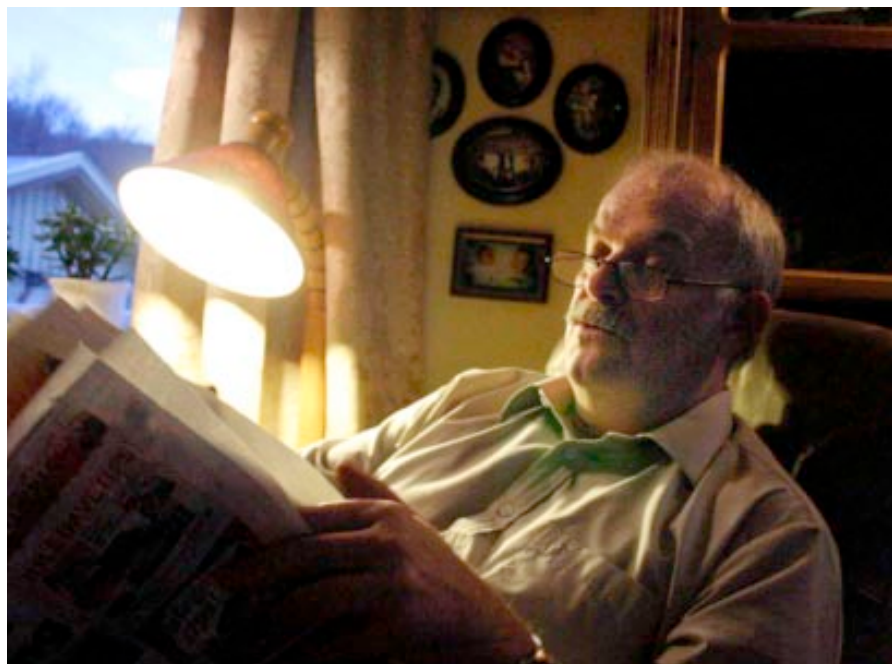
Det ble utslagsgivende. I denne tiden skjedde det også mye spennende på Skjervøy. Skjervøy Havfiskeselskap var stiftet i 1965. Det handlet om å sikre tilgangen på råstoff. Robert ville være med og utvikle både samfunn og næringsliv. Siden han bodde i Maursund, var det å bruke båt og apostlenes hester når han skulle til og fra møtene. Men han var ikke alene.

– På møtene gikk det sterke debatter. Hjemover gikk ”fiendene” ofte på hver sin side av veien og i midten en nøytral som kunne holde dem atskilt.

Vi snakker om de store navnene fra Nord-Troms på den tiden – John Steffensen, Henrik Johansen, Osvald Einarsen, Arne Nilsen og Bernt Johnsen, bare for å ha nevnt noen. De beit seg ikke i tunga når de var på møter noen av dem.

Tung fuktig lukt av fisk, kaffe og røyk henger under taket i egne-bua hos Skjervøy fiskeindustri AS. Konrad Henriksen, Johannes Adolfsen, Jan Roger Morsund og Peter Buchholz slurper kaffe og suger rullings. Det er pause. Makrellen ligger halvfrossen og knivklar for oppkutting. Gamle ukeblader er skåret i passe stykker som mellomlagspapir. Når lina settes, fleres gamle kjendisreportasjer og klissete ukebladnoveller ut over havet som store snøflak.

Egneren Peter Buchholz kommer fra Tyskland, ikke langt fra Berlin. Der drev han reisebyrå. Åtte somre tidligere har han vært i Norge og på Skjervøy med fisketurister fra hjemlandet. Tyskland er ikke lenger noe sted å bo, mener han. Her på Skjervøy får han betalt for å arbeide. Det sosiale nettverket er bedre, og om



Novemberlyset gjemmer seg, men under leselampa kommer dagens avis.

sommeren bestyrer han campingplassen. Kona som er sykepleier var litt skeptisk til å flytte så langt nord.

– I dag sier hun at hun aldri skal tilbake, og snart er den yngste av Buchholz to døtre ferdig sykepleier. Da kommer også hun nordover.

– Der ser du, sier Robert med dårlig skjult stolthet. – Vi er et internasjonalt samfunn også her.

Men samtalen med Buchholz skjønte Robert ingenting av. Tyskeren har ennå ikke lært norsk, og om han savner noe, styrelederen i Råfisklaget, er det mer utdanning.

I dag er det bare tuftene tilbake etter skolen i Maursund. Vei fantes ikke. Robert og mange andre av elevene bodde langt unna. Veier var det smått med, og under steinete og om vinteren snø- og isdekte berg, gikk ungene med livet i handa. Skolen var derfor internatskole. Tre uker på skolen og tre uker hjemme. Et ganske beskjedent skolehus etter dagens mål. Alle elevene i samme klasserom og i tillegg to sovesaler og rom for lærerinna og internatbestyrerinna. Alt på ei flate.

Syv år på folkeskolen var alt Robert fikk.

– Jeg savner språkene. I sær engelsk. Å kunne forstå og bli forstått. Det går jo med tolk, men jeg skulle gjerne skjont mer. Om kvelden derimot, etter noen gode glass, går det gjerne bedre, ler Robert.

Møtedagene ble etter hvert flere for Robert Hansen. Han kom inn i styret i Råfisklaget første gang i 1981, han fikk verv i Troms fiskarfylking og i rekefiskarlaget. Kommunestyret på Skjervøy ble han valgt inn i og han ble valgt inn i fylkestinget. Mannskapsseksjonen i Norges Fiskarlag nøt godt av hans etter hvert stigende kompetanse i 12 år. Der handlet det om tariff, og ennå mens staten så vidt det var subsidierte fiskerinæringen, satt han i utvalget som forhandlet med Fiskeridepartementet om de årlige fiskeriavtalene.



Kaffe og rullings står på menyen i egnerbua. Konrad Henriksen egnar med makrell, mens Robert, hans gamle klassekamerat fra folkeskolen slår av en prat Jan Roger Morsund (t.h.). Tyskeren Peter Buchholz er ferdig med pausen. Tyskeren synes Skjervøy og Nord-Norge er et godt sted å bo.

– Jeg har sikkert tapt penger på det, men dette regnestykket har jeg aldri satt opp. Vi forsøkte dessuten å legge møtene til utenfor sesongene.

Krisene i fiskeriene har vært mange i de 30 – 40 årene Robert har sittet ved møtebordene på vegne av kolleger, kamerater og næring. Rekefabrikkene er borte nesten alle sammen, silda har forsvunnet og kommet igjen, og torsken fisker vi for mye av om vi skal tro forskerne, og troen på forskerne er ikke den sterkeste hos Robert.

– Det er ondt å basere fiskeriene og kvotene på annet en forskning, men forskerne har også begått fatale bommerter. Jeg tror ikke fiskeriforskningen er så eksakt. På andre halvdel av 1980-tallet hadde vi, i følge forskerne, ikke båter nok til å ta opp all fisken, så ble kvotene satt for lavt, fiskerne protesterte og fikk rett til slutt, men det var en tung vei å gå. Jeg har derfor ikke hundre prosent tillit til forskerne, sier han.

Også turistfisket er han kritisk til. Han støtter avgjort fiskeriminister Helga Pedersens turistkvote på 15 kilo pro pers. Robert Hansen ser at turistene er meget dyktige fiskere, de har gode redskaper, og etter dem kunne fjordene ligge tomme for fisk.

– Kvote på 15 kilo må være helt i orden. De fleste av dem sies jo å fiske for kosens skyld skyld.

Robert tror ikke at turistfisket er redningen for fiskerinorge. Han ser tvert i mot en så stor konflikt at man må bestemme seg for om det er turistfiske man skal drive med eller tradisjonelt næringsfiske. Han er ikke i tvil om at turistfisket påvirker kysttorsken og han frykter overfiske.

– Dersom torsken forsvinner, så forsvinner vel turistene også, og hva har vi da igjen, spør han megetsigende, og advarer så sterkt han kan. Frykter gjør han også for at kysttorsken kan endre vandringsmønster. Det vil kunne gi uante konsekvenser.

Ordfører Roy Waage avslutter et møte på teknisk etat så raskt som mulig når Robert Hansen kommer på visitt, selv om Robert ikke har noe ærende, bare vil slå av en prat og drikke en kopp kaffe. På Skjervøy kan du ennå treffe ordføreren uten å ha gjort avtale på forhånd, i alle fall når du heter Robert Hansen. På Roy Waages værkart står stormbygene i kø, men Robert deler ikke all kritikk selv om den har kommet fra hans partifeller i Ap. De synes å dele et felles mål, de to: At noe må skje, at det må komme næringsutvikling til den lille kystbyen i Nord-Troms.

– Det må være bedre med en bedrift som kjøper fisk hele døgnet med 10 ansatte, i stedet for en med 40 som står stille store deler av året, slår Robert fast.

Men det er Råfisklaget som står Robert Hansens hjerte nærmest. Han er tydelig stolt over å få være styreleder, og også stolt over medarbeiderne. I Råfisklaget sier alle ”vi” – fra sentralbordet til direktøren.

– Stolte og dyktige medarbeidere er den beste profileringen vi kan få. Jeg opplever at Råfisklaget ikke bare er jobb, men en livsstil for de som jobber hos oss.

Robert Hansen tror heller ikke det er noen sterk motstand mot laget i dag. Myndighetene setter pris på den kontrollen laget utfører, og selv hos Frp har han opplevd en endring i synet på laget.

For styrelederen er det likhetsprinsippet som rager høyest.

– Alle skal behandles likt enten du leverer 20 kg, eller 1000 tonn, og har du fylt ut riktig på seddelen, sørger vi for at oppgjøret kommer. For vi er til for fiskerne, og Råfiskloven er til for hele samfunnet rundt oss. Den er en samfunnsbygger som ta vare på kystens verdier, sier han med ettertrykk, og ønsker at også en større del av fritidsfisket skal finne veien til kjøperne og gjøres opp gjennom laget. Det vil skape bedre kontroll, og et bedre tallmateriale for hvor stort omfanget er.

Han snakker på inn- og utpust, med innlevelse og stor kunnskap om like konkurransevilkår kjøperne i mellom, om Råfisklaget som samfunnsaktør, og om hvor viktig det er å ta vare på ungdommen. Robert Hansen ser at kystsamfunnene må skape nye og attraktive arbeidsplasser for ungdommer med høy utdanning. Der ligger fremtiden.

Men skal stemmen bli så lys og glad at den utkonkurrerer mørketida, ja, da må du spørre om Gutta boys.



Etikk – ja, eller nei takk?

Trenger fiskerinæringen opplæring i etikk? Ja, svarer Ellen Kjos-Kendall, teolog og etikkeksperter med store norske industrikonsern på kundelisten.

Etikeren som driver firmaet Ethikon, er ansvarlig for prosjektet ”Ikke bare fisk”. Det handler om etiske sider ved omdømme og troverdighet. Et prosjekt hun har ledet på oppdrag for Norges Fiskarlag og FHL industri og eksport.

Ellen Kjos-Kendall sier at omdømme er et resultat av hvordan vi synliggjør våre verdier, og under konferansen Fisk 2006 fortalte

hun om prosjektet. Det innebærer at fiskerinæringen må snakke høyt om hvilke verdier som ligger til grunn for fiske så vel som foredling og salg.

– En bedrift som er åpen og ansvarlig vinner på markedsplassen, sier hun, og: – et godt omdømme er gull verdt.

Verdiplakaten er ett synlig resultat av prosjektet ”Ikke bare fisk”. På plakaten som kanskje vil bli å finne både ved industribedrifter og ombord heter det:

Under dette er det ni punkt, tre om samspill, tre om ansvar og tre om åpenhet. Prosjektet er ikke omfavnet av alle, og Ellen Kjos-Kendall sier til ”På første hånd” at det har vært vanskeligere enn hun på forhånd hadde trodd. Meningen var at båter og bedrifter skulle ”ta” merket gjennom en prosess på den enkelte arbeidsplass. Ennå har ingen tatt det.

– Underveis har vi snakket både med bedrifter og båtmannskap. Jeg opplever derfor at verdimerket er laget i samarbeid med næringen, men jobben må gjøres om bord i hver enkelt båt, sier hun.

”Førsteklasses folk, fisk og forvaltning! Det er slik vi vil ha det. Derfor holder vi hva vi lover og tar på alvor ansvaret med å produsere mat. Alle valg har konsekvenser.”

Målet med prosjektet har vært at man skulle ta de etiske riktige valgene på et så tidlig tidspunkt som mulig. Pakken som er utarbeidet inneholder derfor også et opplegg for en to timers prosess om bord i hver enkelt båt.

Ellen Kjos-Kendall har jobbet med etikk blant annet i Elkem-konsernet og ved Båtsfjordbruket. Hun startet bedriften Ethikon i 1990.

Stor satsing på Skrei i det norske marked

Av Lise Mangseth, markedssjef Norges Råfisklag

Alle vet at man får den beste ferskfisken på kaia, fra en båt som nettopp har lagt til land. Mange av oss har kunnskapen som skal til for å plukke ut den beste fisken. Vi bærer den forsiktig rett hjem til kjøkkenet og lager oss et fantastisk ferskfiskmåltid. Dette er en kunnskap og en mulighet som mange mennesker i resten av landet misunner oss. Vil du være med å sikre denne kvaliteten og tryggheten helt frem til forbruker i Norge og utlandet?

Eksportutvalget for fisk har i samarbeid med Norges Råfisklag og representanter fra resten av fiskerinæringa, utarbeidet en kvalitetsstandard for skrei. Denne standarden definerer førsteklasses skrei og skiller den fra andre torskeprodukter. Når en skrei er valgt ut til å bli merket med SKREI®-merket, og solgt som et helt spesielt produkt, kan både butikker og forbrukere være sikre på at dette er førsteklasses vare. Merket skrei har vært solgt til restaurantsektoren i utvalgte markeder i ti år allerede. Nå er turen kommet til det norske marked, og både handelen og restauranter viser stor interesse. Det vil i skreisesongen bli gjennomført markeds kampanjer i det



norske marked, og også Norges Råfisklag vil gjennomføre aktiviteter. Oppmerksomheten mot SKREI® vil derfor bli stor.

Dersom man skal få til et slikt produkt stiller det krav til både fiskere, produsenter og butikker. Samtidig gir dette en mulighet for verdiskaping. Når skreien er merket med SKREI®-merket, kan man fortelle forbrukeren om fiskeren sitt arbeid, og om den verdien som ligger i det merkede produktet.

I fjor var det 18 anlegg som var godkjent som pakkere av kvalitetsmerket skrei, og flere er på vei. Det er Det Norske Veritas som kontrollerer at pakkeriene gjør jobben i henhold til kravene.

God kvalitet starter alltid hos fisker, og uten gode kvalitetsfiskere kan ikke slik fisk bringes frem til forbruker. Dersom du er interessert i å jobbe med høy kvalitet, og være med på skreisesongen, ber vi deg ta kontakt med Norges Råfisklag. Vi kan sette

deg i kontakt med de anleggene som pakker skrei med SKREI®-merket, og du kan få mer informasjon om de kravene som stilles til fisken som skal merkes.

BK Tromsø til NM-finale med Råfisklaget på brystet



Årets BK Tromsø mannskap som stiller til NM-finale 6. januar. (Foto: Dag Ellingsen)

Av Svein Ove Haugland

BK Tromsø har kvalifisert seg for NM-finale i volleyball for herrer. Dette klarte klubben etter å ha slått Nyborg 3-0 i semifinalen i slutten av november. Dermed kan vi se fram til TV-sendt cup-finale 6. januar med god eksponering av Råfisklagets logo.

Norges Råfisklag har nemlig vært hovedsponsor for BK Tromsø siden 2002. Dette samarbeidet har vært meget vellykket og gitt både sportslige triumfer og god eksponering for sponsorene. Det er faktisk fjerde gang klubben kvalifiserer seg til NM-finalen i løpet av de fem siste sesongene. De har vunnet alle finalene så langt. BK Tromsø står dermed med totalt åtte NM-titler i klubbens historie – de tok fem NM-titler på 80-tallet.

- Bare seier er godt nok, sier lagets veteran Rune Torsteinsen og han vet hva han snakker om. Dette blir Torsteinsens åttende finale, og han samler ikke på andre plasser. Etter sju finaler så langt, har han opplevd seks feiringer og bare ett tap. Torsteinsen er klar på at NM-finalen har høyeste sportslige prioritet, med den fantastiske rammen som er rundt denne kampen.

I toppidretten kan man ikke slå seg til ro med nederlag, og det er Torsteinsen et godt eksempel på. Etter at BK Tromsø tapte seriemesterskapet med knappest mulig margin i 2005, la han inn "You are one pathetic loser" som ringetone på mobilen!

Råfisklaget har også tidligere vært sponsor for eliteserielag i volleyball. På 90-tallet herjet Båtsfjord i eliteserien – også de med Råfisklagets logo på brystet.

Men nå satser vi på at "We are the champions" skal lyde fra mobilene i BK Tromsø litt ut i januar.



Hver dag kommer det juletrepynt fra adventskalenderen på skolen på Sommarøy. Treet blir finere og finere. Oda serine Eilertsen (11), KatrineSolbakken (10) og Mari Hansen (9) beundrer resultatet så langt.

Desemberblå Sommarøy

Månen står full og blank over Håja. Du kan nesten nå den om du strekker ut handa. Lyset er blått, og i dag blåser det bare litt.

Fra barneskolen siver den besnærende duften av pepperkaker og sjokolade ut i det lille fiskerisamfunnet. Ungene har kakaoflekker på hender og kinn. Skolebøkene ligger i sekkene. I dag står juleforberedelser på timeplanen. Matte, engelsk og norsk får vente.

700 mennesker bor på Sommarøy, Brensholmen og Hillesøy, en del av storkommunen Tromsø, og for dem som trodde noe annet: Sommarøy-samfunnet handler om mye mer enn fisk. Ikke minst handler det om ungene i Skarven IL.

”GOOOOOD JUUUUUL”, roper ungene. Bak dem står Håja, Sommarøysamfunnets fremste kjennemerke, i siluett mot desemberhimmelen. De har fått drakter fra Råfisklaget til fotballgruppa. Om de ikke helt vet hva Råfisklaget driver med, vet de i alle fall hvor de flunkende nye fotballdraktene kommer fra.

Heidrun Jensen jobber på barneskolen og er engasjert i Skarven IL. Hun traff styremedlem Kurt Ludvigsen.

– Jeg sa til ham at han måtte ordne oss drakter til ungene. Ja vel, sa han, og nå er draktene kommet, smiler Heidrun.

Trener for ungene, Sten Ørjan Sebak, som leder fotballavdelingen i Skarven IL, rakk ikke mer enn å åpne kartongen før ungene hadde iført seg de knall oransje trøyene.

”GOOOOOD JUUUUUL”

Idrettslaget er en sentral institusjon. I en vekstkommune hvor Sommarøy er den desiderte utkant, er det laget som har skaffet barnehagehus til bygda. Kommunen leier av laget. Leder i idrettslaget Jo-Inge Ludvigsen forteller om en mangslungen aktivitet, selv om dugnadsånden, også på Sommarøy, er svekket etter hvert.

– Vi driver, foruten fotball for ungene, også trimgrupper for voksne med volleyball og gang- og turmarsjgruppe, forteller han.

45 unger – to jentelag og et guttelag, stiller Sommarøy med når de er fulltallige. Nylig ble jentene best under fotballturneringen ”Julestjerna” i Tromsø.



– Vi skal heller ikke glemme fotball for vel voksne herrer som springer etter en ball og skader seg, småler Sten Ørjan.

Skarven IL ble dannet i 1973. Den gang handlet det utelukkende om friidrett, men da Sten Ørjan flyttet til Sommarøy i 1997 var friidretten borte. Fotballen hadde overtatt.

– Vi har ikke så mange aktiviteter for ungene her, forteller de to. Egentlig er det bare idrettslaget og baptistkirken som gir unger og ungdom på Sommarøy et tilbud. Alt er basert på frivillig innsats.

– Vi merker at det blir vanskeligere å få folk til å stille, sier Jo-Inge Ludvigsen. Han er styrmann i utenriks og borte hjemme fra minst halvdel av året, men når han er hjemme, har han fri og mulighet til å engasjere seg, slik han gjør i idrettslaget. En gang drev han også et treningsstudio. Markedsundersøkelsen i forkant av oppstarten viste at det fantes et behov, men interessen dabbet av og han måtte legge ned.

Bingoen går likevel fortsatt, drevet av de samme damene som startet den i idrettslagets barndom. Etter hvert har Skarven IL også fått til et samarbeid med Kattfjord IL. Det har gitt felles lysløype i Kattfjord. I tillegg driver campingplass. Caravanfolket er trofaste. Noen har vært der i over 20 år på rad, andre har bygd seg hytter på Sommarøy, og for laget og bygda gir det litt ekstra inntekter.

Hele nissefamilien klar for skitur. Isafold Danielsdottir (6) Charlotte Hansen (7), Oda Birgitte Sebakk, Johan Hveding (12), Jøran Engen (8), Guttorm Hermansen (12) og Oda Birgitte Sebakk.

Glade ledere med draktene fra Råfisklaget. Fra venstre Heidrun Jensen, Sten Gøran Sebakk og Jo-Inge Ludvigsen.

Julie Dalsbøe (12) har laget juletrepynt av tova ull.

Snart er julenekken klar. Fra venstre: Matilde Hansen (6), Andreas Solbakken (6), August Ingmar Moe (8) og Mari Hansen (9).

Konsentrasjonen lyser av Stefania Katrin Danielsdottir (12)

Et godt år på havet

Han har hatt et godt år. Før jul har han fisket opp alt han har av kvoter, og kan ta helg med god samvittighet.

Joakim Jakobsen (27) om bord på "Dyppfjord" av Berlevåg er innom Sommarøy og leverer. Nå før jul går det i sild fanget på Ofotfjorden, men den 70 fot store båten har kvote for torsk, sei og sild. Båten er rigget som mange andre slik at den kan drive med snurrevad og seinot samtidig.

"Dyppfjord" er et familieforetagende. Far Asbjørn Jakobsen og hans to sønner, Joakim og Evald André eier og driver båten. Det er et godt liv, mener Joakim som har vært på havet siden han var ferdig med ungdomsskolen, bare avbrutt av to års utdanning ved fiskerifagsskolen i Honningsvåg.

– Her om bord gjør mannskapet mellom 400.000 og 500.000 i året, forteller han, og synes det er ei bra lønn.

Familien hadde en 50 fots trebåt da Joakim i 1998 fikk rekrutteringskvote. Det ga grunnlag for å selge gammelbåten og investere i ny. Den gang var ikke kvoteprisene det de er i dag.

– Vi fikk bare båtverdien. Hadde vi beholdt gammelbåten, ville det vært en langt mer lønnsom forretning i dag, men vi trengte jo til egenkapitalen den gangen, sier Joakim.

De har skaffet seg tilleggskvote på 110 tonn torsk. I år har de fisket alt, og vel så det som en følge av refordelingen.

– Vi fikk 70 tonn sild ekstra og en umasse med sei, smiler Joakim, som snart skal hjem til kona og de to ungene. To ting bekymrer ham: At torskeknoten som står for den største verdien, har gått ned, og at det nesten ikke rekrutteres unge mennesker til fiskeryrket.

– Det er bekymringsfullt. For en ting er jo å skaffe båter som kan fiske og levere, en helt annen er at disse båtene jo også skal ha mannskap, sier Joakim

For hans egen del er trøsten at prisene på torsken har vært så gode at det har kompensert for lavere kvote. Håpet er imidlertid at kvotene igjen skal øke.

600 millioner mer for fisken

Av Thor E. Kalsaas, informasjonsleder Norges Råfisklag

Den samlede verdien av fangster levert av norske og utenlandske fartøyer i Råfisklagets distrikt, vil trolig passere 5,8 milliarder kroner ved utløpet av 2006. Dette vil innebære en økning med mer enn 600 millioner kroner eller 12 prosent sammenlignet med 2005, da totalverdien endte på ca. 5,2 milliarder kroner. Ca. 400 millioner av dette vil være verdiøkning til norske fiskere. Med nøktern ordbruk, i forståelse med jordnære fiskere, må dette kunne beskrives som brukbart, selv om ikke alle fiskere har fått ta del i denne oppgangen. Vi må tilbake til 1999 for å finne sammenlignbar totalverdi for norske fiskere.

Gode markedsforhold, sunn konkurranse og herav økte priser betalt til fisker, er de viktigste årsakene til verdiøkningen for fisk.

Verdiutviklingen går frem av følgende tabell (millioner kroner):

Fartøyer	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006 pr. uke 48	Anslått total 2006
Norske	4.650	4.130	4.240	4.010	3.340	3.940	4.150	4.305	4.550
Utenlandske	1.910	2.080	2.040	1.780	1.010	910	1.020	1.185	1.250
Totalt	6.560	6.210	6.280	5.790	4.350	4.850	5.170	5.490	5.800

Tallene er ikke korrigert for inflasjon.

Utviklingen i landet kvantum for noen viktige arter (tonn):

	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006 pr. uke 48
Torsk	338.000	296.000	301.000	314.000	252.000	257.000	263.000	242.000
Sei	124.000	107.000	104.000	109.000	115.000	109.000	101.000	132.000
Hyse	48.000	45.000	55.000	54.000	54.000	60.000	61.000	61.000
Reker	68.000	78.000	52.000	59.000	50.000	45.000	40.000	30.000

Utviklingen i faktisk betalt pris til fisker for fersk og ombordfrost vare pr. kg rund vekt fisk og for landet vekt av reker:

	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006 pr. uke 48
Fisk (alle arter)	9,76	10,07	10,64	9,56	7,81	8,57	9,47	9,93
Torsk	11,85	12,39	12,85	11,61	10,11	11,22	12,22	13,49
Sei	4,88	4,1	4,47	4,14	3,27	3,5	4,19	4,48
Hyse	9,89	10,39	11,25	9,62	6,38	6,15	7,15	8,84
Reker	12	12,24	10,55	9,27	9,41	11,37	9,56	10,41

Ser vi nærmere på torsken (samlet for fersk og ombordfrost), så innebærer en gjennomsnittlig betalt pris på kr 13,49 for rund vekt, at det i gjennomsnitt er betalt kr 20,24 pr. kg for sløyd og hodekappet torsk i Råfisklagets distrikt hittil i 2006. En analyse for stor torsk over 2,5 kg (fortsatt både fersk og ombordfrost), omsatt i november 2006, viser en gjennomsnittspris til fisker på kr 26,52 pr. kg for sløyd og hodekappet torsk (minstepris kr 20,00 pr. kg). Tilsvarende

oppnådd pris i november for stor hyse over 0,8 kg var kr 17,14 pr. kg (minstepris kr 9,75 eller kr 11,75 for snørefanget). For stor sei over 2,3 kg var gjennomsnittsprisen i november kr 8,71 pr. kg (minstepris kr 8,00).

Det er normalt at det på høsten betales gode priser. Stor etterspørsel og begrenset kvantum medvirker til dette. For hyse har det i høst blitt betalt ekstraordinært godt. Mange fartøyer har for hyse oppnådd priser som ligger 50-60 prosent over minsteprisene.



Vi må utnytte mer

Han kaster ingenting. Hele fisken blir brukt. Halvor Hansen som driver Halvor's Tradisjonsfisk nede på Kræmerkaia i Tromsø sier det er et ansvar vi har som fiskerinasjon å utnytte så mye som mulig på fisken vi fanger.

– Her hos oss kaster vi ingenting. Når vi skjærer fileten, den fineste loin, tar vi vare på avskjæret. Det går til posteier, eller brukes i gryteretter. Bein selger vi slik at kjøkkensjefene kan koke suppe på dem. Alt, absolutt alt unntatt skinnet blir brukt, sier Halvor Hansen

Halvor's Tradisjonsfisk er en liten bedrift. Omsetter for omlag 2,5 millioner kroner, men den er berømt blant restauratører og restaurantsjefer. De utgjør da også hoveddelen av kundemassen.

–Vi har fått spørsmål om å levere større partier til store butikker, men vi har så langt takket nei, forklarer Halvor.

Klippfisk og tørrfisk er Halvors fiskeverden. Han og Skarven vertshus i Tromsø innførte utvannet tørrfisk som grillet rett. Det slo an også blant tradisjonsbundne nordlendinger, og i dag har han kjøkkensjefer på Svalbard, i Tromsø, Bergen og Oslo som kunder.

Rekeomsetningen

I motsetning til for fisk, har verdiutviklingen for reker (hovedsakelig til pilling) på ingen måte vært positiv. I rekenæringen sliter aktørene både på sjø og land med et ustabil og mettet råvaremarked, stor konkurranse og fortsatt lave priser. I 2005 endte rekekvantumet i Råfisklagets distrikt på ca 40.000 tonn - ca. halvparten av kvantumet i 2000. For 2006 anslås et ytterligere fall. Et lite lyspunkt er at oppnådde rekepriser til fisker synes å ha fått et løft mot slutten av året.

Ved noen av spisestedene er fisken fra Halvor det gjeveste de serverer.

Han har jobbet både i Råfisklaget og i Eksportutvalget for fisk. Han er utdannet fiskeriøkonom fra høyskolen i Bodø, og har jobbet som markeds konsulent mot land som den Dominikanske republikk, Brasil, Portugal og Spania. Han har berømte kjøkkensjefer i Italia som venner og bekjente, og han elsker fisk.

Det er fra sitt internasjonale nettverk han henter mye av inspirasjonen. En inspirasjon som også nøres av kjøkkensjefene som er hans kunder.

– Det er ingen jeg har lært så mye om fisk hos som hos dem, sier han. I seks år har han drevet for seg selv i midlertidige lokaler under supermarkedet til Kræmer ved Stakkevollveien.

– Markedskunnskapen blant norske fiskere er ikke imponerende høy, smiler han, og sier de kunne tatt vare på mye mer av fisken, og levert enda bedre kvalitet enn de gjør. Svigerbroren hans driver også med fisk og er en av de aller største på tørking av hoder. En del av fisken de fleste kaster.

– Jeg lærte mye om hva markedet etterspør da jeg jobbet i Råfisklaget og Eksportutvalget, og det er jeg glad for. Jeg sluttet fordi jeg ville ha større kontroll med produktet og min egen hverdag, sier han.

Nå ser han at han nok bør bli litt større. Etterspørselen er der selv om han ikke har drevet nevneverdig salgsarbeid. Kundene har kommet til ham, og han nærmer seg en skillevei. Men for Halvor vil det aldri være aktuelt å gå på akkord med kvaliteten.

– Vi som river skinnet av fisken, vi ser hvilken kvalitet vi har fått. Jeg har ikke råd til å holde på med dårlig kvalitet, og bruker derfor mye tid hos produsentene. For oss er det for eksempel helt uaktuelt å kaste en tørrfisk, vi legger den fra oss.

Han kommer fra Moskenesøy i Flakstad kommune i Lofoten. Familien har drevet på havet og med fisk i generasjoner. Halvor vet hva som skjer både om bord og på land.

– Forbrukerne etterspør kvalitet. Det er ikke lenger noen som står hjemme på kjøkkenet og sløyer fisk, eller vanner den ut og flekker skinnet av – dagens kjøkken er for fine til det. Vi må levere råvarene ferdige og med høyest mulig kvalitet, sier Halvor.



NYYYDELIG – André Trobergsen fra Harstad og Inge Simonsen fra Tromsø nyter hjemmelaget fiskeburger.

Fisk er også m

Fiskeburger i pitabrød

med ravigott, tomat og salatblad

4 porsjoner

Tid: ca 20 minutter

500 g fiskefilet av hyse og steinbit

1 ts salt

2 ts potetmel

1 knivsodd hvit pepper

1 dl melk

1 knivsodd muskat

Purrøk

Mal hysen fisken til farse i en foodprosessor. Har du ikke foodprosessor kan fisken males på kvern med grove hull, eller hakkes med en skarp kniv. Rør inn de øvrige ingrediensene. Mal inn steinbiten. Form fire flate, runde karbonader og stek dem i smør eller margarin 3 – 4 minutter på hver side.

Karbonadene kan sprøes opp i varm stekeovn eller i brødrister.

Pitabrød. Smør litt Ravigott-saus på det ene pitabrødet, legg inn et salatblad, tomat og andre grønnsaker du liker. Legg i karbonaden. Kos deg.

En knallrød uer stirrer med bulende øyne tomt ut i det hvite kjøkkenlyset. Skinn- og beinfrie hysefileter ligger klare, i en isoporkasse glitrer frosne steinbitfileter. Nils Harald Moe, velkjent kokk og entusiast på vegne av nordnorsk tradisjonsmat, tar i mot sine elever Inge Simonsen, André Torbergsen, Ørjan Sørensen og Kristoffer Andreassen. De kommer alle ulastelig antrukket i hvitt.

– Nydelig.

André og Inge tar store jafs av fiskeburgeren. Fisk er slett ikke mat bare for godt voksne. Fisk er godt, sier de fire samstemt.

Burgeren var imidlertid ikke innkjøpt ferdig i kantina. På matfag lager de den selv. Fra bunnen av. Det er slik man blir kokk, øvelse, øvelse og atter øvelse. Så kommer erfaringen etter hvert. Fingerspissfølelsen med farse og krydder kommer med erfaringen.

André Torbergsen og Nils Harald Moe tar hysefileten over i den store kverna. Hørselsvern må til og forsiktighet. Knivene i kverna er lynende skarpe og selv om det er et solid lokk av stål over – er du uforsiktig, kjenner knivene ingen forskjell på hyse og fingre.

– Helse, miljø og sikkerhet er viktig, vi legger stor vekt på det, forklarer Nils Harald Moe.

I kverna må det jobbes raskt. Hysefiletene, krydder, melk og potetmel skal helst ikke bli mer enn 16 grader varm. Melka bidrar til å holde temperaturen nede, og til sist har André oppi den frosne steinbitfileten. Det holder temperaturen nede.

Kjell Moe vil ha runde fine fiskeburgere, fristende for publikum. Ikke lurvete produkter, frynset i kantene.



Foto: Studio Gerstmann-Malinowski/Eksportutvalget for fisk

at for ungdom

Ved skolen har matlinjene eget utvalg. Der kan elever og lærere kjøpe produktene som lages. Elevene får en forsmak på det virkelige livet, og skolen får penger inn. Et kjærkomment tilskudd til budsjettet.

Det er ikke lenge siden Breivika videregående skole sto nyrestaurert og klar. Mat-fagene har store, moderne og funksjonelle lokaler i flere etasjer med kjøttavdeling, fiskeavdeling, fullt bakeri og konditori og restaurant og bar for servitørlinja. Her undervises blant annet i barista – kunsten å koke god kaffe, for å si det svært enkelt.

Kristoffer Andreassen har laget syltet kveite: Først lettsaltet han kveita med litt sukker, skar den i små delikate terninger og la den i sursildkrydder, purre og rosa pepper. Et alternativ til sursild.

– Jeg har lyst til å bli butikkslakter. Har prøvd det. Vært utplassert hos Kræmer, forklarer Kristoffer som kommer fra Movika i Tromsø.

Nils Harald Moe har stor glede av å se hvor tidligere elever havner. Han skjuler ikke stoltheten når han forteller at noen av dem i dag jobber ved noen av Norges fremste restauranter både i Tromsø og Oslo. Inge Simonsen skal hvitløksmarinere ueren som ligger på skjærefjøla. Han har aldri filetert en fisk før, men får det forbausende godt til etter bare en kort instruksjon fra læremester Moe.

– Om noen år finner du disse unge mennene som innkjøpere og ansvarlige i fersk-varediskene rundt om, sier han.

Men hva er det som skal til for at unge mennesker skal spise mer fisk?

– Kanskje må den ikke se ut som fisk, sier André og Inge. De to tror imidlertid at jentene er mer opptatt av å spise fisk enn guttene. Jentene er i større grad opptatt av vekt, helse og figur.

Tagliatelle med reker i tomat

Porsjoner 4

Tidsforbruk ca 20 min

400 g reker

400 g tagliatelle

0,5 dl olivenolje

1 grovhakket løk

2 finhakkede hvitløkbåter

40 g ansjosfilét

400 g grovhakkede hermetiske tomater

2 dl grovhakket frisk basilikum

50 g revet Parmesanost

Grov malt pepper

Kok pastaen al dente i vann med litt salt og olivenolje. Hell av vannet.

Surr løk og hvitløk i olivenolje.

Tilsett ansjosbitene og deretter tomatene. Bland godt og kok i 5 minutter.

Tilsett reker og basilikum, kok opp og bland sausen med pastaen.

Dryss over revet Parmesanost og grovkvernet pepper ved servering.



Artikkelforfatter Rune Gerhardsen under Fisk 2006. (Foto: Svenn A. Nielsen)

Fra røkt kolje til sildelunsj

Rune Gerhardsen kåserte under Fisk 2006 om fiskens omdømme. "På første hånd" har fått kåseriet lett omskrevet fra Gerhardsen.

Når Fisk 2006 setter omdømme på dagsorden, må det være en grunn til det, nemlig at alle som håndterer matvarer er ekstremt avhengig av omdømme. Selv om det må være 20-30 år siden, husker jeg fortsatt Stratos-sjokoladen med salmonella, og det blir spennende å se hvor lang tid det tar før folk hører "Gilde" uten å tenke på e-coli.

"Mine døtre omgir seg med proteiner og antioksidanter like naturlig som jeg håndterer pølser og lompe."

Det er mye å ta tak i når vi skal gå løs på sjømatens omdømme. I andre næringer spør vi etter produksjon, kvalitet og pris. Fiskerieringen må også svare for sysselsetting, distriktpolitikk og kystkultur. Dessuten skal det være norsk i alle ender. I tillegg er fiskerierne slitets kamp mot naturkreftene. Vi er stolte av det. For mange av oss er sydvesten, ruskeværet, Lofoten, sjarken og skarven sterke symboler for fiskerieringen, og bærere av viktige verdier. Nå er det neppe noen som spiser rødspette for å opprettholde bosettingen på "yttersida", men noe er det likevel vi gjerne vil ta vare på. Jeg anbefaler likevel andre arenaer for sjømatens omdømmebygging.

La meg starte med teknologi og modernitet. Folk flest ser fortsatt for seg fiskeren der han står i ruskeværet og trekker garn. I virkeligheten er fiskerierne på full fart inn i høyt teknologi. "Fra sydvest til ekkolodd og GPS" kan være en brukbar erklæring. Dessuten ville jeg brukt havet til å bygge opp omkring sjømaten. Det er liten tvil om at mye av landets framtid er knyttet til hva vi får ut av havet, og heldigvis har Norge mer hav pr. innbygger enn noe annet land.

Aller viktigst er likevel fiskens alminnelige rykte. Selv har jeg for evig et anstrengt forhold til fisk etter å ha blitt tvangsforet med røkt kolje som barn. "Fisk er fisk og kjøtt er mat," sa vi på våre kanter, og mange sier det fortsatt. Det er fortsatt slik at det er kjøtt til hovedrett i brylluper og 50-årsdager. Rekecocktail og fiskesuppe duger til nød som forrett. Jeg ser tre strategiske grep for å bekjempe slike fordommer. Undertrykk fisken, og snakk

om sjømat. Krabbe og hummer har ikke samme omdømmehandicap som hyse og kolje. Lanser fra "fattigmannskost til delikatesse" som slagord for sildebordet, og bygg allianser med forbrukerne over fiskegrytene. Fiske-elskerne, og dem blir det stadig flere av, er de beste ambassadører for næringen, selv om de sjelden har sydvest.

Sunnhet og økologi er en annen arena. Folks stigende entusiasme for frittgående høner og annet dyrevern, og tilsvarende motstand mot sprøytemidler og kjemiske tilsetningsstoffer, er lovende på mange måter. Hos min fiskeforhandler hører jeg ofte folk spørre etter villaks fremfor oppdrettslaks. Hotelleier Petter Stordalen fyllerister Prior og Gilde fordi de ikke kan levere økologisk frokost til hotellene hans. Jeg vedder på at de vil skjerpe seg. Her ser vi at omdømme går nye veier, og det må kunne brukes til noe. Dessuten er det et nesten plagsomt kostholdspress om dagen, med sterkt fokus på det sunne og slankende. Mine døtre omgir seg med proteiner og antioksidanter like naturlig som jeg håndterer pølser og lompe. Ruccola-syndromet terroriserer norske kvinner til salatsdisken. Her har sjømaten et fortrinn. "Frisk som en fisk", heter det, ikke "frisk som en gris." Det finnes gode holdpunkter for at fisk, på samme måte som salat, er en kvinnegreie. Da kan man lage "kvinner for fisk". Og som en tilleggsstrategi forsøke å trigge menn. Menn vil også gjerne være litt sunne, men ikke så sunne som kvinner, ikke på samme måte og ikke hele tida.

Men vi vil gjerne ha god mat, og da kommer vi til kvalitet, smak og anretning. Sild presentert i konfektglass har jo vært på markedet en stund, og ofte får vi jo fisken anrettet slik at den ikke er til å kjenne igjen. En omdømmebygging på denne måten kan være kraftfull.

Selv er jeg en bekreftelse på det. På lørdager anretter min kone ofte en lekker sildelunsj. Er det akevitt til, blir dette et av ukas høydepunkter. Men for meg vil det likevel gå en grense ved røkt kolje...

Møte med eierne

Av Thor E. Kalsaas

Det har blitt en årlig tradisjon å avvikle et informasjonsmøte mellom Råfisklaget og eierorganisasjonene. Eierorganisasjonene er Finnmark Fiskarlag, Troms Fiskarfylking, Nordland Fylkes Fiskarlag, Fiskarlaget Midt-Norge, Møre og Romsdal Fiskarlag, Fiskebåtredernes Forbund, Norsk Sjømannsforbund og Norges Kystfiskarlag. Hensikten med møtet er å gi informasjon, få innspill og kunne diskutere viktige saker av felles interesse. Møtet ble avviklet i lagets lokaler i Tromsø den 6. desember med alle eierne til stede. Følgende saker sto på sakskartet:

- Status i fiskeriene – omsetning, marked og utsikter videre
- Kjøp av tjenester fra eierorganisasjonene
- Lagsavgiften – muligheter for reduksjon av satsene på kommende styremøte
- Status for arbeidet med økt markedssatsing for sei og reker
- Sporing, råvaresertifikat og miljømerking
- Råfisklagets web-tjenester, inkludert åpne fangstopplysninger.



Rundt bordet fra lerretet, mot venstre sitter: Norges Råfisklag ved ass. direktør Magnar Pedersen, direktør for strategi og informasjon Svein Ove Haugland og styreleder Robert Hansen, Fiskebåtredernes Forbund avdeling Tromsø ved avdelingsleder Tor Are Vaskinn, Norges Kystfiskarlag ved generalsekretær Turid Ringberg og leder Paul Jensen, Norsk Sjømannsforbund ved Johnny Hansen og nestleder Rigmund Storøy, Troms Fiskarfylking ved styrefomann Jan Engen, konsulent Hermod Lorentsen og daglig leder Arvid Ahlquist, Møre og Romsdal fiskarlag ved rådgiver Janita Arhaug og styremedlem Leif Midtflø, Fiskarlaget Midt-Norge ved daglig leder Marianne Sandstad og styreleder Gudmund Olden, Nordland Fylkes Fiskarlag ved styreleder Tom Tobiassen og daglig leder Steinar Jonassen, Finnmark Fiskarlag ved adm. sekretær Ivar Sagen og styremedlem Lars Jøran Wickstrøm, Norges Råfisklag ved økonomidirektør Alf-Erik Veipe. Stående foran: Norges Råfisklag ved adm. direktør Trygve Myrvang. Bak kamera og tilstede: Norges Råfisklag ved Informasjonsleder Thor E. Kalsaas



Foto: EFF

Sjømat-rekord

Eksporten av sjømat var på 4 milliarder kroner i november 2006. Det er den høyeste eksporten av sjømat fra Norge som noen gang er registrert for en måned, viser ferske tall fra Eksportutvalget for fisk (EFF). Eksporten var 365 millioner kroner høyere enn samme måned i fjor og overgikk forrige rekordmåned, oktober i år, med 61 millioner kroner. I 2005 ble det eksportert sjømat for 32 milliarder kroner. Ved utgangen av november var denne rekorden passert med 330 millioner kroner. Sammenligner vi januar til og med november er økningen på hele 3,6 milliarder kroner.

Eksporten av laks er på 15,4 milliarder kroner som er en økning på 3,5 milliarder kroner sammenlignet med samme periode i fjor. I november var eksporten av laks på 1,7 milliarder kroner som er en økning på 238 millioner kroner sammenlignet med november i fjor.

Klippfiskeeksporten var i november på 312 millioner kroner som er svakt ned målt mot november i fjor. Saltfiskeeksporten endte på 80 millioner kroner, en svak nedgang på 5 millioner kroner. Saltet filet økte mens saltet hel gikk litt tilbake.

Sildeeksporten var på 577 millioner kroner som er en nedgang på 12 millioner kroner.

Russland var i november vårt største eksportmarked med en verdi på 394 millioner kroner. Det er en nedgang på 135 millioner kroner målt mot november i fjor. Størst økning i november var det i eksporten til Storbritannia, Ukraina og Frankrike. (Eksportutvalget for fisk)

Nu maa jeg mig snoe til den Nordlandske Torsk,
Som Fiskerne kalde mon Skrejen paa Norsk,
Hand nevnes maa Nordmandens Krone;
Hand kroner vor Gielde, hand kroner vaar Skiaa,
O sæl er du Bonde som Torsken kan faa,
Hand føder baad' dig og din Kone.
Du Torsk maa vel kaldes vor Næring og Brug,
Du skaffer fra Bergen saa mangen Tønd'Rug,
Den stackels Nordfare til Føde;
Barmhiertige Fader, oplade din Haand,
Velsigne os fattige Folk her i Land
Med dine Velsignelser søde.
Skull' Torsken os feile, hvad havde vi da,
Hvad skulle vi føre til Bergen herfra,
Da seilet vist jegterne tomme;
Hvad haver vi andet, her bygger og boer,
End søge vor Føde med Angel og Snoer,
Og pløje de Bølger hin grumme.

*(Fra "Svømmende Dyr i det Nordlandske hav", Petter Dass i udvalg
ved Jostein Nyhamar, Den Norske Bokklubben 1977)*