



# Att vara eller inte vara (död) – Shakespeares Hamlet och Småland

Publicerat 2022-02-02

**I Shakespeares kända drama är huvudpersonen den skandinaviske prinsen Hamlet. Hans pappa kungen mördas av farbrodern. Hamlet funderar i detta sammanhang på "Att vara eller inte vara (död)". Sedan i pjäsen, efter långa intriger, dör närmast alla medverkande.**

Så är det tyvärr även med många av Sveriges och världens fiskar. Omkring 200 000 ton fiskar dödas varje år BARA i det svenska yrkesfisket. Det motsvarar flera miljarder fiskindivider. Dessa fiskar får inte som Hamlet först fundera på om de ska dö eller inte. Det bara blir så.

Kontrastera detta mot Sveriges ledande delikatessfiskodling – Arctic Roe of Scandinavia AB i småländska Strömsnäsbruk. Här produceras världens mest exklusiva livsmedel, störröm eller Black Caviar. Det småländska nischföretaget har som affärsidé att vara hållbara, lokala och agera med fiskarnas och konsumenternas bästa i sinnet. Hur är det möjligt?

Jo, hos Arctic Roe dödas nämligen inga fiskar utan de svarta romkornen mjölkas försiktigt fram ur varje enskild fisk en gång vartannat år. Och därefter lever fisken vidare i lugn och ro i ett decennium eller mer med kaviarskördning med två års mellanrum. Vidare bor störhonorna i Småland inte i en älv eller i en sjö utomhus utan inomhus i stora tankar på 3:e våningen av ett gammalt pappersbruk. Detta ger en annorlunda affärsmodell som kännetecknas av hållbarhet, överblickbarhet, individuppföljning och minimalt fotavtryck i miljön.

Metoden är arbetsintensiv. Varje fiskhona följs över tiden och förses med ett chip som avläses med en läsare stor som en traditionell tändsticksask. En ultraljudsapparat används därefter, precis samma sensor som begagnas på förlossningsavdelningarna där våra barn föds fram. Via ultraljudsscanningen framgår hur romen i fisken gradvis mognar.

Ett par månader före skördetillfället, eller mjölkningen, placeras de aktuella fiskhonorna om i bassänger med kallt vatten, 8 – 10 grader. Det är samma vattentemperatur som råder vintertid i naturen. Fiskarna blir då lugna och går i idé, de minskar sitt ätande och lever på sina fettdepåer. Därmed renas fisken från överflödigt fett som försvårar mjölkningen av kaviar. Vidare blir romen mer ren och smakfull efter att ha legat i kallt vatten en period.

När det är dags höjs temperaturen i vattnet vilket får fiskarna att bli mer aktiva. Det underlättar då för fiskeskötarna att mjölka ut romkornen utan att skada fisken.

Att mjölka ut romkornen utan att fiskens liv går till spillo kräver en stor resursinsats per fiskindivid. Efter ett decennium har fiskhonan vanligen givit en total kaviarskörd som motsvarar honans vikt vid första skördetillfället. Slaktas honan blir det en skörd en gång och totalt är det då kring 10% av fiskens vikt som blir till kaviar.

Arctic Roes hållbara affärsidé i ett nötskal – Att tillverka världens mest exklusiva livsmedel i enlighet med världens mest krävande regelverk, det svenska.

Detta är ingen tragedi à la Shakespeare. Hamlet funderade om han skulle eller inte skulle dö. Hos Arctic Roe är det inget att fundera på. Livet går alltid vidare.