

Småländska fiskar ägnar sig inte åt schackspel

Alla har en respekt för livets ändlighet. Det gäller människornas ändlighet så klart men även i många fall djurens. Djurskyddsregler finns utarbetade och skärps över tiden. Många har noterat diskussionen om stressade slaktdjur i trånga lastbilar som körs från en landsände där de är födda till en annan där slakteriet är beläget. Kycklingar kläcks och lever några veckor innan de tas av daga och hamnar i en ugn hos någon av oss i de svenska hemmen. Som konsument vill man helst inget veta därom utan man bläddrar snabbt vidare i tidningen eller sänker volymen på nyhetssändningen.

Tyvärr är stress- och smärtupplevelser inte enbart typiska för de ganska intelligenta djuren som grisar och nötkreatur. Organisationen Djurens Rätt visar i presentationer hur även fiskar förnimmer stress och smärta. Att vara "dum som en guldfisk" gäller inte tyvärr. Fiskar har ett minne, de har smärtreceptorer och de är i många fall mycket långlivade. Med vetenskapliga metoder har t ex påvisats att ett avhugget ålhuvud kan registrera förändringar såsom ljuskiftningar timmar efter dekapiteringen. Och i experiment har forskare vid bl a SLU (Statens Lantbruksuniversitet) åskådliggjort hur svårt det är att bedöva fiskar tillräckligt inför slakt. Hur noggrant personalen än jobbar med sin utrustning vaknar fiskarna emellanåt till efter någon eller några minuter bara och får då lida svårt när de sedan skärs upp, avblodas. De går i dessa fall en långsam och kvalfylld död till mötes för att sedan bli till fiskkotletter på våra matbord.

Bedövning är lite som Ingemar Bergsmans världskända film "Sjunde Inseglet". Fördröjande. I filmens nyckelscen ägnar sig medeltidsriddaren Antonius Block, spelad av Max von Sydow, åt ett schackparti med döden själv för att åtminstone i tiden skjuta upp sin oundvikliga bortgång. Alla har vi sett dem sitta vid klippstranden i Skåne med ett schackspel sig emellan.

Fiskarna är inte så kloka att de kan spela schack med livsmedelsproducenten – de dödas i stort antal världen över. Inom fiskodling är siffran globalt ca 51 – 167 miljarder fiskindivider per år och tas vildfångad fisk med ökar det antalet ett par gånger till!

Kontrastera detta mot Sveriges ledande delikatessfiskodling – Arctic Roe of Scandinavia AB i småländska Strömsnäsbruk. Här produceras världens mest exklusiva livsmedel, störrum 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 störrhonorna 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.

Arctic Roes hållbara affärsidé i ett nötskal – ATT TILLVERKA VÄRLDENS MEST EXKLUSIVA LIVSMEDEL I ENLIGHET MED VÄRLDENS MEST KRÄVANDE REGELVERK, DET SVENSKA.

Störfiskarna i Småland kan simma lugnt – de behöver inte lära sig spela schack. De lever vidare i lugn och ro i många år i alla fall.





