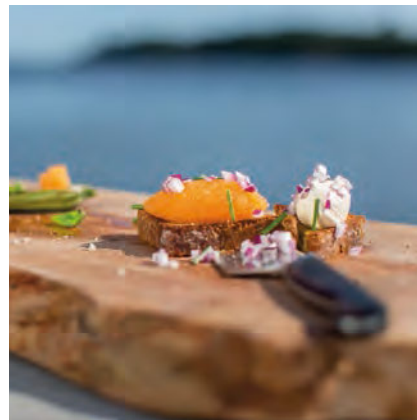




FISKEOMRÅDE
VÄNERSKÄRGÅRDEN
SAMMANSTÄLLNING AV PROJEKT



Tack!

Till alla som deltagit i något av projekten i
Fiskeområdet Vänerskärsgården 2009-2014.

Fotografier

Bilderna på löjrom på skärbräda som finns på
framsidan och i kapitlet ”Löjrommens dag” på s. 19
är fotograferade av Jesper Anhedde.

Fotografierna på s. 12 i kapitlet ”Fiskelycka” på
bland annat Georg Johansson och Boris Åström är
från Anette Lykke Lundbergs dokumentär ”Mellan
bleke och storm”. – © Lykke Film 2011.

På s. 13 är bilderna tagna ur skriften ”Fisken och
Fiskaren vid Väneren” av Vänermuseet.

Övriga fotografier kommer från respektive
projektägare och publiceras med deras tillstånd.

Grafisk utformning och text

Andreas Kjällgren

Tryck

Redo Tryck AB
www.redotryck.se

Kontakt

Biosfärkontoret
Box 77
542 21 Mariestad



Biosfär
VÄNERSKÄRGÅRDEN
KINNEKULLE

Innehåll

Inledning.....6

Målet är ett hållbart fiske i Vänern. Vad har hänt i Fiskeområdet de senaste åren och vad kan vi lära oss från det?

Hållbarhet i gymnasieskolan.....7

De la Gardiegymnasiets restaurangprogram satsar på att öka sina och elevernas kunskaper om hållbart fiske.

Projekt Siklöja.....9

Internationellt uppmärksammat projekt som gör praktisk nytta av hållbarhetsidéerna.

Fiskelycka.....11

Två förstudier om tre yrkesfiskare i Vänern ledde till dokumentärfilmen ”Mellan bleke och Storm” där vi får lära oss mer än vi kanske förväntade oss från början.

Fisken och fiskaren vid Vänern.....13

En bok och en utställning om fisken och fiskarens föränderliga förutsättningar. Ett hållbart fiske tar utgångspunkt i sin historia.

Vänerfisk på tallriken.....15

Lokalt fångad fisk letar sig in på skolor och äldreboenden. Projektet hittar nya vägar för upphandling av lokal fisk.

Biosphere Economy.....17

Utvald som ett av tre projekt i världen av Unesco. Hur hittar vi nya affärsmodeller som har hållbarhet som affärsidé?

Löjrommens dag.....19

Vänerlöjrom är Vänerns brandgula guld. Den har till och med fått en egen dag de senaste åren.

Kunskaps- och nätverksutveckling.....21

Vänerymnasiet har genom kunskaps- och nätverksutveckling satsat för närmare vägar för Väneryfisket från nät till tallrik.

MSC-certifiering av Väneryfisk.....23

Hur kan vi miljömärka delar av fisket i Vänern och varför skulle det vara bra? Det är frågor som har fått svar.

Isbod och kylförvaring i Spiken.....25

Utveckla det lokala fisket på Kållandsö genom att skapa bättre förutsättningar som behövs för långsiktighet i fisket.

Löjromsturism i Spiken.....27

Löjromfiska, kläm, smaka. Någons vardag är någon annans upplevelse. Följ med till Spiken och möt fisken och fiskaren bakom maten.

Kvalitetssäkring av Vänerylöjrom..... 29

För en fortsatt utveckling av löjromsfisket på Kållandsö krävs samordning för att klara konkurrensen.

Hamnen i Sjötorp.....31

En länge väntad satsning på fisket i Sjötorp får fortsätta vänta. Det blir inte alltid som det var tänkt.

Flera projekt för kunskap och informationsspridning.....32

Hur utvecklas och sprids kunskap om hållbart fiske och Vänern? Fyra projekt har arbetat med få fram ny kunskap och sprida den som redan finns.



Inledning

FISKEOMRÅDE VÄNERSKÄRGÅRDEN

EN DEL AV BIOSFÄREN

Biosfärområde Vänerskärgråden med Kinnekulle utnåmndes 2010 av Unesco till ett internationellt modellområde för hållbar utveckling. Som en del av ett globalt nätverk arbetar vi för att finna lokala lösningar på globala utmaningar.

Fiskeområdet har varit en viktig satsning där föreningen Biosfärområde Vänerskärgråden med Kinnekulle fungerat som huvudman. Fiskeområdet har varit verksamt under EU:s programperiod 2009-2014 och har under åren omsatt totalt 11 miljoner kronor. Syftet med Fiskeområdet är att utveckla en hållbar fiskeriering i Väneren, som båda har en god ekonomi och ger arbetstillfällen. Det är viktigt att utvecklingsarbetets utgångspunkt finns i de lokala förutsåttningarna, i samarbete med aktörerna på plats.

SAMMANSTÅLLNING AV PROJEKT

Innan man lämnar ens hem är det viktigt att ta en extra koll. Är spisen avstängd, ljusen släckta? Det är samma princip när man lämnar ett projekt – eller i det här

fallet, 19 projekt som spretar och hänger ihop på samma gång. Vad har vi gjort? Varför blev det som det blev? Den här sammanställningen är inte heltäckande, men ger en inblick i vad som hänt de senaste åren. Mer information om de olika projekten finns hos projektägarna.

RINGAR PÅ VATTNET

Varje projekt leder till många andra saker. I sammanställningen har vi försökt fånga upp och ringa in några. Där är det viktigt att vi också ser problem och konflikter. Vi lär oss inte bara av solskenshistorier. Slutligen är det fint att se att så många av projekten lyckas plocka ner begreppet *hållbar utveckling* och hitta praktiska lösningar. Det visar att det är så här vi gör i Biosfärområdet, när vi tar stegen från att tänka hållbarhet, till att göra hållbart.

2015-01-17

Andreas Kjällgren
*Projektledare för sammanställningen
Vänerskärgråden med Kinnekulle*

Hållbarhet i gymnasieskolan

HÅLLBART FISKE PÅ MENYN HOS DE LA GARDIEGYMNASIET

VAD OCH VARFÖR?

På De la Gardiegymnasiet i Lidköping är hållbar utveckling ett prioriterat område. Lärarna på skolans restaurangprogram har därför en central roll när de lär upp framtidens kockar. Det här projektet ville öka elevernas och lärarnas kunskaper om fisk och skaldjur, skapa en inblick i hur fiskerinäringen fungerar och öka kunskapen om vilka fiskarter som är ett bättre val på tallriken för ett hållbart fiske.

VAD BLEV RESULTATET?

Projektet drevs under hela 2010. Elever, lärare och samarbetspartners fick göra studiebesök på fiskauktionen. För att höja hållbarhetskompetensen i fiskefrågor fick de också en utbildning på Ekocentrum i Göteborg, med ett fokus på fisket. Dessutom hölls en utbildning hos fiskerinäringens förening Svensk Fisk.

RINGAR PÅ VATTNET

Gun Wallborg, lärare och projektägare, berättar att på De la Gardiegymnasiet och på skolans egen restaurang, Hyllan, serveras endast ej rödlistad fisk enligt Världsnaturfondens rekommendationer. Restaurangprogrammet har även varit inblandat i fortsatta projekt som Vänerfisk på tallriken, Projekt Siklöja och nu närmast Maritim Gastronomi.

VILKA VAR INBLANDADE?

Gun Wallborg, lärare på De la Gardiegymnasiet, var projektägare för skolan. Medaktörer var Pirum restaurang och vinbar, Fiskmottagningen AB och Svantessons Fisk.



Projekt Siklöja

FÖRSTUDIE + LIVSMEDELSPRODUKTION

VAD OCH VARFÖR?

Från mitten av oktober till mitten av december fångas varje år cirka 200 ton siklöja i Vänern. Det är delikatessen löjrom som är anledningen till fisket och själva fisken har blivit djurfoder eller sopor. Projekt Siklöja började som en förstudie som utredde olika vägar för att tillvarata siklöjan. I förstudien undersöktes med hjälp av ett flertal olika aktörer alltifrån näringsvärden till smak och produktionsmöjligheter.

VAD BLEV RESULTATET?

Projekt Siklöja drevs i två omgångar, från 1 juni 2010 och två år framåt. Förstudien landade i slutsatsen att förädling av siklöjan var möjlig, exempelvis fiskburgare, siklöjemedaljonger och rökta siklöjefiléer. Nästa del i Projekt Siklöja var att få till samarbeten, finansiering, lokal, verktyg och processteknik för nyttjande av siklöjan som resurs. Till den andra delen av projektet var det den kallrökta siklöjefilén som valdes ut. Filén ses som en unik produkt med en naturlig sälta och rund smak.

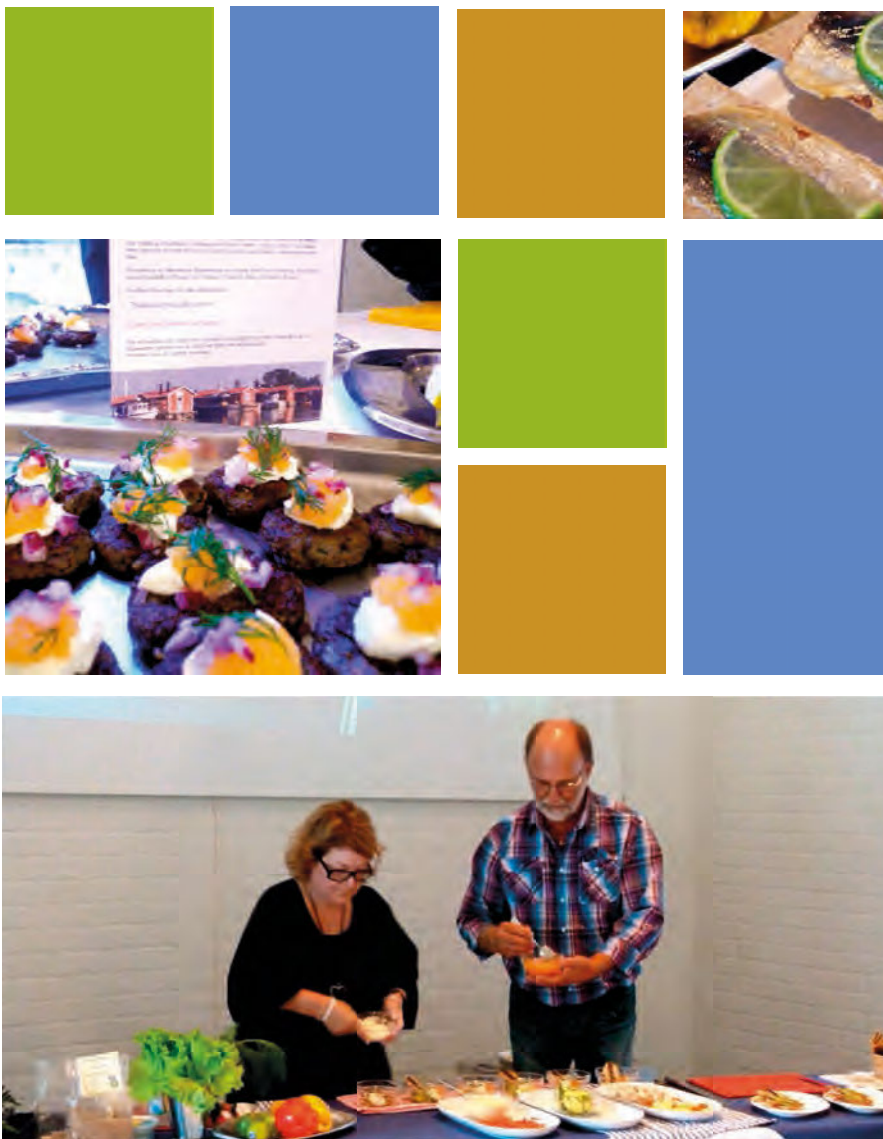
Den gjorde succé på Spikens julmarknad redan första året 2012. Projektet fasades därefter över i Madeleine Dahlgrens verksamhet ”Maja på Spiken”

RINGAR PÅ VATTNET

Projekt Siklöja har rönt mycket uppmärksamhet. Internationellt ses projektet som ett föregångsexempel där inriktningen mot hållbar utveckling och sammanfogandet av olika kompetenser på ett lokalt plan bland annat har lett till att projektet presenterats i Bryssel.

VILKA MEDVERKADE?

Food and Health Concept Center AB var projektägare och drev förstudien och det fortsatta projektet med livsmedelsproduktion för siklöjan med yrkesfiskarna Madeleine Dahlgren, Elinore Runosson, Dan Johansson, Martin Tengbom, Mårten Bengtsson och Mikael Nylander. Projektet arbetade gränsöverskridande med kompetenser från såväl akademien, industrin och den offentliga sektorn.



Fiskelycka

TVÅ FÖRSTUDIER OM LIVET PÅ OCH VID VÄNERN

VAD OCH VARFÖR?

Syftet var att genomföra två förstudier som undersökte de rika natur- och kulturmiljöerna i Vänerskärsgården ur lokala yrkesfiskares ögon. Fiskare i Vänern är ett yrke med många äldre, som har svårt att locka yngre. Därför riskerade viktig kunskap att gå till spillo.

VAD BLEV RESULTATET?

Mellan 2011 och 2012 genomfördes två förstudier där Anette Lykke Lundberg, filmare, och flera andra aktörer, tog fram ett gediget material och researcharbete med fokus på tre yrkesfiskares livshistorier och deras bevarandearbete i Vänern. Utifrån förstudierna visade det sig att det var möjligt att filma yrkesfiskarnas berättelser.

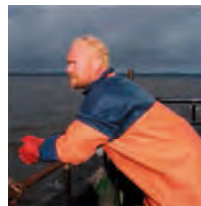
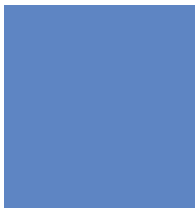
RINGAR PÅ VATTNET

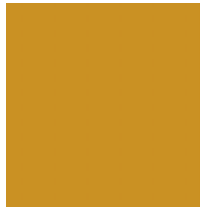
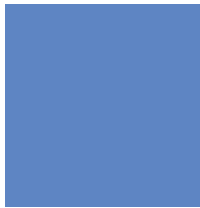
En dokumentärfilm – *”Mellan bleke och storm”* – spelades in. Filmen följer tre yrkesfiskare: Georg Johansson, Bo Gunnar Blom och Boris Åström. Under hela sitt liv har Georg fiskat på Vänern med traditionella metoder. Från hans perspektiv får vi berättat om hur förutsättningarna förändrats under åren. Bo Gunnar och hans

kollega Boris representerar den yngre generationen där vi får följa hur fisket på Vänern ser ut idag. Alla tre har uthålligt fiske och biologisk mångfald både som mål och som ett medvetet val. Filmen har visats i såväl Lidköping, Götene och Mariestad. Där har den fått flera positiva omdömen. Lidköpingsnytt skriver att dokumentären *”är det bästa som hittills har gjorts om Vänerfiske”*. Dessutom sändes dokumentärfilmen på SVT under nyårshelgen 2014 med runt 600 000 tittare. Maria Henriksson, kulturchef på Mariestads kommun, berättar att dokumentären kan ge ringar på vattnet på längre sikt genom att stärka områdets identitet kopplat till Vänern och fisket.

VILKA VAR INBLANDADE?

Anette Lykke Lundberg ledde förstudierna. Georg Johansson, Bo Gunnar Blom och Boris Åström var yrkesfiskarna som valdes ut i förstudierna. Mariestads kommun, Biosfärkontoret, Inge Ahlström, flera fritidsfiskare och skeppare, Larry Greenberg från Karlstads Universitet samt Vänermuseet i Lidköping bidrog även de i förstudierna.





Fisken och fiskaren vid Vänern

ETT HISTORISKT PERSPEKTIV PÅ FISKETS ROLL OCH BETYDELSE

VAD OCH VARFÖR?

Traditionell kunskap om fisket är viktigt att ha med sig i dagens diskussioner om utvecklingen av ett långsiktigt hållbart fiske. Kan vi inte se långt bakåt, blir det svårt med långa perspektiv framåt. När det kommer till fisket i Vänern är det lätt att områdets historia glöms bort i och med att yrkesfiskarna ofta är äldre och människors direkta kopplingar till fisket minskar.

VAD BLEV RESULTATET?

Vänermuseet skapade genom projektet en vandringsutställning och en skrift med samma namn som projektet ”Fisken och Fiskaren vid Vänern”, som beskriver hur livet vid sjön för fiskarna sett ut genom historien baserat på dokumentation och intervjuer med fiskare på fyra platser i Biosfärområdet – Mövik, Åskär, Forshem och Spiken. ”De yrkesverksamma och pensionerade yrkesfiskarna i området har bidragit med sina unika kunskaper, sina erfarenheter och sina privata bilder. Utan deras hjälp och deltagande hade utställningen och skriften inte kommit till.” skriver Vänermuseet på sin hemsida.

RINGAR PÅ VATTNET

Vänermuseet menar att ”förhoppningen är att såväl utställning som skrift skall stimulera till en fortsatt diskussion om fisket som kulturarv och hur ett framtida långsiktigt och hållbart yrkesfiske skall kunna förverkligas”. Under 2014 har vandringsutställningen besökt Sjötorp, Götene konstrum, Norrvarns hotell och konferens i Lyrestad, Melleruds bibliotek och Lidköpings bibliotek. Skriften har tryckts i 3 000 exemplar och finns även att ladda ner på www.vanerlandskapet.se.

VILKA VAR INBLANDADE?

Vänermuseet drev projektet och tog fram skriften. De sköter drift och underhåll av vandringsutställningen, som bokas genom museet, i samarbete med Spikens hamnförening. Projektet har delfinansierats av Lidköpings kommun, samt Nationellt program för lokal och traditionell kunskap relaterad till bevarande och hållbart nyttjande av biologisk mångfald (NAPTEK), samordnat av Centrum för biologisk mångfald (CBM).

Vänerfisk på tallriken

LOKAL FISKFÅNGST I DEN OFFENTLIGA MÅLTIDEN

VAD OCH VARFÖR?

Vänerfisk på tallriken är ett pilotprojekt som utrett möjligheten för fiskare i Vänern att leverera fisk till den offentliga måltiden. Det är hos grundskolan Källby Gårds skolkök i Götene kommun som projektet genomfördes, i samarbete med Ullis Fiskdelikatesser som har eget fiske och förädling i Spiken. Syftet är att kunna servera lokal fisk i bland annat skolan och öka kunskaperna om offentlig upphandling av lokala produkter. I ett större perspektiv kan Vänerfisk på tallriken hitta möjligheter för yrkesfiskarna att kunna leverera i närområdet och skapa en relation till den lokala maten hos eleverna i skolan. På så sätt konkretiseras arbetet med hållbar utveckling inom Biosfärområdet.

VAD BLEV RESULTATET?

Projektet pågick från december 2011 fram till och med oktober 2013. Både fiskråvara och förädlade fiskprodukter har köpts lokalt till den offentliga måltiden. Elever på Hotell- och restaurangprogrammet på De la Gardie-gymnasiet i Lidköping har tagit fram nya rätter med gädda, gös och siklöja, vilket gav en möjlighet

att arbeta med lokal fisk. Eleverna på Källby Gård har fått besöka fiskehamnen Spiken, träffa yrkesfiskare, se på redskapen och båtarna samt se hur man tar hand om fisken. Under läsåret 2012/2013 har Källby Gårds skolrestaurang serverat Vänerfisk en gång i veckan.

Hushållningssällskapet konstaterar i sin slutrapport att det går att använda fisk från Vänern i de offentliga köken. De direkta inköp av fisk som gjorts är både i små kvantiteter och köps så pass sällan att de inte behöver offentligt upphandlas. Eleverna har fått en ökad kunskap om Vänern och Vänerfisk. De tyckte att temadagen i Spikens fiskehamn och besöket på Vänermuseet var de bästa delarna. Favoriträtten var fisk i folie. Även skolpersonal ser att kunskapen ökat.

RINGAR PÅ VATTNET

En idé är att ha ”Vänerfiskens dag” på skolan och besöka Vänermuseet årligen med en årskurs. Fler skolor i Götene kommun vill gärna fortsätta och besöka Spikens fiskehamn och inte minst äta Vänerfisk på tallriken. Ett hinder i

projektet har varit att hitta lösningar på hur skolor ska kunna servera Vänerfisk även efter att projekten är avslutade. Som det ser ut idag kostar fisk från Vänern mer än dubbelt så mycket som den fisk som vanligen köps in. Det småskaliga fisket och fiskehantverket i Spiken kan inte matcha en storskalig industriell fiskindustri med låga priser menar Ulrika Gustafsson som driver Ullis Fiskdelikatesser. För den lokala fiskenäringen behövs långsiktigare finansiella lösningar arbetas fram för ett hållbart fiske.

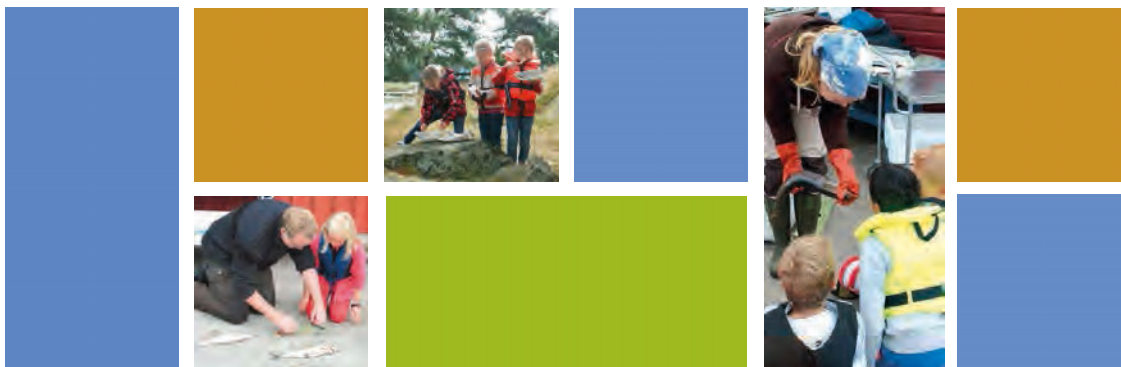
VILKA MEDVERKADE?

Hushållningssällskapet Skaraborg har varit projektägare. Ulrika Gustafsson var

representant för yrkesfiskarna och har samordnat leveranser av fiskråvara och förädlade produkter till skolrestaurangen på Källby Gård och tagit emot eleverna när de besökte fiskehamnen.

De la Gardiegymnasiets restaurangelever tog fram nya rätter, Food and Health Concept Centre gjorde näringsberäkningar på elevernas recept och bidrog med livsmedelskunskaper om fisk.

Vänermuseet besöktes och de var även med på temadagen i Spiken där de pratade om fisken och fiskarens historia och om Vänerns olika fiskarter. Projektet medfinansierades även av Götene kommun och Matlandet Sverige.



Biosphere Economy

WORKSHOP OM BIOSFÄREKONOMI

VAD OCH VARFÖR?

Unesco har valt ut satsningen Biosphere Economy som ett av endast tre pilotprojekt i världen i ett försök att belysa och förtydliga entreprenörskapets roll i den hållbara samhällsutvecklingen. Projektet har haft fokus på hur kapital och investeringar i biosfärområdet kan utgöra en potential för socialt entreprenörskap, med fokus på just fiskerinäringen. Det har varit viktigt att på plats i biosfärområdet föra fördjupade diskussioner kring hur näringar med koppling till Vätern och fisket kan stärka områdets långsiktiga hållbarhet.

Biosfärområdet och SOCAP har haft kontakt sen 2010 då grundaren, Kevin Jones, besökte Lidköping för ett seminarium och fick upp ögonen för den potential som biosfärområden kan ha för socialt entreprenörskap. Vid SOCAP Europe i Amsterdam 2011 var Biosfärområde Vänerskärsgården med Kinnekulle representerade och samarbetet utvecklades till att ett av fyra huvudteman under SOCAP-konferensen i Malmö 2012 blev Biosphere Economy. Parallellt har

Biosfärområdet drivit ett utvecklingsarbete för etableringen av ett *Innovationssystem för Biosfärentreprenörer* (BIS), där affärsidén för ett företagande ska komma från viljan att lösa ett socialt eller miljömässigt samhällsproblem.

VAD BLEV RESULTATET?

Den 8-10 maj 2012 ägde konferensen SOCAP-Designing the Future rum i Malmö. SOCAP-konferensen är idag den ledande plattformen i världen för att matcha samhällsentreprenörer och investerare. I anslutning till konferensen i Malmö planerades en studieresa till Biosfärområde Vänerskärsgården med



BIOSPHERE ECONOMY

Biosfärekonomi är ett konkret sätt att försöka lösa hur framtidens ekonomi måste fungera för både människor och vår jord. Det innebär en utveckling av ett näringsliv där själva affärsidén bidrar till social och/eller miljömässig samhällsnytta.

Kinnekekulle. Där hölls en fördjupad konferens i Lidköping 10-12 maj 2012: SOCAP-Deep Local, där Fiskeområdet presenterades som modell. Till konferensen i Lidköping anmälde sig ett 30-tal investerare och entreprenörer från Sverige och övriga världen (USA, England, Nederländerna m.fl.) På Läckö slott diskuterades investeringsmöjligheter. Lokala entreprenörer presenterade sina verksamheter och seminarier hölls för att ta del av och utbyta internationella erfarenheter och exempel.

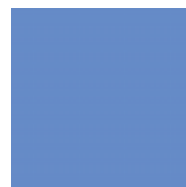
RINGAR PÅ VATTNET

Projektet levde vidare på flera sätt. Biosfärområdet fick en inbjudan till SOCAP 12 i San Francisco 1-4 oktober 2012 för att fortsätta arbetet kring Biosphere Economy och BIS och från SOCAPs sida att förmedla den kunskap som Biosfärområdet besitter i frågor om samhällsentreprenörskap och hållbar samhällsutveckling. I det fortsatta arbetet med BIS har ett samarbete med en återkommande flerdagars workshop med internationellt deltagande, HUB Big Lake,

varit en årlig träffpunkt. Det finns idag ett nätverk samt en arbetsgrupp i biosfärområden runt hela världen som på olika sätt verkar för att stimulera samhällsentreprenörskap i sina lokala biosfärområden.

VILKA VAR INBLANDADE?

SOCAP, Stockholm Resilience Centre, Götene kommun, Lidköpings kommun, och Mariestads kommun var samarbetspartners. Biosfärområdet, Lidköping, Götene och Mariestads kommuner samt Västra Götalandsregionen medfinansierade projektet.



Löjrommens dag

ETT PROJEKT FÖR ATT SPRIDA INTRESSE OCH KUNSKAP

VAD OCH VARFÖR?

Vänerlöjrom behöver stärkas som produkt. Att ha ett evenemang kring premiären av löjromsfisket syftar till att höja intresset och kunskapen om Vänerlöjrom samtidigt som man skapar en anledning att resa till området. Destination Läckö-Kinnekulle drev detta projekt för att knyta samman olika aktörer och lyfta intresset kring löjromsfisket i Vänern. Samarbetet stärktes genom aktiviteter som kretsade kring premiären av löjromsfisket, som sker under senhösten, där projektet ville ta tillvara och marknadsföra löjrom från Vänern på ett nytt och innovativt sätt. Detta för att såväl bevara som sprida kunskapen om det lokala löjromsfisket och dess hantverk. Här sågs en potential till att utveckla och förlänga turistsäsongen där löjrommen kan öka intresset och kunskapen kring fisket i Vänern.

VAD BLEV RESULTATET?

Löjrommens dag heter evenemanget som två år i rad, 2013-2014, genomförts vid Spikens fiskehamn i samband med löjromsfisket under senhösten. Första året uppskattade man att runt 1000 besökare

hittat dit och året efter minst det dubbla. En besöksenkät 2014 visade att många besökare var otroligt nöjda med dagen och att det var väldigt intressant att se hantverket kring löjromsberedningen som visades upp. Under dagen brukar det också ske försäljning av löjrom och andra fiskprodukter i bodarna.

Destinationsbolaget ser att projektet bidragit till en ökad kunskap kring Vänerlöjrom och fisket runt omkring. Marknadsföring har skett lokalt, regionalt och nationellt med fokus på Göteborgs- och Stockholmsområdena genom annonser för löjromspaketen och medverkan på Bok & Biblioteksmässan 2013. Det blev inte så att restauranger i Lidköping medverkade för att lyfta löjrommen under fiskeperioden, som det var tänkt. Där kan det utvecklas. Destinationsbolaget ser den största positiva effekten i att Vänerlöjrom har blivit mer känt. Det är många som tidigare inte har vetat att löjrom fiskas i Vänern. Den största svårigheten är att yrkesfiskarna har svårt att kombinera evenemanget och hinna med löjromsfisket, som är arbetsintensivt under fiskeperioden.

RINGAR PÅ VATTNET

Destination Läckö-Kinneulle har vid ett flertal tillfällen efter första året berättat om Løjrommens dag och det positiva bemötande evenemanget fått av besökarna. Resultatet har även spridits genom satsningen på måltidsturism. Destinationsbolaget ser möjligheterna utifrån att man kopplar ihop fiske- och måltidsturism där løjrommen som mathantverk synliggörs. Att öppna upp verksamheterna för allmänheten är viktigt för att öka intresset och förståelsen för løjrom som en exklusiv produkt, som måste få kosta.



VILKA VAR INBLANDADE?

Projektet för Løjrommens dag genomfördes av Destination Läckö-Kinneulle AB, tillsammans med näringslivet i Spikens fiskehamn samt Kållandsöföreningen.



Kunskaps- och nätverksutveckling

FÖR EN KORTARE VÄG FRÅN KROK OCH NÄT TILL EN TALLRIK I BIOSFÄROMRÅDET

VAD OCH VARFÖR?

Centralt i Vänergymnasiets projekt, som pågick hela 2013 fram till april 2014, låg målet att stärka kompetensen hos lärarna, som år efter år utbildar framtidens kockar. På sikt hoppas de öka kompetensen inom restaurangnäringen för hantering och förädling av fisk från Vänern, uppmuntra och inspirera allmänheten att välja Vänerfisk på lokala restauranger samt att tillaga fisk från Vänern i de egna köken. För genomförandet behövde hela kedjan – fiskare, förmedlare, restaurangägare och kockar – utveckla nätverk för att hitta smidigare vägar från krok och nät till en tallrik inom Biosfärområdet.

VAD BLEV RESULTATET?

Arne S Tengvall, rektor på Vänergymnasiet, berättar att han tycker de lyckats med att öka kompetensen och bygga nya nätverk kring Vänerfisk. Både personal och elever har fått nya kunskaper och insikter. Nätverket har gett lärarna och eleverna nya ingångar till kunskap och förståelse genom möten med de olika aktörerna. En erfarenhet som är viktig att ta med sig är att fiskens väg från krok till

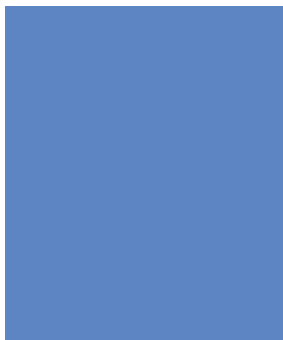
tallrik går, inte så oväntat, via de kanaler som genererar bäst betalt. Dessa är sällan genom lokala köpare. Vänergymnasiets hade från början många idéer och förslag på aktiviteter. En tydligare avgränsning hade förmodligen gett mer resultat under projektiden, men samtidigt minskat nätverkets mångfald, vilket bidrog till ny kunskap. Inte minst för lärarna.

RINGAR PÅ VATTNET

”Ringar på vattnet? Ja, vi kommer att fortsätta ta in en lokal yrkesfiskare för att lära eleverna mer om Vänerfisk och konsten att filea” säger Arne S Tengvall. Vänergymnasiet har fortsatt med en temadag för fiske, Vänerfisk och friluftsliv. Det är svårt att säga om projektet inspirerade allmänheten. Men Arne konstaterar att i varje fall en krog har jobbat med konceptet ”Vänerfisktapas”.

VILKA VAR INBLANDADE?

Vänergymnasiet drev projektet och involverade lärare och elever på restaurang och livsmedelsprogrammet. Nätverket bestod bl.a. av yrkesfiskare, lärare samt kockar från restauranger och skolkök.



MSC-märkt fisk från Vänern

EN FÖRSTUDIE SOM UNDERSÖKTE MSC-CERTIFIERING

VAD OCH VARFÖR?

Svenska Insjöfiskarens AB genomförde en förstudie på uppdrag från styrelsen i Vänerns Fiskareförbund som undersökte om det var lämpligt att MSC-certifiera fisket i Vänern. Förstudien tittade bland annat på nyttan med och möjligheterna till certifiering, vilka fiskarter som borde ingå, kostnader och förtjänster samt fiskerinäringens och yrkesfiskarnas inställning till MSC-certifiering. Idag ses MSC-märkning som viktig för att behålla positionen på marknaden. Många kunder känner till och väljer märkningen.

VAD BLEV RESULTATET?

Förstudien genomfördes mellan 2013 och 2014, där de tittade på olika indikatorer för om en MSC-märkning är möjlig och lönsam. Indikatorerna visade ett utmärkt resultat, yrkesfiskarna och näringen är intresserade och nu är tanken att gå vidare med en MSC-märkning.

Första fisken att märkas är gösen. Nästa fråga som behöver lösas är finansieringen. För yrkesfiskarna är det viktigt att man finner en långsiktig lösning.

RINGAR PÅ VATTNET

Svenska Insjöfiskarens AB och Vänerns fiskareförbund kommer själva att gå vidare med MSC-märkningen. De har tagit in offerter från företag som kan utföra MSC-certifieringen och förbereder en upphandling. Redan nu till hösten 2015 är planen att projektet kommer fortsätta och förhoppningsvis är gösen från Vänern MSC-märkt inom en inte allt för lång framtid.

VILKA VAR INBLANDADE?

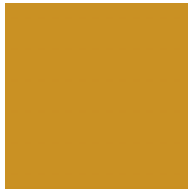
Svenska Insjöfiskarens AB utförde förstudien på uppdrag från Vänerns Fiskareförbund.



VAD ÄR MSC?

Marine Stewardship Council driver omfattande certifiering- och miljömärkningsprogram och arbetar tillsammans med olika organisationer och företag för att främja hållbara fiskemetoder. Med hjälp av standarder för hållbart fiske och spårbarhet arbetar man efter att öka utbudet av certifierad fisk och skaldjur som fångats med hållbara metoder.





Isbod och kylförvaring

ETT OMBYGGT PUMPHUS SKAPAR BÄTTRE FÖRUTSÄTTNINGAR

VAD OCH VARFÖR?

Spikens fiskehamnsförening bildades i början av 1980-talet i samband med att Spikens fiskehamn byggdes ut. I Spiken fanns enbart en gemensam lokal för fiskarna. Det var ett gammalt pumphus som fungerade som gemensam isbod sommartid, fiskförvaring och truckgarage. Lokalen var utdömd ur hygienperspektiv. För de verksamheter som är belägna längst ut på udden fanns också en efterfrågan från besökarna om en toalett.

VAD BLEV RESULTATET?

Spikens fiskehamnsförening ville bygga om det gamla pumphuset till en gemensam, godkänd lokal för att kunna tillverka is året runt samt för att kunna ta emot och leverera fisk. I lokalen skulle det också finnas truckgarage och besökstolett. En

gemensam lokal med dessa funktioner ses som nödvändiga för att kunna bibehålla fisket i Spiken och utveckla hamnen och de verksamheter som bedrivs där. Allt som var planerat genomfördes efter att projektet startade i september 2013. Redan i maj 2014, tre månader tidigare än planerat, stod det klart. Turisterna fick en toalett, lokalen klarar miljö- och hälsokraven och transportererna med framförallt gös, lax, abborre och ål ner till fiskeauktionen i Göteborg fungerar smidigare än de gjorde innan ombyggnationen blev klar.

VILKA VAR INBLANDADE?

De runt 15 yrkesfiskarna i Spikens fiskehamn var med i projektet genom Spikens fiskehamnsförening. Medfinansiär var Jordbruksverket.

Löjromsturism i Spiken

UTVECKLING AV TURISMPRODUKTER

VAD OCH VARFÖR?

Mellan 2012-2013 utvecklades och marknadsfördes turism kopplat till löjromsfisket i Spiken med syftet att bredda och förlänga besökssäsongen. För att kunna ta emot fler besökare krävdes en lokal där man kan ta emot grupper och visa beredningen av löjrommen. Det behövdes bättre fysiska förutsättningar genom en utbyggnad av en besökslokal i anslutning till beredningslokalen för att på så sätt kunna skapa möjligheter för fler besökare.

VAD BLEV RESULTATET?

Redan före projektstart hade Ullis Fiskdelikatesser genomfört några löjromshelger med övernattnings och en visningsresa där representanter för Västsvenska Turistrådet deltog. De i sin tur väckte idén med endagsturer med buss till Spiken på grund av att turism kopplat till löjrom passade in i deras satsning på måltidsturism. Destination Läckö-Kinne kulle har sålt löjromspaket tre lördagar under fiskesäsongen för löjrom. Boendet var antingen på naturum Vänerskärgården – Victoriahuset eller på Best Western Edward Hotel i Lidköping.

Besökarna har kommit till Spiken, fått delta i beredningen av löjrom, åkt ut på Vänern med en av fiskebåtarna och ätit en lättare löjromsinspirerad lunch. Framåt kvällen serveras löjromssupé på Restaurang Hvita Hjorten eller Pirum Restaurang & Vinbar i Lidköping. Paketet har fått goda omdömen av besökarna. Utbyggnaden var tänkt för att underlätta för både produktion och för besökare. Utan besökslokal så försvinner möjligheten för Ulrika Gustafsson att bereda löjrom innan och mellan besöksgrupperna. Men det krävdes långa och många turer med Lidköpings kommun kring bygglov. Spiken är en av Lidköpings kommuns största turistmagneter och de anser att bodarna måste bevaras. Ulrika har svårt att se hur det kan bevaras om verksamheterna i Spiken inte kan utvecklas och överleva.

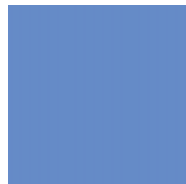
RINGAR PÅ VATTNET

Löjromspaketet har funnits under två säsonger, 2013 och 2014. Det råder dock vissa frågetecken kring projektets möjligheter att leva även utanför projektens ramar. Ulrika Gustafsson

berättar att det är svårt att få verksamheten att gå runt även när de både sysslar med fiske och förädling. Turismprodukterna skulle utgöra en extra källa till inkomst. Destination Läckö-Kinne kulle beskriver hur yrkesfiskarna långsiktigt bör öppna upp sin verksamhet för besökare för att både skapa möjlighet till turism och förståelse för hantverket bakom löjrommen för att få ut ett högre pris. Eftersom löjromsfisket sker under några få veckor skapas en konkurrenssituation mellan löjromsproduktion och turism. För yrkesfiskarna är det idag svårt att minska tiden för beredning av löjrom och ta hand om besökarna för att på lång sikt få ekonomi i turistverksamheten. Om satsningen på turism ska fortsätta utvecklas, är det viktigt med samtal om hur långsiktiga förutsättningar skapas där fiskerinäringen och besöksnäring samexisterar i Spiken.

VILKA VAR INBLANDADE?

Ullis Fiskdelikatesser drev projektet. Medverkande var även Läckö Strand, Läcköstiftelsen och Destination Läckö-Kinne kulle



Kvalitetssäkring av löjrom

FÖRBÄTTRAD LÅNGSIKTIGHET PÅ SPIKEN

VAD OCH VARFÖR?

Idag finns ett 30-tal yrkesfiskare i Vänern som fiskar löjrom, varav runt hälften inom Fiskeområdet. Löjromsfisket utgör för många en stor del av deras totala årsinkomst. Sedan 2010 har Kalixlöjrom varit ursprungscertifierad vilket generar ett högre pris. Till skillnad från Kalix fanns inget samarbete kring kvalitet och distribution i Vänern vilket försvårade en jämn kvalitet och försäljningen av enskilda större volymer. Det finns ett behov av en kvalitetssäkring och målet med projektet var att utveckla ett kvalitetssystem för löjrom från Vänern tillsammans med yrkesfiskare, grossister och restauranger inför löjromssäsongen 2014.

VAD BLEV RESULTATET?

Projektet pågick från oktober 2013 till januari 2015. Fokus under första delen av projektet var att arbeta fram kriterier för kvalitetssystemet. En viktig del har varit att bjuda in kockar att provsmaka och bedöma löjrommen. Även yrkesfiskarna har provsmakat varandras löjrom. Varumärket Vänerlöjrom lanserades inför löjromssäsongen 2014 vid ett event där runt 20 personer från grossister, restaurang

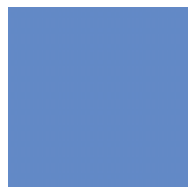
och media deltog. En logotyp har arbetats fram, etiketter har klistrats på alla burkar med löjrom från de deltagande producenterna, en hemsida som presenterar varumärket, beredningen och yrkesfiskarna har tagits fram och testleveranser har genomförts till ett antal välrenommerade krogar vilket resulterat i nya kunder. Yrkesfiskarna har också upplevt att de har fått bättre betalt för löjrommen än föregående år. Tillsammans har de 16 fiskare som står bakom varumärket har bildat den gemensamma föreningen Vänerlöjrom ekonomisk förening.

RINGAR PÅ VATTNET

Med syfte att ta fram förslag på livsmedelsprodukter som kan komma i fråga för att ansöka om skyddad beteckning från EU har Hushållningssällskapet parallellt med detta projekt arbetat med ett uppdrag åt Jordbruksverket. Vänerlöjrom är en av de produkter som utredningen ser möjligheter för. Samarbetet mellan producenterna i föreningen Vänerfisk inom ramen för projektet Kvalitetssäkring av löjrom från Vänern är en förutsättning och en bra startpunkt för en sådan ansökan.

VILKA MEDVERKAR?

Hushållningssällskapet har varit projektägare och har försökt samla samtliga fiskare som bereder löjrom i Lidköpings, Götene och Mariestads kommuner för att delta i projektet. Arbetet skedde där i storgrupp vid månadsvisa möten. Medfinansiering har även kommit från Matlandet Sverige.



Hamnen i Sjötorp

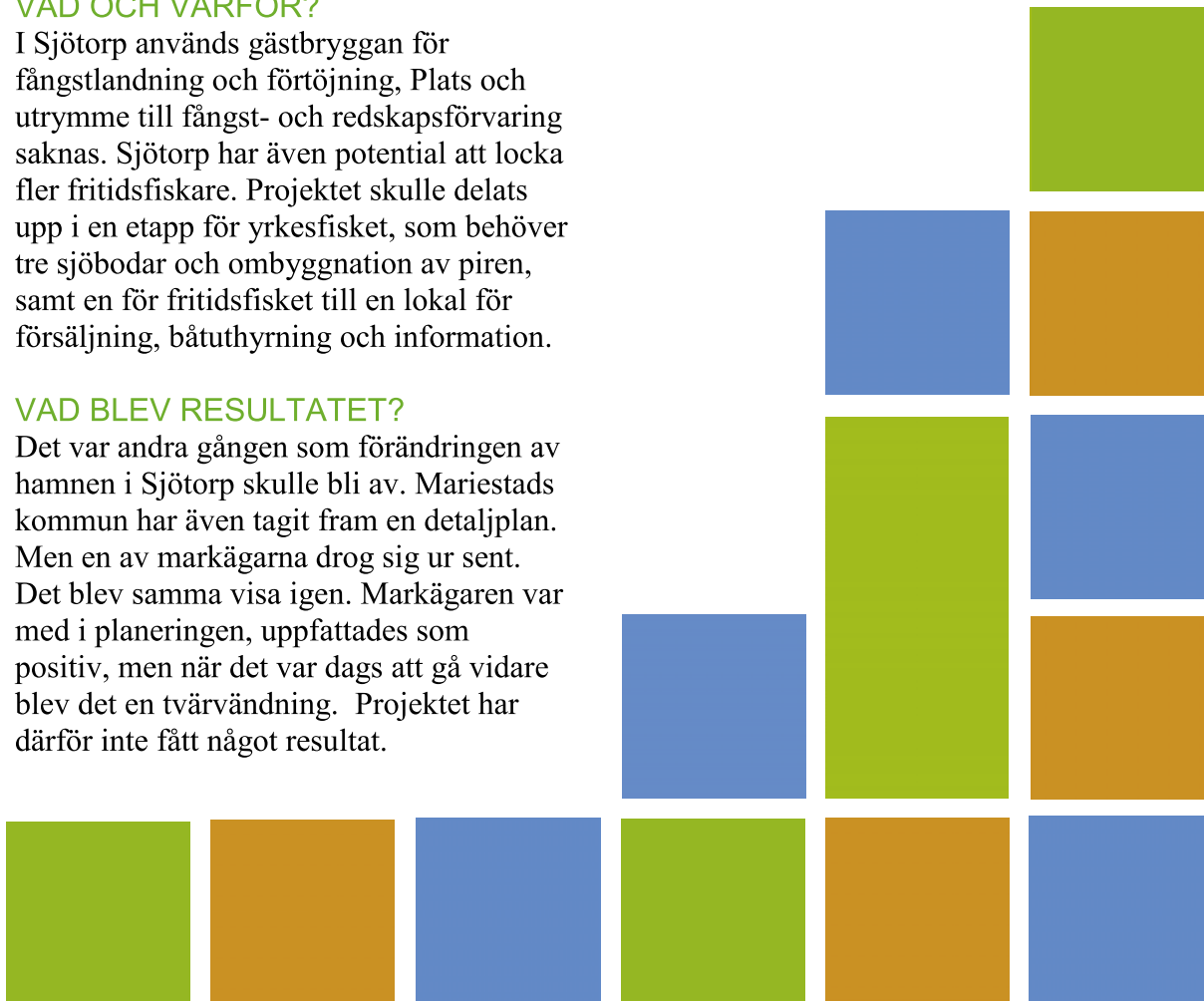
ETT FÖRSÖK TILL UTVECKLING AV HAMNEN SOM INTE BLEV AV

VAD OCH VARFÖR?

I Sjötorp används gästbryggan för fångstlandning och förtöjning, Plats och utrymme till fångst- och redskapsförvaring saknas. Sjötorp har även potential att locka fler fritidsfiskare. Projektet skulle delas upp i en etapp för yrkesfisket, som behöver tre sjöbodar och ombyggnation av piren, samt en för fritidsfisket till en lokal för försäljning, båtuthyrning och information.

VAD BLEV RESULTATET?

Det var andra gången som förändringen av hamnen i Sjötorp skulle bli av. Mariestads kommun har även tagit fram en detaljplan. Men en av markägarna drog sig ur sent. Det blev samma visa igen. Markägaren var med i planeringen, uppfattades som positiv, men när det var dags att gå vidare blev det en tvärvändning. Projektet har därför inte fått något resultat.



Fler projekt i Fiskeområdet

PROJEKT FÖR KUNSKAP OCH INFORMATIONSSPRIDNING

FÖRSTUDIE – SAMVERKAN KRING VÄNERFRÅGOR

Förstudien som Biosfärområdet driver har undersökt och tagit fram underlag för behovet av ett heltäckande Fiskeområde för Vänern, samförvaltning av fisket likt det som redan finns i Vättern och utrett möjligheterna till MSC-certifiering av vissa delar av fisket i Vänern.

UTBILDNINGSINSATSER

Biosfärområdets syfte med projektet var att höja kompetensen hos aktörer i området för att stärka fiskenäringen genom att möjliggöra utbildningsinsatser i form av kurser, utbildning av praktiska moment och studieresor riktade till de aktörer i Biosfärområdet med koppling till fiskerinäringen.

FÖRSTUDIE – KUNSKAPSSPRIDNING OM VÄNERPRODUKTER

Hushållningssällskapet tog fram en sammanställning av aktiviteter för att sprida kunskap inom Biosfärområdet om de projekt som blivit beviljade medel i Fiskeområdet. Förstudien resulterade i ett

nytt projekt, ”Kunskapsspridning om fisk från Vänern” som bedrivs fram till 2015. I förstudien kontaktades i stort sett alla projekt som fått medel från Fiskeområdet för diskussion om resultatspridning och aktiviteter och utifrån de idéer som framkom togs konkreta aktiviteter fram.

KUNSKAPSSPRIDNING OM FISK FRÅN VÄNERN

Det här projektet bygger på förstudien ”Kunskapsspridning av Vänerprodukter i närområdet” som genomfördes under våren och försommaren 2013. Projektets övergripande syfte är att sprida kunskap och skapa intresse om fisk från Vänern och förädlade produkter från sjön samt sprida resultat av de genomförda projektet inom Fiskeområde Vänerskärsgården med Kinnekulle. Hushållningssällskapet ska genomföra tre delprojekt med fokus på evenemang, kunskap för barn samt kunskap om fisket förr och nu.

Vi gjorde det möjligt!

