

Massor av musslor, men framför allt - ostron

Ända sedan början av 1600-talet har det fångats ostron i Bohuslän, så traditionen finns där. De förut så rikliga fångsterna är nu dock nere i en bråkdel av vad som tidvis landats. Men kvaliteten har istället höjts.

OSTREA EDULIS är den korrekta benämningen på det ostron som odlas i Sverige och delar av Norge, och bara där. På 20-talet slog ostronpesten ut denna den europeiska arten i resten av Europa. Där får man numera hålla tillgodo med en amerikansk variant (*Crassostrea virginica*) som inplanterats i länderna utmed Atlanten. Inte lika god säger många finsmakare, men mycket mer motståndskraftig mot den lilla snäcka som sätter sig på ostronskalet och konkurrerar om födan - det som vanligen kallas ostronpest.

I Sverige är det inte lika vanligt som söderöver med ostronfångst då beståndet har blivit allt mindre med åren. Importen är 6-7 ggr. den inhemska produktionen som bara är ca. 4-5 ton. Och marknaden skriker efter mer. Själva hanteringen har också blivit mer komplicerad, bl.a. med hårda krav på kontroller och vattenprover från Livsmedelsverket.

DET FINNS ÄNDÅ DOM som framhärdar i sin bransch och t.o.m. söker sig vidare mot perfektion. En bit norr om Grebbestad sträcker sig Sannäsfjordens vatten som är känt för att hysa både ostron och musslor av hög kvalitet. Här har Bryggudden sin hemvist, ett familjeföretag som skördat dessa havets delikatesser sedan 60 år.

Förr bedrevs fisket med häv eller skrapa, men då den metoden inte var så skonsam mot bottenmiljön använder man sig idag uteslutande av dykare för att handplocka ostronen. Året runt! Den fångstmetoden gör också att man redan nere på havsbotten kan göra den första selekteringen och samtidigt fördela skörden mellan bankarna så att inte beståndet blir utarmat.

ÄVEN OM MUSSLORNA är den produkt som är företagets huvudnäring är det ändå

för sina ostron som familjen Karlsson blivit uppmärksammat. Man är oerhört noga med kvalitetsbedömningen och är kända för att leverera förstklassiga varor.

- Vi fångar ca. 2.500 ostron i veckan, berättar Morgan Karlsson som tillägger att det endast är en bråkdel av vad man lyckades få upp på hans fars tid. 60-talet var en gyllene era då man landade lika mycket per dag som veckofångsten är nu.



Ostron skall njutas med passande dryck. Champagnens bubblor och smak harmonierar fint med havets läckerhet.

FÖR ATT FÅ NJUTA av delikatesserna från Bryggudden får man dock resa en bit. Allt köps upp av grossister i Stockholm och Göteborg där man ständigt frågar efter mer. Dessvärre är minskande tillgång och trilskande vattenrätthetsinnehavare mörka moln på den bohuslänska himlen, men nya ostronbankar lär vara på gång.

JAN SCHULTZE

VÄNFÖRENINGENS KALENDARIUM

Vänföreningen inriktar sin programverksamhet på att erbjuda föreläsare och upplevelser som man inte kan få på annat håll.

Våren 2009

Vänföreningens årsmöte

Torsdagen den 2 april håller Vänföreningen årsmöte som kombineras med ett studiebesök hos Santa Maria, Åbro industriområde i Mölndal.

Flera programpunkter är på gång men inte tidssatta vid denna utgåvas pressläggning. Håll utkik på Vänföreningens hemsida under fliken program där vi löpande kommer att presentera höstens aktiviteter.

Ur utbudet:

Leif Mannerström besöker Akademiledamot Mannerström lär oss göra sina goda sillinläggningar.

Pralinskolan fortsätter under våren tillsammans med Berzelii Choklad i Kanoldshuset.

Andra programpunkter under planering:

Matlagning i storkök Flerfaldigt prisbelönta Linda Martinsson låter oss pröva på att laga god mat till många.

Kulinarisk resa i regionen Denna gång besöker vi Halland

PROGRAM och mer information samt **ANMÄLAN**; v.g. se vår hemsida: www.vgak.info/vanf