



BIFANGST PÅ MENYEN: De to kokkene ivrer begge for å utnytte ressurser som tidligere ble kastet over ripen på fiskebåtene og tilbake i havet. Her er det en smørfløyndre som er utnyttet

Vil sette **ufisk** på restau

Kokkene har slått seg sammen med fiskere og forskere for å utnytte ressurser som inntil nylig ble kastet tilbake i havet.

SKJALG EKELAND
skjalg.ekeland@ba.no

Store øyne stirrer opp på kokkene når lokket åpnes på dagens «forundringskasse», en blanding av bifangst fra fiskemottaket i Bøvågen på Radøy. Isoporkassen inneholder

fisk i alle farger og fasonger. Fisk som vanligvis ikke passer inn på menyen til restaurantene i Bergen.

Bifangstprosjektet

- Redskapen fiskerne bruker skiller ikke mellom artene i havet. Derfor fanges det mye som de ikke egentlig fisker etter. Det er dette som er bifangst, mye av dette ble tidligere kastet på havet, forklarer Gard Haugland.

Han er kokk og medeier i restauranten Bien Bar på Danmarks plass.

Haugland fisker selv med trollgam når han er på hytten.

- Det kommer alltid mye rart i garnet. Jeg liker selv å bruke det meste, om jeg kan. Det slo meg hvor lite av dette mangfoldet folk utnytter.

Kokken fra Bien Bar kontaktet forskeren Arne Duinker hos Nasjonalt institutt for ernærings- og sjømatforskning, NIFES.

- Det er viktig å forstå at vi er en sjømatnasjon, og ikke en nasjon av bønder og teknologer, sier Duinker.

Han har i en årrekke tatt med seg byens kokker og andre interesserte for å kokkelere med det han finner i fjæren.

- Det er viktig å utvide horisonten

vår i matveien, vi er for snevre i dag, understreker Duinker som selv brenner for bruk av tang og tare.

Kokken og forskeren

Kokken og forskeren inkluderte Alexandra Krage Angell i Smak av Kysten. Et kulinarisk nettverk som jobber for å øke kvalitet og mangfold hos restaurantene.

- Dette er «spot on» i forhold til å utvikle «Matbyen Bergen», sier Krage Angell.

- Jeg snakket en gang med en krepsefisker som gjennom 40 år i bransjen enda ikke hadde møtt en kokk.



... som filet med urter og chili, samt at beina fra fisken er fritert og serveres som en sprø snacks.

FOTO: SKJALG EKELAND



MYSTERY BOX: Gard Haugland fra Bien og Øyvind Næsheim fra Kita i Stavanger viser frem skjellbrosme, skatevinger og smørflýndre fra dagens bifangst.



MYSTERY BOX: Gard Haugland fra Bien og Øyvind Næsheim fra Kita i Stavanger viser frem skjellbrosme, skatevinger og smørflýndre fra dagens bifangst.



DAGENS BIFANGST: En skjellbrosme og en uer er to av artene i dagens leveranse av bifangst fra fiskemottaket i Bøvdagen.

rantmenyene i Bergen

Nå har vi både kokker, fiskehandlere og fiskemottak med i nettverket vårt.

Hordaland fylkeskommune har nå bevilget midler til bifangstprosjektet - Nå handler det om å bringe alle aktørene i næringskjeden tettere sammen for å få en felles respekt for råvarene våre, sier Angell.

Foregangsmann

Øyvind Næsheim fra restauranten Kita i Stavanger er hentet til Bergen for å inspirere kokkene til å utnytte mer av ressursene fra havet.

- Med flere års erfaring som kjøk-

kensjef i Asia vet jeg hvordan jeg skal utnytte de ressursene havet byr på fra dag til dag sier Næsheim.

- I Asia kastes nesten ingenting.

Han flyttet hjem til Stavanger i 2015 og startet restauranten «Kita».

- Jeg ble frustrert over den snevre råvaretilgangen her hjemme og kontaktet lokale fiskebåter. Jeg fikk overtalt dem til å sende meg absolutt alt de fikk inn. Jeg fikk en «forundringskasse» levert til restauranten hver dag, sier Næsheim.

- I begynnelsen kjente jeg ikke til mange av artene, jeg satt med Wikipedia for å finne ut om de i det hele tatt

lot seg spise. Vi har testet ut hvordan fiskene kunne tilberedes. Jeg liker å bruke så mye som mulig, både skinn og bein, legger stavangerkokken til.

- Til nå er det kun Havmus jeg ikke har klart å finne ut av, sier Næsheim.

- Den har en ettersmak av ammoniakk og en underlig tekstur. Ring meg om dere får til denne, oppfordrer han bergenskokkene.

Næsheim demonstrerer hvordan beina fra en smørflýndre kan friteres og deretter formes til en liten skål.

Flyndrebeina blir helt sprø, litt salt over så er det en glimrende og smakfull snack.

- Den nye sørlandschipsen, sier en spøkefull bergensk kokk når han prøvesmaker.

Matbyen Bergen

- Jeg håper bifangst prosjektet kan være med på å sette Bergen på gastronomikartet, sier Gard Haugland. Det er dette som er kortreist og naturlig for oss å bruke.

Han legger til at kokkene har et ansvar for å utvikle og ta i bruk ubrukte ressurser i restaurantene.

- Da kommer kanskje folk flest etter, det er det endelige målet, legger Haugland til.