

Havmus, skolest, knurr, smørflyndre. Kokker i Bergen vil ha rare fisker på tallerkenen.



**SMØRFLYNDRE:** Skinn av smørflyndre som er fritert.

## Kokker setter bifangst på menyen

BERGEN  
Torhild Måkestad Martinussen  
torhild.martinussen@fiskeribladet.no  
Mobil: 98404287

**V**i har sikkert like mange forskjellige fiskearter i havet vårt som Japan. Men vi bruker bare veldig få, sier kokk og restauranteier Gard Haugland. Han har sammen med forsker Arne Dünker og Alexandra Kragell i Smak av Kysten, vært pådriver for prosjektet «Bifangst på restauranter i Hordaland». Prosjektet som har fått midler fra Fylkeskommunen, skal bidra med mer kunnskap om de mindre brukte fiskeartene i havet. Målet er å kunne tilby mindre kjente fiskearter på restaurantmenyer i Bergen.

**HAUGLAND SOM EIER** Bien Restaurant på Danmarks plass i Bergen mener at å

ikke kaste mat er et godt prinsipp å leve etter i vår tid.  
– Har du først drept fisken må du spise den, mener jeg.

**I MOTSETNING** Til hotellene og butikkene er ikke Haugland like avhengig av store volum – og kan fint sette en tilfeldig fisk de får levert på menyen.  
– Vi kan få en fisk på fire kilo, så kan vi lage noen forretter utav det. Men butikkene er så klart avhengig av volum. Derfor må vi begynne med restaurantene. De store hotellene og butikkene kan ikke selge bifangst før de får jevn tilgang på råvarene, påpeker Haugland.

I selskap med restauranter som Colonialen, Restaurant 1877 og Biologen Herdla, vil Haugland introdusere flere fiskearter som i dag ikke er kjent som restaurantmat, til norske gæner. Fisk som kanskje blir kastet på sjøen – eller bifangst som ikke er så lett omsettelig, skal prøves på menyen.  
– Kokene synes det er veldig gøy å kunne lage retter av andre ting enn torsk og laks. Men vi får ikke tak i varene selv om de finnes. Mottakene tar imot bifangst, men har ikke noe ordentlig salgssystem for disse varene, sier Haugland.

**TRE GANGER** I uken får Bien Restaurant på Danmarks plass levert forsk fisk fra Nordhordland Fisk. Haugland er ute etter noe annet enn den tradisjonelle torsken eller seien.  
– Vi er veldig interessert i å være med å utvikle og bruke nye råvarer. Jeg synes det er spennende å utvikle seg som kokk, være mer i front, sier kokk og eier av Bien Restaurant, Gard Haugland.

**DENNE UKEN** ARRANGERT Matarena i regi av Smak av Kysten workshop med Haugland og kokk Øyvind Næsheim som driver restauranten Kita i Stavanger. Der ble det som er tradisjonelle fiskearter for folk flest, som eksempelvis smørflyndre og uer, utforsket. Tilstedet på workshopen var restauranter, Nordhordland Fiskemottak og distributører som Domstein, Pelagia, Hitramat og Lerøy. Næsheim er etter hvert blitt godt kjent med mange av disse nye artene.  
– Et det mulig på restaurantene å få det til? Klarer dere det? Spurte Næsheim de fremmøtte som svarte positivt på henvendelsen.  
– Vi har sett hvor utrolig mye det kan gjøre for restauranten vår. Du lærer deg om nye arter og du blir mye mer bevisst på å ikke kaste mat, bruke alt som vi har tilgjengelig. Samtidig gir du folk en ny opplevelse og du viser mangfold, sier Næsheim.

**NYLIG MØTTE** HAUGLAND kokker fra Lysverket, Colonialen og Restaurant 1877, for å prøve ut forskjellig bifangst.  
– Da forsøkte vi oss frem, gjorde det helt basic, stekte fisk i smør, smakte på det. Så diskuterer vi. En fisk vi smakte på, jeg tror det var havmus, den var det mange som ikke likte fordi den hadde en sånn kjedelig bismak, forteller Haugland og tilføyer:

– Plutselig kan det være vi kommer på en rett med for eksempel skolest eller skjellbrosme. Dersom det er bærekraftig, kan fiskeartene bli målrettet etter disse artene. Så har vi oppdaget en ny art i matsammenheng, slikt store deler av verden har gjort for lenge siden.



Etter hvert skal kokkene komme opp med tilbehør som serveres med bifangstrettene.  
– I løpet av ett år, håper vi å kunne ta i bruk en eller to nye arter på menyen. Det er målet.

**HAUGLAND MENER** NORSK matkultur er litt for trygg. Vi utfordrer oss ikke nok på matfronten – mest fordi vi ikke behøver det.  
– Vi har hatt så utrolig god tilgang på torsk og sei for eksempel. Det er omtrent kun det vi har spist. For kanskje 15 år siden begynte folk å spise breiflabb. Og piggyvar som den mest attraktive fisken på restauranter i Frankrike, den spiste jo ikke folk. Det var jo bare en flyndre. Det er en fantastisk fisk. Men vi er blitt flinkere, påpeker Haugland og legger til:  
– Vi har ikke en veldig spennende matkultur bakover i tid. Vi har hatt mer enn nok tilgang på veldig god fisk og har ikke trengt å spise knurr eller skate – selv om det er veldig godt.

**DET ER IKKE** mer enn ti år siden norske restauranter begynte å introdusere brosmne på menyen – også det var et Smak av Kysten-prosjekt. Det var en suksess og prisen har tredoblet seg, viser Haugland til.  
Han har i likhet med flere andre kokker inngått avtale med lokale fiskere som skal ta vare på alt mulig av bifangst.  
– Vi skal komme dit at vi kan kjøpe bifangst. Nordhordland Fisk er veldig positive og er med på workshopene. Der får de se hva vi gjør, smake. Hvis han forteller fiskerne at "den der fisken er veldig god hvis du tilbereder den", så

**KOKKELERER:** På en workshop denne uken ble kokker og distributører invitert for å lære mer om hvordan man tilbereder de mer ukjente fiskeartene. F.v.: kokkene Gard Haugland, Øyvind Næsheim og forsker Otte Bjelland.  
ALLE FOTO: TORHILD MÅKESTAD MARTINUSSEN

## Hvilken art blir den nye breiflabben?

**FLERE OG FLERE** "nye" arter dukker opp i fangststatistikken. Forskerne kjenner til vel 200 arter som i dag kan fiskes på – men som ikke blir utnyttet. Havforsker Otte Bjelland ved Havforskningsinstituttet forteller at totalt har Havforskningsinstituttet vel 40 bestander som de gir råd på i dag.  
– Det tar mye av tiden vår. Å snike seg til tid for å begynne å se på disse artene (bifangst-fisk), er en utfordring i en hektisk forskerhverdag, påpeker han. Men dataene er der – og Bjelland og hans kolleger har igangsatt et prosjekt for de ser nærmere på fisk tatt som bifangst på Vestlandet.  
– Vi har sett på data for 2015 på Vestlandet og det begynner å tegne seg et mønster på hvilke arter det er potensielle for, der det er mulig å ha jevn tilgjengelighet på disse artene, sier Bjelland.

**HAN TØR IKKE** å tippe hvilken art som kan ha størst potensial i fiskedisken eller hos restauranter, men etter å ha kikket nærmere på dataene for fangststatistik-

ken for Vestlandet i 2015, der det ut som om glassvar og hvitting har potensial.  
– Det kan vi få mer på land, men det avhenger av at mottakene på land vil ha det selvfølgelig, sier han.  
Havforskerne følger utviklingen i arts-sammensetningen langs kysten vår – og endringer i sammensetningen.  
– Vi ser at det er mer og mer sørlige arter som dukker opp som gjester hos oss. Noen arter ser ut til å etablere seg og reprodusere seg i norske farvann. Vi har for eksempel st. petersfisk og havabbor som tidligere var typiske avissaker når noen fikk de i fangsten. Men nå ser vi at de kryper inn i fangststatistikken som bifangst mer jevnlig.  
Bjelland er svært positiv til bifangst-prosjektet som restaurantene og Smak av Kysten har initiert.  
– Å sørge for å utnytte så mye som mulig av det som blir fisket er rette veien å gå. Det er bærekraft på sin beste måte. Vi må selvfølgelig passe på at reguleringene for de ulike artene er dekkende, spesielt for de sårbare eller rødlistede artene.

**BIFANGST:** Kokk Gard Haugland vil ha fiskerne med på laget for å sikre jevn tilgang på bifangst.



**KREATIVT:** Kokk Øyvind Næsheim fra restauranten Kita i Stavanger anretter skinn av smørflyndre.

