

Framhever østers fra vest som best



STILLEHAVS- OG FLATØSTERS: Flatøsters til venstre.

fakta:

Nett av østersdyrkere

Eivind Bergtun driver Bømlo Skjell AS. Han er også prosjektleder for et nettverk av 44 østersdyrkere, som står fram som én enhet utad. Ifølge Bergtun har nettverket to hovedoppgaver om dagen. Den ene er å finne en effektiv dyrkingsmetode som gir god kvalitetssøsters. Dessuten ønsker de å bygge den norske flatøstersen som egen merkevare mot markedet. – Vi selger alt vi produserer i dag. Samtidig velger vi å bygge ut virksomheten skritt for skritt, istedenfor bare å øke produksjonen.



SORTERER KVALITETSSØSTERS: Arne Duinker (t.v.) fra NIFES og Stein Mortensen fra HI samarbeider med oppdretterne om å finne de beste metodene for å oppdrette østers. FOTO: PRIVAT

Hvaler: Skjellforsker Stein Mortensen har smakt seg gjennom østers fra mange steder, og han mener den europeiske flatøstersen fra Vestlandet skiller seg ut som den aller beste.

KVALITET

Gunn Hedberg

gunn.hedberg@fiskaren.no

– Topprestauranter som Bagatelle i Oslo og Neptun i Bergen kjøper denne østersen, og jeg vil påstå at den er verdens beste, hevder Stein Mortensen.

Flatøsters best

Mortensen jobber med skjell ved Havforskningsinstituttet (HI), og har samarbeidet med Nasjonalt institutt for ernærings- og sjømatforskning (NI-

FES) om østers i mange år. Han er enig med Svensk Fisk i at den europeiske flatøstersen, *ostrea edulis*, er verdens beste.

– Men østers tar smak etter forholdene der den vokser, som nok føde og god strøm med friskt, salt vann.

Slike toppforhold finnes flere steder på Vestlandet. Samtidig har østersdyrkerne der jobbet med kvaliteten på skjellene. Smaken på østers kan sammenlignes med lam som vokser opp på forskjellige beiter eller vindruer fra spesielle områder.

– Franskmenn kjenner til slike forskjeller, og betaler for dem.

I Norge er dette nytt, vi spiser

like godt importert stillehavsøsters, beklager Mortensen.

Dobbelt så dyr

Ifølge Eivind Bergtun i Bømlo Skjell AS omsettes flatøsters fra dem til 160 kroner kiloen. Det er over dobbelt så mye som stillehavsøstersen koster.

– Den er bulkvare sammenlignet med vår østers, og vi burde slutte å importere den, mener Mortensen.

Stillehavsøsters ble satt ut i

Hordaland for oppdrett for noen tiår siden. I dag gyter den der, og det er også funnet bestander i Vestfold og Agder.

” Østers tar smak etter forholdene der den vokser, som nok føde og god strøm med friskt, salt vann.

Stein Mortensen, skjellforsker HI

– Vi samarbeider med kolleger både i Danmark og Sverige for å finne hvor utbredt den er, og om den kan utkonkurrere flatøstersen.

Slo ut

Det skjedde i stor grad da stillehavsøstersen ble satt ut lenger sør i Europa for oppdrett. Den var bærer av en parasitt som slo ut den europeiske ar-

ten, på linje med ferskvannskrepsens skjebne. I dag finnes opprinnelig flatøsters bare spredt lenger sør i Europa.

Stillehavsøstersen sprer seg til gjengjeld nordover. Danmark prøver å fiske den ut i Vadehavet, for å berge bestanden av blåskjell som er mat for sjøfuglene. Den finnes langs vestkysten av Sverige, og sprer seg derfra til Oslofjorden og kysten av Skagerrak.

Østers er heller ikke rammet av giftalger på samme måten som blåskjell.

Høstsesongen for østers er fra oktober til påske, og oppdretter Eivind Bergtun har aldri opplevd verdier over grensen.

**DRA TIL
SJØS
2008**
14-17 februar

Møt oss på
Stand nr. C-201
Fiskaren