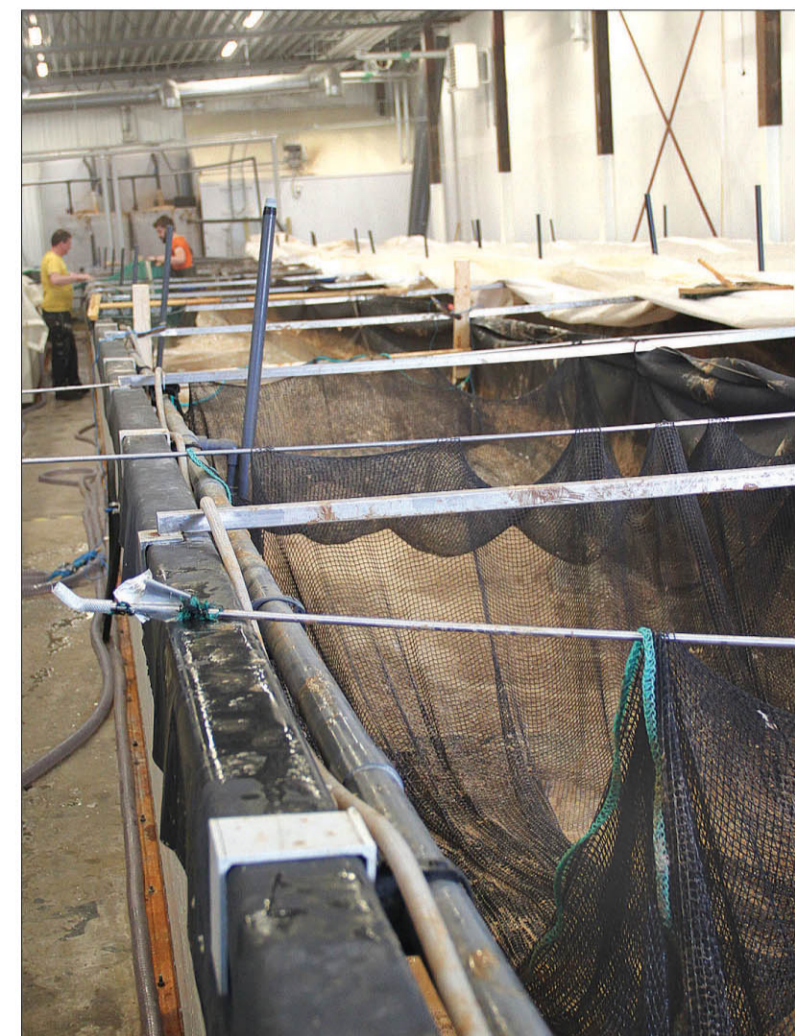


Lyckad premiärskörd av tropiska jätteräkor i Lysekil

Växer så bra att Vegafish redan söker större produktionslokaler



I en 35 meter lång och tre meter bred odlingsbassäng har jätteräkor fått växa till under sju veckor i lokalerna strax intill Gullmarsgymnasiet i Lysekil.



Matilda Olstorpe och Karl Hunter tar hand om premiärskörden av jätteräkor.



Matilda Olstorpe och Johan Markensten, två av delägarna i Vegafish, konstaterar att konceptet med att odla jätteräkor i bohusslänskt saltvatten fungerar utmärkt. Efter att första skörden tagits nu i mitten av april fortsätter produktionen med en ny odlingsomgång som tar cirka sju veckor. Till sommaren är man redo för beslut om att utöka i större lokaler.

På torsdagen togs första skörden av jätteräkor i Vegafish produktionslokaler i Norra hamnen i Lysekil.

– Vi skördar drygt 350 kg kilo räkor. Odlingen har fungerat över förväntan och vi undersöker nu möjligheterna att hitta större lokaler för att utöka produktionen, säger Matilda Olstorpe, vd vid Vegafish och delägare i företaget.

LP har tidigare berättat om det marina pilotprojektet i Lysekil som ska undersöka om det är möjligt att odla tropiska jätteräkor i bassänger på land, i saltvatten som tas in från 18 meters djup och med uppvärmning av spillvärme från Pream. Foodtechbolaget Vegafish satsar på att odla klimatsmarta jätteräkor utan att behöva använda antibiotika eller skövla mangroveskog.

Bolaget Vegafish sökte efter lämplig placering för en odlingsanläggning där man kan ta in saltvatten direkt från havet. I Lysekil fanns denna möjlighet.

Hjälp från lokala aktörer

Ett flertal lokala aktörer har varit mycket behjälpliga för att kunna bygga upp en anläggning i Lysekil.

– Roland Karlsson, före detta kommunalråd, som har många olika kontakter i politiken och näringslivet, har hjälpt oss mycket. Vi har även etablerat kontakter med lokala företag som hjälper oss utveckla olika delar i anläggningen eller produktionen, säger Matilda Olstorpe.

Exempelvis hjälper Sixten Söderberg med flera på Fiska-reföreningen Norden på Smögen räködning med att utveckla ett skördesystem.

– Det är mycket roligt att jobba ihop med andra aktörer som arbetar aktivt för miljön. Till exempel så återanvänds "spöknät" för nya ändamål, säger Olstorpe.

Perfekt med riktigt saltvatten

Hittills ser det riktigt bra ut. Efter att starten blev försenad med några månader ser första skörden ut att bli större än man vägsat hoppa på. Tidigare har försöksodlingar pågått i bland annat Skåne, men då i sötvatten där salt fått tillsättas separat. I Lysekil kan saltvatten med en lämplig salthalt på runt 3,3 procent tas in direkt i odlings-

bassängerna, vilket är en stor fördel.

– Räkor utsätts för betydligt mindre fysisk stress i naturligt saltvatten, säger vd Matilda Olstorpe, som även är docent i mikrobiologi vid Sveriges Lantbruksuniversitet.

Odlingsvattnet håller en temperatur av runt 27 till 30 grader, samma temperatur som där jätteräkor lever naturligt i tropiska hav i bland annat Sydamerika.

Jätteräkor gör skäl för namnet

Fullvuxna jätteräkor är nästan tio gånger så stora som vår vanliga nordhavsräka, gråaktiga i färgen i naturligt tillstånd, men blir vackert rosa när de är tillagade. Och smaken är delikat, fullt jämförbar med våra inhemska bohusslänska räkor. Jätteräkorna säljs råa vilket gör att de kan smaksättas med olika kryddningar och inte bara ha den salta karaktären som de inhemska bohusslänska räkor har.

Första odlingsomgången av jätteräkor startade med att runt 80 000 räklarver, sju-åtta millimeter långa, importerades med flyg från Florida och efter en tid i karantän var de klara för att tas till bassängerna i Lysekil.

– Drygt 20 000 larver dör under transporten och sedan en viss inkurans under produktionstiden. Larver och räkor äter ekologiskt räkfoder, importerat från Frankrike, och även så kallad bioflock som odlas i vattnet, bestående av alger, mikrosvamp och bakterier, förklarar Matilda Olstorpe.

Sju veckor från larv till fullvuxen jätteräka

Två odlingsbassänger, 35 meter långa och tre meter breda, finns i lokalerna i Norra hamnen. En bassäng används för varje odlingsomgång som tar drygt sju veckor från det att larverna släpps i vattnet till dess att de tolv till femton centimeter långa jätteräkor kan skördas.

När LP är på besök pågår fängsten av jätteräkor. I det brunaktiga vattnet är det först svårt att se hur mycket räkor som fastnat i fångstkassarna, men efterhand blir fängsten mer synlig. Och den är alltså bättre än förväntat.

Premiärskörden av jätteräkor som odlats i Lysekil levereras till Coop, som bland annat kommer att sälja räkor på Torp, Överby och Kronhjärten i Uddevalla och Trollhättan.



Under torsdag och fredag var det full fart på premiärskörden av jätteräkor i Lysekil. "Odlingen har fungerat över förväntan och vi undersöker nu möjligheterna att hitta större lokaler för att utöka produktionen", säger Matilda Olstorpe, vd vid Vegafish.

Planerar utökning

Johan Markensten från Växjö, en av delägarna i Vegafish, fanns också på plats och deltog i fångstarbetet i odlingsbassängen under torsdagen.

– Det fungerar jättebra i den här testanläggningen. Vi har startat ytterligare en odlingsomgång med jätteräkor som ska få växa till sig i sju veckor till. Till sommaren är vi redo att fatta beslut om att utöka produktionen i andra lokaler i Lysekilsområdet, säger Johan Markensten.

Vd Matilda Olstorpe i Vegafish för redan diskussioner med Lysekils kommunledning om tänkbara utvecklingsmöjligheter för företaget.

I dagsläget arbetar tre personer heltid med odlingen av jätteräkor. I samband med skörd behövs extra arbetsinsatser. I takt med stigande produktion blir det fler arbetstillfällen.

– Vi har också en stor fördel i och med att elever som studerar marinbiologi och natur-

bruk på Gullmarsgymnasiet kan vara här och praktisera. Vi har även doktorander och en som gör sitt postdoc-arbete här från Göteborgs universitet. Till hösten kommer en tjej från Afrika hit och ska jobba med forskning kring stressrespons hos jätteräkor, berättar Matilda Olstorpe, som gläds åt att

projektet med jätteräkor fått en så lyckosam start i Lysekil.

Övriga delägare i Vegafish, förutom Matilda Olstorpe och Johan Markensten, är Lennart Grebelius, Göteborg, Björn Engström, Göteborg och Thomas Davidsson, Stockholm.

Thomas Andersson
0523-667084
thomas@lysekilposten.se



Fullvuxna jätteräkor är nästan tio gånger så stora som vår vanliga nordhavsräka.



Viktor Vågesjö och Joakim Oltner fångar jätteräkor i den 35 meter långa odlingsbassängen.



Sammanlagt vägdes cirka 350 kilo jätteräkor in vid premiärskörden i Lysekil under torsdag och fredag.