

HØYRE Palace Helsinkis
tolkning av kongekrabbe
er lett posjert med seson-
gens sitrusfrukt, røykt
ørretogn og krydret
tomatconsomme.





BÆREKRAFT

Minst mulig kastes

Fra å kun bruke klørne på kongekrabben, er det nå stadig mindre som går til spille. Og ikke minst er nye produkter oppdaget og utviklet. Takket være krabbefisker og idealist Kjell Olav Rugset.

TEKST Birgit Kolboe

FOTO MS Donna,
Anne Valeur, Birgit Kolboe,
Eero Vottosen, Søren
Gammelmark.

Da Kjell Olav Rugset og to kompiser dro nordover til Finnmark for å prøve fiskelykken i 2010, hadde de satt seg et hårete mål. De skulle revolusjonere hele distribusjonsleddet. Det ble raskt klart at de hadde vært i overkant breiale. I stedet fant de seg en nisje i det eksisterende markedet. Stikkordene er kongekrabbe, bærekraft og nytenkning.

Gode historier er velkomne

– Den opprinnelige tanken var at vi skulle ha fisket som biinntekt. Vi kjøpte en gammel, lunefull sjark og døpte den MS Donna. Etter et krasjkurs fra selgeren begynte vi å lete etter et sted å slå oss ned. Vi var innom Vadsø, Vardø og Mehamn før vi endte i Honningsvåg. Der kjøpte vi et hus og etablerte oss som yrkesfiskere, forteller Kjell Olav.

VENSTRE

MS Donna kunne havnet i Vardø, men endte opp lenger vest, i Honningsvåg, for sitt bærekraftige kongekrabbe-eventyr.



Gutta tok opp det havet hadde å by på, men det var kongekrabben de forelsket seg i. De forsto med en gang at de hadde å gjøre med en helt fantastisk ressurs, og prislappene som lyste mot dem fra fiske-diskene når de var på besøk hjemme på Østlandet, fikk det til å rykke i gründerfo-ten. 800 kroner. 900 kroner.

– Vi fikk 80 kroner kiloen, og tenkte at denne verdikjeden ville vi være en del av. Vi begynte å jobbe direkte med enkelte re- stauranter. Vi leverte kasser med krabbe og la ved et håndskrevet kort: «Denne krabben er fisket på 187 favner øst for Lille Tamsøya i Porsangerfjorden. Det var klar- vær og nordøstlig frisk bris. Velbekomme og hilsen oss.»

Historiene gikk rett inn i menyen og ut til gjestene. Tilbakemeldingene fra kjøkken- sjefene var at dette ville de ha mer av. Frøet til det som skulle bli et sjømatfirma som selvfølgelig skulle tjene penger, men ikke på bekostning av klodens helse, var sådd. Det var helt i tråd med et stadig mer be- visst publikum. Gode smaksopplevelser var ikke lenger nok for restaurantgjestene. De ønsket seg nærhet til råvarene og et mål- tid de kunne nyte uten dårlig samvittighet.



Hale, rogn og kraft

Da noen av kokkene Kjell Olav hadde jobbet tett med på Palace Grill i Oslo, startet Restaurant Rest, falt den siste brikken på plass. Rest er som kjent spisestedet som nesten utelukkende benytter råvarer ingen andre vil ha. Råvarer som krever det lille ekstra, men som smaker vidunderlig når de får den kjærligheten og omtanken de fortjener.

– Det første produktet var kongekrabbehalen. Den krever noe mer tilberedning enn bena og er mindre mør. Varmebehandles den for mye, blir den seig. Men Rest-kokkene knekket koden, og har hatt den på menyen siden oppstarten. I dag eksporterer vi også haler til blant andre Restaurant Alchemist i København, sier Kjell Olav.

Nesten all maten på en kongekrabbe er å finne i bena. I kroppen er det lite annet enn gjeller og mage. Men hannene har altså en hale som veier mellom 50 og 100 gram, og hunnene bærer på omtrent like mye rogn. Den må da også kunne spises, tenkte Kjell Olav. Som tenkt, så gjort.



HØYRE

Kongekrabbedumplings som på Golden Chimp.

«Den må da også kunne spises, tenkte Kjell Olav. Som tenkt, så gjort.»

UNDER Kjell Olav Rugset skaper nye muligheter med kongekrabbe.



– Det er veldig lite rogn på markedet ettersom bare fem prosent av fangsten kan være hunnkrabber. Men det er et veldig spennende produkt, og vi har fått gode tilbakemeldinger. Eggene er bare rundt én millimeter i diameter og kommer i ulike fargesjatteringer, fra lys brun til mørk lilla. Fordi det er utrogn, befruktede egg, har den et tykkere skall som gir en fin tyggemotstand. Den har en rik, mild og søt smak av kongekrabbe, sier Kjell Olav og legger til at de måtte til Paris for å få tak i utstyret de trengte.

På veien mot ferdig produkt har han jobbet tett med Nofima. I tillegg har han fått råd og hjelp av ingen ringere enn Albert Adriá, kjøkkensjef på Ticket i Barcelona og sammen med broren Ferran hjernen bak El Bulli, restauranten som ble kåret til verdens beste hele fem ganger.

Lavere karbonavtrykk

Askerboringen er også iherdig motstander av at brorparten av krabben eksporteres levende. Hadde han fått viljen sin, ville krabben blitt bearbeidet i Norge. Det hadde gitt gode arbeidsplasser og vært langt mer miljøvennlig.

– Vi fyller fly med avfall. Det er 10 000 kilometer til Singapore! Halverer vi vekten, halverer vi utslippene. Man hevder det er fordi kravet til ferskhet er så stort, men med dagens teknologi er det helt unødvendig. Jeg kan sende partert krabbe på kjøøl med full sporbarhet.

Han har ingen forhåpninger om å redde verden, men vil gjøre sitt for at den ikke

HØYRE Både kongekrabbehalen som ligger under skallet og rognen er utviklet av MS Donna.

«Han har fått råd og hjelp av ingen ringere enn Albert Adriá, kjøkkensjef på Ticket i Barcelona.»





VENSTRE Jimmy Øyen på Restaurant Rest har jobbet tett med MS Donna om produktutviklingen.

går helt opp i limingen. Kanskje kan han sørge for at noen av de aller mest sårbare kan slippe under- og feilernæring når krisen rammer. Utgangspunktet er kongekrabbekraft. Etter en del prøving og feiling fant Kjell Olav og kokkene han jobber sammen med, frem til en oppskrift på en god og anvendelig kraft. Spørsmålet var hva man kunne gjøre med det som ble igjen.

Målet er en sirkulær økonomi der alt av næringsstoffer kommer til nytte. Er det er tilstrekkelig med næringsstoffer som essensielle aminosyrer og mineraler i det som er igjen når kraften er silt fra? Kanskje det kan benyttes som tørrstoff ved siden av ris i utviklingsland eller områder som har vært utsatt en naturkatastrofe?

– De første resultatene er lovende. Målsetningen er å få for eksempel Verdens matvareprogram som «kunde». Vi ser for oss en buljongterning eller lignende. Noe som har lang holdbarhet og kan stå på lager rundt forbi. For dette prosjektet er målet å utnytte råvaren — «avfallet» om du vil — enda bedre og samtidig bidra til å hjelpe verdens fattigste, ikke økonomisk gevinst, slår han fast og legger til:

– Målet er å skape en bærekraftig og lønnsom bedrift og det som driver oss er at vi vil påvirke og gjøre en forskjell. Vi ser derfor etter naturlige og riktige samarbeidspartnere, investorer og andre interessenter som vil bli med reisen og være med å realisere dette.

Tjuvfisket et problem

MS Donna AS er en bitte liten aktør i verdenssammenheng. Men er det noe å hente, kan det jo hende at interessen vekkes hos de virkelig store i Canada og Russland. Og kanskje kan teknikken også brukes til å trekke næring ut av andre råvarer som stillehavsøsters og snøkrabbe.

«Kanskje restene kan benyttes som tørrstoff ved siden av ris i utviklingsland eller områder som har vært utsatt en naturkatastrofe?»

Kjell Olav er en optimistisk kar, men han ser noen mørke skyer i horisonten. De store verdiene virker som fluepapir på dem som gjerne ser sitt snitt til å forsyne seg litt grådigere av fatet enn fellesskapet har funnet fornuftig. Kongekrabben er intet unntak. Ifølge Fiskeribladet ble det i 2019 eksportert 804 tonn kongekrabbe det ikke kunne redegjøres for. Hvor mye som omsettes ulovlig innenlands, vet ingen. En anonym vestlending som tidligere var dypt inne i det svarte krabbesalget, fortalte i 2018 at fiskerne gjerne unnskyldte seg med at krabben «bare ødela og at det var fint å bli kvitt den». Det argumentet holder ikke lenger. Kongekrabbe utgjør ikke noe stort volum, men det er særdeles verdifull ressurs. Bare hummeren har en høyere kilopris.

Innenlands foregår salget gjerne i lukkede Facebook-grupper, og både privatpersoner og restauranter lar seg

friste. En av dem som selger krabbe på Facebook, legger i kjent stil ansvaret på staten. Krabben er for dyr, mente han, fortsatt ifølge Fiskeribladet. Kjenner han begrepet bærekraft? Han har rett i at kongekrabbe er dyrt, og det er sikkert mange som tar seg godt betalt på veien fra sjarken i Finnmark til disken i Mathallen. Men løsningen kan ikke være å gi blaffen i kvotene for kortsiktig gevinst. Når vi først har bestemt oss for å forvalte denne ressursen, ja, da får vi gjøre det.

– Det er en uheldig spiral. Den store, svarte omsetningen gir reduserte kvoter, noe som fører til enda mer svart salg fordi etterspørselen er så stor, sier Kjell Olav.

Prisen for tjuvfisket betaler alle som er avhengig av inntekten fra denne en gang uvelkomne inntrengeren – og som velger å spille på lag med det store vi.



HØYRE

Signert Jimmy
Øyen: Kongekrabbehale rullet i tørket tang, creme trippel med tørket sopp, grillet enokisopp og russekål, soppbuljong.





OVER

Hver kongekrabbe veier 8-10 kilo og MS Donnas mål er å utnytte maksimalt av vekten til mat.

DETTE ER KONGEKRABBE

Kongekrabbe (*Paralithodes camtschaticus*) er, også kjent som kamtsjatkakrabbe og russerkrabbe. Den hører naturlig hjemme nord i Stillehavet og ble satt ut i Murmanskfjorden på Kolahalvøya på 1960-tallet. Siden har den spredd seg vestover. Fordi kongekrabben er en viktig og innbringende fiskeressurs samtidig som den truer økosystemene på havbunnen, er forvaltningen todelt. Øst for Nordkapp er det kvotefangst. Vest for Nordkapp er målet å holde bestanden nede. Den har ingen naturlige fiender i våre farvann.

Ifølge biologisk klassifikasjon sorterer både kongekrabbe og taskekrabbe innunder ordenen tifotkreps, men de tilhører ikke samme familie eller slekt, nivåene som følger orden i det hierarkiske klassifikasjonssystemet. De er med andre ord like nært beslektet som mennesker og lemurer (primater), eller for å ta i litt ekstra: hvalrosser og siameserkatter (rovpattedyr). I årene som har gått siden artene skilte lag i utviklingen, har kongekrabben blant annet kvittet seg med et par ben. I dag har de seks ben i tillegg til klør. Taskekrabben har åtte. Kongekrabbens eneste nære slektning her hos oss er trollkrabben. Kongekrabber er nærmest altetende og kan veie opptil ti kilo. I Norge er det imidlertid sjelden man finner individer på over åtte kilo. I 2020 var fangstkvotene i det kvoteregulerte området 1650 tonn fordelt på 711 fartøy.

Kilder: Store norske leksikon, Wikipedia, Fiskeridirektoratet og Fiskeribladet