

Burfiske efter havskräftor

Vi följde med yrkesfiskaren
Ingmar Granqvist i Fjällbacka

Text & foto: Jonas Nordigårds



Artikelserien om yrkesfisket längs Bohuskusten fortsätter med ett besök hos Ingemar Granqvist i Fjällbacka. Ingemar har fiskat i snart trettio år och är mycket driven när det kommer till att utöva och förädla ett långsiktigt hållbart fiske efter havskräftor.

Vi följer med Ingemar under en dags fiske för att se hur verksamheten fungerar. Vi lämnar Fjällbacka hamn strax efter sju och beger oss ut mot Ingemars fiskeplatser i Väderöfjorden strax söder om Kosterhavets Nationalpark. Fisket bedrivs med länkade burar som sänks ner på botten. Varje länk har mellan 30 - 60 burar med tio meters mellanrum. Ingemar berättar att man i Koster-Väderöfjordområdet har en bra dialog mellan de lokala yrkesfiskarna. Alla är nog med att märka upp sina redskap så att andra fiskare ser hur redskapen ligger. I samarbetare med SLU säkerställs att man bedriver ett hållbart fiske som inte sliter på naturvärdena i området.

Fjällbacka skärgård och Väderöfjorden är ett fantastiskt vackert område och det är lätt att förstå hur mycket Ingemar trivs med sitt yrke. På 90-talet bytte Ingemar karriär från ingenjör till yrkesfisket, ett val han inte har ångrat. Numera är han på havet i stort sett varje dag, tio månader om året. Det är en livsstil att vara yrkesfiskare och det är kul att se den passion som lyser igenom när Ingemar diskuterar och beskriver hur burfisket efter kräfta bedrivs.

Havskräftorna trivs bäst på lerbottnar på mellan 30-80 meters djup. Anledningen är att kräftorna kräver en relativt hög salthalt för att överleva. Normalt har vi en salthalt runt 2,4 promille i kustbandet men havskräftorna kräver minst 2,8 promille för att trivas. Den salthalten kommer man normalt inte upp i förrän neråt 30 meter i det här området. Lerbottnarna ger även kräftorna utmärkta möjligheter att



söka skydd. Kommer det exempelvis in stora mängder krabbor kan kräftorna gömma sig genom att gräva ner sig i leran och ligga gömda tills krabborna passerat.

Ingemar har jobbat mycket med att förädla sin verksamhet och idag har han en specialbeställning på levande kräftor med vikt från tre hekto och uppåt. Det är stora kräftor och de som håller den storleken sorteras i en speciell låda. De som är något mindre men ändå är stora och i utmärkt skick sorteras in i en separat lådor. Minimåttet på havskräfta är tio centimeter men det tycker Ingemar är alldeles för litet så han har satt ett eget minimått på 13 centimeter som enligt honom är den storlek som ger det mest långsiktigt hållbara fisket. Han slänger alltså tillbaka alla kräftor som han anser är för små. Ingemar har även gjort om sina burar så att han har större maskor i näten på burarna. Tack vare det slipper han plocka ur många små kräftor ur burarna eftersom de enkelt kravlar ur själv.

Varje bur har agnats med en saltad sill och mäsarna som följer oss är hela tiden närvarande och redo att fånga upp de betesfiskar som Ingemar byter ut när han agnar om burarna. Det är intressant att se hur mycket krabborna påverkar fisket. Börjar vi få krabbor när burarna tas upp så minskar antalet kräftor direkt. Är det krabba och kräftor i samma bur så äter krabborna upp kräftorna. Det är alltså mycket viktigt att man tar upp sina burar regelbundet. Vi drar totalt nio länkar med burar och lägger ut dem igen på en ny plats. Till slut har Ingemar träffat rätt och det är flera fina kräftor i varje bur som kommer upp. Det är glädje i båten och roligt att se hur det röda/rosa guldet fyller upp Ingemars sorteringskorgar.

Det har varit en mycket vacker dag på havet med sol och en lagom bris men så vänder vädret snabbt. Vinden tilltar och det mörknar norr över. Vi beslutar oss för att bege oss tillbaka. Väl i hamn avslutar Ingemar med att visa upp anläggningen Fjällbackakräftor som han delar med två andra kräftfiskare i området. I anläggningen kan han förvara levande kräftor inför leverans. Genom att pumpa syresatt saltvatten i lämplig temperatur genom olika kar så lyckas Ingemar och hans kollegor hålla levande kräftor leveransklara i upp till två månader. Anläggningen gör att Ingemar kan leverera levande kräftor till exklusiva restauranger som är villiga att betala ett betydligt högre pris för kräftor i perfekt kondition och storlek. Det här är en väl fungerande affärsidé som gjort att Ingemar idag bland annat har levererat kräftor till Nobelmiddagen, Prinsens bröllop och några av Stockholms finaste restauranger. Vi tackar Ingemar Granqvist för besöket och önskar honom fortsatt lycka till med verksamheten.



Är ni sugna på att följa med Ingemar ut en dag så har han även en charterverksamhet där man kan åka med honom på kräft- och hummerfiske. Läs mer om hans verksamhet på hemsidan: <http://www.msmira.se>

Läs mer om det hållbara fisket som bedrivs i Norra Bohuslän: <http://www.samforvaltningnorrabohuslan.se>

<https://www.fiskekommunerna.nu>

