

Fisk och fiske

Man ska inte såga av den gren man sitter på. Det är ett gammalt talesätt som går bra att överföra till fisket i Östersjön. Om man tar upp för mycket fisk på kort sikt, växer den inte till sig på lång sikt.

Politik

Torsk har blivit mer och mer sällsynt både i Östersjön och på Västkusten. Som matfisk är den eftertraktad och anses numera vara en delikatess. Själv är torsken en av Östersjöns få stora rovfiskar, såväl småfisk som kräftdjur slinker ner där torskstimmen drar fram.

För att trygga återväxten av torsk, lovade regeringen vid valet år 2002 att införa ett svenskt stopp för allt torskfiske. Gäller stoppet bara Sverige? Följer andra länder Sveriges beslut? Om vi inte ska äta torsk, vilka fiskar ska vi då äta?

Svårt för små och stora

I Östersjön fiskades det år 2001 drygt 20 000 ton torsk. Tjugo år tidigare drog man upp 92 000 ton. Torsken utnyttjar gränsskiktet mellan sötare vatten och tyngre salt, syrerikt havsvatten för sin fortplantning. De befruktade romkornen är så lätta att de flyter på skiktet mellan de två "vattenpaketen". Om gränsskiktet mellan "paketen" inte är stabilt fortsätter ägget till botten där det dör av syrebrist. Salthalten i Östersjön är låg, och på grund av övergödning råder det numera brist på syre på botten. Detta är ett starkt skäl till att torsken har problem, men ett felaktigt fiske är ändå den främsta orsaken till att torsken har minskat.

Om man ska fiska är det viktigt att ta de stora fiskarna som hunnit föröka sig. När torskarna som tas upp är små och ännu inte blivit könsmogna, förlorar man återväxten. Undvik därför filéer som är mindre än 30 cm.

De nya reglerna för torskfiske är stränga, eftersom fisken måste räcka i framtiden också. Ett stopp för torsk kan innebära att det även sätts stopp för att fiska sill och skarpsill i delar av sydvästra Östersjön. Maskorna som man använder i trålarna är nämligen så små att även torskar fastnar.



För stora och för många båtar jagar alltför få fiskar. När WWF vill minska EU:s fiskeflotta och minska på subventionerna till fiskesektorn, får de medhåll av fiskeribiologerna. Teckningen är från WWF:s fiskekampanj.

Det som inte syns – det finns inte

Aldrig skulle mycket av det som händer under ytan kunna ske på torra land. Hur skulle vi reagera om:

- ...jakten på älg, rådjur, hare sköttes av enorma jaktmaskiner, som i princip utrotade villebrådet, bara för att direkt gå över till att skjuta alla mindre djur – som småfågel, sorkar och möss.
- ...svamp och bärplockning sköttes av enorma skördemaskiner, som rev upp och förstörde ris, mossor och lavar.
- ...bilar, lastbilar och bussar tilläts ha så giftiga utsläpp att både växter och djur dog längs vägarna.
- ...alla sopor spreds okontrollerat i städer, ångar, åkrar, skogar, sjöar och rinnande vatten!

Vi skulle aldrig acceptera detta på land, men det sker ständigt under havsytan med hjälp av trålar, notar, drivgarn, oljeutsläpp och allmän nedskräpning av havet!

Fritt efter Jan Danielsson, HavsUtsikt 2/2001

Gränsvärden för dioxin och kvicksilver

Dioxin är en klorförening som bildas vid förbränning av sopor och i vanliga bilmotorer. Dioxin lagras i fett och vandrar från djur till djur i näringskedjorna. Man har även påträffat dioxin i fisk och sjöfågel, ja till och med i bröstmjolk.

Det finns ett gränsvärde för hur mycket dioxin mat får innehålla. Det är därför svårt att sälja fisk från Östersjön – i synnerhet fet fisk som strömming, skarpsill, ål och lax som lagrar dioxiner i köttet. Torsk hör inte till de feta fiskarna och påverkas därför inte i samma utsträckning.

Kvicksilver från gamla febertermometrar, batterier och lampor ”smiter” från soptippar och förbränningsanläggningar. De hamnar i vattendragen där de följer näringskedjorna utan att påverkas. Läs mer om kvicksilver och fisk på www.slv.se (Livsmedelsverket). Använd kvicksilver som sökord.

Miljömärkt fisk

Miljörörelsen, fiskerinäringen och livsmedelsindustrin har börjat att skapa regler och kontrollsystem för att miljömärka fisk. Än så länge är det sällan man ser miljömärkt fisk i butikerna, men ju mer kunderna frågar efter det, desto vanligare blir det.

Fångstkvoter

De olika grupper som beslutar om fångstkvoter har börjat lyssna mer på biologerna när man beslutar om hur mycket fisk som får tas upp. Det gäller också för beslut om maskor på trålarna och diskussioner om hur man ska minska fiskefartygen i antal och storlek.



Fiskeförsäljning i Ryssland

Foto: Gitte Jutvik

I Internationella Havsforskningsrådet sitter det biologer från alla Östersjöländer. De är måna om att yrkesfiskarna ska uppföra sig väl och bedriva ett uthålligt fiske, berättar Per-Olov Larsson vid Fiskeriverket. Varje år träffas rådet för att analysera bestånden av olika fiskarter och ge råd om hur mycket fisk man kan fånga.

Kontroll ombord

Den svenska kustbevakningen har skaffat smidigare båtar för att lättare kunna gå ombord på fartyg och kontrollera redskap och loggbok. Men när kontrollpersonalen gick ombord på ett litauiskt fartyg, ville yrkesfiskarna inte avbryta fisket för att visa en trål.

–Det här är ett problem som vi måste komma tillrätta med. Därför vill Fiskeriverket att det ska bli tvång på att visa sina redskap, säger Per-Olov Larsson.

I vissa länder har man bidragssystem där staten faktiskt hjälper till med investeringar i nya stora båtar och redskap. Fiskeribiologen Per-Olov Larsson påpekar att det är slöseri att nästan hälften av fisken fångas innan den är köns mogen. Det är alla länder runt Östersjön skyldiga till, säger han.

Uppåt för vild lax

Nästan all lax som säljs i Sverige är odlad i Norge. Odlad lax bidrar till hög efterfrågan på foderfisk och ger lokala utsläpp av föroreningar. Kunden bör veta detta när han eller hon väljer middagsmat.

Vild lax i Östersjön har det länge varit ont om till följd av att vattenkraften har byggts ut i många älvar, att laxarna har överfiskats och att många laxyngel på senare år har blivit sjuka och dött.

Stränga regler har införts för att rädda den vilda laxen. Nu har lax och öring börjat växa till sig igen i Östersjön och flera älvar. Därför har yrkes- och fritidsfiskare åter fått större möjlighet att fiska vild lax.

Alla hotade arter finns med i en röd lista som namnger alla hotade växter och djur i ett land. I Sverige finns vild lax med på så kallade rödlistor över hotade fiskarter. Men eftersom flera av bestånden i Östersjön är på väg att återhämta sig, säger Fiskeriverket glädjande nog att man kan överväga ifall vildlaxen ska tas bort från rödlistan.

Fisket ger liv åt Rusne

Rusne har med glöd att göra. Ordet betyder ursprungligen fyrbåk, en eld på stranden som visade vägen hem för sjömännen.

Glöd behövs i detta lilla samhälle. Det ligger som en ö mellan flodarmarna i Nemunas delta i Litauen, på gränsen till Kaliningrad. Nemunas är Östersjöns fjärde största flod. Vid mynningen i Kuriska lagunen rinner 632 kubikmeter vatten ut varje sekund. Här kan vattnet stiga med över 1,5 meter på våarna. Då får byborna resa med stridsvagnar om de ska ta sig någonstans. På hösten kan det också vara lika illa med översvämningar.



Fisk till middag?

Världsnaturfondens fiskguide säger stopp för torsk på tallriken. En kund som tänker köpa fisk bör låta bli att köpa torsk, speciellt om den kommer från östra Östersjön och Nordsjön, eller om den är så liten att den inte är köns mogen. Fler råd till dig som gillar fisk finns på www.wwf.se

Det är viktigt att den som handlar fisk ska vara aktiv och fråga varifrån fisken kommer och hur den har fiskats. Genom att inte köpa för små fiskar eller torsk från hotade bestånd kan konsumenterna påverka politiker och andra som fattar beslut om fisket i Östersjön.

Några familjer har tagit krafttag i bygden. De har startat ett kooperativ för turism, och de hoppas att gäster ska komma och bo i deras hus och cykla vattencykel på floden. Ekologiskt jordbruk prövas på flera håll. Ett snickeri har startat i liten skala. Annars försöker invånarna mest att livnära sig på att fiska och sälja gös, gädda och braxen. Den braxen som fångas här är ofta större än den som vi fångar i Sverige. Rökt braxen smakar gott när den kryddats med solrosolja, peppar och salt.

På sommaren firas olika fester med havet och fisket som tema. Då tänds brasor på stranden, det blir konserter och disko.



Populärt nöje.

Naturupplevelse, nöje och mat – fiske är otroligt populärt i Sverige såväl som i öst. Foto: Ola Jennersten

Tjuvfiske i Rusne

Byskolan har profilerat sig på biologi. Bland de 340 eleverna finns Vytautas Undraitis, som gärna vill fortsätta med de naturvetenskapliga studierna. Liksom de andra eleverna i skolan, inser han att framtiden förmodligen blir på någon annan ort. Här finns inget gymnasium, och utsikterna för byborna är inte ljusa. Vytautas vill inte bli sjöman som sin far. Det jobbet är för tufft, och det tjänar man inte mycket på numera, säger han:

– Det är ett svårt jobb. Man måste ha god hälsa och starka nerver för att överleva vid havet. Vi ses sällan, och när min pappa är hemma är han mycket trött.

Det är problem med att vissa personer tjuvfiskar med hjälp av elektricitet. De kan få stora fångster av fiskar som har rom i magen, rom som aldrig kommer att befruktas. Därför finns det stor risk för att fisket utarmas i framtiden.

– De tänker inte på återväxten, förklarar Vytautas Undraitis.

Arbetsuppgifter

1. Fisk är bra mat. Hur mycket fisk äter du varje vecka? Vilken sort är det och hur brukar den vara tillagad?
2. Alla fiskar vill vi inte ha på tallriken. Hur stor andel av alla svenska fiskarter har du ätit någon gång? Ta en fiskbok till hjälp. Varför äter vi inte vissa sorter?
3. Av vilka orsaker riskerar en del fisksorter att försvinna?
4. Skriv ett brev från en torsk till oss människor. Börja som brevet till höger:

Kära människa,
Då jag inte tror att du förstår vad du ställer till med för oss som lever i havet vill jag berätta lite för dig om våra problem...