



Vadstena Fisk AB

Vadstena Fisk AB är beläget på en växtodlingsgård utanför Vadstena i Östergötland. Vi är två bröder, Claes och Per Eke-Göransson, som driver gården och företaget. Vi bedriver växtodling och har tidigare producerat slaktsvin. För 7 år sedan slutade vi med grisar och började titta på annan produktion att kombinera växtodlingen med.

Vi bestämde oss för att börja testa att odla fisk i en RAS- (recirkulerande aquasystem) anläggning, RAS innebär att fiskarna föds upp inomhus i tankar. Vattnet i systemet är rent grundvatten utan några smittor och föroreningar, vattnet i systemet renas i olika steg och recirkuleras konstant med tillsats av lite nytt vatten efterhand som det behövs.

Foder till fiskarna köps in i Norge och är producerat av rester av laxodling. Så gott som alla fiskar behöver omega 3-fettsyror och är helt beroende av att få foder gjort på marina djur. Denna lösning gör att det inte är några vilda fiskar inblandade som använts för tillverkning av fodret.

Gödseln från fiskarna tas omhand i stora dammar och sprids på åkrarna där näringsämnen fosfor och kväve tas upp av spanmålsodlingen som består av vete, korn, raps och åkerböna. Detta gör att vi har skapat ett kretslopps-system där inga näringsämnen går till spillo och riskerar heller inte att komma ut i naturen och belasta den i onödan.

Vi föder upp fiskarna från befruktade ägg, den befruktade rommen hämtas hos en fiskare i Hjälmaren, rommen tas hem och kläcks sedan i speciella kläcktankar. Efterhand som fiskarna växer flyttas de till större och större tankar i olika system, fiskarna sorterar samtidigt vid flyttning, då de växer olika fort.

Fiskarna växer klart på ca ett och ett halvt år, i naturen tar det minst 5 år för att nå samma vikt, detta beror på att vattnet i tankarna har sommartemperatur hela tiden, (21 grader) till skillnad från i naturen då fiskar inte växer till alls under den kallare perioden på året. Att fisken växer så fort som den gör får följderna att den är väldigt mör och god att äta.

Abborren levereras vanligen vid 300 gram, detta ger två filéer på 70 gram. Vi kan självfallet leverera fisk av andra storlekar om så önskas. Fisken fileas av oss och levereras nästa dag (det går givetvis också att köpa rundfisk). Detta ger en helt färsk filé, vilket kan jämföras med vild fisk som sällan är färskare än en vecka.

Eftersom vår odling fortfarande är i relativt liten omfattning, och vi har prioriterat leveranssäkerhet och kvalitet, har vi hittills levererat till restauranger i närområdet. Vi har dock under en säsong levererat till Grand Hotels veranda och Den Gyldene Freden. Restauranger i närområdet som vi för närvarande levererar till är Ombergs Turisthotell utanför Vadstena och Stångs Magasin i Linköping med flera.

Vi hoppas att informationen om vår produkt gett ett intresse, vi hoppas att ni vill prova produkten och att den faller er i smaken.

För Vadstena Fisk AB

Per Eke-Göransson

Claes Eke-Göransson

vadstenafisk@abylund.se