



Lappländsk Fjällröding odlas i friskt fjällvatten och skyddas i EU med en skyddad geografisk beteckning. Foto: Bergmans

Målmedvetenhet har gett Lappländsk Fjällröding en skyddad geografisk beteckning i EU

Fjällrödingen är känd som Lapplands landskapsfisk och populär för sitt krämiga orangeröda fiskkött med smak av löjrom och umami. Att Lappländsk Fjällröding nu har tilldelats en skyddad geografisk beteckning inom EU kan hjälpa till att lyfta fram fiskens kvaliteter till fler konsumenter och bidra till näringen i regionen och vattenbruket i Sverige.

Lappländsk Fjällröding som föds upp i kallt och klart fjällvatten i svenska Lappland har tilldelats en skyddad geografisk beteckning inom EU.

— Det här är fantastiskt roligt. Märkningen av Lappländsk Fjällröding stärker en lokal produktion vilket också bidrar till att stärka näringen i Lappland, säger Josef Nygren, som var en av initiativtagarna till att starta fiskodling av Lappländsk Fjällröding på 1980-talet.

— Vi har ett par entusiaster som ville göra något för att bibehålla arbetstillfällena kring Wilhelmina och motverka den utflyttning som pågick då. Vi har kanonlägen och rätt vatten för att producera fisk här uppe. Vi behöver arbetstillfällena och mat här i glesbygden, berättar Josef.

De första rödingarna producerades 1987 och sedan dess har verksamheten vuxit. Idag är vattenbruket en viktig arbetsgivare i Wilhelmina kommun.

Föds upp i kallt och friskt fjällvatten

Lappländsk Fjällröding föds upp i vattendrag i Arjeplogs, Arvidsjaur, Lycksele, Vilhelmina och Åsele tingslag samt Malå socken i svenska Lappland. På grund av de stora höjdskillnaderna har området ett varierande klimat, med en månadsmedeltemperatur i januari från -10 till -17°C och under juli mellan 0°C i fjällområdet till knappt 15°C i Piteälvens och Luleälvens dalgångar.

Fisken föds upp i nätkassar i befintliga vattensystem. Uppfödningen är anpassad så att Lappländsk Fjällröding behåller så mycket som möjligt av de egenskaper och det beteende som återfinns hos den vilda fjällrödingen från Hornavan, från vilken Lappländsk Fjällröding härstammar genetiskt.

— En skyddad geografisk beteckning för Lappländsk Fjällröding är positivt för vattenbruket i sin helhet som har potential att växa och utvecklas i Sverige. Fjällrödingen har speciella krav på miljö och vattentemperaturer som vi kan tillgodose i Sverige. Därför är den också en ganska unik produkt, säger Frida Solstorm, vattenbrukssamordnare på Jordbruksverket.

Från fiskägg till tallrik

Det har varit en lång resa från starten av den kommersiella odlingen av Lappländsk Fjällröding 1987 till att idag exportera kvalitetsfisk till bland annat till Finland och Benelux-området samt till Frankrike, Danmark och USA.

— När jag började var rödingen ingen stor produkt, men vi hade ambitioner och en enorm tjurskallighet, säger Josef och skrattar.

— Vi har skalat upp kontinuerligt för att möta efterfrågan och med vår nya satsning på förädling har vi hela kedjan från fiskägg till tallrik här i Wilhelmina. Lappland har fantastiskt fint vatten som ger en jättegod fisk. Det är väldigt roligt att det nu uppmärksammas med en skyddad geografisk beteckning i EU.

Beskrivningen av fiskens kvaliteter får det onekligen att vattnas i munnen. Lappländsk Fjällröding har ett fiskkött som är svagt till kraftigt orangerött med en smak av löjrom och umami. Köttet erbjuder angenämt tuggmotstånd samtidigt som det upplevs som mört och nästan krämnt.



Josef Nygren var pionjär när han startade odling av Lappländsk Fjällröding utanför Wilhelmina. Nu har Lappländsk Fjällröding skyddats av EU.
Foto: Anna Hållams och Umlax.