



”Vi har ett av de största bestånden i Europa”

I Sverige har det fiskats ostron i hundratals år, trots det saknas både regleringar och inventeringar av bestånden. Genom att filma botten från Lysekil till norska gränsen har marinbiologen Linnea Thorngren tagit reda på hur stort det svenska beståndet av platta ostron faktiskt är.

Du har räknat ostron för hand?

– Det är inte så tidskrävande som det låter. Men ja, genom att sätta en videokamera på en släde efter en båt har jag filmat botten på slumpvis utvalda platser mellan Lysekil och norska gränsen. Därefter har jag räknat ostron på filmerna, och gjort en uppskattning av det totala beståndet. I dag har vi någonstans runt 30–40 miljoner ostron, det är svårt att säga exakt.

Är det mer eller mindre än tidigare?

– Eftersom det aldrig har gjorts någon skattning av ostronbeståndet tidigare är det svårt att säga om det har funnits mer eller mindre. För att få en uppfattning om

”I Sverige finns det inga kvoter gällande hur mycket man får fiska, det är med andra ord ganska fritt. Det är väldigt fritt.”

hur de svenska ostronbestånden mår krävs det att man gör kontinuerliga uppföljningar.

I och med att efterfrågan på ostron ökar, finns det risk för att de svenska bestånden kan komma att exploateras allt mer. Genom att göra en uppskattning av beståndet och fisketrycket i Sverige, var syftet med studien att ta reda på om produktionen av ostron kan ökas på ett hållbart sätt. Enligt Linnea Thorngren ligger fisketrycket i Sverige i dag på under en halv procent av det totala beståndet, vilket är väldigt lite om man jämför med till exempel Danmark. I Limfjorden som har ett av de finaste ostronbestånden i världen, tar man upp cirka tio procent av beståndet varje år.

– Eftersom ostronfisket i Danmark är MSC-märkt anser man att det är hållbart. För att svara på om man kan öka fisketrycket i Sverige behövs mer studier. Ett alternativ är att odla mer, vilket absolut går att göra, särskilt nu när producenter har lyckats med att få fram ostronryngel på ett framgångsrikt sätt.

Hur ser svenska ostronbeståndet ut jämfört med andra länder?

– Det platta ostronet är en art som har blivit utfiskad

i stora delar av Europa, från att ha täckt botten i enorma områden så finns det i princip inget kvar. Vi i Sverige har haft ett väldigt småskaligt fiske med hållbara metoder vad gäller ostron. Framför allt dyker vi efter ostron här, medan man i andra länder drar trålar efter botten, vilket förstör livsmiljön. Det har gjort att vi har ett av de största bestånden i Europa, trots att vi ligger i utkanten av artens utbredningsområde. De bestånden brukar i vanliga fall vara väldigt små och inget man kan räkna med.

En annan anledning till att de svenska ostronen har klarat sig bra jämfört med andra länders ostronbestånd är troligtvis äganderätten, menar Linnea Thorngren. I Sverige får ostron inte plockas eller fiskas utan markägarens tillstånd. Den som äger marken intill strandlinjen, äger med andra ord även fiskerätten till de ostron som finns 200 meter ut i vattnet.

– I Sverige finns det inga kvoter gällande hur mycket man får fiska, det är med andra ord ganska fritt. Det är väldigt fritt. Men tack vare att ostronen är privatägda, har troligtvis ägarna varit måna om att fisket ska vara hållbart. De vill ju ha kvar sin ostronbank. De som fiskar ostron får kontakta och skriva avtal med varje markägare.

Hur påverkar utbredningen av det invasiva japanska ostronet våra svenska ostron?

– Det som är oroväckande är att det japanska ostronet växer otroligt mycket snabbare än det svenska. I min studie har jag också kunnat visa att de trivs på samma platser och på samma djup, vilket man inte trodde tidigare. Men det pågår just nu en studie på IVL Svenska Miljöinstitutet, som undersöker hur det japanska ostronet påverkar blåmusslor och det platta ostronet.

Hur säkert är det att äta ostron, om man till exempel inte vill få i sig miljögifter? De kallas trots allt ”havets reningsverk”.

– Begreppet havets reningsverk anspelar främst på det faktum att ostronen renar havet från näring eftersom de äter plankton. De ostron som produceras i Sverige kommer från så kallade A-klassade produktionsområden, som innebär att de odlas på ett behörigt avstånd från stora båthamnar och andra utsläppskällor. Ostron testas också varje vecka för att säkerställa god kvalitet. Generellt kan man säga att ostron är bra på att själva göra sig av med gifter – både miljögifter och algtoxiner. ➔

Linnea Thornblad

GÖR: Marinbiolog och doktorand vid institutionen för marina vetenskaper på Göteborgs universitet.

SÅ ÄTER JAG HELST MITT OSTRON: Sittandes på en slät, ljummen granithäll med några droppar citron på ostronet och ett glas champagne.

