



# Gamlebyen Rotaryklubb

Referat 15.05.24

## NORDIC KINGFISH - FISKEOPPDRETT PÅ ØRA

Tilstede: 15 medlemmer

Vinner av vinlotteri: Egil S

Dagens møte ble ledet av Ragnvald, som kunne invitere oss med på teatertur til Sunne 15 - 16 august. **Västanå Musik & Teater** setter opp stykket **Herr Arnes Penningar**, en spennende spøkelseshistorie fra 1500-tallets Bohuslän etter **Selma Lagerlöfs** fortelling. Det er reservert overnatting for inntil 16 personer, og fortsatt noen plasser ledig. Først til mølla ...

Vi har i lengre tid ønsket et bedriftsbesøk til fiskeoppdrettet på Øra, men det har ikke latt seg gjøre. I stedet kom nå fabrikkssjef **Roger Fredriksen** til oss og kunne fortelle om den nye og spennende industrien i Fredrikstad. Han har mange års erfaring fra fiskeoppdrett, og er nå i gang med et nytt oppdrettseventyr.

Det startet med lakseoppdrett i lukket anlegg i 2019, men det viste seg at dette ikke var lønnsomt. I stedet har man nå gått over til produksjon av **Yellowtail Kingfish**. Dette er en tropisk fisk som krever varmere vann, men som også vokser mye raskere og gir vesentlig høyere priser. Anlegget tar inn sjøvann fra dypt vann i Nøkkledypet og renser dette før det går inn i produksjonen. Hele produksjonsprosessen skjer i et lukket anlegg, og alt avfall skilles ut i et eget slamlegg. Hvert 40. minutt er anleggets 15 000 m<sup>3</sup> med vann renset, og 99% av vannet gjenbrukes etter rensing. Vannet de slipper ut er renere enn det som tas inn! Og slammet blir tørket og blir til biogass på FREVAR.



Roger Fredriksen har nå byttet ut laksen ...



... med den mer eksotiske Yellow Kingfish

Fisken trenger oppvarmet vann, ca. 23 grader, men det brukes mindre strøm for oppvarming enn man måtte bruke for å kjøle ned vannet ved lakseproduksjonen. Fiskeyngel importeres fra bedriftens anlegg i Danmark. Den første tiden må de bite små fiskelarvene ha levende fôr (som da må være enda mye mindre), noe som gjør dette til en krevende prosess. Fiskeforet inneholder vesentlig mere marine næringer enn f.eks. laksefôr. Dette gjør fôret dyrere, men også smaken på produktet bedre.

Bedriften er fortsatt i en oppstartsfasen, og planlegger også et anlegg i California. Så langt har de ikke tjent så mye penger, men det er forventet en god utvikling i tiden som kommer. Selskapets hovedaksjonær er Rasmussen-gruppen i Kristiansand, men det er også en rekke lokale investorer fra Fredrikstadområdet. Vi har med dette fått en ny og spennende høyteknologisk virksomhet i byen.

Fredriksen hadde også med to hele, nyslaktede fisker, så vi kunne se hva de produserer. I tillegg stilte Markus - som p.t. er den eneste i byen som serverer denne fisken - opp med spennende og gode smaksprøver. En nydelig avslutning på møtet.

**Referat:** Dag Strømsæther og Bernt Børresen