

Lyseraude fiskegleder i øyparadiset

Rødmande fisk i mange variantar ventar den som vitjar Engesund. Den irsknorske meisterkokken Michael Reddington gjer smaksopplevinga til ein fest, her midt i indrefiletten av Fitjarøyane.

Dei fann ein kokk med lang og brei erfaring då Engesund Fiskeoppdrett skulle hyra inn kjøkensjef på visningscenteret.

– Me er stolte over å ha eit visningscenter på flåten med fullverdig kjøken, spisesal og visningsrom i kjellaren, seier dagleg leiar Svein Eivind Gilje, som er dotterson til Lars Kleppe. Kleppe var den som starta familiebedrifta.

Satsevilje er gjennomgangstenen i fiskeoppdrettet, som i dag framstår som ei topp moderne laksebedrift med til saman seks lokalitetar i Fitjar og i Masfjorden. Årsproduksjonen er for tida på 4000 tonn laks, som blir slakta hos fiskebedrifta Sekkingstad på Sotra og derifrå eksportert til mange verdshjørne.

– Me ønskjer oss endå fleire besøkande på visningscenteret, og har difor i tillegg til kjøkensjef og mentor Mike Reddington tilsett visningsvertane Kjersti Skaten og Karina Bunes. Klarar me 3000 nøgde gjester per år, har me nått målsetjinga vår, fortel Gilje, som er gift med Lisa Instefjord Gilje. Ho er dagleg leiar ved visningscenteret, og er i permisjon for tida.



Mike byr blant anna på regnbogaure frå denne merden, og har med stor fantasi tilverka laks på ulike måtar: tartar, gravlaks, kokt laks, rå, sashimi, steikt osv., til glede for dei besøkjande på visningscenteret.

*Innbaka laks
er ein av
rettane som
kan dukka
opp på
menyen for
den som
vitjar
visnings-
senteret.*



I lokala til det tidlegare meieriet på Fitjar har Engesund Fiskeoppdrett i dag kontrollsentralen, der mellom andre Alf Helge Storevik og Henriette Tranøy har oppsyn med lakse- og aureproduksjonen i Fitjar og Masfjorden. Her styrer dei også føringa av laksen. Tranøy fortel at dei har eit sterkt fokus på utnyttinga av føret og at minst mogleg går til spille.

– Me vekslar mellom å sitja her og å jobba på sjølve anlegget, fortel Storevik, som har jobba her i om lag eitt år og stortrivst. Tranøy tok fagbrev som driftsteknikar i sommar og har tre års fartstid i bedrifta.

Engesundmerden

Me kan ikkje nemna Engesund Fiskeoppdrett utan å fortelja om den nyutvikla, lukka betongmerden som nett kom på plass i Masfjorden og er eit lukka system som skal gjera det mogleg å la smolten veksa seg til nærare eit halvt kg før dei vert flytta over til vanlege merdar.

«Engesundmerden» er eit pilotprosjekt i lakseoppdrettsnæringa, der Engesund Fiskeoppdrett har gjort avtale med Bergen Group Sjøsterk om vidareutvikling og sal av merden, som kan romma 100.000 smolt. Når fisken har fått veksa seg så stor i eit lukka system, er han ikkje så sårbar for lakselus. Ein reknar med å setja i gang pilotprosjektet i løpet av oktober 2018.



Visningscenteret i Engesund ligg ein ca. ti minuttts reise frå Fitjar sentrum og er verkeleg verd eit besøk.

Fakta:

1. Målgruppe: Bedrifter, skular og folk frå regionen
2. Formål: Innblikk i produksjon av lokal kvalitetsfisk og ein smak av delikatessene
3. Etablert i 1987 og har i dag 18 årsverk
4. Stad: Fitjarsjøen 2, Gamle Meieribygget, 5419 FITJAR
5. Nettstad: <https://engesund.no>

Tekst/foto: Heidi Eikremsvik

Publisert: 15. oktober 2018