

# Kan man spise sig ud af problemet?

**Invasion:** Sortmundede kutlinger er en invasiv fiskeart, der truer økosystemer og fiskeri i de sydlige danske farvande. Men problemet kan vendes til en ressource, hvis danskerne får øjnene op for kutlingen som spisebærende. Det kan give fiskerne nye indtægter og holde den aggressive fisk i skak.

MIKKEL BÆKGAARD (TEKST OG FOTO)  
indblik@jp.dk

»Vi kan hive et ton op hver eneste dag,« siger Rasmus Larsen. Han er en af de kun tre tilbageværende fiskere i Guldborg på Lolland.

Den unge fisker peger på de hundredevis af gråsorte fisk på 10-15 centimeters længde, som ligger og spræller i en ruse i bunden af hans lille båd.

»De æder rejerne i fjorden, som vi normalt lever af at fange. Og når vores ruser bliver fyldt op med dem, ødelægger sælerne vores net for at komme ind til de tusinder af små fisk,« fortæller han.

Det er sortmundede kutlinger, der ligger der og spræller. En invasiv art fra Sortehavet, der har spredt sig via ballasttanke i store skibe og på rekordfart har bredt sig til store dele af de sydlige danske farvande. Her lever fisken uden naturlige fjender og ødelægger økosystemer, så det i dag stort set kun er sortmundede kutlinger, der havner i fiskernes ruser. Og indtil nu har fiskerne kun kunnet sælge kutlingerne billigt til fiskemel og minkfoder.

Men alt dette kan ændre sig, håber både fiskerne og Danmarks Fiskehandlere. Fisken smager nemlig rigtig godt med sit fine kød og skind uden skæl, der let kan steges sprødt. Og kan danskerne og udlandet få smag for kutlingen, kan et problem måske vendes til en ressource.

»Med over 200 tons kutlinger alene i Guldborgsund mellem Lolland og Falster er der rigeligt at tage af. Så vi kan lige så godt udnytte den og få det bedste ud af det – især når den faktisk smager så godt, som den gør,« siger Joachim Hjerl, som er projektleder for et projekt hos Danmarks Fiskehandlere. Det skal med støtte fra EU og Fødevareministeriet undersøge kutlingens kulinariske og kommercielle potentiale.

**Stor trussel mod havmiljøet**  
Og det er ikke kun fiskerne, der er bekymrede over kutlingernes hastige udbredelse. Det er myndigheder og biologer også, for fisken er en stor trussel mod havmiljøet.

»Erfaringer fra bl.a. Rusland og USA viser, at den sortmundede kutling har en kedelig evne til at forandre bundfaunaen og fiske-sammensætningen. Fisken er meget aggressiv og spreder sig lynhurtigt, og på få år kan havmiljøet blive ændret markant til skade for andre fiskearter og fiskeriet,« fortæller Claus Falconi, biolog, ph.d., hos Gemba Seafood Consulting, som rådgiver Danmarks Fiskehandlere om kutlingen.

lingen. Og faktisk kan den sortmundede kutling også leve i ferskvand, hvilket gør biologerne ekstra nervøse. Man frygter nemlig, at kutlingen vil trække op i de danske åer og søer, hvor den laver uoprettelig skade på de skrøbelige ferskvandshabitater.

Derfor er der gode grunde til at bekæmpe kutlingen med alle midler.

»Den sortmundede kutling er allerede så udbredt, at vi næppe kan udrydde den i de danske farvande. Men ved at fiske den i store mængder, kan vi holde bestanden nede og dermed begrænse skaderne, som den kan forvolde,« siger Claus Falconi.

## Topkokke skal skabe kutlingetrend

Danmarks Fiskehandlere har endnu ikke beregninger på, hvor stort kutlingens potentiale er i form af omsætning og arbejdspladser. Projektet er endnu i sin spæde start, men målet er blandt andet at introducere kutlingen på det danske marked.

Første skridt er at få fisken på spisekortet på landets toprestauranter. For bliver fisken først populær i kokkekredse, kan kutlingen blive en trend, der kan sprede sig til forbrugere – på samme måde som med andre råvarer som speltmel, ramsløg og svinekæber.

»Kutlingen smager rigtig godt og er fin i kødet – lidt ligesom aborre. Jeg tror, vi kan få skabt nogle gode retter med den, som på sigt kan inspirere danskerne. Det er jo lykkes for med andre råvarer, så hvorfor ikke også denne gang?« siger Anders Selmer, ejer af Købbyens Fiskebar i København.

Han er en af dem, der kan se muligheder-

ne i den sortmundede kutling. Han har prøvet smag kutlingen, rodet lidt med den i køkkenet og regner med at sætte den på kortet i løbet af efteråret.

Men på trods af den gode smag kan vejen til danskerne middagsborde dog synes lang for kutlingen, som både har et dårligt image og er ukendt som spisebærende på vores breddegrader.

»Desværre har vi i Danmark ikke tradition for at spise små fisk – det er de meget bedre til i Sydeuropa. Og den lille fisk er ikke let at håndtere for uøvede,« siger Anders Selmer.

Endnu findes der ikke maskiner, der automatisk kan filetere kutlingen. Det sætter begrænsninger for, hvor billigt den kan sælges, når den skal skæres op med håndkraft af fagfolk.

## Udenlandsk interesse

Men hvis kutlingen ikke slår igennem i Danmark, kan den måske vise sit værd andre steder. For i udlandet er der allerede interesse for at spise den.

»I Danmark har vi ikke nogen traditioner for at spise kutlinger, men det har de i Italien. Især omkring Venedig er de glade for den og vil gerne importere flere. Men også i Kina spiser de lystigt en fisk, der minder meget om kutlingen,« siger Jens Henrik Møller fra konsulentbureauet Gemba Seafood Consulting, som arbejder med innovation inden for seafood-markedet.

Desværre kan det dog være svært at få en eksport op at stå til Kina, forklarer Jens Henrik Møller.

»Vi kan – på trods af de mange kutlinger i Danmark – få svært ved at levere store nok mængder til for alvor at gøre os interessante for det kinesiske marked. Så i første omgang skal vi nok prøve at sætte mere på de nære markeder som det danske og italienske og ikke have alt for store forhåbninger om et nyt kinesisk eksporteventyr.«

## Fortrøstningsfulde fiskere

Selv hvis der ikke opstår noget kutlingeventyr, er fiskerne i Guldborg dog fortrøstningsfulde for fremtiden. De kan nemlig se, at deres fiskeri af den grå-sortede fisk har en effekt – også selv om de kun kan sælge den til fiskemel. Det begrænser nemlig den enorme bestand til gavn for bl.a. de rejer, fiskerne normalt lever af at fange.

»Vores rejefiskeri får det bedre af det. Det samme gør bestanden af torsk og fladfisk, som kutlingerne ellers æder rognen fra. Så det skal nok gå trods alt. Men vi håber selvfølgelig, at danskerne og omverdenen får smag for kutlingen, så vi kan bruge den til noget fornuftigt,« siger Cextin Jørgensen, der ligesom sin nevø Anders Larsen er fisker i Guldborg.



På kutlingefiskeri i Guldborgsund. Siden 2008 er bestanden af kutlinge »eksploderet« i de danske farvande. Fisken trives tilsyneladende rigtig godt i de danske farvande.



Sprødstegt kutling med fennikel. Det er en af de mange retter med "den nye fisk", som fiskehandlerne vil markedsføre.

Fiskere i Guldborg håber på, at de kan lave forretning på de mange sortmundede kutlinge i farvandet ved Lolland og Falster. Men det kræver, at danskerne for alvor får øjnene op for kutlingen som en spisebærende.

## FREMMEDE FISK

### Sortmundet kutling

Den sortmundede kutling er en invasiv art, der første gang blev observeret i Danmark ved Bornholm i 2008. Siden har fisken spredt sig til store dele af de sydlige danske farvande.

Kutlingen stammer fra Sortehavet, men har formodentlig spredt sig via ballasttanke i store skibe. I de danske farvande har den sortmundede kutling ingen naturlige fjender og har på få år næsten udkonkurreret andre fiskearter.

Kutlingen har også bredt sig til bl.a. flodområder i Rusland, Aralsøen samt langt op ad Donau Floden. Fisken kan nemlig også leve i ferskvand, hvor den udgør en stor trussel mod de ferskvandsbaserede økosystemer.

De enorme mængder sortmundede kutlinger går især ud over bestanden af rejer og små bunddyr, som kutlingerne lever af. Derfor er der til stor bekymring for både fiskere og biologer.

To biologistuderende har i en rapport skønnet, at bestanden af sortmundede kutlinger alene i Guldborgsund udgør mindst 200 tons.