



SUSHI PÅ SKÅNSKA

Daniel Joannou och Magnus Wallin på **Rå Epok i Lund** har tröttnat på rödlistad fisk och tveksamma halvfabrikat och **satsar på lokala råvaror och schysst fisk!**

AV LISA ISING FOTO TINE GUTH LINSE





”De vill vara en sushikrog där gästerna äter med gott samvete”

Röding med äpple och gräslök. Torskrygg med pepparrot. Gös med björnbär. Fjällröding med rostade pumpafrön. Bergtunga med fänkålsdill. Det är några av sushibitarna som förbereds på den lilla krogen i centrala Lund denna tisdag. Bakom konceptet står krögarna som vill vara en sushikrog där gästerna äter med gott samvete.

– Det ligger i tiden. Folk blir mer och mer medvetna om vad de stoppar i sig. Och det går ju att göra sushi med annat än hotade arter som jätteräka, tonfisk och ål, säger de.

Med välslipad kniv jobbar Magnus Wallin sig igenom högen med torskfilé som snabbt förvandlas till små nigiri-bitar. Från högtalarna hörs krogens signaturmelodi – en skånsk spellista med lokalproducerad musik: allt från Peps och skånsk reggae till Wilmer X och gamle Edvard Persson. En gimmick som körs med glimten i ögat.

DET ÄR FEM år sedan duon Joannou-Wallin valde bort det rödlistade: fisk som antingen håller på att bli utfiskad, är kontroversiellt trålfiskad, spekulativt uppodlad eller transporterad jorden runt.

I stället har de utforskat vilka fiskar som simmar i våra egna vatten – och sedan experimenterat sig fram. Så enkelt har det inte alltid varit. Men begränsningarna har också varit inspirerande och inneburit nytändning i en bransch som annars tycks rätt konservativ.

– Vi har verkligen provat det mesta och det är inte allt som funkar som sushi, berättar Daniel.

Gäddan var för grov. Kummel var snorig och sej rent ut sagt äcklig. Stenbit och sjurygg var inte heller någon hit. Ständigt har Daniel, Magnus och de andra kockarna testat nytt och utvärderat.

Vid det här laget har de hittat fram till ett gäng hållbara klassiker med torsk, kolja, bergtunga, abborre, gös och röding som stående inslag. Förutom naturell serveras fisken bland annat som ceviche och carpaccio.

– Man kommer närmare råvaran och måste verkligen tänka till för att se vad som funkar. Det är så mycket intressantare än de halvfabrikat som används på många sushiställen, intygar Magnus som även har erfarenhet från mainstream-sushi.

FÖR MÅNGA HAR det där med fisk blivit krångligt. Listan över de rödlistade är lång och det räcker inte alltid att kunna den utantill för att göra rätt. Rå Epok håller koll åt sina gäster, ett slags service om man så vill.

Men det goda samvetet är en färskvara och de olika larmen avlöser ofta varandra. Som det här med räkorna. Några jätteräkor har aldrig funnits på Rå Epok eftersom odlingen av dem förstör Sydostasiens mangroveskogar och därmed skyddet mellan land och hav. Det hållbara alternativet har hittills varit svenska räkor – men sedan även de har fått ”rött ljus” hämtas räkorna från Barents hav. Ett avsteg från det lokala som känns okej.

– Det gäller att vara på tårna och särskilt kunderna i Lund är väldigt medvetna. Minsta förändring från Världsnaturfonden, WWF, får folk att reagera. >



Gös med björnbär, abborre med plommon, bergtunga med fänkålsdill.



Rå Epok har öppnat en systerkrog i Helsingborg – i övrigt är det få sushiställen som följt i deras spår att satsa på lokala fisksorter.



I stället för misosoppa serverar Rå Epok en soppa som görs på räkskal – en del i hållbarhetstänket.



Nigiri-sushi med schysst fisk – röding, torsk och lax – och närodlad topping.



Råvaran i centrum.
Färska äpplen och
gräslök samsas med
fisk som fjällröding
och lax i makirullarna.



På Rå Epok filéar man fisken själv och halvfabrikat lyser med sin frånvaro.

”80 procent av världens kommersiella fiskbestånd är fullt utnyttjade eller överfiskade”

➤ Räkorna ersätter även så kallade crabsticks, en produkt i populära California Rolls som Magnus och Daniel inte ger mycket för. Här blir det i stället den skånska varianten ”Kallifårnia Pillerolle” med egenskalade räkor. Och av räkskalen gör de en egen soppa som får ersätta den obligatoriska misosoppan. Kastrullen puttrar ständigt på spisen.

– Det känns både kul och hållbart. Varför skulle vi bara slänga alla räkskalen?

Ambitionen att använda lokala råvaror syns också i sushimenyns vegetariska utbud och även här experimenteras det friskt. I både nigiri- och makirullar används råvaror som kantareller och karljohanssvamp, vaxbönor och rödbetsblad. En verklig skönhet är nigrin med färggranna strimlor av säsongens morötter i gult, orange och rött.

– I våras testade vi färsk ramslök och nu provar vi fänkål, krondill och röda höstapplen, berättar Daniel och bladdrar ivrigt bland smartphonens Instagrambilder, ett viktigt redskap i marknadsföringen.

I STÄLLET FÖR att servera samma ”sushifiskar” överallt i världen tycker Magnus och Daniel att branschen borde försöka hitta tillbaka till de principer som ursprungligen gällde för den japanska sushin – och sedan applicera dem på det egna geografiska området.

Problemen har kommit med sushiboomen. Numera äts sushi flitigt över hela världen – och alla vill ha samma utbud på menyn. Vilket bidrar till utfiskning och likriktning. Redan i dag bedömer

WWF att drygt 80 procent av världens kommersiella fiskbestånd är fullt utnyttjade eller överfiskade. Och sushibranschen är en bidragande aktör.

SOM EN VÄCKARKLOCKA deltog sushikockarna på Rå Epok härom året i ett uppdrag med miljöinstitutioner som Naturskyddsföreningen, WWF och Greenpeace i miljötidningen Camino där man uppmanade svenska sushirestauranger att plocka bort rödlistad fisk från menyn och öka andelen miljöcertifierad råvara med minst 10 procent.

Nu har Rå Epok öppnat systerkrog i Helsingborg men fortfarande är det förvånande få som har följt deras exempel. Daniel inser utmaningen men är ändå lite besviken på kollegerna i branschen.

– Det är hela tiden en balansgång. Man får vara ödmjuk och svälja stoltheten när något inte går hem hos kunderna. När vi plockade bort laxen blev det ramaskri. I dag använder vi odlad lax från Norge. Den är bättre än både den vildfångade och den sydamerikanska odlade, men vi ser fram emot ännu bättre miljöcertifierade alternativ.

– Vi kan inte vara hur konstiga som helst, då skjuter vi oss i foten. Alla vill inte bli överraskade och många tycker att vi är utflippade nog som gör sushi på kantareller. 🍣

Kolla fisken!

» Håll koll i mobilen på vilken fisk som är rödlistad – ladda ner Naturskyddsföreningens app Grön Guide.