

Himmalhøgir prísir á laksi úr Føroyum

LAKSUR Fyri góðum hálvum ári síðan fingið føroyskar alifyritøkur, sum selja feskan, føroyskan laks, ein miðalprís, sum lá millum einar 25 og 27 krónur fyri kilo. Men seinastu tíðina hevur sami fiskur fingið millum 38 og 40 krónur fyri kilo í miðal

Vilmund Jacobsen

Tað gongur sera væl at selja feskan laks úr Føroyum, og prísirnir hava í seinastuni verið himmalhøgir.

Seinastu tíðina hevur nógv verið at hoyrt um stóra ali- og framleiðslufyritøkuna Bakkafrost á Glyvrum, sum er vorðin ein rættiligur risi innan føroyskt vinnulív, framleiðslu og útflutning av laksi og laksavørum.

Men tað eru eisini onnur alifeløg og sölufeløg í landinum, sum fáast við laks.

Bakkafrost er serliga kent sum virkið, ið virkar portiðir úr laksi, meðan onnur feløg hava hildið seg til feskan fisk, sum tó eisini er ein partur av vøruútboðnum hjá Bakkafrosti.

Góðir prísir

Bjarni Kass er solumaður hjá Salmex, ið selir alifisk hjá Viking Seafood á Strondum og Faroe Farming í Suðuroy.

Eins og onnur sölufólk, ið selja feskan, føroyskan laks, veit hann um prísirnar, sum hava verið og eru á marknaðinum.

Og hesir prísir eru snøgt sagt "eksploderaðir", sum solumaðurin tekur til.

Hann sigur, at meðan miðalprísir fyri feskan, føroyskan laks í desember lógu millum 25 og 27 krónur fyri kilo, hava miðalprísirnir fyri sama fisk seinastu tíðina ligið millum 38 og 40 krónur fyri kilo.

» ... hví amerikumennt júst vilja hava hin stóra fiskin – og ikki hin smáa – eri eg ikki greiður yvir...

BJARNI KASS, SØLUMAÐUR

Bjarni ásnannar, at hetta er ein rættiliga stór prísøking, sum kemur sera væl við hjá føroysku alivinnuni.

Hann sigur, at prísøkingin hevur verið bæði Evropa og USA.

- Tað stóri alifiskurin, sum er 6 kilo og størri, hevur rættiliga góðan prís á ameri-

kanska marknaðinum, meðan fiskurin, sum er minni enn 6 kilo, kanska fær einar 4 krónur minni fyri kilo á evropeiska marknaðinum, enn hin stóri fiskurin fær í USA.

Bara stórt

Bjarni Kass sigur, at USA vil bara hava tann stóra laksin,

sum eftir øllum at døma í stóran mun endar sum sushi á amerikanskum matstovum.

- Vit vita ikki, hvussu stórir partur endar sum sushi, men vit halda, at hetta er ein fittur partur av laksinum, vit selja vestur um hav, leggur hann aftrat.

Solumaðurin hjá Salmex heldur, at umleið helmingurin av útfluttum feskum laksi úr Føroyum í lötuni fer til Evropa, meðan hin helmingurin fer til USA.

Spurdur, hvør orsökini er til, at USA bara vil hava tann stóra og heila fiskin, sigur Bjarni Kass, at tað er hann ikki heilt vísir í.

- Hinvegin er greitt, at heili fiskurin heldur sær betri enn eitt nú fesk laksafløk. Men hví amerikumennt júst vilja hava hin stóra fiskin – og ikki hin smáa – eri eg ikki heilt greiður yvir, men hetta kann hava nakað við tað at gera, hvussu fiskurin verður skorin til sushi, sigur Bjarni Kass.

Fóður og umstøður

Ymiskar orsøkir kunnu vera til, at feskur alifiskur júst hesar seinastu mánaðirnar hevur havt so góðan prís.

- Ein er, at eftirspurningurin hevur verið rímliga stórur, og annar er, at



Omega3-feittsýrur verða sagdar at vera heilsugóðar og tá fóðurið, sum fiskurin fær at eta, eisini er úr fiski, hevur feski laksurin úr Føroyum eitt høgt tal av hesum feittsýrum, sum vit kunnu brúka í okkara marknaðarføring

chilenska alivinnan framvegis ikki er komin ordiliga á fótur aftur. Harafturat kemur, at sushi vinnur alt meiri fram, og hetta síggja vit bara í Føroyum, har matstovur hava sushi sum part av vøruútboðnum. Sama er í Evropa, har sushi eisini vinnur fram.

Bjarni Kass vísir á, at tað

flytir millum økir, hevur givið góð úrslit – og góðan fisk. Annað er, at fóðurið, sum Havsbrún framleiðir, er úr fiski og hevur gott orð á sær sum heilsugott, sigur hann.

At eta fisk

Bjarni Kass vísir á, at kring um heimin verður eisini

» ... prísirnir á feskum alilaksi eru snøgt sagt eksploderaðir...

BJARNI KASS, SØLUMAÐUR

eru í minsta lagi tvey onnur viðurskipti sum vísa seg at telja við, tá ræður um feskan føroyskan laks.

- Eitt er, at føroyska skipanin, har alingin nú fer fram á nógv størri økjun og

sagt, at tað er heilsugott at eta fisk, og mælt verður til at eta fisk kanska tvær ferðir um vikuna.

- Omega3-feittsýrur verða sagdar at vera góðar fyri heilsuna og tá fóðurið, sum

fiskurin fær at eta, eisini er úr fiski, hevur feski laksurin úr Føroyum eitt høgt tal av hesum feittsýrum, sum vit kunnu brúka í okkara marknaðarføring saman við teirri aliskipan, sum er og sum ger, at fiskurin ikki verður strongdur, sigur solumaðurin hjá Salmex.

Hann væntar kortini, at prísurin á feskum laksinum fer at fella nakað aftur til heystar, tá eitt nú norðmenn eru lidnir við sína "industriferiu", sum hann tekur til.

- Men vit halda ikki, at útlitini eru ring, nú vit hava eina góða aliskipan, sum vísir seg at hava stóran týðning fyri trivnaðin hjá fiskinum, samstundis sum vit hava fóður, ið vísir seg at roynast sera væl í kappingini um heilsugóða fiskavøru, sigur Bjarni Kass.

vilmund@sosialurin.fo



- Laksaprisirnir eru eksploderaðir við fleiri krónum aftrat fyri kilo av fiski, sigur Bjarni Kass, solumaður hjá Salmex