

# Kaviar staves med k – så ørredproducent skal bruge mere plads

AquaPri vil udnytte japansk succes og bygge til.

Carsten B. Grubach  
cbg@erhvervplus.dk

**AARØSUND:** Salter du rogn fra en ørred, må du godt kan kalde den for kaviar. Men den skal så staves med k. Det er kun kaviar fra en stør, der må staves med c.

Hos AquaPri staver man kaviar med k, og flere og flere af de ørred-produkter, der forarbejdes på koncernens fabrik i Aarø Sund, ender som en delikatess på bordene i udlandet.

- Vi har lige været på en stor fødevaremesse i Barcelona, og her var der stor efterspørgsel på rogn fra ørreder, som er blevet til kaviar. Folk har opdaget, at man også kan spise det til andet end fisk. Man ser blandt andet, at man bruger flere og flere fiskeprodukter i for eksempel supper.

- Vi serverede blinis med kaviar på messen, og det var en meget populær spise, fortæller Henning Priess, en af ejerne af den familiedrevne virksomhed, der efterhånden findes 15 steder i Danmark.

## Japanske aftagere

I Aarø Sund landes der hos AquaProduction A/S ørreder, som bedøves og slægtes på land efter maksimalt fire timer. Mængden af fisk, som kan fanges, er lovmæssigt bestemt, og AquaPri har en aftale med japanske virksomheder om, at de aftager en stor del af den.

Derfor kommer der japanere til Aarø Sund hvert år i højsæsonen fra november til februar for at forarbejde ørredrogn, der skal eksporteres. Forarbejdningen skal ske på en helt bestemt måde, og det er derfor, de selv vil gøre det.

- De tager det, de skal bruge affisken, og så kan vi få resten. Og her er det, at vi i den videre forarbejdning kan få mere ud af rognen og fisken, og derfor skal vi bruge mere plads, siger fabrikschef Jens Paag.

## Nyt byggeri om et år

AquaPri har en byggeansøgning liggende hos Haderslev Kommune, men der er endnu ikke et konkret byggeprojekt.

- Vi har snakket om det i flere år, og vi skal have undersøgt alle muligheder, så vi ved endnu ikke, om vi skal bygge højere eller bare udvide på den plads, vi har her på hav-



Direktør og ejer Henning Priess (tv.) og fabrikschef Jens Paag smager på ørredrognen. Den pakkes, fryses ned og sendes derefter ud til kunden. Foto: Carsten B. Grubach



Jens Paag åbner fryseren med rognen, som skal fryse i to timer, inden den er klar til at blive kørt ud til kunden. Foto: Carsten B. Grubach

## FAKTA

### OM AQUAPRI

● Den familieejede virksomhed AquaPri, der blev grundlagt i starten af 1900-tallet, ejes i dag af direktørerne Morten Priess og Henning Priess, der er fætre.

● Forretningsområderne er produktion, forarbejdning og salg af ørreder og sandart, åledistribution og salg, fersk fisk salg/handel.

● AquaPri har 108 ansatte. Hovedkontoret ligger i Frederiksværk. Virksomheden holder desuden til i blandt andet i Egved, Gamst ved Vejen og Glyngøre i Nordjylland.

● Årlig produktion (2022): Ørred (landbaseret opdræt), høstet mængde 3000 tons, ørred (opdræt på havet) høstet mængde 3000 tons, sandart høstet mængde 400 tons.

● AquaPri Holding A/S havde i regnskabsåret 2021-2022 et overskud efter skat på 45 millioner kroner. Omsætningen var på 227 millioner kroner. Egenkapitalen var på 224 millioner kroner.

helårsforestilling, understreger Jens Paag og Henning Priess.

- Der er et kæmpemarked globalt, så det er målet at få skabt en merværdi af råvaren – for eksempel i forbrugerpakker på frostmarkedet, tilføjer Henning Priess.

Når der er mest gang i den, slægtes der ifølge Jens Paag 40.000 fisk om dagen eller cirka 42 i minuttet. På en solbeskinnede, men alligevel råkold majdag er der forholdsvist stille i produktionslokalerne, hvor en håndfuld medarbejdere er der forholdsvis stille i produktionslokalerne, hvor en håndfuld medarbejdere er der forholdsvis stille i produktionslokalerne, hvor en håndfuld medarbejdere er der forholdsvis stille i produktionslokalerne.

Efter to timers nedfrysning er de klar til at blive kørt ud til kunden.

I øjeblikket produceres der kun efter ordre - råmateriale hentes i opdrættet i et fem meter dybt bur på 40 gange 11 meter ved havnen. Kun små 10 procent sælges på hjemmemarkedet – ellers er det Asien, USA og Europa, der hovedsagelig eksporteres til – ja selv til det krigshærgede Ukraine, hvor man ligesom i det Rusland, der ikke længere sælges til, har en historisk tradition for at spise kaviar – dog mest med c.

“ Folk har opdaget, at man også kan spise det til andet end fisk. Man ser blandt andet, at man bruger flere og flere fiskeprodukter i for eksempel supper.

HENNING PRIESS, DIREKTØR OG EJER, AQUAPRI

nen. Der skal også være høring med videre, men vi håber, at byggeriet kan være klart om et års tid.

- Processen er sat i gang, vi har fået skabt en dialog, og de rigtige personer er hentet ind. Vi er klar, når vi får tilladelsen til det, siger de to fiskeproducenter.

Der er i øjeblikket 10 ansatte, der arbejder i toholds-skift i højsæsonen, hvor der normalt tages ekstra arbejdskraft ind, men på længere sigt vil der på grund af den øgede forarbejdning blive brug for flere ansatte, for markedet går op ad, og vi kan udvide sæsonen, så den bliver en