

Ådals gamle mejeri gik i fisk

Startede med at køre ørreder i Peugeotens bagagerum

Tre gange om dagen ruller fem bssiner på hjul ind til en af de største arbejdspladser i Jelling Kommune — Ådal Ørred Eksport. I bassinerne er der to et halvt tons levende ørreder, der skal have en gang røg af de 20 ansatte i Ådals gamle mejeri.

Ud fra ser det sludte mejeri ikke ud som en moderne produktionsvirksomhed.

Allerede i køsteret ændrer billedet sig. Nye ordrer fra udlandet kommer ind på telefon og over i hjørnet knipper printeren med udskrifter fra computeren.

Duften af røget fisk afslører, hvad firmaet producerer. Røget og frisk ørred for 30 millioner kroner om året. Omkring syv tons om dagen.

20 gange mere

— Da jeg startede med at røge for seks år siden, kørte

vi rundt med fiskene bag i en gammel Peugeot, husker Erik B. Andersen. Han startede ørredslageriet i det små med fisk fra sit eget dambrug og producerede kun 300 kilo om dagen. I dag er det over 20 gange så meget.

Nu henter han fiskene levende i den specialkonstruerede lastbil og får leverancer fra hele Jylland — i hvert fald op til Limfjorden.

Gulerods-fisk

Ørrederne ender deres halvandet år gamle liv som filetter i ørred-slageriets røgeovn eller uden indvold i en sissac til foredling i udlandet.

Ådal Ørred Eksport producerer både ørreder med hvild og med rødt kød.

— Nogle steder vil de helst have det lysrøde kød, men egentlig er det de samme fisk. De røde får bare noget foder, der er tilsat gulerod-

der, forklarer E.B. Andersen.

Over 99 procent af produktionen går til eksport. Det meste til Tyskland, men også franske gæster smager på en god portion danske dambrugsørreder fra Ådal.

Ingen fiskekultur

— Der er to grunde til, at vi næsten intet kan sælge herhjemme. Distributionen er dårlig og så har danskerne ingen fiskekultur — selvom den er stigende, forklarer Erik B. Andersen.

Han er da også godt tilfreds med, at hans familievirksomhed kan hjælpe uden derovre på Christiansborgs med at styrke betalingsbalancen.

Men i hans øjne går danskerne nu dlip af noget, hvis de ikke får prøvet et stykke ristet franskbrød med røget ørred, salt, peber og malko en tynd strøg mayonnaise. Sådan foretrækker han sit eget produkt.

Familien arbejder

De 20 ansatte tæller det nærmeste af E.B. Andersens familie.

Både konen og de to sønner deltager i arbejdet på virksomheden, der for godt et år siden blev omskannet til et aktieselskab. Den 52-årige chef har dog ingen planer om at overlade ovenne og filetknivene i sønnerens varetægt — endnu.



Salgschef Erwin Nielsen tager mod ordrer for 30 millioner kroner om året.



Jonna Nielsen gør de røgede ørredfiletter klar til vakuumpakning. Samme aften er de fæste på vej mod halvøgn til Tyskland og Frankrig.



De 20 ansatte håndterer dagligt omkring 20.000 ørreder. En tredjedel filetteres og røges. I baggrunden er Angelika Jensen og Lene Andersen i gang med filetknivene. (Foto: Benny Nielsen)