



Endelig - efter mange år - er makrelbestanden kommet så meget på fode, at vi igen ser de skønne fisk i Lillebælt. Syrekajen er stedet, og her er de at fange fra juli til oktober.

Norske fiskere fandt i 70-erne makrellernes vinterkvarter ud for Norges vestkyst. Og de fangede en stime ad gangen - i de år var der sikkert mange makreller i tomat billigt til salg i supermarkederne, men ingen i vores indre farvande. Kvoterne må have været til nogen gavn, for nu ser vi igen makrellerne gå ind i Kattegat om sommeren.

En herlig septemberdag i 2013 var der virkelig gang i fiskeriet, og blandt de mange fiskere var der ikke så få kvinder, der viste sig virkelig kompetente. De var ikke med for at hygge og skænke kaffe!

De fleste kender makrellen som en fisk, der smager godt røget. Prøv også at grave en makrel. Det er simpelt: Filetter fisken, gnid alle sider med en blanding af salt, sukker, lidt hvid peber og lidt chilli, og sæt fisken under pres i køleskabet til dagen efter. Så er den klar.

Det drejer sig altså om fisk, der kommer ind fra Atlanten. Derimod er bestanden af fisk hjemmehørende i Lillebælt ringe. Og fiskeri med bundtrawl er en af grundene. Der er et helt andet liv i Øresund, hvor det på grund af skibsfarten har været forbudt at trawle i mange år.

Det er en af grundene til, at Danmarks Naturfredningsforening i Fredericia ønsker Lillebælt som en marin nationalpark - i første omgang. Senere hen ønsker vi naturområderne med, så vi får en Nationalpark Lillebælt.

Følg også årets gang på Facebook og få inspiration til ture ud i naturen: **Danmarks Naturfredningsforening i Fredericia**

Tekst og foto: Ole Klottrup