

# Svenskarna satsar på exklusiva råvaror till nyår

Västsvenska Turistrådet har låtit undersökningsföretaget CMA research fråga tusen svenskar "Vad äter du helst på nyårsafton?". Där uppger hela 27 procent att de helst vill äta hummer. - Nyår är hummerns högtid, det är den dag på året då svenskarna äter mest hummer. Priset på den svenska hummern brukar gå upp med 50-75 procent under den här tiden, men det påverkar inte konsumenterna. Den svenska hummer som finns går åt som smör i solsken, säger Henrik Johansson, platschef på Göteborgs fiskeauktion. **Fler äldre föredrar havets läckerheter** En av de dyraste råvarorna, löjrom, är också populärt på nyårssupén. 18 procent svarar att de gärna äter den exklusiva delikatessen. Däremot är ostron inget som lockar svenskarna, trots champagnen. Bara 3 procent svarar att de helst äter ostron på nyår. När man tittar på vad olika åldersgrupper helst äter på nyår ser man att havets läckerheter i större utsträckning lockar den äldre målgruppen mellan 56-75 år. Medan 35 procent av dem gärna äter hummer så är det bara 17 procent i åldersgruppen 17-29 år. Sammantaget toppas listan av oxfilé som 56 procent helst äter. Undersökningen stärker årets trender där man vill lägga mer pengar på mat och mindre på julklappar samt att allt fler föredrar svenska råvaror. - Trenden med svenska råvaror är något som vi på Västsvenska Turistrådet märkt av. Dels har efterfrågan på våra unika västsvenska råvaror ökat, både hummer och krabba från Bohuslän och inte minst löjrom från Vänern. Men framförallt märker vi av att matturismen ökar. Våra skaldjurssafari där besökarna både får vara med och fiska och tillaga fångsten är mycket populära, likaså löjromspaketet i Vänern, där man både får fiska och klämma löjrom själv, säger Ann-Charlotte Carlsson, marknadschef på Västsvenska Turistrådet. Västsverige har under flera år satsat mycket på att paketera mat med en upplevelse, som exempelvis skaldjurssafari där besökarna både får vara med och fiska och tillaga fångsten. Löjromspaketet i Vänern är ett annat exempel. **Hummerfakta:** Svenska humrar finns utmed kusterna i Skagerak, Kattegatt och norra Öresund. Hummern kan ofta upplevas som svart men har flera färgpigment, främst rött och blått. Vid kokning blir den röd. En svensk hummer skiljer sig från en amerikansk bland annat genom att den har tydligare färger och större klor. För att fångas måste hummern ha en ryggsköld på minst 8 centimeter. Sedan 2011 är det inte längre tillåtet för privatfiskare att sälja hummer.