

# TEST

## Bismag af jord belaster den røgede ørred

Når varmrøget ørred spiller, så spiller det virkelig godt som hos ugens testvinder, lyder det fra Politikens testdommere. Men de fleste testede ørreder har en mere eller mindre kraftig smag af mudder, som skyldes, at fisken ikke udvandes ordentligt.



### Agustson – varmrøget dansk ørredfilet

Købt i Rema 1000  
**Pris:** 12,75 kr. **Indhold:** 80 g **Kilopris:** 159,38 kr.



**Mira Arkin, madskribent:** Lidt svær at skære i. Dufter rigtig godt og smager godt. Ingen muddersmag, som forstyrrer fiske- og røgsmagen. Det er jo faktisk ret lækkert, det her. Får lyst til at spise mere af den. Den kunne jeg godt finde på at købe.

**Louise Beck Brønnum, gastrofysiker:** Virkelig lækker. Sådan helt delikat og blid. Kunne godt have ønsket mig en anelse tykkere filet. Meget delikat i smagen.



### Bådsmand – varmrøget ørredfilet

Købt i Netto  
**Pris:** 19,95 kr. **Indhold:** 125 g **Kilopris:** 159,60 kr.



**Mira Arkin:** Dufter dejligt og har en mild røgduft. Har en snert af jordslået muddersmag. Men man kan samtidig godt smage en fuld fiskemag. Fin konsistens, og røgen overdøver ikke fiskesmag.

**Louise Beck Brønnum:** Har en virkelig flot farve, sådan rødlig og varm. Falder flot i flager. Smager let jordslået. Ellers er den velafbalanceret.



### Golden Seafood – varmrøget dansk ørredfilet m. peber

Købt i Aldi  
**Pris:** 18,75 kr. **Indhold:** 125 g **Kilopris:** 150 kr.



**Mira Arkin:** Dufter mega meget af peber. Konsistensen er let cremet i det. En lillebitte snert af muddersmag – især der, hvor peberet ikke overdøver. Peberet overdøver fisken og røgen og er ikke ubetinget en god idé.

**Louise Beck Brønnum:** Fin tekstur, men peberet overdøver smagen af ørred. Der kommer virkelig meget muddersmag i eftersmagen, og den bliver hængende.

Varmrøget ørred kan smage godt – faktisk rigtig godt, må de to testdommere erkende, da de har blindsmagt fem forskellige røgede ørredfileter købt i danske supermarkeder.

Så længe de ikke smager af mudder, som ferskvandsfisk kan have en tendens til at gøre.

»Jeg er faktisk ret positivt overrasket over de her, når det kommer til friskhed. De er mere friske i duften, end jeg havde regnet med, og de fleste af dem ser ret flotte ud«, lyder det således fra madskribent Mira Arkin, den ene af de to dommere.

Den anden testdommer, gastrofysiker og medindehaver af madudviklingshuset Kost Louise Beck Brønnum, er enig:

»Når det spiller, så spiller det virkelig godt. Men det er svært, for der skal kun én dårlig ørred til, der smager af mudder, så gider man ikke købe det igen«.

Men netop smagen af mudder er det store samtaleemne under testen.

Fire af fem testede varmrøgede ørredfileter har nemlig i mere eller mindre grad en muddersmag – fra et lille hint til det decideret uspiselige.

Og det er problem i de ellers fine fisk, mener Mira Arkin:

»Den der muddersmag går ind og ødelægger det for den gode ørred generelt. Den ødelægger simpelthen ørredens gode rygte. Det er helt klart et problem«, siger hun.

Og det er ikke kun Mira Arkin og hendes meddommer, der er sarte. Det er nemlig et kendt problem, at ørreder – og andre ferskvandsfisk – ofte kan få en mere eller mindre markant jordslået smag. Det forklarer Per Bovbjerg Pedersen, der er sektionschef hos DTU Aqua, som blandt andet beskæftiger sig med dambrug.

»Den markante smag af mudder eller jord stammer blandt andet fra geosmin, et kemisk stof, der bliver produceret af bakterier i vandet. Det er i øvrigt samme stof, som er med til at give rødbeder deres jordagtige smag. Udfordringen er, at det er et stof, som vi mennesker er ekstremt følsomme overfor, og der skal kun meget lidt til, før det giver den markante bismag, som i værste tilfælde kan gøre ferskvandsfisk nærmest uspiselige«, siger Per Bovbjerg Pedersen.

#### Miljøhensyn giver mere muddersmag

Ifølge Per Bovbjerg Pedersen kan muddersmagen i ferskvandsfisk som ørreder være et stigende problem, fordi man af miljøhensyn er begyndt at recirkulere vandet i de danske dambrug.

Det er med til at opkoncentrere de bakterier, der producerer geosmin.



## Den ødelægger simpelthen ørredens gode rygte

Mira Arkin, madskribent

»For at slippe for muddersmagen er det vigtigt, at dambrugene lader fiskene gå og udvande i helt frisk vand et stykke tid, inden de skal tages op og forarbejdes. Dermed udskiller fiskene mange af de dårligt smagende stoffer, som ellers sidder i deres fedtlag«, forklarer Per Bovbjerg Pedersen.

Problemet er her ifølge sektionschefen, at rigtig mange dambrug ikke har tilstrækkeligt fokus på udvandingen af fiskene, og at man måske ikke har så streng en kvalitetskontrol, som man burde.

»Udfordringen er, at man skal leve op til bestemte miljøhensyn, der kan gå ud over fiskenes spisekvalitet – og det er ikke noget, man traditionelt har haft så stort et fokus på, fordi man mange steder har betragtet mudders-

magen som noget, der ikke var til at komme uden om i ferskvandsfisk«, siger Per Bovbjerg Pedersen. Han slår fast, at der er tale om sæsonudsving – og at problemet ofte er størst i det tidlige forår, hvor netop denne test har fundet sted.

Selv om flere af de testede produkter virker fine og har en vis elegance over sig, er det kun et af dem, der kan sige helt fri for den ubehagelige bismag.

Det drejer sig om produktet fra Agustson købt i Rema 1000, som derfor løfter sig flere niveauer i forhold til de andre. Her oplever dommerne således en ørredfilet, der viser det fulde potentiale for varmrøget ørred som en delikatess serveret på f.eks. rugbrød eller i en rillette.

»Den smager virkelig godt og har en dejlig røgsmag og tekstur. Og den gode smag bliver ikke forstyrret af muddersmag; her er der ingen mudder overhovedet. Det er jo faktisk rigtig lækkert. Den kunne jeg godt finde på at købe og servere som en hel filet med f.eks. nogle spæde kål og en eller anden vinaigrette«, siger Mira Arkin om den røgede ørred, der med fem tjektegn ender som en klar testvinder.

Også Louise Beck Brønnum er begejstret: »Den har en fast konsistens, som også er ret lækker. Det er noget, man kan savne i f.eks. varmrøget laks, at den har noget bid«, siger hun.

lordagstiv@pol.dk



## Premium Selection – varmrøget ørredfilet fra danske dambrug

Købt i SuperBrugsen

Pris: 23,95 kr. Indhold: 125 g Kilopris: 191,60 kr.



**Mira Arkin:** Den er stor og ret fed i det. Smager af mudder. Puha, den smager af jord. Den så ellers lækker ud og dufter godt. Røgsmagen forsvinder og bliver overdøvet af jordsmag.

**Louise Beck Brønnum:** Den dufter godt, men bliver ødelagt af den kraftige muddersmag. Det er faktisk vildt ubehageligt. Teksturen er ellers fin.



## Golden Choice – varmrøget ørredfilet

Købt i Meny

Pris: 19,95 kr. Indhold: 100 g Kilopris: 199,50 kr.



**Mira Arkin:** Ser sådan lidt blegfesen ud. Mindre røgsmag og dufter mere hengemt. Smager af gammelt askebæger og med muddersmag. Smager dårligt og ikke af frisk fisk. Min refleks er at spytte den ud. Puha.

**Louise Beck Brønnum:** Ser ud, som om den ikke er blevet røget. Smager lidt harsk og af askebæger. Den er forfærdelig. Teksturen er også helt ved siden af.

## FAKTA

### Sådan gjorde vi

Politiken bad to testdommere om at bedømme fem forskellige varmrøgede ørredfileter købt i supermarkederne.

**Mira Arkin** er madskribent og opskrifts-udvikler, som blandt andet skriver om mad i magasinet Gastro og på bloggen [www.miraarkin.dk](http://www.miraarkin.dk).

**Louise Beck Brønnum** er gastrofysiker, som tidligere blandt andet har stået i spidsen for testkøkkenet på Restaurant Alchemist. I dag er hun medindehaver af madudviklingshuset Kost, der laver produktudvikling og rådgivning inden for fødevarerbranchen.

**Dommerne blindsmagte** de fem varmrøgede ørreder, hvor de vurderede smag, duft, udseende og konsistens. Hver dommer tildelte hvert produkt mellem et og seks tjektegn. Det samlede antal tjektegn er gennemsnittet af dommernes karakterer rundet op. Har to produkter fået samme karakter, er det billigste produkt placeret bedst i testen.

