

Podlaski Produkt Lokalny. Gospodarstwo Rybackie Huberta Falkowskiego

Najważniejsze, aby ryba była świeża, najlepiej jeziorowa i szybko dostarczona do wędzarni. A tam wędzona powoli dymem olchowym i z jednym tylko dodatkiem, czyli solą – taki przepis na rybę wędzoną doskonałą ma Hubert Falkowski, właściciel gospodarstwa rybackiego w Wiżajnach.

Powiedzieć, że Pan Hubert jest szefem gospodarstwa rybackiego, to jak nie powiedzieć nic. Pod tym szyldem kryje się bowiem całe rybackie przedsiębiorstwo z wieloletnią, rodzinną historią w tle.

Ojcowskie polecenie

- Rybami zaczął się zajmować mój tata Andrzej w latach 90-tych. Wcześniej prowadził stację benzynową. A jak już on poszedł w rybołówstwo, to ja i brat nie mieliśmy wyboru – śmieje się Hubert Falkowski, który razem z bratem - z polecenia ojca - skończył Technikum Rybactwa Śródlądowego w Giżycku [obecnie już nie istnieje – dop. red.]. – Po szkole pracowałem u taty na łowiskach, w gospodarstwie, aż w 2007 r. poszedłem na swoje. Współpracuje oczywiście i z ojcem, i bratem, wspólnie gospodarujemy na 11 jeziorach na Suwalszczyźnie. To ogromny obszar.

Pan Hubert jest gospodarzem na jeziorze Wiżajny. 300 hektarowa połać wody kryje w sobie wiele gatunków ryb, w tym tę najbardziej luksusową, czyli węgorza.

- W jednym roku trafiło do tego jednego zbiornika 200 kg narybku! To tyle, co w całym naszym województwie – mówi z dumą. - Ale gospodarka węgorzem wymaga nakładów finansowych i cierpliwości – podkreśla. - Od narybku do wymiarowej ryby trzeba poczekać z 10 lat, bo w warunkach naturalnych rośnie 100 gr na rok. I trzeba systematycznie zarybiać, co roku, to wówczas będzie co łowić.

Dziś pan Hubert ma dużo węgorza. Wspomina jednak trudne początki.

– Po jakichś trzech latach zarybiania byłem zrezygnowany. W pierwszym roku na narybek przeznaczyłem wszystkie swoje oszczędności, a z rybą nadal było kiepsko. Ale w końcu węgorz zaczął się pokazywać i to nie po parę sztuk, ale całkiem sporo. I od tamtej pory wyniki mam bardzo dobre.

Pół tony dla stynkożerców

Bardzo dobrze rozwija się też jego gospodarstwo rybackie. To nie tylko łowiska, ale także sklepy (w Sejnach, Suwałkach, Wiżajnach), hurtownia i wędzarnia (w Suwałkach), samochody dostawcze, punkty mobilnej sprzedaży, przedstawiciele handlowi, a niedługo także przetwórnia.

- Samo gospodarstwo to było dla mnie za mało, za ambitny jestem – mówi ze śmiechem pan Hubert. – Tata i brat gospodarują na wodzie, zajmują się też hodowlą, a ja zdecydowałem, że pójdę w handel i dystrybucję.

Głównym klientem Huberta Falkowskiego są restauracje – z województwa podlaskiego, ale też Warszawy, sklepy spożywcze, smażalnie ryb, ekologiczne bazarki.

- Klienci coraz częściej zwracają uwagę na rybę jeziorną, świeżą, albo przetworzoną w sposób tradycyjny, jak nasze ryby wędzone – mówi i uchyla rąbka tajemnicy. – U nas najważniejsza jest świeżość ryby i proces jej wędzenia. Od połowu do gotowego produktu nie może minąć więcej niż 8 godzin.

Złowione ryby po oczyszczeniu trafiają do basenu z lodem, by zachowały sprężystość. Następnie są lekko solone i wędrują do wędzarni. Tradycyjnej, opalanej drewnem

olchowym i w tym dymie, dość długo i powoli są wędzone.

– Sieja czy sielawa jakieś 2,5 do 3 godzin. Węgorz z kolei do 4 godzin – wyjaśnia pan Hubert.

Złota sielawa to najpopularniejszy i najczęściej poszukiwany jego towar – zwłaszcza w sezonie letnim. Pytają o nią zarówno restauratorzy, jak też klienci indywidualni. Zimą z kolei rarytasem jest stynka.

- Najlepiej łowi się ją spod lodu, bo zimą skupia się w duże ławice i łatwiej ją wybrać – tłumaczy Hubert Falkowski – Klientów na nią mamy mnóstwo, a najwięcej jest ich w Suwałkach. Śmieje się czasem, że to miasto stynkożerców. W jeden dzień w Suwałkach potrafimy sprzedać pół tony stynki!

Pomysł na leszcza

Hubert Falkowski ma wiele planów na przyszłość. Sklepy mobilne (ma obecnie dwa) chce zmienić w firmowe siedziby, tak jak w Wiżajnach, gdzie tuż nad jeziorem stoi przestronny sklep zbudowany z funduszy unijnych programu „Rybacko i Morze”.

- Chciałbym taki sam zbudować też w Sejnach i Olecku – wymienia pan Hubert. – Mamy bardzo różnorodny towar i w sklepie mobilnym nie da się go odpowiednio wyeksponować, zwłaszcza, że wciąż rozszerzamy nasz asortyment.

Przyszłość to także rybna garmazetka. Przetwórnia będzie się mieścić w Wiżajnach, w budynku sklepu firmowego. Pomieszczenia są już przygotowane, specjalistyczne piece kupione.

- Receptury mamy od lokalnych rybaków, a one się sprawdzają. Dowodem są nasze ryby wędzone, bo przepis na ich wędzenie też pochodzi od rybaka stąd – wyjaśnia pan Hubert. – A my mamy pomysł np. na leszcza.

I wyjaśnia: w zbiornikach naturalnych, jak jeziora dochodzi czasem do przewagi jednego gatunku ryb. Wówczas jest go zbyt dużo i np. karłowacieje. Tak jest właśnie z leszczem. Trudno takiego leszczyka sprzedać, bo w hurcie kosztuje grosze, a na dodatek nikt go nie chce. Ale można go przerobić.

- Będziemy robić pulpety z leszcza w zalewie, leszcza w occie, pasty rybne i inne przetwory w słoikach – zapowiada Hubert Falkowski. – To na pewno bardziej się opłaca, niż sprzedawanie ryby za bezcen, a przy tym nasza oferta się poszerza. A klient lubi różnorodność.

Urszula Arter, Departament Rolnictwa i Obszarów Rybackich UMWP

fot.: Falko, UMWP

Gospodarstwo Rybackie „Falko” Hubert Falkowski

ul. Wisztyniecka 18; 16-407 Wiżajny

Tel. 535 201 691

Hurtownia i wędzarnia: ul. Bakalarzewska 38, 16-400 Suwałki

Tel. 87 735 11 88

[Link do strony na Facebook'u Gospodarstwo Rybackie „Falko” Hubert Falkowski.](#)

[Link do strony internetowej.](#)

[Link do strony w bazie podlaskich producentów.](#)

Kiedy po ryby:

- sielawa i sieja – od czerwca do października ;
- węgorz – od kwietnia do końca września;
- stynka – styczeń, luty.

