



I fiskdisken trängs skaldjur och fiskar – i väntan på att förgylla grillmiddagen eller badutflykten.

Malmöns fisk satsar på kvalitet och väljer bara de finaste råvarorna. Det mesta kommer från orten, fisken hämtas direkt från Smögens fiskauktion och är så färsk det kan tänkas.

Laddat med delikatesser i sommarparadis



Jesper och My Simonsson bjuder på läckra delikatesser från havet i sin fiskaffär på Bohus Malmön i sommar.

Smaskiga skaldjur, hemliga gravade laxar och nyvärpta ägg från hönorna i granngården, till det lite nybakat bröd och alldeles färska räkor.

Visst låter det lockande och inbjudande! Fiskaffären på Bohus Malmön är något för riktiga finsmakare.

Det doftar svagt av saltvatten, fisk och friska grönsaker när man stiger innanför dörren i den lilla fiskaffären. Det är som att gå in i en gammeldags handelsbod – men i

modern tappning. Delikatesserna fullkomligt radar upp sig. Rökt makrill, patéer, räkor i mängder, välfyllda krabbor och läckra filéer. Färsk primörer, ostar, vacker keramik och det där lilla extra som sätter guldkant på tillvaron.

– Det är det här som är mysigt att sälja. Vi är inget storköp utan väljer varor med omsorg, säger My Simonsson som tillsammans med maken Jesper driver Malmöns fisk hela sommarhalvåret.

Malmöns Fisk har funnits här mitt vid hamnen på Bohus Malmön sedan 2005, dessförinnan hade Jesper och kollegan Len-

nart Rhodin fiskbil på nästan samma ställe. Utöver Konsum är fiskaffären den enda matvaruaffär som finns på ön. Och kunderna är många.

– Det är framför allt malmöbor som handlar här, många kommer hit varje dag. Men det är också mycket båtfolk och badare, de köper oftast med sig skaldjur och baguetter till picknicken när det är fint väder, säger Jesper Simonsson.

Hemligt recept

Det mesta av delikatesserna i fiskdisken står My bakom, läckra patéer och skaldjurspajer bland annat.

Men den gravade laxen är Jespers specialitet, omsorgsfullt tillagad enligt familjetradition och är en väl förborgad familjehemlighet. Jesper bara ler hemlighetsfullt när detta kommer på tal.

För det här med att driva fiskaffär ligger så att säga i blodet. Pappa Kjell är för många synonym med Fiskaffären i Hunnebostrand. Dessutom var det just där som Jesper och My träffades bakom fiskdisken för 13 år sedan.

– Det är en speciell stämning här på Bohus Malmön, det märks att man är på en ö. Man

känner nästan alla och det är en väldigt trevlig atmosfär här, konstaterar My.

Samlingspunkt

Med den centrala placeringen vid gästhamnen blir också fiskaffären en naturlig samlingspunkt för både ortsbor, båtfolk och sommargäster. Lite av en social inrättning kan man tänka sig.

I samma hus som fiskaffären ligger även en trivsam restaurang med inspiration från havet. Restaurangen Hamnskjulet är också en familjeangelägenhet och drivs av Jespers

svåger Magnus Ljungqvist med kollegan Björn Hansson.

– Vi levererar förstås all fisk och skaldjur direkt till köket, färskare än så går det inte att få det, säger My och skrattar. Både My och Jesper har andra jobb under vinterhalvåret, då är underla-

get för att driva fisk- och delikatessaffär på Bohus Malmön tyvärr alldeles för magert. Men nu under sommaren är det en källa till god inspiration och mycket smakfulla upplevelser.

Text och foto
Åsa Andersson