

Direktionen i FF Koncernen CEO Johannes Palsson (tv.) og CFO Lars Leer ser tilbage på et godt år for FF Koncernen.
»Resultatet for 2023 er et godt billede på styrken i koncernen: Når vi bliver udfordret på det ene ben, så står vi stærkt på det andet.
Det danner grundlag for en robust koncern,« siger direktionen samstemmigt.



Endnu et godt år for FF Koncernen

FF Koncernen kan se tilbage på endnu et godt år som helhed. FF Skagen har i 2023 modtaget 457.000 ton råvarer til fabrikken, mens sildefabrikken Scandic Pelagic har modtaget 88.000 ton råvarer.

INDHOLD

Endnu et godt år for FF Koncernen	1	Scandic Pelagic med i bog om rogn	6	Vild med Sild bag kogebog	11
Rundvisning i Teknisk Afdeling	4	Stærk tiltro til ny kontrolforordning	8		

»Vi kan være rigtig godt tilfredse med endnu et godt år for koncernen, trods stadig forholdsvis høje energipriser. Vi glæder os over den positive udvikling i markederne for vores produkter. Prisen på råvaren er gået op, men det er prisen på færdigvaren også, så alle har kunnet være godt tilfredse,« siger CEO i FF Koncernen, Johannes Palsson.

CFO i FF Koncernen, Lars Leer, er enig.

»Helt overordnet er det gået rigtig godt i 2023. Det har været et spændende år, hvor vi mængdemæssigt på FF siden ikke siden perioden 1992 til 1998 har kørt så mange råvarer igennem fabrikken i Skagen. De højere færdigvarepriser og de modtagne råvaremængder kombineret med resultatet af de tiltag, vi gjorde i 2020 og 2021, er de væsentlige årsager til, at vi kommer til at levere et flot resultat,« siger CFO i FF Koncernen, Lars Leer.

Faldende energipriser

2023 var også et år, der var præget af faldende energipriser.

»Selvom priserne i 2023 stadig var højere end normalt, var de faldet markant i forhold til 2022, og det har også haft en væsentlig betydning for økonomien, når vi forbruger de mængder energi, vi gør,« siger CFO i FF Koncernen, Lars Leer.

FF Skagen modtog 457.000 ton råvarer i 2023, hvilket er den største mængde, fabrikken i Skagen har modtaget siden 1998. Til sammenligning var rekorden for modtagelse af råvarer til begge fabrikkerne i Skagen og Hanstholm i 2017, hvor fabrikkerne sammenlagt modtog 617.000 ton.



Det lyder samstemmigt fra direktionen, at 2024 også ser ud til at blive et fornuftigt år.

»Starten af 2024 har været stabil og fornuftig, så vi spår endnu et godt år forude, men markedssituationen i Peru og Kina kommer som altid til at være af afgørende betydning til syvende og sidst,« siger CEO i FF Koncernen, Johannes Palsson.

Scandic Pelagic lever ikke op til forventningerne

På sildesiden har Scandic Pelagic ikke levet op til forventningerne for 2023.

»Vi nåede ikke det resultat, vi havde ønsket os og budgetteret med, og det skyldes blandt andet, at rognmarkedet på det nærmeste kollapsede rent pris-mæssigt. Island og Norge har sendt så mange lodderogn på markedet, at priserne for silderogn er faldet voldsomt. De høje priser og mangel på rogn i markedet har betydet, at forbruget er gået ned. Vi håber til gengæld, at det fremadrettet har været med til at genetablere forbruget på det nuværende prisniveau, så efterspørgslen dermed også vil stige,« siger Johannes Palsson.

Heller ikke silden har levet helt op til forventningerne.

»Tilførslerne til Scandic Pelagic har været lavere end forventet, og også afsætnin-gen har generelt været lavere end tidligere år, men det har vi en forventning om, at det ændrer sig i 2024, ud fra de kontrakter, vi allerede har indgået,« siger Lars Leer.

Derudover forventer koncernen flere rå-

Direktionen spår et fornuftigt 2024 for FF Koncernen med såvel stigende kvoter som efterspørgsel på silden og en fornuftig og stabil start på året for fiskemel og -olie.



varer til Scandic Pelagic i 2024 grundet en øget kvote på nordsø-silden.

En stærk koncern

Summa summarum har 2023 været et godt år for fiskemel og -olie, og et mindre godt år for silden. Den konklusion leder til et vigtigt budskab fra ledelsen.

»Resultatet for 2023 er et godt billede på styrken i koncernen: Når vi bliver udfordret på det ene ben, så står vi stærkt på det andet. Det danner grundlag for en robust koncern,« siger direktionen samstemmigt.

Generalforsamling i april

Den årlige generalforsamling i »FF Skagen A/S« er fredag den 5. april.

Som sædvanlig holdes generalforsamlingen i mødelokalet på Olielageret, Oliekajen i Skagen.

Dagsorden ifølge vedtægterne.

Rundvisning i Teknisk

FF Nyt har i anledning af denne udgave været på rundvisning i Teknisk Afdeling – en helt uundværlig del af FF Skagen, som forenklet fortalt er motoren bag at holde alle de andre afdelinger i gang.

Teknisk Afdeling i FF Skagen består af en smedeafdeling og en elafdeling.

»Teknisk Afdeling står for alt vedligehold af vores fabrik, alle udskiftninger og alle nye installationsprojekter,« siger Production Director i FF Skagen, Lars Uldal.

Typisk arbejder afdelingen således, at medarbejderne knokler på med vedligehold og udskiftninger, når fabrikken har driftsstop. I efteråret havde afdelingen for eksempel rygende travlt.

»Af efterårets projekter kan blandt andet nævnes spildevandsprojekt til rensningsanlægget, udskiftning af mixere til koge/presselinjerne, renovation af to linjer samt udskiftning af snegle,« siger Production Director i FF Skagen, Lars Uldal.

Man skulle tro, at afdelingen i skrivende stund går en mere rolig tid i møde, da fabrikken kører på med produktionen, men i Teknisk Afdeling er der aldrig en stille stund.

Har alt klar på alle tidspunkter

»Når fabrikken kører, udnytter vi tiden ved at sørge for, at reservedelslageret er fyldt op mekanisk set med reservedele, der er fikset og klar. Det gør det hurtigere at udskifte et lejehus eller en pumpe, hvis lageret er fyldt op med reservedele,« siger Kim Mahler, der er værkstedsleder i smedeafdelingen.

Hans kollega Christian Thygesen supplerer.

»Man kan have nok så gode folk ansat, hvis ikke man altid har de reservedele klar, som der skal bruges,« siger Christian Thygesen, som netop er startet fast i Skagen efter at have været værkfører ved FF Skagen i Hanstholm siden 2014. Han har typisk arbejdet i Skagen 2-3 dage om ugen i sidste del af 2023, og han fortsætter med at komme til Skagen.

Organisering i Teknisk Afdeling

Foruden Kim Mahler og Christian Thy-

gesen består bemandingen i Teknisk Afdeling af et antal elektrikere og smede samt Mads Holm Winther, der i efteråret 2023 tiltrådte stillingen som Teknisk Chef efter at have været værkfører i elafdelingen.

I smedeafdelingen er der fire fastansatte og fem eksternt tilknyttede. I elafdelingen er der i øjeblikket to elektrikere på fast basis, og der suppleres op med eksterne efter behov. Der er også tilknyttet lærlinge, men fast fra andre samarbejdspartnere. Derudover hjælper Morten H. Pedersen til nogle dage om ugen på smedeværkstedet med diverse opgaver.



Fra venstre:
Værkfører Christian Thygesen,
Production Director Lars Uldal
og værkstedsleder Kim Mahler.

Afdeling

Kim Mahler har været værkstedsleder i smedeafdelingen i tre måneder. »Kim er blevet kastet i ilden i en tid med mange vedligeholdelsesopgaver og projekter på én gang. Han er ihærdig, kommer med mange gode initiativer og har gjort et godt stykke arbejde i afdelingen allerede,« siger Production Director Lars Uldal.

I et procesanlæg som dette bliver man aldrig færdig. Der er altid mulighed for optimering. Det kan for eksempel være energioptimering eller levetidsforlængelse – Så vi keder os aldrig,« siger værkfører Christian Thygesen.



Arbejdet i Teknisk Afdeling har udspiring i de tilknyttede smede- og elværksteder, men foregår givetvis også rundt omkring på fabrikken.

Peter Høyer er en ud af to faste elektrikere i elafdelingen. Forinden sin fastansættelse har han helt tilbage siden 1987 givet en hjælpende hånd med på fabrikken fra tid til anden gennem sin tidligere arbejdsgiver.

Scandic Pelagic med i bog

Professor Ole G. Mouritsen og kok Klavs Styrbæk har sammen skrevet bogen »Rogn – meget mere end caviar«, som netop er udgivet på Forlaget Gyldendal. Bogen er en hyldest til en, ifølge dem, overset råvare, som er yderst velsmagende og endda kan være med til at få befolkningen til at spise grønnere.



»Opskrifterne i »Rogn – meget mere end caviar« lægger ikke op til 'fine dining', men blot hvad man kan trylle frem hjemme på sit eget spisebord,« siger Ole G. Mouritsen, som er professor emeritus i gastrofysik og kulinarisk fødevarerinnovation ved Københavns Universitet.

om rogn

Forfatterne bag »Rogn – meget mere end caviar« beskriver, hvordan bogen er kommet til i et krydsfelt mellem viden- skab og gastronomi.

»Vi har valgt at skrive denne bog, da rogn er en utrolig sund råvare, som er overset i det danske køkken, og som ud fra et bæredygtighedsperspektiv er meget dår- ligt udnyttet. Men allermest har vi skre- vet bogen for at udbrede, hvor velsma- gende en råvare, rogn er,« siger Ole G. Mouritsen, som er professor emeritus i gastrofysik og kulinarisk fødevarerinnova- tion ved Københavns Universitet.

Smager umami

Ole G. Mouritsen beskriver smagen som den såkaldte femte smag udover sur, salt, sød og bitter: umami.

»Umami er den smag, vi som regel kig- ger efter i kød, men som i virkeligheden findes bedst i maritime råvarer. Uma- mismag er netop, hvad det grønne køk-



»Jeg er overrasket over, hvor flot bogen er udarbejdet og hvor omfattende, den er. Den beskriver produktet rogn rigtig godt,« siger CEO i Scandic Pelagic, Johannes Palsson.



»Det er meget positivt, at silderogn er med i bogen, og vi er stolte af, at Scandic Pelagic er repræsenteret,« siger CEO i Scandic Pelagic, Johannes Palsson.

ken mangler, så rogn kan i kraft af sin stærke umamismag give velsmag til et grønnere og mere bæredygtigt køkken,« siger Ole G. Mouritsen.

Beskriver silderogn som exceptionel

I forbindelse med udarbejdelse af bogen blev det også til et besøg hos Scandic Pelagic, som er Danmarks eneste silde- rognproducent og har arbejdet med kvalitetsrogn i over 40 år – først i Ska- gerak Pelagic og nu i Scandic Pelagic. Størstedelen af produktionen bliver eks- porteret til Asien, hvor silderogn er en meget eftertragtet spise.

Netop silderogn bliver også fremhævet af Ole G. Mouritsen som værende helt »exceptionel«:

»Silderogn har en virkelig enestående smag og så er den dejligt knasende, hvil- ket giver en helt anden mundfølelse end for eksempel stenbiderogn eller torske- rogn. Den egner sig fantastisk i grønne retter, siger Ole G. Mouritsen og tilføjer, at det ikke er noget under, at asiaterne efterspørger det i stor stil.

Man skal efterspørge rogn

Med hensyn til efterspørgsel er det netop et af de store håb med bogen, at også danskerne begynder at efterspørge mere rogn.

»Vi håber, at danskerne vil få øjnene op for denne oversete fødevarer fra havet og begynde at efterspørge den hos deres fiskehandlere. De danske sushikæder ytrer også et ønske om at bruge dansk produceret rogn,« siger Ole G. Mouritsen.

Hos Scandic Pelagic er der stor velvillig- hed overfor at sælge rogn i mindre en- heder.

»Vi leverer faktisk allerede silderogn til flere restauranter, og med den viden, vi har om de gavnlige effekter fra silderogn, er det et stort ønske for os, at flere vil be- gynde at spise det,« siger CEO i Scandic Pelagic, Johannes Palsson.

Sidder man og bliver inspireret af denne læsning, er man velkommen til at tage kontakt til Scandic Pelagic på e-mail info@scandicpelagic.com for en aftale om salg af silderogn.



Det er en oplevelse i sig selv at spise rogn. Udover at rogn kommer i mange forskellige smagsvarianter, kan den være knasende eller smeltende, og de enkelte æg kan være i alle farver, skinnende, matte eller gennemsigtige.

Stærk tiltro til ny kontrolforordning

EU har siden 2018 arbejdet på at lave en opdatering af den gældende kontrolforordning inden for fiskeriet i EU. FF Koncernen har lige siden forsøgt at øve indflydelse på udformningen af den del, der vedkommer det pelagiske fiskeri landet fersk i bulk, dette ved at gå forrest inden for at sikre åbenhed omkring registrering af vægt og artssammensætning.



Fra venstre: Fish Supply Director i FF Skagen John B. Christensen, Seniorrådgiver i FF Koncernen Peter Kongerslev, Production Director i Scandic Pelagic Ole Holm og CEO i FF Koncernen Johannes Palsson.

EU er nu nået så langt i processen, at de har udformet en tekst, der er godkendt af alle EU-instanser og principielt har været gældende fra årsskiftet. Medlemslandene vil få de næste 2 år til at få de nye regler implementeret. Næste step er i forlængelse heraf de såkaldte gennemførelsesbestemmelser, som EU-Kommissionen, henover de næste maks. 2 år skal gøre helt konkrete i tekst ved blandt andet at beskrive i detaljer, hvordan vejning og arts kontrol skal foregå. Det vil med andre ord sige, at fiskeriet først endelig helt konkret ved, hvad de skal rette sig efter, når gennemførelsesbestemmelserne er endeligt udformede.

Sideløbende med arbejdet i EU, arbejdes der ihærdigt på at skabe fælles enighed om håndteringen af pelagiske bulklandinger i NEAFC (North East Atlantic Fisheries Commission), og det arbejde ser ud til at indeholde de elementer, man arbejder med i EU. Og det som der er enighed om i NEAFC-arbejdet skal tillige indarbejdes i de endelige gennemførelsesbestemmelser.

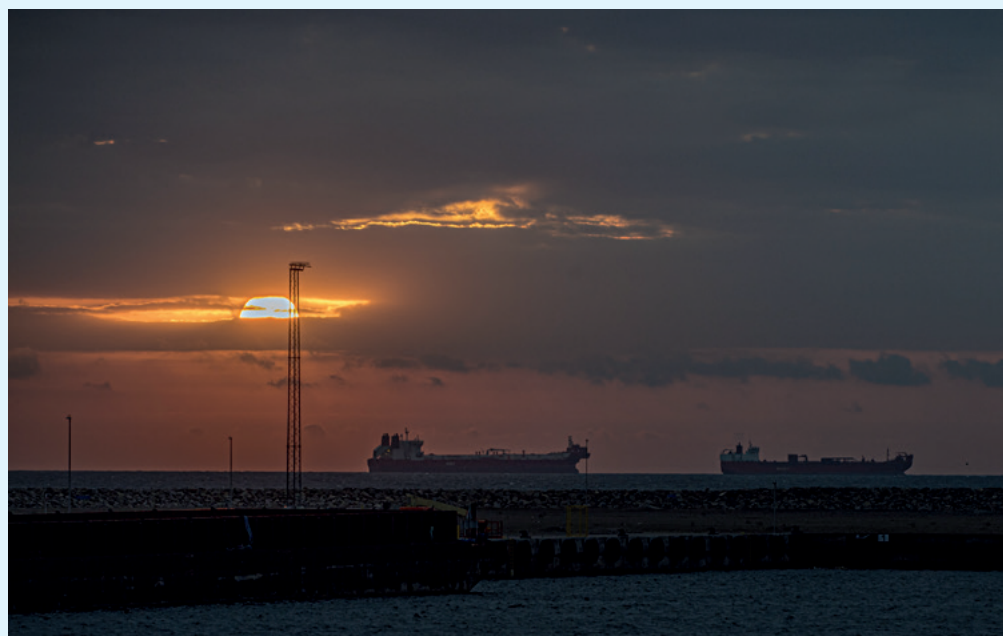
I Skagen venter man med spænding på den endelige ordlyd fra EU.

»Vi har en stærk tiltro til den nye kontrolforordning. Vi kan tydeligt se, at der er en øget forståelse for, at der er behov for at strukturere området for vejning og arts kontrol af pelagiske bulklandinger. Alle de lande i Nordatlanten, der beskæftiger sig med pelagisk fiskeri, virker interesserede i at komme til en fælles løsning,« siger CEO i FF Koncernen, Johannes Palsson.

FF Koncernen gik forrest

En kontrolforordning er en kompliceret størrelse, men vigtigheden af at få den rigtigt formuleret har stor betydning for både fiskeindustrien og bæredygtigheden i havet. Derfor har FF Koncernen prioriteret at have haft seniorrådgiver Peter Kongerslev på opgaven de seneste fire år.

»Vi har haft tre klare ønsker: Det første, at det bliver ført til fælles regel, at alle registreringer af alle pelagiske ferske bulklandinger



Mange kræfter arbejder sideløbende på at skabe et level playing field og et mere bæredygtigt fiskeri.

Den Nordøstatlantiske Fiskerikommission (NEAFC) tæller i praksis stort set alle de lande i EU, samt Island, Grønland, Færøerne, Norge, Rusland og UK, som har at gøre med det pelagiske fiskeri landet fersk i bulk. De arbejder i øjeblikket meget målrettet på at strukturere området for vejning og arts kontrol af bulklandinger.

»Jeg har en forventning til, at de inden EU's gennemførelsesbestemmelser er færdig-formulerede, bliver enige om en metode, vi skal efterleve i NEAFCs medlemslande,« siger CEO i FF Koncernen, Johannes Palsson.

inger bliver udført af en uvildig certificeret 3. part. Det andet, også gældende for alle, at hele flowet af landingen fra skib til vægt inklusive prøveudtagning og arts sorteringsdelen, bliver kameraovervåget. Det tredje ønske er at løse fiskernes problemstilling omkring den såkaldte Bulkproblematik,« siger seniorrådgiver ved FF Koncernen, Peter Kongerslev.

FF Koncernen tog selv skridtet og indførte de to første foranstaltninger, som Peter Kongerslev nævner, i forbindelse med indførelse af arts kontrol i Danmark tilbage i 2020. Den sidste problematik, bulkproblematikken, ligger i kravene i den gamle kontrolforordning, hvor de pelagiske fiskere i deres logbøger forud for landing har skullet rapportere alle fangstens bifangster over 50 kg med 10 procents nøjagtighed, hvilket ikke kan lade sig gøre i praksis.

»Det holdt hårdt i starten, da vi indførte

de nye foranstaltninger, og vi stod alene. Men nu har vi fået fiskerne med, idet den løsning, vi har udviklet, kan løse bulkproblematikken. De kan sagtens se, at det også er en mere fair registrering for alle og bedre som dokumentation for bæredygtigheden i havet, at der troværdigt registreres de korrekte fangstmængder og bifangster,« siger Peter Kongerslev.

Fiskeriminister: FF Koncernen gør det på den bedst mulige måde

FF Koncernens håb er, at EU's udformning af gennemførelsesbestemmelserne i kontrolforordningen inden for registreringen af det pelagiske fiskeri landet fersk i bulk vil tage sit udspring i koncernens praksis.

»Vi er gået forrest indenfor for det her, og vi har modtaget positive tilsgn fra såvel EU som fiskeriminister Jacob Jensen, der ►

har sagt, at vores måde er den bedste at gøre det på. Der er ikke andre, der har gjort noget lignende, og når de kan se vores metode fungerer, så kan jeg ikke se, hvorfor de skulle sidde og opfinde en anden metode,« siger seniorrådgiver i FF Koncernen, Peter Kongerslev.

FF Skagen og Scandic Pelagics erfaringer med indsætning af uvildig tredjepart

På FF Skagen og Scandic Pelagics fabrikker har den nye kontrol- og registreringsform i sit fulde været gældende siden 1. april 2020.

»Jeg skal være ærlig at sige, at det ikke var sjovt i starten. Fra den ene dag til den anden så vi ikke længere skyggen af de norske både, der tidligere årligt kom med op mod 25.000 ton kantfisk til Hanstholm,« siger Fish Supply Director, John B. Christensen, som imidlertid er glad for, at koncernen valgte at gå forrest på trods.

»Vi har den seneste årrække råbt og skreget om lige vilkår, uanset hvilken havn fiskerne lander i. Det er helt bestemt til gavn for det samlede økosystem, at der

med denne kontrol hverken er mulighed for at overfiske sin kvote eller manipulere med arterne. Vi oplever i højere grad at fiskerne bliver mere og mere bevidste om begrebet bæredygtighed og dermed ikke ønsker at snyde. Og snyd rammer jo hele branchen og erhvervet, ikke bare den der snyder,« siger Fish Supply Director, John B. Christensen.

Både han og hans kollega på Scandic Pelagic siden, Production Director Ole Holm, mener, at indførelsen af kontrollen vil medføre »level playing field« – et udtryk, der betyder lige konkurrence for alle.

»Det ville være lækkert, hvis alle spillede efter de samme regler og det ville være slut med, at bifangster kan 'forsvinde' eller skibe ikke trækkes de rette mængder i kvoterne,« siger Production Director i Scandic Pelagic, Ole Holm.

Inspektionsfirma vil eksportere know-how

I Skagen er det SKAWInspection, der står bag den certificerede uvildige tredjepartskontrol, en certificering der nærmere bestemt er ISO 17020 type A.

Inspektionsvirksomhedens rolle vil ikke ændre sig, hvis kontrolforordningen bliver udformet efter inspiration fra Skagen, men på sigt vil SKAWInspections funktion muligvis blive at udbrede deres viden og erfaring på området.

»Vi vil med glæde være med til at dele ud af vores viden og erfaringer. Vi har en drøm om at blive eksportører af know-how. Hvis nogen for eksempel har brug for vores viden på Island eller i Norge, så kommer vi gerne,« siger Indehaver af SKAWInspection, Cato Christensen.

FF Koncernen står fast

Tilbage til CEO i FF Koncernen. Hvis det hele mod forventning ender markant anderledes end det gode eksempel i Skagen, vil FF Koncernen så give op på de standarder, de har sat for egen virksomhed?

»Vi kunne ikke drømme om at droppe noget som helst. Vi mener, vores metode er den bedste måde at dokumentere bæredygtigt fiskeri på, og det kommer vi ikke til at give slip på,« siger CEO i FF Koncernen, Johannes Palsson.



»Med den rette kontrol får du en transparent virksomhed, som kommer både dig selv, dit omdømme og os alle sammen til gode i bæredygtighedens navn,« siger Indehaver af SKAWInspection, Cato Christensen.

Vild med Sild bag kogeboek

Scandic Pelagic har endnu engang i Vild med Sild regi været med til at sætte sild på dagsordenen på verdensplan i forbindelse med udgivelsen af bogen »Herring« – et 320 siders værk spækket med opskrifter og viden om sild.



Der er kræset for detaljerne i kogebogen »Herring«. Her ses forsiden, hvis midte skinner som og føles som sildeskæl.



Foto: DPPO

Direktør for DPPO, Esben Sverdrup-Jensen.

Danmarks Pelagiske Producent Organisation, DPPO, har været tovholdere på tilvejebringelsen af bogen »Herring«. Direktør i DPPO, Esben Sverdrup-Jensen er godt tilfreds med resultatet.

»Vi synes, det er den flotteste kogeboek på markedet. Den er spækket med fantastiske billeder og udarbejdet i samarbejde med nogle af landets bedste kokke. Den er en tidløs klassiker, når det gælder sild og alt det, silden kan,« siger direktør i DPPO, Esben Sverdrup-Jensen.

Planen er, at »Herring« skal distribueres

ud i hele verden via samarbejdspartnere, heriblandt Scandic Pelagic, samt rundt på de danske ambassader og repræsentationer.

»Bogen skal fungere som en showcase for hele sektoren,« siger direktør i DPPO, Esben Sverdrup-Jensen.

Et vigtigt bidrag til markedsføring af sild

Også hos Scandic Pelagic er der positive toner omkring »Herring«.

»Jeg synes, det er en fantastisk bog med et smukt layout. Mit håb med bogen er, at folk kommer til at vide mere om silden, så den kommer mere på spisebordet. Silden er traditionel, sund og blandt de råvarer, der har det absolut laveste carbon footprint,« siger Sales Director i Scandic Pelagic, Benjamin Bosse.

CEO i Scandic Pelagic, Johannes Pals-son, stemmer i.

»Vi er blevet bedre til at fortælle omver- ▶



Sales Director i Scandic Pelagic, Benjamin Bosse.

denen, hvilket fantastisk produkt, vi har. Vi ser bogen som et meget vigtigt bidrag til markedsføringen af sild til gavn for folkesundheden,« siger CEO i Scandic Pelagic, Johannes Palsson.

Vild med Sild har ændret folks forbrugsvaner

»Herring« udkommer i en tid, hvor den

internationale pendant til Vild med Sild fortsat kører under navnet Herring 52.

»Såvel Vild med Sild som Herring 52 kampagnerne har vist, at man rent faktisk kan ændre folks forbrugsvaner og styrke viden om sild. Vi har oplevet, at folk gerne vil inspireres og få viden om sildens egenskaber når det gælder klima

og sundhed, og det er med glæde, vi kan konstatere, at der har været en kæmpe interesse i Danmark såvel som i Holland, Tyskland og Polen, hvor Herring 52 har kørt som del af et pilotprojekt. Vi er derfor også overbeviste om, at kogebogen vil blive taget godt imod,« siger direktør i DPPO, Esben Sverdrup-Jensen.



I gamle dage blev silden kaldt havets sølv. I begyndelsen af middelalderen overtog den flint og ravs plads som Danmarks mest værdifulde handelsvarer.

Step by step filetering.

Kogebogen bugner af nemme, lækre hverdagsopskrifter med sild.



Hot smoked herring with fried eggs and truffle

- 1 smoked herring (per cover) (see page 54)
- 25 g butter
- 2 eggs
- ¼ truffle

Mushroom dust

100 g dried cap mushrooms

Garnish

Chickweed (or watercress)

Remove skin, bones, heads, and tails from the smoked herring.

Fried eggs

Heat up a pan and add butter. Turn the heat down when the butter starts sizzling and crack as many eggs into the pan as can fit. Leave the eggs to fry on a low heat, until cooked to your liking, repeat the process dependant on the size of your pan until all of the eggs have been fried.

Mushroom dust

Blend the mushrooms until they become a fine dust.

Plating

Place the smoked herring on freshly buttered toast. Place a fried egg on top of the herring and grate truffle on top of the egg. Sprinkle the egg with mushroom dust. Garnish with Chickweed if you like.