

seafish

Local
seafood
heroes

Cardigan Bay Fish

Mandy Walters is on a mission to increase the amount of locally caught fish and seafood bought and eaten in Wales.

With her husband Len and son Aaron, Mandy runs award-winning seafood company Cardigan Bay Fish from the picturesque village of St Dogmaels on the banks of the River Teifi.

A trained mechanic, Len turned his hand to sea fishing 27 years ago and has been joined by Aaron who studied at the fishing industry college in Whitby, North Yorkshire.

In addition to fishing for crab and lobster, the father and son team are keen to preserve the heritage way of fishing and also hold special licences to fish the River Teifi, which is famous for its sewin (sea trout) and salmon. Len has a coracle licence – using the traditional Welsh boat to land his catch – while Aaron has a seine net licence which allows him to use a traditional dragnet.



Looking for ways to add value to their catch, Mandy started producing a few seafood dishes including dressed crab. Demand grew and culinary recognition followed – most recently in the form of the Great Taste Awards.

Described as the 'Oscars' of the food world and the 'epicurean equivalent of the Booker prize' the Great Taste Awards is the acknowledged benchmark for fine food and drink.

Mandy says, "It was the first competition we've ever entered, and didn't think for one minute we'd win anything, but our dressed crab and potted crab both won two gold stars and our mackerel pâté received one gold star."

A founder stall-holder at St Dogmaels Local Producers Market - which is held in the ruined grounds of the ancient St Dogmael's Abbey – Mandy now sells Cardigan Bay Fish dishes at markets across west and mid Wales including Mumbles, Aberystwyth and Haverfordwest; and at festivals such as Cardigan River & Food Festival and Abergavenny Food Festival.

As well as markets, Cardigan Bay Fish's produce is sold at several local pubs and cafés including Wright's Food Emporium in Llanarthne.

Provenance is central to Cardigan Bay Fish. Mandy says, "We only sell what's been caught in Cardigan Bay, such as crab, lobster, sea bass, mackerel, sewin, and salmon. If Len brings in something different like mullet, whelks or prawns we'll sell them too. Because all our produce is caught locally, our business is very weather dependent."

"I've always done a bit of dressed crab but not in big quantities. Nine years ago I was asked to do the local produce market. At that time most of the shellfish caught off the Welsh coast was being exported so local people weren't eating it. Wales has got some of the best shellfish but it wasn't being eaten here."

Mandy's tasty recipes and rapport with the public are helping to turn the tide in consumer choices.

"More and more people come to the local produce markets – they are fed up with supermarkets and want to buy quality, local food. People like to hear the story behind what we do too."

Cardigan Bay Fish demonstrates how an inshore fishing business can diversify into added value seafood, producing a truly award winning formula with their Great Taste Awards in 2017.



For more information on Cardigan Bay Fish:
The Villa, High Street, St Dogmaels, Cardigan SA43 3EF
T: +44 (0) 1239 621043
E: mandyandlen@btinternet.com
W: www.cardiganbayfish.co.uk

seafish

Arwyr
bwyd môr
lleol

Cardigan Bay Fish

Mae Mandy Walters yn benderfynol o weld rhagor o bobl yng Nghymru yn prynu ac yn bwyta pysgod a bwyd môr sydd wedi'u dal yn lleol.

Mae Mandy yn rhedeg y cwmni bwyd môr sydd wedi ennill gwobrau lu, Cardigan Bay Fish, ar y cyd â'i gŵr Len a'i mab Aaron. Lleolir y cwmni ym mhentref tlws Llandudoch ar lannau afon Teifi.

Trodd Len, sy'n fecanydd hyfforddedig, ei law at bysgota môr 27 mlynedd yn ôl ac mae Aaron bellach wedi ymuno ag ef. Hyfforddodd Aaron yng ngholeg y diwydiant pysgota yn Whitby, Gogledd Swydd Efrog.

Yn ogystal â physgota am grancod a chimychiaid, mae'r tad a'r mab yn awyddus i gynnal yr hen ffordd o bysgota a dal trwyddedau arbennig i bysgota yn afon Teifi, sy'n enwog am ei sewin (brithyll y môr) ac eog. Mae gan Len drwydded cwrwgl ac mae'n defnyddio'r cwch traddodiadol Gymreig i ddal ei bysgod. Mae gan Aaron drwydded i ddefnyddio rhwyd sân sy'n ei alluogi i ddefnyddio rhwyd lusgo draddodiadol.



Er mwyn ceisio ychwanegu gwerth at yr hyn roeddent yn ei ddal, dechreuodd Mandy greu rhai seigiau bwyd môr gan gynnwys cranc wedi'i baratoi. Tyfodd y galw am y seigiau hyn a daeth clod i'w rhan. Y clod diweddaraf oedd ennill Gwobr Gwir Flas.

Gwobrau Gwir Flas, sy'n cael eu disgrifio fel 'Oscars' y byd bwyd ac sy'n cyfateb i wobrau Booker yn nhermau Epiciwraidd, yw'r meincnod cydnabyddedig ar gyfer bwyd a diod da.

Medd Mandy, "Hon oedd y gystadleuaeth gyntaf inni gymryd rhan ynddi ac ni feddylom am funud y byddem yn ennill dim. Ond, enillodd ein cranc wedi'i baratoi a'r cranc mewn pot ddwy seren aur yr un ac enillodd ein pâté mecryll un seren aur."



Mae Mandy, sy'n un o'r rhai cyntaf i gael stondin ym Marchnad Cynhyrchwyr Lleol Llandudoch a gynhelir ar dir adfeilion abaty hynafol Llandudoch, bellach yn gwerthu seigiau Cardigan Bay mewn marchnadoedd drwy orllewin a chanolbarth Cymru gan gynnwys yn y Mwmbwls, Aberystwyth a Hwlfordd ac mewn gwyliau megis Gŵyl Afon a Bwyd Aberteifi a Gŵyl Fwyd Y Fenni.

Nid mewn marchnadoedd yn unig y mae cynnyrch Cardigan Bay Fish yn cael ei werthu. Mae hefyd yn boblogaidd mewn sawl tafarn a chaffi lleol, gan gynnwys ym mwyty a gwesty Danteithion Wright's yn Llanarthne.

Mae tarddiad bwyd yn egwyddor ganolog i Cardigan Bay Fish. Medd Mandy, "Dim ond yr hyn sy'n cael ei ddal ym Mae Ceredigion rydym yn ei werthu, megis crancod, cimychiaid, draenogiaid y môr, mecryll, sewin ac eogiaid. Os daw Len â rhywbeth gwahanol, e.e. hyrddiaid, gwichiaid moch neu gorgimychiaid, rydym yn eu gwerthu nhw hefyd. Gan fod yr holl gynnyrch yn cael ei ddal yn lleol, rydym yn ddibynol iawn ar y tywydd."

"Dw i wastad wedi paratoi peth cranc ond erioed ar raddfa fawr. Naw mlynedd yn ôl gofynnwyd imi gymryd rhan yn y farchnad gynnyrch leol. Bryd hynny, roedd y rhan fwyaf o'r pysgod cregyn a oedd yn cael eu dal oddi wrth arfordir Cymru yn cael eu hallforio a doedd pobl lleol ddim yn eu bwyta nhw. Mae gennym ni'r pysgod cregyn gorau yng Nghymru ond doedd neb yn eu bwyta nhw."

Mae ryseitiau blasus Mandy, a'i ffordd gyfeillgar â'r cyhoedd, yn helpu i newid y dewisiadau y mae defnyddwyr yn eu gwneud.

"Mae mwy a mwy o bobl yn dod i farchnadoedd cynnyrch lleol, maen nhw wedi blino ar archfarchnadoedd ac maen nhw am brynu bwyd lleol o ansawdd. Mae pobl hefyd yn hoff o glywed y stori y tu ôl i'r hyn rydym ni'n ei wneud."

Dengys Cardigan Bay Fish sut y gall busnes pysgota'r glannau arallgyfeirio a mentro i fwyd môr sydd â gwerth ychwanegol, gan greu fformiwla sydd wedi talu ar ei ganfed am iddynt ennill Gwobrau Gwir Flas yn 2017.

I gael rhagor o wybodaeth am Cardigan Bay Fish:
The Villa, Stryd Fawr, Llandudoch, Aberteifi, SA43 3EF
Ffôn: +44 (0) 1239 621043
E-bost: mandyandlen@btinternet.com
Y We: www.cardiganbayfish.co.uk