





MATGLEDE!
ULTRA



SPRØ RIBBE?
-KLIKK FOR TIPS-



SAFTIG KALKUN?
-KLIKK FOR TIPS-



MODERNE JULEORSK?
-KLIKK FOR TIPS-



PERFEKT PINNEKJØTT?
-KLIKK FOR TIPS-

Aftenposten.no | Nyheter | Sport | Debatt | Kultur | Økonomi | Pengene dine | Oslopuls | Reise | Mat & Vin | Bolig | Digital | Motor | Jobb | AftenpostenTV



Søk på matsidene!

SØK

Du er her: Forside > Temasider > Artikler > Matindustrien > Havbruk > Opp...

Logg inn 

HJØRDIS IRENE HALLELAND MIKALSEN (TEKST) | PUBLISERT: 03.03.2008 13:51

Oppdrar havets kannibal

- Hummeren er et fascinerende kryp. Tenk bare at de har eksistert her på kloden siden dinosaurenes tid, sier driftsleder Bård Inge Hansen entusiastisk, og haler et monster av en hummer opp fra en av tankene i stamdyrhallen.



Oppdretts-hummer fra Norwegian Lobster Farm på Kvitsøy i Rogaland. (Foto: Norwegian Lobster Farm)

- Denne storkaren veier 4,4 kilo og ble fanget av en lokal fisker. Vi antar at den må være rundt 50 år, forklarer den blide marinbiologen som for halvannet år siden tok med seg kone og tre unger og flyttet fra Ballangen i Nord-Norge til Kvitsøy.

- Dette var en jobb jeg umulig kunne si nei til. Kvitsøy er arena for banebrytende arbeid innen hummerforskning. Vi går spennende tider i møte, sier han.

Kanibalisme

- Hvorfor er det så vanskelig å drive oppdrett av hummer?

- Først og fremst fordi hummeren er kannibal. I fiskeoppdrett kan flere tusen fisker svømme sammen i en merd. Det er umulig med hummer. De spiser hverandre helt fra de er små. Derfor må hver enkelt hummer ha sin egen private bolig, helt fra begynnelsen av, forklarer han og plukker opp en «rognkjerring» fra en av de andre tankene, og viser rognen som henger fast under mordyret.

Som hos mennesker

- Tidligere, i hummeroppdrettens barndom, ble rognen tatt fra «rognkjerringen» ved å skrape den av. Ideen var at menneskene skulle ta vare på rognen frem til klekking. Dette fungerte ikke. Det viste seg at morhummeren er den som klarer å ta seg best av rognen. Derfor er det viktig at hun får beholde den frem til hun selv velger å «slippe», forklarer Hansen ivrig og tar oss med til klekkeriet.



TORTILLASUPPE
Lett å lage til 60 min

god middag! **coop mega**



> **YNGVE EKERN**

Alle Yngve Ekerns artikler og oppskrifter finner du vintips [her](#).



> **GEIR SALVESEN**

Les Geir Salvesens artikler om vin og oppskrifter finner du vintips [her](#).

Annonse

Ved å være pålogget hos Facebook kan du skrive kommentarer, dele innhold med andre og mye mer.

 [Connect with Facebook](#)

SOUND
MUSIKALSKE JULEGAVER
Klikk her



Munnspillpakke
-pakke med 7 tonearter

Munnspillpakke

Pakke med 7 munnspill fra Hohner. Den perfekte startpakken for deg som vil lære å spille munnspill.

PRIS 450,-

Klikk her

- Det er akkurat som oss mennesker. Fosteret har det best i morens mage helt frem til fødselen, sier han.

- Etter hvert som hummeren vokser får den større bolig, forklarer Hansen og tar oss med til en spesialbygget tank, like utenfor det gamle pakkeriet på Grøningen, som huser hummermuseum, stamdyrhall, klekkeri og kontor. Tanken ble bygget sommeren 2006. Her lever hummere fra 2 til 22 centimeter.



Omvisning: - Denne storkaren veier 4,4 kilo og er antageligvis rundt 50 år gammel, forteller marinbiolog Bård Inge Hansen. (Foto: Erik Holsvik)

Genial teknologi

- En annen utfordring når det gjelder hummeroppdrett er arealbruken. Norwegian Lobster Farm har løst dette problemet med å stable hummeren i høyden, sier han og forklarer at hummerbur i tre ulike størrelser monteres på en karusell som roterer vertikalt i det store vannkaret.

Når hummeren er to centimeter vil en robot fordele hver enkelt hummer til hvert sitt bur. Den tilbringer et halvt år i hver av de to første boligene, og ett år i den siste.

Hummeren mates en gang i døgnet med fôr som Norwegian Lobster Farm har utviklet selv. Karene renses automatisk for matrester, og det oppvarmede sjøvannet resirkuleres for å spare energi. Et kamera tar bilder av hummeren før og etter hver fôring.

- Teknologien er genial, og den fungerer, sier driftslederen optimistisk. Men anlegget har hatt startvansker.

Høy sjøtemperatur gir tidlig klekking

- Denne tanken har en kapasitet på 8000 hummer, men som dere ser er det bare en tredjepart her nå, sier han og forklare at mordyrene i fjor slapp rognen altfor tidlig. Normalt klekkes rognen i perioden juni til september, men på grunn av høye sjøtemperaturer i 2005 og 2006, klekket eggene i perioden januar til mai. Dette var et problem også for hummerklekkeri i Bergen, på Mørekysten og ellers i Europa, sier han.

Hummere fra anlegget på Kvitsøy er ikke ute på markedet ennå. Men et testpanel bestående blant annet Knut Erik Renaa fra Kokkelandslaget og Gunn-Elin Hodne fra Gastronomisk Institutt har gitt hummeren toppkarakter. Hummere ventes leveringsklare i løpet av 2009.

Havets rotte

At Kvitsøy ble valgt til vertskommune for oppdrettsanlegget er ingen tilfeldighet.

Kvitsøy-hummer har vært merkevare siden 1600-tallet da hollendere reiste til det lille øysamfunnet for å kjøpe hummer. Den gang kunne fiskerne fange et par hundre i løpet av en formiddag. Men fra slutten av 1940-tallet har det vært en jevn nedgang i antall hummer, og bestanden er på et historisk lavt nivå. I hovedsak skyldes dette overfiske, ulovlig fiske og mangelfull forvaltning.

Stavanger Aftenblad 2008

Liker Registrer deg to see what your friends like.

Del på Facebook | Del på Netby | Del på Twitter

Skriv ut | Tips en venn

Nokia mobiltelefoner

Kjøp ny telefon hos NetCom Stort utvalg og lave priser.
www.NetCom.no

Annonser fra Google

dinmat.no på Facebook

Liker

6,938 personer liker dinmat.no

Randi	Marianne	Tone Cecilie	Trude
Venke	Elisa	Linda	Kjetil
Anders	Per Magne	Ketil	Tom

Søndag	Mandag	Tirsdag
Onsdag	Torsdag	Fredag
Lørdag	Søndag	Mandag

> Se våre ferdige forslag eller komponér selv

Sony Ericsson X10 Mini.

Fra kr 1,- med Supertalk. Vi sponser 2 mnd databruk. Fri frakt!
www.NetCom.no

Jobbe i Gjensidige?

Ledige stillinger for deg som vil noe mer! Søk i dag
gjensidige.com

Annonser fra Google



Rødvinstoddy

> Oppskriften får du her.

> Du finner mange flere drinker, både med og uten alkohol, her.

Annonser fra Google

Nokia mobiltelefoner

Kjøp ny telefon hos NetCom Stort utvalg og lave priser.
www.NetCom.no

Jobbe i Gjensidige?

Ledige stillinger for deg som vil noe mer! Søk i dag
gjensidige.com

Chess.no

Enkle og billige mobilabonnement fra Chess. Bestill i dag!
www.chess.no

Unlock & reparasjon alle mobiltelefoner

operatørlås samsung GT-S3370E unlock S3370e Htc simlock
www.mobilehouse.no

Annonse

LES MER

- > Norsk oppdrettshummer skal erobre verden 
- > Norsk oppdrettshummer skal erobre verden
- > - Sett ut hummer
- > Sturpetid
- > Hvitt til den røde
- > Storstilt ulovlig hummerfiske
- > Svart svensk synd
- > Annengenerasjons-kokken i havgapet
- > Sjøkreps til begjær
- > Lagseier
- > Verdens beste kreps?



Saker på forsiden nå



Toppselgerne på Polet

Det går i sødmefulle rødviner når nordmenn handler vin. Her tester vi Norges mest solgte viner. Og noen alternativer. »



Sild gjør deg mild

Før du går videre, la oss stenge ute den emne lukta av stekt sild i gangen. Gå rett på kjøkkenet med sild... »

Registrer deg Create an account or **logg inn** to see hva vennene dine holder på med

Sosial tilleggfunksjon for Facebook



- > **Litt mye sitron...**
Av: Frk. Makrell
- > **Rettich?**
Av: Frk. Makrell
- > **Fadeseoppskrift**
Av: Grine Biter
- > **IKKE KAST!**
Av: Anne Marit
- > **Tilbehør**
Av: Synni



Tidligere alkoholstart på landet

Danske forskere har funnet ut at tenåringer som bor på landet har en større risiko for en tidlig alkoholdebut, sammen... »

> [Meieriprodukter i Norge og USA](#)

Av: Grine Biter

> [country fried bryllup](#)

Av: Hanne

> [Bananfluer](#)

Av: Evapeva

> [Bananfluer](#)

Av: Sola3ne

> [poteter med chili](#)

Av: margri

Nå på Twitter:

[dinmat](#)

[twitter](#)

Join the conversation



KONTAKTINFO

Kontakt oss
Annonser på dinmat



NYHETSREV

Dagens middagstips
Ukens vintips



MOBIL

iPhone
Mobil



RSS

Dagens middagstips
Ukemenyen
Nyheter

VÅRE SAMARBEIDSPARTNERE:

[Aftenposten.no](#)

[bt.no](#)

[adressa.no](#)

[Aftenbladet.no](#)

[fvn.no](#)

Copyright: Dinmat AS, Postboks 229, 4001 Stavanger. Redaktør og daglig leder: Felix Laate. Besøksadresse: Verksgaten 1a, Stavanger. E-post: post@dinmat.no. Alt innhold er opphavsrettslig beskyttet.

Powered by [eZ Publish](#)