

På Kvitsøy vil fire oppfinnere gjøre det ingen i verden tidligere har klart: Hundretusenvis av hummer skal plasseres i et oppdrettsanlegg på land.



RUNDT OG RUNDT: Slik ser prototypen ut. I bur på størrelse med skoer roterer hummeren i karusell.

Kvitsøy krysser klørne

Tor Inge Jøssang | tekst
Anders Minge | foto

KVITSØY: Norwegian Lobster Farm planlegger å bygge et landbasert oppdrettsanlegg med investeringer på 15-20 millioner kroner. Det skal gi Kvitsøy en hummerfabrikk med plass til 200.000 lekkerbiskener med skarpe klør.

Kvitsøy-hummer har vært merkevare siden 1600-tallet da hollendere reiste til det lille øysamfunnet for å kjøpe hummer. Den gang kunne unggutter fange et par hundre i løpet av en formiddag. Dagens pensjonister husker at det var så mye hummer at den ble kalt havets rotte. Og arbeidsfolk hadde avtale om at de maksimalt skulle ha krepsdyret til middag tre ganger i uken.

Fra 1960-tallet avtok fangstene av villhummer dramatisk og derfor er den i dag en eksklusiv rett på dyre restauranter. De høye prisene har vært en spore til å forsøke både utsett av hummerungel i havet og oppdrett på land.

I USA ble det brukt om lag 80 millioner dollar og forsket i 20 år på å utvikle lønnsomme landbaserte hummeroppdrettsanlegg. Det er ikke mulig å gjøre butikk av dette, konkluderte amerikanerne i 1995.

Patent

Den spådommen vil Norwegian Lobster Farm gjøre til skamme. Bak selskapet står marinbiologen Asbjørn Drengstig, brøren Torodd Drengstig, Rudolf Svensen og Ivar Kollsgård. I et gammelt pakkeri på Kvitsøy har selskapet forsket og testet ut teknologi som kan gjøre landbasert oppdrett av hummer lønnsomt.

I fem år har de holdt på og like mange løsringer er utprøvd. I vår bygget Norwegian Lobster Farm en prototype av et nytt oppdrettskonsept, som selskapet har tatt patent på. Denne er ferdig testet og dokumentert.

Nå skal drømmene gjøres til virkelighet. Det skal bygges et nybygg på en to mål stor tomt i Ydstebøhavn, noen hundre meter unna Kvitsøys trafikksentral. I store kar med oppvarmet sjøvann skal dyrene leve fra de klekkes til de to år seinere er klar for kresne ganer som porsjonshummer: 21 centimeter lang og 300 gram tung, altså under minstemalet for villfanget hummer som er 25 centimeter.

Kannibaler

Kort fortalt vil hummerfabrikken virke slik:

Rundt 100 digre hummer-mødre vil ligge i hver sin stamp og føde 7000-8000 larver hver med jevne mellomrom. Larvene renner over i en inkubator, altså «kuvøse», hvor de flyter rundt i 14 dager. Ettersom hummeren er kannibal, skilles babyene så snart de slår seg til på bunnen og kan klype. En robot vil da fordele hver enkelt hummer til hver sitt bur. Dette skjer helt automatisk med et kamera som «ser» når det lille krypet er 2 centimeter.

Tusenvis av hummerbur montert på en karusell vil sakte rotere vertikalt i vannkarene. To ganger i døgnet mates Kvitsøy-hummeren med et fôr som Norwegian Lobster Farm har utviklet selv. Karene renses automatisk for matrester og avfall, og det oppvarmede sjøvannet resirkuleres for å spare energi.

Forretter

Utenom 15-20 tonn med lekre forretter årlig, vil Norwegian Lobster Farm selge teknologi og utstyr til andre som vil drive landbasert hummeroppdrett, for eksempel i nedlagte settefiskanlegg langs kysten. Gründerne tar også sikte på å levere hummerbabyer i forskjellige størrelser til landbaserte oppdrettere, samt til dem som satser på såkalt havbeite, altså hummer på inngjerdete undervannssåkre.

Prøvedriften har vist at dødeligheten er lav, cirka 5 prosent etter bunnslåing. Driftskonseptet er sånn at fabrikken kan ha driftstans i lang tid uten at det gjør noe. Bruk av roboter og automatisk mating betyr at et par røktere kan drive fabrikken alene.

«Etter fem års forskning er vi klar til å gjøre butikk. Vi kan høste og selge gjennom hele året. For eksempel kan restaurantene få 100 kilo levert hver fredag, og dermed sette hummer fast på menyen. Hummeroppdrett kan bli den nye laksenæringen. Ikke i volum, men i verdi», spår Asbjørn Drengstig optimistisk.

torjossang@aftenbladet.no



HUMMER: En liten, men hissig kannibal som spiser sine brødre og søstre når de skifter skall og har bakkroppen bar. Krypene må derfor leve i atskilte bur. Det har vært en av utfordringene med landbaserte oppdrettsanlegg, som Norwegian Lobster Farm nå mener å ha løst.

HUMMEROPPDRETT

FORSKNING: Norwegian Lobster Farm ble etablert i 2000. Initiativtakerne har lagt ned 12.000 arbeidstimer og laget 30 vitenskapelige rapporter om alt fra marked via for til teknologi.

KAPITAL: Hummerfabrikken er planlagt finansiert med tilskudd fra Innovasjon Norge og Rogaland fylkeskommune, risikolån og kapital fra private investorer. Villfanget hummer selges for over 300 kroner per kilo.

TESTING: Oppdrettsnummeren er smakstestet på Gastronomisk Institutt og kokkene der vender tomme opp. Det er dessuten lettere å anrette en hel porsjonshummer enn en stor hummer delt i to.

INTERNETT: www.norwegian-lobster-farm.com



FABRIKK: Her i Ydstebøhavn er hummerfabrikken planlagt. Ordfører Ole Olsen, til venstre, er positiv til Asbjørn Drengstig og Norwegian Lobster Farms planer.

Ordføreren er spent

KVITSØY: – Nesten for godt til å være sant, mener Kvitsøy-ordfører Ole Olsen om den planlagte hummerfabrikken.

Øysamfunnet med 550 sjeler og 60 dagpendlere tar imot en hummerfabrikk med åpne klør.

– Vi håper Norwegian Lobster Farm lykkes. Produksjon av porsjonshummer vil skape ar-

beidsplasser og markedsføre Kvitsøy, som har en lang historie som hummer-eksportør. For oss ser det ut til at de har gjort ting riktig til nå. De har lagt stein på stein gjennom fem år, uttaler ordfører Ole Olsen.

På en tomt som opprinnelig var påtenkt en tennisbane, har hummerfabrikken fått løfte om å

etablere seg. Ordføreren satser på å finne et annet sted for kjøppe ballvekslinger. Gjennom årene har han sett fangstene av villfanget hummerstupe. Det er tidligere gjort forsøk med utsetting av hummer-ryngel. 125.000 merkede krepsdyr ble satt ut i perioden 1990-94.



TÅLMODIG:

I fem år har marinbiologen Asbjørn Drengstig forsket på hummeroppdrett og testet ulike teknologier. Nå skal drømmene endelig gjøres til virkelighet.