

LIVSSTIL

Slår kloa i ny m

Klar for hummer: Norske hummeroppdrettere mener de er i ferd med å slå kloa i en millionbutikk.

ANNIKEN H. JEBSEN
Oslo

Havets kardinal kalles den, delikatessen som liver opp norske middagsbord når noe virkelig stort skal feires. Årlig setter nordmenn til livs rundt 300 tonn hummer, men bare en tiendedel av det som serveres kommer i dag fra norske farvann på lovlig vis.

Dette er flere aktører nå i startgropa for å endre. Norwegian Lobster Farm på Kvitsøy i Rogaland har drevet prøveproduksjon av små porsjonshummer (300 gram) på land i en årrekke.

– Vi har solgt noe hummer til privatpersoner og fått veldig positiv respons på produktet. Asbjørn Drengstig har jobbet med oppdrett av hummer siden 2000, og er blant de første i verden til å dyrke frem oppdretts-hummer på land. Nå jakter han etter investorer som kan bidra med de 15-18 millioner kronene som trengs for å kommersialisere hummerproduksjonen. Målet er å produsere 30 tonn oppdretts-hummer i året, og går alt etter planen vil kundene kunne kjøpe porsjonshummeren fra Kvitsøy i løpet av 2007. Prisen? Det samme som den norske

Satser på hummer

- **Norwegian Lobster Farm as.** Satser på intensiv oppdrett av hummer på land, der hummer-ryngel dyrkes frem til 300 grams porsjonshummer. Målet er å produsere 30 tonn hummer i året, og at de første hummerne skal komme i salg i løpet av 2007. Drives av lokale aktører på Kvitsøy i Rogaland.
- **Norsk Hummer as** Selskapet har blant annet investorene Johan H. Andresen, Strand Havfiske as, Hans Othar Blix, Størebrand, Lars Magnusson, Credit-Service og familien Kjeldsberg

med på eiersiden. Tanken er å utnytte spillvarmen fra Statoils anlegg på Tjeldbergodden for å gjøre oppdretten lønnsom og raskere. I tillegg planlegger selskapet å sette ut hummerunger på havbeite.

- **Skagerrak Hummerfarm as** Tre havforskere har slått seg sammen med Jan Sigurd Otterlei, en av gründerne bak hotell-tv-selskapet Otrum, for å drive oppdrett av hummer på havbeite. De fire har så langt skutt inn 100.000 kroner i selskapet og etablert et forsøksklekkeri i samarbeid med Risør Akvarium.

«villhummeren», håper Drengstig.

Optimisme på Tjeldbergodden Selskapet Norsk Hummer velger å se langt større på det, og tar sikte på å bli den dominerende industrielle aktøren i denne nye næringen. Ved å benytte spillvarmen fra Statoils anlegg på Tjeldbergodden vil selskapet drive utlekking av hummer i

stor skala. Selskapet har fått konsesjon til å bygge en fabrikk i bioparken på Tjeldbergodden som kan produsere inntil 4,8 millioner hummerunger årlig. Målet er å drive landbasert oppdrett av porsjonshummer for konsummarkedet, samt hummerunger som skal settes ut på havbeite.

Selskapet har inngått en innsatsavtale med SIVA, der SIVA skal stå for bygging av fabrikk og siden leie den ut til Norsk Hummer. Daglig leder

Frank Balchen anslår de totale kostnadene knyttet til satsingen på Tjeldbergodden til 85 millioner kroner.

– Ved å kombinere flere hummerfabrikker med bestandsøkingsprosjekter og havbeite kan dette bli en ny marin vekstnæring i Norge. Markedet for europeisk hummer er betydelig, sier Balchen.

Selskapet avventer nå de nye forskriftene for havbeite, og vil i samarbeid med selskapet nordnorsk Hummer as iverksette et prosjekt der hummerunger settes ut i Tysfjord i Nord-Norge for havbeite. Målet er å kunne hente opp 600 tonn havbeitehummer i året innen slutten av dette tiåret.

Tung start

Oppdretts-hummer har, ifølge konsultentselskapet KPMG i en fersk rapport laget på oppdrag for Fiskeridepartementet, et meget høyt kommersielt potensial. At forskningen fortsatt er i et tidlig stadium gjør likevel at risikoen knyttet til denne typen prosjekter er høy, og at det kreves mye kapital før oppdretten kan bli en kommersiell suksess.

Likevel er optimismen stor blant oppdretterne som i 2001 gikk sammen om å danne Hummeroppdretternes Interesseorganisasjon. Med 13 medlemsbedrifter, satser organisasjonen nå på å øke oppmerksomheten rundt hummeroppdrett som en ny potensiell vekstnæring.

Asbjørn Drengstig er styreformann for interesseorganisasjonen og mener i dag at forholdene for å oppdrett av hummer, på lands og til vanns, aldri har vært bedre.

– Vi håper på mer innsats fra det offentlige til å drive forskning og utvikling, men med dagens tilgjengelige kompetanse, teknologi, praktiske erfaringer og juridiske forhold ligger alt til rette for at dette skal bli en viktig næring fremover, sier Drengstig.

anniken.jebesen@dn.no



«Det må ikke bli overflod som med laksen. Da blir det kjedelig!»

Kjell Katralen,
Laks- og Vildtcentralen

En næring i startgropen

OSLO: I løpet av august skal forskriften for havbeite være klar. Denne vil åpne nye muligheter for aktører som ønsker å satse på oppdrett av hummer og andre typer skalldyr til havs. Gjennom loven om Havbeite fra

2000 ble det lagt til rette for at konsesjonshavere kan få eksklusive fangstrettigheter til spesifikke områder til havs.

Ifølge Fiskeridirektoratet er det i dag utdelt åtte konsesjoner for å drive med hummeropp-

drett – et svært lavt tall sammenlignet med de totalt 1000 konsesjonene direktoratet har tildelt aktører innen skaldyrnæringen.

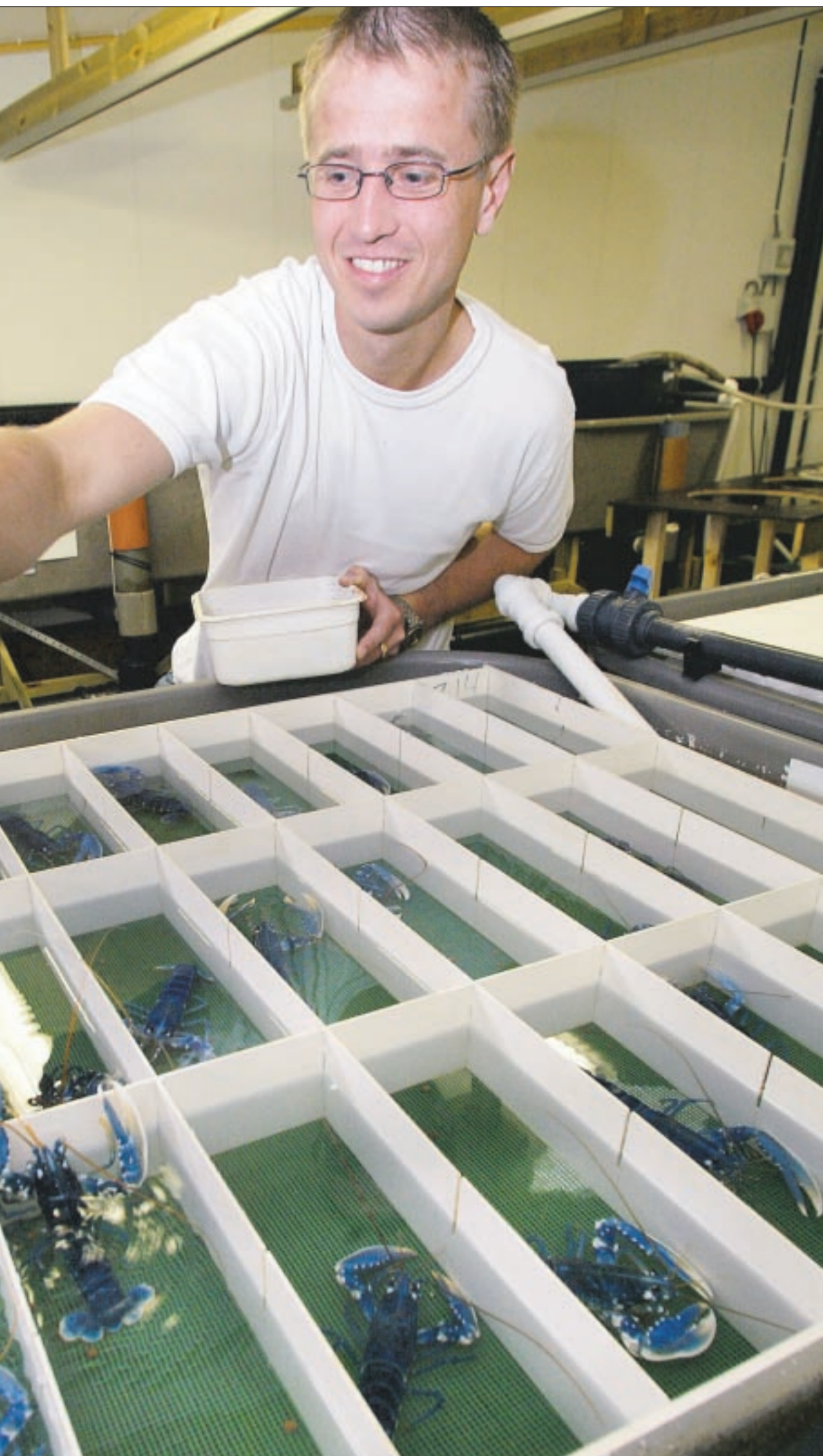
– Det er en viss interesse for hummeroppdrett, men det ser

fortsatt ut til å være vanskelig å få god økonomi med oppdrett av hummer, sier Jens Christian Holm, direktør for Kyst- og Havbruksavdelingen i Fiskeridirektoratet.



OPTIMIST. – Vi har fått god respons fra investorer

millionbutikk



er, sier daglig leder Asbjørn Drenst ig. Foto: Alf Ove Hansen



EGGENDE. – Hummerhunnene blir drektige hvert annet år sier Phil Midgley. Foto: Elin Høyland

Idealist i vannkanten

PADSTOW, CORNWALL: – Du må behandle gravide kvinner med varsomhet, sier Phil Midgley mens han med nennsom hånd løfter en av de drektige hummerne ut av «barselavdelingen» – den lystette rugekassen der hummer klare for gyting får ligge i fred til de slipper eggene sine.

Hummeren er levert inn til «The National Lobster Hatchery» i Padstow i Cornwall av lokale fiskere, som får dem tilbake straks eggene har sluppet taket. Med forbudet mot å fange drektige hunner, er dette den eneste måten fiskerne på lovlig vis kan sikre seg hummeren for senere salg.

I motsetning til sine norske kolleger, driver Phil Midgley det nasjonale hummerklekkeriet i Padstow i Cornwall ut fra idealistiske og ikke kommersielle hensyn. Hans målsetting er å drive frem flest mulig hummeryngel for å øke den tungt beskattede hummerbestanden i området.

– Når hummeren slipper eggene naturlig i havet dør hele 99 prosent av hummerynglene. Her inne øker overlevelsessjansen til 50 prosent, sier Midgley. Han forklarer at nesten all nyutklekket yngel til havs slukes av sultne fisker. De som overlever det første stadiet og vokser seg store nok til å kunne finne feste på havbunnen er truet av sine egne.

Ifølge forsker Gro van der Meeren ved Havforskningsinstituttet er denne metoden den eneste utenom total fredning som har vist seg å øke hummerbestanden. På Kvitsøy i Rogaland har lignende forsøk vært gjort, og antall hummer som fiskes opp fra havet der er doblet etter at hummeryngel ble satt ut.

– Vi holder hummerynglene her i tre måneder, før de sendes ned på havbunnen, sier Midgley. Han satte ut sine første hummerunger i 2001. Spenningen er derfor stor knyttet til fangsten i 2005-2006. Først da vil det være mulig å se om de 10.000 ekstra hummerbarna som Midgley årlig setter ut har gjort sitt til å øke hummerbestanden.

Hummer på nedtur

- Ifølge Havforskningsinstituttet kunne hummerfiskere på 1930-tallet hale opp teinene sine inntil fire ganger i døgnet, og i snitt finne tre-fire hummer i hver teine hvert eneste trekk.
- På 1950-tallet hadde situasjonen blitt betydelig verre. To ganger i døgnet kunne fiskerne trekke inn teinene, og det var sjelden mer enn en hummer i hver teine.
- I dag trekker fiskerne teinene bare en gnag i døgnet. Likevel kan de ikke forvente mer enn én hummer per 10-20 teiner.

Tror på hummeren

OSLO: – Hvis de får til dette, er det kjempebra, sier en entusiastisk Kjell Katralen. Han er en av eierne bak Laks- & Vildtcentralen i Oslo, grossisten med kjente spisesteder og forretninger som Bagatelle, Oro og Fjelberg Fisk & Vilt på kundelisten.

Han mener norske forbrukere vil ta imot oppdrettshummeren med åpne armer, såfremt prisen ikke

overstiger den importerte hummeren fra USA og Canada.

– Kundene spør ofte spesifikt etter norsk hummer, sier Katralen. Unge kjøkkensjefer «klør i fingrene» etter å ta fatt i hummeren på nye og uvante måter. Katralen har bare en bønn:

– Det må ikke bli overflod som med laksen. Da blir det kjedelig!