

Hummer skal gi gull

Slitt: De har slitt med blått og gjennomiktig hummerskall, kannibalisme og manglende tro fra investorer.

På land: Nå er kameratgjengen fra Rogaland i ferd med å lykkes med det ingen andre har klart. Oppdrett av hummer på land.

MORTEN ÅNESTAD
Kvitsøy

– Dette er det svarte gullet. Asbjørn Dregstig gliser. Løfter opp en hummer fra testproduksjonen. Nå er han sikker.

– Dette klarer vi. Det blir en suksess. Det har vært en lang vei for Asbjørn, hans bror Tormod og kameratene Ivar Kollsgård og Rudolf Svensen. I 1997 kom Asbjørn hjem til oljefylket som marinbiolog. Drømmen var å starte noe for seg selv i oppdrettsbransjen. Kamskjell, blåskjell, torsk og kveite ble alle vurdert.

Det endte til slutt med hummer. Det nesten umulige. I USA er det brukt flere titalls millioner dollar på forskning for å se om det er mulig. I 1995 ga amerikanerne opp og konkluderte med at de ikke klarte å finne regningsvarende løsning. På den idylliske lille øya Kvitsøy i havgapet mellom Stavanger og Karmøy er imidlertid kameratgjengen overbevist.

– I løpet av tre år er målet å produsere opp mot 50 tonn hummer. Det er like mye som den registrerte norske fangsten i dag, sier Asbjørn Dregstig.

Investorer

Hittil har kameratgjengen lagt ned nærmere 17.000 timer på sin gründeride siden starten av selskapet Norwegian Lobster Farm i 2000, samtidig som de alle har hatt fulltidstillinger ved siden av. I tillegg er syv millioner kroner investert så langt i rene penger i hummersatsningen, det aller meste finansiert gjennom støtte fra Innovasjon Norge og Fylkeskommunen i Rogaland.

Siden 2002 har kameratgjengen forsøkt å lokke eksterne investorer med på satsningen. Det har vært alt annet enn lett.

– Det har vært vanskelig å få investorer med. Siden ingen har fått til en kommersiell løsning, har vi måtte jobbe hardt for å overbevise investorene at dette virkelig er starten på en ny marin nisje. Derfor bygger vi nå den første produksjonsmodulen, sier Dregstig.

Men til det trengs det mer penger. I løpet av det neste året skal nye 15 millioner kroner



LANG VEI. Asbjørn Dregstig.



UTFORDRINGER. Endelig er hummeren slik Asbjørn Dregstig og Norwegian Lobster Farm har jobbet for i mange år.

Alle foto: Alf Ove Hansen

hentes inn fra forhåpentligvis medgjørlige investorer.

300 gram

Hummeren som nå skal produseres på Kvitsøy er mindre enn den norske restaurantgjester normalt får på bordet. Under det berømte minstemålet. 300 gram er vekten på hummeren, og det er ifølge Dregstig den optimale størrelsen.

– Da kan du få servert en hel hummer på tallerkenen, isteden for en halv som er det normale i dag. Det er mye mer estetisk, sier han.

Økonomien i prosjektet er ikke Dregstig i tvil om vil bli god. Det understøttes av analyser foretatt av Sintef og revisjons- og konsultantselskapet KPMG. Men hittil har det ikke vært markedet som har vært problemet.

– Utfordringer har stått i kø. Morten.anestad@dn.no

Blått hummerskall. Gjennomiktig hummerskall og hummer som spiser hverandre er noen av utfordringene. Vi har brukt utrolig mye tids på alt fra før og vannkvalitet til marked og design. Det er alt dette vi nå mener å ha på plass, sier han.

Selve nøkkelen til at Dregstig nå er svært optimistisk er selskapets egetutviklede produksjonssystem. Et rullerende burkonsept i 20 graders oppvarmet sjøvann har løst mange problemer. Dette konseptet er nå patentert i 35 land og Dregstig har allerede fått flere henvendelser om salg av systemet etter artikler i fagtidsskrifter.

– Det er klart at vi kan selge systemet. Men mest av alt har vi lyst til å være med å bygge opp dette selskapet til å bli en stor produsent.

– Utfordringer har stått i kø.

Fra idylliske Kvitsøy håper han å skape et norsk hummereventyr.

En veldig bra hummer

KVITSØY: Gastronomisk Institutt i Stavanger har fulgt Norwegian Lobster Farm over lengre tid. Nå er instituttet svært fornøyd med det produktet som blir produsert.

– Den siste gangen vi testet hummeren, var fargen blitt bra. Smaken var bra, men den var kanskje litt søt. Men det er noe som kan reguleres med temperatur. Jevnt over synes vi dette var en veldig bra hummer. Vi tror den har markedsmessig stort potensial, sier Gunn Elin Hodne.

Hodne er produktutvikler og fagkonsulent ved Gastronomisk Institutt og har ledet arbeidet med testingen av oppdretts-hummeren.



TEST. Her testes oppdretts-hummeren ved Gastronomisk Institutt. Foto: Norwegian Lobster Farm

God hotellmorgen!



På disse hotellene får du Dagens Næringsliv om morgenen:

HOTELL	TELEFON	HOTELL	TELEFON
OSLO			
Clarion Collection Hotel Bastion	22 47 77 00	ØSTFOLD	
Clarion Hotel Royal Christiana	23 10 80 00	Hotell Refsnes Gods, Moss	69 27 83 00
Clarion Collection Hotel Gabelshus	23 27 65 00	Quality Hotel & Resort Sarpsborg, Grålum	69 10 15 00
First Hotel Noble House, Oslo	23 10 72 00	VESTFOLD	
Grand Hotel	23 21 20 00	Quality Hotel Tønsberg, Tønsberg	33 00 41 00
Holmenkollen Park Hotel Rica	22 92 20 00	Rica Klubben Hotel, Tønsberg	33 35 97 00
Hotel Bristol	22 82 60 00	Clarion Collection Hotel Atlantic	
Hotel Continental	22 82 40 00	Sandefjord	33 42 80 00
P-Hotels	23 31 80 00	Rica Park Hotel Sandefjord	33 44 74 00
Radisson SAS Hotel Nydalen	23 26 30 00	BUSKERUD	
Radisson SAS Plaza Hotel	22 05 80 00	Bardøla Høyfjellshotell, Geilo	32 09 41 00
Radisson SAS Scandinavia Hotel	23 29 30 00	Dr.Holms Hotel, Geilo	32 09 57 00
Rica Oslo Hotel	23 10 42 00	Klækken Hotell, Hønefoss	32 14 00 00
Rica Victoria Hotel	24 14 70 00	Quality Hotel Ringerike, Hønefoss	32 12 72 00
Scandic Edderkoppen	23 15 56 00	Quality Hotel Grand, Kongsberg	32 77 28 00
Scandic Byporten	23 15 55 00	Quality Hotel & Spa Holmsbu, Holmsbu	32 79 70 00
Scandic KNA	23 15 57 00	OPPLAND	
Soria Maria	23 22 24 00	Clarion Collection Hotel Hammer, Lillehammer	
Thon Hotel Astoria	22 42 00 10		61 26 73 73
Thon Hotel Cecil	23 31 48 00	Radisson SAS Lillehammer Hotel	61 28 60 00
Thon Hotel Europa	23 25 63 00	Rica Victoria Hotel, Lillehammer	61 25 00 49
Thon Hotel Gyldenløve	23 33 23 00	Quality Hotel & Resort Hafjell, Øyer	61 27 77 77
Thon Hotel Opera	24 10 30 00	Radisson SAS Resort, Beitostølen	61 35 30 00
Thon Hotel Spectrum	23 36 27 00	HEDMARK	
Thon Hotel Stefan	23 31 55 00	First Hotel Victoria, Hamar	62 02 55 00
Thon Hotel Terminus	22 05 60 00	Quality Hotel Astoria, Hamar	62 70 70 00
Thon Hotel Slottsparken	23 25 66 00	Rica Hotel Hamar, Hamar	62 35 01 00
Thon Hotel Vika Atrium	22 83 33 00	TELEMARK	
AKERSHUS			
Clarion Hotel Oslo Airport, Gardermoen	63 94 94 94	Clarion Collection Hotel Bryggeparken, Skien	35 91 21 00
Quality Airport Hotel, Gardermoen	63 92 61 00	Thon Hotel Høyers, Skien	35 90 58 00
Radisson SAS Airport Hotel, Gardermoen	63 93 30 00	Rica Ibsen Hotel, Skien	35 90 47 00
Thon Hotel Arena, Lillestrøm	66 93 60 00		
Quality Hotel Olavsgaard, Skjetten	63 84 77 00		
Quality Hotel Leangskollen, Asker	66 76 70 00		
Thon Hotel Oslofjord, Sandvika	67 55 66 00		
Radisson SAS Park Hotel, Lysaker	67 82 30 00		
Thon Hotel Ski	64 85 35 00		

www.dn.no/hotell

DagensNæringsliv