

TEKST: HILDE SANDER MELING  
FOTO: ASBJØRN DRENGSTIG OG TOM HAGA



Asbjørn Drenstig



« Høg kvalitet og eksepsjonelt god smak. Vi ser fram til å få jamlege leveransar så snart som mogleg.»

Kjokkensjefen hos restauranten Noma i København  
(3 stjerner i Michelin-guiden)

Dette er historia om kannibalane som får både havutsikt og eiga leilegheit før dei vert serverte som godbitar.

## Klekkjer delikatesser

Altereie i 1995 starta gründergenet til Asbjørn Drenstig å spire. På den tida var stavangerguten student ved Universitetet i Tromsø og skulle i gang med hovudfagsoppgåva. – Dei aller fleste skreiv om laks, men eg var interessert i andre artar som lever i havet, og fekk moglegheit til å ta hovudfag på reker, fortel Drenstig ivrig.

I dag er han dagleg leiar i Norwegian Lobster Farm – ei gründerbedrift som ynskjer å livnære seg av hummaroppdrett.

### Ville skape noko

Utdanninga og oppgåveskriving i Tromsø om reker var altså den spede starten på det som i dag er eit selskap med hummarprosjekt både på Island, i Spania og på Kvitøy i Rogaland. – To alternativ stod føre meg då eg var nyutdanna. Det eine var å verte lærar eller forskar, det andre var å skape noko sjølv, fortel marinbiologen.



Gourmetkokk Eyvind Hellstrøm

Han valde det siste, men det viste seg fort at all informasjon om produksjon av hummar, frå yngel til eteklar delikatesse, fortalde at det var så å seie umogleg å få til oppdrett.

– Mellom anna konkluderte amerikanske forskarar i 1995 med at dei gjennom meir enn 20 år med forskning ikkje hadde klart å finne ein teknologi

som gjorde det økonomisk og biologisk forsvarleg å drive hummaroppdrett, fortel Drenstig.

### Teknologi på plass

Nettopp denne konklusjonen var med på å trigge Drenstig til å finne ut endå meir om hummaren og korleis ein kan ale opp «havets kardinal». I 2000 etablerte han Norwegian Lobster Farm saman med tre kameratar.

– Den gongen fanst det ikkje informasjon om korleis hummaren lever frå han er rundt fem centimeter lang, til han er 20 centimeter lang og klar for marknaden. Dermed måtte vi finne ut av det før vi kunne avgjere om det var verdt å satse på oppdrett, fortel Drenstig.

I over fem år forska gründerane, saman med fleire forskingsinstitutt i Bergen og Stavanger, på kva mat hummaren ville ha, kor ofte han skulle ete, ideell veksttemperatur og korleis kannibalane skulle bu. Ja, rett og slett finne den beste

teknologien som gjorde oppdrett mogleg og lønnsamt.

– Til slutt fann vi ein teknologi som hadde potensial, og frå 2003 til 2005 tok vi ut patent i nær sagt alle land som har hummar og hav. Til saman 23 stykk, fortel gründeren.

Dyr som et sysken med det same dei er klekte og av den grunn treng eiga leilegheit, er kostnads-krevjande, men på eit anlegg som er fullt ut automatisert, har Norwegian Lobster Farm høve til å tilby einarom med havutsikt og to måltid per dag.

– Det vert god og lykkeleg hummar ut av det, fastslår Drenstig.

### Opp- og nedtur

Mens patent vart sikra, bygde selskapet seg opp trinnsvis og klarte gradvis å auke produksjonen av porsjonshummar. I 2005–2006 hadde gründerane lagt ned nesten 30 000 dugnadstimar og bygd store nok verdiar i selskapet som gjorde det mogleg å hente kapital frå private investorar til bedrifta. I 2007 stod den første og einaste porsjonshummarfabrikken i verda ferdig, og gründerane stod på trappene til å tene gode pengar. No startar historia om opp- og nedturar.

– Vi har snubla meir enn vi fortener, og for kvar nedtur må ein bygge opp både psyke og selskap, seier gründeren.

Etter å ha gjennomført eit langt og krevjande forskingsarbeid med lite kapital kom finanskrisa like etter at dei hadde etablert kommersiell produksjon. Dette gjorde at bedrifta sakka akterut i å finne nye investorar for å industrialisere konseptet.

– Og som om ikkje det var nok, brann anlegget ned for to år sidan, noko som medførte ein produksjonsstans i to–tre år, seier Asbjørn Drenstig, som i påvente av kommersiell oppstart av hummaroppdrett livnærer seg som konsulent innan akvakultur internasjonalt.

### Gir ikkje opp

Trass nedturene har ikkje marinbiologen planar om å gi opp draumen om å på ny levere levande, norsk hummar til eksklusive kjøkken.

– Vi har levert hummar til restaurantar i verds-klasse, mellom anna til lokale restaurantar i Stavanger, Mathias Dahlgren i Stockholm og Noma i København. Noma har fleire gonger vore kåra til den beste restauranten i verda.

Ifølgje Drenstig var det fantastiske tilbakemeldingar på produktet, og han er ikkje redd for at marknaden forsvinn mens han ventar på at produksjonen skal ta seg opp igjen. Tanken om å gi opp har sjølvsagt slått han, men når ein har globalt monopol på både teknologi og produkt, er det verdt å kjempe vidare. I tillegg har hummar dei same kvalitetane som laks hadde då lakseoppdrettet var i startgropa, nemleg høg pris, eksklusivt produkt og større etterspurnad enn tilbod.

– Ingen andre norske marine artar kan skilte med tilsvarande eigenskapar, fortel Drenstig, som har bygd opp igjen store delar av klekkjeriet på Kvitøy.

Her planlegg han ny oppstart i 2014. Asbjørn Drenstig er òg i gang med eit pilotanlegg for oppdrett på Island i tillegg til at dei første hummarane frå ein pilotproduksjon i kunstig sjøvatn på høglandet utanfor Madrid er klare for servering til våren. Drenstig ser mot Europa og seier at marknaden er klar for å ta imot store volum av det ettertrakta krepssdyret.

– Den største utfordringa er å kunne produsere nok, og no jobbar eg kontinuerleg med å få på plass investorar slik at eg kan gå i gang med mengdeproduksjon, fortel gründeren.

DETTE MEINER ASBJØRN DRENGSTIG SKAL TIL FOR Å VERTE EIN GRÜNDER:

- Du må vere nysgjerrig og tolmelig.
- Du må ha lyst til å gjere noko for deg sjølv.
- Du må ha ein driv som ligg i botn for det du held på med.
- Du må vere villig til å ofre ein god del av fritida og setje jobben først.
- Du må ha lyst til å bygge verdiar og skape arbeidsplassar.

