



Asbjørn Drenstig og hans teamutviklere har utarbeidet alt selv og funnet fram til løsninger som nå viser seg effektive.

# Kvitsøyhummer inntar restaurantene



Etter 10 år med forskning på landbasert hummeroppdrett er gründervirksomheten på Kvitsøy endelig klar med stabil levering for restaurantmarkedet.

■ LISE BJELLAND (TEKST) ■ KRISTIN STØLE KALGRAFF (FOTO)

Flotte porsjonshummere av ypperste kvalitet skal ut til både norsk og internasjonalt marked.

Årets hummerfiske har så vidt startet når vi besøker Norwegian Lobster Farm (NLF) og marinbiolog Asbjørn Drenstig i Ydstebøhavn på Kvitsøy. Men fiskehysteriet affekterer ikke Drenstig, som fremover kommer til å produsere hummeren i stedet for å fiske den. I mange år har han sammen med ingeniørbroren og to kamerater jobbet på dagnad for å sikre en jevn produksjon av hummere i porsjonsstørrelse.

Det startet i 2000, og først nå er de ambisiøse entreprenørene klare til levering. Høsten 2010 startet selskapet med de første leveransene til markedet, og de siste året har flere restauranter fått partier med porsjonshummer fra Kvitsøy.

### Det umulige ble mulig

– Hummeroppdrett er noe amerikanerne for lengst nektet å tro var mulig. Dette gjør det jo selsagt ekstra stas når det viser seg at det vi driver med nå er liv laga, sier Drenstig tilfreds.

## Fakta

- Kvitsøy er et øyrike like utenfor Stavanger. I flatemål er kommunen den minste i landet med sine 5,7 kvadratkilometer.
- Norsk hummer lever hovedsakelig langs norskekysten fra svenskegrensen, rundt Sørlandet, Vestlandet og opp til Tysfjord i Nordland. Man finner også europeisk hummer langs kysten hele den Europeiske kyststripen og inn i Middelhavet. Den europeiske hummeren beskrives som en kjøttetende og en slu morder og gikk tidligere under navnet "Havets rotte".
- Fra 1800-tallet til 1960 ble det drevet omfattende hummerfiske i skjærgården, faktisk så intenst at bestanden kollapset og har de siste 50 årene vært utrydningstruet.
- Lever vanligvis på 5-40 meters dyp og beveger seg over svært få avstander. Liker seg best i sund, farvann og mellom holmer og skjær
- I årene 1990-94 ble 195 000 hummeryngel merket og satt ut med formål å styrke den ville bestanden, og i dag er over 8000 av disse registrert i kommersielle fangster.
- Oppdrettshummer bruker mellom 2 og 2,5 år fra yngel til por-sjonshummer, og i løpet av denne tiden har hummeren skiftet skall 25 ganger.

Vi har jobbet med biologi, teknologi, vannkvalitetstesting og automatisering. En hel rekke fagfelt har vi vært innom og testet ut, og eliminert ut utfordringer etter hvert som de dukket opp. De ulike teknologiene som ble testet ut ble enten forkastet eller utprøvd videre på en annen måte. I 2004 fant vi imidlertid fram til en miljøvennlig og lønnsom produksjonsmetode for landbasert oppdrett av hummer med høy kvalitet. Teknologien er patentert i 23 land og ble fra 2003 til 2005 testet ut i prototypeskala, og i semikommersiell skala fra 2007 og frem til i dag. Det betyr også at vi kan kalle oss verdens første kommersielle produsent av oppdrettshummer, sier en stolt Drengstig.

### Følger alle faser

På kaien i Ydstebøhavn gjøres de siste forberedelsene for hummerfiskerne fra Kvitsøy. Innendørs, i pakkhuset der hummeroppdrettet foregår, er stemningen vel så lystig, men ikke fullt så konkurransebasert. Kvitsøybeboerne som helst spiser hummer både til pinse og jul, med poteter og hvit saus, kjemper nemlig en iherdig kamp seg imellom om å få flest hummere den korte tiden hummerfisket pågår, og hummerbestanden er synkende. Drengstig og hans kompanjonger er imidlertid sikre på at de har markedet for sine fætter.

– Nedstrøms i verdikjeden vil det ikke uoverskuelig fremtid være problem med avsetning på hummer, legger han elvsikkert til. De har allerede vært i kontakt med mange interesserte gros-



## NYHETEN SOM GJØR SOMMERDAGEN EKSTRA DEILIG

Sommeren er høysesong for gode kaker!

VAASANs nye blåbærterte er lagd med de beste råvarene. En nydelig, sprø tertebunn, fylt med deilig yoghurtkrem og massevis av saftige, smakfulle villblåbær av beste kvalitet. Andelen blåbær er på 32 %, med det resultat at smaksopplevelsen er førsteklasses.

Bestill i dag og gled deg til smaken og mersalget!



Antall i kartong: 1450 g x 4 stk.

EDP: 2545564

KUNSTEN Å GLEDE



www.vaasan.no