

## Hummer skal gi gull

**De har slitt med blått og gjennomsliktig hummerskall, kannibalisme og manglende tro fra investorer. Nå er kameratgjengen fra Rogaland i ferd med å lykkes med det ingen andre har klart. Oppdrett av hummer på land.**

Dette er det svarte gullet. Asbjørn Drengstig 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 løsninger. 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 Drengstig.

Hittil har kameratgjengen lagt ned nærmere 17 000 timer på sin grüneride siden starten av selskapet Norwegian Lobster Farm i 2000, samtidig som de alle har hatt fulltidsstillinger 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 Drengstig. Nå har imidlertid også investorer fått interesse. Det siste halve året har gründerne fått inn fire millioner kroner til satsningen fra en rekke mindre private investorer. Etter den siste emisjonen ble selskapet priset til 13 millioner kroner. Og de friske pengene er allerede i arbeid.

I sentrum av Kvitsøy, like ved sjøkanten, er nå et sirkelformet bygg under oppføring. Her skal den første fullskalaproduksjonen av oppdrettshummer ta til i august i år. Om to år skal hummeren være klar for salg. Det første anlegget skal gjøre Norwegian Lobster Farm i stand til å levere 2 tonn hummer i 2008. Dette er bare starten. I løpet av tre år håper vi å produsere opp mot 50 tonn hummer her på Kvitsøy, sier Drengstig. Men til det trengs det mer penger. I løpet av det neste året skal nye 15 millioner kroner hentes inn fra forhåpentligvis medgjørige investorer.

### Framsida

Fagforum for mat og drikke

Hva skjer i Matfylket

Aktuelt

Arkiv

Publikasjoner

Fakta matfylket

Rogaland

Lenker

Kontakt oss

Måltids Arena

MATI

Buffet  
Sunnh

Sebra-

Påmel

Flaggc  
Tomat

Rogala

Søk p



Hummeren som nå skal produseres på Kvitsøy er mindre enn den norske restaurantgjester får på bordet. Under det berømte minstemålet. 300 gram er vekten på hummeren, og det er ifølge Drengstig 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 Drengstig i tvil om vil bli god. Det understøttes av analyser foretatt av Sintef og revisjons- og konsulentselskapet KPMG. Men hittil har det ikke vært markedet som har vært problemet.

Utfordringer har stått i kø. Blått hummerskall. Gjennomsiktig hummerskall og hummer som spiser hverandre er noen av utfordringene. Vi har brukt utrolig mye tid på alt fra for og vannkvalitet til marked og design. Det er alt dette vi nå mener å ha på plass, sier han.

Selve nøkkelen til at Drengstig 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 Drengstig har allerede fått flere henvendelser om salg av systemet etter artikler i fagtidsskrifter. Det er klart 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.

**Kilde: Dagens Næringsliv ved journalist Morten Anestad**

Matforum Redaktør



### **Ny fabrikk Felleskjøpet Rogaland Agder**

FKRA's nye anlegg har begynt med produksjonen av ulike erteprodukter, blant annet til bruk i fiskefôr.

17.08.2007 Av: Matforum Redaktør  
Les mer >>>



### **Åpent informasjons- og debattmøte om Rekruttering**

Biomarin Vekst og Fagforum for Mat og Drikke inviterer til åpent informasjons- og debattmøte over temaet Rekruttering: -Hvordan skal vi jøre matnæringen mer attraktiv?

12.06.2007 Av: Matforum Redaktør  
Les mer >>>



### **Matstreif 2007**

Det var stor stemning under Matstreif i Oslo. Les mer!

11.06.2007 Av: Matforum Redaktør  
Les mer >>>

### **Åpent møte om Rekruttering**



Biomarin Vekst og Fagforum for Mat og Drikke inviterer til et åpent informasjons- og debattmøte over temaet Rekruttering: - Hvordan skal vi gjøre matnæringen mer attraktiv?

08.06.2007 Av: Matforum Redaktør  
Les mer >>>



### Rapportage om Matjessild

Fredag 8 juni kl 18.40 blir en reportasje om matjessild vist på NRK 1 Rogalandssending.

08.06.2007 Av: Matforum Redaktør  
Les mer >>>



### Møte om samarbeid mellom matbedrifter og FoU

Næringsforeningen i Stavanger og Innovasjon Norge inviterer til møte om samarbeid om produktutvikling mellom bedrifter, forskning og forvaltning i sjømatnæringen

05.06.2007 Av: Matforum Redaktør  
Les mer >>>



### Bondens Marked inviterer produsenter til å delta på Gladmat

Bondens marked ønsker deg og dine produkter på Gladmat. Her har du sjansen til å profilere deg på Nordens største matfestival.

05.06.2007 Av: Matforum Redaktør  
Les mer >>>



### Programmet Ny Nordisk Mat vekker stor interesse

Om lag 50 søknader til ulike prosjekter innen nordisk mat har kommet inn til Nordisk Ministerråd fra de nordiske landene.

24.05.2007 Av: Matforum Redaktør  
Les mer >>>



### Tredje plass for Norge under American Culinary Classics

Under American Culinary Classics, i Chicago USA ble Norge tredje sammenlagt, etter Canada og vinneren Sveits.

24.05.2007 Av: Matforum Redaktør  
Les mer >>>



### Gull til det Norske Kokkelandslaget

I Chicago fikk det Norske Kokkelandslaget gull på sin tre retters varm mat meny under American Culinary Classics.

21.05.2007 Av: Matforum Redaktør  
Les mer >>>

### Bronse til det Norske grillandslaget

Det norske grillandslaget med Craig Whitson i spissen endte på en tredjeplass i VM i grilling i Memphis, USA.

21.05.2007 Av: Matforum Redaktør  
Les mer >>>



nynordiskmat

### Ny Nordisk Mat ut i verden

Ny Nordisk Mat blir mer og mer kjent internasjonalt.

09.05.2007 Av: Matforum Redaktør  
Les mer >>>



### Kokkelandslaget på vei til American Culinary Classics

Om 1 1/2 uke skal det Norske kokkelandslaget kjempe om gull i American Culinary Classics.

08.05.2007 Av: Matforum Redaktør  
Les mer >>>



norden

### Opprinnelse viktig for nordboere

Innbyggerne i de nordiske landene vil vite hvilket land maten de spiser kommer i fra.

03.05.2007 Av: Matforum Redaktør  
Les mer >>>



### Grønn Frokost

Fylkesmannen i Rogaland inviterer til økologisk frokost i Statens Hus.

02.05.2007 Av: Matforum Redaktør  
Les mer >>>



### Introduksjonskurs om oppstart av egen bedrift

Gratis introduksjonskurs for etablerere 10. mai i Tau.

02.05.2007 Av: Matforum Redaktør  
Les mer >>>

**Endring av osteforskriften er**

**fastsatt**

Nå kan bare produkter laget av melkevarer og uten annet fett en melkefett, bruke betegnelse "ost".

25.04.2007 Av: Matforum Redaktør

[Les mer >>>](#)

**Kunst og Mat i Galleri Sult**

Onsdag 2. mai inviteres det til kunst, mat og foredrag i Galleri Sult.

25.04.2007 Av: Matforum Redaktør

[Les mer >>>](#)

**Bedriftstreff og Delikatesy Food Fair 24.-25.mai i Gdansk, Polen**

Europeiske bedrifter er på utkikk etter norske samarbeidspartnere i matsektoren.

25.04.2007 Av: Matforum Redaktør

[Les mer >>>](#)

**Vest Engros blir MatGrossisten**

Vest Engros AS i Randaberg blir MatGrossisten Vest AS.

20.04.2007 Av: Matforum Redaktør

[Les mer >>>](#)