

Porsjonshummer i startgropa

900.000 kroner fra SND sørger for at det blir alvor av planene om å oppdrette porsjonshummer på Kvitsøy.

[Jan Soppeland](#)

KVITSØY: Vi var avhengige av offentlig finansiering, og selv om Norges Forskningsråd sa nei i første omgang har vi Statens Nærings og Distriktsutviklingsfond (SND) i ryggen. Et tilskudd på 900.000 kroner derfra gjør at vi er i gang før kongeparet kommer på besøk til Kvitsøy 13. juni, sier Asbjørn Drengstig.

Marinbiologen er daglig leder for selskapet Norwegian Lobster Farm.

Med seg har han en bror og flere kamerater med teknisk bakgrunn og nye vyer innen havbruk.

Forretningsideen er omtrent slik: Ved å bruke oppvarmet vann mener hummer-gründerne at de kan ale opp pansrede godbiter på drøyt 250 gram i løpet av 18 måneder. Da passer hummeren perfekt på tallerkenen på dyre restauranter. Norwegian Lobster Farm bygger på erfaring og kunnskap fra Havforskningsinstituttet i Bergen og hummerklekkeriet på Kvitsøy. Når kong Harald og dronning Sonja skal på omvisning i klekkeriet får de et høyteknologisk møte med havets kardinal.

Vi skal ha på plass pumper og utstyr som renser vannet. Gjenvinning av varmen fra det tempererte vannet er et av de avgjørende elementene i konseptet vårt.

Det ville blitt altfor dyrt bare å pøse det på sjøen etter bruk, sier Drengstig.

De første prøvehummerne krabber allerede rundt på barneklør, men hovedinnrykket i anlegget kommer senere i sommer.

Neste år skal enda en generasjon flytte inn. Egentlig var det planen å ha 10.000 småhummer i de tempererte karene, men økonomien har tvunget selskapet til å satse mer forsiktig i starten. Uansett er det et stykke fram til porsjonshummer blir big business.

Vi skal prøve ut flere oppvekstmiljøer, både såkalte glattceller og sandbunn med og uten skjulesteder for å dokumentere hva som fungerer best.

I første omgang er dette like mye et forskningsprosjekt som næringsutvikling, men målet er selvfølgelig at vi kan skape en ny nisje innen havbruk, sier Asbjørn Drengstig.