



- Til framsiden
- Regional planlegging
- Kultur
- Samferdsel
- Næringsutvikling
- Reiseliv
- Internasjonalt arbeid
- Videregående opplæring
- Last ned
- Kontakt

- 2002 Nr. 1
- 2002 Nr. 2
- 2002 Nr. 3
- 2002 Nr. 4
- 2003 Nr. 1
- 2003 Nr. 2
- 2003 Nr. 3
- 2003 Nr. 4
- 2004 Nr. 1
- 2004 Nr. 2
- 2004 Nr. 3
- 2004 Nr. 4
- 2005 Nr. 1
- 2005 Nr. 2
- 2005 Nr. 3
- 2005 Nr. 4
- 2006 Nr. 1
- 2006 Nr. 2
- 2006 Nr. 3
- 2006 Nr. 4
- 2007 Nr. 1
- 2007 Nr. 2
- 2007 Nr. 3
- 2007 Nr. 4
- 2008 Nr. 2
- 2008 Nr. 4

Publisert av: Erik Lindboe - 31.03.2006

Norwegian Lobster Farm

*Tekst: Erik Lindboe, rådgiver, Næringsseksjonen**Foto: Erik Lindboe, Edme R. Fredriksen*

Hva for noe? En norsk hummer-farm? Oppdrett av hummer på land på Kvitsøy? Jovisst er det noen som sperrer opp både øyne og ører når de hører at Rogaland fylkeskommune er involvert i norsk hummeroppdrett. Det vil si, fylkeskommunens innsats har vært å yte et visst økonomisk bidrag til utviklingen av et kommersielt anvendelig hummerfôr, samt å få anlegget på Kvitsøy opp og stå. For prosjektet der ute i havgapet er både spennende og interessant, og dersom hummerne trives og vokser er det gode muligheter for at havets kardinal kan gi penger i kassen.



Norwegian Lobster Farm A/S ble etablert i 2000 av brødrene Asbjørn og Tormod Drengstig, samt Ivar Kollsgård og Rudolf Svensen. Dette firkløveret mente at potensialet for landbasert oppdrett av

hummer burde være lovende. Redusert tilgang på "vill" hummer, forslag om totalfredning i fisket og høye hummerpriser skulle tilsi gode framtidsutsikter, forutsatt at en kunne gi hummeryngelen et optimalt oppvekstmiljø. Norwegian Lobster Farm satte i gang et forskningsprosjekt for å se om det lot seg gjøre å kommersialisere hummer som en ny oppdrettsart i Norge. Bedriftens målsetting var å skape en ny nisje innenfor havbruk i Norge, samt å bli den første kommersielle produsent av hummer til konsum. Prosjektet og de praktiske forsøkene er blitt gjennomført på Kvitsøy, i samarbeid med en rekke aktører – bl.a. Havforskningsinstituttet i Bergen, Høgskolen (nå Universitetet i Stavanger), Rogalandforskning (nå IRIS) og Fiskeridirektoratets Ernæringsinstitutt.

Mål: Porsjonshummer

Etter en del prøving og feiling endte en opp med et fôr som fungerer tilfredsstillende, både med hensyn på vekst, förfaktor og pigmentering. Fôret er et tørrfôr og leveres som pellets. Det er basert på fiskeråstoff, og det inneholder de riktige doser med næringsstoffer, fett, proteiner og fargepigmenter. En annen viktig del av prosjektet har vært å utvikle "eneboliger" som hummerne skal vokse seg store i. Havets kardinal er nemlig en liten, men svært så hissig kannibal som ser sitt snitt til å spise sine brødre og søstre så snart han får anledning til det, for eksempel når de skifter skall og har bakkroppen ubeskyttet. Derfor må disse håndfaste dyrene leve og vokse opp i atskilte bur, populært kalt enebolig! Målet er å dyrke fram såkalte

Relatert informasjon

[Aktiv utenrikspolitikk på Vestlandet](#)[Aktivitet i nord gir ringvirkninger](#)[Blåskjellføde opp fra dypet](#)[Båt-turismen i Ryfylke](#)[Bølgekraft en av de viktige energikilder](#)[Den russiske bjørnens forhold til norsk laks](#)[Fylkesdelplan for vindkraft](#)[Fylkesordfører Beint Kristian Bentsen](#)[Jærbanen i historisk lys](#)[Konjunkturbarometeret for Rogaland](#)[Kvassheim fyrstasjon blir Friluftsfyret Kvassheim](#)[Kystfylka med felles ferjestrategi](#)[Nordsjøen rundt på 1 dag](#)[Norge - skynd deg](#)[Ny giv for kultur- og reiselivet i Suldal](#)[Nye EU-prosjekter på beddingen](#)[Nytt elektronisk Billetteringssystem](#)[Opp - ned](#)[Partnerskap - den rogalandske samarbeidskultur](#)

porsjonshummere som skal være rundt 24 måneder gamle, med vitale mål som viser ca 21 cm lengde og 300 gram tyngde.

Vitenskap

Å ale fram en hummer kommer ikke helt av seg selv. Hummeren er nødt til å vokse opp i en enebolig, den må ha næringsrikt fôr i riktige doser, den må få tilført fargepigmenter for at den skal bli svart og fin, og den vokser best i rent sjøvann som holder 20 grader. Det medfører at tankene som eneboligene er plassert i tilføres friskt sjøvann som filtreres, renses og resirkuleres og holdes jevnt på 20 grader pluss, og et automatisk føringssystem sørger for de riktige dosene med mat. Det er også viktig å ha enkel tilgang til alle individer, og derfor har selskapet utviklet flere ulike typer roboter og bildebehandlingsprogram som gjør at de kan følge hvert enkelt individ hver eneste dag. Siden hele systemet er automatisert er behovet for arbeidskraft relativt beskjeden. Men vi må fremdeles fylle opp føringstankene manuelt, samt flytte

hummerne over i større eneboliger etter hvert som de vokser, forteller Tormod Drenngstig.

God drahjelp

Tormod Drenngstig understreker at positiv innstilling fra Rogaland fylkeskommune og Innovasjon Norge har vært avgjørende for Norwegian Lobster Farm.

- Disse to aktørenes bidrag til å få i gang forsøkene med å utvikle et riktig fôr, samt å få satt produksjonen i gang har vært avgjørende for vår eksistens, forteller han. – Merkelig nok har Norsk Forskningsråd avvist søknadene våre om økonomiske støtte, til tross for at forsøkene våre viser at tingene fungerer. Men endelig - etter 11.000 timers ulønnet egeninnsats - er vi nå kommet så langt at vi kan sette i gang en fullskala produksjon i en stor tank som vi bygger rett utenfor her. Vi jobber fram mot at anlegget skal stå klart til sommeren, og da skal tanken med en diameter på 10 meter og en høyde på seks være innflyttingsklar for 10.000 hummeryngel, hver i sin egen enebolig, dvs. tusenvis av små bur montert på en slags karusell som roterer vertikalt i tanken.. Det vil ta ca. to år å få fram en porsjonshummer i riktig størrelse og vekt. Så fra sommeren 2008 og utover vil vi kunne være på markedet med verdens første oppdrettshummer. Tormod Drenngstig forteller også at ved hjelp fra Innovasjon Norge er det foretatt markedsundersøkelser i Sverige og i Frankrike, og et norsk designbyrå har utviklet design, merkenavn og logo for produktet og virksomheten.

- Hummer er et eksklusivt produkt som folk flest sjelden har på middagsbordet. Tilgangen på europeisk hummer internasjonalt er begrenset. Med lite svinn i produksjonen og en stykkpris på rundt 90 kroner sier det seg selv at dette kan det bli penger av.



- Er det nok med en tank da?

- Vi skal bygge mange nye moduler så snart som mulig etter at denne modulen er ferdig bygget og



testet i
en
periode.

Dette krever imidlertid penger, og selskapet vil hentet inn mer privat kapital gjennom emisjoner for å styrke selskapets posisjon.

Flere oppdrettsenheter vil øke inntekspotensialet, samtidig som en del investeringskostnader da kan fordeles på flere enheter. Men foreløpig gjør vi det slik vi har gjort det hele tiden: Vi tar et lite skritt om gangen. Slik prøver vi ut hele prosessen og sikrer oss at tingene fungerer skikkelig, uten å ta oss for mye vann over hodet. Men det er klart at vi har tro på dette, føyer Tormod Drengstig til, og gleder seg til å kunne presentere den norske porsjonshummeren for et internasjonalt marked om et par års tid.

Designet og utviklet av Ghostwriter