

Hummeren som k

På Kvitsøy klekker de porsjonshummer

Av MARTE TORSDATTER LELAND

På Kvitsøy gjøres det første norske forsøk med landbasert hummeroppdrett. Målet er å skape et nytt produkt for kresne ganer, nemlig hummer i porsjonsstørrelse.

Fem kamerater fra Stavanger prøver ut en ny oppdrettsnæring. For tiden vokser rundt 15 000 hummer opp under kontrollerte former på hummerklekkeriet på Kvitsøy.

– Målet er å starte kommersiell hummerproduksjon, sier Tormod Drøngstig, en av fem hummer-gründere som tok initiativ til Norwegian Lobster Farm for to år siden.

De vil skape et nytt produkt, nemlig porsjonshummer på cirka 20 centimeter og 300 gram. Størrelsen er egentlig under minstemål for vanlig fangst av hummer, men stavangermennene omgår regelen med landbasert anlegg.

Vokser i varmen

For å få den potensielt nye businessen til å lønne seg, forsøker de å finne optimale vekstforhold for hummeren. Det pansrede dyret er ellers ganske saktevoksende.

– Vi har kommet fram til at 18 til 20 grader i vannet er en god veksttemperatur, sier Einar Nøstvold, som har det daglige tilsynet med de unge håpefulle.

Han viser fram to like gamle eksemplarer. Men hummeren som har vokst opp i vanlig sjøtemperatur, ville klart seg dår-

lig mot oppdrettshummeren – den er dobbelt så stor. Med en slik veksthastighet, er den klar til å passe på tallerkenen i løpet av to år, mot sju år i vill tilstand.

” Vi oppdaget at bare ved å gi hummeren én teskje sand, fikk den noe å holde på med, og utvikle seg riktig.

Einar Nøstvold

Trivsel gir vekst

Dessuten prøves det ut forskjellige fortyper og boforhold.

– Å ha et hjem og noe å holde på med, betyr en god del for veksten. Vi oppdaget at bare ved å gi hummeren én teskje sand, fikk den noe å holde på med, og utvikle seg riktig, forklarer Nøstvold.

Dessuten viser det seg at hum-

mer som har et skjulested, vokser fortere. Nøstvold forklarer det med trivsel.

Aggressive kannibaler

Forsøkshummeren på Kvitsøy har vært med på litt av hvert i løpet av sine to leveår. Etter mye utprøving av fôr kan Nøstvold slå fast at hummeren spiser det meste.

Det at hummeren er såpass glupsk, er til tider et problem. Selv om hummeren er altetende, har den visse preferanser, nettopp hummer.

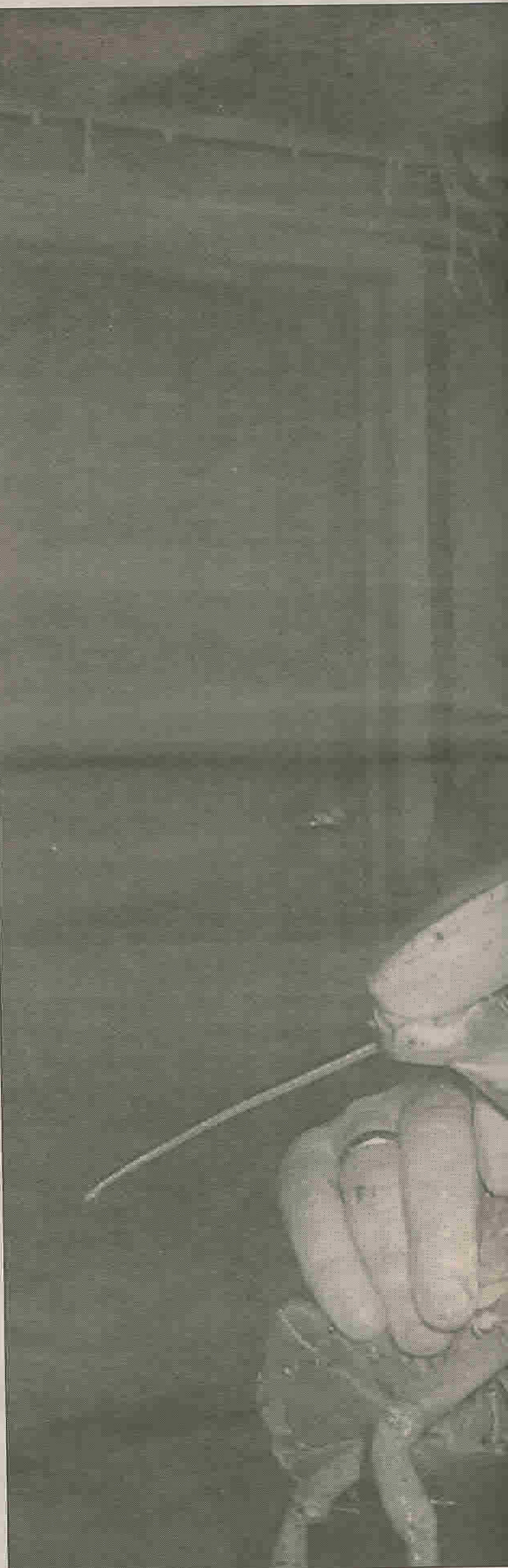
– Jeg har sjelden sett mer ekstreme og aggressive kannibaler, forteller Nøstvold.

Det gjør at hummeren må holdes atskilt i båser. Underveis har disse blitt ombygd og forsterket fordi det har hendt at naboer har klatret over gjerdet og spist hverandre.

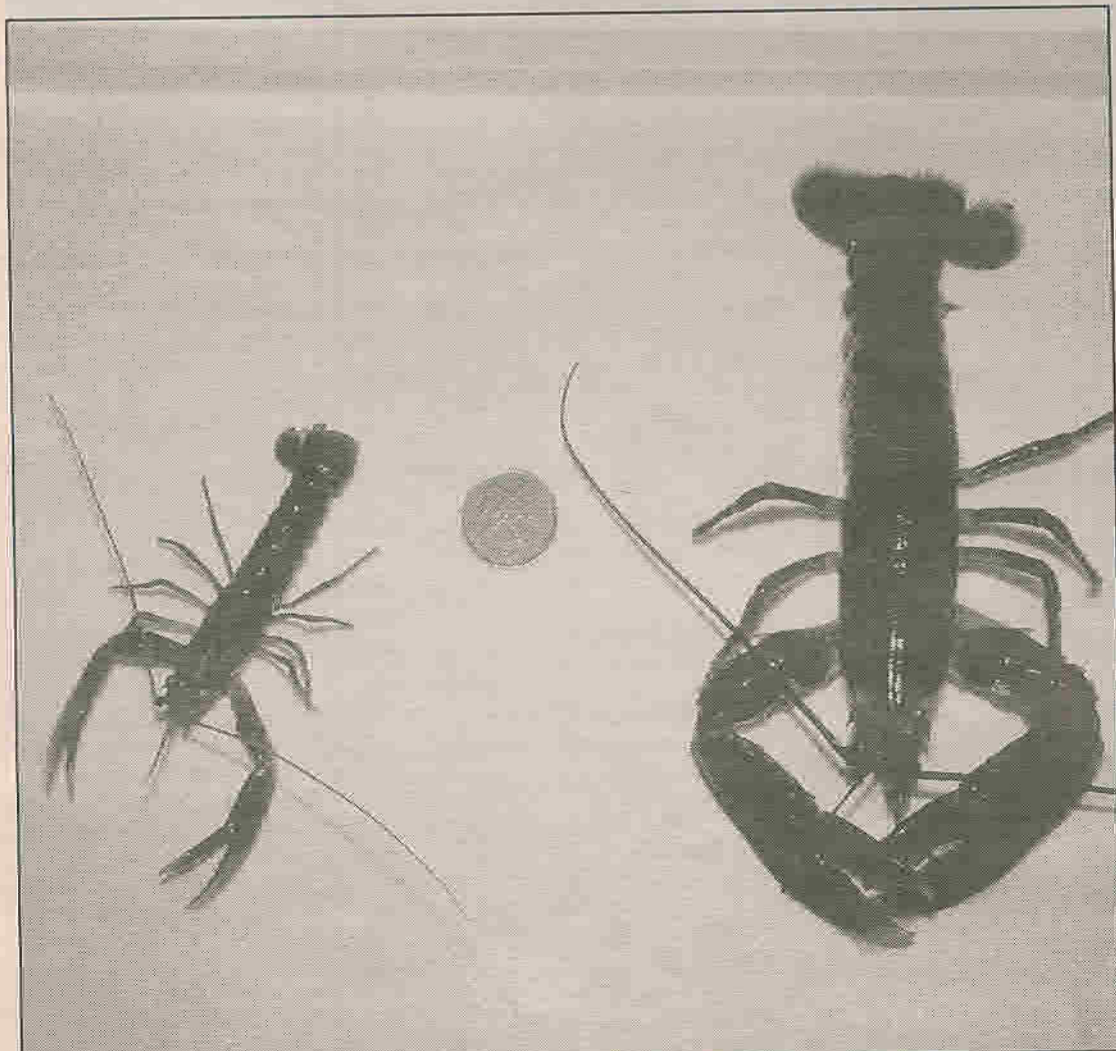
Smaksprøver

Til nå har verken Nøstvold eller noen av karene i Norwegian Lobster Farm smakt på oppdretts-hummeren – til det er den for liten. Forsøksprosjektet avsluttes neste år, og planen er å kunne levere et lite prøveparti med porsjonshummer til interesserte stavanger-restauranter ved juletider.

mtl@rogalandsavis.no



HÅNDLAG MED HUMMER: Einar Nøstvold, fra Havforskningsinstituttet



LIKE GAMLE: De er like gamle, men er vokst opp under forskjellig temperatur i vannet. Foto: RUDOLF SVENSEN

le landkrabbe



...n daglige omsorgen for hummeren. Foto: MARTE TORSDATTER LELAND