

Stor interesse for porsjonshummer

– Undersøkelsene vi har gjort i markedet viser at det største problemet blir å produsere nok porsjonshummer. Det forteller Asbjørn Drengstig, daglig leder i Norwegian lobster farm AS. Prøvepartiene har gått for 700 kroner kiloet.



Bjarne Medby

medby@skjellmagasinet.no

Norwegian lobster farm (NLF) har som mål å bli den første kommersielle oppdretter av hummer i Norge. Produktet blir kalt porsjonshummer og veier rundt 250 gram. Den er mindre enn minstemålet for fanget hummer. Det er en hummertype som ikke eksisterer i markedet — i hvert fall ikke offisielt.

– Vi har fått forespørsler fra både husholdinger, restauranter og butikker. Det er gode markeder i Skandinavia, Frankrike, Spania og Singapore. I Kina har de vært skeptiske til størrelsen, men der virker det som trenden er i ferd med å snu, sier Drengsteig. Prøvepartier av porsjonshummeren har oppnådd 700 kroner per kilo.

- Prisen på hummer er generelt høy. Vi regner med en pris på 300 - 400 kroner kiloet når vi får kommersiell produksjon.

Norwegian lobster farm utvikler en prototype for et landbasert anlegg. Dette bruker varmegjenvinning og de kan derfor produsere hummer uavhengig av spillvarme. Hummeren veier rundt 300 gram og er omkring 20 centimeter lang. Produksjonstida er 18 måneder til to år.

Skeptiske investorer

Bedriften på Kvitsøy håpet å komme i gang med kommersiell produksjon i løpet av sommeren 2003. Nå ser det ut til at Norwegian lobster farm må utsette målsettinga med ett år.

– Vi går langsomt frem og er hemmet av økonomien. Foreløpig er prosjektet finansiert av SND, egenkapital og idealisme. Norges forskningsråd avsto søknaden om støtte, og vi merker en generell skepsis til havbruksnæringa blant private investorer, forteller Drengstig.



Bildetekst: To hummere som er født samtidig. Hummeren til venstre har vokst opp i oppvarmet sjøvann, mens hummeren til høyre har vokst opp i sjøvann uten oppvarming. (Foto: Privat/NLF)

Norwegian lobster farm har flere samarbeidspartnere med seg arbeidet med å utvikle en prototyp for et oppdrettsanlegg. De praktiske forsøkene blir gjennomført i nært samarbeid med Kvitsøy Hummerklekkeri og Havforskningsinstituttet i Bergen. I tillegg har de samarbeidet med industripartnere som Procean A/S og ITT-Flygt. Statens nærings- og distriktsutviklingsfond har støttet prosjektet med 600.000 kroner i fjor og 900.000 kroner i år.

– Det er dumt at investorene skjærer alle over én kam. I forhold til andre nye oppdrettsarter har vi ingen tekniske utfordringer. Det eneste vi må passe på er å holde hummeren adskilt, så de ikke spiser hverandre. En produksjonsenhet kommer på omlag 2,5 millioner og vi regner med at den er lønnsom etter tre år.

Havbeite har potensiale

Ideen om porsjonshummeren ble utviklet etter havbeiteprosjektet (PUSH) som viste at hummeren har stort potensiale for vekst under optimale forhold. Yngelen som ble klekket i regi av dette prosjektet, ble satt ut i farvannet rundt Kvitsøy. Gjenfangsten i fjor var rundt 5 prosent. Det er relativt høyt i forhold til totalfangsten, men ikke hvis du tar i betraktning hvor mange individer som ble satt ut. Prisen på hummeryngelen er høy og det går for mange tapt ved havbeite.

- Havbeite har et klart potensiale dersom man har en god lokalitet, rette produksjonsmetoder og god kontroll over produksjonen og lokaliteten, understreker Drengstig.

- Det er tross alt 10-15 havbeiteforetak som er etablert, og de fleste sitter med ny og bedre kunnskap enn det man hadde under PUSH prosjektet. Dette kan gjøre havbeite til en meget interessant næring, mener Drengstig.

Kvitsøy Hummerklekkeri eies og disponeres i dag av Kvitsøy kommune. Klekkeriet ligger i Fiskernes Hus på fiskerihavna på Kvitsøy. Klekkeriet disponerer 150 kvadratmeter til klekkeri og forsøksavdeling. I tillegg er det avsatt 150 m² til besøksavdeling med kafé og hummermuseum, samt 150 m² til vannbehandling, kontorer, laboratorium, verksted og kjøkken.



Bildetekst: Fra klekkeriet. Rognhummer som går i kar sammen med larver. (Foto: Privat/NLF)

Publisert 19.12.2002 12:29