

mer TOKALE RÅVARER



HUMMERTANK: I denne hummerboligen på Kvitsøy i Rogaland har marinbiolog Bård Inge Hansen planer om å skape verdensgjennombrudd på hummeroppdrett.



VERDENSKJENT: Kvitsøy er verdenskjent for sine hummere og kan snart bli åsted for verdens første vellykkede kommersielle hummeroppdrett.

FOTOMODELLHUMMEREN: På Norwegian Lobster Farm på Kvitsøy er denne fotovante hummeren født og oppvokst. Snart får den selskap av tonnevis av andre.

HAN ER HØY og hvit i hatten, to-barnspappa Charles Tjessem, som ville starte en delikatessebutikk med café for å kunne gå tidlig hjem og være familiefar.

I stedet ble Charles & de café, deli, brasserie, bakeri, et lite konditori og kurs og konferansested med 200 stoler og 20 ansatte.

«Keep it simple» er mantraet, for kokken som mener mat er følelser og i alle fall ikke fabrikk.

- Jeg har blitt enklere og enklere etter som jeg er blitt tryggere på meg selv og mine verdier, og de smakene jeg ønsker å dyrke fram.

Han begynte som utplassert på komledagen på Hotell Sverre i Sandnes og karrieren kulminerte med gullmedalje i kokkenes verdensmesterskap Bocuse d'Or, 29. januar 2003.

- Den dagen var en god arbeidsdag. Vi hadde kontroll på alt, også dagsformen. Å konkurrere på dette nivået er toppidrett, jeg brukte et år på å forberede den dagen.

Han hadde jobbet døgnet rundt, da

kokkeleringen og 240 reisedager i året ga ham en psykisk knekk og noen måneders sykemelding.

- Jeg fikk hjelp og lærte masse. Blant annet at det er viktig å ha et liv utenom. I vårt yrke har det vært en forventning om at vi skal være på jobb nesten 24 timer i døgnet, ikke rart gjennomsnittsalderen når kokker hopper av, bare er 26 år, sier han

HUMMERPARADISET ligger en halvtimes fergetur fra fastlandet.

Kvitøy er landets minste kommune i utstrekning, har 25 meter som det høyeste punktet og ligger treløs og tar imot alt vær og all vind som himmel og hav måtte finne på å skjenke det vakre stedet.

Bård-Inge Hansen er hummerbonde og er sammen med grunderne bak Norwegian Lobster Farm i ferd med å få verdensgjennombrudd på hummeroppdrett.

Fordi havets kardinal, hummeren, er en sulten kannibal, må hver og en av dem ales opp i sin egen enebolig,

og det er her utfordringen for oppdretterne ligger.

- Om to år bør vi ha tatt ut to tonn med 20 centimeter stor hummer fra anlegget. Vi har hatt kulinariske tester på oppdrettshummeren, og den er fullt på høyde med villhummeren, forsikrer marinbiolog Bård-Inge Hansen, som tok hovedfag nettopp på hummeren.

MELLOM 1930 og 1950 ble det tatt opp ca 1 000 tonn hummer fra havet i Norge hvert år. I dag ligger fangsten på mellom 30-50 tonn, og bestanden er på et farlig lavt nivå.

Allerede på 1880-tallet ble det eksperimentert med hummeroppdrett.

- Selv etter hundre år med forskning, er det ingen som har greid å lage kommersiell hummerdrift, men vi står nå foran et gjennombrudd som vil være banebrytende i verden, sier Hansen.

Tekst: **KARIN MURI**

karin.muri@vg.no

Foto: **MAGNAR KIRKNES**

magnar.kirknes@vg.no