



**NORWEGIAN
LOBSTER
FARM**



1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21



KVITSØY

I munningen av Boknæfjorden like utenfor Stavanger ligger øyriket Kvitsøy. I flatemål er Kvitsøy den minste kommunen i landet med sine 5,7 km² og rundt 500 innbyggere. Det lave grønne og frodige øylandskapet ligger som en sønderslått steinsligård uti havet, og byr på en rekke lune havner for enhver vindretning. Øyriket hevdes å bestå av like mange øyer som året har dager.

KVITSØY

In the mouth of Boknæfjorden, just outside Stavanger, one can find the Kvitsøy archipelago. This island municipality is the smallest in Norway, measuring only 5.7 km². The low, green and lush island landscape looks like scattered rocks in the ocean. The islands offer many sheltered harbors for winds coming from any direction. The archipelago is said to consist of as many islands as there are days in a year.





HUMMER - LANG TRADISJON PÅ KVITSØY

Hummerfiske var lenge en viktig næringsvei på Kvitsøy. I tidligere tider (1600-tallet) ble hummeren sett på som et skadedyr, og fikk det lite delikate tilnavnet havets rotte. Hollenderne fikk nyte godt av fiskernes ønske om å bli kvitt hummeren, men det varte ikke lenge før kvitsøybuens syn på hummeren forandret seg.

Frå 1800-tallet og frem til 1960-tallet ble det drevet et omfattende hummerfiske i skjærgården rundt Kvitsøy. Denne fangsten førte imidlertid til at bestanden kollapset, og hummeren har de siste 50 årene vært utrydningstruet.

LOBSTER – A LONG TRADITION IN KVITSØY

For a long time, the lobster fishery was an important industry in Kvitsøy. Historically, during the 1600s, lobster was viewed as a pest and people called it a sea rat. The Dutch benefitted greatly from this attitude when the fishermen just wanted to get rid of their unwanted catch. However, it didn't take long before the islanders changed their view of the lobster

From the early 1800s and all the way up to the 1960s there was a substantial lobster fishery taking place around the Kvitsøy islands. Unfortunately, this excessive fishery was not sustainable and resulted in a collapse of the fishery. The last fifty years the lobster has been threatened by extinction.

MILJØVENNLIG OPPDRETT AV HUMMER

Lønnsom landbasert oppdrett av hummer har tidligere vært ansett som umulig, men det stoppet ikke Norwegian Lobster Farm AS fra å satse på noe de anså som en spennende utfordring. Selskapet startet i 2000 et stort forskningsprosjekt på Kvitsøy for å finne nøkkelen til lønnsomhet i hummeroppdrett. Det ble jobbet med biologi, oppdrettsteknologi, automatisering, produksjonsplanlegging, fôrutvikling, produktkvalitet, vannkvalitet, sporing, marked, design, og miljø.

Resultatet etter flere års intensiv forskning og utvikling har blitt en miljøvennlig og lønnsom produksjonsmetode for landbasert oppdrett av hummer med høy kvalitet. Gjennom prosjektet ble selskapet den første kommersielle produsenten i verden av oppdrettshummer.

ENVIRONMENTLY FRIENDLY CULTURE OF LOBSTERS

Traditionally, profitable land-based lobster farming has been viewed as impossible to achieve. However, this did not stop four entrepreneurs from starting Norwegian Lobster Farm AS and engaging in what they viewed as an exciting challenge. In 2000 the company started a large research project in Kvitsøy to find the key to profitable lobster aquaculture. A lot of work has been put into biology, farming technology, market assessment, product quality, water quality, feed development, automation, production planning, traceability, as well as health and environment.

The result is an environmental and profitable production method for high quality land-based lobster farming. Through this project, the company has become the first in the world to grow lobster from eggs to market size using only formulated feed.



Emballasje for 300gr. porsjonshummer

Packaging for 300g plate sized lobster



Emballasje (10 kg isoporkasse)

Packaging (10 kg polystyene box)



Hummertag

Lobster tags

PRODUKTER

Produktene som selges av Norwegian Lobster Farm er:

PRODUCTS

The products sold by Norwegian Lobster Farm are:



IV-stadie yngel (2 cm) for havbeite

IV-stage juvenile (2 cm)



Liten utsetningsklar hummeryngel (5-6 cm) for havbeite

Small juvenile lobster for searanching (5-6 cm)



Stor utsettingsklar hummeryngel (10-11 cm) for havbeite

Large juvenile lobster for searanching (10-11 cm)



Porsjonshummer (ca. 20 cm - 300 gr.)

Plate-size lobster (approx 20 cm - 300 g)

PORSJONSHUMMER

Porsjonshummer på 20 cm og 300 gram er et nytt produkt i markedet. Den er under minstemålet på 25 cm som regulerer fisket av villhummer, og er derfor et helt unikt produkt. Porsjonshummeren kan benyttes både som forrett og som hovedrett.

Porsjonshummer fra Norwegian Lobster Farm fremstår som et premium produkt for både restaurantnæringen og privatmarkedet.

PLATE-SIZE LOBSTERS

Plate-size lobsters (20 cm - 300 g) is a brand new product in the sea food market. It's smaller than the minimum size (25 cm) regulated in wild fisheries and is therefore a unique product. Plate-size lobster can be used as both entre and main dish

Plate-size lobsters from Norwegian Lobster Farm is a premium product targeted for the culinary market.



PORSJONSHUMMER FRA KVITSØY

servert med avokado-chutney, confitt av jordskokk og skalldyrsmør

(Til fire personer:)

Hummer:

4 stk porsjonshummer à 300 gr.
1 ts solsikkeolje
1 fedd hvitløk
1 ts sitronsåft
1 sp usaltet smør

Skalldyrsmør:

Skallet fra 4 stk hummer
30 gr. smør
1 kvist estragon
Saften av 1/2 sitron
Salt og pepper

Avokado-chutney:

1 stk moden avokado
1 ts olivenolje
1/2 fedd hvitløk
1 ts sitronsåft
1/2 ts finhakket chili
1 ts finhakket koriander

Confitt av jordskokk:

8 stk hele jordskokker
1 dl olivenolje
1 sp sitronsåft

fremgangsmåte:

Hummer:

Hummeren kokes i saltet vann i 3 min. Hale og klør renses fra skall (skallet spares til skalldyrsmøret). Hælen og klør surres i solsikkeolje og smør, smakes til med salt og pepper og sitron rett før servering

Avokado-chutney:

Avokadoen moses og tilsettes olivenolje, finhakket chili og koriander. Smakes til med salt, pepper og sitron

Confitt av jordskokk:

Jordskokken kokes møre i olivenoljen, smakes til med salt, pepper og sitron.

Skalldyrsmør:

fres hummerskallet i smør og la det surre i 10 min, sil av smøret og smak til med salt, pepper, estragon og sitron.

PLATE SIZE LOBSTER FROM KVITSØY

served with avocado chutney, confit of Jerusalem artichoke and shellfish butter

(Serves four persons:)

Lobster:

4 300 g plate-size lobsters
1 tsp sunflower oil
1 clove of garlic
1 tsp lemon juice
1 tbsp butter, unsalted

Shellfish butter:

The shell from 4 lobsters
30g. butter
1 branch of tarragon
Juice from 1/2 lemon
Salt and pepper

Avocado chutney:

1 ripe avocado
1 tsp olive oil
1/2 clove of garlic
1 tsp lemon juice
1/2 tsp chopped chili
1 tsp chopped coriander

Confit of Jerusalem artichoke:

8 whole J. artichokes
1/2 cup olive oil
1 tbsp lemon juice

Procedure:

Lobster:

Boil the lobster in lightly salted water for 3 minutes. Extract meat from tail and claws. (Keep the shells to make the shellfish butter). Sear the tail and claws in sunflower oil and butter, add salt, pepper and lemon juice to taste just before serving.

Avocado chutney:

Mash the avocado and add olive oil, finely chopped chili and coriander. Add salt, pepper and lemon to taste.

Confit of Jerusalem artichoke:

Cook the artichoke in olive oil, add salt, pepper and lemon to taste.

Shellfish butter:

In a skillet, cook the lobster shell in butter and let it simmer for 10 minutes, drain butter off and add salt, pepper, tarragon and lemon to taste.

TEKNOLOGI - FRA 2D TIL 3D

Norwegian Lobster Farm AS har patentert en unik teknologi for landbasert oppdrett av hummeryngel og porsjonshummer. Produksjonssystemet muliggjør god utnyttelse av tilgjengelig vannvolum i alle 3 dimensjoner, samt at hvert individ blir fulgt gjennom hele produksjonssyklusen. Siden konseptet er landbasert, unngås problemer som rømming, forurensing og negative påvirkninger fra det ytre miljø. Det er denne teknologien som gjør at man ser starten på en ny stor marin næring langs vår langstrakte kyst.

TECHNOLOGY - FROM 2D TIL 3D

Norwegian Lobster Farm AS has patented a unique technology concept for land-based farming of lobster juveniles and plate-size lobster. The production system is unique because it makes it possible to utilize available water volume in all three dimensions. In addition, every individual lobster is tracked through the entire production cycle. Since the concept is land-based, problems such as escapees, contamination and negative influence from the surrounding environment are avoided. It is this technology that makes it possible to see the start of a new marine industry along the Norwegian coast.

VISJON

Visjonen til Norwegian Lobster Farm AS er å lede den videre utviklingen av landbasert hummeroppdrett, både nasjonalt og internasjonalt. Selskapet produserer høykvalitets porsjonshummer gjennom å ivareta miljøet, og ha gode rutiner for velferd og helse fra rogn til porsjonshummer

VISION

Norwegian Lobster Farm's vision is to lead the further development of land-based lobster farming, both nationally and internationally. The company produces high quality portion lobster by preserving the environment and having superior routines for welfare and health from eggs to plate-size lobster.



