

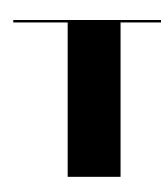
# Furereka

De kalte ham loco. Midt på høysletten, 720 meter over havet, skulle nordmannen ale opp spanske luksusreker. I dag må Bjørn Aspheim (58) kaste ut kinesere som spionerer på fabrikken hans.

TEKST: MONA BRISTØL FOTO: JULIA MARIE NAGLESTAD I SPANIA

«Det eneste jeg hadde sett av Spania, var på solferie. Men jeg visste at Europas største fiskemarked lå i Madrid og at spanjolene spiser enorme mengder med reker.»

BJØRN ASPHEIM



**TRAFIKKEN KOKER.** Det tutes og bannes. En blanding av stress, smog og sigarettøyk ligger i luften. Det er en uvanlig kjølig start på dagen i sentrum av Madrid. En BMW svinger freidig halvveis opp på fortauet. Folk må rygge unna. Fra førerretet vinker og smiler nordmannen Bjørn Aspheim. Han har lært seg å ta en spansk en.

Nå kommer han rett fra et møte med El Corte Ingles. Kjøpesenterkjeden vil ha Aspheims reker. Rekene er nemlig blitt kjendis. Landets største TV-programmer og aviser har tatt turen til fabrikkene på den spanske høysletten for vise det frem til nysgjerrige spanjoler.

– Det er jo en liten seier. Folk har jo ment jeg har vært en idiot som skulle starte med oppdrett av reker midt på landet, i Medina del Campo, et sted de færreste hadde hørt om før, sier Aspheim.

Han svinger ut på veien og styrer selvsikkert gjennom overfylte gater, med retning nordover. Håret slenges bakover med et kjapt nikk.

– Jeg bor her, i Madrids Bærum, kan du si: Majadahonda. Ti minutter lenger bort bor Ødegaard og resten av Real Madrid-gjengen. Nå skal vi til Medina del Mar, som jeg liker å kalle det.

**150 KILOMETER LENGER NORD** ligger Medina del Campo, i den spanske av de spanske regioner – Castilla y Leon. Her har landet dype historiske rotter. Siden begynnelsen av 1100-tallet har folk ønsket å bo her. Først kom romerfolket, og så tok araberne over. Deler av byens navn, Medina, stammer også fra den tiden.

Under de første spanske kongenes storhetstid gjorde beliggenheten stedet til et handelssentrum. I dag har byen rundt 20 000 innbyggere, og er langt fra å oppleve noen storhet. Men her så Bjørn Aspheim et potensial. Regionen hadde gode støtteordninger og store ledige tomter. Distriktet er mest kjent for å lage hvite Rueda-viner, men tar gladelig imot mer næringsvirksomhet. Og så ligger det strategisk til, nær Madrid og langs den viktige hovedfartsåren til kysten i nord.

– Har du en kam, spøker Aspheim.

Vinden tar kraftig tak i håret i det han stiller seg opp foran fotografen. Det er umulig å holde styr på sveisen her på den spanske mesetaen. Vinden er intens. Det sies fra gammelt av i Spania at denne vinden kan gjøre folk gale. Mange av de eldre damene i

landsbyene her tar det på alvor. De stenger seg inne bak dører og lemmer når det blåser som verst. Og blåse, det gjør det ofte. Himmelen er vidåpen og full av truende mørke skyer.

Langt i det fjerne står noen spredte vindmøller. Noen uvanlig feite griser hilser med høye grynt bak nabogjerdet. Like ved står en flokk hester. Det lukter fuktig jord og litt møkk.

– Se, det ser ut som vi har kuer på taket, roper Aspheim og peker og vinker.

Her ligger rekefabrikken Gamba Natural. Til sammen har private investorer lagt over 50 millioner kroner på bordet til utviklingen av denne oppdrettsfarmen. Midt på bondelandet.

**MUSIKKINTERESSERTE** forbinder trolig Aspheim-navnet med noe helt annet enn reker. I over 50 år har familien drevet pianobutikk i Oslo. Det var Bjørns far, jazzmusikeren Gerhard Aspheim, som var sjefen.

– Selv om jeg nærmest vokste opp der, kan jeg ikke spille piano. Begge brødrene mine kan. Jeg var for urolig som barn. Jeg ville heller løpe rundt og gjøre andre ting og hatet å sitte og øve. Det gikk rett og slett ikke, forteller han.

Denne uroen og energien som må ut, er blitt med inn i voksenalivet. Lysten til å komme seg videre. Det å prøve noe nytt. Det trigger Bjørn Aspheim. Veien videre gikk innen finans, som han selv velger å kalle det. En stund var han skiinstruktør i Colorado, USA. Deretter startet han import av det den gang jugoslaviske skimerket Elan til Norge. Så drev han med salg av norsk laks i Florida – på postordre!

Etter et tips fra en fetter i Texas kastet han ut garnet på nytt. Planen: Å produsere ferske reker som kan leveres hver dag til samme pris på en bærekraftig måte. Men hvor skulle han gjøre det?

– Jeg hadde aldri vært i Madrid før og snakket ikke et ord spansk. Det eneste jeg hadde sett av Spania, var på solferie. Men jeg visste at Europas største fiskemarked lå i Madrid og at spanjolene spiser enorme mengder med reker. Så da tok jeg en weekend her og deretter var det gjort, sier han.

**I SPANIA SPISER DET ÅRLIG 170 000 TONN REKER.** I Norge rundt 10 000 tonn. Reker her er mer enn sommerkosen med loff og majones. Det er et symbol på fest – og en selvskreven del av menyen ved alle de store feiringene og tradisjonelle høytider.

– Selvfølgelig har vi hort om rekene fra Medina. Vi så nettopp et program på TV hvor de var med, sier Isabel Gaona og hopper litt opprømt i stolen.

Sammen med vennene Pilar, Francisco og Ricardo tar hun en kaffe på en av byens barer. De begynner å snakke i munnen på hverandre. Lokalet er ellers ganske tomt. Gjengen kommer opprinnelig fra byen og



sier de spent har fulgt med på utviklingen av rekefabrikken, selv om de i dag ikke lenger bor her.

– Jeg bor i Almeria, på kysten i sør. Der har vi reker som vi fisker i havet. Vi lurte jo på hvilken galning det var som skulle starte med reker her. Det kunne i hvert fall ikke være en spanjol, ler Francisco.

Kjøkkensjef Jose Antonio på Taperia de la Plaza sier at folk i begynnelsen «flippet ut» når de fikk høre hvor rekene han serverte, kom fra.

– Det er jo ikke så rart. Hvor skulle vi få lokale reker fra her, midt i landet? Men så opplever folk at de er veldig gode. Og nå serverer jeg ikke noe annet.

**ASPEIMS REKER** har også havnet på menyen til flere spanske Michelin-stjernerestauranter. Blant annet hos kjendiskokk Sergi Arola, som med sin Madrid-restaurant Gastro beholdt to stjerner i årets utgave. Kjøkkenet hans er fylt til randen av konsentrasjon, og de få som snakker sammen, har en dempet stemme. Arola ser mer ut som en rockestjerne enn en superchef. Selv Bjørn Aspheim blir stille når han får komme backstage her.

– Jeg tenkte jo først, som alle andre, at han fyren som hadde startet med dette var *chalado*, gæren. Men så fikk jeg vite at han var norsk, og da forsto jeg det. Dere har jo lang erfaring med oppdrett, sier Arola.

Ravioli fylt med røkt reke står på dagens smaksmeny. Tre biter med noen grønne blader sirlig plassert med pinsett.

– Døtrene mine vil trolig ikke få spise reker fra havet når de blir voksne. Det er en reell fare for at vi tommer havet. Derfor trenger vi alternativer som dette, sier Arola.

Ifølge Aspheim har rekeavlingen hans frem til nå blitt ansett som et kuriøst, lite prosjekt, og ingen av konkurrentene har brydd seg nevneverdig om dem. Siden 2010 har de forsøkt seg frem, men det er først nå at produksjonen og etterspørselen har tatt seg opp.

– Teknologien vi driver med, er komplisert. Dette er Formel 1, kan du si, sier Aspheim.

– I det siste har vi funnet ut av vi ikke kan ta hvem som helst inn på omvisning. Det var en kineser her for ikke lenge siden. Han kom rett og slett for å spionere. Han trodde han skulle klare å kopiere det vi driver med etter å ha vært på besøk. Lykke til, sier jeg da!

Bjørn Aspheim smiler lurt og heiser brynene så de går langt over brillene.

Hemmeligheten til Gamba Natural skal blant annet ligge i at rekene blir avlet opp i atskilte bassenger med springvann som er tilsatt salt fra Rødehavet. Ved å være innendørs påvirkes de hverken av lys eller temperaturforandringer. Reker går i dvale om vannet blir for kaldt. Innendørs basseng er heller ikke utsatt for forurensning eller sykdommer, slik oppdrett ved havet kan være. →





## «Jeg tenker at det er hyggelig en dag å sitte på gamlehjemmet å snakke om det jeg har gjort, istedenfor om alt det jeg skulle ha gjort.»

BJØRN ASPHEIM

→ **INNE I DEN STORE INDUSTRIHALLEN** er det varmt og klamt. Belysningen er dunkel. Det tar tid for nesene å bli vant til den intense lukten av gammelt saltvann.

Tre-fire måneder tar det før rekene store nok til å høstes. I mellomtiden har de spist seg opp på økologisk fôr, blant annet basert på blåskjell og blekksprut. De hentes så manuelt ut av bassenget. Rekene blir lagt i kaldt vann i 24 timer for å vaskes rene for rester av fôr og avføring. Deretter blir de enten sendt levende videre til kundene, eller lagt i iskaldt vann og avlivet før de sendes til koking og pakking.

Vannet i bassengene blir renses og så brukt på nytt. Avfallet som blir tatt ut av vannet, blir brukt til nytt fôr.

– Det gir oss null avfall eller utslipp. Og reker som er helt rene, forteller Sergio Rengel, fabrikkseier og marinbiolog.

Aspheim løfter opp en kurv med nyhøstede reker og smiler til fotografen. Han skiller seg ut fra de fabrikkansatte der han står i hvit skjorte med oppbrettede armer og sort belte med cowboy-detiljer.

– Dette blir et fint familiefoto, meg og barna mine. Tenk hvis jeg skulle betalt barnebidrag for alle disse. Uff da, sier han og ler.

Han har etter hvert lært seg litt spansk. Men henvender seg alltid til de ansatte på engelsk.

– Slik merker de hvem sjefen er. Jeg kan ikke snakke et språk til dem som de kan bedre enn meg.

Det er mye av den spanske kulturen han synes det er vanskelig å bli klok på, til tross for at han nå har bodd i landet siden 2010. Da han startet opp fabrikkene, foreslo han for de ansatte at de skulle jobbe norsk arbeidstid fra åtte til fire, med felles lunsj midt på dagen.

– Da var det mange som protesterte. De måtte jobbe lengre dager for å tjene nok, sa de. Det er greit, sa jeg, dere kan få samme betaling for kortere dag. Likevel sa de nei. De ante ikke hva de skulle gjøre fra

klokken fire og utover. Så nå har de siesta midt på dagen, som alle andre. Så tullete, sier han.

**TILBAKE I MADRID.** Tre hundre kilometer biltur er unngått, og klokken nærmer seg Kveldsnytt i Norge. Bjørn Aspheim har snakket i ett hele dagen. Nå sist om familiehistorien fra første verdenskrig og frem til i dag. Om farens ukjente halvbror og hans tyske slektninger i USA. En kronike fra virkeligheten en bok verdig. Men han stopper ikke der.

– Dette er min daglige rute. Jeg er oppe på fabrikkene fra klokken 9.30 og drar stort sett ikke hjemover før i 22-tiden. Lørdager og søndager også. Det er viktig for meg å være *hands on* og vise de ansatte at jeg også kan gjøre det de gjør.

Telefonen ringer, og han må ta den. Det er 400 000 larver på vei fra USA i morgen. Aspheim må være der for å ta dem imot.

I løpet av årets skal fabrikkene ha produsert 100 000 kilo reker. Snart skal de også i gang for fullt med avling av egne larver.

– Når vi klarer det og blir selvforsynt med larver, betyr det at vi kan sette opp et slikt anlegg hvor som helst i verden. Det er jo en ganske fascinerende tanke, sier Aspheim.

Hjemme i Norge har han tre voksne barn fra et tidligere ekteskap. Og ett barnebarn. Han forsøker å dra hjem til Norge så ofte han kan, minst én gang i måneden.

– Det er så kult med barnebarn. Men de kommer ikke hit, så da blir det til at jeg reiser hjem. Jeg har fått meg en hybel hjemme i leiligheten til en kamerat. Det vil si, jeg låner et rom.

**AV OG TIL KOBLER HAN AV MED** et slag golf. Enda sjeldnere drar han på fotballkamp. Det blir også noen turer til huset han har kjøpt seg i nærheten av Alicante. Elters er det mest jobbing, og det synes han er helt greit.

– Det jeg i hvert fall er sikker på, er at jeg ikke kan bli sittende fast i en åtte til fire-jobb, samme jobb dag ut og dag inn. Da hadde jeg besvimt.

Om han blir her eller hvor ferden går videre, vet han ikke. Eller så vil han ikke si det. Det kan virke som om uroen lusker bak der. Han retter på to kraftige armbånd som pryder håndledet. Et ganske vanlig tilbehør i Spania blant godt voksne menn med fet lommebok.

– Jeg tenker at det er hyggelig en dag å sitte på gamlehjemmet å snakke om det jeg har gjort, istedenfor om alt det jeg skulle ha gjort. Da er det jo for sent.

Bilen suser forbi Plaza Colon. Det gigantiske spanske flagget, som står som et viktig symbol over denne plassen i Madrid, bølger i vinden. Solen skinner og Bjørn Aspheim har vært klar for en ny dag i noen timer allerede. Arbeidsdagen startet klokken 07 på hjemmekontoret.

– Vet dere hva, jeg hadde en gammel tante. Ja hun levde nærmest som en eremitt, men hun hadde to terriere. De het Gin og Tonic. Tenk dere, der gikk hun i parken og ropte på Gin og Tonic lenge før frokost. Det var jo ikke bra.

Han ler. Og klarer ikke stoppe der.

– Guttungen min hadde en pytonslange en gang, som vi kalte for Guttorm. Det var et mer passende navn det. Guttorm.

Noe savn etter gamlelandet har han ikke. Heller ikke den norske vinteren.

– Jeg er så drit lei av fjellet. Jeg savner ikke fjellet, og jeg savner ikke vinter. Det å holde på med måking og alt det der, det er noe drit. Men man blir lei av å bo i 25 grader hele tiden også, som i Florida. Her i Spania er det litt variasjon. Det er perfekt, sier han.

– Men altså, jeg nekter å bli helt spansk. Jeg vil hverken være bastant spansk eller bastant nordmann. Da er det bedre å være internasjonal. ■

vghelg@vg.no