nieuws

Aqua4C integreert duurzame visteelt met glastuinbouw

nieuws

Glastuinbouwzone Stokstorm is binnenkort een innovatieve teelt rijker. Het Aqua4C-project integreert er de teelt van Omegabaars met die van tomaten. Restenergie van de serres zal de bassins voor de warmwatervis verwarmen, en het kweekwater zal op zijn beurt hergebruikt worden in de plantenteelt. De kweek werd ontwikkeld aan de KU Leuven binnen het kader van het project Aqua-VLAN dat duurzame visteelt onderzoekt. De vis is erg ziekteresistent, vraagt weinig water, bevat veel omega-3 vetzuren en raakt in het gesloten kweeksysteem niet vervuild. Minister van Landbouw Joke Schauvliege stak gisteren enthousiast de symbolische eerste spade. De opening volgt in april 2015 en de eerste exemplaren zullen rond oktober 2015 te vinden zijn in speciaalzaken en de horeca.

9 OKTOBER 2014 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 15:18

Lees meer over:
glastuinbouw
visserij
voedingsindustrie
onderzoek



Glastuinbouwzone Stokstorm is binnenkort een innovatieve teelt rijker. Het Aqua4C-project integreert er de teelt van Omegabaars met die van tomaten. Restenergie van de serres zal de bassins voor de warmwatervis verwarmen, en het kweekwater zal op zijn beurt hergebruikt worden in de plantenteelt. De kweek werd ontwikkeld aan de KU Leuven binnen het kader van het project Aqua-VLAN dat duurzame visteelt onderzoekt. De vis is erg ziekteresistent, vraagt weinig water, bevat veel omega-3 vetzuren en raakt in het gesloten kweeksysteem niet vervuild. Minister van Landbouw Joke Schauvliege stak gisteren enthousiast de symbolische eerste spade. De opening volgt in april 2015 en de eerste exemplaren zullen rond oktober 2015 te vinden zijn in speciaalzaken en de horeca.

Stijn van Hoestenberghe onderzocht voor zijn doctoraatstudie aan het Departement Biosystemen van de KU Leuven de teelt van een nieuwe duurzame vissoort: de Omegabaars. Het onderzoek kaderde binnen het Aqua-VLAN-project van Interreg IVA-Vlaanderen-Nederland dat duurzame aquacultuur uitwerkt in de grensregio. Voor het huidige Aqua4C-project slaat van Hoestenberghe de brug met de glastuinbouw en integreert hij die ecologische visteelt met de tomatenteelt van Tomato Masters in glastuinbouwzone Stokstorm, op de grens van Deinze en Kruishoutem.

De redenen om een nieuwe duurzame vissoort te kweken zijn legio, aldus Stijn. “We leven in een wereld waarin we steeds meer voedsel nodig hebben, maar waarin tegelijkertijd de beschikbaarheid van vis vermindert door overbevissing. Daarbovenop is België

slechts voor zeven procent zelfvoorzienend in visserij, en komt een luttele 0,01 procent van onze vis uit kwekerijen. Tot slot merken we ook dat de visteelt tot de meest vervuilende agro-industrieën behoort".
Als ecologisch verantwoorde vissoort werd gekozen voor de jadebaars uit Australië. Zijn naam dankt hij aan zijn hoge concentraties van omega-3 vetzuren. De resistente vis heeft ook geen nood aan antibiotica zodat vervuiling hiermee uitgesloten is. "In zijn natuurlijke habitat, een woestijngebied in Australië, drogen de rivieren vaak op, zodat de vissen met grote aantallen in kleine poelen water moeten leven. Dit heeft ertoe geleid dat de vis een uitzonderlijk sterk immuunsysteem heeft ontwikkeld en weinig water nodig heeft", zo verklaart Tom Beyers van het PCG Kruishoutem.
De Omegabaars is ook als enige vissoort op onze markt geen carnivoor. Hij wordt niet gevoederd met visolie of -meel zodat ook zware metalen geen ingang vinden in de kweek. Door zijn plantaardige dieet scheidt de Omegabaars ook minder ammonia uit, waardoor het water minder snel toxisch wordt voor de vissen en dus minder snel vervangen moet worden. Een biofilter zet de aanwezige ammonia bovendien om in nitraat, wat minder toxisch is dan ammonia, zodat het kweekwater nog minder snel ververst moet worden.
In het Aqua4C-project wordt de viskweek in een duurzame wisselwerking gekoppeld aan de serreteelt van tomaten. De temperatuur van het regenwater waarin de Omegabaars wordt gekweekt, moet ongeveer 28°C bedragen. Hiervoor wordt restwarmte en -elektriciteit van de serres gebruikt. Het gebruikte kweekwater wordt dan op zijn beurt weer gebruikt om de tomatenplanten te voorzien van water en voedingsstoffen, al worden er wel nog extra nutriënten aan toegevoegd. Belangrijk voor de planten hierbij is het lage natriumgehalte van het water.
Aangezien het kweekwater wordt opgenomen door de planten en verdampt, hoeft er ook geen afvalwater geloosd te worden. Zo kan er 40 tot 400 m³ water van de viskweek hergebruikt worden. Die marge is er omdat er in de winter minder snel water ververst zal moeten worden dan in de zomer. "Op deze manier kan je in zekere zin vis kweken zonder water te gebruiken", aldus Stijn. Zowel het systeem van de tomaten- als van de visteelt zijn gesloten. Zo is er in de visteelt een 100 procent volledige traceerbaarheid, en kunnen beide teelten indien nodig ook losgekoppeld worden van elkaar.
Naast duurzaamheid is kwaliteit van topbelang. Daarom waren smaakproeven erg belangrijk. "De eerste smaakproeven met de jadebaars waren echter teleurstellend", vertelt Tom. Zoetwatervissen kunnen soms een grondsmaak krijgen door - weliswaar onschadelijke - bacteriën in het water. Daarom is het belangrijk hem een tijdje te laten afzwemmen in heel zuiver water alvorens hem te slachten. Dit is in de kweek van Omegabaars helemaal op punt gesteld, zodat we nu een "culinair topproduct" kunnen brengen, luidt het. Een stelling die door verscheidene topchefs reeds beaamd werd. De witte vis doet denken aan zeebaars en indien gerookt ook aan paling.
Voor minister Schauvliege de laarzen aantrok en de schop ter hand nam om een symbolische eerste spa te steken, feliciteerde ze de initiatiefnemers en partners met hun duurzaam initiatief om kwaliteitsvol voedsel te produceren. "Ik wil als minister inzetten op voedselproductie, en de vergeten link tussen landbouw en kwaliteitsvol voedsel, dat niet enkel duurzaam maar ook lekker en gezond is, opnieuw onder de aandacht brengen."
De opening van het nieuwe aquacultuurbedrijf is voorzien rond april 2015. Vanaf eind oktober 2015 zullen de eerste exemplaren Omegabaarzen beschikbaar zijn en geleverd worden aan speciaalzaken en horeca. Er wordt gemikt op een productie van 200 ton levende vis per jaar. Een exemplaar weegt tussen de 600 en 800 gram.
Meer info: Aqua4C

VILT vzw
Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact
M • info@vilt.be

Volg ons op:
screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |