nieuws

Duurzaam gekweekte claresse volgende week te koop

nieuws

Dankzij de duurzaam gekweekte claresse kan je vis eten met een proper geweten. Volgens milieuverenigingen kan deze kunstmatig gekweekte zoetwatervis bovendien een bijdrage leveren aan het probleem van de overbevissing. Zelfs het doden van de vis gebeurt op een diervriendelijke manier, met verdoving via elektriciteit en dan onderkoeling. Vanaf volgende week kan u de claresse bij Delhaize kopen voor 12 euro per kilogram. Met de lancering van de vis hoopt de supermarktketen zijn groene imago bij te spijkeren.

21 AUGUSTUS 2008 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:05

Dankzij de duurzaam gekweekte claresse kan je vis eten met een proper geweten. Volgens milieuverenigingen kan deze kunstmatig gekweekte zoetwatervis bovendien een bijdrage leveren aan het probleem van de overbevissing. Zelfs het doden van de vis gebeurt op een diervriendelijke manier, met verdoving via elektriciteit en dan onderkoeling, weet Het Nieuwsblad. Vanaf volgende week kan u de claresse bij Delhaize kopen voor 12 euro per kilogram.

Viskwekerij Fleuren van Bert-Jan Roosendaal bij Someren, in de Nederlandse provincie Brabant, laat slechts zelden bezoekers toe. Wie erin slaagt een rondleiding te versieren, moet blauwe beschermkapjes over de schoenen trekken en door een ontsmettingbadje stappen. "Vissen zijn zoals andere dieren. Ze kunnen ook ziek worden". Roosendaal is al twee jaar bezig met de kweek van een nieuwe vis die geschikt is voor menselijke consumptie en massaproductie. Volgende week is voor hem het grote ogenblik aangebroken. Dan ligt zijn 'claresse' ook in de Belgische winkelrekken.

De claresse is een kruising tussen twee meervalsoorten die in de natuur in Nigeria voorkomen. Het is een witte zoetwatervis die in Someren via aquacultuur in miljoenen aantallen wordt gekweekt. Nog bijzonder is dat de claresse een 'groene' vis is, gekweekt volgens duurzame methoden. Het water waarin de vis van een larfje van

enkele millimeters groeit tot een vis van één kilogram, verlaat de kwekerij niet. Het wordt ter plekke gezuiverd en hergebruikt. Op die manier gaat er ook weinig warmte en energie verloren.
De claresse eet bovendien vooral plantaardig voedsel, terwijl de gekweekte zalm nog altijd vooral op (dierlijk) vismeel is aangewezen. Zalm gekweekt in Chili bijvoorbeeld is volgens de Stichting De Noordzee ecologisch een 'foute' vis. In de goede-visgids van de Stichting staat hij in de rode kolom. De claresse uit Nederland daarentegen is een duurzame vissoort en staat in de groene kolom.
Dat bevestigden twee specialisten van milieuverenigingen deze week bij de voorstelling van de vis. "De ontwikkeling van de claresse is een belangrijke innovatie", verklaarde ingenieur Carel Drijver van het Wereldnatuurfonds Nederland. "Met deze vis gaat de Europese consument erop vooruit. Als dit voorbeeld navolging krijgt, kan het een oplossing bieden voor de overbevissing van onze zeeën", zegt Drijver.
Ook Christien Absil van de Stichting De Noordzee staat positief tegen de lancering van de claresse. "We staan altijd wat argwanend tegenover dergelijke commerciële initiatieven, maar volgens de criteria van onze viswijzer staat de claresse duidelijk in de kolom van de goede vis wegens zijn duurzame kweekmethode. Sommige gekweekte vissen, zoals de tonijn en de zalm, eten meer vis dan ze zelf opbrengen. Dat is niet het geval met de claresse".
De nieuw gekweekte vis wordt op de markt gebracht door het Nederlandse bedrijf Anova, dat een overeenkomst sloot met de warenhuisketen Delhaize. Vanaf dinsdag ligt de Claresse daar in de winkelrekken, tegen de redelijk scherpe prijs van 12 euro per kilogram. "De naam Claresse is in Italië bedach"', zegt Constant Mulder van Anova. Het is een samentrekking van Clarias Charipinus, de Latijnse naam van de vis, en het Franse finesse - een vondst die het product de nodige uitstraling moet bezorgen. Met de lancering van de vis hoopt Delhaize ook zijn groene imago bij te spijkeren.
Voor kweker Bert-Jan Roosendaal ging het om de uitdaging. "We zochten naar een nieuwe soort en hebben de beste kwaliteiten van twee bestaande meervalsoorten gekruist". Hiervoor had kwekerij Fleuren toestemming van de Nederlandse overheid en zelfs Europa nodig, want dieren kruisen doe je niet in het wilde weg.(KS)

Bron: Het Nieuwsblad

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 |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen

Crafted by Brigada