nieuws

Eerste tilapia's van VitaFish in winkelrekken

nieuws

In Dottenijs is de eerste Belgische indoorkwekerij van consumptievis operationeel. De tilapia die er gekweekt wordt, is deels een antwoord op het probleem van de overbevissing. De eerste filets van tamme Belgische vis zijn onder de naam VitaFish te vinden in de Delhaize. De kwekerij rekent op een productie van 3.000 ton per jaar en wil Europees marktleider worden. Versheid is een belangrijke troef: VitaFish oogst volgens de binnenkomende orders. Tussen slachten en inpakken zit maximum een uur tijd.

12 OKTOBER 2007 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:01

In Dottenijs bij Moeskroen is de eerste Belgische indoorkwekerij van consumptievis operationeel. De 'Henegouwse tilapia' die er gekweekt wordt, is deels een antwoord op het probleem van de overbevissing. De eerste filets van tamme Belgische vis zijn onder de naam VitaFish te vinden in de Delhaize.

Het is een beetje zoals een varkens- of kippenboerderij, alleen bestaat het vee uit vissen. Tilapia is van oorsprong een Afrikaanse zoetwatervis en behoort tot de wereldwijde top drie van kweekvis, samen met zalm en karper. Hij heeft een vrij milde, zoete smaak, vergelijkbaar met roodbaars.

"In België waren wel al viskwekerijen, maar dan wel heel extensief, buiten in vijvers", zegt Sophie Jonckheere (32) van VitaFish, het bedrijf dat met de primeur gaat lopen. "Bij ons gaat het om intensieve visteelt in indoorbassins. Tilapia heeft als exotische vis warm water nodig, vandaar dat je ze niet in vijvers kunt stoppen. Wij boren ons water op uit de grond. Het gaat om een milieuvriendelijk, gesloten systeem, waarbij het water voortdurend biologisch wordt gefilterd en hergebruikt".

VitaFish koos voor tilapia omdat deze vis een duurzaam antwoord op de problematiek van overbevissing biedt. "De vaste kritiek op het kweken van vissen in gevangenschap is dat er toch altijd nog bevissing in het wild nodig is, omdat de dieren uiteindelijk vismeel en visolie als voeding nodig hebben. Maar een tilapia is omnivoor. Wij voeren onze vissen korrels van soja, granen en groen".

VitaFish rekent op een productie van 3.000 ton per jaar en wil Europees marktleider worden. "Een Henegouwse tilapia is veel verser dan een tilapia uit de grote kwekerijen in het Verre Oosten en Afrika. Wij 'oogsten' volgens de binnenkomende orders. Tussen slachten en inpakken zit maximum een uur", zegt Jonckheere.(KS)
Meer informatie: VitaFish

Bron: Het Belang van Limburg

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 |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen
Crafted by Brigada