nieuws

Eerste Vlaams mosselponton te water gelaten

nieuws

In de vissershaven van Nieuwpoort hebben reder Willy Versluys en mosselexpert José Reynaert donderdag hun mosselponton voorgesteld. Daarmee hopen ze tegen oktober de eerste Vlaamse mosselen op grote schaal te oogsten. In de ponton hangen acht mosselkooien, met daarin telkens 200 mosseldraden van elk 3 meter lang. "We zijn van plan om mettertijd in totaal een achttal van deze mosselpontons voor de kust van Nieuwpoort in volle zee te verankeren", lichtten Versluys en Reynaert toe.

31 MEI 2007 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:00

In de vissershaven van Nieuwpoort hebben reder Willy Versluys en mosselexpert José Reynaert donderdag hun mosselponton voorgesteld. Daarmee hopen ze tegen oktober de eerste Vlaamse mosselen op grote schaal te oogsten. In de ponton hangen acht mosselkooien, met daarin telkens 200 mosseldraden van elk 3 meter lang. "We zijn van plan om mettertijd in totaal een achttal van deze mosselpontons voor de kust van Nieuwpoort in volle zee te verankeren", lichtten Versluys en Reynaert toe.

"De mosselconsumptie in België is goed voor 6 miljoen kg geïmporteerde mosselen. Met drie oogsten gespreid over twee jaar willen we 500.000 à 700.000 kg Vlaamse kwaliteitsmosselen op de markt brengen", zeggen ze nog. De 200.000 euro kostende mosselponton die donderdag in gereedheid werd gebracht om naar volle zee te worden getrokken, is 30 meter lang en 8 meter breed. Daarin passen acht mosselkooien.

"Het is zaak de ponton nu zo snel mogelijk op zijn plaats te krijgen op zowat 5 mijl voor de kust van Nieuwpoort. Het is nu het ideale moment om mosselzaad te oogsten. In oktober-november hopen we de eerste mosselen te kunnen plukken. Het zullen weliswaar nog geen grote mosselen zijn. Voor volle mosselen zullen we moeten wachten tot mei volgend jaar", legt Versluys uit.

"Uit eerder controles is gebleken dat onze mossel een mosselvleesgehalte heeft van 33 procent, met pieken naar 40 procent. In een Zeeuwse mossel is dit slechts 22 à 25

procent. Wie dus op restaurant één kilogram Vlaamse mosselen van Versluys en Reynaert op zijn bord krijgt, zal zo'n 350 gram mosselen gegeten hebben. Van de Zeeuwse is dat maar 250 gram in het beste geval", aldus nog de reder.(KS)

Bron: Belga

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