nieuws

Geelstaart moet paling doen vergeten

nieuws

Vorige week werd de eerste in Nederland gekweekte geelstaart geproefd en goed bevonden. Deze van oorsprong Australische zeevis heeft alles mee om een succes te worden. Niet alleen de smaak zit goed, maar de kweek kan de in het slop zittende aquacultuur een boost geven en de paling doen vergeten.

8 MAART 2010 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:11

Lees meer over:
visserij

Vorige week werd de eerste in Nederland gekweekte geelstaart geproefd en goed bevonden. Deze van oorsprong Australische zeevis heeft alles mee om een succes te worden. Niet alleen de smaak zit goed, maar de kweek kan de in het slop zittende aquacultuur een boost geven. "Deze duurzaam gekweekte geelstaart moet de consument op termijn de paling doen vergeten", zegt projectleider Oliver Schneider.
De geelstaart is een tonijnachtige kweekvis, die helderwit visvlees oplevert. Deze zoutwatervis verkiest een subtropisch klimaat en leeft hoofdzakelijk in de Atlantische Oceaan. In Nederland is viskweker en consultant Kees Kloet recent met de kweek gestart.
Als de geelstaart in Nederland aanslaat, is dat goed nieuws voor de Nederlandse viskwekers, want de sector leidt al jaren een kwijnend bestaan. Meerval slaat slecht aan bij het publiek, de palingkweek kampt met een onzekere aanvoer van glasaal en voor verse tilapia is er slechts een kleine markt, als gevolg van goedkopere import.
De geelstaart gaat het volgens Oliver Schneider van Imares wel redden. Schneider leidt een project dat deze nieuwe kweekvis in Nederland duurzaam wil kweken en in de markt zetten. Financiering komt van het Visserij Innovatie Platform. Imares, onderdeel van de Wageningen Universiteit begeleidt het project en levert kennis over duurzame kweek en een goede aansluiting op de markt.
Met de smaak van de geelstaart zit het dus wel goed, maar er is meer nodig om het als kweekvis te maken op de markt. Vandaar dat ook andere kwaliteiten van de vis tegen

het licht zijn gehouden. "We hebben nadrukkelijk vanuit de markt gekeken, waar vraag naar was", licht Schneider de projectstrategie toe. "Naast een hoge vleeskwaliteit speelt ook duurzaamheid een belangrijke rol".
"Sinds kort kunnen ze de vis in Australië voortplanten, er is dus geen wildvang van jonge visjes nodig", licht projectmedewerker Marnix Poelman toe. "Ook het feit dat deze vis als alternatief kan dienen voor de bedreigde zwaardvis en tonijn en snel en efficiënt groeit, draagt bij aan het duurzame karakter".
Als de kweker de vissen in een recirculatiesysteem bij ongeveer drieëntwintig graden houdt, duurt het volgens Poelman slechts een maand of zeven voordat de dieren van een paar gram tot een verkoopbaar gewicht van ruim een kilo zijn gegroeid. De kweek in Australië is wat goedkoper dan in Nederland, maar dat is volgens Poelman geen probleem. "Het grootste voordeel van Nederlandse kweek is dat we veel minder transportkosten hebben. Dat geeft ons wat marge om iets duurder te produceren".

Bron: Wageningen Universiteit

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 |