nieuws

Gekweekte omegabaars in't groen in plaats van paling?

nieuws

Een aantal viswinkels hebben in de eindejaarsperiode de pers over de vloer gekregen omdat verschillende vissoorten erg duur zijn geworden. De prijzen stijgen vanwege minder aanvoer door Belgische vissers in combinatie met te weinig aanbod voor import vanuit Scandinavië. Niet alleen de bevoorrading met zeevis is een probleem, ook de vangst van zoetwatervis voor consumptie kampt met enorme moeilijkheden. Het palingbestand in Europa is sinds 1960 met 95 procent gedaald. Het lijkt er op dat visliefhebbers sterk in hun keuze beperkt worden, maar de viskwekerij voor omegabaars die ruim een jaar actief is op glastuinbouwzone Stokstorm profileert zich als de redder van de culinaire topper paling in't groen.

12 JANUARI 2017 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:38

Lees meer over:
visserij



Een aantal viswinkels hebben in de eindejaarsperiode de pers over de vloer gekregen omdat verschillende vissoorten erg duur zijn geworden. De prijzen stijgen vanwege minder aanvoer door Belgische vissers in combinatie met te weinig aanbod voor import vanuit Scandinavië. Niet alleen de bevoorrading met zeevis is een probleem, ook de vangst van zoetwatervis voor consumptie kampt met enorme moeilijkheden. Het palingbestand in Europa is sinds 1960 met 95 procent gedaald. Het lijkt er op dat visliefhebbers sterk in hun keuze beperkt worden, maar de viskwekerij voor omegabaars die ruim een jaar actief is op glastuinbouwzone Stokstorm profileert zich als de redder van de culinaire topper paling in't groen.

Voor een kilo kabeljauw betaal je tegenwoordig gemakkelijk 40 euro. Ook de prijzen van andere populaire vissoorten swingen de pan uit. Sommige viswinkels in ons land deden in de eindejaarsperiode tijdelijk de deuren dicht omdat de toevoer opdroogde. VRT besteedde er een nieuwsitem aan en zocht naar de oorzaak van de hoge visprijzen. Enerzijds wordt er door de Vlaamse Visveiling minder vis verkocht omdat meer en meer Belgische vissers hun vangst in Nederlandse havens binnenvaren. Anderzijds zijn we erg afhankelijk geworden van de import van vis. Stormen hebben in Scandinavië de vissers verhinderd om uit te varen. De import van vis uit die regio droogt dus op waardoor de prijzen stijgen.

Niet alleen de Belgische toevoer van zeevis is een probleem, maar ook de vangst van zoetwatervis voor consumptie kampt met enorme moeilijkheden. Volgens WWF en IUCN (een wereldwijde organisatie die een Rode Lijst publiceert om te laten zien welke diersoorten in de wereld het meest bedreigd worden) is de Europese paling “kritiek bedreigd”. Dat is de voorlaatste categorie. De laatste categorie zijn de in het wild uitgestorven diersoorten. Daarmee is het voortbestaan van de paling meer bedreigd dan de panda.

Op restaurant paling in't groen bestellen, ligt dus niet voor de hand als je dezer dagen op zoek bent naar een alternatief voor dure kabeljauw of zalm. Samen met het Europese palingbestand dreigt ook een typisch Vlaams volksgerecht te verdwijnen. Ivo Roelants van de KU Leuven bevestigt de ernst van de situatie: "De hoeveelheid jonge aal die binnentrekt vanuit zee is maar anderhalve procent van die in de periode 1960-1979. De huidige palingkweek is afhankelijk van de vangst van wilde jonge paling. De Europese populatie wordt bedreigd door onder meer obstakels in hun trekroutes, vervuiling en overbevissing."
Projecten rond de voortplanting van Europese paling zijn mislukt. Tekenend voor de benarde situatie is dat de export van paling (en jonge aal) naar niet EU-landen geschorst is. Tom Van Steenkiste, chef van restaurant Belgaqueen in Gent, trekt al geruime tijd aan de alarmbel en is op zoek naar goede betaalbare alternatieven waarmee hij zijn klanten kan laten genieten van een heerlijk stukje vis in het groen. "Het is jammer dat onze paling verdwijnt, gelukkig zijn er in Vlaanderen echte visboeren die op een duurzame manier vis kweken. Zo kunnen we onze kleinkinderen later nog laten genieten van een stukje lekkere en vooral betaalbare vis. Omegabaars uit Kruishoutem is een goed voorbeeld."
Collega en chef-kok Toon Dierickx van sterrenrestaurant Arenberg in Leuven heeft reeds een recept klaar waarin paling ingeruild wordt voor omegabaars. De viskwekerij uit Kruishoutem is al herhaaldelijk in het nieuws geweest met zijn duurzame teeltwijze. Het bedrijf is gevestigd op glastuinbouwzone Stokstorm in Kruishoutem. De 2.600 vierkante meter grote kwekerij, goed voor een investering van vier miljoen euro, werkt als een gesloten systeem. Het water wordt gezuiverd en maximaal hergebruikt, en het bedrijf werkt samen met een naburige tomatenkwekerij voor de energievoorziening.
Bedrijfsleider Stijn Van Hoestenberghe: "Wij kweken onze vis helemaal lokaal, het voeder is 100 procent plantaardig en komt hoofdzakelijk van lokale gewassen zoals lijnzaad. Hierdoor kunnen we een lekkere en betaalbare vis garanderen zonder afhankelijk te zijn van het buitenland. Zelfs het restwater zal naar de tomatenkwekerij van de buren gaan. Vanaf deze week verkopen we de omegabaars ook op de visveiling in Zeebrugge."

Beeld: 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 |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen

Crafted by Brigada