

Hangmosselen van pionier Reynaert klaar voor oogst

nieuws

De hangmosselen van José Reynaert uit Leffinge zijn klaar om geoogst te worden. Ze zijn voldoende groot, vlezig en smaakvol. Omdat de verwachtingen hooggespannen zijn, wordt voor niks anders dan het prestigieuze A-label gegaan. Een bewijs dat de eerste Belgische teelt geslaagd is. Volgens gastronomen hebben de Belgische mosselen een krachtige smaak en zijn ze van het jumbokaliber, aldus De Morgen. Het is enkel nog wachten op het fiat van het Voedselagentschap.

🕒 3 AUGUSTUS 2006 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 13:57

De hangmosselen van José Reynaert uit Leffinge zijn klaar om geoogst te worden. Ze zijn voldoende groot, vlezig en smaakvol. Omdat de verwachtingen hooggespannen zijn, wordt voor niks anders dan het prestigieuze A-label gegaan. Een bewijs dat de eerste Vlaamse teelt geslaagd is. Volgens gastronomen hebben de Vlaamse mosselen een krachtige smaak en zijn ze van het jumbokaliber.

Het is enkel nog wachten op het fiat van het Voedselagentschap. Dat heeft de voorbije weken verscheidene tests gedaan. Die van de mosselen zijn goed, maar de laatste test die het agentschap uitvoerde op het water was nog onvoldoende. Begin deze week zijn er nieuwe stalen genomen en het is nu wachten op de resultaten.

Woordvoerder Pascal Houbaert van het Voedselagentschap maakt zich sterk dat de administratieve problemen vlug van de baan zullen zijn. "De mosselen komen enkel wat later op de markt. Tegen half augustus in plaats van begin deze maand". Reynaert is de pionier van de Vlaamse mossel, maar inmiddels is de West-Vlaming niet meer de enige kweker. Op de Thorntonbank voor de kust van Knokke-Heist teelt de Stichting voor Duurzame Visserijontwikkeling haar tweejarige mosselen.

"Tegen juli volgend jaar kunnen ze geoogst en gecommercialiseerd worden", verwacht Jürgen Vanpraet van het kabinet van minister van Noordzee Renaat Landuyt (sp.a). De bedoeling is dat de Belgische mossel de eigen markt verovert. Het streven is om de

helpt van de mosselconsumptie in handen te krijgen. Jaarlijks wordt er zo'n 30.000 ton mosselen ingevoerd, waarvan het leeuwendeel uit Nederland.

Bron: De Morgen

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/viltnieuwbsky.social>

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

[Cookie instellingen aanpassen](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra