nieuws

Innovatieve viskwekerij Aqua4C breidt verkoopkanaal uit

nieuws

Belgische boerderijvis nu ook in supermarkt, kopt De Tijd naar aanleiding van het contract dat de Oost-Vlaamse viskweker Aqua4C sloot met Carrefour. Het moet de doorbraak worden van de omegabaars. De verkoop van het bedrijf zal in één klap stijgen van één naar anderhalve ton vis per week. De voorbije jaren leverde Aqua4C al aan restaurants en speciaalzaken. De omegabaars dook ook op in het Eén-programma 'Dagelijkse kost' , waarin Jeroen Meus de vis ophemelde. In de viskwekerij werd vijf miljoen euro geïnvesteerd. Midden volgend jaar hoopt oprichter Stijn Van Hoestenberghe Aqua4C rendabel te krijgen.

11 JULI 2017 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:41

Lees meer over:
visserij



Belgische boerderijvis nu ook in supermarkt, kopt De Tijd naar aanleiding van het contract dat de Oost-Vlaamse viskweker Aqua4C sloot met Carrefour. Het moet de doorbraak worden van de omegabaars. De verkoop van het bedrijf zal in één klap stijgen van één naar anderhalve ton vis per week. De voorbije jaren leverde Aqua4C al aan restaurants en speciaalzaken. De omegabaars dook ook op in het Eén-programma 'Dagelijkse kost' , waarin Jeroen Meus de vis ophemelde. In de viskwekerij werd vijf miljoen euro geïnvesteerd. Midden volgend jaar hoopt oprichter Stijn Van Hoestenberghe Aqua4C rendabel te krijgen.

Aqua4C is in landbouwmiddens vooral bekend van de wijze waarop de viskwekerij samenwerkt met een nabijgelegen glastuinbouwbedrijf. Voor het kweken van de vis wordt de restwarmte van Tomato Masters gebruikt. Door het gebouw goed te isoleren, moeten de bassins enkel verwarmd worden als het buiten kouder is dan vijf graden. Een nieuwe investering maakt dat Aqua4C ook het regenwater zal benutten dat van de serres loopt. Dat wordt binnenkort een tweerichtingscircuit, waarbij het water van de visbassins dat verrijkt is met nutriënten dient als bemesting voor de tomaten in de serre.

De Tijd zet het bedrijf deze week in de kijker omdat de visverkoop stijgt van één naar anderhalve ton per week nu Carrefour als eerste supermarkt met Aqua4C in zee gaat. “Het is de max dat onze vis ook aanslaat bij de grote jongens”, zegt oprichter Stijn Van Hoestenberghe in de krant. Met een ‘vegetarische vis’ biedt hij weerwerk aan de grote zalm- en pangasiuskwekerijen in het buitenland die het concept aquacultuur in een slecht daglicht stellen.

“Kweekvis wordt overal ter wereld gevoederd met visolie en vismeel afkomstig van bijvoorbeeld ansjovis en haring. Om 1 kilo vis te kweken is gemiddeld 3 kilo vis als voeder nodig. En dan hebben we het nog niet over het gebruik van antibiotica. Dat moet anders kunnen, dacht ik.” De omegabaarzen van Van Hoestenberghe krijgen maïs, tarwe, soja, lijnzaad en zeewier. Het bassinwater wordt gezuiverd en continu hergebruikt.

De kwekerij draait nu op halve capaciteit en wil tegen eind volgend jaar op 100 procent zitten. Aqua4C mikt dit jaar op een omzet van ongeveer 0,6 miljoen euro en wil midden volgend jaar winstgevend worden.
PlattelandsTV maakte een bedrijfsreportage van Aqua4C. Bekijk ze hier.

Bron: De Tijd / eigen verslaggeving

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