

# Lovende kritieken voor eerste Vlaamse mosselen

nieuws

De eerste verkoop van Vlaamse mosselen in de Oostendse vishandel Lorre heeft een ware stormloop veroorzaakt. Klanten kwamen zelfs vanuit Gent om de mosselen te proeven. "Er is duidelijk meer vraag naar de Vlaamse mossel", aldus verkoper Lorenzo Coopman. "De smaak is alvast beter. Enig chauvinisme voor onze eigen producten is trouwens op zijn plaats. De vastgestelde prijs van 6 euro is ook interessant want er zit meer mosselvlees in de Vlaamse mossel".

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

De eerste verkoop van Vlaamse mosselen in de Oostendse vishandel Lorre heeft woensdag een ware stormloop veroorzaakt. Klanten kwamen zelfs vanuit Gent om de mosselen te proeven. "Er is duidelijk meer vraag naar de Vlaamse mossel", aldus verkoper Lorenzo Coopman. "De smaak is alvast beter. Enig chauvinisme voor onze eigen producten is trouwens op zijn plaats. De vastgestelde prijs van 6 euro is ook interessant want er zit meer mosselvlees in de Vlaamse mossel".

Louis Desmet (75) en zijn echtgenote Maria Bogaert (73) uit Sint-Agatha-Berchem waren bij de eersten om mosselen te kopen. "We zijn echte liefhebbers en er is maar één woord voor: perfect. Veel lekkerder dan de Nederlandse", vertelt Louis.

Initiatiefnemer José Reynaert uit Leffinge straalt bij de vele lofbetuigingen. "Onze mosselen bevatten ruim 30 procent mosselvlees tegenover 22 procent voor de Zeeuwse", vertelt hij. "De oogst dit jaar is beperkt omdat onze werkwijze nog steeds in een experimenteel stadium zit".

Dit jaar was de teelt beperkt tot één kooi, die manueel geoogst moest worden. De mosselen zijn door duikers van de touwen die aan de kooien hangen afgeschraapt. Een dure en arbeidsintensieve methode die een rendabele mosselteelt in de weg staat. Daar moet binnenkort verandering in komen. Versluys heeft een nieuw type kooien ontwikkeld, dat mechanisch geoogst kan worden: "Het is de bedoeling om op termijn tot tien van dergelijke kooien te komen en minstens honderd ton te oogsten".

**Bron:** Het Laatste Nieuws/Het Nieuwsblad

## VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17

1000 Bruxelles

## Contact

M • [info@vilt.be](mailto: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](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](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra