nieuws

Omegabaars gekweekt zonder waterverbruik

nieuws

Sinds 1 oktober wordt de Omegabaars van het Kruishoutemse Aqua4C gekweekt in een volledig gesloten circulair watersysteem dat de verbinding maakt tussen Aqua4C en tomatenkwekerij Tomato Masters. “Dat maakt van de plantaardig gevoede Omegabaars de eerste vis ter wereld die geen water meer verbruikt om gekweekt te worden”, aldus Aqua4C, dat zo naar eigen zeggen “de grootste duurzame viskwekerij ter wereld” wordt.

3 OKTOBER 2018 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:47

Lees meer over:
visserij



Sinds 1 oktober wordt de Omegabaars van het Kruishoutemse Aqua4C gekweekt in een volledig gesloten circulair watersysteem dat de verbinding maakt tussen Aqua4C en tomatenkwekerij Tomato Masters. “Dat maakt van de plantaardig gevoede Omegabaars de eerste vis ter wereld die geen water meer verbruikt om gekweekt te worden”, aldus Aqua4C, dat zo naar eigen zeggen “de grootste duurzame viskwekerij ter wereld” wordt.

“In dit uniek circulair systeem maakt Aqua4C optimaal gebruik van de energie en het gezuiverde regenwater dat van de daken van Tomato Masters in haar bassins vloeit”, legt Aqua4C-zaakvoerder Stijn Van Hoestenberghe uit. “De Omegabaars groeit dus op in gezuiverd regenwater dat bovendien tot 27° verwarmd wordt met de restwarmte van de buren. Op zijn beurt vloeit het voedingsrijke afvalwater van de Omegabaarskwekerij na filtering en zuivering terug naar de tomatenkwekerij die er tomaten mee kweekt en 10 à 20 % bespaart op meststoffen. De cirkel is rond.”

De omnivore tijgerbaars wordt al sinds 2014 als Omegabaars gekweekt bij Aqua4C met 100 procent plantaardig voedsel, zoals algen, zeewier, maïs en oliehoudende zaden als lijnzaad en koolzaad. Hierdoor is de milieu-impact kleiner dan bij traditioneel visvoer, want daarvoor worden grote hoeveelheden ansjovis, zandpaling en krill gevangen, en zit de vis vol met Omega-3-vetzuren. Ook de rest van de kweek is gericht op duurzaamheid, met aandacht voor het stressniveau van de vissen, geen gebruik van antibiotica, pesticiden of hormonen, diervriendelijke slachting, levering via de korte keten … Doordat het een kweekvis is, is de Omegabaars ook vrij van polluenten uit oceanen, zoals pcb’s, microplastics en zware metalen.

En sinds 1 oktober is daar dus het volledig gesloten circulair systeem aan toegevoegd. “Een hindernis die we nog moesten nemen in de samenwerking met Tomato Masters was aantonen dat het nutriëntrijke afvalwater van de vissen een positief effect had op de tomatenplanten”, aldus Van Hoestenberghe. “Drie jaar lang hebben we al ons afvalwater én regenwater gemonitord. Ondertussen bewezen we dat het water supergeschikt is voor tomatenteelt. Sinds 1 oktober zijn onze Omegabaarzen een nieuwe, ongeziene tussenschakel in de weg die het regenwater aflegt van het dak van de serres, door onze kwekerij, terug naar de tomaten.”

Volgens Van Hoestenberghe gaat deze kweek in een circulair watersysteem de visindustrie revolutionair veranderen: “De Omegabaars is een fundamenteel andere vis dan alles wat tot nu toe in de rekken ligt en die een té grote last op de natuur legt. Overbevissing bedreigt wereldwijd het visbestand. Andere kweekmethodes hebben teveel nadelen. Onze methode betekent een disruptieve innovatie op vlak van milieu, wetenschap en voedsel tegelijkertijd. Als we dus met z’n allen vis willen blijven eten, dan is déze vis de oplossing, dan is Omegabaars dé gekweekte vis van de toekomst”.
In 2018 steeg de jaarlijkse productie van Aqua4C van 50 naar 100 ton, door investeringen en samenwerkingen met vishandels, restaurants en met Albert Heijn. Sinds 1 oktober ligt de Omegabaars ook in alle filialen van Carrefour en in een aantal filialen van Spar. “Dankzij een recente nieuwe kapitaalinjectie van 2,5 miljoen euro door de Limburgse baksteenfamilie Vandersanden komt bovendien vers geld binnen voor marketing en om nieuwe viskwekerijen op te zetten, en glastuinbouwers en varkensboeren te stimuleren om hun aanbod te diversifiëren. Aqua4C mikt in 2019 alvast op 150 ton productie en 1,5 miljoen euro omzet”, klinkt het.

Bron: Eigen verslaggeving

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