nieuws

Pioniers geloven in toekomst van aquacultuur in België

nieuws

Aquacultuur in Vlaanderen is vandaag de dag vooral nog een zaak van onderzoekscentra en proefopstellingen. Toch bewijzen een aantal pioniers dat er echt wel toekomst is weggelegd voor deze opvallende landbouwtak. In Kruishoutem zijn sinds afgelopen weekend de eerste ecologisch geteelde omegabaarzen te koop en in Ternat komen binnen enkele weken de eerste zelfgekweekte gamba's op de markt. "In principe is het niet gekker dan kippen of varkens kweken", zegt Eric De Muylder van Eric's Gamba's.

24 AUGUSTUS 2015 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:31

Lees meer over:
visserij
diversificatie



Aquacultuur in Vlaanderen is vandaag de dag vooral nog een zaak van onderzoekscentra en proefopstellingen. Toch bewijzen een aantal pioniers dat er echt wel toekomst is weggelegd voor deze opvallende landbouwtak. In Kruishoutem zijn sinds afgelopen weekend de eerste ecologisch geteelde omegabaarzen te koop en in Ternat komen binnen enkele weken de eerste zelfgekweekte gamba's op de markt. "In principe is het niet gekker dan kippen of varkens kweken", zegt Eric De Muylder van Eric's Gamba's.

Vis in gevangenschap kweken is een goed alternatief voor vissen uit het wild. Het is immers algemeen geweten dat de wereldwijde visbestanden er niet op vooruitgaan en voor sommige vissoorten is overbevissing zelfs een groot probleem. Vandaag staat er al vrij vaak kweekvis op ons menu, maar meestal gaat het om ingevoerde producten, uit China, Vietnam, Noorwegen of zelfs Nederland. Die gekweekte vis heeft niet altijd een gezond imago: als het al lukt om vissen in gevangenschap te kweken, dan is het niet evident om dit zonder antibiotica of additieven te doen.

Daarom probeert de EU haar aquacultuurindustrie aan te zwengelen. België is bepaald niet de ijverigste leerling van de klas. In Vlaanderen blijft het vooral bij een aantal proefopstellingen in onderzoekscentra. Zo wordt er door het West-Vlaamse proefcentrum Inagro snoekbaars gekweekt en zet Odisee, het vroegere KAHO Sint-Lieven, in op zoetwaterkabeljauw en Europese rivierkreeften. Ook een aantal andere universiteiten en onderzoekscentra verrichten onderzoek naar aquacultuur. En het Instituut voor Landbouw- en Visserijonderzoek (ILVO) bouwde een Vlaams Aquacultuurplatform uit waar alle informatie over het onderwerp verzameld wordt.

De vertaling naar commerciële kweek van vissen blijft in ons land evenwel niet evident. In 2007 werd in Moeskroen de grootste overdekte tilapiakwekerij ter wereld gebouwd, maar twee jaar later was ze al failliet. Het enige grootschalige aquacultuurbedrijf dat lijkt stand te houden, is Aqua Bio van de NV Joosen-Luycks waar Siberische steur wordt gekweekt waarvan de eitjes worden vermarkt als 'Royal Belgian Caviar'. Volgens Stijn Van Hoestenberghe die doctoreerde op het onderwerp en in Kruishoutem een

viskwekerij van omegabaars uit de grond stampte, maken we de fout dat we vooral vissen kweken die we graag eten en niet de vissen die geschikt zijn om te kweken.
Bijkomend probleem bij de kweek van vissen die we graag eten, is dat het roofvissen zijn, zoals zalm of forel. “Ook als je deze vissen kweekt, moet je ze met vis voederen. Het is alsof we voor ons vlees tijgers en wolven zouden vetmesten: even absurd. Gemiddeld is er in de EU drie kilo wilde vis nodig om één kilo kweekvis te produceren. Nefast voor het leven in onze oceanen”, meent Van Hoestenberghe. Zo zijn in Peru, een belangrijke exporteur van vismeel, de ansjovisbestanden aan het verdwijnen doordat er zoveel op ansjovis gevist wordt voor de visvoederindustrie.
Van Hoestenberghe wil bewijzen dat je ook zonder vismeel en visolie goede vis kunt produceren. Hij koos daarom voor de omegabaars, een vis die van nature rijk is aan omega 3-vetzuren, rijker nog dan veel andere vette vissen, zoals zalm. De voeding van de dieren stelde hij zelf samen uit algen, maïs, lijnzaad en koolzaad. Het enige wat van buiten Europa komt, is soja die voor eiwitten zorgt. “Daarvoor zijn we nog op zoek naar alternatieven. Lokaal gekweekte insecten of quinoa zijn een mogelijkheid”, zegt Van Hoestenberge die het voeder zelf samenstelde.
Niet alleen op vlak van voeder wil de man zo ecologisch mogelijk werken. Zijn bassins met omegabaarzen staan in Kruishoutem, vlakbij de serres van Tomato Masters, zowat de grootste tomatenkwekerij van het land. De combinatie van aquacultuur met groenteteelt, aquaponics genaamd, levert heel wat voordelen op. Het water dat niet meer kan hergebruikt worden voor de vissen gaat naar de serre. Het bevat al tien procent van de meststoffen die tomaten nodig hebben. In ruil krijgt Van Hoestenberghe restwarmte van de serres en elektriciteit van de warmtekrachtkoppelingsinstallatie.
In België worden jaarlijks 300.000 ton visserijproducten geconsumeerd. De viskweker is ervan overtuigd dat hij met zijn omegabaars een marktaandeel van drie tot vier procent kan veroveren. Maar tegelijk is hij ook realistisch. “Alles wat de omegabaars geniaal maakt, kan hem ook ten onder doen gaan”, beseft Van Hoestenberghe. “Om de natuur te kunnen sparen, werken we volledig los van de natuur. Zonder impact op de omgeving. Zonder invloed ook van vervuild zee- of rivierwater. Maar ik besef dat mensen een wild product sexyer vinden. Dat is de uitdaging voor ons.”
Een andere pionier in de aquacultuur is Eric De Muylder. In het Vlaams-Brabantse Ternat staat zijn gambakwekerij. “Jarenlang heb ik gewerkt in de visvoederindustrie en als adviseur voor gambakwekerijen en voederfabrieken in onder meer Iran, China en Suriname. Gaandeweg droomde ik van een eigen kwekerij. Als adviseur kun je alleen maar adviseren, en dan doen je klanten er toch mee wat ze willen. Ik zag zoveel fout gaan. Eric's Gamba's is mijn manier om te tonen hoe ik denk dat het moet”, klinkt het.
Technisch zat zijn Belgische kwekerij al snel helemaal klaar in zijn hoofd. “Maar toen ik mijn kostenstructuur bekeek, stelde ik vast dat ik niet zou kunnen opboksen tegen de goedkope import. Dus ik borg het plan weer op. Tot een marketingstudent er een onderzoek van maakte, en we merkten dat toprestaurants wel degelijk interesse hebben in een betere scampi”, vertelt De Muylder in De Standaard. Hij is ervan overtuigd dat wie deze Belgische gamba’s heeft geproefd, er geen andere meer wil. “Een unieke smaak, een beetje zoals kreeft”, meent de gambakweker.
Hoewel de bassins waar de gamba’s in gekweekt worden en het voedersysteem hoogtechnologische snufjes bevatten, is het kweekproces vrij eenvoudig. “De larven laat ik overvliegen van Florida. Daarna verblijven ze met 50.000 beestjes in een kleine bassin. Na vier weken, als ze ongeveer één gram zijn, mogen ze naar een grotere verblijfplaats waar ze tot zeven gram groeien. De laatste 12 tot 16 maanden groeien ze tot 30 gram”, legt De Muylder uit. Maar daar houdt het niet op. “De gamba's zijn op dat moment nog niet 'leeg'. Daarmee bedoel ik dat vervelend darmkanaaltje. In de laatste dagen worden ze gezuiverd in helder zeewater van 25 graden.” Op het allerlaatste moment laat De Muylder ze slapen bij 20 graden. De diertjes bewegen dan niet meer.
Kweekscampi's worden vaak geassocieerd met antibiotica. Kan hij die vermijden? “Ik heb de ideale omstandigheden om ziektes weg te houden: een gesloten systeem, bassins die constant belucht worden, en ik zorg voor veel goede bacteriën in het water, waardoor de ziekteverwekkers weinig kans krijgen. Antibiotica zullen niet nodig zijn”, maakt De Muylder zich sterk. De eerste lading gamba's wordt in september verkocht. "Gewoon hier, op de boerderij", glimlacht Eric. Eric's gamba's worden verkocht aan 40 euro per kilo.

Bron: De Standaard/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