nieuws

Pleidooi voor meer kweekvis in de Noordzee

nieuws

Dinsdag vond in Pieters Visbedrijf, de vestiging van Marine Harvest in Brugge, een seminarie plaats over aquacultuur. Een dertigtal internationale wetenschappers, marketeers en deskundigen hielden een pleidooi om meer vis te kweken in de Noordzee. "Gekweekte vis is gezond en wordt bovendien steeds meer gesmaakt door de consument", zegt professor Wim Verbeke.

1 JULI 2009 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:08

Lees meer over:
visserij
voedingsindustrie

Dinsdag vond in Pieters Visbedrijf, de vestiging van Marine Harvest in Brugge, een seminarie plaats over aquacultuur. Een dertigtal internationale wetenschappers, marketeers en deskundigen hielden een pleidooi om meer vis te kweken in de Noordzee. "Gekweekte vis is gezond en wordt bovendien steeds meer gesmaakt door de consument", zegt professor Wim Verbeke van de Universiteit Gent.
De verkoop van gekweekte vis moet volgens Wim Verbeke van de Universiteit Gent nog steeds opboksen tegen de vooroordelen van de beginjaren. "In gekweekte vis zou minder smaak zitten en ze zou minder gezond zijn. Maar niets is minder waar. Smaaktesten hebben al bewezen dat gekweekte zalm boven de in het wild gevangen exemplaren wordt verkozen".
Bij gekweekte vis kan het voedsel ook gescreend worden van bij het zaad tot op het bord. "De tijd van proefondervindelijk kweken ligt al een tijd achter de rug", aldus Verbeke. "De voorbije decennia is zwaar geïnvesteerd in kennis en infrastructuur. De consument begint intussen steeds meer gekweekte vis te vertrouwen".
"Kweekvissen zijn vaak ook gezonder dan vis, gevangen uit zee", zegt de Noor Petter Arnesen, voedingsspecialist bij Marine Harvest Pieters. "Het toevoegen van antibiotica

is heel beperkt. Waar we eind de jaren tachtig nog 50 ton antibiotica gebruikten, is dat nu nog amper 500 kilogram".
Dat consumenten kweekvis stilaan aanvaarden, blijkt onder meer uit het succes van de pangasius. Deze witvis bevat weinig graten en heeft een neutralere smaak dan de doorgaans in het wild gevangen vissen. Daardoor wordt hij ook door kinderen gesmaakt. De vis wordt in Vietnam massaal gekweekt. Voor de consument is hij volgens Wim Verbeke interessant omwille van zijn gunstige prijs.
"De pangasiuskweek is een schoolvoorbeeld van de globalisering", zegt professor Patrick Sorgeloos van de Universiteit Gent. "Europa heeft de jongste decennia kennis verworven op het vlak van de aquacultuur. Die kennis en technologie worden nu naar Vietnam overgebracht in het kader van een win-win-strategie. Europa blijft de productie controleren. Door de samenwerking met Europa zijn de kwekers in Vietnam dan weer zeker van hun afzet. Die ligt immers vooral in Europa".
Wat de volgende gekweekte vissen zijn die het succes van de zalm en de pangasius moeten vervolledigen, staat nog niet vast. De cobia en de barramundi worden genoemd, maar het onderzoek is nog volop aan de gang. Pas over vijf tot tien jaar zullen deze Aziatische vissen met vergelijkbare eigenschappen als pangasius massaal kunnen worden gekweekt.
Volgens Verbeke is er ook in België voldoende kennis voor zulke projecten. "Alle studiewerk is klaar en op termijn moet de interesse wel groeien. In Nederland zijn intussen al heel wat landbouwers overgeschakeld op het kweken van vis. In China zal je momenteel de grootste viskwekerijen vinden".
"De totale visconsumptie neemt verder toe en overstijgt de gevangen volumes", besluit Dr. Petter Arnesen van Marine Harvest. "Aquacultuur biedt hierop een zeer goed antwoord. Momenteel is de helft van de totale globale visconsumptie vandaag reeds afkomstig uit aquacultuur. Dit aandeel zal verder stijgen gezien de inkrimping van de visserijvloot".

Bron: Belga/Het Nieuwsblad

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