nieuws

The Happy Shrimp verzoent economie en ecologie

nieuws

Wat hebben de torens van een reusachtige energiecentrale en een nabijgelegen gambakwekerij met elkaar gemeen? Toch iets. In het havengebied van Rotterdam gebruikt Gilbert Curtessi de restwarmte geproduceerd door de elektriciteitscentrale E.ON om Hollandse gamba's te kweken. Op een Belgische garnalenkwekerij is het nog even wachten, maar volgens Curtessi komt er eind 2009 ook een tropische gambakwekerij nabij de energiecentrales van E.ON in Brussel of Antwerpen.

8 AUGUSTUS 2008 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:04

Wat hebben de torens van een reusachtige energiecentrale en een nabijgelegen gambakwekerij met elkaar gemeen? Toch iets. In het havengebied van Rotterdam gebruikt Gilbert Curtessi de restwarmte geproduceerd door de elektriciteitscentrale E.ON om Hollandse gamba's te kweken. Daardoor kunnen de exotische schaaldieren ook in onze noordelijke contreien zomer en winter gedijen. Het resultaat: dagverse, maar prijzige gamba's uit Rotterdam.

Na de wereldvermaarde 'tulpen uit Amsterdam' zijn er nu 'gamba's uit Rotterdam'. Vier jaar geleden ontsproot bij milieugeograaf Gilbert Curtessi, toen nog werkzaam bij het Havenbedrijf Rotterdam, het idee om op de Rotterdamse Maasvlakte een kwekerij voor tropische garnalen op te starten. "De meeste gamba's in Europa worden diepgevroren vanuit Azië of Midden-Amerika ingevoerd. Restaurants met een Michelin-ster weigeren terecht die smaakloze diertjes op de menukaart te zetten. The Happy Shrimp Farm maakt het mogelijk om heel het jaar door dagverse gamba's te eten", zegt Curtessi enthousiast.

Nochtans beschikt Nederland niet bepaald over het tropische klimaat waarin gamba's goed gedijen. Daarom is de gambakwekerij vlakbij de elektriciteitscentrale van E.ON gebouwd. Tussen die energiecentrale en de kwekerij loopt een ondergrondse leiding van circa 2 kilometer waarin, net zoals bij een centrale verwarming, voortdurend

verwarmd water wordt rondgepompt. Voor E.ON gaat het om restwarmte die voor het energiebedrijf geen waarde heeft.
"En door de afvoer van de overtollige warmte naar de garnalenkwekerij heeft E.ON geen afkoelingskosten", stelt Curtessi. The Happy Shrimp Farm gebruikt de restwarmte van E.ON om het kweekwater op te warmen tot een voor gamba's ideale temperatuur van 29,30 graden Celsius. "Het opzet is een perfecte illustratie van industriële ecologie waarbij in kringloop gebrachte energiestromen worden gerecupereerd", vervolgt Curtessi. Niets verraadt dat de exotische schaaldieren in het Rotterdamse havengebied worden gekweekt. Langs de buitenzijde ziet de garnalenkwekerij eruit als een doordeweekse, grote serre. Alleen de indringende geur van schaaldieren in zilt water verraadt dat er tussen de zandduinen toch iets meer aan de hand is.
In de serre zijn 24 grote bassins ondergebracht waarin volgens Curtessi 1,5 miljoen gamba's huizen. Maar door de donkere kleur van het zoute water en door de diepte waarin de diertjes graag vertoeven, zijn de garnalen onttrokken aan het oog. Om de kweekbakken te vullen, gebruikt The Happy Shrimp Farm een zoutwaterbron op 150 meter onder de kwekerij.
Het project ging in mei vorig jaar van start. Toen arriveerde een eerste lading van 200.000 babygarnalen uit Florida. "Amerikanen noemen ze postlarven. Je kan ze best vergelijken met ontspruitende kikkertjes van amper 2 tot 3 millimeter groot", vervolgt Curtessi. Tot nu gaat de import van Amerikaanse babygarnalen door. De larven worden bij aankomst in Rotterdam eerst één maand in quarantaine geplaatst om ziektes te voorkomen. Pas daarna verdwijnen ze in de ruimere kweekbakken. Daar hebben ze meer ruimte om uit te groeien tot volwaardige, eetbare exemplaren dan hun opeengepakte soortgenoten in tropische kweekvijvers. Vandaar ook de naam 'happy shrimp'.
Naast de optimale benutting van energie is de Rotterdamse gambakwekerij ook een milieuvriendelijk alternatief voor de kwekerijen in Azië en Midden-Amerika. Kwekers kappen daar mangrovebossen om plaats te maken voor kweekvijvers waarin ze vervolgens antibiotica en bestrijdingsmiddelen gooien om ziektes tegen te gaan. De vijvers raken vervuild waarna de kwekers nieuwe stukken mangrovebossen omkappen. Natuurbeschermers voeren tegen die kwekerijen al jaren actie onder het motto 'Het tragische verhaal achter de tropische garnaal'.
Hoewel het project pas een jaar geleden van start ging, heeft Curtessi nu al wilde uitbreidingsplannen. "Verspreid over een periode van twaalf maanden kan de kwekerij nu 30.000 kilo gamba's opleveren. Dat is zo'n 600 kilo per week. Tegen eind dit jaar moet die kweekcapaciteit uitgebreid worden tot 100.000 kilo per jaar. We willen hier

tegen dan ook een speciale broedbak installeren zodat de garnalen zich kunnen voortplanten en we geen Amerikaanse larven meer moeten importeren".
Voor de kweek van de eigen gamba's richtte Curtessi een nieuw bedrijfje op onder de welluidende naam 'Dutch babies'. De oprichter klinkt zelfverzekerd over de verwachte 'return' van de eigen kweek. "Een vrouwtjesgarnaal werpt per worp zo'n 50.000 tot 150.000 eitjes waarvan in de vrije natuur amper 1 procent overleeft. Ik schat de overlevingskansen in onze broedinstallatie op zo'n 70 tot 80 procent".
De larven hebben zeven tot acht maanden nodig om uit te groeien tot eetbare exemplaren. Om die gamba's te voeden wil Curtessi in toenemende mate gebruikmaken van algen, die hij zelf wil gaan telen, ook al met de restwarmte van het naburige E.ON. Algen zijn volgens Curtessi een uitstekend vegetarisch alternatief voor de dierlijke proteïnen in vis die nu zowat 20 procent van de voeding van de gamba's uitmaken. De rest bestaat al uit algen, maar ook uit soja en maïs. "Bovendien brengt een ton algen bestemd voor visvoer 1.500 euro op. Als je algen verkoopt als basis voor brandstof brengt dat maar 200 tot 300 euro de ton in het laatje".
Wie op zoek gaat naar blije garnalen in de winkelrekken komt bedrogen uit. The Happy Shrimp Farm heeft maar één exclusieve afnemer, de Nederlandse visgroothandel Schmidt Zeevis in Rotterdam. Consumenten kunnen de vis daar kopen en sinds begin dit jaar ook in de nieuwe winkel van Schmidt Zeevis in Maastricht. Die bevindt zich in het centrum van de Limburgse stad in de oude gewelven onder het nieuwe winkelgebied Mosea Forum.
Liefhebbers moeten daar wel een flinke duit voor over hebben. Voor een kilo blije garnalen betaal je 36 euro. Waarom zo duur? "Het aanbod blijft natuurlijk uiterst beperkt", lacht Curtessi. "En bovendien vind je nergens anders zulke verse garnalen. Die kwaliteit heeft uiteraard zijn prijs". "Het invriezen van garnalen is helemaal uit den boze. Dat gaat ten koste van de smaak en de textuur", zegt ook Tom Rietveld van Schmidt Zeevis.
Op een Belgische garnalenkwekerij is het nog even wachten, maar volgens Curtessi komt er eind 2009 ook een tropische gambakwekerij nabij de energiecentrales van E.ON in Brussel of Antwerpen.(KS)

Bron: De Tijd</i>

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