nieuws

Veelbelovende landgebonden viskwekerij sterft stille dood

nieuws

“Aqua4C wordt grootste duurzame viskwekerij ter wereld.” Met dergelijke ronkende krantenkoppen werd in 2018 de start van een aquacultuurproject in Kruisem – toen nog Kruishoutem – aangekondigd. Zes jaar later schiet er van de grootse plannen niet veel meer over. Eind vorig jaar werd de productie stilgelegd en de komende dagen wordt het bedrijf definitief ontbonden. “Consumenten willen niet betalen voor duurzame vis”, laat de investeerder-CEO weten VILT. De gebouwen zijn inmiddels verkocht aan het aanpalende serrebedrijf met wie de viskweker ooit warmte uitwisselde voor water.

10 OKTOBER 2024

Jerom Rozendaal

Lees meer over:
aquacultuur
visserij
vis



“Hier zwemt de vis van morgen”, stond er op het waterbasis van Aqua4C in Kruisem toen VILT het bedrijf anderhalf jaar geleden bezocht. Sinds eind vorig jaar zwemmen er in het bassin geen vissen meer. “Het project is mislukt en het bedrijf is stopgezet. De gebouwen zijn verkocht aan de buurman (Tomato Masters van de familie Vlaemynck, red.)”, vertelt Pierre Wuytack.
Wuytack, grootaandeelhouder bij steenbakker Vandersanden, investeerde enkele jaren geleden in Aqua4C, een spin-off van een doctoraatstudie van Stijn Van Hoestenberghe (KU Leuven). Met een lokaal geteelde zoetwatervis wilden de ondernemers de Belgische markt veroveren. De geteelde zoetwaterbaas was rijk aan omega 3 en werd daardoor vermarkt als Omegabaars.



Reportage

Duurzame vis in circulair systeem met serreteler

De keuze viel op deze vissoort omdat die onder andere een gevarieerd dieet kent. “In tegenstelling tot andere kooivissen met een carnivoordieet, kan de Australische tijgerbaars gekweekt worden met enkel plantaardig voeder waardoor de milieu-impact kleiner is”, verklaarde bedrijfsleider Charles Fransman toen VILT het bedrijf bezocht. Traditioneel visvoer voor vleesetende kooivissen bevat vismeel en visolie. “Deze elementen worden gewonnen uit vissen die in de oceaan gevangen worden. Door overbevissing is dit allerminst duurzaam.”

Landgebonden viskwekerij werkt samen met serrebedrijf en staat voor forse uitbreiding
20 JANUARI 2023

Een ander element van duurzaamheid waarmee de start-up uitpakte, was de uitwisseling van grondstoffen met het naburige Tomato Masters. Het gezuiverde regenwater dat van de daken van het tomatenbedrijf in de bassins vloeit, wordt door de viskweker gebruikt om de kweekbassins mee te vullen. Na gebruik wordt het afvalwater retour gestuurd naar de serretelers. “Voor ons is het afvalwater, maar voor Tomato Masters is het een bron van meststoffen. Het viswater is rijk aan nitraat, fosfor en kalium, stoffen die de vissen uitstoten en die planten bij de groei gebruiken.”
Synergie tussen de beide bedrijven deed zich ook voor in de vorm van warmte-uitwisseling. Aqua4C gebruikte de restwarmte van de warmtekrachtkoppeling (WKK) van Tomato Masters om zijn bassins op te warmen tot 28 graden. Door de warmte-uitwisseling kon de viskwekerij, die ook elektriciteit van het tomatenbedrijf afnam, tot 10 procent besparen op de energie- en stookkosten.
Het gebouw was uitgerust met 24 waterbassins met een potentiële productiecapaciteit tot 100 ton. Zo ver werd de productie nooit opgedreven. “We produceerden 5 ton per maand en konden maar 2 ton verkopen”, vertelt Wuytack die onder andere aan Carrefour leverde. Enerzijds was de vraag naar zoetwatervis volgens de investeerder, die op het laatst de rol van CEO overnam, beperkt. “Men is meer geïnteresseerd in kabeljauw, schol of andere zoutwatervissen.”
Daarnaast was de consument volgens hem ook niet bereid te betalen voor duurzaamheid. “De productiekosten lagen op 20 euro per kilo, terwijl de warenhuizen maar 7 euro wilden betaalden.” Nadat Aqua4C om deze reden in de verkoop ging, is er nog gekeken naar opschaling van de productie om zo de kosten te kunnen reduceren naar 14 euro per ton. “Maar dan zaten we nog boven de winkelprijzen en was er nog steeds sprake van een groot tekort aan de vraagzijde”, aldus Wuytack.

Bron: Eigen berichtgeving

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