

Vier zones afgebakend voor Vlaamse mosselweek

nieuws

Als ook het Voedselagentschap het licht op groen zet, kunnen mosselliefhebbers volgend jaar naast Zeeuwse, Deense en Franse mosselen ook genieten van Belgische exemplaren. Voormalig minister van de Noordzee Johan Vande Lanotte (SP.A) heeft alvast vier zones afgebakend voor de mosselweek. De Nieuwpoortse kweker José Reynaert heeft al een vergunning op zak en daarmee heeft hij dit jaar al enkele honderden kilo's geoogst.

🕒 15 OKTOBER 2005 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 13:55

Als het Voedselagentschap het licht op groen zet, kunnen mosselliefhebbers volgend jaar naast Zeeuwse, Deense en Franse mosselen ook genieten van Vlaamse exemplaren. Voormalig minister van de Noordzee Johan Vande Lanotte (SP.A) heeft alvast vier zones afgebakend voor de mosselweek. De Nieuwpoortse kweker José Reynaert heeft al een vergunning op zak.

Er zijn drie gebieden afgebakend van vijfhonderd op vijfhonderd meter rond de Oostdijkse radartoren, controletoren Westhinder en de Nieuwpoortbank. Daarnaast is er ook nog een groter gebied aan de Thorntonbank, waar de windmolens komen. Het Oostendse havenbestuur, de visserijsector en de uitbaters van het Thorntonwindmolenpark zijn consessiehouder van de mosselbanken op die plaats. De bedoeling is aan de palen netten te hangen om de mosselproductie op te starten. De eerste die een vergunning op zak heeft om zelf mosselen te kweken, is José Reynaert. Zijn werkterrein bevindt zich op acht mijl voor de kust van Nieuwpoort. Hij is al jaren in de weer om rondzwemmend mosselzaad op te vangen op een kunstmatige mosselbank, in feite een stalen constructie van twaalf meter lang, drie meter breed en twee meter hoog. Daaraan worden touwen bevestigd en daar zetten de jonge mosselen zich aan vast. Het duurt anderhalf jaar voor de mosselen klaar zijn voor consumptie.

Dit jaar oogstte hij enkele honderden kilo's, volgend jaar hoopt hij al op zes ton. De Belgische mosselen hebben volgens Reynaert een fijnere smaak en bevatten ook 30 tot 35 procent vlees. Na de Noordzeegarnaal heeft de kust er straks dus een culinaire troef bij.

Bron: Het Laatste Nieuws

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/viltnieuwbsky.social>

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

[Cookie instellingen aanpassen](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra