nieuws

Vlaamse viskwekerij voor omegabaars officieel geopend

nieuws

Amper drie jaar na het afwerken van zijn doctoraat zet wetenschapper Stijn Van Hoestenberghe zijn onderzoek naar duurzaam geteelde vis om in de praktijk met de officiële opening van Aqua4C. De 2.600 vierkante meter grote kwekerij, goed voor een investering van vier miljoen euro, werkt als een gesloten systeem. Het water wordt gezuiverd en maximaal hergebruikt, en het bedrijf werkt samen met een naburige tomatenkwekerij voor de energievoorziening.

9 NOVEMBER 2015 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:32

Lees meer over:
visserij



Amper drie jaar na het afwerken van zijn doctoraat zet wetenschapper Stijn Van Hoestenberghe zijn onderzoek naar duurzaam geteelde vis om in de praktijk met de officiële opening van Aqua4C. De 2.600 vierkante meter grote kwekerij, goed voor een investering van vier miljoen euro, werkt als een gesloten systeem. Het water wordt gezuiverd en maximaal hergebruikt, en het bedrijf werkt samen met een naburige tomatenkwekerij voor de energievoorziening.
In Kruishoutem is Aqua4C, de viskwekerij van Stijn Van Hoestenberghe, officieel geopend. Hij zal er omegabaars kweken, een nieuwe vissoort voor de Belgische en Europese markt met enkele bijzondere kenmerken. Zo eet de vis enkel plantaardig voedsel, dus geen vismeel op basis van wilde vis. Het dier vertoont geen territoriaal gedrag en voelt zich dus goed in gesloten systemen waar in school gezwommen wordt. De vis is ook weinig vatbaar voor ziekten en kan dus zonder hormonen of antibiotica worden grootgebracht. Tot slot groeit de omegabaars ook snel.

De graatloze witte filets van de omegabaars bevatten veel omega3-vetzuren en zijn dus een gezonde eiwitbron. "Qua smaak is hij te vergelijken met dorade, zeebaars, forel of paling", klinkt het. Er wordt in de beginfase gemikt op een productie van 200 ton per jaar, die via restaurants en speciaalzaken verdeeld zal worden. “We streven naar een continue productie van dezelfde kwaliteit en aan een vaste prijs”, zei Van Hoestenberghe tijdens de officiële opening.
De 2.600 vierkante meter grote kwekerij is goed voor een investering van vier miljoen euro. Er wordt gekweekt in gesloten, gecontroleerde systemen met biologische filters. Er wordt geen wilde vis gevangen om de omegabaars te voeden, maar er wordt gewerkt met zoveel mogelijk lokale en plantaardige grondstoffen. Het water waarin de vissen worden gekweekt, wordt gezuiverd en maximaal hergebruikt, en het bedrijf werkt samen met een naburige tomatenkwekerij. "Wij krijgen de restwarmte van de serres aangeleverd om ons water op te warmen”, aldus Van Hoestenberghe. “En we maken ook gebruik van groene stroom die zij opwekken via een warmtekrachtkoppeling.”

De groots opgezette opening werd bijgewoond door Vlaams landbouwminister Joke Schauvliege. Zij wees erop dat er 97 miljoen ton vis gekweekt wordt in de wereld. Dat staat gelijk aan 43 procent van de wereldwijde visconsumptie. Zowat 90 procent van die gekweekte vis komt uit Azië. “Europa en Vlaanderen kunnen op vlak van aquacultuur dus zeker nog een tandje bijsteken”, aldus de minister. “Vlaanderen staat nochtans sterk met internationaal erkend onderzoek rond aquacultuur, maar dat onderzoek moet ook omgezet worden naar de praktijk.”

Schauvliege had dan ook lovende woorden voor het project Aqua4C. “Het is een heel mooi verhaal geworden waar ecologische en economische parameters centraal staan. Om die reden was de Vlaamse overheid ook bereid financiële steun te geven aan het project”, aldus de minister die ook meegeeft dat Vlaanderen een budget heeft van tien miljoen euro om startende bedrijven in de aquacultuursector te ondersteunen.

Bron: Eigen verslaggeving/Belga

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