nieuws

WWF schaart zich achter milieuvriendelijke vis

nieuws

Nederlanders hebben een nieuwe vis gekweekt, die overbeviste soorten als kabeljauw en tong vervangt. De claresse is een kruising tussen twee meervalsoorten. Hij is al verkozen tot Europese vis van het jaar. Milieuverenigingen zoals het Wereld Natuur Fonds (WWF) zijn enthousiast: "De claresse is milieuvriendelijk. Voor één kilo is maar een halve kilo hoofdzakelijk plantaardig voedsel nodig". Sinds februari wint de vis snel aan populariteit in Nederland. In het najaar zou de claresse ook naar de Belgische supermarkten komen.

17 JULI 2008 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:04

Nederlanders hebben een nieuwe vis gekweekt, die overbeviste soorten als kabeljauw en tong vervangt. De claresse is een kruising tussen twee meervalsoorten. Hij is al verkozen tot Europese vis van het jaar. Milieuverenigingen zoals het Wereld Natuur Fonds (WWF) zijn enthousiast: "De claresse is milieuvriendelijk. Voor één kilo is maar een halve kilo hoofdzakelijk plantaardig voedsel nodig".

De claresse is een hit in Nederland. Pas in november vorig jaar werden de eerste exemplaren gevangen. Intussen wordt er in de vijvers van het bedrijf Fishion Aquacultuur in Someren honderd ton per jaar gekweekt, over drie jaar moet dat tienduizend ton zijn. Op de vakbeurs European Seafood Exposition kreeg de claresse dit jaar de Prix d'Elite, de bekroning voor het beste nieuwe visproduct van Europa. De claresse is een kruising tussen twee meervalsoorten, maar doordat het vlees witter en zachter van smaak is, is het een nieuwe soort.

"De markt vroeg naar een vis met een aantal specifieke kenmerken: wit vlees, graatloze filet, niet te hoge prijs en een niet te uitgesproken vissmaak. De consument waardeert een te felle fishy smaak niet", zegt Hendrik Colpaert van Anova, de verkooptak van Fishion. Het bedrijf heeft met die richtlijnen vervolgens een vis op maat gemaakt. "Het is een zoetwatervis, dus moeilijk te vergelijken met een kabeljauw of andere zeevis. De koks vinden dat hij qua smaak het meest aanleunt bij de zeeduivel. Sinds februari wint

hij in Nederland heel snel aan populariteit. In het najaar komt de claresse ook naar de Belgische supermarkten".
De nieuwe vis kreeg niet alleen van fijnproevers lof toegezwaaid. Het Wereld Natuur Fonds is tevreden dat er een smakelijk alternatief is voor kabeljauw, schol en tong, die nu al overbevist zijn en met verdwijnen worden bedreigd. "De claresse wordt op een erg milieuvriendelijke wijze gekweekt", zegt het WWF. "Negentig procent van het water in de kweekvijvers wordt hergebruikt en gefilterd met lavasteentjes. Er worden geen medicijnen of hormonen gebruikt. Vorig jaar is er wegens een bacteriële infectie slechts 160 gram antibiotica toegediend. Met 500 gram voeder, dat voor 70 procent plantaardig is, maak je 1.000 gram vis".
Het kweken, van eitje tot volwassen vis, duurt zes maanden. Eens hij een kilo weegt, wordt de vis geslacht. "Als je een claresse laat doorgroeien, heb je na vijftien jaar een vis van dertig kilo, maar ons doel is het bakje in de supermarkt waarin een visfilet moet passen", zegt Frans Aartsen van Fishion Aquacultuur. "Zowel op het vlak van milieu als economie kan je beter vis kweken dan met een boot de zee op gaan". De claresse kost in de Nederlandse supermarkt 14 à 16 euro per kilo.(KS)

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/viltnieuws.bsky.social

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen

Crafted by Brigada