nieuws

Zeeuwen halen eerste oogst mosselen boven water

nieuws

Voor de kust van het Nederlandse Bruinisse hebben Zeeuwse mosselkwekers woensdag de eerste lading uit de hangcultuur bovengehaald. Die zijn iets vroeger klaar dan de mosselen uit bodemcultuur. Zowat 75 procent van de oogst gaat meteen naar België.

30 MEI 2024 – LAATST BIJGEWERKT OM 30 MEI 2024 13:47

Lees meer over:
visserij



In het westelijk deel van de Oosterschelde kweekt Jan Bout al jaren mosselen. "De hangcultuur is slechts goed voor 5 procent (2 miljoen kilo) van de mosselkweek", zegt Bout. "Al de rest is bodemcultuur. Maar veel uitbreidingsmogelijkheden hebben we niet, we komen eigenlijk plaats te kort."
Mosselen uit de hangcultuur zijn sneller rijp dan die uit bodemcultuur. Dat komt omdat ze meer zonlicht krijgen en meer algen ter beschikking hebben vlak onder de waterlijn. Bij het oogsten van de schelpdieren komt heel wat handwerk kijken. Net zoals in de Nederlandse serres voor groenten en fruit zijn er op zee heel wat seizoensarbeiders.
Bij de kweek hechten babymosselen, ook wel bekend als mosselzaad, zich in het water via de stroming vast aan touwen. "De mosseltjes worden daarna in een soort kous 'opgesokt' zodat ze niet van het touw vallen", zegt Bout. "Op twee jaar tijd groeien de kleintjes uit tot volwassen exemplaren."

Ongeduldige Belgen

De Zeeuwse mosselkwekers krijgen jaarlijks vanaf begin mei telefoontjes van Belgische horecazaken om te polsen wanneer de oogst klaar is. Om tegemoet te komen aan die vraag werden ooit onsuccesvolle proefprojecten in Scandinavië opgezet. Uiteindelijk evolueerde men naar de huidige hangcultuur. Pas in juli zijn ook de mosselen van bodemcultuur klaar voor de export.
In theorie hebben mosselen van bodemcultuur een iets stevigere schelp en een ziltere smaak. "Maar zelfs ik zie niet altijd het verschil", besluit Bout. "Het is in ieder geval een goede kwaliteit die de komende weken alleen maar beter zal worden."
Voor de consument is er goed nieuws: de prijzen per kilo zouden vergelijkbaar zijn met vorig jaar.

Bron: 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