nieuws

Zeeuwse en Vlaamse mosselseizoen officieel geopend

nieuws

De eerste Zeeuwse mosselen zijn aan land gebracht. Ze werden opgevist voor de kust van Yerseke waarna ze per drone richting Zeebrugge vertrokken. Ook de eerste mosselen van Vlaamse banken werden gisteren geoogst in Noord-Frankrijk. De kwekers spreken van een veelbelovende start van het seizoen, met zeer goed gevulde mosselen.

8 JULI 2021 – LAATST BIJGEWERKT OM 8 JULI 2021 14:21

Lees meer over:
visserij



"Je hebt goed, beter, best, maar deze zijn echt fantastico", aldus de Nederlandse mosselkweker Jan Schot die zijn enthousiasme niet onder stoelen of banken stak bij het binnenhalen van de eerste oogst Zeeuwse mosselen voor de kust van het Zeelandse Yerseke. Rond woensdagmiddag werden de eerste Zeeuwse mosselen uit de bodemcultuur symbolisch aan boord gehesen.
Een koud voorjaar, met veel regen en zon, zorgde voor een overvloedig voedselaanbod tijdens de groei van "het zwarte goud". "De hoeveelheid mossel in de schelp zo vroeg op het seizoen is heel uitzonderlijk. Wat we dit jaar zien, hebben kwekers de laatste tien à vijftien jaar niet meegemaakt", vertelt Addy Risseeuw, voorman van de Zeeuwse mosselkwekers. Het vispercentage bedraagt 30 à 35 procent wat dus uitzonderlijk is.



Meer retailafzet tijdens corona

Met deze uitstekende kwaliteit aan het begin van het nieuwe seizoen hoopt de mosselsector de positieve lijn van 2020 door te trekken. Addy Risseeuw: “Ondanks corona zagen wij de afzet bij de retail in België en Nederland het afgelopen jaar sterk stijgen. Daarmee kon de gedeeltelijke horecasluiting redelijk gecompenseerd worden. De volgende jaren gaan we, samen met het Europees Fonds voor Maritieme Zaken en Visserij, de afzetbevordering verder stimuleren. De mossel is een duurzaam en kwalitatief eiwitproduct met een heel lage voetafdruk – lekker en gemakkelijk te bereiden bovendien.”
De jaarlijkse productie van Zeeuwse mosselen is vijftig miljoen kilo, maar een twintigtal jaar geleden was die met honderd miljoen kilo soms het dubbele. "Om die teruggang te compenseren, starten we buiten de kustlijn van Zeeland, in de zogenoemde voor-Delta met een proefproject", geeft Risseeuw mee. "We gaan klein beginnen en hopen daar rond 2030 met een volwaardige productie te kunnen beginnen. Dan hebben we naast de Oosterschelde en de Waddenzee een derde gebied in Nederland met mosselpercelen."

> **“Onze mosselen worden in wilde zee bij ruwe condities gekweekt. Dat zorgt voor een intense smaak die niet te vergelijken is met die van andere bodem- of hangmosselen**

Stephanie Debels - Managing director Brevisco

Vlaamse mosselen ook geland

Op dezelfde dag dat de eerste Zeeuwse mosselen gepresenteerd werden, gingen ook de eerste mosselen van de Vlaamse banken onder de hamer op de visveiling in Oostende. De Vlaamse mosselen worden op touwen gekweekt in de volle Noordzee, net over de Franse grens. Het Oostendse bedrijf Brevisco werkt daarvoor samen met de Franse mosselboerderij FB Coquillages.
Stephanie Debels van Brevisco heeft de ambitie om mosselen van Vlaamse banken voor de volledige Belgische markt toegankelijk te maken. Daarom start het bedrijf een samenwerking met de visveiling Zeebrugge en Oostende voor de verkoop. "Onze mosselen

worden in wilde zee bij ruwe condities geproduceerd. Dat zorgt voor een intense smaak die niet te vergelijken is met die van andere bodem- of hangmosselen", schets Debels de meerwaarde van de Vlaamse mosselen.



Halve Belg

De opening van het mosselseizoen gaat traditioneel met de nodige marketingstunts gepaard. De Zeeuwse mosselkwekers deden daarvoor dit jaar een beroep op de Nederlander Johan Boskamp, die zichzelf een halve Belg noemt. Terwijl de gewezen Anderlechtcoach dinsdagavond nog de voetbalmatch Italië-Spanje analyseerde bij de VRT, was hij woensdagochtend mee aan boord op de mosselboot in Yerseke om de eerste mosselen te proeven. "In het seizoen eet ik minimaal twee keer per week mosselen. Ik ben sowieso een halve Belg, maar wat mosselen eten betreft, ben ik een hele. Ik denk niet dat er een Hollander is die meer mosselen eet dan ik. Ze zijn zo verschrikkelijk lekker."

Bron: Eigen verslaggeving / VRT / 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