nieuws

Zeeuwse oester van betere kwaliteit dan vorig jaar

nieuws

De kwaliteit van de Zeeuwse oester is beter dan die van vorig jaar. Dat zegt een van de grootste oesterproducenten uit het Nederlandse Zeeland, Prins & Dingemanse, aan de vooravond van de start van het oesterseizoen. De globale oesterproductie is volgens commercieel directeur van Prins & Dingemanse, Edwin Foudraine, vergelijkbaar in volume met vorig jaar, toen er 40 miljoen oesters werden geproduceerd.

22 SEPTEMBER 2007 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:01

De kwaliteit van de Zeeuwse oester is beter dan die van vorig jaar. Dat zegt een van de grootste oesterproducenten uit het Nederlandse Zeeland, Prins & Dingemanse, aan de vooravond van de start van het oesterseizoen. De globale oesterproductie is volgens commercieel directeur van Prins & Dingemanse, Edwin Foudraine, vergelijkbaar in volume met vorig jaar, toen er 40 miljoen oesters werden geproduceerd.

"De kwaliteit van de Zeeuwse oester, of creuse, is beter dan vorig jaar. Ze zijn net als de mosselen een stuk voller", zegt Foudraine. Volgens hem komt dat doordat er meer voedsel in het water zit en dat de oesters niet hebben geleden onder een extreme hittegolf. "De oester reageert daar duidelijk beter op", aldus Foudraine.

Momenteel liggen de eerste oesters van het nieuwe seizoen al te "verwateren" en de commercieel directeur verwacht dat ze tegen volgende woensdag of donderdag in de winkel zullen liggen. "We gaan waarschijnlijk meer oesters aan de man kunnen brengen dan vorig jaar", zegt Foudraine die een mooi seizoen verwacht. "De oester is nu al mooi en kan de komende weken enkel beter worden". Ook oesterproducent Krijn Verwijs merkt de goede kwaliteit van de Zeeuwse oester op.

Foudraine ziet dan weer een duidelijke trend in de vraag naar een kleinere oester. "Ze eten wat makkelijker dan de grote oesters, die vaak verwerkt worden in gerechten", aldus Foudraine. Tussen 60 en 70 procent van de Zeeuwse oesters die door Prins & Dingemanse worden geproduceerd, gaat naar de Belgische markt. Volgende dinsdag wordt de eerste lading Zeeuwse oesters in Leuven verwacht en feestelijk onthaald.

In Nederland wordt naast de Zeeuwse oester ook de exclusieve "platte oester" gekweekt. Deze soort is drie maal zo duur als de Zeeuwse oester omdat die zich moeilijker voortplant en pas na vijf tot zes jaar geschikt is voor consumptie. Jaarlijks worden er slechts 2,5 miljoen platte oesters geproduceerd in Nederland.
De Zeeuwse oester is al na twee of drie jaar volgroeid en komt oorspronkelijk uit Japan. De soort werd in de jaren zeventig ingevoerd nadat grote delen van het oesterbestand in Nederland werden bedreigd door een ziekte.(KS)

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