



## Dagkrant K.U.Leuven

---

Topchefs bereiden nieuwe duurzame vis gekweekt  
in Leuven

Vakgebieden >> Biosystemen  
Onderwerpen >> aquacultuur  
Onderwerpen >> vissen

[14-11-2011]  
Op maandag 15 november bereidden de Vlaamse tv-kok Jeroen Meus en de Vlaamse topchef Toon Dierickx in de Faculty Club in Leuven een proefbordje met de omegabaars. De Zeeuwse chefkok Mart Scherp maakte een lekker gerechtje klaar met de yellowtail kingfish. Beide nieuwe duurzame vissoorten – een Europese primeur - zijn gekweekt binnen het



Tv-kok Jeroen Meus aan de slag met de omegabaars.  
© Lemmert.be



De omegabaars, duurzaam en gekweekt in Leuven.  
© Lemmert.be



Jeroen Meus op het showcooking-event in de Faculty Club.  
© Lemmert.be



Chefs Jeroen Meus  
(links) en Toon Dierickx aan de slag.  
© Lemmert.be



De Nederlandse topchef Mart Scherp bereidt  
de yellowtail kingfish.  
© Lemmert.be



De bereide omegabaars, rijk aan omega-3.  
© Lemmert.be



Onderzoeker Stijn Van Hoestenbergh proeft 'zijn' vis.  
© Lemmert.be

grensoverschrijdende project 'Aqua-VLAN'. Voor de omegabaars tekende het Departement Biosystemen van de K.U.Leuven.

Het project Aqua-VLAN van Interreg IVA-Vlaanderen-Nederland werkt duurzame aquacultuur uit in de grensregio Vlaanderen-Nederland. Het richt zich specifiek op de duurzame kweek van schelpdieren, vissen en de teelt van zilte groenten. De partners van het project zijn universiteiten, hogescholen en innovatieve bedrijven.

Wereldwijd stagneren de opbrengsten van de visserij, en maakt de aquacultuur een groei tot 10% per jaar door, waardoor de wereldwijde productie van de aquacultuur nu even groot is als de productie uit visserij. Voor de grensregio is het van groot belang om een duurzame kweek van vis te onderzoeken.

Bij het kweken van duurzame vissoorten voor consumptie wordt concreet gebruik gemaakt van een 'Recirculating Aquaculture System' (RAS). Deze technologie is heel duurzaam door een laag energie- en waterverbruik en door lage emissies van nutriënten. De keuze voor de kweek van een nieuwe

soort eist bepaalde veranderingen en adaptaties binnen bestaande recirculatiesystemen. Dat vraagt veel gericht onderzoek en ook een specifieke infrastructuur. Daar zorgen de verschillende partners in het project voor. Zo staat IMARES in voor de kweek van de yellowtail kingfish en K.U.Leuven voor de omegabaars.

### **Omegabaars**

Aan de K.U.Leuven wordt in bassins de omegabaars gekweekt, afkomstig uit het zeedeelte ten oosten van Australië. De vis dankt zijn naam aan het feit dat het een heel vette vis is en van nature zeer rijk aan omega-3 vetzuren, veel meer dan zalm of makreel. Het is een robuuste vis, die gedijt in een steeds wisselend milieu. Het maximale gewicht loopt tot 2 kg en de lengte tot 40 cm.

"In recirculatiesystemen is slechts een maximale dagelijkse verversing van 3% water nodig. Het produceren van 1 kg van die vis vraagt maar 50 liter water. Bij het produceren van 1 kg vlees is 7 kubieke meter water nodig!", zegt Stijn Van Hoestenbergh, projectmedewerker van het Departement Biosystemen, K.U.Leuven. "Ook is maar 600 gram plantaardige voeding nodig om een vis te kweken van 500 gram. We willen de vis zelf blijven kweken, zodat de markt onafhankelijk kan zijn van buitenlandse kwekers en waardoor we ook zijn Europese marktwaarde kunnen verifiëren. Het kweken van deze soort in intensieve recirculatiesystemen heeft meerdere voordelen, waaronder behoud van energie en water, betere groei en controle van de afvalstromen, biotische parameters en eventuele verontreinigingen."

Naast het kweken van de omegabaars en yellowtail kingfish worden er binnen het AquaVlan-project ook nog andere vissen gekweekt: snoekbaars, tilapia, zoetwaterkabeljauw en mosselen. Daarnaast wordt gewerkt aan de optimalisatie van de teelt van zilte groenten als lamsoor en zee kraal. In totaal werken negen verschillende partners uit Vlaanderen en Nederland mee aan dit project. AquaVlan ontving meer dan 2.000.000 euro vanuit het Europees Programma 'Interreg Vlaanderen-Nederland'. De projectpartners leggen met dit project de fundamenten voor een economisch, sociaal en ecologisch duurzame aquacultuursector in de grensregio.