



Dagkrant K.U.Leuven

Duurzame baars gekweekt in Leuven

Auteur >> [Redactie Campuskrant](#) >> Jaargang 23 nr. 3 (23 november 2011)
Campuskrant-rubriek: [Onderzoek](#)

Personen >> [Dierickx](#)
Personen >> [Van Hoestenbergh](#)
Vakgebieden >> [Biosystemen](#)
Onderwerpen >> [Onderzoek](#)

[22-11-2011]

Hij groeit snel, heeft weinig water en voedsel nodig en is rijk aan omega-3-vetzuren: de omegabaars, gekweekt aan het Departement Biosystemen, heeft veel troeven. En ook met de smaak zit het snor, zo stelden enkele topchefs en een testpubliek vast.

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 gerecht klaar met de *yellowtail kingfish*. Beide nieuwe duurzame vissoorten zijn gekweekt binnen het project Aqua-VLAN van Interreg IVA-Vlaanderen-Nederland, dat

duurzame aquacultuur uitwerkt in de grensregio Vlaanderen-Nederland. Wereldwijd is de productie uit de aquacultuur inmiddels even groot als de productie uit de stagnerende visserij.

Het project Aqua-VLAN richt zich specifiek op de duurzame kweek van schelpdieren, vissen en de teelt van zilte groenten. De kweek van duurzame vissoorten maakt gebruik van een 'Recirculating Aquaculture System', technologie met een laag energie- en waterverbruik en lage emissies van nutriënten. Het aanpassen daarvan voor de kweek van een bepaalde soort vraagt onderzoek en specifieke infrastructuur. Daarvoor zorgen de verschillende partners in het project – universiteiten, hogescholen en innovatieve bedrijven. Zo zorgt het Nederlandse IMARES voor de kweek van



Jeroen Meus aan de slag met de omegabaars
© Lemmert.be



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

de yellowtail kingfish en het Departement Biosystemen van de K.U.Leuven voor de omegabaars.

Robuust

Momenteel zwemmen er een duizendtal omegabaarzen rond aan de K.U.Leuven. De onderzoekers lieten de zoetwatervis in 2010 overvliegen uit Australië. De omegabaars is heel vet en zeer rijk aan omega-3-vetzuren, veel meer dan zalm of makreel. Het is een robuuste vis, met een gewicht tot 2 kilogram en een lengte tot 40 centimeter.

De omegabaars groeit snel en heeft weinig plaats, water en voedsel nodig. Dat maakt de vis goedkoop en milieuvriendelijk. "Het produceren van 1 kilogram van deze vis vraagt maar 50 liter water, waaruit we de afvalstoffen nog kunnen recyclen. Ter vergelijking: voor 1 kilogram vlees is er 7.000 liter water nodig!", zegt projectmedewerker Stijn Van Hoestenberghé van het Departement Biosystemen. "Bovendien volstaat 600 gram plantaardige voeding om een vis van 500 gram te kweken. Er is geen visolie of vismeel nodig voor de kweek, dus hoeven we het visbestand niet te belasten."

En de smaak? Die is volgens topchef Toon Dierickx vergelijkbaar met de zeebaars en de goudbrasem. De omegabaars vindt hij ook erg geschikt om te roken. Maar dat kun u voorlopig nog niet zelf: er is nog verder onderzoek en later een toestemming van de Vlaamse overheid nodig om de vis te commercialiseren. Van Hoestenberghé hoopt de vis binnen één à twee jaar in de winkel te krijgen.