

K.U.Leuven hengelt naar nieuwe vis

LEUVEN Sinds kort zwemmen er twee nieuwe vissoorten rond in onze contreien: de omegabaars en de yellow-tail kingfish. De vissen worden op een duurzame manier gekweekt aan de universiteiten van Leuven en Wageningen, een Europese primeur.



Foto R.V.

De omegabaars en de yellow-tail kingfish: nog nooit van gehoord.

Stijn Van Hoestenbergh (projectmedewerker K.U.Leuven): «Het zijn bij ons twee compleet onbekende soorten. De omegabaars is een vette zoetwatervis uit Australië, de yellowtail kingfish (foto) valt in het segment van tonijn en zwaardvis. Het is de eerste keer dat deze vissoorten in Europa worden gekweekt, met dank aan het Europese project Aqua-VLAN. De universiteit van Leuven houdt zich bezig met de omegabaars. De kweek gebeurt in speciale bassins.»

Het gaat om duurzame visteelt. Wat houdt dat in?

«Dat hun voeding geen visolie of vismeel bevat. Ook het waterverbruik maken wij duurzaam. In de aquacultuur (visteelt, red.)

wordt het meeste water gewoon geloosd, maar wij werken met systemen waarbij we al het water opnieuw in omloop brengen. Per kilo vis verbruiken we zo'n 50 liter water. In de reguliere visteelt loopt dat makkelijk op tot 10.000 à 20.000 liter.»

Komen de vissen binnenkort in de winkel?

«Nee, toch niet. Het gaat om een onderzoeksproject van universiteiten, hogescholen en bedrijven in België en Nederland. Op middellange termijn is het de bedoeling om de vis in de winkels te brengen, maar dat zal nog een jaar of twee duren. Op culinair vlak is de vis alvast geslaagd. Jeroen Meus maakte hiernet op de persvoorstelling een omegabaarsje klaar en proefde dat het goed was.» (gdb)