



Wie nemen deel aan de kenniskring?

Begin 2009 hebben wij in overleg met de Oestervereniging en samen met de onderzoeksinstituten LEI en IMARES van Wageningen UR (University & Research centre), de Kenniskring Oesterkweek opgericht. Gezamenlijk formuleren wij kennisvragen en gaan hiermee aan de slag. De basis voor onze samenwerking is innovatie van technieken (van broed tot oogst) en het ontwikkelen en uitvoeren van ideeën voor betere marktperspectieven.

Kenniskringen krijgen, onder begeleiding van LEI en IMARES, ondersteuning bij de organisatie van besprekingen, het leggen van contacten met (andere) organisaties, het beantwoorden van kennisvragen en het opstellen van projectplannen.



De kenniskring bestaat uit de volgende oesterkwekers:

Ronald de Vos	YE 29
Danny Nelis	YE 37
Piet Verwijs	YE 47
Jacques Pols	YE 48 en 148
Aard Cornelisse	YE 60
José de Koeijer	YE 84
Markus Wijkhuis en Maurice Boone	YE 155

Kenniskringen Visserij

Kenniskringen bundelen kennis

Kenniskringen zijn (studie-)groepen van vissers (en kwekers) die zelf uitdagingen, vragen of problemen geformuleerd hebben. Samen met onderzoeksinstituten en andere belanghebbenden zoeken zij naar oplossingen voor een duurzamere vangst en beter economisch perspectief.

Kijk ook op: www.kenniskringvisserij.nl

Voor meer informatie kunt u terecht bij:



- Wouter Jan Strietman
Begeleider Kenniskring Oesterkweek
E-mail: wouterjan.strietman@wur.nl
Telefoon: 070 3358341



- Kees Taal
Projectleider Kenniskringen Visserij
E-mail: kees.taal@wur.nl
Telefoon: 070 335 8170

De ondersteuning van de Kenniskringen Visserij wordt gefinancierd door het Ministerie van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit.



Ministerie van Landbouw, Natuur en
Voedselkwaliteit



Kenniskring Oesterkweek



De Zeeuwse oester een oer-Hollands product met potentie

De oester is een gezond, oer-Hollands product en wordt al eeuwen succesvol in Nederland gekweekt. Om in de toekomst ook een lekker en kwalitatief hoogwaardig product te kunnen leveren, werken oesterkwekers in de Kenniskring Oesterkweek samen om het kweekproces verder te ontwikkelen en te verduurzamen.

Samen voor een innovatieve en sterke sector

Oesterkweek vindt al meer dan anderhalve eeuw plaats in de Nederlandse kustwateren. Momenteel zijn zo'n 30 bedrijven actief in de oesterkweek.

De sector zoekt naar innovatieve oplossingen, zodat oesterkwekers in de nabije toekomst nóg duurzamer kunnen kweken. Dát is waar we in de Kenniskring Oesterkweek gezamenlijk voor gaan. Kennis en ervaringen delen met elkaar en met andere belanghebbenden is hierbij ons uitgangspunt.

Binnen de kenniskring delen wij kennis en ervaring met als doel:

- de kweekgronden te verbeteren door (a) dubbel gebruik van de oesterpercelen, (b) optimalisatie van de percelen en (c) beter gebruik van de huidige percelen.
- een broedcollector te ontwikkelen als alternatief voor de mosselschelp.
- de herintroductie van de platte Zeeuwse oester.
- alternatieven te zoeken voor de huidige bodemcultuur en de traditioneel gebruikte mosselkor.
- algen voor oestervoeding te kweken in oesterputten.
- de waterkwaliteit in de Oosterschelde te verbeteren.
- onze marktpositie te vergroten.



De kenniskring organiseert diverse bijeenkomsten om deze doelen te halen. Wij staan open voor vernieuwing en gaan samenwerkingsverbanden aan met andere vissers en kwekers, onderzoekers en belanghebbenden in de keten en de maatschappij.



Een gezonde en veilig product

Oesters zijn gezond. Ze bevatten een hoog gehalte aan magnesium en zink. Deze twee mineralen spelen een belangrijke rol in de stofwisseling bij de mens. Verder passen oesters prima in zowel een cholesterolarm als een caloriearm dieet.

Het Productschap Vis, de overheid en de oesterverwerkende bedrijven controleren intensief op kwaliteit en voedselveiligheid. De consument krijgt dus een gezond en veilig product.



Platte oesters en Creuses

In Nederland komen twee oestersoorten voor, de platte oester en de Creuse. De platte oester, ook wel Zeeuwse oester genoemd, is een inheemse soort en komt al van oudsher voor in de Nederlandse wateren. De Creuse, ook wel Japanse oester genoemd, komt pas sinds de jaren zestig in grote aantallen in Nederland voor en is inmiddels erg belangrijk voor de oesterkwekers in Zeeland geworden. De Creuse groeit vrij snel en is soms in twee tot drie jaar al geschikt voor consumptie. De platte oester is meestal pas na vier á vijf jaar consumptierijp.



Beide consumptieoesters worden op percelen in de Oosterschelde en het Grevelingenmeer gekweekt. De watertemperatuur, het zoutgehalte, de bodemgesteldheid, de waterkwaliteit en de beschutte ligging maken beide gebieden een ideale plaats voor oesterkweek.



Kenniskringen Visserij