

Voedselveilige en hoogwaardige (verse) visproducten op de markt

Door Wim van Eijk, secretaris NEVEVI.

Onlangs verscheen een "Vers top 100". Een zorgvuldig geselecteerde en deskundige jury beoordeelt een groot aantal smaakmakende producten uit de verssector. Er werd niet alleen beoordeeld of het producten zijn "om je vingers bij af te likken" maar ook of het voorbeelden van innovaties, nieuwe impulsen zijn voor de betreffende sectoren.

Het is fantastisch om te zien dat we in de top 10 een bekende uit de aquacultuur tegenkomen: tarbotkwekerij Seafarm. Deze kwekerij van Adri Bout, gevestigd op de zuidoever van de Oosterschelde (Neeltje Jans) is door de eigenaar zelf ontworpen en doet het bijzonder goed. Het is bovendien niet de eerste keer dat deze kwekerij in de prijzen valt.

De jury heeft laten meewegen dat het een zeer dier- en milieuvriendelijke kwekerij is, met een laag energieverbruik. Misschien nog belangrijker is dat er geen antibiotica of andere diergeneesmiddelen worden gebruikt. Dit is mede het gevolg van de waterkwaliteit. De goede waterkwaliteit betekent nauwelijks tot geen stress en daardoor is een hoofdoorzaak van visziekten weggenomen. Binnenkort zal in dit blad een bedrijfsreportage over Seafarm verschijnen.

Ook staat hoog op deze lijst de barramundikwekerij "De Noordkaper" te Tolbert van eigenaar Jan Wijnalda. Zoals we uit de media hebben kunnen lezen – en dat was nadat de jurering had plaatsgevonden – sloeg het noodlot toe; begin juli heeft een felle uitslaande brand de kwekerij geheel verwoest. Jan Wijnalda is overigens vast besloten het bedrijf weer op te bouwen en een doorstart te maken.

Terug naar de tijd vóór de catastrofe. Het juryrapport meldt dat de tropische barramundi (Australische zeebaars) in een milieuvriendelijk recirculatiesysteem wordt gekweekt. De vissen krijgen hoogwaardig visvoer. Het voordeel is dat de vis daardoor een gegarandeerde constante smaak heeft.

De barramundi is een welkome aanwinst op de markt van verse vis en visproducten.

Het is geweldig dat in de huidige en moeilijke periode in de kweekvissector ook dit soort positieve berichten te melden zijn.

De Nederlandse aquacultuur i.c. de kweekvissector komt dus tegemoet aan de wensen van de consumenten. Vorig jaar kwam de Claesse positief in het nieuws (Seafood beurs Brussel, Wereld Natuur Fonds). Nu de Tarbot en de Barramundi.

Eén van die consumentenwensen is het kunnen beschikken over verse voedselveilige gecertificeerde producten. Ook de wijze van produceren en als het om dieren/vissen gaat de wijze waarop de dieren gehouden zijn. Maatschappelijke organisaties zetten zich daar ook voor in. Zelfs het aantal afgelegde kilometers zou het koopgedrag van consumenten beïnvloeden. Hoe al deze kritische afwegingen ertoe hebben

geleid dat de Pangasius een explosieve groei heeft doorgemaakt in West Europa en de rest van de wereld (zie artikel op blz 18) is voor mij een vraagteken.

Dit vraagteken wordt bovendien nog verstrekt door de alom bekende journalist Wouter Klootwijk die in zijn boek en in zijn Tv-programma "Klootwijk aan Zee" op een vriendelijke doch kritische toon informatie op de verpakkingen van visproducten, de vergelijking tussen vers en ontdood en de benaming dan wel "synoniemen" op de verpakking onder de aandacht bracht. "Pangasius is echt geen Panga, zeekarper of Aziatische tong vers uit zee, maar een ontdoode diepgevroren zoetwatermeerval uit de Mekong" was zijn conclusie.

Een recente studiereis van de directeur van Scienta Nova zag zijn theorie in de praktijk be-

vestigd en hij hoefde zijn vorig jaar geschreven artikel over de Pangasius niet tot nauwelijks bij te stellen. Zijn ervaringen en bevindingen zijn te lezen in de VISmagazine van september.

Ook in het buitenland kunnen ze erover mee praten. Deze zomer was er een documentaire op de BBC over consumentenmisleiding dat aantoonde dat Pangasius werd verkocht als kabeljauw in de Britse fish & chips shops!

Is alleen de prijs bepalend in de aankoopbeslissing van de consument of laat hij allerlei afwegingen meespelen: voedingswaarde, voedselveiligheid, versheid, duurzaamheid, diervriendelijke productie, welzijnsaspecten, herkomst (lieft zo min mogelijk transportkilometers), enz, enz? Op mijn lijst staan deze aspecten wel!

VAKGEBIED CURSUSSEN VISTEELT

Cursus voortplanting bij vissen

Cursus voortplanting bij vissen met theoretische achtergrond en praktisch handelen zoals: voorbereiden van de vissen, afstrijken van de eieren en winnen hom, bevruchten en ontwikkeling eieren, larvale teelt).

Wanneer: woensdag 18 en 25 november 2009

Waar: Wageningen

Kosten: € 310

Oriëntatiecursus visteelt

De eerste drie dagen van de Cursus Bedrijfsvoeren kunnen ook gevolgd worden als korte introductie in de visteelt (in Nederland).

Wanneer: vrijdag 27 november,
4 en 11 december 2009

Waar: Houten

Kosten: € 305

Cursus Bedrijfsvoeren visteelt

Bedrijfsvoeren visteelt is een cursus bedoelt voor (beginnende) viskwekers. De cursus behandelt de basisprincipes van de visteelt en geeft antwoord op vragen over te gebruiken houderijsystemen (filters, bakken, pompen), belangrijkste teeltvissen, voeding en groei van verschillende soorten vis, waterkwaliteitsmanagement en de economie van het vistelen. Men maakt kennis met de Nederlandse visteelt, waarbij gebruik gemaakt wordt van gastsprekers en een excursie wordt georganiseerd.

Wanneer: op 11 vrijdagen vanaf
27 november tot maart 2010.

Waar: Houten

Kosten: € 835

Meer informatie?

Kijk op www.wellantcursussen.nl of neem contact op met de cursusadministratie:
Wellantcollege Cursussen & Trainingen, Postbus 555, 3990 GJ Houten
tel. 030-63 45 288 fax 030-63 45 289 cursussen&trainingen@wellant.nl www.wellantcursussen.nl