

Zout water is van oudsher onze vijand. We hebben Nederland per slot van rekening ooit terug veroverd van de zee. Dus 'weg met dat zoute water' is het devies. Ware het niet dat door onder andere klimaatsverandering steeds meer zout water onder de dijken door naar binnen sijpelt. En dat heeft een negatief effect op de landbouwgrond. Maar niet als je van de nood een deugd maakt: maak van zout water je bondgenoot. Dat is een van de uitgangspunten van Stichting Zeeuwse Tong.



Links: zeekraal, één van de producten van het project; boven: tapijtschelpen filteren de algen uit het water.



Rinus Platschorre & Jan Ketelaars (Stichting Zeeuwse Tong):

## “Het gemengd ziltbedrijf heeft de toekomst”

Als je vanaf Schouwen-Duiveland via de Zeelandbrug Noord-Beveland binnenrijdt, staan direct links op zo'n 33 hectare grond een eenzame bouwkeet en een loods. Op het eerste gezicht niets bijzonders dus. Totdat je dichterbij komt: hier bevindt zich een grootschalige proefopstelling van Stichting Zeeuwse Tong waar wetenschappers, bedrijfsleven en overheid zich ten doel hebben gesteld om succesvol en duurzaam Nederlandse Noordzeetong te kweken. Iets wat tot op de dag van vandaag nog geen enkele viskweker goed gelukt is.

Jan Ketelaars, wetenschappelijk projectleider vanuit IMARES: “Tong heeft een bijzondere fysiologie en is een extreme soort onder de platvissen. Ze gaan dood bij een temperatuur van plus drie graden Celsius, verstopten zich graag onder zand en het verkrijgen van goed uitgangsmateriaal is zacht gezegd een uitdaging.”

Daarom is het vrij bijzonder dat er nu grootschalig geïnvesteerd wordt in de kweek van deze bijzondere vis. Voorzitter van het project Rinus Platschorre, een echte Zeeuw en ondernemer pur sang legt uit: “De provincie Zeeland is ergens in 2003 gaan nadenken over kweeksystemen. Zeeland kent eigenlijk al een lange traditie van aquacultuur, alleen noemde men het niet zo. Die kweek gebeurt namelijk gewoon buiten de dijken. Onder deze 'buitendijkse' kweek vallen oude bekenden als de mossel en de oester. Binnendijks is het water zoet, zo kunnen boeren hun landbouwgrond

bebouwen. Dat beetje zoute water dat altijd wel onder de dijken door binnendrong, was nooit echt een groot probleem. Als het maar regelmatig regent, lost dat probleem zichzelf op. Zo gaat het al eeuwen. Alleen, het klimaat verandert. Zeker de laatste jaren is de regelmaat er volledig uit. Perioden van droogte en zware regenbuien wisselen elkaar af. En die zoute kwel, zoals ze zoutwater vanuit de zee noemen, beïnvloedt de gesteldheid van de landbouwgrond en daarmee de oogsten van de boeren.” Volgens Platschorre zijn er metingen gedaan waaruit blijkt dat de omzet van akkerbouwers in de strook direct achter de zeedijk met zo'n 40% terugloopt. De tankwagens vol met zoet water die vorige zomer nog vanuit Zuid-Holland kwamen aanrijden... het werkt, maar dat is geen duurzame oplossing. Het lijkt erop dat we in een smalle strook direct achter de zeedijken de strijd tegen het zoute water gaan verliezen.

### De blauwe revolutie

En dat is waar 'Wageningen' Jan Ketelaars en Willem Brandenburg om de hoek komen kijken. 'Kun je wat met dat zoute water?', was in eerste instantie de vraagstelling. En daaropvolgend: zou het lukken om tong die in de zee zwemt, levend te houden in vijvers? “Inmiddels zijn we zover dat we kunnen zeggen: ja, dat lukt”, zegt Ketelaars. Maar niet zonder een flinke investering. Totale kosten van het project: € 15 miljoen. “Dat is in deze sector vrij hoog”, vult Platschorre aan. Want de 'blauwe revolutie' tot een succes maken, heeft flink wat voeten in de aarde.

Terug naar 2007. Stichting Zeeuwse Tong krijgt toestemming om twee jaar proeven te doen. Het toenmalige ministerie van LNV heeft er geld voor over. Ook komt er een bijdrage vanuit het Europees Visserij Fonds (EVF). In 2009 krijgt het project uiteindelijk groen licht om op ware grootte een proefbedrijf op te zetten. “Het geld kwam dus deels van de overheid, de andere helft moest gemacht worden vanuit het bedrijfsleven”, aldus Platschorre. “Een tiental bedrijven, voornamelijk uit de regio, doen mee. En als kenniskatalysator zijn ook WUR en de Hogeschool Zeeland aan het project verbonden.”

Het proefbedrijf draait inmiddels volop. Ketelaars: “De bedoeling is dat we eind volgend jaar een blauwdruk afleveren voor een rendabel, economisch en technisch robuust binnendijks kweekstelsel. Het proefbedrijf zoals het er nu staat, heeft een ingewikkelder set-up dan straks nodig is. “We moeten veel uitproberen en kunnen schakelen, je kunt stellen dat hier eigenlijk vier bedrijven operationeel zijn. De werkelijkheid is straks een stuk simpeler”, benadrukt Ketelaars.

### Duurzame keten

Het kweken in een vijver van een vis die normaal gesproken in de zee zwemt, is geen sinecure. Hoe kom je aan goede pootvis? Wat eet zo'n vis? Hoe ga je om met weersomstandigheden? En als je vis gaat kweken, hoe zorg je dat je dat op een duurzame manier doet? “Het valt of staat met het voedsel voor de vis”, vertelt Ketelaars. “Wij voeren onze vis en schelpdieren niet met standaard visvoer, maar met levend voer. Zagers om precies te zijn. Die zagers worden door sportvissers als aas gebruikt en laat dat nou in de natuur ook het hoofdvoedsel voor tong blijken te zijn. Op een dieet van zagers groeit een tong ruim twee keer zo hard als op een dieet van fabrieksvisvoer. Noordzeetong langzaam opkweken is niet rendabel. Voordat je dan een commercieel formaat hebt (tussen de 250 en 300 gram, red.), ben je allang failliet.”

Platschorre vervolgt: “Met die zagers begint dus de keten en het interessante is dat het hier om een keten gaat die geen afval produceert, niet gebruikmaakt van antibiotica en geen vismeel nodig heeft.” Ketelaars

voegt toe: “De eerlijkheid gebiedt ons te zeggen dat op dit moment de zagers nog een redelijk laagwaardig visvoer krijgen, dat eigenlijk voor karpers bedoeld is. Daar zit nog voor een deel vismeel en visolie in. Daar stappen we nu vanaf. We nemen nu proeven met plantaardig voer op basis van reststromen van lokale industrieën. Denk aan reststromen van bijvoorbeeld een fabrikant van bakkerijgrondstoffen.”

De keten is rond, alles is met elkaar verbonden. De tong geniet van de zagers, zijn uitwerpselen zetten zich om in algen die weer door schelpdieren (tapijtschelpen) uit het water gefilterd worden. De vis voelt zich goed en groeit geweldig, net als de schelpdieren. Een deel van het water stroomt terug naar de Oosterschelde en een deel kun je

## 'Grootschalige investering in kweek Noordzeetong'

gebruiken voor zilte teelt. “Iets dat we hier overigens niet doen”, zegt Platschorre. “In Wilhelminapolder houden we wel proeven met zilte teelt. We telen daar bijvoorbeeld lamsoren, zeekraal en witte kool. Viskweek in combinatie met zilte teelt maakt dat de keten klopt. We produceren wormen met marktwaarde, de vis is een gewild en kostbaar product, de schelpdieren hebben een hoge waarde en tel daarbij in de toekomst ook nog de opbrengst van zilte gewassen en je hebt een totaal gemengd ziltbedrijf met meerdere rendabele producten”, aldus Platschorre.

### Communicatie

Vanwege de hoge investeringen legt de stichting aan vele instanties verantwoording af. Daarnaast heeft Stichting Zeeuwse Tong de plicht om te zorgen dat er voldoende gecommuniceerd wordt met de buitenwereld. Platschorre: “We moeten draagvlak creëren voor dit soort projecten. Zeker in een provincie als Zeeland is het nogal een omslag om te zeggen laat het zoute water nu toch maar komen. Het vraagt om een andere manier van denken. De beste manier om dat aan mensen duidelijk te maken, is door het te laten zien. Daarom stellen we ons proefbedrijf ook open voor bezoekers.”

De provincie Zeeland staat volledig achter het project. Ze hebben de 33 hectare rondom het proefbedrijf gekocht. In het bestemmingsplan staat: aquacultuur. “Dat betekent niet dat alleen boeren op deze grond iets kunnen opzetten, iedereen die een goed businessplan heeft kan hier iets beginnen.” Noordzeetong is voor de visafslag een belangrijk product: 45% van de omzet komt uit tong en de Nederlandse visafslagen hebben 80% van de platvishandel in Europa in handen. De markt is internationaal en daarbij zijn de prijzen vrij stabiel. Tong is een gewilde, dure vis waarbij de vraag het dubbele is van het aanbod.

### Marktstructuur

Noordzeetong kweken in vijvers. Technisch gezien kan het. Platschorre: “De zagers en de schelpdieren zijn nu al rendabel. Nu moeten we berekenen wat de kostprijs is van een pootvisje zoals we dat nu aan het kweken zijn. Met alleen die eerste twee kun je al een inkomen hebben, maar de gehele keten is natuurlijk interessanter. Ondernemers zijn welkom. Maak een plan, doe je voorbereidingen, de benodigde kennis is verkrijgbaar via de Hogeschool Zeeland tegen een geringe bijdrage. De ondernemer die in deze business wil stappen maakt niet alleen contractuele afspraken met Stichting Zeeuwse Tong, maar ook met de deelnemers die het uitgangsmateriaal leveren, de schelpdierenkweker, de zagerleverancier. Naast de kennis en de vaste leveranciers krijgt de ondernemer begeleiding en een opleiding. Hij is dan wel verplicht het eindproduct terug te leveren aan diezelfde partijen als van wie hij het broed geleverd heeft gekregen. “We hebben bewust gekozen voor deelnemers in het project die een marktpositie hebben. Zo voorkomen we dat er een willekeurig iemand een bordje neerzet met zeetong te koop. Je moet een marktstructuur opbouwen die ernaar toewerkt dat je een gecertificeerd product levert. Dat is zeker in de beginfase cruciaal. Op die manier bouw je ervaring en kennis op en mik je op een afzet van een uitstekend product. Het enige risico is dan nog de natuur, die blijft natuurlijk een onvoorspelbare factor.”

Jacqueline Rogers