

GEELSTAART MOET PALING DOEN VERGETEN

- Imares ondersteunt kweek en marketing.
- Tonijnachtige vis heeft alles mee om succes te worden.

Het is druk in de keuken van restaurant De Kip in Rotterdam. In de kleine ruimte verdringen zes visproevers zich rond schalen met helderwit, rauw en licht gebakken visvlees: het resultaat van de eerste in Nederland gekweekte yellowtail kingfish, de geelstaart, een van oorsprong Australische zeevis, opgekweekt door viskweker en consultant Kees Kloet. Vandaag zullen de visexperts deze Nederlandse kweekvis beoordelen op smaak en kwaliteit. Ter vergelijking staat ook de geïmporteerde Australische variant op de proeflijst.

De vis vindt gretig aftrek. 'Een tikje taai', beoordeelt Marnix Poelman, projectmedewerker bij Imares, de concurrerende rauwe Australische geelstaart. 'Ik vind de Nederlandse variant lekkerder, geen penetrante smaak en de kwaliteit is subliem.' Ook Maurice Langezaal, kwaliteitsmanager bij vishandelaar Schmidt Zeevis, is enthousiast over het nieuwe product: 'Ik ben verbluft over de kwaliteit van de Nederlandse Yellowtail. Met meer kennis kan die alleen nog maar beter worden.'

KWIJNEND BESTAAN

Als de geelstaart in Nederland aanslaat, is dat goed nieuws voor de Nederlandse viskwekers, want de sector leidt al jaren een kwijnend bestaan. Meerval slaat slecht aan bij het publiek; de palingkweek



Als de geelstaart in Nederland aanslaat, is dat goed nieuws voor de Nederlandse viskwekers.

kampt met een onzekere aanvoer van glasaal en voor verse tilapia is er slechts een kleine markt, als gevolg van goedkopere import. De geelstaart gaat het volgens Oliver Schneider van Imares wél redden. Schneider is projectleider van een project om deze nieuwe kweekvis in Nederland duurzaam te kweken en effectief in de markt te zetten. Financiering komt van het Visserij Innovatie Platform. Imares begeleidt het project en levert onder meer kennis over duurzame kweek en een goede aansluiting op de markt.

Met de smaak van de geelstaart zit het dus wel goed, maar er is meer

nodig om het als kweekvis te maken op de markt. Vandaar dat ook andere kwaliteiten van de vis tegen het licht zijn gehouden. 'We hebben nadrukkelijk vanuit de markt gekeken, waar vraag naar was', licht Schneider de projectstrategie toe. 'Naast een hoge vleeskwaliteit speelt ook duurzaamheid een belangrijke rol.'

RECIRCULATIESYSTEEM

'Sinds kort kunnen ze de vis in Australië voortplanten, er is dus geen wildvang van jonge visjes nodig', licht projectmedewerker Poelman toe. 'Ook het feit dat deze vis als alternatief kan dienen voor de

bedreigde zwaardvis en tonijn en snel en efficiënt groeit, draagt bij aan het duurzame karakter.'

Als de kweker de vissen in een recirculatiesysteem bij een graad of drieëntwintig houdt, duurt het volgens Poelman slechts een maand of zeven voordat de dieren van een paar gram tot een verkoopbaar gewicht van ruim een kilo zijn gegroeid. De kweek in Australië is wat goedkoper dan in Nederland, maar dat is volgens Poelman geen probleem. 'Het grootste voordeel van Nederlandse kweek is dat we veel minder transportkosten hebben. Dat geeft ons wat marge om iets duurder te produceren.' **HW**



The full story?
resource.wur.nl/en

KINGFISH RULES

The restaurant was called 'De Kip' (the chicken), but the event was a fish-tasting evening for experts to sample Dutch farmed yellowtail kingfish. It is hoped the kingfish will be the salvation of the ailing Dutch fish farming sector. 'Sublime

quality' was one verdict. Project leader Oliver Schneider of Imares thinks the kingfish will make it where lesser fish have failed. It grows fast and should be more sustainable than imported kingfish or threatened species such as tuna, too.

GUT FLORA GENES MAPPED

The genes of many of the microorganisms in the human intestines have been identified. The data is published today in Nature by authors including four researchers at the Laboratory for Microbiology at Wageningen UR. The intestinal flo-