

# Deense forellenkwekers verwachten toename produktie in zout water

Ondanks het feit dat Europa langzaam verzadigd raakt met forellen, neemt de produktie van forel in Denemarken nog jaarlijks toe. Momenteel produceren de Deense forellenkwekers jaarlijks circa 25.000 ton forel. Hiervan wordt momenteel circa 2.000 ton in zout water (Baltische Golf) gekweekt. Verwacht wordt dat de produktie van forel van 200-250 gram in zoet water niet verder zal toenemen. Wel is de verwachting dat de produktie van zalmforel in zoet water en vooral in zout water verder zal toenemen. Het grootste deel van de produktie in zout water wordt afgeleverd op een gewicht van 0,5-0,8 kilo.

De afzet van de in Denemarken geproduceerde forel gaat voor het grootste deel naar West-Duitsland en België. De naar België geëxporteerde forel wordt later voor het grootste deel weer naar andere landen uitgevoerd. Enige exportgegevens van forel zijn hieronder weergegeven:

Overzicht van de export van in Denemarken geproduceerde kweekforel in 1982 in tonnen en procentuele onderverdeling (Bron Danmarks Statistik).

Frankrijk	404	2%
België	2856	13%
Holland*	522	2%
West-Duitsland	12761	59%
Italië	150	1%
Verenigd Koninkrijk	1007	5%
Zweden	399	2%
Zwitserland	683	3%
Oostenrijk	84	-
Overig Europa	13	-
Overige landen	110	1%
<b>Totaal export</b>	<b>19001</b>	<b>88%</b>
Afzet in binnenland van Deense forel	2699	12%

**Totale forelprod. in 1982** 21700 100%

\* *Nederland importeerde in 1985 al 953 ton (f. 8,8 miljoen) forel en zalm uit Denemarken volgens opgave van het Ministerie van Landbouw en Visserij.*

**TABEL-1: PRODUKTIE VAN FOREL IN DENEMARKEIN IN TONNEN**

JAAR	ZOET WATER	ZOUT WATER	TOTAAL
1978	17.430	70	17.500
1979	17.840	110	17.950
1980	17.200	300	17.500
1981	21.280	420	21.700
1982	20.030	570	20.600
1983	20.070	930	21.000
1984	?	?	?
1985	23.000	2.000	25.000

De meeste Deense forellenkwekerijen liggen in een straal van cirka 100 kilometer rond het stadje Brande in Jutland. De gemiddelde grootte van een Deense forellenkwekerij varieert van 17 tot 100 ton. Opvallend is dat het totale aantal forellenkwekers afneemt maar de productie per kwekerij toeneemt. De verkoopprijs van de geproduceerde forel af viskwekerij bedraagt cirka 15 Deense Kronen (cirka 4,50) per kilo. Deze prijs vertoont fluktuaties van 2 à 3 DKr (cirka f.0,60 à f.0,90) door het seizoen heen. De verkoopprijs van zalmforel af viskwekerij bedraagt 18 DKr (cirka f.5,40) per kilo.

De Deense forellenkwekers werken erg seizoenmatig. De meeste forel wordt aan het eind van het jaar afgezet. Dit geldt zowel voor de zeewater als de zoetwater kweek.

De strenge handhaving van milieueisen, welke de Deense overheid stelt aan afvalwater van viskwekerijen, heeft een grote invloed gehad op het soort voer en de bedrijfs lay-out van de Deense forellenkwekerijen. Om de watervervuiling zo gering mogelijk te houden gebruiken viskwekers lage vervuilingsgraadvoerders (zogenaamde low-pollution diets) welke een samenstelling hebben welke het voer zeer goed verteerbaar maakt en de mestproduktie sterk doet afnemen. Daarnaast leggen de Deense forellenkwekers installaties aan om de gevormde ammonia en mest-uitstoot te verminderen bijvoorbeeld door de aanleg van nabezinkingsvijvers of rietbedden. De eerste ervaringen hiermee geven aan dat de waterkwaliteit van het af te voeren water hierdoor sterk verbeterd wordt.

De meeste Deense forellenkwekerijen gebruiken grote aantallen aarden vijvers met afmetingen van 4 x 10 meter.

Deze vijvers worden via een centrale aanvoergoot gevoed, waarna het water in een ringsloot wordt afgevoerd. Veel bedrijven zijn sterk gemechaniseerd, bijvoorbeeld vispomp, sorteermachines, voederautomaten enz. Een voorbeeld hiervan is één van

de grotere forellenkwekers in Denemarken, namelijk de Hesselvig viskwekerij in Brande. Op deze viskwekerij wordt 250 ton forel met één arbeidskracht geproduceerd.

De meeste Deense forellenkwekerijen zijn in de winter leeg. Eén van de oorzaken hiervoor is de virusziekte VHS welke vooral sterfte veroorzaakt als de watertemperatuur zakt tot rond de 12° C. De Deense overheid stimuleert dan ook een programma om middels het desinfecteren van de bedrijven en het aankopen van gezonde vis deze ziekte weer onder controle te krijgen.