

Nederland gaat over op intensieve viskweek

Wij wisten van het kweken van snoekbaars, baars, snoek, karpers, voorntjes en regenboogforel redelijk veel. Van deze soorten werd alleen regenboogforel voor consumptie gekweekt. De andere soorten voor het in stand houden van de natuurlijke visbestanden in onze wateren. In 1985 werd circa 100 ton forel door Nederlandse kwekers geproduceerd. De meeste vis werd in traditionele vijvers gekweekt. Een of twee mensen kweekten in netkooien in de zee, een paar in netkooien op het land en een deed dit in recirculatiebassins. Johan Verreth stelt nog steeds als voorzitter van het Nederlandse Genootschap voor Aquacultuur dat de klimatologische omstandigheden voor deze traditionele kweek niet al te best zijn. De zomers zijn te heet en de winters te koud. Daarom zal zeewaterkweek van forel in netkooien nog een hoop ziekteproblemen geven. De vijverkwekers lopen tegen waterkwaliteitsproblemen aan, aldus Johan Verreth, die ook wetenschapper is aan de Agrarische Universiteit te Wageningen. De snelgroeiende interesse in Nederland voor viskweek spitst zich toe op de kweek in intensieve recirculatie warmwatersystemen van de Afrikaanse Meerval en de Europese aal, welke uit het pioniersstadium aan het komen is en nu ook door de Wageningse universiteit afdeling visteelt wordt gebruikt.

Omdat de meerval lage zuurstofgehalten in het water kan verdragen is het zeer geschikt bevonden om ook, anders dan in Afrikaanse vijvers, in Nederlandse intensieve recirculatiesystemen te houden. De visdichtheid ligt op 350 tot 400 kilo vis per kubieke meter en op de Wageningse universiteit worden zelfs dichtheden van 500

kilo vis per kubieke meter gehaald. De Nederlandse meervalweekindustrie verdeelt zich, zo laat het aanzien, in een paar broedspecialisten en een veel groter aantal produktiekwekers. Veel van deze kwekers doen aan varkens of kippenhouderij en zoeken een diversificatie om de EEG en nationale beperkingen te verzachten. Wout Dekker van Trouw schat dat de Nederlandse produktie van Afrikaanse Meerval in 1985 tussen de 60 en 80 ton zou kunnen liggen en dat de produktie in 1986 ongeveer 150 ton zou kunnen zijn en voor 1987 denkt hij aan 400 ton. Doordat de Afrikaanse zo gemakkelijk groeit en te kweken is, is het in de meeste Europese landen een uitdaging om hiermee de markt te veroveren. Het is zeker geen schoonheid om te zien, echter verwerkt tot filets en gerookt zeer lekker om te eten. Het gerookte produkt heeft een smaak ergens tussen die van makreel en paling, aldus Johan Verreth, maar de produktie van de Afrikaanse Meerval in Holland groeit te snel, zodat de markt oververzadigd raakt. Afgaande op een rapportage van het Nederlands Landbouwkundig Economisch Instituut was de produktiecapaciteit in 1985 al 500 ton en in 1986 werd een begin gemaakt om deze capaciteit naar 1500 ton te brengen. Men start met kleine visjes van 2 à 3 gram en de Nederlandse kweker kan deze vis in 7 à 8 maanden op een gewicht van 600 à 700 gram brengen. Voor de produktie van 50 ton heeft men ook 50 ton voer nodig, een voederconversie van 1 op 1 zogezegd, en men heeft 2 tot 3 uur werk per dag hieraan. Een realistische kostprijs voor deze vis is niet te geven op dit moment, volgens Wout Dekker, omdat die afhanke-

lijk is van de kwekerij en het kweekstelsel. Over een jaar of drie echter zal de Afrikaanse Meerval een luxueus product zijn geworden wat grotendeels aan restaurants zal worden verkocht en wat minder aan de Parijse groothandel. Wij schatten dat de prijs tussen de f 9,00 en f 12,00 per kilo zal liggen, aldus Wout Dekker, die in het bestuur van het Nederlands Genootschap voor Aquacultuur zit. De prijs zal echter in een korte tijd terugvallen naar f 6,00 à f 7,00 per kilo als de systemen geperfectioneerd zijn. Het Nederlandse succes van het kweken van de Afrikaanse Meerval in warmwater recirculatiesystemen werpt de vraag op of dit succes ook niet naar andere, zij het moeilijker te kweken soorten vis zoals aal, waarvoor een grote onverzadigde markt aanwezig is, vertaald kan worden. Sommige mensen denken van wel, gezien de toenemende activiteiten die nu plaatsvinden. Volgens Johan Verreth zijn een aantal grote palingkweekprojecten in de planning en bouw fase, die een jaarlijkse productiecapaciteit van zo'n 800 ton zouden moeten halen. De grootste Nederlandse aalkwekerij tot op dit moment is Texvis B.V. op Texel. Een 6000 vierkante meter staat vol met 84 rechthoekige bassins waarin men een productie van 300 ton paling per jaar in 1988 probeert te halen. Gesitueerd op het eiland Texel werd de Texvis kwekerij in januari 1986 opgezet door Evert Liewes, een vroegere medewerker van Trouw International. De paling wordt gekweekt in gerecirculeerd zeewater. Volgens Johan Verreth is het nog zeer de vraag of palingkwekerijen met recirculatiesystemen op de lange termijn commercieel uitkunnen. Er is geen marktprobleem maar de opkweektechnologie is nog niet uitgekristalliseerd en er zijn nog technische problemen op te lossen. Het grootste probleem voor alle producenten, ook voor de komende jaren, zal het verkrijgen van uitgangsmateriaal te zijn. Daarom heeft de Wageningse universiteit een onderzoek gestart naar de voort-

planting van paling en de opkweek van glasaal naar pootaal. Op het moment dat glasaal gekweekt kan worden tot pootaal zal dit een belangrijke stap vooruit zijn in de palingkweek. Het voordeel voor de Nederlandse aquacultuur is de nauwe samenwerking welke bestaat in de agrarische sector tussen de voorlichting, het onderzoek en het ondewijs. Het weten-waarom dat uit de onderzoeksinstituten komt die zich veelal in Wageningen bevinden, wordt omgebogen naar het, weten-hoe, door experimentele proefstations en verder uitgewerkt om de producent in de praktijk te kunnen ondersteunen. Johan Verreth en zijn collega's hopen dat zo'n systeem ook voor de Nederlandse viskwekers kan worden opgezet. Als het aan de Wageningse universiteit en aan Trouw ligt die meer dan 25 jaar ervaring heeft in de visteelt, zal dit nog zo snel mogelijk gerealiseerd moeten worden. Trouw heeft recent zijn proefbedrijf gerenoveerd en kan nu met koud- en warmwatersystemen experimenteren. Op een wat meer praktische schaal zijn een aantal Nederlandse agrarische scholen bezig college's te geven op viskweekgebied. Ook zijn er initiatieven ontplooid om een efficiënte visgezondheidsdienst en kwaliteitscontrole programma op te zetten, aldus Johan Verreth.

AALKWEKERS OPGELET:

Aangeboden wordt uit glasaal opgekweekte

POOTAAL

van 10 gram per stuk; ongeveer 3.000.000 stuks. Ziektevrij met certificaat voor ca. f.70,- per kg.

Lyckebyfiskodlingar - AB

Box 8037 Riksvägen S/37108

Lyckeby Zweden

Tel.: 09-46 455 20600 of

09-46 441 00360, vragen naar

exportmanager

Ragne Johnsson