

Tilapia gerbera

In Optima Futura willen de projectpartners onderzoeken of tilapia en gerbera gekoppeld kunnen worden. Dat zou duurzame visteelt kunnen betekenen met voordelen voor de tuinbouw.

Optima Futura combineert kweek van vis en teelt van bloem. Tilapia en gerbera. Het betreft een tweejarige project van De Groene Welle, Aeres Groep, de Lentiz Onderwijsgroep en bedrijven zoals Priva, producent van kasklimaat- en procesautomatisering.

Het Optima-Futuraproject (optimafutura.nl) startte ongeveer een half jaar geleden. Het was een vervolgstap van een project waar tilapia met tomatenteelt werd gecombineerd (ecofutura.nl).

De eerste resultaten van de combinatie gerbera en tilapia

zijn er nu. Met gerbera in bloemstukken en tilapia op het menu van een restaurant. Vrijdag 3 april is de officiële aftrap. Behalve leerlingen, betrokken bedrijfsleven, LTO en onderwijsmensen is ook tv-kok Pierre Wind aanwezig. Hij kookt er; dat spreekt haast vanzelf. "Eten is emotie", zo deelt hij mee. Mooie emotie, want het is hier volgens hem duurzaam, diervriendelijk en lekker. "Hou dat zo," waarschuwt hij. "Maak er geen varkensstallen van. Dat is negatieve emotie."

Vislokaal

Er is vraag naar verse wilde vis, maar het aanbod is, volgens De Groene Welle, niet groot. In het project wordt gekeken hoe die vis op een verantwoorde manier gekweekt kan worden. Er wordt getest of het afvalwater van de vissen geschikt is als voeding voor planten. Aquacultuur. Met deze combinatie teelt zou de glastuinbouw haar voordeel kunnen doen, denken de projectpartners. "De mineralenopbrengst lijkt op dit moment groot genoeg om een koppeling interessant te maken", reageert Hans Coobs, De Groene Welle.

Het project speelt zich af in de kassen van het aoc in Zwolle. De vissen zwemmen er al een tijdje rond. Volgens Coobs was de opzet van het combinatiesysteem niet moeilijk. Watersystemen worden immers al langer gebruikt in de tuinbouw. "Je moet er wel rekening mee houden dat de systemen voor planten en de vis bij noodgevallen (storingen of ziekte) losgekoppeld kunnen worden." Daarbij helpt de meet- en regeltechniek; zodra zout- en zuurgehalte in het water te hoog wordt, grijpt het systeem in.

Er zijn volgens Coobs nu ongeveer dertig leerlingen en studenten betrokken bij verzorging, uitvoering en onderzoek. Leerlingen van De Groene Welle doen bijvoorbeeld wateronderzoek en kijken naar de gewasbescherming. Leerlingen van Lentiz analyseren de economische haalbaarheid van het project. En studenten van de CAH Dronten onderzoeken de afzet van vis: is er voldoende markt voor? Acht tot tien docenten uit diverse disciplines nemen deel in het project. De Groene Welle heeft ook een 'vislokaal' ingericht, met tilapia in aquaria. Vmbo'ers kunnen daar het kweekproces bekijken.

Het project heeft een looptijd van twee jaar (tot de zomer van 2010). Met meer onderzoek en mogelijk verbeteringen aan het systeem. "Er moet een vertaling naar commercieel haalbare concepten gemaakt worden", zegt Coobs. En met de kennis uit dit project wil De Groene Welle met Aequor kijken naar de mogelijkheden voor een mbo-opleiding Aquacultuur. (TvdB)



FOTO: DE GROENE WELLE

Eten is emotie, aldus tv-kok Pierre Wind. Hij snijdt 3 april tilapia uit de Optima-Futurakas van De Groene Welle