

Australische vis in een Australisch recirculatiesysteem

Barramundi Farming Company, Tolbert

Door Peter G.M. van der Heijden (Wageningen International) en Magnus van der Meer (www.aquaeco.org)

In 2005 maakte de heer Rutgers op een workshop van het Innovatie Platform Aquacultuur bekend dat hij in samenwerking met een Australisch bedrijf de vissoort barramundi ging kweken. In een in Nederland nog onbekend, Australisch systeem nog wel. Begin 2006 kwamen de eerste barramundi pootvisjes naar Nederland en kon een nieuwe soort aan het lijstje van in Nederland voor consumptie gekweekte vissoorten worden toegevoegd. Benieuwd naar hoe deze nieuwkomer in de Nederlandse aquacultuur het deed gingen we op pad.

Na ruim 2 uur in de auto vanaf Wageningen en wat zoeken draaiden we in Tolbert, 15 km ten oosten van de stad Groningen, de parkeerplaats van Barramundi Farming Company op. Het bedrijf staat op het terrein van een pluimveebedrijf, en de hal waarin de kwekerij is ondergebracht wordt van het pluimveebedrijf gehuurd. De eigenaar, Harrie Rutgers, is van huis uit management ad-

viseur voor zowel overheden als bedrijven. Maar sinds hij in 2005 in de visteeltwereld is gestapt is hij minstens één dag per week op de kwekerij in Tolbert te vinden. Op de vraag waarom hij met visteelt was begonnen antwoordde hij dat hij een nieuwe uitdaging aan wilde gaan, met iets nieuws wilde beginnen. Visteelt leek hem interessant en bovendien een sector met toekomst:



Barramundi (foto: H. Rutgers)

de visvoorziening vanuit de vangst wordt alsmear problematischer, de vraag naar het gezonde product vis groeit en aquacultuur kan de kloof dichten tussen groeiende vraag en stagnerend aanbod uit vangst.

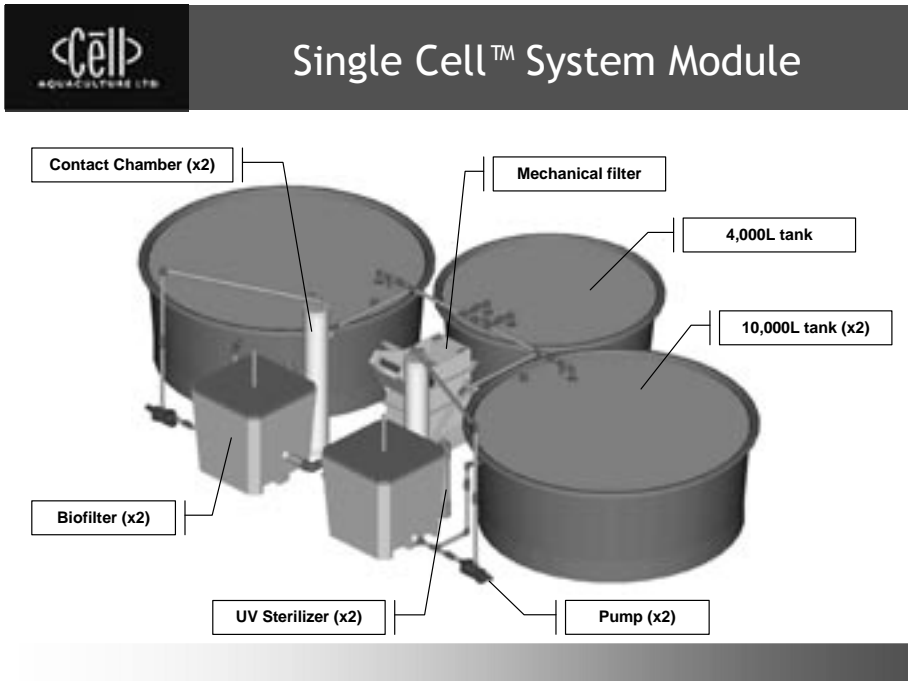
Cell Aquaculture

In Brussel, tijdens de European Seafood Exhibition, was Rutgers bij toeval in gesprek geraakt met enkele mensen die voor het bedrijf "Cell Aquaculture Ltd" werkten, en het bleef niet bij één gesprek. Samen met Cell Aquaculture Ltd werd de Barramundi Farming Company opgericht, de eerste barramundikwekerij op het vaste land van Europa (de eerste barramundikwekerij van Europa staat in het Verenigd Koninkrijk). Cell Aquaculture Ltd is al enkele jaren actief in de visteelt. Ze hebben zowel de voorplan-

ting, pootvisproductie als het opkweken van barramundi onder de knie. Het bedrijf heeft aandelen uitgegeven die op de Australische beurs worden verhandeld, en is in 2005 begonnen de opgedane ervaring ook buiten Australië in te zetten in joint ventures in de Verenigde Staten en in Tolbert.

Recirculatiesysteem in modules

Cell Aquaculture heeft een recirculatiesysteem ontwikkeld in de vorm van kleine, afzonderlijke eenheden (modules). Omdat er geen ondergrondse aan- of afvoer van water is en de installatie niet hoger is dan 2,5 m kunnen de modules gemakkelijk gene verplaatst worden in ieder schuur of hal waar wat stopcontacten (220 V) en wat kranen met geschikt water aanwezig zijn. Een module bestaat uit 2 bassins van 10 m³,



Schema van de opbouw van een Cell Aquaculture Ltd. module.



Doorkijkje in de kwekerij met achteraan de witte afzwembassins.

één van 4 m³, een bandfilter voor het verwijderen van vaste vuildelen, een belucht, ondergedompeld filter voor het verwijderen van het ammonia, en een kolom waar het water van extra zuurstof wordt voorzien. Het zuurstof is geen pure zuurstof uit hoge druktanks, maar wordt door een generator geproduceerd. Een dergelijk apparaat is in de Nederlandse aquacultuur ook nog niet zo bekend. Het concentreert de zuurstof uit de lucht tot een gasmengsel dat voor ca 95% uit zuurstof bestaat. Na een behandeling met ozon en UV licht wordt het water met 2 kleine pompen weer naar de bassins gepompt (zie figuur 1). Per module kan ongeveer 5 ton barramundi / jaar gekweekt worden.

De kwekerij in Tolbert bestaat uit 12 modules met blauwe visbassins, 2 nursery eenheden met zwarte bassins, en een ruim afzwemgedeelte met witte bassins. De productiecapaciteit is 60 á 70 ton/jaar. Het installatiewerk was in enkele weken voltooid. Op de kwekerij in Tolbert werken behalve 2 vaste medewerkers ook nog een Australische aquacultuurdeskundige

van Cell Aquaculture. Deze zal begin 2007 het stokje doorgeven aan de door hem opgeleide lokale kracht. Men is ook van plan eens te kijken hoe de in Nederland aanwezige kennis en ervaring gebruikt kan worden om het bedrijf en de bedrijfsvoering verder te vervolmaken.

Het water wordt uit een 80 m diepe bron opgepompt, en wordt voordat het naar de bassins gaat eerst van kalk en ijzer ontdaan. De verversing is uit veiligheids-overwegingen voorlopig ca 10%/dag, en de vissen worden bij 28 °C gehouden. Het afvalwater wordt opnieuw gebruikt voor het onder hoge druk schoonspuiten van de bandfilters. Ditzelfde water vervoert vervolgens het grove afval en stroomt in tanks. Na behandeling stroomt het water in het openbare riool. Het voer is gemaakt door Skretting. Dit bedrijf brengt in Australië een speciaal voer voor Barramundi op de markt. Het in Tolbert gebruikte voer is niet dit speciale barramundivoer maar lijkt er qua samenstelling veel op. Er wordt met de hand gevoerd, en de voederconversie is 1,2.



Een nursery unit bestaat uit 6 aaneengesloten bassins.

Na 6 tot 8 maanden uitgroei in de modules wegen de vissen 700 tot 900 gr. Tegen de tijd dat er geoogst wordt is de dichtheid in de bassins 70 kg/m^3 .

Er wordt afgezommen in witte, ronde bassins waarvan in Tolbert een ruime hoeveelheid is neergezet.

Import pootvisjes

In maart 2006 kwamen de eerste pootvisjes in Nederland aan. De visjes hadden de lange vliegreis vanuit Australië goed doorstaan, maar de inkleding veroorzaakte nogal wat vertraging. Het was tenslotte de eerste keer dat deze soort levend in Nederland werd ingevoerd, en hoewel de papieren natuurlijk in orde waren leken de ambtenaren die voor de inkleding moesten zorgen niet de zelfde haast te hebben als die mensen uit Tolbert die de visjes kwamen afhalen. Die waren er natuurlijk zeer op gebrand om de vis snel uit de plastic zakken en dozen in de meegebrachte tanks met belucht water te krijgen. Wie met het vervoer van levende

vissen te maken heeft gehad kan zich de kromme tenen van Rutgers en zijn mensen voorstellen. Toen de vissen eindelijk uit de loods en in de tanks mochten bleken ze de lange tocht en het wachten in Schipol goed doorstaan te hebben. Nu worden bijna maandelijks ca 7500 nieuwe pootvisjes uit Australië ingevlogen, de controlerende mensen op Schiphol weten nu waar het om gaat en zetten de dozen vooraan in de rij zodat de visjes zo snel mogelijk vervoerd kunnen worden. Uitval als gevolg van deze lange reis is minimaal.

Opkweek pootvisjes

De pootvisjes die uit Australië worden ingevlogen wegen nog geen 1 gr en worden eerst 2 maanden in de nursery voorgestrekt. Een nursery-eenheid bestaat uit 6 aan elkaar grenzende, zwarte bassins die door middel van verwisselbare roosters zijn gescheiden. Jonge barramundi vindt ook zijn kleinere broertjes bijzonder lekker, en daarom worden de visjes bijna wekelijks

gesorteerd. Dit gebeurt door de kleinere vissen door een rooster naar het volgende bassin te drijven zodat ze gevrijwaard zijn van de vraatzucht van de grotere exemplaren die niet door het rooster kunnen. Totdat na een aantal dagen zich wederom duidelijke grootteverschillen manifesteren, en de kleinere exemplaren weer door een iets grover rooster naar een volgend bassin worden gedreven. Als de visjes ca 65 gr wegen is het gevaar voor kannibalisme voorbij en worden ze overgezet in de modules.

Opstartproblemen

Zoals alle nieuwe kwekerijen had men in Tolbert het eerste jaar ook wat pech en kinderziektes in het bedrijf, maar de vissen blijken robuust. Bacteriële aandoeningen kunnen met zout bestreden worden en andere geneesmiddelen komen er bij de kweek niet aan te pas. Barramundi is wel heel stressgevoelig, en na een bezoek van een aantal vreemden aan het bedrijf reageren de vissen met duidelijk minder voeropname. Tijdens het eerste jaar van de Barramundi Farming Company waren er veel bezoekers in Tolbert, maar dit was ook nodig omdat het bedrijf een promotiefunctie heeft voor Cell Aquaculture èn voor het nieuwe product Barramundi. Men heeft ook enkele mensen uit Bulgarije over de vloer gehad, hetgeen aan de opzet van nieuwe bedrijven daar heeft bijgedragen. Maar in 2007 ligt de prioriteit bij produceren en geld (terug)verdienen en zullen de deuren niet meer zo makkelijk voor bezoekers opengaan. Wij waren dus nog net op tijd.

Nieuw product met nieuwe afzetmarkt

Barramundi was een jaar geleden onbekend in de Nederlandse keukens en horeca. Waarschijnlijk kenden alleen mensen die vaak naar televisieprogramma's voor sportvissers kijken deze vissoort (en de lezers van AQUAcultuur nr 4, 2006). Om de afzet van een onbekende vissoort op gang te krijgen heeft Rutgers veel aan reclame en promo-

tie gedaan. Maar grote afnemers bleken alleen geïnteresseerd als jaarlijks ook een aanzienlijk grotere hoeveelheid kon worden geleverd dan er in Tolbert geproduceerd kan worden. Rutgers richt zich nu vooral op het hogere marktsegment (duurdere restaurants). Deze kleinere afnemers moesten persoonlijk bezocht worden en de gelegenheid krijgen het nieuwe product uit te proberen. Dat kost natuurlijk veel tijd, maar op deze manier kon een geregelde afname bij de klanten in de buurt op gang gebracht worden. Het feit dat hij dagelijks héél verse vis (als het moet levend) kan leveren is dan een groot voordeel.

Toen de eerste partij in Tolbert het slachtgewicht had bereikt zijn enkele topkoks uitgenodigd hun vaardigheid met de barra filets te laten zien (en proeven). Zij oordeelden zeer positief: smakelijk, sappig, lijkend op zeebaars, geen zijgraten en weinig afval. Voor filets moeten vissen van 700 tot 900 gr geproduceerd worden, maar de heer Rutgers hoopt dat er ook een markt voor hele vissen gecreëerd kan worden. Want er zijn natuurlijk meer vissoorten waarvan smakelijke lichte filets te koop zijn, maar door geserveerd te worden als verse, complete vis ter grootte van een bord (bij voorkeur met het kleurrijke merkje van het bedrijf door het kieuwdeksel) kan een nieuw product als barramundi zich beter onderscheiden.

Samen kom je verder

Door het promotiewerk van de Barramundi Farming Company is deze nieuwe vis nu in Nederland veel beter bekend, en is de vraag ernaar gestegen (en ook de invoer ervan). Daarmee is de weg geëffend voor meer kwekers in Nederland. Dit alles zonder een centje subsidie, hoewel hiervoor door de Barramundi Farming Company wel een verzoek was ingediend. Een bedrijf dat een voor Europa nieuwe vissoort in een voor Europa nieuw systeem gaat telen en zelf

de vraag naar het nieuwe product van de grond af zal moeten ontwikkelen lijkt toch vernieuwend genoeg bezig om voor steun in aanmerking te komen. Maar de beoordelaars van de subsidieaanvraag oordeelden anders en wezen de aanvraag af. Er zijn volgens Rutgers in Nederland nog enkele mensen die heel serieuze plannen hebben een barramundikwekerij te beginnen. Dat minstens één van hen dit wel met financiële steun van de overheid lijkt te kunnen gaan doen is voor een buitenstaander (en voor de heer Rutgers) onbegrijpelijk.

Rutgers nodigt nieuwe barramundikwekers en hen die hiervoor serieuze plannen hebben uit met hem contact op te nemen om van elkaar te kunnen leren en om samen met de promotie van deze nieuwe soort aan de slag te gaan. Hij wenst een scenario te voorkomen waarin kwekers niet overleggen en elkaar en het imago van de vis onderuit gaan halen door het product voor een lagere prijs aan te bieden. Waar dit uiteindelijk toe leidt weten zij die een beetje met de geschiedenis van de Nederlandse



Harrie Rutgers toont de doos waarin de eindproducten van zijn bedrijf worden verpakt.

aquacultuur bekend zijn maar al te goed. En wordt op school het vak geschiedenis niet ook gegeven met de hoop dat in het verleden gemaakte fouten kunnen worden voorkomen?

Tel.nr. Barramundi Farming Company:
06-10513217.



Armada
Weegapparatuur & advies

Officieel dealer
PRECIA Molen
Berkel

GOED WEGEN IS UW EERSTE WINST

Wij verkopen nieuwe en gereviseerde inbouw, oprij- en plateauweegschalen met garantie. Weegvermogen van 300 gram tot 30.000 kg. GEIJKT.

Ook verkrijgbaar in RVS, ook loadcellen.

Kijk op onze website: www.armad.nl

Bezoek onze showroom: Industrieweg 4, Boxtel

Na telefonische afspraak: tel. 0411-675522 of mobiel 06-51200204