



Spul

Vis die bijna geen water nodig heeft

Wekelijks wordt in deze rubriek een product bekeken dat zegt het milieu of het klimaat te sparen. Vandaag: de Nederlandse kweekvis Claresse.

In de bassins in de voormalige varkensstallen in het Brabantse Son is het een gespetter van jewelste. Het ziet eruit alsof de bakken meer vis dan water bevatten, en de vissen met elkaar stoeien als jonge katjes.

Deze vissen houden niet van ruimte: hoe meer zielen, hoe meer vreugd, is het motto van de Claresse, een kruising van twee Afrikaanse meervalsoorten. Een handige eigenschap voor een kweekvis, die donderdag gepresenteerd werd als ongeveer de duurzaamste ter wereld.

De claim werd door de aanwezigheid van Stichting De Noordzee en het Wereld Natuurfonds onderschreven. 'Van de wilde visbestanden is 75 procent overbevist', zegt een woordvoerder van het WNF. 'Claresse kan een deel van deze druk wegnemen.'

Maar kweekvis was toch fout? Vaak wel. Veel vis, zoals zalm, wordt gekweekt in open water, waardoor grote stukken zee of rivieren vervuilen. Om de vis gezond te houden krijgt hij enorme hoeveelheden antibiotica. Vissen ontsnappen en 'vervuilen' de wilde populatie. En tenslotte worden kweekvissen (bij)gevoerd met vismeel en visolie, afkomstig van... wilde vis. Zo'n 30 procent van de wilde vis wordt verwerkt tot visvoer.

De Claresse doet het anders. De vissen leven volstrekt afgesloten van de buitenwereld in grote 'stallen'. Daardoor komt besmetting van buitenaf niet voor: de vissen zijn nooit ziek en medicijnen zijn dan ook niet nodig, vertelt kweker Toon Foolen van het bedrijf Anova. Het voer bevat nog ongeveer de helft vismeel, maar dat percentage gaat gestaag omlaag: de voerfabrikant experimenteert met eiwit uit aardappels en erwten, waardoor een vegetarische toekomst gloort.

Door een uitgekiend en milieuvriendelijk filter- en reinigingssysteem, dat onder ande-

re bacteriën inzet voor de zuivering, wordt het water voor 95 procent hergebruikt. Voor de kweek van 1 kilo Claresse volstaat een emmer water, voor de kweek van bijvoorbeeld 1 kilo paling is 200 liter water nodig.

Door het hergebruik koelt het water nauwelijks af. De 'stallen' zijn optimaal geïsoleerd en bovendien produceren de vissen zelf ook warmte. Bijverwarmen is pas nodig als de buitentemperatuur beneden de min 5 zakt. Het energieverbruik van de kwekerij is dus verbluffend laag.

Maar hebben we dit allemaal

al niet eerder gehoord? Klopt. Want in Brabant worden ook gewone meerval en tilapia gekweekt, die in milieuvriendelijkheid en energiegebruik niet of nauwelijks onderdoen voor de kweek van Claresse. Sterker nog: de tilapia is al bijna vegetariër en heeft dus heel weinig vismeel nodig.

Daar staat weer tegenover dat de

Claresse zo snel groeit - in 27 dagen van larfje tot volwassen vis van ruim 1 kilo - dat de consumptie van vismeel per kilo uiteindelijk ongeveer op hetzelfde uitkomt.

Waarom dan nu alle ophef over de Claresse? Omdat de Nederlandse meerval en tilapia hier nooit zijn aangeslagen.

Wij houden niet van het roze visvlees van de meerval, en de Nederlandse tilapia is een stuk duurder dan de foute Aziatische tilapia. De Claresse daarentegen is wit, en goedkoper dan de Nederlandse tilapia.

Prijs: een kilo Claressefilet kost 12 tot 13 euro.

Verkrijgbaar: bij viswinkels van het Visgilde, Deen-supermarkten, C1000, Jumbo, Em-Té, SdB, Golff en Sligro-groothandels.

Oordeel: ★★★★★
Loethe Olthuis

