

Snoekbaarskwekerij Fish 2 Be



De klimaatkamers waar de seizoenen gesimuleerd worden.

In het Limburgse Kinrooi kweekt Jiri Bossuyt duurzame snoekbaars tot maximaal 40 gram. De verdere opkweek vindt vooralsnog plaats in Nederland, bij snoekbaarskwekerij Jansen van Maris in IJsselstein. "In de toekomst willen we zelf de vis op gaan kweken tot consumptieniveau."

Snoekbaarskwekerij Fish 2 Be is gevestigd in Kinrooi, een plaatsje in Limburg vlak bij de Nederlandse grens. Een perfecte locatie voor een viskwekerij, aldus kweker **Jiri Bossuyt**. "Dit is een van de waterrijkste gebieden. De rest van Vlaanderen is grotendeels waterarm en heeft grondwaterproblemen." Ook logistiek is de locatie uiterst praktisch, aldus Bossuyt. "Onze klanten zitten vooral in Duitsland, Zwitserland en Nederland. En verder zit Agropolis, de innovatieve landbouwcluster, waar wij onderdeel van uitmaken, hier vlak achter. Agropolis biedt innovatieve ondernemers faciliteiten en diensten."

Italië en Ierland

Bossuyt studeerde af als landbouwingenieur in Leuven. Daarna deed hij een tweejarige specialisatie aquacultuur in

Gent. Vervolgens deed hij praktijkervaring op bij een zeebrasemkwekerij in Italië, waar ook zeebaars en octopus werd gekweekt. Hij deed er onder meer onderzoek met algen.

Vervolgens kwam hij terecht in Ierland bij een rivierbaarskwekerij, na een sollicitatie via skype. "Daar begon mijn kennismaking met recirculaire kweeksystemen: een fantastische ervaring. Ik heb er veel mogen experimenteren. Ik heb daar de levendvoerproductie helemaal herberekend en het voederschema op punt gesteld en een juvenielensysteem gebouwd. Heel interessant en veelzijdig." Daarna kwam een verzoek van een klant van de Ierse kwekerij of Bossuyt voor hem de kweek wilde opstarten. Daar verbeterde hij de filtersystemen van de kwekerij en deed het klantcontact, onder meer in Zwitserland. Tussendoor deed hij in Ierland nog een onderzoek naar de voeding voor rivierkreeft. Daarna was hij toe aan een eigen bedrijf. "Ik kwam uit op snoekbaars. Dat is dezelfde familie als baars, maar heeft een interessantere en grotere markt: namelijk Duitsland en Frankrijk. Maar de kweek is wel veel moeilijker!"

Steurkwekerij

Terug in België kreeg hij aanvankelijk de financiering niet rond. Hij kwam in contact met **Willy Verdonk**, de bioloog die verantwoordelijk is voor de kweek van steur bij Aquabio in Turnhout, de producent van Royal Belgian Caviar. "Willy zocht een productieverantwoordelijke voor de kwekerij in Moeskroen. Steur is ook zoetwatervis en wordt volledig in een recirculatiesysteem gekweekt. De kwekerij in Moeskroen was oorspronkelijk gebouwd voor tilapia. Maar het was een slecht systeem, zonder isolatie. En dat voor een tropische vis! Ik heb de kwekerij helemaal doorgelopen om te kijken wat er moest veranderen, wat leidde tot flinke verbeteringen in de productie."

In 2012 kreeg Bossuyt het aanbod om bij Aquabio in vaste dienst te komen. Maar inmiddels had hij meegedaan aan de Bizidee-wedstrijd van het Agentschap Innoveren en Ondernemen, met zijn ondernemersplan voor een kwekerij van snoekbaars. "Ik was tweede geworden en daar was ik heel blij mee! Het sterkte me in mijn plan om voor mezelf te beginnen. Ik kreeg hulp van een an-



Jiri Bossuyt: "We hebben de cyclus van de broedvissen onder de knie."

dere ondernemer die in Vietnam garnalen had gekweekt. Hij heeft mij geholpen bij het zoeken naar financiering en heeft daarna ook nog vier jaar in de raad van bestuur van mijn bedrijf gezeten."

Bijna failliet

Jiri Bossuyt vond financiering bij LRM – de Limburgse Reconvertiemaatschappij – en begon zijn bedrijf als pilootproject onder de vleugels van Agropolis. De eerste vier jaar werkte hij met wilde broedvissen. Daarbij liep hij tegen de nodige problemen aan. "Die wilde broedvissen kregen we echter niet omgezet op droogvoer. Dat is wel nodig, om de volledige controle te hebben op wat ze binnenkrijgen."

In 2016, net toen het een beetje begon te lopen met de kwekerij, kreeg hij te maken met een virusinfectie in de kweekbakken. De infectie was echt een drama, vertelt Bossuyt. "In drie, vier dagen tijd hadden we nog maar een paar honderd visjes over. We hebben gelijk alles leeggemaakt, ontsmet en doorge-

spoeld. Daarna moet je helemaal opnieuw beginnen, met niets. Je moet een jaar wachten tot de broedvissen groot genoeg zijn om te reproduceren, want er waren geen volwassen broedvissen beschikbaar. Ik had 300 000 euro nodig voor de doorstart. Anders was het gedaan geweest met de kwekerij. Gelukkig vonden we een nieuwe investeerder om ons te ondersteunen. De familie Cretskens, eigenaars van onder andere een aantal Carrefours in de regio."

Bossuyt werkte na de herstart hard aan het productieproces. "Nu zijn er weer voldoende grote vissen voor de kweek." Een nieuwe virale infectie probeert hij uit te sluiten door vrijwel geen vis van buiten in te kopen en geen levend voer te gebruiken voor de broedvissen. "Dat geeft teveel risico's. Zo is waarschijnlijk ook het virus in 2016 binnengekomen. Of met een partij aangekochte ouderdieren of ingekochte larven, wat in het begin natuurlijk niet anders kon. Nieuwe ouderdieren komen nu van onze opkwekerij in Nederland. Ook gebruiken we een zelf ontwikkelde voerkorrel voor de

ouderdieren. Ook voor de larven hebben we zelf ontwikkeld voer, allebei via een onderzoeksproject waar ik aan heb meegewerkt."

Afzonderlijke eitjes

Daarnaast wordt de cyclus van de ouderdieren door middel van hormonale synchronisatie zo kort mogelijk gehouden. "Daardoor worden risico's in die periode beperkt. Nadat de vrouwtjes en de mannetjes zijn afgestroken worden de eieren direct ontsmet", vertelt Bossuyt. "Wij mengen de eieren en het zaad en vervolgens wordt dit geheel gemengd met een melk-klei mengsel. Daardoor stopt het natuurlijke kleeftproces, dat de eitjes in de natuur gebruiken om zich aan voorwerpen en wieren te hechten. Daardoor houd je afzonderlijke eitjes. Dit is een techniek die veel wordt gebruikt in Oost-Europa."

Snoekbaars zet haar eitjes af bij een watertemperatuur tussen de 11 en 16 graden Celsius. In de natuur is dat in de maanden maart tot en met juni. In de



Jonge visjes van enkele weken oud.



Toekomstige ouderdieren in de tanks.

kwekerij wordt de snoekbaars aangezet tot eierproductie tijdens het simuleren van dat jaargetijde door middel van wattertemperatuur, warmte en licht.

Fish 2 Be probeert het bevruchtingsproces zo natuurlijk mogelijk te houden, maar menselijk ingrijpen is noodzakelijk om de kweek rendabel te maken en gezondheidsrisico's uit te sluiten. "We hebben drie klimaatkamers, waarin we herfst, winter en lente nabootsen door middel van temperatuur en licht. Nadat de ouderdieren die seizoenen in de gewenste tijd doorlopen hebben, worden ze overgeplaatst naar de kweekkamer. Daar kunnen we de vis makkelijk herverdelen naar stadium van eierontwikkeling." Het is essentieel de vinger aan de pols te houden, omdat de eieren heel snel overrijp zijn, licht Bossuyt toe. "Als je twaalf uur te laat bent, heb je niks meer. En dat kan natuurlijk makkelijk gebeuren, vooral 's nachts."



Bassins met jonge snoekbaarsjes.

Er wordt dan ook dagelijks om de 4 tot 5 uur gecontroleerd, vertelt Jiri Bossuyt. "Wij manipuleren de vrouwtjes ongeveer veertien dagen. In die periode worden ze intensief gecontroleerd. Eigenlijk is dat minder stressvol dan hoe het toe gaat in de natuur. De mannetjes zetten in het wild de paringsdans in, maken het nest en zijn in die periode heel agressief naar andere mannetjes. Dat veroorzaakt ook veel stress, zoals we in het verleden hebben meegemaakt. Mijn indruk is dat de vrouwtjesdieren na het afstrijken sneller herstellen in de zomerbatch. Met de wilde vis hadden we in die periode veel meer uitval."

Na het oogsten van de eieren gaan de ouderdieren minimaal drie maanden in de zomerbak om op verhaal te komen. De jonge visjes gaan in aparte kweekbakken en worden – tot ze op een gewicht van 10 tot 15 gram zitten – zo'n acht keer met de hand gesorteerd. "In het begin gebeurt dat elke 4,5 dagen. Dat moet ook wel, anders hou je niks over! De fellere en grotere eten dan de kleintjes op."

Afzet

De grote snoekbaars van Fish 2 Be gaat momenteel nog voor tachtig procent naar de wilde vijverhandel. Twintig procent wordt verkocht aan restaurants en groothandels. Daarbij gaat het om vissen van maximaal 1,5 kilo "Ik zou op den duur graag zelf een stuk daarvan grootbrengen. Dat moet in de toekomst gaan

lukken, zeker nu we nauw samenwerken met Carrefour. Die supermarkten doen veel met lokale producten, het zou daar mooi in het assortiment passen."

Belangrijkste afnemende landen voor onze kleine vissen zijn Zwitserland en Duitsland. "Dat zijn de twee landen waar zoetwatervis – en met name snoekbaars – heel populair is. Het is in beide landen een bekende vis op de kaart. Ik lever daar nu ook aan kleine kwekerijen met een recirculatiesysteem: zo'n zes in Zwitserland – waar ik 1 500 tot 10 000 vissen aan lever – en tien in Duitsland. Daar gaat het om wat grotere hoeveelheden bij de kwekerijen: tussen de 5 000 en 20 000."

Momenteel is Bossuyt bezig de productie stevig op te vijzelen. "We hebben nu vijf seizoenen per jaar, met een 'geboortegolf' om de 2,5 maand." Dat betekent veel werk en weinig vakantie. "Ik doe het werk samen met een medewerker. Daarnaast helpen mijn zus en vader soms mee."

Jiri Bossuyt is elke week in IJsselstein te vinden, om te helpen bij het sorteren en verzenden van de grote vis. Maar ook om in samenwerking met Jansen ervaring op te doen met opkweek.

Hij zou graag meer aan de horeca gaan leveren. Het commerciële plaatje rondkrijgen, is verreweg het moeilijkst, aldus Bossuyt. "Je moet een zeker volume hebben om die sector aan te spreken. En je



Zelf ontwikkeld droogvoer.

moet niet afhankelijk worden van een klant.”

Goed van smaak

De kracht van Fish 2 Be is het uiterlijk en de smaak van de vis, die vrijwel niet te onderscheiden zijn van wilde snoekbaars. En natuurlijk is het ook een groot voordeel dat de vis – ook in vergelijking met wilde snoekbaars – supervers is, aldus Jiri Bossuyt. *“Wij kunnen levende vis verkopen en we kunnen de hoeveelheden goed sturen, in tegenstelling tot visser van wildvangst. Dat voordeel geeft ons wel tot zeven dagen extra shelflife en veel minder verlies, ook voor de verkoper.”*

De kweek is duurzaam door het geringe waterverbruik van de recirculatiesystemen. *“Ons kweekstelsel verbruikt bijvoorbeeld veel minder energie dan kippen, door het hergebruik van het water en het efficiënte gebruik van energie. De voederconversie van onze kweek-snoekbaars ligt onder de 1. Nu bevat*

de voederkorrel voor onze volwassen dieren nog tot zestig procent ingrediënten afkomstig van vis. Maar ook dat verwacht ik in de toekomst naar beneden te krijgen, ten faveure van onder meer plantaardige eiwitten. Het voer zou ook nog een stuk duurzamer kunnen worden door het gebruik van dierlijk slachtafval.”

Bijna bij break-even

Jiri Bossuyt ziet de toekomst optimistisch tegemoet. *“We hebben de cyclus van de broedvissen onder de knie. Ook de opkweek gaat steeds beter. We hebben een lagere uitval dan voorheen: van de één miljoen jonge visjes blijven er zo’n 60 000 tot 70 000 over. We zouden naar vijftien procent willen, dat is twee keer zoveel. En dat moet mogelijk zijn op basis van de huidige resultaten.”*

Het grootste probleem is momenteel nog dat een aantal visjes geen zwemblaas ontwikkelt. *“Ik weet waardoor het komt: als ze uitkomen, komt er teveel olie vrij. Die blijft op het water liggen,*



Het transport vindt plaats in geïsoleerde tanks, waarin het water 24 uur op 1°C blijft.

Over Agropolis

Agropolis profileert zich als ‘broed- en kiemkamer’ voor agro-innovatie. De doelstelling is om een impuls te geven aan vernieuwende bedrijven in de land- en tuinbouw, om op die manier de concurrentiekracht te verhogen.

Bedrijven kunnen bij Agropolis terecht voor huisvesting, netwerking én begeleiding, kortom een totaalpakket van faciliteiten en diensten.

waardoor ze in hun eerste levensperiode niet altijd voldoende lucht kunnen hap-pen. Daardoor sluit de opening tussen zwemblaas en maag-darmkanaal zich niet wanneer dat zou moeten. Na dat groeistadium lukt dat niet meer. Ik ben nu bezig dat op te lossen door verbeteringen aan het filtersysteem. We werken daartoe nauw samen met het land- en tuinbouw onderzoekscentrum Inagro.”

In de toekomst wil hij graag zelf consumptievis gaan kweken. *“Daar is meer geld mee te verdienen dan met de voorkweek. Nu is het net niet rendabel. We zitten er tegen aan: ik verwacht dat we volgend kwartaal net over de break even gaan. En daarna er boven!”*

**Tekst en beeld:
Lieneke Schuitemaker**