



DE LEKKERSTE BV *

*Belgische Vis



FROM IDEA TO REALITY

Lessons learned



1. History : from Idea to Project
2. Aqua4C : Vision and Mission
3. Our Markets
4. Market results
5. Media attention
6. Market focus
7. USP's & Price
8. Support
9. Lessons learned



THE IDEA

Stijn Van Hoestenbergh
2009 PhD KUL Bioscience Engineering

"Sustainable Fish Farming"

- RAS (intensive & sustainable)
- Healthy fish
- From hatchery to grow out
- Ecological impact : feed !!!
- Possibility of integration



THE IDEA

2010

Aqua4C is born

2010-2014

4 years of R&D (species, feed, RAS, integration, polution)

2014

Construction of the industrial farm in Kruishoutem

2015

Reproduction under control

Start of grow out



Meet the Omega Perch
Local, healthy, tasty & sustainable



OMEGA PERCH

THE VISION

PROVIDE HEALTHY AND TASTY FISH FOR
THE NEXT GENERATIONS



OMEGA PERCH

THE MISSION

IN THE PURE RAIN WATER OF OUR ECOSYSTEM
WE LOCALLY FARM THE HEALTHY AND TASTY OMEGA PERCH.
WE STRIVE FOR MAXIMUM WELL BEING OF PEOPLE, ANIMAL
AND PLANET

- **Locally farmed** (carbon footprint)
- **Healthy** (Omega3, no micro plastics, no dioxins, no heavy metals, no antibiotics, no etoxyquine)
- **Tasty** (unique, sweet, appreciated taste)
- **Sustainable** (100% vegetarian fed)
- **Zero polution** impact on nature



OMEGA PERCH

OUR MARKETS

OBJECTIVES

- Belgium & The Netherlands
- Fresh (chilled) distribution
- Maximum reach



OMEGA PERCH

OUR MARKETS

- Fish mongers (via wholesale)
- Horeca (via wholesale)
- Retail (direct or via transformers)



OMEGA PERCH

MARKET SUPPORT

Fishmongers

POS material
Education
Cooking demo

Horeca

Events
Education
Fairs
Cooking demo

Retail

POS material
Education
Digital campaigns
In store tastings



OMEGA PERCH

MARKET RESULTS

Fishmongers	10 %
Horeca	20 %
Retail	70 %



OMEGA PERCH

MARKET RESULTS

- Get the message to the consumer
- Get the consumer to buy the product



OMEGA PERCH

MEDIA ATTENTION

2014 -2017

- TV
- Radio
- Magazines
- National press
- Regional press

**KU Leuven
meest
innovatieve
unief van
Europa**

• PHILIPPE GHYSENS •

WAT? T-PA (alteplase) 50 mg
 For Thrombolytic Therapy
 for L.A. Infarction
 1 Injection vial and
 1 set of syringes
 Boehringer
 Ingelheim

In 1979 ontdekte Désirée Collen de werking van de moleculaire cels Plasminogeen Activator (tPA). Dat is een eiwit dat bloedklonters oplost en de kans op overleven na een hartaanval aanzienlijk verhoogt. Een jaar later kreeg Collen een octrooi. Nog later werd tPA door de biotechgeneesmiddelen op de markt. Het levensreddend medicijn vandaag één van de standaardmiddelen om patiënten met beroertes te behandelen. Het is een bloedverdunner die bloedklonters tegen gaat. Naar schatting 150.000 levens redden de biotechgeneesmiddelen tPA, dat op de markt is gebracht door de medische firma Activase.

WAT? DE KANZEN!

WAT? DE KANZI

KU Leuven werkt al vele jaren aan de nieuwe generaties van fruit door het telen van optimale rassen. Zo is de Kanzi-appel in 2004 als een volledig nieuw appeltas ontwikkeld door het kruisen van wilde rassen met cultuurrassen in het toenmalige Fruitteeltcentrum van de KU Leuven. Dat gebeurde in samenwerking met fruitkweeker Johan Nicolai. Intussen werden wereldwijd al 7 miljoen Kanzi-bomen geplant. De appels uit Leuven worden geteeld in Oorlog, Zuid-Afrika, Chili, Nieuw-Zeeland, Australië en de VS. Ook de Greenstar werd ontwikkeld in een Leuvense labo.

WATZ SAMSONITE

Het materiaal voor de nieuwste generatie ultrasterke, ultralichte en krassvrije ruitkolf werd door Samsonite in samenwerking met de KU Leuven ontwikkeld. Professor Imaens Verpoest van de Composite Materials Group ging begin 2000 op zoek naar een nieuw materiaal dat zowel licht als sterk was. In totaal drie technische departementen van de Leuvense universiteit werkten samen aan het ontwikkelen van het materiaal. Het resultaat was een nieuw licht maar sterk composietmateriaal, Curv, dat bovendien bestand was tegen krassen. Curv wordt gemaakt door het weven van polypropyleenvezels. In 2009 lanceerde Samsonite, dat in Oudenaarde een productie-eenheid heeft, de ruitkolf met Curv. Het is een voorbeeld van technologie. Het werd de populairste koffer van Samsonite. Er werden al een half miljoen stuks van verkocht intussen.

De gezon

De gezonde supervis

op in gezuiverd en kerngezond hemelwater. Zijn voeder bestaat uit lokaal geselecteerde vegetarische grondstoffen, verrijkt met zeevieren. Om 1 kilo Omega Baars te produceren is 1,5 kilo van die voeding nodig, dat is de helft van wat een vis nodig heeft in de traditionele aquacultuur. Het water uit de kwekerij wordt ook gebruikt als meststof voor tomatensterras.

WAT? 3D-PRINTING

De KU Leuven is de bakermat van 3D-printing. Onder meer Jean-Pierre Kruth, hoogleraar Werktuigkunde, was één van de bouwers van een reusachtige metalprinter in de jaren 90. Veel producten worden nu ontwikkeld door niet langer met dure malen te werken, maar met individuele prototypes die worden geprint. De KU Leuven richtte in 2008 Layerwise op, het bedrijf dat als eerste ter wereld een kaakimplant op maat van een patiënt maakte en later werd overgenomen door '3D systems', een grote Amerikaanse speler. Het is één van België's snelst groeiende bedrijven en staat op Nasa's geboortegrond. Ook nu wordt er veel onderzoek gedaan op de nieuwste generatie van 3D-printing technologieën.

Received 10 May 2006; accepted 10 May 2006

Belgische toeristen gaven vorig jaar 1,4 miljard euro uit in Nederland. Belgische toeristen geven de komende maanden 1,5 miljard euro tijdens uitstappen in ons land. Dat blijkt uit cijfers over het reisverkeer van het Nederlandse Centraal bureau voor de Statistiek. Belgische toeristen worden op één na grootste bron van buitenlandse inkomsten voor Nederland. Enkel Duitsers geven meer uit: maar liefst 4,9 miljard – goed voor bijna de helft van de totale buitenlandse besteding in Nederland. Om de komende jaren de Nederlanders het meest uit in Duitsland: ruim 3 miljard euro.

Op 18 juni is het exact 201 jaar geleden dat de Slag bij Waterloo het definitieve einde van de Franse keizer Napoleon inluidde. Vanaf morgen wordt een bezoek aan het slagveld nog niet iets bij het leven, maar een uitdaging na het reizen. Het gebied is nu een leeuw bekend, kan met een speciale bril de slag herbeleven. Bezoekers krijgen via 5D-brillen (3D in beweging) de 210.000 Franse soldaten en de Pruisische bondgenoten in de omgeving te zien. Bij de gevechten te zien, maar ook 40.000 paarden en 1.500 kanonnen die gebruikt werden op het slagveld. Op het einde van de 'Live Tour Experience' kunnen bezoekers nog genieten van een prachtig uitzicht, veertig meter boven het slagveld. (EHOP)

Leerlingen van de Middelsschool Prins Van Oranje in Diest die een deeltje van de leerstof niet begrijpen, kunnen de informatie ook via een ander kanaal krijgen. YouTube. De instructie van de leerkracht wordt tijdens de les met een camera opgenomen en wordt op YouTube geplaatst. Het project is momenteel gericht op leerlingen uit het buitengewoon secundair onderwijs (BSO). «Het is een heel mooi project dat ook kan worden toegepast op de middenmoot van de klas. Met dit systeem willen we de leerlingen op zijn minst een eigen tempo geven», zegt de schoolcoördinator directeur Gert Van Passel. «Leerlingen die stiller zijn en meer tijd nodig hebben om vragen durven te stellen, bekijken de filmpjes vaker.» Een team van leerkrachten staat wel in de achtergrond. «Als leerlingen die met bijkomende vragen zitten. Volgend jaar wil de school ook met het systeem werken in de A-stroom (ASO).» (GMA)

Dankzij een nieuwe techniek die sinds kort wordt toegepast in het UZ Antwerpen hebben 70 tot 90 procent van de patiënten met prostaatkanker heel snel na de ingreep weer controle over hun blaas. Dat is veel meer dan bij de klassieke techniek, waar dat minstens vier maanden duurt.

Prostaatkanker is bij mannen de meest voorkomende vorm van kanker. De behandeling omvat meestal een chirurgische ingreep waarbij de tumor wordt verwijderd. Vooral de gevolgen van de

operatie schrikken nogal wat patiënten af, want de periode van herstel kan lang duren. «De patiënten worden lange tijd geconfronteerd met incontinentie en impotentie. Bij mannen die aan prostaatkanker lijden, is het verliezen van de controle over de blaas een grote angst», zegt uroloog Karen Fransis. «Het heeft een enorme impact op hun levenskwaliteit.»

Uit Italië
Eddie Walravens (69) uit Deurne moest op 20 april onder het mes. «Ik kreeg na de diagnose in mijn omgeving te horen dat

er nogal wat nadelen aan zo'n ingreep zitten, zoals oncontinentie. Dokter Fransis stelde voor om een nieuwe techniek uit Italië toe te passen.¹ Bij die techniek, die werd ontwikkeld door de Italiaanse urologische chirurg Aldo Boocardi, wordt de tumor ook verwijderd tijdens een kijkoperatie met een robot, maar wordt er via een andere toegang gewerkt. Doordat de kijkerbot binnengaat via de endeldarm of het rectum wordt de ruimte tussen blaas en schaambeender gespaard. Zo blijft de blaasbals, de inwendige sluitspier, beter intact. «Na de operatie werd de sonde

rechtstreeks in de blaas ingebracht», legt Eddie Walravens uit. «Na een week werd die verwijderd. Ze hadden me in het ziekenhuis een hoop incontinentiemateriaal meegegeven, maar dat heb ik uiteindelijk niet nodig gekregen».

«Het is een enorme stap vooruit voor de patiënten», vult dokter Francis aan. «Een grote groep van de patiënten deed er vier tot zes maanden over om terug controleren op zijn blaas te krijgen, een tweede groep zelfs tot een jaar. Bij de techniek van Bocciaardi is de controle er vaak al na veertien dagen weer.» (PhG)



Patient Eddie Walravens. Foto De Freine

Hier groeit vis van eigen kweek

De eerste duurzaam gekweekte Belgische vis is klaar om ons bord te veroveren. Van doctor tot visboer: voor Stijn Van Hoestenbergh gaat een droom in vervulling. 'We willen impact met deze vis.'

PIET RENSON
KUNSTENKUTEN

In de velden van Kruishoutem, achter een reeks tomatenserres, doemt Aqua4, op de gloednieuwe viskwekerij van de bioloog Stijn Van Hoestenbergh. Een droom in een witte doos, lijkt het. In deze hypermoderne fabriek groeit de omegabaars, de eerste duurzame Belgische kweekvis. Na een jaar bouwen staat de installatie op punt. De eerste ladingen van eigen kweek werden de voorbije maanden in een proeffase verkocht aan enkele vishandels en restaurants. Vanaf nu wordt het serieus. Aqua4 wil 200 ton vis per jaar verkopen. De eerste commerciële omegabaars werd gisteren officieel geproefd door minister van Landbouw Joëlle Schauvliege (CD&V).

Het is geen toeval dat de minister de kweekrij opent. Voor Vlaanderen is dit project iets om mee uit te pakken. Aquacultuur heeft geen al te best imago. We associëren het met goedkope en eerder onaanakkelijke tilapia of pangasius uit de vervuilde Vietnamese Mekongdelta. Of met gekweekte Noorse zalm die vol antibiotica zit. Voor één kilogram kweekvis is gemiddeld drie kilo wilde vis nodig.

'Dat moest anders', zegt Van Hoestenbergh. Het verhaal van de omegabaars - de kweekvis die zijn variant van de oegomonkel Australische jadenbaars zo omdat hij vol omega-3 vetzuren zit - begon uit verontwaardiging. De bioloog werkte na zijn studies enkele jaren in scampi-oeders op de Seychellen, en nadien in een Vlaams visvoederbedrijf. Hij is ook een fervent duiker. Hij zag hoe verontreinigde kweekvisuizen waren voor het milieu. 'Binnen afzienbare tijd eet de wereldbevolking meer gekweekte dan wilde vis. Als we dat proces niet duurzamer maken, is de impact op de wereldzeeën niet te overzien.'

Uniek in de wereld

De bioloog dook opnieuw het labo in en ging tijdens een doctoraatsstudie aan de KU Leuven op zoek: eerst naar een vis die zich gemakkelijk in een gesloten circuit laat kweken, vervolgens naar de ideale vegetarische voeding voor die vis. Met die voeding staat of valt de duurzaamheid van de vis.

Van Hoestenbergh laat ons proeven van een korentje het bevat algen, tarwe, plantaardige olie en soja. De samenstelling en de verdeling daarvan over de basissen moet precies goed zitten. Dat bepaalt de smaak van de vis en de efficiëntie van het hele proces. Hij glimlacht. 'We zijn uitgekomen op 1,5 kilogram voeder per kilogram geproduceerde vis. Dat is ongelooflijk scherp. Veel meer mocht het niet zijn, of de vis was niet meer rendabel. Een vis opkweken met plantaardig voedsel kost sowieso meer dan met visolie of vismeel.'

Natuurlijk wil ik hier geld mee verdienen. Maar ik wil vooral ook een klein beetje de wereld veranderen.

UITVINDER OMEGABAARS
STIJN VAN HOESTENBERGH

Op termijn wil Van Hoestenbergh de soja, die van buiten Europa komt, vervangen door lokaal geproduceerd insectenmeel of quinoa. Dan is de vis honderd procent Belgisch. Het blijft werk in progress.

We stappen naar buiten. Weerders zien we de serres van Tomato Masters, een van de grootste Belgische tomatenkwekerijen. 'Wij gebruiken hun restwater en het regenwater dat van de serres afloopt. In ruil krijgen zij van ons binnenkort gefilterd afvalwater uit onze bassins, dat nog vol meststoffen zit. De leiding daarvoor gaan we volgend jaar bouwen.' De samenwerking tussen een groentefleuter en een viskweker is uniek in de wereld. Voortlog doet niemand zoiet op grote schaal, omdat de uitwisseling nogal wat investeringen vergt. Maar het potentieel van aquaponics - vis in combinatie met groenteteelt - is enorm. Hier zit toekomst in.'

BIO
STIJN
VAN HOESTENBERGH

Geboorn in Jabbeke (36), woont in Gent.
Studeerde biologie aan de KU Leuven.
Werkte na zijn studies op de Seychellen, als adviseur voor grote scampi-kwekerijen. Terug in België werkte hij drie jaar voor een visvoederbedrijf.
Verontwaardigd over het verontreinigde karakter van traditionele kweekvis trok hij weer naar de universiteit, waar hij in een doctoraat de duurzame omegabaars op punt stelde.

Bouwde vorig jaar, na zes jaar studie, een kweekrij. Die is nu officieel geopend.

CIJFERS
OMEGABAARS

4 miljoen euro: was nodig om de kweekrij Aqua4 operationeel te krijgen.

200 ton: zoveel omegabaars moet de kweekrij op kruissnelheid jaarlijks produceren.

3,5 kilogram: plantaardige voeding nodig voor 1 kilogram geproduceerde vis. De traditionele aquacultuur consumeert 3 kilogram wilde vis per kilogram kweekvis.

50 liter: benodigd water per kilo omegabaars. Voor een kilo rundvlees is dat gemiddeld 15.000 liter.

17 euro: voor die prijs wordt de vis gemiddeld verkocht in de vishandel.

En toch. Aan de kweek van een vis die duurzaam, lekker én rendabel is voor commerciële kweek, ging uiteindelijk zes jaar studie en experimenteren vooraf. 'Een goede vijf jaar geleden voerden we onze eerste vissen uit Australië in. Hun jongen hebben nu de leeftijd om zich voort te planten. De cyclus is rond, nu kunnen we op grote schaal produceren.'

Van het voederen tot het zuiveren van het water: alles gebeurt automatisch. Elke parameter in het proces moet op elk moment goed zitten, of een deel van de oogst gaat verloren. Dat zou een economische ramp betekenen.

In de kweekrij werd sinds de eerste spandoek een jaar geleden 1 miljoen euro gepompt. De KU Leuven stapte in, net als KBC, Fortis, enkele privé-investeers en businessangels die geloven in de toekomst van duurzame aquacultuur. Zo'n 25 partners in totaal. 'Het blijft risicokapitaal', zegt Van Hoestenbergh. 'Nu komt de echte moeilijke stap: de vis verkocht krijgen.'

Is de consument klaar voor fabriekskvis? 'De Vlaaming denkt bij vis nog steeds aan wilde vis. Kweekvis is minder sexy', geeft Van Hoestenbergh toe. 'Maar ik denk dat de tijd rijp is voor verandering. De mensen beseffen dat we met overbevissing onze zeeën om zeep helpen. Het verhaal van duurzaam en lokaal gekweekte voeding slaat aan. Dit kan een manier zijn om voor lekkere Belgische vis op het bord te krijgen.'

De jonge visboer slaagde er alvast in enkele bekende chefs mee te krijgen. Involk Jeroen Meus wijdde een aflevering aan de omegabaars en noemde hem 'een verrassende vis met karakter'. Toon Dierckx van het sterrenrestaurant Alerthe in Leuven hielp mee de smaak van de vis te verfijnen. De baars wordt voortlopig alleen verkocht aan de omegabaars en noemde hem 'een verrassende vis met karakter'. 'Voor supermarkten zijn we te klein. Het blijft een nicheproduct', zegt de kweker.

Rollercoaster

Van Hoestenbergh gaat weer aan het werk tussen de grote bassins waarin zijn vissen zwemmen. Hij moet nog de laatste hand leggen aan zijn openingspech. De witte feesttent voor de kweekrij moet klaargemaakt worden voor de tweewondergenoot met groenteteelt - is enorm. Hier zit toekomst in, en zijn vier medewerkers op een rollercoaster.



Stijn Van Hoestenbergh: 'Het voorbije jaar was een rollercoaster. Ik had het slopende leven van een startende ondernemer toch wat onderschat.'

© THOMAS DE ROOVER



ZEEBRUGGE TOCH GEEN HUB VOOR PANGASIU

De haven van Zeebrugge zal dan toch niet fungeren als internationale hub voor de invoer van Vietnamese pangasiusfilets. In 2013 tekenden Joachim Coens, de gedelegeerd bestuurder van de haven, en Hilde Crevits, toenmalig minister van Haveren (toen CD&V), een overeenkomst met de Vietnamese federatie van producenten en exporteurs van vis. Daarin stond dat alle pangasius van Vietnamese oorsprong zou passeren via Zeebrugge. Dat plan gaat nu niet door. In 2013 al was er protest gerezen bij de visserssector. Ook actiegroepen voor duurzame vis-

kweek vonden het niet kunnen dat Zeebrugge zijn naam verbond aan een vis met een 'kwalijke reputatie'. Over dat punt lijkt het plan te zijn gestruikelde. 'Het was de bedoeling om in Vietnam de nodige inspanningen te doen met de pangasiusexporteurs en onder meer te kijken naar het implementeren van kwaliteitslabels', zegt Coens. 'Daar is het vastgelopen. Wij sluiten niets uit, maar Vietnam is aan zet.' Volgens Filip De Bliet van de actiegroep Clinka heeft de Noorse zalm de pangasius in Zeebrugge vervangen, ondanks zijn even kwalijke reputatie.

De tijd is rijp voor verandering. Mensen beseffen dat duurzaam gekweekte vis een manier is om lekkere Belgische vis op het bord te krijgen.

lacht hij nog. 'Ik had het slopende leven van een startende ondernemer toch wat onderschat'. Een visafabriek is nog iets anders dan een kousenwinkel. Het betekent continue opvoeding. Weekends en nachten van wacht. Naar de fabriek sjezen als een van de parameters op het slaat.

'Ik heb me de afgelopen maanden wel eens afgevraagd: waar ben ik in godsnaam mee bezig? Maar het is pionieren. En dat voelt goed. Natuurlijk wil ik hier geld mee verdienen. Maar ik wil vooral ook een klein beetje de wereld veranderen.'

De jonge viskweker droogt al van meer. 'Amper 10 procent van de vis die we in België eten, wordt gekweekt op eigen bodem. Daar zit nog veel marge in. We zouden aan 1 procent moeten kunnen geraken. Ik droom van nog meer kweekrijen, op andere locaties. Waarom niet? Maar eerst deze eerste witte doos op toeren toren draaien. En weg bent hij. De minister wacht.'



AFLEVERING 4:
OMEGABAARS, VIS UIT KRUISSHOUTEM

‘Als we vis van het land leren eten, kunnen we de zee eindelijk beschermen’

Kun je vis kweken op een manier die niet vervuילend, onappetijtelijk of simpelweg onverantwoord is? Stijn Van Hoestenberghé onderzocht het voor zijn doctoraat en bouwde met zijn bevindingen een viskwekerij in Kruishoutem. Zijn ‘omegabaars’, die dit weekend op de markt komt, kan onze viskeuken een pak ecologischer maken. Als we hem willen eten.

Belgische vis is Noordzevis, zo hebben we het altijd graag gehad. Maar wat Belgen op hun visdag eten, is iets anders. Het is vooral kweekvis en het is vooral ingevoerd – uit Nederland en Noorwegen, maar ook uit China en Vietnam. Zelf voorzien we in maar acht procent van onze vis- en schaaldierenconsumptie. Elke winter lijkt het moeilijker om nog een vis van het jaar te kiezen uit de aanvoer van onze krimpende en veranderde vloot. Intussen kijkt de rest van de wereld in een andere richting: die van de aquacultuur, of hoe je vissen in gevangenschap kweekt. Over tien jaar eet de wereldbevolking meer vis uit kwekerijen dan uit het wild, lees ik in de doctoraatsverhandeling van Stijn Van Hoestenberghé. Stijn Van Hoestenberghé verdedigde in mei zijn doctoraat over duurzame kweekvis aan de KU Leuven. Op dat moment was hij al voltijds viskweker in Kruishoutem, in een cleane zwart-witte nieuwbouw tussen de maisvelden en tomatenkasen. Afgelopen donderdag pikte zijn groothandelaar er een eerste lading panklare vissen op. Vanaf dit weekend worden ze in restaurants en viswinkels aangeprezen als ‘omegabaars’. Omdat ze van nature bijzonder rijk zijn aan gezonde omega 3-vetzuren, zegt Van Hoestenberghé. ‘Rijker nog dan veel andere vette vissen, zoals zalm.’

Scampi's op de Seychellen

Een gekweekte vis met een gezond image: als het lukt, is alleen dat al een prestatie. We associëren visting met zalm die vol parasieten zitten, of met goedkope pangasius uit de vervuilde Mekongdelta in Vietnam. Van Hoestenberghé kent de problemen maar al te goed. ‘Nadat ik was afgestudeerd als bioloog, ging ik in de visvoederindustrie aan de slag. Ik werkte drie jaar op de Seychellen, als adviseur voor scampikwekerijen. Maar ik was al die tijd ook een natuurliefhebber, ik ging graag duiken. Onder water zie je pas goed wat de visserij en de vis-

kweek aanrichten in de oceaan. Ik vond dat er iets mocht veranderen.’ Hij kreeg de mogelijkheid om te doctoreren en greep zijn kans. ‘Het budget was beperkt. We installeerden ons op een kraakpandachtige plek in Leuven en begonnen te zoeken: eerst naar een vissoort die we milieuvriendelijk zouden kunnen kweken, dan naar een zo plantaardig mogelijk dieet voor die soort.’

Je eet toch ook geen tijgers

Aquacultuur is een relatief jonge industrie, die nog maar sinds de jaren 50 ontwikkeld wordt. Een cruciale denkfout is daarbij nog nooit verholpen: we kweken vooral de vissen die we graag eten. Niet de vissen die geschikt zijn om te kweken. ‘Vissen die hier populair zijn, zoals zalm en forel, zijn roofvissen. Ook als je ze kweekt, moet je ze vis voederen. Het is alsof we voor ons vlees tijgers en wolven zouden vermesten: even absurd. Gemiddeld is er in de EU 3 kilo wilde vis nodig om 1 kilo kweekvis te produceren. Nefast voor het leven in onze oceanen.’

Soms wordt hij er woest van, zegt Van Hoestenberghé. ‘In Peru, een belangrijke exporteur van vismeel, zijn de anjovisbestanden al aan het verdwijnen doordat er zoveel op anjovis gevestigd wordt voor de voederindustrie. De oplossing is

nu gezegd om krill te gaan vangen in Antarctica en dat dan maar te gebruiken als voer. Maar dat krill dient voor zoveel andere dieren in de zee als voedsel. Ook walvissen en pingvins boeren achteruit omdat ze geen eten meer vinden.’

Met zijn omegabaars wil hij bewijzen dat je ook zonder vismeel en visolie goede vis kunt produceren. Hij houdt een bakje met voer onder mijn neus. Het ruikt naar ontbijtgranen.

We lopen door de grote hal waar de vissen groeien. Niets verradt dat het hier wemelt van het leven. ‘Hier zitten er dertienduizend in, allemaal 10 gram groot’, zegt Van Hoestenberghé bij een van de betonnen bassins. Worden ze niet gek, zo dicht op een opgesloten? ‘Nee, ze vormen ook in de natuur grote scholen en hokken soms samen in kleine ruimtes. Kunnen ze dat niet doen, dan voelen ze zich onveilig. Als ik er hier maar honderd in steek, raken ze gestresseerd.’ Hij grabbelt nog een hand voeder uit een bakje. ‘Wil je echt niet proeven? Ik weet precies wat erin zit, want ik heb het zelf samengesteld. Moest wel, want je vindt in de handel geen visvoer zonder vis. Er zitten algen in, maïs, lijnzaad en koolzaad. Het enige wat van buiten Europa komt, is de soja, die voor eiwitten zorgt. Daarvoor willen we dus alternatieven zoeken. Misschien kunnen we lokaal gekweekte insecten in de plaats gebruiken. Of quinoa.’

Vis van de groenteboer

Omegabaars komt van nature voor in Australië, waar hij *jude perch* heet en ook op kleine schaal gekweekt wordt. ‘Hij wordt er gegeten, maar ik kan niet garanderen dat het altijd smaakt. Want als je hem in vijvers houdt, krijgt hij een grondsmaak. Hier doen we dat helemaal anders.’ In de bassins staat helder regenwater dat ter plaatse gefilterd en zo veel mogelijk hergebruikt wordt. ‘Per kilo vis hebben we maar vijftig liter water nodig.’ Het water dat niet meer voor de vissen kan dienen, gaat naar de buren: Tomato Masters, een van de grootste tomatenkwekerijen van het



Stijn Van Hoestenberghé: doctor en viskweker. © Fred Debrack

A REVOLUTION A DAY 50/78



>>> Lees verder op blz. 22



**Heeft u
nieuws?**
Neem contact
op met
Marc
De Sutter
Telefoon
03-561.19.58
Mail
uwgemeente@
nieuwsblad.be
(bijvoorbeeld:
oudenaarde@
nieuwsblad.be)

Aqua4C opent ecologische viskwekerij in Kruishoutem

"Omegabaars is een gezonde vegetariër"

KRUISSHOUTEM

In de Karreweg in Kruishoutem is gisteren een viskwekerij geopend. Met de omegabaars brengt het bedrijf de eerste en meteen ook enige ecologisch gekweekte consumptievijvis op de markt. Vanaf januari is de vis ook in de winkel te vinden.

PAUL DARRAGAS

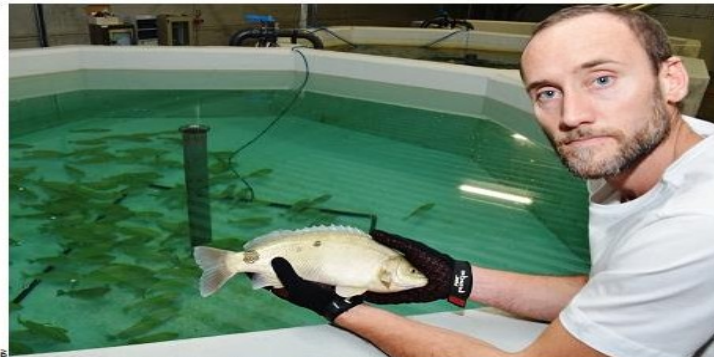
Drie jaar na zijn doctoraatsthesis aan de KU Leuven heeft bioloog Stijn Van Hoestenbergh (36) zijn onderzoek naar duurzaam geteelde vis in de praktijk omgezet. In zijn bedrijf Aqua4C wordt de nieuwe omegabaars gekweekt, een vis die het resultaat is van intensief wetenschappelijk en culinair onderzoek.

In september vorig jaar werd de eerste steen van zijn viskwekerij gelegd en tijdens de voorbije zomer werd de eerste viskweek er opgestart. Vanaf januari moet de eerste omegabaars bij de visboer in de winkel liggen.

"Ik voerde onderzoek naar de mogelijkheden om via ecologische teelt een gezonde en duurzame vissoort te kweken die tegelijk ook smaakvol is", vertelt Stijn Van Hoestenbergh.

500 kleine visjes

"We weten dat er in grote mate overbevissing is van de visbestanden op zee. In België wordt jaarlijks 300.000 ton vis verbruikt, maar daar is nauwelijks lokaal gekweekte vis bij. Daar wilde ik iets aan doen." Stijn Van Hoestenbergh koos voor de Australische zoetwatervis *jade perch* en herdoopte die tot omegabaars. "Omdat onze vis veel omega 3-vetzuren bevat en dus een gezonde en eiwitrijke vis van hoge



Stijn Van Hoestenbergh is al volop gestart met de kweek van omegabaars.

**STIJN
VAN HOESTENBERGHE**
OPRICHTER AQUA4C

**"Met onze lokaal
gekweekte omegabaars
bieden we een oplossing
voor de overbevissing
op zee"**

kwaliteit is. Vanuit Australië werden 500 kleine visjes ingevoerd en daarmee wordt nu volop gekweekt. Van smaak kan je de vis vergelijken met dorade, zeebaars, forel of paling."

"De omegabaars is een nieuwe vis-

soort voor de Belgische en Europese markt. Hij wordt geteeld met alleen plantaardig voedsel. Dat betekent dat we geen wilde vis in de vorm van visolie in het voedsel moeten gebruiken."

Zonder hormonen

In tegenstelling tot andere vissen is de omegabaars geen carnivoor. Kortom, de omegabaars is een echte vegetariër. "Andere kenmerken zijn de snelle groei en de graatloze en witte filets", klinkt het nog. "De vis is weinig vatbaar voor ziekten en kan dus zonder hormonen of antibiotica worden grootgebracht."

"We hebben een productiecapaciteit van 200 ton per jaar en mikken in de eerste plaats op de Belgische

markt." De viskwekerij heeft een oppervlakte van 2.600 vierkante meter en vergde een investering van 4 miljoen euro.

"We werken met een gesloten systeem", vertelt Stijn Van Hoestenbergh. "Het water wordt gezuiverd en maximaal hergebruikt. Om de impact op de natuur te beperken, werken we samen met onze burens van de tomatenkwekerij Tomato Masters. We krijgen de restwarmte van de serres aangeleverd om ons water op te warmen. In de toekomst zal het gefilterde afvalwater van onze kwekerij naar de tomatenkwekerij gaan om de planten te voeden."

INFO
www.omegabaars.be

Armeense homejacker na tien jaar opgepakt

LAARNE

Een van de zes Armeniërs die in 2005 een homejacking pleegde op een gezin op de Heirweg in Laarne, is na tien jaar opgepakt. De man leefde ondergedoken in Spanje en Frankrijk. Hij riskeert nu acht jaar cel.

De feiten vonden plaats op 19 juli van 2005. De Armeniër Haik G. drong toen samen met vijf landgenoten gemaskerd en gewapend het huis binnen van Karel De Grootte. De man en zijn vrouw baastten toen een autohandel en een café uit, en waren niet thuis. Hun drie minderjarige kinderen waren wel in de woning. De oudste, een jongen van 16 jaar, zat te televisie te kijken toen de overvallers binnenstormden. De andere twee sliepen. De kinderen werden

brutaal uit hun slaap gehaald, kregen een pistool tegen het hoofd en werden vastgebonden. De jongen verzette zich tegen de indringers, en moest een aantal klappen incasseren. Toen kort daarna hun ouders thuiskwamen, ontstond opnieuw een gevecht. In het tumult namen de overvallers de benen en graaiden ze nog de handtas mee van de vrouw. De homejackers werden veroordeeld tot celstraffen tot tien jaar, maar belandden niet allemaal in de cel. Haik G., die werd veroordeeld tot acht jaar cel, nam de benen en vluchtte naar Spanje. Pas tien jaar later werd hij opgepakt in Frankrijk. Hij leefde al die tijd ondergedoken. De man werd uitgeleverd aan België en voor de correctionele rechtbank in Dendermonde gebracht. Hij drong samen met zijn advocaat Katrien Van der Straeten

aan op een lichtere straf. "Deze man heeft spijt van wat hij heeft gedaan", pleitte Van der Straeten. "Hij zou de feiten nooit gepleegd hebben als hij had geweten dat er kinderen aanwezig waren. Ik vraag om deze man te veroordelen, maar tot vijf jaar waarvan twee jaar met uitsluiting in plaats van tot acht jaar effectief." De man zelf stond smikkend voor de rechter. Ook zijn familie was aanwezig in de zaal. "Ik heb een grote fout gemaakt", gaf hij toe. "Ik heb ondertussen zelf ook twee kinderen. Ik heb enorm veel spijt." Openbaar aanklager Ann Soenens had weinig oren naar de smeekbede. "Die kinderen hebben trauma's opgelopen voor het leven", sneerde Soenens. "Hij is gevlucht omdat hij bang was voor zijn straf." Vonnis op 30 november. (25/5)

WETTEREN Koperdieven gesnapt

Een politiepatrrouille kon zondagnacht drie mannen inrekenen aan het station van Wetteren, op het perron richting Gent. "Bij controle bleken zij in het bezit van grote rollen aardingskabel en inbrekersmateriaal", laat het parket weten. "De mannen hadden metalen deltsels van toezichtputten van kabelgoten geopend en de aardingskabels tussen de toezichtputten verwijderd. Die kabels zijn gemaakt van puur koper en zijn veel geld waard", zegt Stefan Schamp van de Wetterse politie. "Een maand geleden werden ook al kabels gestolen op de werf aan het station van Schellebelle. Zo'n diefstal is specialistenwerk. Heel wat dieven lieten al het leven tijdens zo'n klus." Het trio dieven, afkomstig uit het Waalse Chatelet (respectievelijk 28, 35 en 36 jaar oud, werd gisteren voorgeleid voor de onderzoeksrechter. (25/5)

Schedelboring als laatste hoop tegen clusterhoofdpijn

Peter Ketellegers (33), de man die nu al anderhalf jaar lang elke dag te maken krijgt met hevige aanvallen van clusterhoofdpijn, is toe aan zijn laatste redmiddel. 'Mijn euthanasiedossier loopt', zegt hij, 'maar op 3 september zal ik eerst nog een schedelboring ondergaan.'

In 2007 kreeg Peter Ketellegers te maken met hevige hoofdpijn. Na onderzoeken bleek dat Peter aan een agressieve vorm van clusterhoofdpijn leed.

Niets hielp tegen de pijn, en met deze behandeling is hij toe aan zijn laatste redmiddel. 'Mijn euthanasiedossier loopt',

zegt hij, 'maar op 3 september zal ik eerst nog een schedelboring ondergaan.'

'De dokters zijn van mening dat ze daarmee tot dertig procent van de pijn kunnen wegnemen. Als dit niet lukt, zijn al mijn opties opgebruikt.'

'Ik draag nu zware morfinepijlers. Wel, de

pijn gonst erdoorheen. Het middel Imitrex helpt ook niet. Bij veel lotgenoten wel, maar de injecties zijn duur en worden slechts gedeeltelijk terugbetaald door het ziekenfonds. Waarom doet minister van Volksgezondheid Maggie De Block daar niets aan? Ik vraag dat niet voor mij, maar voor mijn lotgenoten die er wel iets aan hebben. Het ergste vind ik dat clusterhoofdpijn niet erkend wordt door

minister De Block.'

'De kans bestaat dat ik verlamd zal zijn na de operatie, maar dat risico neem ik', zegt hij. 'Ik doe dit voor mijn familie. Onze kleinste is acht, hij kwam vorige week naast me zitten: Papa, ge gaar toch niet dood? Wat zeg je dan?'
(JSM)



Pornosuperette sluit de deuren

De befaamde ' pornosuperette' in Erembodegem bij Aalst is gesloten en blijft dat wellicht ook. De winkel raakte bekend nadat de uitbaters werden herkend in de pornofilm 'De Beurtwinkel', die werd gedraaid in de kruidenierszaak zelf. Volgens een briefje aan het raam zal er een 'wijziging in de zaak' gebeuren, waarna de winkel opnieuw opengaat'. De eigenaars van het gebouw willen de huurders het liefst weg. De huur is al maanden niet betaald en in de vakantie bleef de superette dicht. Op 16 september komt de zaak voor de rechtbank. Mogelijk worden de huurders uit het pand gezet.
(JLS)

Belgische snelwegen gevaarlijker dan die in buurlanden

In een studie van de European Transport Safety Council scoort België met een dertiende plaats slecht als het gaat over het risico op een dodelijk ongeval op de autosnelwegen. Mobiliteitsclub VAB vroeg aan 2.000 automobilisten wat onze snelwegen gevaarlijker maakt dan die in de buurlanden. Grootste pijnpunt vormt de verkeersinfrastructuur. Grote stukken van onze snelwegen blijven onvoldoende scoren op het vlak van kwaliteit van het wegdek en de wegmarteringen. Een zwak punt zijn de talrijke op- en afritten in ons land. Ook de toename van het vrachtverkeer werd aangehaald als probleem. Volgens 4 op de 10 van de ondervraagden is het ook veiliger op buitenlandse snelwegen omdat daar meer controles zijn, zowel op snelheid als op sociaal gedrag als afstand houden.
(JLJ)

Belgisch, gezond, ecologisch gekweekt én lekker

'SUPERVIS' volgende week op uw bord

Wat begon als een studentenproject is nu een Vlaamse supervis die op een vegetarisch dieet staat én binnenkort op uw bord ligt. 'Omdat hij zo gezond is, noemen we hem de omegabaars', zegt kweker Stijn Van Hoestenbergh. KATJE DE CONINCK



Een veggie-vis als oplossing voor de overbevissing en het uitsterven van bepaalde vissoorten? Als het aan bedenker Stijn Van Hoestenbergh ligt, is dat alvast wel het geval. Voor hem is aquacultuur of visteelt de uitweg voor een probleem dat steeds nijpender wordt. 'In België komt amper 0,1 procent van de gekweekte vis uit eigen kweek. We hebben meer voedsel nodig, maar er is steeds minder vis beschikbaar.'

Helaas is net die aquacultuur ook een van de meest vervuilende agro-industrieën. Dat moet anders kunnen, dacht Van Hoestenbergh. Vijf jaar geleden begon hij aan een doctoraatsstudie aan de KU Leuven. De bedoeling was om een gezonde vis te kweken op een ecologische manier. 'Ik koos voor de jade perch, een zoetwatervis. Omdat hij lekker is en duurzaam kan worden gekweekt. Zo heeft hij niet veel water nodig. We gaven hem de naam omegabaars, omdat hij van nature rijk is aan omega 3-vetzuren.'

De vis heeft ook geen antibiotica of hormonen nodig, want hij is sterk. Een echt superbeestje dus. Extra voordeel: de omegabaars is een vegetariër. 'Normaal gezien heb je gemiddeld drie kilo wilde vis nodig in de vorm van vismeel of visolie, om 1 kilo vis te telen. Door hem op plantaardige voeding op te kweken, zetten wij minder druk op de vispopulatie.'

De vis werd eerst gekweekt in een tomatenserre, met de bakens van de vissen onder de planten. 'Maar uiteindelijk bleek het handiger om de teelten los van elkaar te houden.'

200 ton per jaar

Maar de vraag van 1 miljoen is natuurlijk: hoe smaakt de vis? Goed, als we een van de chefs mogen geloven die er vanaf september mee begint te koken. 'Het is een heel vaste vis, maar omdat hij licht vettig is, is hij ook heel zacht en aangenaam van smaak', zegt chef-kok Koen Devos van La Cravache in Rekkem. 'Als je hem rookt, heeft hij iets van paling. Qua smaak is hij meer te vergelijken met zeebaars of forel.'

Afgelopen weekend werd de vis 'gelanceerd' met een menu in restaurant Arenberg in Heverlee. Vanaf volgende week is hij in een select aantal restaurants en viswinkels in Vlaanderen te vinden. In november wordt de omegabaars breder verspreid in vishandels. 'Hij zal tussen 16 en 18 euro per kilo kosten', zegt Van Hoestenbergh. 'We mikken in het begin op 200 ton productie per jaar. Niet genoeg om aan supermarkten te leveren. Al is het wel de bedoeling om als de vis aanslaat, op termijn meer kwekerijen te bouwen. Pas als je dit op grote schaal kan doen, kan je een effect zien op de overbevissing.'

INFO www.omegabaars.be

Zo wordt de ecologische omegabaars gekweekt

Vissen worden gekweekt in regenwater dat op de tomatenserres valt.





OMEGA PERCH

MARKET FOCUS

Fishmongers

10 %

Horeca

20 %

Retail

70 %



OMEGA PERCH

Retail focus

- Maximum exposure
- National distribution
- Link to sustainability image of the retailer
- Consumer : I trust my retailer
- National promotion & story telling
- Belgium & The Netherlands



OMEGA PERCH

THE MISSION

IN THE PURE RAIN WATER OF OUR ECOSYSTEM
WE LOCALLY FARM THE HEALTHY AND TASTY OMEGA PERCH.
WE STRIVE FOR MAXIMUM WELL BEING OF PEOPLE, ANIMALS
AND THE PLANET

- **Locally farmed** (carbon footprint)
- **Healthy** (Omega3, no micro plastics, no dioxins, no heavy metals, no antibiotics, no etoxyquine)
- **Tasty** (unique sweet, appreciated taste)
- **Sustainable** (100% vegetarian fed)
- **Zero polution** impact on nature



OMEGA PERCH

THE PRICE OF SUSTAINABILITY

Is the consumer interested?

Is he willing to pay for it?

Not really.... (everything is sustainable, right???)



OMEGA PERCH

THE PRICE OF SUSTAINABILITY

SUSTAINABLE PRODUCT



SUTAINABLE BUSINESS



ECONOMY OF SCALE



OMEGA PERCH

FULL CHAIN SUPPORT

- Academic world
- Producer
- Chain of distribution
- Media
- Government



OMEGA PERCH

LESSONS LEARNED

- Reach the consumer
- Marketing & Communication
- Price setting and affordability
- Board of directors
- Investors



FROM IDEA TO REALITY

THANK YOU !

Eat local & sustainable