

# Vooraf

Beste Vlaams-Brabanders,

U hebt een speciaal Europa-nummer in handen. Het motto van dit nummer is 'Europa verrassend dichtbij'. Europa is letterlijk dichtbij, met de Europese instellingen in Brussel, wat in Vlaams-Brabant zorgt voor heel wat investeringen en tewerkstelling. Europa staat ons ook bij met subsidies voor vernieuwende initiatieven op vlak van economie, van natuurbeheer, van plattelandontwikkeling, enzomeer. Europese steun gaat niet alleen naar verafgelegen streken, maar komt ook een provincie als Vlaams-Brabant ten goede. Europa moet nochtans meer zijn dan een fonds dat subsidies of steun verdeelt. De Europese gedachte blijft vandaag nog even actueel. Ook vandaag hebben we veel meer te winnen bij een intense samenwerking tussen Europese landen dan bij het opnieuw terugplooiën binnen nationale grenzen. Europese samenwerking biedt veel voordelen, voor een open economie en een uitwisseling op veel vlakken. Zoals het in een democratie hoort, wordt er ook kritiek uitgeoefend en volop gediscuteerd over de politieke beslissingen van de Europese Raad. Maar dat belet niet dat we allemaal Europa nodig hebben om de uitdagingen van de toekomst aan te gaan. Zoals John Kennedy al deed, kunnen we de vraag stellen: 'Vraag niet alleen wat Europa kan doen voor u, maar ook wat u kan doen voor Europa'.

**Lodewijk De Witte**  
*provinciegouverneur,  
 namens de deputatie*



**'Het project Falomi helpt academici om de stap naar het ondernemerschap te zetten.'**

8

## Colofon

### de Vlaamse Brabander

oktober 2011 | nr. 45  
 Verschijnt 7 keer per jaar.  
 Een uitgave van de Informatiedienst van de provincie Vlaams-Brabant in opdracht van de deputatie.

**Realisatie**  
 Jansen & Janssen, [www.jaja.be](http://www.jaja.be)

**Verantwoordelijke uitgever**  
 Marc Collier - provinciegriffier  
 Provincieplein 1, 3010 Leuven

**Redactieadres**  
 Provincie Vlaams-Brabant  
 Informatiedienst  
 Provincieplein 1, 3010 Leuven  
 T 016-26 70 00  
 F 016-26 71 68  
 e-mail: [info@vlaamsbrabant.be](mailto:info@vlaamsbrabant.be)  
[www.vlaamsbrabant.be](http://www.vlaamsbrabant.be)

De gegevens worden verwerkt in overeenstemming met de wet van 8 december 1992 tot bescherming van de persoonlijke levenssfeer.

# Inhoud



## 6 GENIETEN Woudapen in Zoutleeuw

Ontdek hoe zeldzame dier- en plantensoorten opnieuw gedijen in het provinciedomein het Vinne.

## 8 IN DE COULISSEN Ruimte voor wetenschap

Zo biedt je onderzoekers een perfect kader om zich op hun kerntaken te focussen.

## 11 KNOWHOW Agrarisch design

Landschapsarchitect Erwin Dunon over de inplanting van landbouwbedrijven op de boerenbuiten.

## 12 VOORUITKIJKEN Duurzame omegabaars

Kweken we straks omegabaarsen op visboerderijen? Onderzoeker Stijn Van Hoestenberghede denkt van wel.

## 14 PASSIE Ecologisch tuinieren

Lekkere groenten en pure smaken bij tuinierster Fabienne De Jonghe

## 15 VRAAG VAN DE LEZER In welke regio's kan ik terecht op het wandelnetwerk?



# Omegabaars uit eigen

Ligt er straks een nieuwe duurzame en lekkere vissoort in de winkelrekken? Als het van Stijn Van Hoestenberghé afhangt wel. De onderzoeker boekt veelbelovende resultaten met het kweken van omegabaarsen: een smaakvolle zoetwatervis die veel omega 3 bevat en makkelijk op lokale visboerderijen kan worden gekweekt.



**S**inds mei vorig jaar zwemmen in een oud lokaal van de K.U. Leuven uit Australië geïmporteerde visjes rond in bassins. Ze worden er gevoederd en van dichtbij in de gaten gehouden door onderzoeker Stijn Van Hoestenberghé. De jonge dertiger heeft een passie voor aquacultuur, het kweken van vissen, dat de komende jaren een antwoord moet bieden op de overbevissing in de oceanen. 'Net zoals we vlees niet onbeperkt in het wild konden blijven schieten, moeten we vis meer en meer op een duurzame manier kweken. Het ecosysteem van onze oceanen staat op de rand van de vernieling. De viskweek is in de laatste twee decennia sterk gestegen, maar we moeten ook hier dringend de duurzame weg inslaan.'

## Efficiënte groeier

Of het wel duurzaam is om vissen van de andere kant van de wereld te laten overkomen? 'Toch wel,' zegt Stijn. 'We gaan

ze natuurlijk met eigen moederdieren verder kweken. Maar het belangrijkste is dat de omegabaars of jade perch, zoals hij in Australië heet, een zeer efficiënte kweekvis is. Op de drie belangrijkste kostencomponenten – voederkost, energie- en zuurstofverbruik – scoort hij zeer goed. De omegabaars leeft in water van tussen 15 en 35 ° Celsius en groeit als warmwatervis sneller dan koudwatervissen uit onze streek. Bovendien kan de warmtekost beperkt worden door het gebruik van restwarmte uit serre-teelt of andere installaties. Hij is ook een omnivoor, wat betekent dat je hem geen andere vissen of visolie moet voorschotelen, zoals nu gebeurt bij het overgrote deel van de kweekvis. En dat scheelt niet enkel in voederkosten, maar zorgt ook voor minder druk op het bestand wilde vis. Weet je dat we om een vis van 500 gram te kweken, maar 600 gram plantaardig voeder nodig hebben?'

**'Als we de oceanen niet verder willen ontwrichten, hebben we een duurzamere viskweek nodig.'**

De K.U. Leuven is de enige instantie in Europa die momenteel aan het experimenteren is met de omegabaars. Het onderzoek gebeurt onder de vleugels van professor Bruno Godderis van het Departement Biosystemen, Dierproductie. De universiteit staat in voor de helft van de middelen, de andere helft komt van de Europese Unie via subsidieprogramma Interreg Vlaanderen-Nederland. Stijn: 'In samenwerking met de provincie Vlaams-Brabant hebben we hiervoor een projectaanvraag ingediend. Ons onderzoek maakt deel uit van het ruimere project Aquavlan met andere kennisinstellingen en bedrijven in de Grensregio

# kweek

Vlaanderen-Nederland. We richten ons niet alleen op de productie, maar ook op de afzetmogelijkheden, marketingkansen en opleidingen die nodig zijn om aquacultuur ingang te laten vinden.'

## Gezond, lekker en duurzaam

Zoals de naam verkapt, heeft de omegabaars een zeer hoog gehalte aan gezonde omega 3-vetzuren. Nog hoger zelfs dan de bekendste omega 3-rijke vis, de zalm. De zoetwatervis heeft voorts stevig wit tot lichtroze vlees, hij is makkelijk te fileren en je kunt hem op vele manieren bereiden: van braden tot grillen, sushi, wok enzovoort. In februari 2010 kwam de omegabaars goed uit een smaakproef met een zestigtal consumenten. Topchefs zoals Toon Dierickx en Lieven Demeestere van het Leuvense restaurant Arenberg toonden zich ook enthousiast. Toch wil Stijn de smaak nog verfijnen om tot een echt topproduct te komen. In samenwerking met culinaire experts zal hij zowel via genetische selectie als via voederkeuze verdere mogelijkheden verkennen.

Een andere troef wordt de ecologische voetafdruk van de vis. In tegenstelling tot andere, meestal uit Azië ingevoerde, kweekvis belast de omegabaars het milieu nauwelijks. De installatie in de proefopstelling van Stijn is een zogenaamd Recirculating Aquaculture System, waarin zo goed als al het water wordt hergebruikt. Het systeem bevat een eenvoudige mechanische filter en daarnaast een filter waarin bacteriën het slib uit die filter verwijderen. Na dit proces blijft een zeer kleine hoeveelheid hoogwaardige kunstmest over, terwijl de bacteriën als voeder aan de

vissen worden gegeven. 'We produceren dus eigenlijk geen afval. Tel daarbij dat je geen transport nodig hebt, dat je een zeer laag energie- en waterverbruik hebt, en je begrijpt hoe groot het milieuvoordeel is. Bovendien zal ook de traceerbaarheid en voedselveiligheid een stuk betrouwbaarder zijn dan bij ingevoerde vis.'

## In de rekken?

Na ongeveer 1,5 jaar kweken met de vissen gelooft Stijn nog meer dan bij de start in het potentieel van de omegabaars voor aquacultuur in Vlaanderen. 'Het is een robuuste vis die niet gevoelig is voor ziektes. De soort vertoef ook graag in scholen. Je kunt dus vrij veel vissen op een beperkte oppervlakte houden. Ik doe er ongeveer 9 maanden over om een visje van 1 gram te

laten uitgroeien tot een fors exemplaar van 800 gram, het ideale gewicht voor verkoop. Als de consument bereid is om een redelijke prijs voor dit product neer te tellen, lijkt de kweek me rendabel. Er zijn zeker nog verbeteringen mogelijk naar installatie of voedersamenstelling, maar ik hoop dat we de omegabaars in de nabije toekomst in de winkelrekken terugvinden. Hoe sneller, hoe beter. Voor de fauna en flora in zee is het al lang vijf voor twaalf geweest.'

★ **Aquavlan is een project van het Europese subsidieprogramma Interreg IV- Grensregio Vlaanderen-Nederland.**  
[www.aquavlan.eu](http://www.aquavlan.eu)

INFO **Beleidsverantwoordelijke: gedeputeerde Monique Swinnen**



Onderzoeker Stijn Van Hoestenbergh.