



Jiri Bossuyt (bedrijfsleider Fish 2 Be)

# Kies eens een duurzame snoekbaars van het vismenu

**Fish 2 Be streeft naar duurzame indoor-kweek van snoekbaars. Bedrijfsleider Jiri Bossuyt blijft het proces optimaliseren en streeft zoveel mogelijk naar hergebruik.**

Het pad dat Jiri Bossuyt volgde om tot zijn eigen manier van viskweken te komen, liep niet altijd over rozen. Hij leerde vooral uit andermans fouten (zie kader), maar volgde vastberaden zijn eigen parcours. Het begon allemaal met een inderhaast ingediend businessplan bij Bizidee.

De tweede prijs die hij er wegkaapte, was de aanzet om binnen het eigen netwerk op zoek te gaan naar business-

loodsen onze vissen door de winter, met een eigen ontwikkeld dieet en voeden hen met zelfontworpen voer. We werken aan diverse nieuwe technieken om de productie te verbeteren en de omstandigheden duurzaam te maken." Vandaag werkt Fish 2 Be al vanop twee vestigingen.

## **Ecologische voetafdruk**

De kweek van snoekbaars zoals Bossuyt die nastreeft, is ecologisch

---

**“Op termijn willen we ons ganse proces nog meer ecologisch en duurzamer maken dan het al is.”**

---

partners. Een vriend die in Afrika garnalen had gekweekt, begeleidde hem in zijn gesprekken met de Limburgse Re-conversie Maatschappij. Een overeenkomst werd snel bereikt. Jiri Bossuyt startte uiteindelijk zijn eigen viskwekerij op en boekte al snel de eerste successen. Het belangrijke traject van het leggen van de eieren van de snoekbaars werd onderzocht, in samenwerking met Vlaio en diverse Europese universiteiten. Er werd dus heel wat geld en tijd geïnvesteerd om van de viskweek het beste te maken, getuigt Bossuyt: “We

verantwoord. De zaakvoerder streeft duurzaamheid na op diverse domeinen. Door binnen te kweken heeft hij de controle over het waterverbruik, dat hij zo beperkt mogelijk houdt: “Vijftien percent van het totale volume wassen we uit per dag, de rest zuiveren en reinigen we continu. Zo besparen we op water en leven de vissen ook niet in vervuild water. Bovendien gebruiken we 350 liter water per kilogram voer dat we geven aan onze vissen. In de traditionele landbouw ligt dat getal veel hoger.”

Het grootbrengen van de vis duurt tussen de twaalf en de vijftien maanden. Dan weegt de snoekbaars een kilogram. Dat kan enkel door de vis binnen te kweken. Een gelijkaardig resultaat behalen buiten, kost rond de drie jaar. Het binnen kweken heeft ook een duurzaam effect, weet de landbouwingenieur: “We houden de temperatuur constant via onze warmtepompen en bootsen zo getrouw de natuur na, maar dan in ideale omstandigheden.”

### Vis in, vis uit

Jiri Bossuyt werkt samen met een Portugese partner aan de zogenaamde ‘Fish In - Fish Out’-index. Die geeft aan hoeveel voeding je nodig hebt om een kilogram vis te produceren: “We zitten aan een index die van 5 geëvolueerd is naar 1,7. De hoofdreden is dat we vismeel vervangen hebben door producten van plantaardige oorsprong. Ook hier gaan we duurzaam te werk. We onderzoeken hoe we vismeel kunnen vervangen door veder- en beendermeel uit zijstromen van de kippenproductie. We zoeken naar alternatieve bronnen van eiwitten, en doen dat bij voorkeur

uit afval- of herbruikbare stromen. Zo komen we tot hergebruik. De moeilijkheid ligt daar enerzijds in het bewaren van het materiaal en anderzijds in het bewaken van de gezondheid van de snoekbaars zelf. We moeten er steeds op letten dat het beperken van de ecologische voetafdruk niet leidt tot verlies op vlak van smaak, kwaliteit of de gezondheid van de vis zelf.”

### Intensieve kweek

Indoor viskweek is een intensief proces. Op de tweede, Nederlandse, locatie van

ben een kilo voer nodig per kilo vis, veel minder dan bij de kweek van kippen en varkens. Vis kan heel efficiënt omspringen met voedsel. Er is weinig efficiëntieverlies.”

### Leerproces

De snoekbaars die Fish 2 Be produceert is een zeer lekkere vis, zacht van smaak. Hij past in heel wat bereidingen. Toch gaat de baars niet alleen naar restaurants. De kleine vis gaat voor dertig procent naar Zwitserland, waar hij verder grootgebracht wordt voor consump-

**“We werken aan diverse nieuwe technieken om de productie te verbeteren en de omstandigheden duurzaam te maken.”**

Fish 2 Be wordt gewerkt met tanks en bekkens van 200 kubieke meter. Daar komt op jaarbasis 20 ton vis uit. Dat betekent weinig ruimte voor veel productie, licht Jiri Bossuyt toe: “Dat alles kunnen we door efficiënt te voederen en niets te verspillen. We houden de voederconversie heel laag. We heb-

tie. De grote vissen gaan vooral naar Duitsland (60%) en belanden vaak bij tussenhandelaars die ze gebruiken in de sportvisserij.

Ondertussen wijst Bossuyt erop dat zijn onderneming nog volop in een leerproces zit: “We zoeken met onze Portugese partner nog steeds naar de ideale visvoersamenstelling. Verder willen we op korte termijn de productiecyclus verhogen van acht naar elf per jaar. Daarvoor moeten we meer visjes produceren en minder uitval hebben. We starten met een tweetal kilogram eieren, waarbij een kilogram ongeveer een miljoen eieren betekent. Omdat het om visjes gaat van nog geen millimeter bij de geboorte, is dat een moeilijke opdracht. We moeten dan overschakelen op droogvoer, wat niet de natuurlijke voeding is. Bovendien krijgen we te maken met heel wat kannibalisme. Op termijn willen we ons ganse proces nog meer ecologisch en duurzamer maken dan het al is. Daarnaast willen we het visvoer goedkoper maken en de restaurantsector beter aanspreken. Ook willen we verkoopcentra als Carrefour van verse vis voorzien.”

Tekst: Patrick Verhoest | Foto: Jan Locus

## Leren uit andermans fouten

**Alvorens zijn eigen viskwekerij op te starten, liep Jiri Bossuyt heel wat stages. Hij leerde er ook wat je vooral niet moet doen.**

Na zijn studies als landbouwingenieur aan de KU Leuven, volgde Jiri Bossuyt een opleiding aan de UGent over aquacultuur of viskweek. Toen hij in zijn tweede jaar Italiaanse visboerderijen bezocht, kreeg hij een Leonardo-stage aangeboden in Livorno. Hij leerde er alles over de kweek van zeebrasem en zeebaars en over het kweken van algen en levend voer.

Nadien trok hij naar Ierland om er het levend voer te verzorgen in een baarskwekerij: “Ik zag er echter hoe de boer het financieel niet kon

rooien. Ik kon er bij een klant aan de slag en leerde daar heel veel uit de slecht lopende marketing. Niemand kocht er baars in een land waar men hoofdzakelijk varkensvlees eet. Ik leerde er ook hoe belangrijk de juiste smaak van de vis is, toen de dieren er hun goede smaak verloren. Het idee om zelf snoekbaars te kweken groeide en na een stage in Malta en een functie bij een Belgische kaviaarkweker, begon ik uiteindelijk aan mijn eigen project, samen met een vriend en mijn zus.” (PV)