

Omdat kwabaal geen mooi woord is

## Zoetwaterkabeljauw



Foto: Nick Trachet

Jurgen Adriaen leidt dit aquacultuurproject.

**Op 15 juni bezochten we de kwekerij van Aqua-ERF in Zele, op de weg van Dendermonde naar Lokeren. Het bleek een goed verstopte plek, onopvallend in het groen. Het aquacultuurcentrum had ons zelf opgebeld om te getuigen van hun experimenten met de Lota lota, een verdwenen vis uit onze streken.**

De kwabaal of zoetwaterkabeljauw, ook wel lotte, is een unieke soort vis. *Lota lota L.*, zoals hij wetenschappelijk heet, is de enige vertegenwoordiger van de kabeljauwsfamilie (*Gadidae*) die voorkomt in meren en rivieren van het binnenland, in zuiver zoet water. Hij zwemt het liefst in koude meren en verdween daarmee uit onze streken door de opwarming van het klimaat, een fenomeen dat overigens niet nieuw is. Tienduizend jaar geleden kwamen we uit een IJstijd! Vandaag wordt de kwabaal nog commercieel gevangen in Zweden, Finland

en Rusland. In Alaska en Canada komt hij ook voor, maar daar wordt er blijkbaar minder op gevestigd.

Kwabaal is een wat mythische vis. In de middeleeuwen werd hij erg gewaardeerd en voorbehouden voor de tafel van de hoge adel. Vooral de lever was erg gewild. Door het verdwijnen van deze 'echte' lotte, ging zijn naam in Frankrijk later over op de zeeduivel, die eigenlijk *baudroie* heet in het Frans, maar waarvan de staart werd verkocht als "queue de lotte", net zoals wij hier 'staartvis' of gewoon 'staart' zegden. Ook de zeeduivel heeft een best geëerde lever, maar enkel de Japanners lijken daar nog moeite voor te doen. Verder zijn zeeduivel en lotte helemaal niet met elkaar verwant.

**Aqua-ERF** is het onderzoekscentrum voor aquacultuur van Odisee hogeschool. Odisee is dan weer een onderwijsinstelling die ontstond in 2014 door de versmelting van een aantal katho-

lieke hogescholen in Vlaanderen, onder de koepel van de Katholieke Universiteit van Leuven.

Aqua-Erf wil met onderzoek bijdragen aan de ontwikkeling van een economisch levensvatbare aquacultuur in Vlaanderen – zo staat op hun website – en bekijkt of landbouwbedrijven zijn activiteiten kunnen diversifiëren met visteelt. Het ontwikkelt voeders, onderzoekt de uitscheiding en het gebruik van de mest op het einde enzovoort. Naast projectonderzoeken verleent het Aqua-ERF ook expertise en faciliteiten aan bedrijven die hun producten willen uittesten.

Naast onderzoek vormt educatie een belangrijke pijler. Studenten, ondernemers en andere geïnteresseerden kunnen bij Odisee terecht voor cursussen aquacultuur. Er is ook de mogelijkheid om praktijkervaring op te doen in de vorm van stages en projecten binnen Aqua-ERF. Mensen tekenen hiervoor, in

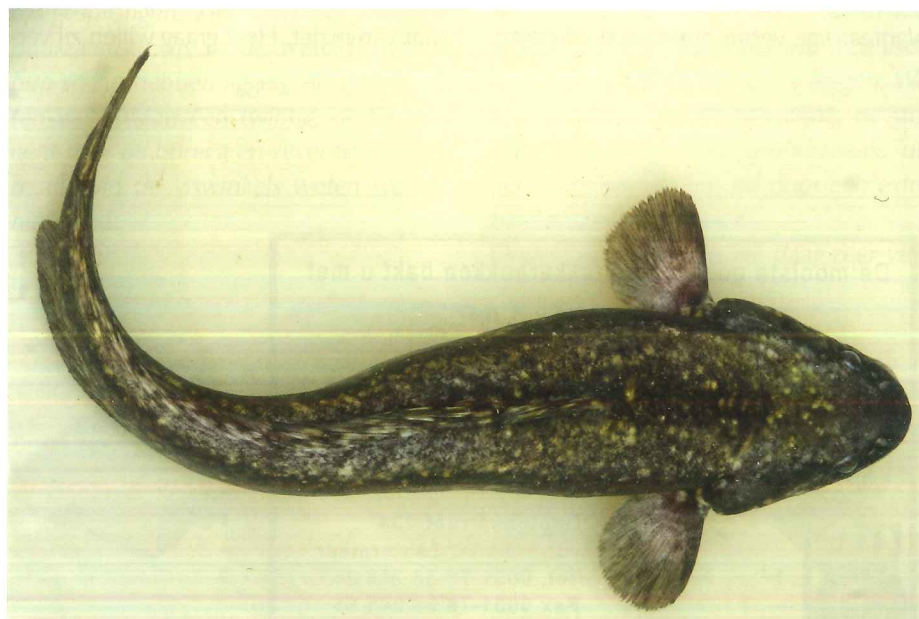


Foto: Nick Trachet

*Kwabaal of lotte: de enige kabeljauwachtige die in zoet water leeft.*



Foto: Nick Trachet

*De larven zijn klaar om uit te groeien.*



Foto: Aqua-ERF

*Niet te verwarren met de vis van het jaar, de zeeduivel!*

de aanloop naar een eigen aquacultuurbedrijf.

**Jurgen Adriaen** is de drijvende kracht achter het project rond zoetwaterkabeljauw. Tot nu toe heeft de Vlaamse overheid al een kweekprogramma opgezet in de kwekerij in Linkebeek, maar dat is uitsluitend bedoeld voor heruitzetting in

het wild, niet als commercieel project. Wat Adriaen en zijn ploeg doen, is het kweken van de vis voor verkoop en consumptie, en daar zijn ze al behoorlijk in gevorderd. In 2009 startten ze, in 2010 kwamen de eerste vissen aan in het onderzoekscentrum.

De voortplantingscyclus lijkt onder de

knie (het moet bijvoorbeeld koud zijn vooraleer de vissen zich willen voortplanten, dus een kwekerij moet daarop inspelen. De larven groeien op met een beperkte mortaliteit.

Ondertussen is men al een stap verder en worden proeven gedaan in echte viskwekerijen, bij enkele forelkwekers in Wallonië. Zo blijkt het mogelijk om zoetwaterkabeljauwen te kweken samen met forellen. De eerste leven rustig op de bodem, het zijn nogal passieve vissen die blijkbaar 's nachts op zoek gaan naar voedsel. Forellen daarentegen zijn actieve zwemmers bovenin de waterkolom. Zij storen elkaar niet. De kwekers lijken alvast tevreden en de vis is al nu en dan op de kaart van Waalse restaurants verschenen. Voor de lever moet er nog worden geëxperimenteerd. Die maakt 10% van het slachtgewicht en zou zich kunnen ontwikkelen als een topproduct.

### Contact

Aqua-ERF

<https://projects.odisee.be/Aqua-ERF/jurgen.adriaen@odisee.be>

Nick Trachet



Foto: Aqua-ERF

*Zoetwaterkabeljauw in 't groen.*