

DE VRUCHTEN VAN DE ZEE



We willen met zijn allen ook in de toekomst vis-, schaal- en schelpdieren kunnen blijven eten. Vis is immers lekker en gezond! En als consument weten we graag wat we eten. Is de vis wel van goede kwaliteit? Hoe groot zijn de respectievelijke visbestanden? Wordt er op een duurzame wijze gevestigd, gekweekt en verwerkt? Via deze rubriek helpen we je in je zoektocht, door nieuwe initiatieven, technieken en wetenschappelijke kennis over al het lekkers uit de zee de revue te laten passeren.

PANGASIUS: EEN VIS DIE DE KABELJAUW EEN BEETJE DOET VERGETEN?

Onder de naam Pangasius, Panga of Aziatische tong vind je ze tegenwoordig in nagenoeg elke viswinkel. Maar welke vis schuilt achter deze filets? Hij wordt aangezien als alternatief in bereidingen met kabeljauw of tong, maar kent een veel lager prijskaartje. Met zijn witte, stevige vlees zonder graten en neutrale smaak, blijkt dit aquacultuurproduct uit Vietnam een schot in de roos op de westerse markt. Oorspronkelijk werd hij enkel voor lokaal gebruik gekweekt, maar de laatste 10 jaar is de jaarlijkse productie opgeklommen tot 1 miljoen ton. De vis wordt ter plaatse verwerkt en vindt als diepvriesfilet zijn weg naar de keukens over de hele wereld. Een weg die blijkbaar open lag, nu de aanvoer van de traditionele consumptiesoorten beperkter is als gevolg van uitgeputte stocks, overbevissing en quotabeperkingen. Bijna 4% van de totale Vietnamese export komt in België terecht.

'TRA' EN 'BASA' GEZELLIG SAMEN IN DE MEKONG DELTA

De naam Pangasius is de wetenschappelijke, Latijnse benaming. De soort heeft nog geen officiële Nederlandse naam ("Panga" is overigens de officiële Nederlandse naam van een andere vis: de Zuid-Afrikaanse zeekarper *Pterogymnus laniarius*). Pangasius is geen zeevis maar een geslacht van zoetwaterbewonende katvissen. De soorten die op ons bord belanden, komen enkel voor in de



Mekong delta. Op 'amper' 9000 ha wordt in kleine en middelgrote bedrijfjes vooral *Pangasius hypophthalmus* (lokale naam 'Tra') en in mindere mate *Pangasius bocourti* ('Basa') gekweekt. In kweekvijvers, drijvende kooien of met netten afgesloten zones aan de rivieroever kunnen ze in zeer hoge dichtheden worden gehouden (tot 150 dieren per m³).

EEN HARDE JONGEN... ZONDER TANDEN

Pangasius stelt niet veel eisen aan zijn omgeving of aan zijn voedsel, en is zeer robuust tegenover ziektes. Hij overleeft in water met weinig zuurstof en *P. hypophthalmus* schakelt indien nodig over op luchtademhaling. Het zijn alleseters die voldoende nemen met veel kleinere hoeveelheden vismeel en visolie dan het geval is bij zalm, kabeljauw of tarbot. Een ontegensprekelijk pluspunt als men bedenkt dat vismeel en visolie, toegevoegd aan voeders in de aquacultuur, afkomstig zijn van in het wild gevangen zeevissen! Het toegediende voedsel bestaat traditioneel uit rijstzemelen, vermengd met vismeel of slachtafval van de lokale Pangasius-verwerkingfabriek. Het mengsel wordt met een gehaktmolen klaargemaakt op de oevers van de vijvers. De vissen hebben geen tanden en pikken het voedsel op van de bodem. Het teveel aan voedsel vervuult de bodem en het water. In de drijvende kooien, waar ook het voedsel moet blijven drijven, werkt men met industriële korrels. Deze kunnen efficiënter toegediend worden en vervuilen minder.

OP ZES MAAND TIJD SLACHTRIJP!

De kweekbiologie van beide soorten is vrij goed gekend. Sinds 1994 is kunstmatige voortplanting mogelijk. Voordien werden

larven uit het wild gehaald, tot de expansie van de Pangasiuskweek de wilde populaties in de Mekongdelta in problemen begon te brengen. In de kweek worden dieren van minimum 4 jaar oud aan een hormonenkuur onderworpen, waarna men de eitjes (0,5-1 miljoen) en het zaad stript, vermengt en na bevruchting verder laat opgroeien. Dit gebeurt met grote zorg in kleine, speciaal daarvoor opgerichte bedrijfjes (broedhuizen). Na 1-2 maand zijn de dieren reeds 3 cm groot en worden ze per stuk doorverkocht aan bedrijven die ze verder opkweken. Volwassen Pangasius kan tot 1,3 meter groot worden en 44 kg zwaar, hoewel ze in de kweek reeds worden geslacht bij een gewicht van 1-2 kg (goed voor iets minder dan de helft aan gewicht in filets). Voor *P. bocourti* duurt dit 12 maanden, voor *P. hypophthalmus* amper 6 maanden. Dit verklaart waarom deze laatste soort de markt domineert.

EN HOE ZIT HET MET DE DUURZAAMHEID?

De immense groei van de kweek en de lage prijzen gaan gepaard met vragen bij de consument over eventueel gebruik van ongewenste chemicaliën en medicatie, traceerbaarheid en eerlijke handel. Bij geïmporteerde Pangasius werden eerder incidentieel residues van malachietgroen en antibiotica teruggevonden. Vietnamese kwekers en verdelers werken steeds meer samen met Europese verdelers en consumentenorganisaties om duurzaamheid en kwaliteit van de productie te garanderen (bv. via WWF's 'Pangasius Aquaculture Dialogue' of PAD).

NF

Met dank aan:
Marijke Van Speybroeck en Patrick Sorgeloos
(ARC Universiteit Gent).