

DE VRUCHTEN VAN DE ZEE



© Jiří Novák - www.biollb.cz

We willen 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 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.

HISTORIEK VAN “DE OSTENDAISE”, DE OOIT WERELDBEROEMDE OOSTENDSE OESTER

VLIZ viert in november 2009 haar tiende verjaardag. Het is dus groot feest in Oostende. Laat de oesters maar aanrukken, zou ik zeggen! Tijdens de Belle Epoque was onze thuisstad wereldbepaald voor zijn oesters. De ‘*Ostendaise*’ of de ‘*Royal d’Ostende*’ werd gepromoot op internationale tentoonstellingen en uitgevoerd naar vele delen van Europa om daar de tafels van paleizen, luxe-restaurants en herenhuizen te sieren.

OESTERS EN TREINEN

Al tijdens de Oostenrijkse periode zagen Gentse investeerders er wel wat in om in Oostende inheemse platte oesters (*Ostrea edulis*) te kweken. ‘Kweken’ is eigenlijk niet de correcte term, want jonge exemplaren werden uit Engeland naar Oostende

verscheept en hier vetgemest in bassins. Toen de economische toestand tijdens de Franse en Hollandse periode (1800-1830) verslechterde, kwijnde de jonge oesterindustrie in Oostende weg. Met de onafhankelijkheid van België brak terug een stabiele periode aan en volgden nieuwe investeringen in oesterparken in de Oostendse haven. De nieuwe spoorlijn naar Oostende vormde bovendien de ideale manier om de oesters te exporteren tot diep in Europa (Frankrijk, Rusland, de Balkan, Duitsland en Oostenrijk). De spoorlijn was ook de katalysator voor het ontstaan van het eerste kusttoerisme. Die toerist kwam graag naar de bedrijvigheid van de oesterputten kijken, om er vervolgens een dozijn te proeven in het aanpalende restaurant.

Tijdens de glorie-dagen van de Belle Epoque floreerden er alleen al in Oostende een tiental bedrijven. Naar hun voorbeeld ontstonden ook parken in Blankenberge en Nieuwpoort. Net vóór de Eerste Wereldoorlog voerden ze allen samen meer dan 2000 ton jonge oesters in uit natuurlijke kwekerijen in de monding van de Thames en de kustwateren van Cornwall. Daar hadden de oesterdreggers ontdekt dat je opgeviste wilde oesters kon overplaatsen in speciaal daarvoor aangeduide gebieden dicht tegen de kust. Zo verkreeg je rijke natuurlijke stocks die jaarlijks heel wat nakomelingen produceerden. Terwijl ze de grote oesters zelf op de markt brachten, verpatsten ze de jonge nakomelingen aan o.a. de Belgische oesterkwekers. Die parkeerden ze in een dunne laag in bassins, waar continu vers zeewater door gepompt werd. Het hier in het water aanwezige voedsel gaf de Oostendse platte oester een zeer eigen en rijke smaak. De Belgische parken leverden tijdens hun topjaren tot 400.000 marktbaar oesters per week.



■ Bij de oesterputten was vaak een restaurant gelegen waar de producten (oesters en kreeften) direct gedegusteerd werden. Hier het oesterpark en restaurant Van Graefschep in Oostende (~1896-1922) (Collectie Daniël Moeyaert)

EEN SUCCESVERHAAL TENIETGEDAAN DOOR OORLOG, VERVUILING EN PARASieten

De installaties langs de Belgische kust zouden de vernielingen van de Eerste Wereldoorlog niet te boven komen. In de Engelse kwekerijen brak in het begin van de jaren 1920 een epidemie uit, wat de bevoorrading van jonge exemplaren in het gedrang bracht. Zeeland bleef grotendeels gespaard van het oorlogsgeweld tijdens WOI en kon dan ook zonder moeite de herlevende oestermarkt veroveren. Het duurde tot 1933 eer de Belgische staat onderzocht in welke mate ook hier een integrale oesterkweek (van spatval tot volwassen) mogelijk was. Het uitbreken van WOII, en later de watervervuiling en de platte oester parasiet *Bonamia ostrea*, strooiden echter roet in het eten.

TOCH NOG EEN TOEKOMST VOOR DE PLATTE (KWEK)OESTER?

Om de problemen met de kweek van de platte oester te omzeilen, schakelden de telers overal in Europa over op niet-inheemse soorten die sneller groeiden en ziekteresistent waren: Portugese, Amerikaanse en Japanse soorten. Nu is bijna overal de ‘creuse’ of Japanse oester (*Crassostrea gigas*) ingeburgerd. De kweek van de platte inheemse oester bedraagt nog amper 0,1% van de wereldwijde oesterproductie. Toch blijft ze voor telers de moeite waard met de tot vijf maal hogere prijs op de nichemarkt. Het schaarse jonge broed wordt ook nu nog bijna uitsluitend verzameld in het wild, in zones met gezonde broedstocks. Men gebruikt hiervoor lege schelpen (mossel en kokkel) die uitgezaaid worden in afgebakende onderwaterzones (Zeeland) of gekalkte pannen (Bretagne). Op beide materialen gaan de oesterlarven zich vasthechten.

Omdat de platte oester een vorm van broedzorg kent, blijft *in-vitro* fertilisatie in broedhuizen alsnog een moeilijke zaak. De pas bevruchte eitjes blijven een tiental dagen in de schelp, vooraleer de larven in het water vrijkomen. Men probeert het proces onder controle te krijgen, vooral om zo een ziekteresistent ras of een steriele oester te selecteren die al zijn energie kan gebruiken voor zijn groei.

Bronnen

- Halewyck & Hostyn (1978). Oostends oesterboek.
- FAO Cultured Aquatic Species Fact Sheets – *Ostrea edulis* (www.fao.org/fishery/culturedspecies/Ostrea_edulis/en)

(NF)