

Kieskeurige tong klaar voor de kweek

IJMUIDEN (ANP) - Het Rijksinstituut voor Visserijonderzoek (RIVO) in IJmuiden is er als eerste ter wereld in geslaagd tong te kweken in bassins. De tongenkweek is zeer lastig omdat de vis heel kieskeurig is met voedsel. Tong heeft bovendien veel ruimte nodig en plant zich moeilijk voort. Onderzoeker A. Kamstra van het RIVO zei gisteren dat de kweek economisch interessant kan zijn. De kweek krijgt veel belangstelling omdat de vangst in zee lastiger wordt door visverboden op delen van de Noordzee.

Volgens Kamstra kan per vierkante meter bassin een productie van 20 tot 50 kilo tong worden voortgebracht. Bij 25 kilo per m² kan de hele tongproductie van de Noordzee in 200 hectare kassen plaatsvinden. "Dan kun je de vis voor visteeltbegrippen nog relatief veel ruimte geven", aldus Kamstra.

Het RIVO overlegt nu met enkele grote ondernemingen over de bouw van een proefkwekerij bij IJmuiden. Over twee à drie jaar is dan te zeggen of de kweek commercieel haalbaar is.

Het rijksinstituut begon anderhalf jaar geleden met een experiment, omdat tong steeds veelgevraagd en duurder werd. Het experiment moest uitwijzen of de teelt in bassins technisch mogelijk is. Kamstra: "Twintig jaar geleden hadden de Schotten het geprobeerd. Maar die kregen problemen met het visvoer. Die problemen hebben wij overwonnen."

Kamstra liet de vis wennen aan kunstmatig voer dankzij duur Noors voer. Bijna alle

jonge tongetjes wilden dat eten en groeiden flink sneller. Toen ze eenmaal gewend waren, lustten de dieren ook ander voer.

Van de groep vissen die mei vorig jaar geboren is, hebben de eerste dieren een gewicht van boven de 200 gram bereikt. "Hoe snel de groei naar grotere en prijstechnisch interessante gewichten verloopt, zullen we in de toekomst moeten bekijken", aldus Kamstra.

Het eetgedrag van de tong is volstrekt uniek. De meeste kweeksoorten storten zich met veel gespetter op hun voer dat ze meteen verorberen. Tongen wachten tot het voer op de bodem valt en gaan er dan op liggen. Met hun smaakpapillen onder de kop besnuffelen ze het voer. In het gunstigste geval wordt de korrel dan ingeslikt.

Tong is een 'luxe-restaurant-vis'. De smaak is daarom erg belangrijk. De onderzoekers hebben een expertpanel de wilde en gekweekte tong laten vergelijken. "Conclusie was dat de gekweekte tong geen smaakafwijking had en goed van kwaliteit was", aldus Kamstra. "Opvallend verschil bij het fileren was de witte kleur van de vis. Wilde tong heeft een roze tint door bloeditstoringen en kneuzingen."



Tongen zijn moeilijke eters en planten zich niet te snel voort. Toch zijn Nederlandse wetenschappers er als eersten in geslaagd de veelgevraagde restaurantlekkernij te kweken in bassins

Bron:

BRABANTS DAGBLAD

www.brabantsdagblad.nl