

---

# PERSBERICHT

## **Yellowtail wordt eerder dan gepland gepresenteerd aan pers en inkopers**

Kats - Pure Pacific Yellowtail (Kingfish / Hiramasa / *Seriola Lalandi*) is een vissoort die te vergelijken is met de stevige bite van tonijn. De vis heeft een delicate smaak en geen extreme vissmaak. De kleur van de filets is lichtroze/wit. Kortom, een veelzijdige vis die in Zeeland op het land in een gesloten systeem en duurzaam wordt gekweekt door Zeelands grootste viskwekerij "Kingfish Zeeland B.V." in Kats.

De eerste kweek van Yellowtail vond vanaf juni 2017 plaats in het bijgebouw op het terrein van Kingfish Zeeland, nabij de Zeelandbrug. Deze kweek blijkt nu zo'n succes te zijn - de groei van de deze vis heeft de stoutste verwachtingen overtroffen - dat de directie van de kwekerij besloten heeft de vis een half jaar eerder dan gepland te introduceren.

Op dinsdag 17 oktober aanstaande zullen (vak-) pers en inkopers van groothandel en supermarktketens de gelegenheid krijgen om voor het eerst kennis te maken met de Yellowtail op het gebied van de kweek en smaak. Dit terwijl de kwekerij pas op vrijdag 30 maart 2018 officieel zal worden geopend.

Directeur/eigenaar Ohad Maiman zal de gasten welkom heten en een toelichting geven op het kweekproces, waarna een rondleiding volgt.

Vervolgens zal tijdens een perslunch onder leiding van ambassadeur-kok Mart Scherp van restaurant Scherp uit Middelburg, een toelichting worden geven over de smaakbeleving van de Yellowtail.

Volgens Mart Scherp is deze vis zeer bijzonder en veelzijdig te bereiden: "De vis kan gerookt worden, zoals zalm, kort gegrild/gebakken in pan of op BBQ, rauw als tartaar, dingesneden en gemarineerd, als Sashimi, of als Ceviche kort "gegaard" in citrus", aldus Mart Scherp.

### **Waarom kweek op het land van Yellowtail?**

Het gezuiverde Oosterscheldewater heeft een positieve invloed op de kweek. De vis wordt bovendien gevoed met organisch voedsel (onder andere vismeel gemaakt van slachtafval) en er

wordt geen antibiotica toegevoegd. Tot slot vindt de kweek op duurzame wijze plaats met groene energie. Windenergie alsook warmtepompen worden bij het kweekproces toegepast.

### **Achtergrond informatie over Pure Pacific Yellowtail**

Ons verhaal begint met de Pacific Yellowtail. Deze exclusieve vissoort, ook wel Kingfish en Hiramasa genoemd, wordt zo zeer gewaardeerd in het Westen dat ze over duizenden kilometers vanuit Japan en Australië wordt aangevoerd. De vis is zeer geliefd bij topkoks vanwege de stevige textuur en de sublieme, zachte smaak. Pacific Yellowtail, geserveerd als sushi, sashimi, gerookt, gekookt of gegrild als een filet of hele vis, is een gastronomische beleving. Deze vis is hiermee een prachtig alternatief voor bedreigde blauwvintonijn of zwaardvis en wordt duurzaam geproduceerd - zonder chemicaliën, antibiotica of vaccins, met 100% groene energie en de hoogste kwaliteit biologische, niet genetisch gemanipuleerde voeding - hier in Europa. Dit alles dankzij innovatieve technologie, ontwikkeld door Kingfish Zeeland.

### **Top chefs inspireren met duurzame kwaliteit en innovatie**

Kingfish Zeeland heeft als missie om zowel topkoks (èn hun veeleisende klantenkring) als de enthousiaste thuiskok te kunnen laten genieten van de meest pure, verse en duurzame vis. Om hen te inspireren de grenzen van hun creativiteit op te zoeken en hun unieke culinaire vaardigheden ten volle te tonen. Om hun fantasie te prikkelen met de beste, premium kwaliteit Pacific Yellowtail nu en later ook andere premium zeevruchten. Innovatie voor gastronomisch eten. Op een duurzame manier.

### **Een nieuwe culinaire ervaring door de volgende generatie aquacultuur**

In plaats van verdere overbevissing van onze oceanen, of het milieu met kooikweek te belasten, heeft Kingfish Zeeland een duurzaam en innovatief kweekproces ontwikkeld. Om ervoor te zorgen dat onze vissen altijd in zuiver water zwemmen, gebruiken we schoon zeewater uit de Oosterschelde, een Natura 2000 natuurreservaat. Ons recirculerende aquacultuursysteem (RAS) biedt tal van voordelen. Het verplaatst de wetenschap en de praktijk van de aquacultuur naar het land, waar het nauwkeurig gemonitord en gecontroleerd kan worden terwijl de productie niet van invloed op de omgeving is.

Deze comfortabele, stressvrije omgeving is ideaal voor het diervriendelijk kweken van pure en gezonde vis, het equivalent van Kobe-beef. Verder voegen we niets toe. Het RAS-proces ondersteunt antibioticavrije groei en we gebruiken alleen het hoogste niveau van niet genetisch gemanipuleerde biologische voeding (hetgeen ook nog leidt tot een hoog niveau van gezonde Omega 3). Tenslotte

draait onze kwekerij op 100% groene energie en zijn we bezig met het verkrijgen van Best Aquaculture Practices (BAP) en Aquaculture Stewardship Council (ASC) certificering.

Voor meer informatie over de Yellowtail vis en de land based kwekerij "Kingfish Zeeland B.V." in Kats, ga naar <https://www.kingfish-zeeland.com/>

---

***Noot voor de redactie, niet voor publicatie:***

*Voor meer informatie over Kingfish Zeeland en de Yellowtail kunt u terecht bij Janneke van der Linde (office-manager), tel.: 0113-745461 of E-mail: [janneke@kingfish-zeeland.com](mailto:janneke@kingfish-zeeland.com)*

*Voor meer informatie over de smaakbeleving van Yellowtail en de bereidingen ervan kunt u terecht bij Mart Scherp, tel.: (0118) 63 46 33/ 06-53333085 of E-mail: [info@restaurantscherp.nl](mailto:info@restaurantscherp.nl)*

*Foto's in HR ©-vrij zijn op te vragen bij Balth. Roessingh (PR-bureau Junction Communication), tel.: 06-53353843 of E-mail: [info@jcom.nl](mailto:info@jcom.nl)*