

PERSBERICHT

(foto's: Limit Fotografie)

Officiële opening Kingfish Zeeland B.V. is een feit

Kats – Vandaag (vrijdag 6 april 2018) is Nederlands grootste landbased viskwekerij Kingfish Zeeland B.V. officieel door drs. Jo-Annes de Bat, gedeputeerde van de provincie Zeeland, geopend.

Op het terrein vlak achter de Zeelandbrug, waar voorheen de stichting Zeeuwse Tong en een oesterkwekerij gevestigd waren, staat nu Nederlands grootste kwekerij voor de kweek van de Dutch Yellowtail (Kingfish / Hiramasa / Seriola Lalandi). Een tonijnachtige vis die zonder antibiotica binnendijs wordt gekweekt.

Tijdens het officiële gedeelte van de openingsceremonie was het Janneke van der Linde, medewerkster van Kingfish Zeeland en ondermeer verantwoordelijk voor de sales, die alle gasten welkom heette en het woord gaf aan Ohad Maiman (chief executive officer).

Ohad Maiman gaf in zijn verhaal aan, dat de realisatie van dit grootschalige project mede te danken is aan de medewerking van de provincie Zeeland, de gemeente Noord-Beveland en alle toeleveranciers. Ook vertelde hij dat hij toevallig in contact kwam met Kees Kloet, een professional op het gebied van binnendijs kweek en nu als operationeel manager van Kingfish opereert. Beider contacten waren de basis van de oprichting van Kingfish Zeeland B.V.

Vervolgens kreeg de burgemeester van Noord-Beveland, de heer Marcel Delhez, het woord. Hij vertelde in zijn toespraak dat hij super trots is op de komst van Kingfish in zijn gemeente, dit terwijl de gemeente Noord- Beveland van origine weinig met de visserij te doen had.

Tot slot sprak Jo-Annes de Bat, gedeputeerde van de provincie Zeeland, de genodigden toe. “Innovatie, duurzaamheid en aquacultuur zijn zaken, waar wij als Zeeuwen voorop lopen en trots op zijn. Kingfish Zeeland is daar een goed voorbeeld van”, aldus De Bat.

Na alle toespraken werden alle gasten verzocht om hun aangeboden champagne niet meteen te nuttigen. Immers de officiële handeling moest nog plaatsvinden.

Op twee grote TV-schermen in de ontvangsttent, kon men zien hoe een Drone (mini-helikopter) boven de Oosterschelde vloog om een grote sleutel uit het water te vissen. Met luchtbeelden vanuit de Drone, zag men hoe deze naar het terrein van Kingfish vloog.

Een medewerkster van Kingfish haalde de sleutel van de Drone en bracht deze naar het podium. Het was aan de gedeputeerde de eer om de sleutel in een soort van kist te stoppen en om te draaien. Vervolgens zag men op de Tv-schermen, dat de bassins gevuld werden met Oosterschelde-water, hetzelfde water waarin de 'Kingfish' vissen worden opgekweekt.

Ruim 250 gasten waren getuige van deze openingsceremonie., waaronder Belgische- en Nederlandse pers.

Dutch 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 in Nederlands grootste viskwekerij te Kats.

De eerste kweek van Dutch Yellowtail vond vanaf juni 2017 plaats in het bijgebouw op het terrein van Kingfish Zeeland, nabij de Zeelandbrug. Deze kweek bleek 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 (17 oktober 2017) dan gepland te introduceren aan de pers en inkopers.

Tijdens de officiële opening werd onder leiding van ambassadeur-kok Mart Scherp van restaurant Scherp uit Middelburg, diverse amuses gepresenteerd met als basis de gekweekte vis van Kingfish. 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".

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 snijresten) 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 Dutch 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. Dutch 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 B.V.

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 Dutch 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 de vissen altijd in zuiver water zwemmen, gebruikt Kingfish Zeeland schoon zeewater uit de Oosterschelde, een Natura 2000 natuurreserveaat. Het 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 wordt er niets toegevoegd. Het RAS-proces ondersteunt antibioticavrije groei en Kingfish Zeeland gebruikt alleen het hoogste niveau van niet genetisch gemanipuleerde biologische voeding (hetgeen ook nog leidt tot een hoog niveau van gezonde Omega 3). Tenslotte draait de kwekerij op 100% groene energie.

Inmiddels is de Dutch Yellowtail beloond met het "Groene Label" van "Good Fish Foundation" en is ook winnaar geworden van de Horecava Innovation Award 2018.

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

Voor meer informatie over de smaakbeleving van Dutch Yellowtail en de bereidingen ervan kunt u terecht bij Mart Scherp, tel.: (0118) 63 46 33/ 06-53333085 of E-mail: 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



Van LnR: Ohad Maiman (CEO-commercieel manager), Kees Kloet (CoC-operationeel manager) Jtay Young (CFO-financieel manager) en Jo-Annes de Bat (gedeputeerde van de provincie Zeeland)

