

**L. Westbroek
Den Burg Texel**

**Voormalig schelpdieronderzoeker Rijksinstituut voor Visserijonderzoek (RIVO).
Initiator kleinschalige, duurzame kweek van de Japanse oester in de Waddenzee.**

**De Japanse oester (crassostrea gigas) in de Waddenzee.
Een rijke natuurbron of brandnetels in de groentetuin.**

Er wordt veel gesproken over de Waddenzee. Diverse doemscenario's zijn aan de orde als het gaat over de visserij op kokkels en mosselen. Ook de aanwezigheid van de Japanse oester geeft de nodige onrust.

De Japanse oester werd ongeveer 30 jaar geleden voor het eerst in de Waddenzee gesignaleerd. Er valt op dit moment weinig te zeggen welke ecologische effecten deze immigrant op de Waddenzee heeft en in de toekomst zal hebben.

Wat wel vaststaat is dat de laatste 100 jaar vele tientallen uitheemse soorten (exoten) zich in de N.W.-Europese wateren hebben gevestigd zonder relevante ecologische effecten. De natuur is niet stabiel en waarom zou je wensen dat die dat wel zou moeten zijn. De bewering dat de komst van de Japanse oester in de Waddenzee een rampzalige ontwikkeling is, is dan ook wel erg voorbarig.

Uitspraken over voedseltekort en het verdringen van de kokkels en de mosselen door de oester zijn louter speculatief. De Waddenzee is een open en dynamisch gebied.

Door de getijde beweging stroomt twee maal per etmaal vanuit de Noordzee grote hoeveelheden voedselrijk water de Waddenzee in. $\pm 70\%$ van de primaire productie, het plankton, het voornaamste voedsel van de schelpdieren, is afkomstig van de Noordzee. De Waddenzee is eigenlijk een rijke, zichzelf vullende voerbak: en het probleem is: Hoe de gebruikers, mensen en vogels, dit onderling moeten verdelen.

Schelpdieren, mosselen en oesters als secundaire producenten, benutten de primaire productie, de basis van de voedselketen. Zij produceren daarom in het zeemilieu op een zeer efficiënte manier voedsel voor menselijk en dierlijk gebruik.

Bovendien is er in de huidige tijd veel voor te zeggen ons benodigde voedsel aan de natuur te onttrekken laag in de voedselketen.

Dit sluit aan bij de missie van Wageningen UR :

“To explore the potential of nature, to improve the quality of life”.

De voorgenomen methode om de oester te benutten voor menselijke consumptie kan op dezelfde manier plaats vinden als het kweken van mosselen. Het een-jarige oesterbroed, afkomstig van de natuurlijke banken, wordt voor verdere groei uitgezet op een voor dit doel geschikte locatie.

De gebruikelijke internationale benaming van de Japanse oester is Pacific Oyster.

Laten we er vanuit gaan dat de oester zijn naam eer aan zal doen en zich

“pacific”/vredelievend zal gedragen ten opzichte van de al aanwezige bewoners van de Waddenzee.

3 juni 2008.

