

# Is er nog toekomst voor de Ostendaise?

Oesters, al eeuwenlang zijn ze een gegeerde lekkernij, van in de oudheid tot nu. Zo zijn er onder andere in Denemarken en Engeland prehistorische afvalhopen gekend, de zogenaamde Kjöhhemöddiger, bestaande uit gigantische hoeveelheden oesterschelpen. Ook bij ons, in galloromeinse en middeleeuwse opgravingen zijn vrijwel steeds oesterschelpen te vinden. Gewoonlijk als keukenafval, maar ook als drainagemateriaal (Romeinen) en zelfs als sieraad

Oesters waren vroeger dan ook rijkelijk voorhanden en te verzamelen c.q. te vissen. Ze vormden uitgebreide banken langs alle Europese kusten, van Noorwegen tot in de Middellandse Zee voornamelijk in de ondiepe kustwateren met zandbodem. Nu vindt men enkele resterende oesterbanken alleen nog langs de Bretoense kusten.

Tot begin deze eeuw werden de oesterbanken langs onze kust vooral door Engelsen bevestigd omdat die beter aangepast vistuig hadden. Deze oesterbanken zijn nu volledig verdwenen. Occasioneel vissen onze kust vissers nog wel eens een enkele wilde oester, die meestal vrij groot van formaat is. De vissers noemen ze daarom "paardevoeten". Verder getuigen alleen nog de op sommige plaatsen in zee talrijke oesterschelpen dat daar destijds oesters leefden.

Naast het feit dat ze gemakkelijk te bevisen waren, konden oesters, eenmaal uit het water, relatief lang bewaard worden tot meer dan een week. Zo kon men ze tot ver in het binnenland transporteren en "vers" aanbieden. Bekend is dat (rijke) Romeinse fijnproevers verzot waren op Gallische oesters. Met de verbetering van de transportmogelijkheden werden oesters een belangrijk handelsprodukt. Vanaf de 16de eeuw maar vooral in de 17de en 18de eeuw floreerde de oesterhandel. Typisch zijn de talrijke stillevenen uit die periode waarop oesters zijn afgebeeld. Niet in het minst omdat men er afrodisiasische kwaliteiten aan toeschreef !

Bijgevolg waren oesters big business. Toen de natuurlijke aanvoer niet meer volstond importeerde men bij ons in de 17de eeuw oesters o.a. uit Engeland (Colchester) en natuurlijk uit Zeeland. Vandaar was het maar een kleine stap om zelf oesters te gaan opkweken. Geschikte plaatsen daarvoor zijn beschutte kreek en inhammen, al

dan niet natuurlijk ontstaan. Die waren er genoeg te vinden langs onze kust.

Bovendien zorgt het tijdelijk verblijf van de oesters in die kweekbekkens met hun iets andere samenstelling dan het zeewater waarin oesters normaal leven, precies voor een verbetering van de smaak. Die is zelfs typisch voor bepaalde streken.

Zo ontstonden in Oostende vanaf het einde van de 18e eeuw oesterkwekerijen, zogenaamde oesterparken. Daar werd oesterbroed, meestal afkomstig uit Engeland verder opgekweekt en vetgemest tot marktklare oester (affinage). Door de speciale omstandigheden in onze streken waren die bijzonder fijn van smaak en zeer gegeerd. Men sprak van zogenaamde "Ostendaises", die overigens niet uitsluitend van Oostende afkomstig waren. Ze werden over heel Europa verkocht, tot in Rusland toe. Het spreekt vanzelf dat de Zeeuwen en Bretoenen dat niet altijd graag zagen gebeuren. Er waren dan ook geregeld allerlei tegenwerkingen en verdachtmakingen vanuit Franse en Nederlandse hoek.

Een oude wandplaat toont ons dat de contacten niet altijd moeilijk waren. Bovendien leverden Zeeuwen en Bretoenen ook wel eens oesterbroed dat dan in Oostende werd vetgemest tot Ostendaises.

De 19de eeuw was de glorie tijd voor de oesterkwekerijen in Oostende. Deze toeristische attractie had



ook een economisch belang.

De Eerste Wereldoorlog maakt abrupt een einde aan de florierende oesterteelt langs heel onze kust, met de verdwijning van de Ostendaises tot gevolg. Daarna maakte vooral de Zeeuwse oester furor omdat in Zeeland de installaties niet vernietigd waren.

In 1934 werden opnieuw pogingen ondernomen om oesters te kweken in Oostende, in de huidige Spuikom. Men opteerde voor de integrale teelt : men liet de oesters voortplanten om dan de larven verder op te kweken in plaats van geïmporteerde oesters vet te mesten. De resultaten waren wisselend. In januari 1941, tijdens een periode van vrieskou liet de bezetter de Spuikom leeglopen. De duizenden nog aanwezige oesters stierven af, wat meteen het einde betekende van de experimenten.

Na de Tweede Wereldoorlog kende de oesterkweek in Oostende een moeizaam heropstarten. Eén firma van de familie Halewyck, bleef over.

Die wilde graag de Spuikom gebruiken. De door de Duitsers aangelegde dijk diende eerst te worden verwijderd en de sluizen hersteld zodat vers zeewater kon worden aangevoerd. Pas in 1956 was het mogelijk om de oesterteelt te hervatten.

Als afgesloten ondiepe waterplas, lichtjes brak en iets warmer dan gewoon zeewater, is de Spuikom in principe een heel geschikte biotoop voor het opkweken van oesters. Opnieuw werden pogingen ondernomen om tot een integrale kweek te komen. De firma Halewyck kon hierbij rekenen op heel wat wetenschappelijke begeleiding onder leiding van de heer Leloup.

Ook andere wetenschappers hielden zich in de loop ter tijd met het onderzoek bezig. Uiteindelijk zonder blijvend resultaat. Het weer werkte niet altijd mee. Het was dikwijls te koud waardoor de oesters ofwel niet tot voortplanting kwamen en de jonge oesters niet snel genoeg groeiden. Er doken ziektes en parasieten op en tenslotte was ook de waterkwaliteit van de Spuikom, onder ander door insijpeling van Noord-Ede water en havenwater niet goed genoeg. De onderzoeken werden stopgezet in de jaren 70.

Maar niet alleen in Oostende ging het slecht. Over heel Europa was er een continue achteruitgang van zowel de natuurlijke populaties als de gekweekte.

Om te beginnen was er de uitroeiing van de natuurlijke stocks door overbevissing. De toene-

mende populariteit van de oesters vooral in de 17de en 18de eeuw zorgde voor zo'n stijgende vraag dat door onnadenkendheid en hebzucht de natuurlijke oesterbanken in een snel tempo werden leeggevist. Wel werden er occasioneel vangstbeperkende maatregelen getroffen maar in feite te weinig en te laat, als ze al nageleefd werden. De overblijvende populaties werden dan nog eens gedecimeerd door enkele koudeperiodes en ziektes. Dat had massale oestersterftes voor gevolg, ook in de inmiddels opgestarte oesterkwekerijen. De economische gevolgen waren catastrofaal.

In Oostende bleef na de Eerste Wereldoorlog van de eertijds zo gerenommeerde Ostendaise niet veel meer over, ondanks enkele pogingen tot een heropstart van de oesterteelt in de Spuikom. Daar werd in de jaren '70 geëxperimenteerd met Amerikaanse en Japanse oesters, naast exemplaren uit andere Europese streken.

Tot er recent berichten opdoken van een vernieuwde oesterkweek in de Spuikom. Er waren opnieuw oesters gesignaleerd in de Spuikom die er "van-zelf" gekomen waren. Sommigen droomden al luidop van Ostendaises. In feite ging het om verwilderde exemplaren van de Japanse oester. Niet iets om je over te verbazen. Sedert de jaren '90 kende deze soort langs onze kust een fenomenale bloei. Vooral tijdens de zomers van 1994 en 1995, die bijzonder warm waren, vestigden Japanse oesters zich massaal op alles wat maar enigszins geschikt

was. De haven van Oostende zat er letterlijk vol van, tot in de "vuilste" hoekjes en kanten. En ook in de Spuikom werden Japanse oesters aangetroffen. Omdat enkele exemplaren nogal plat waren, werd door sommigen gedacht aan platte oesters, wat niet het geval bleek te zijn.

Het hele fenomeen was genoeg om nog maar eens de mogelijkheden te onderzoeken of oesterteelt mogelijk is in de Spuikom. De resultaten zijn veelbelovend. In feite was reeds aangetoond dat de Spuikom uitstekend geschikt is voor de kweek van oesters - overigens ook voor andere schelpdieren (aquacultuur). Naast de natuurlijke problemen inherent aan het kweken van levende wezens en oesters in 't bijzonder, was destijds vooral de slechte waterkwaliteit één van de hinderpalen voor een gezonde en rendabele kweek. Aan dat laatste is nu verholpen. De Spuikom heeft nu, als enige, de kwaliteitsnorm voor schelpdierenkweek. De toekomst ziet er dus niet slecht uit.

Maar of er ooit nog echte Ostendaises uit de Spuikom zullen komen ? Platte oesters zijn veel moeilijker te kweken, dat is onderhand wel duidelijk. Goed kweekmateriaal, ziekte- en parasieten-vrij, is van cruciaal belang. Daarenboven moet de Spuikom zelf zo veel mogelijk gevrijwaard worden van ongewenste organismen; Daar ligt een grote verantwoordelijkheid bij de kweker, om niet roekeloos en onnadenkend zo maar oesters en/of andere organismen in de Spuikom te introduceren. In elk

geval blijft begeleiding en opvolging nodig.

Maar is de "Ostendaise" echt wel helemaal uit onze regio verdwenen ? Tot voor kort dacht ik van wel. Tot ik op één van de sluisdeuren in het Visserijdok, in oktober vorig jaar, een 5-tal platte oesters aantrof, met dier ! Jammergenoeg waren ze ondertussen reeds afgestorven. Waren dit overlevenden van de experimenten in de Spuikom of van latere ? Betrof het larven meegekomen van elders via zeestromingen....

Het is wel heel onverwacht, uitgerekend in de tamelijk vervuilde Oostendse haven toch nog platte oesters aan te treffen. Het moeten in elk geval individuen zijn die tegen een stootje kunnen. Mogelijk waren ze zelfs ziekte (Bonamia) vrij. Misschien zou een verdere zoektocht in de haven nog wel enkele exemplaren kunnen opleveren. Een preliminaire zoektocht met enkele duikers leverde niets op. Het aantal mogelijk nog levende oesters in de Oostendse haven is waarschijnlijk zo klein en daarnaast zijn ze dan nog zo moeilijk te vinden (want begroeid met zeepokken en andere organismen) dat het wel bij die ene toevallige vondst zal blijven.

Al zijn het dus vooralsnog geen echte Ostendaises in de oorspronkelijke betekenis, de Creuses uit de Spuikom zijn in elk geval lekker genoeg.

Francis Kerckhof