

**SCHRIFTELIJKE VRAAG**

nr. 959  
van **JELLE ENGELBOSCH**  
datum: 25 maart 2015

---

aan **BEN WEYTS**

VLAAMS MINISTER VAN MOBILITEIT, OPENBARE WERKEN, VLAAMSE RAND, TOERISME EN DIERENWELZIJN

---

*Dierenwelzijn - Gebruik van levende dieren als smaakversterker*

Uit een persartikel bleek dat een restauranthouder een concept heeft ontwikkeld om het aroma van kreeften in gin te verwerken. Voor 300 liter gin moeten zo'n 180 kreeften meerdere dagen "weken" in pure alcohol. Volgens de chef zorgt dit voor een exclusieve smaak.

Zijn dergelijke praktijken conform de dierenwelzijnswetgeving? Kunnen dergelijke praktijken op basis van deze wetgeving worden verboden? Overweegt de minister ter zake initiatieven?

**BEN WEYTS**

VLAAMS MINISTER VAN MOBILITEIT, OPENBARE WERKEN, VLAAMSE RAND, TOERISME EN DIERENWELZIJN

---

**ANTWOORD**

op vraag nr. 959 van 25 maart 2015

van **JELLE ENGELBOSCH**

---

Hoewel het persartikel anders deed uitschijnen, blijkt bij navraag bij de restauranthouder dat geen levende of verse kreeften worden gebruikt om de gin te maken. Het gaat om diepgevroren kreeften die gehalveerd in gin worden gelegd om hun aroma's af te geven. Aangezien het om dode dieren gaat, is dit geen inbreuk op de dierenwelzijnsreglementering. Bijgevolg voorzie ik ook geen verdere initiatieven.