

In dit nummer:

Aquacultuur snelst groeiende foodsector

Zes zonen in de vis

ESE: visbranche internationaliseert



**Schatkamer
Zeeland**

Tot 11.250 euro boete voor haringovertreders

Visspecialisten die voor 7 juni aanstaande Hollandse Nieuwe verkopen, lopen kans op een boete tot 11.250 euro.

De afgelopen jaren heeft een aantal haringverkopers zich niet aan de startdatum van het Hollandse Nieuwe-seizoen gehouden. Vooral vorig jaar, toen het haringseizoen twee weken werd uitgesteld, is een aantal visspecialisten eerder van start gegaan. Omdat dit veel negatieve publiciteit opleverde en de onvrede binnen de visdetailhandel groot was, heeft het Nederlands Visbureau aan het Productschap Vis gevraagd een haringverordening vast te stellen.

Met de verordening moet het mogelijk worden vroegstarters daadwerkelijk aan te pakken.

In de verordening staat te lezen dat haring niet verhandeld mag voor 6 juni 2007 in voor het publiek toegankelijke plekken. Onder verhandelen wordt niet alleen verkopen of te koop aanbieden verstaan, maar ook het houden van haringparty's. Ook is het verboden om Hollandse Nieuwe uit te stallen, af te leveren, voorhanden te hebben of in voorraad te hebben op voor het publiek toegankelijke plekken, voor de vastgestelde datum. Het gebruik van promotiemateriaal of aankondigingen van verkoop voor de nieuwe vangst kan worden beschouwd als 'te koop aanbieden'.

Vroegstarters kunnen worden gemeld bij het Productschap Vis. Er is inmiddels een onafhankelijke controlerende instantie aangewezen als toezichthouder. Ook zullen er steekproeven worden gehouden. Overtredingen worden voorgelegd aan de tuchtrechter.

De sancties zijn niet mals. Ten eerste dus de eventuele geldboete. Daarnaast kan er een verscherpte controle van het bedrijf voor maximaal twee jaar plaatsvinden. De tuchtrechter kan verder besluiten om tot publicatie van de uitspraak over de begane overtreding over te gaan. De kosten van de tuchtrechtelijke maatregelen komen voor rekening van de overtreder.

Tongvisserij met warnetten gecertificeerd

De Dover-tongvisserij met warnetten vanuit Hastings is onlangs gecertificeerd met het MSC-label. Ook de demersale bordenvisserij op Dover-tong heeft zich aangemeld voor certificering. Als de aanvraag wordt geïmplementeerd zou dat de eerste keer zijn dat een platvisserij in Europa het MSC-label krijgt. Van de pelagische visserijen is de visserij op Noordzee-haring inmiddels voorzien van een label.

Spakenburgse Visbeurs bijna volgeboekt

De achtste Spakenburgse Visdetailhandels Beurs, die op maandag 1 oktober aanstaande in Spakenburg wordt gehouden, is al bijna helemaal volgeboekt. Er zijn in de hal, waar een grote tent tegenaan wordt gezet, nog maar enkele plaatsen vrij. Volgens Ruud van Diermen en Hille de Graaf, de twee organisatoren van de beurs, steunt de beurs op dezelfde peilers als de voorgaande keren: informatie en informele ontmoetingen. De standhouders kunnen zoals elk jaar rekenen op een enthousiast en geïnteresseerd publiek.

De organisatie wil een zo divers mogelijk aanbod van stadhouders. Dat is belangrijk voor de variëteit van het aanbod en het maakt de beurs interessanter voor de bezoekers, die voor een belangrijk deel zullen bestaan uit visspecialisten.

In samenwerking met het Nederlands Visbureau worden op een podium in de hal diverse wedstrijden voor de vishandel georganiseerd. Ook de finale van de Visspecialist van het Jaar vindt op de Spakenburgse Visdetailhandels Beurs plaats. Na afloop wordt de winnaar bekend gemaakt.

Voor meer informatie: Ruud van Diermen; tel 06-25066837 of via www.visbeurs.nl

Start vangstseizoen Oosterscheldekreeft

Kreeftenvisser Jan van Westenbrugge haalde met zijn schip de ZZ 14 uit Zierikzee op 29 maart de eerste Oosterscheldekreeft binnen. Hiervoor was onthefing verleend door het ministerie van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit. Het officiële kreeftseizoen startte op 1 april. Het vangstseizoen van de Oosterscheldekreeft loopt tot 15 juli.

De eerste fuik werd gelicht met assistentie van maar liefst vier ambassadeurs, namelijk die van België, Duitsland, Frankrijk en de Nederlandse ambassadeur in België. De ambassadeurs overhandigden de kreeft aan de Commisaris van de Koningin in Zeeland, Karla Peijs.

De Oosterscheldekreeft is een streekproduct uit de Deltawateren dat door een beperkt aantal kreeftenvissers op duurzame wijze gevangen mag worden. Alleen

volgroeide exemplaren worden gevangen en kreeften met eitjes worden teruggezet. De vissers dragen bovendien informatie aan voor een goed bestandsbeheer van de kreeft. De Stichting Promotie Oosterscheldekreeft streeft naar een

MSC-certificaat voor de kreeft.

In 2003 zijn te veel vergunningen verstrekt aan kreeftenvissers. Dat aantal zal worden gereduceerd, op verzoek van de vissers zelf. Ook maken de kreeftenvissers zich zorgen om de illegale vangst op kreeft.



Onder grote belangstelling van pers en genodigden neemt Karla Peijs, de kersverse Commisaris van de Koningin van Zeeland, de eerste kreeft van het seizoen in ontvangst.

Foto: Henk Riswick

Rixt Arkenbout van brasserie De Vluchtheuvel in Bruinisse met Zeeuwse creuses.



Mesheften, mosselen, oesters, kokkels en alikruiken

Zeeland schatkamer van schaal- en schelpdieren

Zeeland profileert zich steeds meer als schaal- en schelpdierenprovincie. Naast het topproduct de Oosterscheldekreft en natuurlijk de klassieke mossel, oester en kokkel, is er een opnieuw een bijzonder product uit Zeeland op de markt: mesheften. Een nieuwe mogelijkheid voor visspecialisten om hun klanten te verleiden.

Tekst: Lieneke Schuitemaker
Foto's: Henk Riswick

Mesheften zijn langwerpige schelpdieren, ook bekend onder de naam scheermessen. Iedereen kent ze wel van een wandeling langs het strand, maar in Nederland zijn ze als eetbaar schelpdier nog vrijwel onbekend. In België, Frankrijk en Italië kunnen de consumenten er daarentegen niet genoeg van krijgen. Frits Boertjes van De Zeeuwse Mossel uit Bruinisse is één van de weinige handelaren en hij exporteert per maand zo'n 20.000 ton mesheften. Boertjes begon twaalf jaar geleden met verkoop van mesheften. Hij kreeg er zo nu en dan wat van

aasvissers, die het als bijproduct vingen. In 1995 begon Boertjes zelf op mesheften te vissen. Boertjes: 'Het is een moeilijk product. Vroeger vingen we ze met fuiken, maar de mesheften zitten vrij diep en staan rechtop in de zeebodem. Het was toen niet makkelijk om ze naar boven te krijgen.' Inmiddels gaat dat allemaal wat makkelijker. Door middel van een zuigkor, soort grote stofzuiger aan boord van de vissersboot, worden de mesheften via een 25 meter lange 'buuzze' uit de bodem gezogen. De vangst van mesheften is niet gebonden aan sei-

zoenen. Boertjes: 'We hebben alleen last van de weer. Als de zee heel onrustig is worden ze weggespoeld.'

Aas

De Nederlandse markt voor mesheften is voor nu nog erg bescheiden, vertelt Boertjes. 'Ik lever in Nederland hooguit 100 kilo in de week. Die gaan naar restaurants en een enkele visserszaak. Aan afnemers in Frankrijk, Italië en België lever ik per maand maar liefst tussen de 20.000 en 25.000 ton.'

Inmiddels kan Boertjes van de handel in mesheften bestaan. Vijf procent van de vangst wordt gebruikt als aas voor sportvissers. De rest is bestemd voor menselijke consumptie. Er zijn op dit moment vergunninghouders voor de mesheftenvangst, daarvan vissen daadwerkelijk op de schelpdieren. Mesheften kennen geen duidelijk paaseizoen. Mosselen is er in het voorjaar een duidelijke vangst van zaad. Dat is bij mesheften niet zo. Het probleem bij mesheften is, aldus Boertjes, dat ze



Mesheften: nieuw voor de Nederlandse consument, kans voor de visdetailist.



Mesheften, met wat knoflookolie en fijngehakte rode peper of paprika, met de schaal omhoog op de grill. Een prachtig barbecue-gerecht en erg lekker. Hier bereid door kok Dirk Pieter Arkenbout van brasserie De Vluchthaven in Bruinisse.

niet te verwateren zijn. 'Je houdt dus altijd een minimale hoeveelheid zand in de schelp. Zuid-Europeanen en Belgen hoor je daar nooit over, maar in Nederland kan dat een probleem zijn voor de klant.'

De mesheften komen in mandjes van 1, 5, 6 of 10 kilo. Daarnaast zijn er kleinere vacuümverpakkingen, van 350, 500 en 800 gram. De mesheften zijn acht dagen houdbaar.

De Zeeuwse mossel is sinds kort bezig met onder-

zoek naar de kweek van mesheften, via het onderzoeksbureau Aquasense.

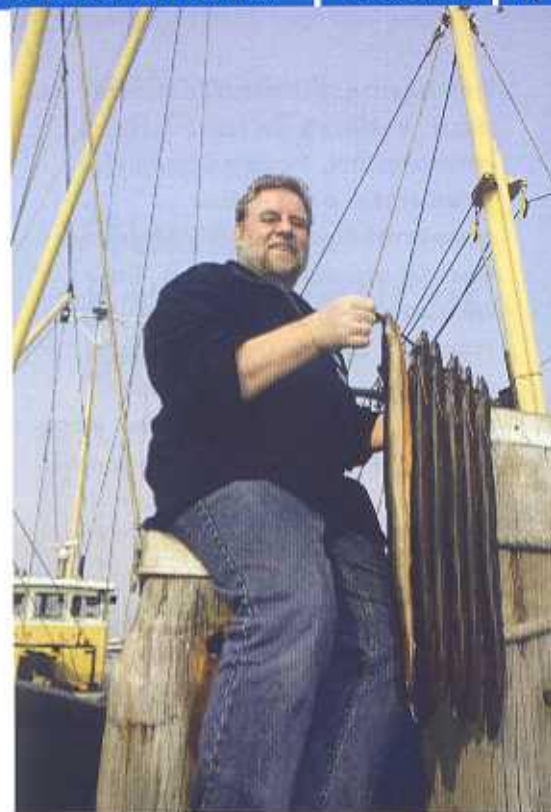
Grevelingenpaling

De firma Bout in Bruinisse begon in 1966 met vissen op en verkopen van paling uit het Grevelingen. Piet Bout: 'Dat ging tien jaar goed, maar daarna werd het minder. Toen zijn we begonnen met mosselen. In 1989 kwamen daar de hangcultuurmosselen bij. Inmiddels hebben we ook een paar oesterpercelen en doen daarnaast wat in krukels (alijkruiken). Hangcultuurmosselen hebben de toekomst, denkt Bout. 'Wij hebben nu twee kavels hangcultuurmosselen. Dat zijn heel mooie mosselen, omdat ze niet op de bodem liggen maar aan touwen onder het wateroppervlak hangen. Daardoor krijgen ze meer zon en meer plankton, waardoor ze eerder goed zijn.' Een ander voordeel is dat ze nauwelijks zand bevatten. 'Wilde mosselen moeten altijd eerst verwaterd worden. Dat hoeft bij hangcultuurmosselen niet.'

Een mossel is tweeslachtig, vertelt Bout. 'Ze laten zowel eitjes als zaad los, dat noemen we het melken. Het mosselzaad hecht zich aan de speciaal voor dat doel opgehangen touwen. Daaruit groeien de nieuwe mossels.' Dat opvangen van zaad lukt het ene jaar beter dan het andere. 'Maar we kunnen inmiddels bijna aan onze eigen vraag voldoen.' De hangcultuurmosselen kunnen worden geoogst van juni tot oktober. Ze zijn meestal wat groter dan wilde mosselen, vertelt Bout, en ook het vleesgewicht ligt hoger. De meeste mosselen gaan naar België. Maar ook in Nederland wordt de hangcultuurmossel steeds meer gewaardeerd.

Eerlijk

Met de Grevelingenpaling gaat het inmiddels ook weer beter. 'Dat is echt een geweldig product. Minder vet dan rivierpaling en groter. Een paling van tien jaar oud weegt ongeveer een kilo.' Ook voor de paling is vooral vanuit België belangstelling. Maar ook restaurants in Zeeland zetten de Grevelingenpaling graag op het menu.



Piet Bout: 'Een Grevelingenpaling van tien jaar oud kan een kilo wegen.'

De palingen worden gevangen in fuiken. 'Er zijn hier zeven vissers met vergunningen. De vangst is van april tot oktober. Wij vissen erop, roken en verkopen ze.' Na de vangst worden de palingen elektrisch gedood, direct schoongemaakt, vacuüm getrokken en bevroren. Bout: 'Als er een bestelling komt, roken we ze pas. Ze zijn dus altijd supervers.' Bout rookt de palingen in eigen rokerij. Ze worden warm gerookt, afhankelijk van de dikte kan dat 2,5 uur duren.

De zeven palingvissers met vergunning vormen samen een vereniging. Bout: 'We hebben de Grevelingen verdeeld in zeven vakken. Die rouleren per jaar. Dat hebben we onderling zo geregeld. Zo krijgt iedereen een eerlijke kans.'



De Zeeuwse Mossel uit Bruinisse exporteert per maand zo'n 20.000 ton mesheften.



Hangcultuurmosselen hangen aan touwen onder het wateroppervlak en krijgen daarom meer zon en plankton. Daardoor worden ze groter dan bodemcultuurmosselen.