

Biologie van de grijze noordzeegarnaal

Van armeluiskost tot kaviaar van de Noordzee

Sean Commeyne • Bachelor logistiek, Hogeschool VIVES - Kortrijk



Zijn officiële naam luidt *Crangon crangon*, maar culinaire marketeers omschrijven hem als de 'kaviaar van de Noordzee'. Het kustwater is zijn biotoop, de herfst zijn toptijd. Maar wat zijn nu eigenlijk de specifieke kenmerken van deze veelgeprezen grijze noordzeegarnaal? Waarin onderscheidt dit kreeftachtige schaaldier zich van de andere garnalensoorten? En hoe kwam het vroeger op ons bord terecht?



BRON: http://www.strandvondsten.nl/garnalen/grijze_garnaal/grijze_garnaal-lg.png

Er krioelen ruim drieduizend soorten garnalen in de wereldzeeën. Daarvan worden er maar een driehonderdtal bevestigd. Elke garnalensoort heeft een gebied waar ze het meest frequent voorkomt. Bij ons is dat de grijze noordzeegarnaal, zeer gegeten omwille van zijn uitstekende smaak.

De meest verwante familie van onze grijze noordzeegarnaal is de roze Noorse garnaal (*Pandalus borealis*) die gevangen wordt in de noordoostelijke Atlantische oceaan rond Noorwegen, Denemarken en IJsland. De grijze noordzeegarnaal maakt deel uit van de *Crangonidae*, dat zijn de zandgarnalen. Deze hebben een doorschijnend lichaam en een grijsbruine kleur. De *Crangon crangon* komt vooral voor bij een zachte bodem, maar gedijt ook op zandige bodems dicht bij de kust. Je vindt hem van de Noordkaap tot

in Marokko, maar alleen in de Noordzee is de populatie aanzienlijk en wordt hij in grote hoeveelheden gevangen.

Alleseter...

Doordat er veel voedsel te vinden is voor de grijze garnaal en hij veel jongen maakt, die snel de volwassenheid bereiken, is dit tienpotige schaaldier een van de meest voorkomende soorten in zijn gebieden. De grijze *Crangon crangon* is een carnivoor: hij verorbert zowat alles wat je in en boven de zeebodem vindt.

Garnalen kunnen tot drie jaar oud worden. De precieze leeftijd van een noordzeegarnaal bepalen is zeer moeilijk door zijn korte levensduur en omdat hij zeer frequent vervelt.

De maximumlengte van de grijze noordzeegarnaal bedraagt zo'n 10

centimeter en de gemiddelde lengte 8 cm. Garnalen van groter dan 5 cm zijn meestal vrouwtjes. Bij 5 cm bereiken de vrouwelijke garnalen de maturiteit, 50 % van hen dragen eitjes. De groeisnelheid hangt af van hun lengte en van de watertemperatuur. De eiproductie van de noordzeegarnaal piekt in de winter (december-april) en in de zomer (mei-augustus).

Afhankelijk van zijn lengte kan een garnaal 2.000 tot 10.000 eitjes dragen. Bij de start van de winter komen de larven uit, ze volgroeien tijdens de winter. In de lente vind je veel juveniele (niet-geslachtsrijpe) garnalen van 20 tot 30 mm groot. Tijdens de zomer trekken deze dan naar diepere gebieden om volwassen te worden. In de herfst komen de grote, voor de commerciële vangst geschikte garnalen voor. Het najaar is dan ook de periode bij uitstek om deze maritieme lekkernij op grote schaal te vissen. Vanaf november zwemmen de garnalen dieper in de zee, om zo in de winter opnieuw eitjes te leggen: de cyclus van de noordzeegarnaal kan opnieuw beginnen.

Het garnalenbestand heeft zich de jongste jaren licht verplaatst van het westen naar het oosten. De zeebodem ligt in het geval van de Noordzee niet al te diep, daardoor warmt het water er onder invloed van de opwarming van de aarde veel sneller op dan elders. Zo zou volgens wetenschappers de Noordzee tegen 2100 met zo'n 3 graden Celsius warmer worden. Dit lijkt niet veel, maar deze 'kleine' verschillen doen de garnalen verder naar het Noorden trekken. Sommige vissers merken dit nu al.

Historiek van de garnalenvangst

Al in de middeleeuwen vangt men garnalen, maar het is pas in de late middeleeuwen dat de Noordzeegarnaal populair wordt. Uit geschriften maken we op dat het ook toen al een delicatessen was. Ze werd bijvoorbeeld gegeten door de bisschop van Luik, Filips de Schone en Keizer Karel. Daarvoor moest je soms 150 kilometer afleggen, wat in die tijd veel was. We veronderstellen daarom dat men ook toen al een of ander bewaarmiddel gebruikte. Maar voor de mensen aan de kust was de garnaal gewoon **dagelijkse kost**.

Nog voordat gevestigd werd met schepen en dit tot ongeveer het jaar 1930, gebruikten de garnaalkruisers of 'kruuwers' op het strand een steek-, drom- of kruwnet.

Daarna ging men over op een kleiner sleepnet met 2 scheeborden, zoals bij de boten maar dan op kleinere schaal en op het strand zelf. De rijkere vissers gebruikten dan later (muil)ezels om het net te trekken en nog later kwamen de Brabantse

Chef-kok Vincent Florizoone van restaurant Grand Cabaret uit Nieuwpoort

„Grijze Noordzeegarnalen zijn een uniek product want je vindt ze nergens anders dan in de Noordzee. Bovendien zijn ze superlekker, een pure combinatie van zout en zoet. En je kan ze met heel wat andere producten combineren.

de tabletversie van dit themanummer.

Aan het einde van de negentiende eeuw stegen vraag en aanbod voor de garnalen met rasse schreden. De **kustvisserij** met kleine schepen verving de strandvisserij.

De vangst werd toen gekookt en thuis in de vissersdorpjes door de vrouwen gepeld. Al in de jaren 1900 gebeurde het koken veel meer op de schepen zelf. Vooral de Nederlanders waren hier voorlopers in.

trekpaarden. Vandaag zien we die nog aan het werk als folkloristische attractie in Oostduinkerke. *Meer hierover leest u in*

Garnalen leuren

In de late 19de eeuw werd het garnaalleuren een populaire attractie en een heuse economische activiteit. Leurders trokken met hun kar vol vis de straten op om hun waar aan de man te brengen. Op kermissen, wielakoersen en markten vond je altijd wel een paar leurders. Rond 1850 ontstonden de eerste gespecialiseerde viswinkels.

Dankzij het moderne transport en de nieuwe koeltechnieken bleef de handel in vis groeien. Het product kwam op een efficiëntere manier bij de consument en de kwaliteit ging dan ook omhoog. De verbeterde vistechieken van de 20ste eeuw maakten het vissen doelmatiger. De stijgende koopkracht van de consument en de expansie van de restaurants vervulde het succesverhaal van de garnaal. Door deze veranderingen en de verbetering van conservering ontstond een internationale handel die is uitgegroeid tot onze huidige visserij. Tot op vandaag is de garnaal zeer populair bij de Belgen. De chef-koks toveren met garnalen de heerlijkste gerechten op ons bord. **Tomaat-garnaal** en garnaalkroketten behoren vandaag tot de vaandel dragers van onze eetcultuur, vooral aan de kust. ■

bronnen:

'Vissen in het verleden', een multi-disciplinaire kijk op de geschiedenis van de Belgische zeevisserij; VLIZ, 29 november 2013

'Garnalen, verhalen en recepten van vroeger en nu', Katrien Vervaele en Nancy Fockedeij; Uitgeverij Lannoo 2012



BRON: http://fotoalbum.seniorennet.be/mar6246/de_zee/foto=1523167



BRON: http://fotoalbum.seniorennet.be/mar6246/de_zee/foto=1523167