

DE MOSSELKWEK IN ZEELAND WORDT **DUURZAMER**

In het zog van de Zeeuwse mossel

Welke weg legt de Zeeuwse mossel af, vanaf haar geboorte tot ze op uw bord belandt? Hoelang is ze onderweg? En met welke vijanden moet ze afrekenen? Van mosselzaad tot volwassen consumptiemossel, van kweker tot consument: de zilte reis van de Zeeuwse mossel, in de blessuretijd van het mosselseizoen. *Sam De Kegel, fotografie Thomas De Boever*

We bevinden ons op de Yerseke 24, het wal-schip van het mossel-verwerkingsbedrijf Prins & Dingemanse. Onder een stralende zon varen we naar de verwaterpercelen bij Yerseke, op de Oosterschelde. Dat stuk water ligt redelijk beschut, het wordt door land omgeven. Elk mosselverwerkingsbedrijf heeft zijn eigen verwaterpercelen, die het pacht van de overheid. “Eigenlijk zijn die percelen dus van Nederland, en de mosselverwerkers pachten ze”, zegt Martijn van der Sluijs, marketing- en communicatiemanager bij Prins & Dingemanse. Ze zijn met houten palen afgebakend en staan op de gps-kaartplotter van de Yerseke 24. “We zijn vlak bij onze percelen”, zegt de schipper, terwijl hij op het scherm naar een gebied wijst dat in rechthoeken is verdeeld. In die ‘natte pakhuizen’ kunnen de volwassen mosselen ontstressen en schoonspoelen op de harde bodem – verwateren in het jargon – waardoor ze zandvrij aan de consument kunnen worden aangeboden. Even later worden stalen frames met netten – korren – neergelaten. Als

die gevuld zijn met mosselen, wordt een kabel aan het net vastgehaakt om ze aan boord te trekken. “Wil je eentje proeven?”, vraagt mosselvisser Adri, die sinds 1972 op het water vertoeft. Ik proef de zee.

Op het schip wordt de berg mosselen schoongespoeld. Dat proces wordt een halfuur later, wanneer we weer aan wal zijn, meermaals herhaald met gefilterd, bacterievrij water in het magazijn van Prins & Dingemanse, dat uitkijkt op de Oosterschelde. Via een kraan vliegen de mosselen van de ene lopende band naar de andere, wordt de baard van het

De tarra (lege schelpen, zeesterren,...) gaat terug de Oosterschelde in.

Mosselzaad

Vooraleer de volwassen mosselen worden verwerkt en ingepakt voor consumptie, hebben ze al een heel parcours afgelegd. De mosselcultuur in de Oosterschelde bestaat al sinds 1870. Sinds de jaren vijftig vindt de kweek ook in de Waddenzee plaats, omdat de Zeeuwse percelen werden geteisterd door een mosselparasiet. De Waddenzee, de kraamkamer van de Zeeuwse mossel, beschikt over de meeste mosselperce-

“Almaar vaker maken de kweker en de handelaar op voorhand een prijsafspraken, niet via de veiling”

*Paula Huissen-Scheurwater
Producentenorganisatie van de Nederlandse Mosselcultuur*

schelpdier verwijderd, gaan verstekelingen zoals zeesterren en krabbetjes eruit, en worden ze machinaal gesorteerd volgens grootte, vooraleer ze lekvrij worden verpakt of in jutezakken belanden, die nog manueel worden dichtgenaaid.

len. Door de sterke invloed van eb en vloed is er meer voedsel voor de mosselen. Daarom is de Waddenzee het meest geschikt voor de kweek. De voortplanting van de mosselen, de natuurlijke zaadval, vindt plaats in het voorjaar en ➔



ZEEUWSE MOSSELEN
De Zeeuwse mossel komt almaar vaker uit andere regio's.

➤ in de zomer. Na een maand vormen de larfjes een schelpje. Het toenemende gewicht van de mossel en de schelp zorgt ervoor dat ze naar de zeebodem zakken, waar ze zich vasthechten. Die mosseltjes van 1 tot 2 centimeter noemt men het mosselzaad.

In oktober en mei mogen de mosselkwekers enkele weken op de wilde banken een beperkte hoeveelheid mosselzaad opvissen. Iedere keer wordt geïnventariseerd hoeveel nieuw mosselzaad er is, en becijferd hoeveel babymosseltjes er mogen worden opgevisst.

Daarover zaten de mosselkwekers en natuurorganisaties, zoals de Waddenvereniging en de Vogelbescherming, in 2008 op ramkoers. De bodemzaadvisserij zou schadelijk zijn voor de natuur in de Waddenzee. De toekomst van de Zeeuwse mosselkweek hing aan een zijden draadje. Uiteindelijk sloten de mosselkwekers met de natuurorganisaties en de overheid het convenant 'Mosseltransitie en Natuurherstel voor de Wad-



DE ZEEUWSE MOSSEL-SECTOR IN CIJFERS

- Jaarlijkse productie Zeeuwse mosselen (Oosterschelde en Waddenzee): circa **50 miljoen kilo** (500 miljoen kilo in Europa)
- Aantal mosselkwekers: **88** (met **60** schepen)
- Aantal handels- of mosselverwerkingsbedrijven: **12**
- Kweekpercelen: **60 procent** in de Waddenzee, **40 procent** in de Oosterschelde
- Verhouding bodemcultuur en hangcultuur: **97 procent** tegenover **3 procent**

Bron: Het Nederlands Mosselbureau

overheid; de Oosterschelde en de Waddenzee zijn Rijkswateren. Mosselkwekers zijn de landbouwers van de zeebodem. Na een jaar zijn de minuscule weekdieren ongeveer 2 tot 3 centimeter groot. De vissers verplaatsen de halfwas mosselen dan naar dieper en voedselrijker water. In twee jaar worden de mosselen verschillende keren verlegd, zodat ze alle ruimte krijgen om te groeien. De kweker maakt geregeld de percelen schoon, want de zeester, de belangrijkste natuurlijke vijand van de mossel, is in staat de schelp open te trekken en de mossel op te eten. Het natuurlijke plankton in het water laat de mosselen voortgroeien tot ze na twee jaar 5 tot 6 centimeter groot zijn. Dan zijn ze een marktwaardig consumptieproduct.

Naast die bodemcultuur wordt in de Oosterschelde ook heel beperkt hangcultuur bedreven. Daarbij wordt mosselzaad opgekweekt in een soort kousen, die aan drijvende constructies in het water hangen. Als ze groot genoeg zijn, worden de mosselen opgevisst en naar de Nederlandse Mosselveiling in Yerseke gebracht, de enige in Europa.

Zeeuwse mossel uit Ierse Zee

We nemen een kijkje op die veiling in Yerseke. Er is nauwelijks bedrijvigheid. Een 86-jarige mosselkweker op rust drinkt er een gratis kopje koffie. "Je maakt een reportage over de Zeeuwse mossel? Wist je dat die hoe langer hoe minder uit Zeeland komt?"

Onze nieuwsgierigheid is gewekt. Meerdere bronnen bevestigen dat de Zeeuwse mossel almaar vaker uit andere regio's komt. Tijdens de gouden mosseljaren – toen er nog geen beperkende maatregelen waren – kwamen enkel Zeeuwse mosselen op de markt. Nu komen ze ook uit de Ierse Zee, Schotland, Duitsland en Denemarken. De mosselhandelaren gingen op zoek naar nieuwe mosselgebieden waar ze dezelfde mossel konden kweken. Mosselhandelaren en -kwekers sloten ook samenwerkingsverbanden in het buitenland. De import bedraagt 40 à 50 procent. Ook Martijn van der Sluijs van Prins & Dingemanse bevestigt dat hij buitenlandse mossels invoert. "Gekweekt op dezelfde manier als in

"Als buitenlandse mosselen in Zeeland zijn verwaterd, verwerkt en verpakt, krijgen ze het predicaat Zeeuwse mosselen" - Martijn van der Sluijs, Prins & Dingemanse

denzee'. Mosselzaad, de grondstof voor de mosselkweek, mocht niet overal meer worden gevestigd. De mosselsector bouwt nu stapsgewijs de mosselzaadvisserij af. Daarmee wordt de hypothese getoetst dat natuurlijke mosselbanken en zeegravelden zich verder kunnen ontwikkelen.

Een alternatieve, duurzame oplossing is het plaatsen van mosselzaadinvanginstallaties (MZI's). Dat zijn touwen of netten die aan boeien of buizen in het water hangen, waaraan de mosselraren zich kunnen hechten en uitgroeien tot minuscule mosseltjes. De MZI's liggen vanaf 1 maart tot 1 november in het water, in de zomer en het najaar worden de dikke pakken mosselzaad geoogst. Mosselzaad uit MZI's is op dit moment het beste alternatief om het mosselzaad, dat niet meer van de bodem wordt opgevisst, te vervangen. De afbouw van de bodemvisserij gaat dus hand in hand met de toename van het aantal MZI's. In

een aantal stappen is 260 hectare in de Deltawateren en 500 hectare in de Waddenzee sinds 2009 beschikbaar voor MZI-installaties. Volgens Tilly Sintnicolaas, de manager van het Nederlandse Mosselbureau, een organisatie die de Zeeuwse mossel promoot, zijn de resultaten van die zaadvangst goed, maar de kosten zijn een stuk hoger dan bij wilde mosselzaadvisserij. "Het is bijzonder arbeidsintensief, de installaties vragen ook veel onderhoud. De kweker maakt meer kosten, waardoor de kweek minder rendeert. Toch zien we dat almaar meer mosselkwekers via MZI's zaad invangen. Ze kunnen niet anders."

Van mosselzaad tot volwassen mossel

Als het mosselzaad is opgevisst, wordt het overgebracht naar de kweekpercelen en uitgezaaid in het ondiepe water van de mosselakkers. Ook de mosselkwekers pachten de percelen van de



MARTIJN VAN DER SLUIJS
 “De logistiek is cruciaal in deze business, we werken tenslotte met een levend product.”

Zeeland. Als ze in Zeeland zijn verwaterd, verwerkt en verpakt, krijgen ze het predicaat Zeeuwse mosselen.”

Het profiel van de mosselkweker wijzigt eveneens. Hij boert almaar minder in zijn eentje. Bijna alle mosselverwerkingsbedrijven hebben nu ook hun eigen kweekbedrijven. Paula Huissen-Scheurwater van de Producentenorganisatie van de Nederlandse Mosselcultuur: “Er zijn nog altijd onafhankelijke

mosselkwekers, maar de handelaars zijn nu meestal eigenaar van kweekbedrijven of sluiten een samenwerkingsverband met een onafhankelijke kweker. Er zijn dus almaar minder kleine, zelfstandige mosselkwekers, mede door de groei van de MZI’s.”

Veiling versus voorverkoop

Zelfs de Nederlandse Mosselveiling, een baken van vertrouwen en kwali-

teitsbewaking, ontspringt de dans der vooruitgang niet. Decennialang worden de Zeeuwse mosselen er al bemonsterd. Veilingmeester Nico van Zantvoort organiseert de bemonstering en leidt de verkoop. Met een emmertje wordt een representatieve steekproef uit een scheepslanding genomen. Aan de hand daarvan wordt bepaald hoeveel mosselen de kweker aanbiedt, hoe groot de mosselen zijn (schelpgrootte en vleesgewicht) en hoe groot het percentage restmateriaal (losse schelpen en pokken) in de lading is. Het resultaat van de bemonstering wordt voor de veiling bekendgemaakt. Daarna kunnen de handelaren bieden op de partijen, ter plekke of online. Almaar vaker worden ladingen echter ook onderhands verkocht, via voorverkoop. Paula Huissen-Scheurwater: “De bemonstering en de administratieve verwerking gebeuren nog altijd via de veiling, maar er is zeker een trend waarbij de kweker en de handelaar op voorhand een prijsafpraak maken. Grote retailers willen meer leverings- en prijszekerheid.”

Wordt de veiling straks helemaal buitenspel gezet? Zo’n vaart zal het niet meteen lopen. Mosselkwekers zijn nog altijd verplicht hun mosselen aan de veiling aan te bieden. Dat geldt evenzeer voor mosselverwerkers die zelf kweken. Martijn van der Sluijs: “Ook onze eigen kweek wordt genoteerd en bemonsterd op de veiling. Dan pas kunnen ze naar onze verwaterpercelen. Maar er is inderdaad almaar meer voorverkoop. Dat zie je ook in andere sectoren, zoals de aardappelteelt. Op de veiling koop je wat je nodig hebt. Aan onze eigen mosselen hebben we niet genoeg. Elke klant heeft een ander soort mosselen nodig. We kopen in volgens onze behoefte. Die verschilt enorm van land tot land: België vraagt grote mosselen, Duitsland en Frankrijk kleine. Vandaag moeten we weten wat we morgen gaan produceren. Alleen blijven we ook afhankelijk van de grillen van de natuur.”

Patent

In het magazijn van Prins & Dingemans staat een aantal ladingen vertrekken klaar. Vroeger waren mosselen alleen verkrijgbaar in de maanden met een ‘r’ in de naam, maar sinds er gekoeld ➤



ZEEUWSE MOSSELEN

Vroeger waren mosselen alleen verkrijgbaar in de maanden met een 'r' in de naam, nu van halfweg juli tot april.

➤ vervoer beschikbaar is, duurt het mosselseizoen van halfweg juli tot april. “Vanaf half juli produceren wij vanaf vroeg in de morgen”, legt Martijn van der Sluijs uit. “Om 9 uur vertrekt de vrachtwagen naar de Belgische kust, tegen 11 uur is hij bij de groothandel, om 12 uur zijn de verse mosselen aangekomen aan het restaurant en om 13 uur eet je ze op. In 1997 hebben we een patent verworven op het lekvrij verpakken van mosselen, waardoor ze nu minstens één week houdbaar zijn. Sindsdien leveren we ook aan de retail. De logistiek is cruciaal in deze business, we werken tenslotte met een levend product.”

Prins & Dingemane, vijf generaties jong en ooit gestart als kreeftenvisser en oesterkweker, heeft een breed scala van producten, van de kweek tot en met de verkoop. De meeste mosselen zijn bestemd voor de versmarkt, maar Prins & Dingemane produceert ook mosselen voor conserven (kort gekookt), mossel-vlees (voor pasta en soep) en kookvocht (smaakmaker voor de industrie). Het bedrijf heeft vier eigen schepen, met eigen kweekpercelen en MZI's. “Om te anticiperen op de toekomst”, zegt Van der Sluijs. “Het convenant ambieert vanaf 2020 de bodemzaadvisserij volledig aan banden te leggen.”

Vers op uw bord

Belgen zijn verzot op Zeeuwse mosselen. Ze zijn dan ook een van de klassiekers aan de Belgische kust. Van klein

40 à 50
procent
 van de Zeeuwse mosselen
 wordt geïmporteerd en komt
 dus niet uit Zeeland.



naar groot: extra, super, imperial, jumbo en goudmerk. Bij de Oesterput in Blankenberge serveren ze mosselen en andere schaaldieren, zoals oesters en kreeften. Het bedrijf startte in 1885 met een groothandel in schaaldieren. Toen zijn vader Pierre Devriendt in 1974 plots overleed, nam de huidige zaakvoerder en chef-kok Piet Devriendt samen met het trouwe personeel het roer over, als veertienjarige. “Sindsdien ben ik dagelijks in de weer met mosselen.” Hij bevoorradde de lokale horeca met zijn fiets, later met de brommer en de bestelwagen. In 1986 startte Piet samen met Caroline Pattyn het Restaurant Oesterput. In 1996 werd de groothandel in schaaldieren verkocht – de concurrentie werd almaar groter. Sindsdien runnen ze enkel nog het restaurant, waar op topdagen tot 600 man komt eten.

“Onze Zeeuwse mosselen komen van Prins & Dingemane en van Delta Mos-

selbedrijven, via een lokale groothandel.” De eerste dag waarop de Zeeuwse mosselen weer verkrijgbaar zijn, blijft speciaal. Al kun je tegenwoordig het hele jaar door mosselen inkopen. “In de paasvakantie hebben we nu ook Deense mosselen via hangcultuur, maar daarna schrap ik ze een maand van de menukaart.” Op verzoek van zijn klanten maakte hij een boek met zestig mosselrecepten. Sinds twee jaar kookt zijn team mosselen op Tomorrowland en andere grote evenementen. Zijn zonen, Pieter en Robbe, draaien volop mee in het restaurant. De opvolging is verzekerd.

Jaarlijks trekt Piet Devriendt naar Yerseke en Bruinisse om met zijn eigen ogen te aanschouwen waar zijn mosselen en platte oesters vandaan komen. “Mosselen zijn niet goedkoop, maar het kost veel tijd en geld om ze te kweken en te verwerken. Ze hangen niet aan de bomen, hé.” Hij schat de toekomst van de mosselkweek vrij positief in. “Ook over honderd jaar zullen er nog mosselen zijn. Nieuwe kweekmethoden, zoals met de MZI's, zorgen voor continuïteit.”

De spreuk die bij Zeeland hoort en in hun wapenschild staat, is op het lijf geschreven van de Zeeuwse mosselsector. *Luctor et emergo*. Ik worstel en kom boven. Want deze nichesector, deels gereguleerd door de Nederlandse overheid, evolueert voortdurend door nieuwe wetgeving, automatisering en globalisering. ©