

Uitbreiding meervallenbedrijf gebroeders Walraven

OVERLOON - 16 november jongstleden werd in Overloon de uitbreiding van het meervalbedrijf van de gebroeders Walraven gevierd. Rondleidingen overdag en een druk bezochte receptie 's avonds deden het tot honderden mensen doordringen dat dit bedrijf op de goede weg is.

Het meervalbedrijf van de gebroeders Walraven is begin 1985 gestart en van 10-20 ton productie gegroeid naar een productie in 1991 van zo'n 200 ton. Een hoek van de voormalige steenfabriek in Overloon, Limburg, is ingericht voor de teelt terwijl de verdere ruimte dient voor de verwerking van het produkt. Momenteel zijn twee man in dienst voor de meervalteelt terwijl een tiental mensen, deels parttime in dienst zijn voor de verwerking en verkoop. Dankzij de verbouwingen kan het bedrijf haar capaciteit eenvoudig vergroten. Een en ander resulteerde in het volgende (Paul de Nooyen, teelt-manager):

startgewicht	: 7-8 gram
teeltduur	: 4-4,5 maanden
voederconv.	: <1
mortaliteit	: 20%
eindgewicht	: 700-1000 gram
groei	: 3.4-4 %/dag
vis-inname	: iedere maand
sorteren	: 2-3 keer per batch

Kwaliteitsvis

Een belangrijke reden voor het succes van



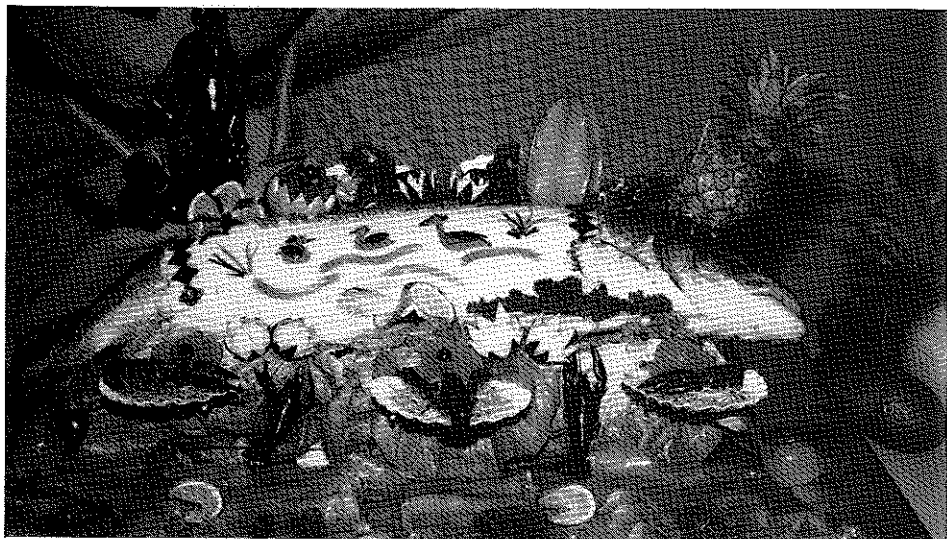
Het roken van de meerval geschiedt volledig geautomatiseerd.

Walraven is dat veel aandacht wordt besteed aan de verwerking en verkoop van het produkt. De geteelde vis wordt allereerst meerdere dagen afgezwommen om de 'grondsmaak' kwijt te raken. Daarna wordt de vis naar de af-dodingsruimte gebracht. Het doden geschiedt op een diervriendelijke manier. De vis wordt met een hoeveelheid ijs in een langzaam draaiende trommel gebracht. De vis raakt onderkoeld, buiten bewustzijn (heeft geen pijn) en sterft. Een bijkomend voordeel is dat het slijm verwijderd wordt.

Vanuit de koeltrommel glijdt de vis de strip- en fileerruimte binnen. Al naar gelang de meerval gerookt of vers gefileerd moet worden wordt de vis gestript, van de huid ontdaan en gefileerd. Te roken vis gaat naar de ruimte waar de rookoven staat en wordt na het roken gefileerd en vacuüm-verpakt. De verse filets worden eveneens vacuüm-verpakt.

RVV voorschriften

De routes van het verse en het gerookte pro-



De promotie van het produkt staat bij de gebroeders Walraven in een hoog vaandel.

dukt mogen elkaar in het bedrijf niet kruisen, om besmetting van de gerookte vis door verse vis te voorkomen. Dit is één van de eisen waaraan het bedrijf moet voldoen om in aanmerking te komen voor het EG-nummer. Na de eenwording van Europa is zo'n nummer noodzakelijk om vis te mogen verwerken voor de export. Andere eisen zijn bijvoorbeeld dat de verwerkingsruimte constant kouder dan 15 graden Celcius moet zijn en dat de hoeken tussen de muur en de grond afgerond moeten worden. De RVV (Rijksdienst voor Vee en Vleeskeuring) controleert wekelijks of de normen goed worden nageleefd.

Groeimarkt

Wat betreft de verkoop lijkt de interesse voor meerval te groeien. Dit jaar wordt in Nederland meer dan 1.000 ton (1 miljoen kilogram) meerval geproduceerd, waarvan zo'n 70% geëxporteerd wordt (Duitsland, Frankrijk en Engeland). Steeds vaker komt men de meerval tegen in winkels van bijvoorbeeld Albert Heijn, Torro e.d. en op de menu-kaarten van restaurants. Met de groeiende vraag wordt echter ook de concurrentie groter.

Een gevaar voor de toekomst is misschien de met Nederlandse expertise in het Oostblok opgezette meervalkwekerijen. Importen vanuit de voormalige DDR hebben al plaatsgevonden. Dit was nu nog incidenteel door een tijdelijke ondercapaciteit van de productie, maar concurrentie valt te verwachten. Paul de Nooyen verwacht echter dat de kwaliteit en versheid het bedrijf van de gebroeders Walraven een goede concurrentiepositie geven. Verder kunnen voorraden aangehouden worden (koelcellen) waardoor ook het aanbod gegarandeerd wordt. De Nooyen vertelde er echter wel bij dat de mogelijkheid voor de teelt van andere vissoorten open gelaten wordt. Voor 1992 staat nog wel een uitbreiding van de meervalproductie van 150 ton gepland. Voorwaar een teken dat de meerval nog zo slecht niet loopt.

Walraven zet met de huidige uitbreiding een grote stap in de goede richting. De professionele, grootschalige aanpak met veel aandacht voor de verwerking, opwaardering en het vermarkten lijkt de Nederlandse visteelt uit het pioniersstadium te halen.