

Familiebedrijf in het opkweken, verwerken en verkopen van paling

'Passie voor Vis' van John en Mieke van Dooren

door Sietze Leenstra en Jos Scheerboom

Vanaf de jaren tachtig is het opkweken van paling (*Anguilla anguilla*, L.) een van de peilers onder de Nederlandse aquacultuur. Helaas kon dit niet echt duurzaam worden genoemd, want het uitgangsmateriaal, glasaal, kon nog steeds niet in een hatchery worden gekweekt, zoals vistelers hier aan toevoegen: binnen de reproductieve cyclus. Nog steeds is een 'palingveredelaar' afhankelijk van in het wild gevangen glasaal en, zoals algemeen bekend is, vertoonde de hoeveelheid gevangen glasaal de afgelopen tientallen jaren een dramatische daling.



John van Dooren achter zijn bureau op het hoofdkantoor van Nutreco te Boxmeer

Maar de afgelopen twee jaren deed zich een opmerkelijk herstel voor (1). Het lijkt er op dat de aalbeheerplannen en de extra maatregelen vanuit SEG en DUPAN vruchten beginnen af te werpen. Palingkwekers kunnen daarom voorzichtig positief zijn over de toekomstverwachtingen van paling en over de cultuur van paling eten.

Wij spraken met John en Mieke van Dooren, palingkwekers te Sevenum, over de toekomst van paling, over de opzet van hun bedrijf, de verwerking van de vis en de verkoop aan huis.

Het belang van paling eten

Zoals bekend zal zijn: de consumptie van paling kent een lange traditie, in Nederland en in Engeland en Duitsland waar palingfuiken en -harpoenen zijn gevonden die stammen uit de oertijd. Men kan nu ook stellen, door modern voedingsonderzoek ondersteund, dat paling de mens voorziet van essentiële voedingsstoffen, niet alleen eiwitten, ook onverzadigde vetzuren (nodig voor een optimale conditie van hart, bloedvaten en hersenen) en vitamine D (nodig voor de stevigheid van onze botten speciaal die van oudere mensen). Bovendien kan paling ook nog eens erg smakelijk worden geserveerd.

Iets over de voorgeschiedenis van John en Mieke

In de Nederlandse visteeltsector kennen velen John van Dooren al als medewerker bij Nutreco, verantwoordelijk voor de verkoop van visvoerders. Ook was hij – rond de eeuwwisseling - redacteur van AQUACULTUUR. Vanaf 1998 was hij ook de regelmatige gast op AOC's (m.n. in Houten) waar hij les gaf in voeding voor vis.

Vanaf 2007 runt hij, samen met Mieke, viskwekerij 'Passie voor Vis', waar niet alleen paling tot verkoopbaar gewicht wordt opgekweekt, maar ook paling wordt gerookt,



Gastvrouw Mieke van Dooren (tijdens de vertoning van een video over palingteelt)

kan worden geproeft en wordt verkocht. Mieke volgde, samen met haar broer, champignonkwekers in Sevenum, de cursus 'Bedrijfsvoeren Visteelt' in Houten. Viskweken zagen zij als mogelijk alternatief voor de champignonteelt.

Mieke runt nu samen met John de palingkwekerij waarbij zij de verkoop op zich heeft genomen, zoals de verkoop van palingproducten in de naastgelegen proeverij.

John: 'Mieke is er als ik op pad ben. Mijn schoonvader is in de buurt en is 'stand by' voor het geval er een technisch probleem



Een smakelijke lunch, met groenten en palingfilets

is, bijvoorbeeld met een pomp. Sorteren doen wij 's avonds of op zaterdag, wanneer ik niet voor Nutreco op pad ben.

Ook uw verslaggevers genoten in het restaurant bij de palingkwekerij, voordat dit interview werd afgenomen, van een lunch, met palingfilets en witte wijn (zie foto).

Dankzij de inspanningen van DUPAN en SEG

John: 'SEG certificeert palingkwekers naar het naleven van 5 richtlijnen:

- De wijze waarop glasaal wordt ingenomen
- De bedrijfsvoering
- Het uitzetten van pootaaltjes en het tastbare bewijs dat het heeft geholpen

- Het afdoden van de groot gebrachte aal
- Het doen van onderzoek

Een bezoeker ziet aan de wand van de verkoopruimte van 'Passie voor Vis' ook een ingelijst certificaat van SEG.

Voor ons betekent het werken volgens deze richtlijnen standaard procedure. Dit is immers niet alleen in ons belang, maar ook voor het behoud van de sector.

Extra voorlichting doen we voor groepen bezoekers, maar ook aan scholen. Afgelopen voorjaar hebben we na een uitleg over de kweek van paling samen met leerlingen van de plaatselijke basisschool, 500 visjes uitgezet in de Grote Molenbeek, een beek pal achter ons bedrijf.



In de verkoopruimte



Zicht op de kweekruimte

Waarvoor een cursus visteelt goed kan zijn

Er zijn verschillende redenen om aan de cursus 'commerciële visteelt' deel te nemen (zoals deze nu wordt gegeven op AOC DGW te Zwolle):

- De cursus geeft inzicht in het kweken van vis;
- Men bouwt op een cursus een netwerk van mensen met gelijke belangstelling op;
- Na gebleken belangstelling en het doorlopen van het examen wordt een certificaat overhandigd waarmee men - voor het krijgen van een lening - bij een bank kan aankloppen. Maar – zo vertelde John tijdens het interview – momenteel is het in het algemeen moeilijk bij een bank een lening te krijgen.

Aan onderstaande 4e mogelijkheid had ik echter nog niet gedacht:

Mieke volgde 10 jaar geleden samen met haar broer de cursus in Houten om samen op de champignon-kwekerij van hun vader, waar goed grondwater voorhanden is, een neventak op te starten; de gedachten gingen in eerste instantie uit naar de teelt van de koi. De cursusleider kweekte toen zelf in de praktijkruimte in Houten koi en serieuze cursisten konden – na het volgens de regels inrichten van de kweekruimte – een schepnet jonge koi-karpertjes mee naar huis nemen. Als deze volgens de regels van de kunst waren opgegroeid tot verkoopbare exemplaren – en hiervoor is veel praktische kennis nodig – werd het certificaat overhandigd. Bovendien vertegenwoordigde een goed opgegroeide, veelkleurige en goed gevormde koi tien jaar geleden een klein kapitaal. Niet alleen cursisten, ook dagleerlingen stonden tien jaar geleden in de rij om in aanmerking te komen voor het schepnetje jonge karpertjes.

De lesgevende had het toen wel erg druk met het geven van adviezen, soms tot laat in de avond, aan de telefoon, maar de docent zelf vond dit geen probleem.



Zoon Boyd bij de glasaalinname



Zoon Vince tijdens het fileren van het eindproduct

Ook Mieke hing elke week aan de telefoon, met o.a. de vraag: wat moet ik de karpertjes nu voeren? Aanvankelijk vertelde ik precies wat de visjes nodig hadden, maar toen kwam het advies, nadat John net les had gegeven op de cursus: bel John eens, hij weet het als de beste. Daarna kreeg de docent geen telefoontjes meer van Mieke. Pas veel later hoorde hij dat John vanaf toen alle vragen van Mieke had beantwoord en dat zij inmiddels twee kinderen hadden gekregen. Op bijgaande foto's ziet u de twee boys.



Met Sietze Leenstra (l) bij de glasaalbassins

Uit praktijkonderzoek uit m.n. Zweden en Duitsland en een door Jan van Mechelen uitgevoerd onderzoek, blijkt dat als paling 'normaal' in de natuur zou opgroeien, slechts 1-5 % van de oorspronkelijke glasaal overleeft. In een kwekerij overleeft nu ongeveer 90% van de ingenomen glasaal. Als men hiervan 10%-15% in de natuur uitzet als pootaal, betekent dit dat zeker 9% van de oorspronkelijke glasaal in de natuur overleeft. Aanzienlijk meer dan de paling die zonder ingrepen zou overleven. Op dit moment wordt gewerkt aan balansberekeningen welke begin 2014 gepresenteerd zullen worden.

De opstart van 'Passie voor Vis'

John: 'In 2006 hebben wij bij de gemeente

de vergunning voor de kwekerij aangevraagd. Het was mogelijk de vergunningen te verkrijgen als bij het bouwplan op maat ook de aanleg van groensingels en een bezinkvijver voor regenwater werd gevoegd. Wij kochten een 2^e hands systeem bij een palingkweker op de Veluwe die er mee wilde stoppen. Het betrof een HESY-systeem; verschillende onderdelen werden gebruikt om hieruit een nieuwe kwekerij samen te stellen met een capaciteit van 30 ton paling per jaar.

Uiteindelijk werd in 2008 de eerste glasaal ingenomen (zie foto). Vanaf die dag is er constant iemand in de buurt van het bedrijf: want als er technisch falen is en alarm moet er zo snel mogelijk worden ingegrepen.



Zicht op een bassin met vretende paling

Na het opstarten van het biofilter daalt de pH vanzelf naar 6,1-6,2. De kunst is de pH op dit niveau te houden, dus niet naar lagere waarden te laten zakken: bij deze pH kunnen de nitrificerende bacteriën zich (nog) handhaven maar kunnen pathogene bacteriën zich slecht ontwikkelen.

Het zoutgehalte lieten wij tijdens de opstart oplopen tot een EC van 4 (ca. 0,3 % zout). Ook bij deze zoutconcentratie kunnen pathogene bacteriën slecht tot ontwikkeling komen.

Bij het in stand houden van de gewenste pH gebruiken wij geen chemicaliën, alleen de natuurlijke processen.

Het voorkomen van stress binnen de kwekerij achten we van het grootste belang voor het welzijn van de paling. Het proces van

eten en groeien dient immers niet te worden verstoord. Dus komen als regel geen mensen binnen in de kwekerij die er niets te zoeken hebben. Paling is immers gevoelig voor hen onbekende signalen.

Op het bedrijf werken nu twee personen: Mieke doet vooral het klant-contact, dus de verkoop van gerookte paling aan huis, naast het op gezette tijden voeren van de vis. Zelf ben ik in het weekend op de kwekerij, want door de week heb ik een andere baan (bij Nutreco). Ik ben in het weekend vooral bezig met roken, sorteren van de vis en andere werkzaamheden in de kwekerij, bijvoorbeeld het spoelen van de filters. Op zaterdag hebben we vaak hulp van beide opa's die meehelpen de vis te sorteren.

Voorkómen en behandelen van palingziektes

'Komen er tijdens het opkweken uitbraken van vispathogenen voor?'

Antwoord: 'We hebben één keer met oxytetracycline moeten behandelen (tegen een bacterie-infectie). In de andere gevallen was een eenmalige behandeling met zout voldoende. Zoals bekend, onderdrukt een bepaald zoutgehalte de groei van veel bacteriën, waaronder de meeste pathogenen. Af en toe een zoutbehandeling doet dus wonderen.

Waar een palingkweker vooral rekening mee moet houden is het optreden van het virussen HVA, EVE en EVEX en de parasieten Trichodina, Gyrodactylus en Pseudodactylogyrus. Tegen de virussen wordt hier geënt zoals elders op palingbedrijven gebruikelijk is. Door systeemwater en een paar visjes uit een bassin met verder groeiende paling te voegen bij de pootaal; dit zorgt voor immunisatie van de nieuwe lichter visjes.

Bij het bewaken van de gezondheid moet een palingkweker continu scherp blijven, dus constant letten op de gezondheid van het biofilter die bijdraagt aan het constant houden van de pH en op het wel of niet aanwezig zijn van ziekteverwekkende micro-organismen.

Waar wij vooral op letten is het gedrag van de vissen tijdens het eten. Daaraan kunnen wij zien hoe het met de vissen gaat. Wij besteden hier veel tijd aan. Soms ben je meer tijd kwijt met kijken dan met werken. Wij kunnen stellen dat we nu nog steeds lerende zijn en nu vooral weten wat een viskweker niet zou moeten doen.

De smaak naar méér.

John: 'Na een periode van afzwemmen op schoon water doden wij de palingen af op



Een drumfilter in een lager gedeelte van de kwekerij staat beschermd met een rek om te voorkomen dat de kinderen hier naar beneden vallen. Achter: de zuurstofreactor

een diervriendelijke manier; in een speciaal door Rijpelaal ontworpen stunner (zie bovenaanzicht op de foto). Voordat de paling wordt gerookt op schilvers van eiken- en beukenhout, laten we de paling 8 uur in pekewater staan. Voor ons is de smaak van het eindproduct erg belangrijk. Immers, bij de verkiezing van De Smaak van NL 2011 behaalden wij de tweede prijs met een van onze producten: Eellicious.

De consument eet niet elke dag paling. Het is dus voor ons belangrijk dat het palingproduct naar méér smaakt. Daarom streven wij ook het beste resultaat na. In de winkel zien we klanten van heinde en verre, soms rijden mensen meer dan 100 km om voor zichzelf, vrienden en familie lekker gerookte paling te halen.



In deze stunner, via een elektrische spanning tussen de twee platen) worden de opgekweekte palingen volgens de regels van DUPAN gedood

Waar de opgekweekte aal naartoe gaat

'Op dit moment wordt 15 % van de door ons gekweekte paling door ons zelf verwerkt. Ongeveer 15 % van het aantal door ons ingenomen glasaal wordt door ons als pootaaltjes van ongeveer 7 gram uitgezet in de natuur.

Ongeveer 70 % van de door ons geproduceerde paling gaat naar de groothandel. Van hieruit gaat onze paling weer door naar afnemers in Europa. De prijs die de groothandel biedt, is afhankelijk van vraag en aanbod en kan variëren. Op dit moment is er meer aanbod van wilde paling en kweekpaling en dat merk je aan de prijs. Er zijn nu (anno 2013) in Nederland minder palingbedrijven maar deze produceren wel méér paling per bedrijf. Bedrijven zijn uitgebreid en ook in Duitsland, Polen en de Baltische landen wordt nu paling geproduceerd'

Referentie

- Veel glasaal op Franse kust. Visserijnieuws, 18 januari 2013. Ook te vinden in Aquacultuur (2013, nr. 1, blz 12)

(met dank aan John van Dooren voor het kritisch lezen van de tekst)

