

Brabantse garnalenkwekerij Hollandse Gamba's volledig operationeel

'Onze verse gamba's zijn een puur streekproduct'

Tekst en beeld: Vincent Hentzepeter, bron VIS magazine

Een grote, blauwe schuur in het Brabantse akkerland. Waar eerst melkvee werd gehouden, bevindt zich nu de enige kwekerij van tropische garnalen in Nederland en vermoedelijk Europa. Toos en Ad van den Hurk leveren sinds kort wekelijks honderden kilo's vers product aan de markt.

Hollandse Gamba's mag zich met recht uniek noemen, want de enige concurrent – Happy Shrimp Farm op de Maasvlakte – ging in 2009 failliet. Het geeft wel aan

dat het geen makkelijke markt is. Verse, tropische garnalen moeten concurreren met goedkope diepvriesgarnalen uit Zuidoost Azië. Toos van den Hurk, haar man Ad en



Close-up van een 'Hollandse gamba'.



zoon Twan zijn zich dat goed bewust en houden alles binnen het familiebedrijf. Elke dag werken ze keihard om de garnalen te verzorgen in de immense aquacultuurhal. De ruwe, eeltige handen van Toos getuigen ervan dat ze flink weet aan te poten. “We zijn hier wel wat gewend, we hadden een melkveebedrijf. Net als met koeien kun je niet even een dagje gaan fietsen. De diertjes hebben continu verzorging nodig. En je moet dagelijks alle omstandigheden controleren en de dieren samplen voor de gewichtscntrole.” Ieder heeft zijn eigen taak. “Ik voer de dieren, de administratie en de contacten naar buiten. Ad doet de controles, zoals de pH- en zuurstofmetingen, nitraat en nitriet, zout en alkaliniteit. Twan is onze technische man. Hij weet storingen snel te verhelpen en houdt alle apparatuur en de waterzuivering in de gaten. Hij is daarvoor bij verschillende viskwekers op stage geweest.”

Van koe naar gambaal

Hollandse Gamba's is nu ongeveer een jaar operationeel, maar de familie van den Hurk stapte al eerder in de aquacultuur. Zeven jaar geleden werd besloten om het melkveehouderijbedrijf vaarwel te zeggen en in de viskweek te gaan. Het geld

Toos van den Hurk toont een van de dieren uit de ontwateringsbak.

voor de kostbare modernisering van het zuivelbedrijf stopte de familie liever in een nieuwe uitdaging. Uit contacten met kweekorganisatie Fishion, sinds 1986 actief in de viskweek, wisten ze dat er partners gezocht werden om te investeren in de aquacultuur in Nederland. “In 2006 zijn we gaan samenwerken. Wij hadden toen nog een tachtig koeien en een hele veestapel met jonge kalveren, in totaal zo'n 130 stuks vee. Dus viskweek was helemaal nieuw voor ons, maar we hebben iets met dieren. Dat zit in je bloed. Je bent er zeven dagen per week mee bezig. Dat weet je, anders moet je er niet aan beginnen. Fishion had ook de kennis van de systemen die je voor viskweek nodig hebt. Die kennis uit de keten konden we gebruiken. Maar veel moet je gewoon in de praktijk leren door ermee te beginnen. Gewoon doen!” Er werden miljoenen geïnvesteerd in kweekvoorzieningen voor tilapia. “We hebben dit aquacultuurgebouw neergezet, goed geïsoleerd met een recirculatiesysteem met een grote waterzuivering om zo min mogelijk energie te verspillen.” Na een aanvankelijk succes kwam de klad in tilapiamarkt. “Dat kwam vooral door de



Ad van den Hurk meet de belangrijke waterparameters

goedkope import van pangasius uit Azië en de hoge voerprijzen. We kregen steeds minder voor onze vis.”

Leren in de praktijk

Daarom werd gezocht naar een meer onderscheidend product en dat werden gamba's. Een hele omschakeling, benadrukt Van den Hurk. Een garnaal is geen vis en de bassins gingen van zoet naar zout. Ook is de dierdichtheid een stuk lager. In de loop van 2012 werd stapsgewijs met Fishion de overgang gemaakt naar de garnalenkweek. Aanpassingen aan de processen moesten zich in de praktijk bewijzen. “De in- en uitstroom veranderen als je van tilapia overgaat op garnalen. Een garnaltje begint hier als speldenkop en groeit uiteindelijk in een half jaar door naar 25 à 35 gram. Ze zijn een stuk kleiner dan vissen, dus moeten de mazen van de zeven er op aangepast worden, anders komen ze in je zuivering!

We zijn klein begonnen met glazen bakjes bij Fishion. Diertje erbij en zien hoe het werkt. We draaien nu volledig, maar kunnen nog wel efficiënter werken. Je verliest altijd garnalen in de kweek. Begin je dan met iets langer in de bassins? Het is continu optimaliseren. En soms zit het tegen, zoals in maart met die vorst. Het water moet op 28 graden, maar dat haalden we niet in die kou. Daardoor groeiden de diertjes langzamer. Voor de komende winter gaan we flink aan de warmtebalans werken, daar halen we technische mensen bij.”

Larven uit Florida

De kwekerij beschikt over twee volledig gesloten recirculatiesysteem, een voor de larven en een voor de verdere opkweek vanaf een gewicht van 1 à 2 gram. Het risico van ziektes kan de familie zo tot een minimum beperken. Het is daarom niet nodig om de



garnalen te behandelen tegen ziektes of bestrijdingsmiddelen toe te voegen. Het kleine recirculatiesysteem bestaat uit twintig 20 bassins van 4,5 m³, het grotere heeft 30 bassins van 70 m³. De larven beginnen op een dieet van pekelkreeftjes en droogvoer, later krijgen ze alleen droogvoer op basis van vis- en plantaardige ingrediënten. In het begin poeders, later steeds grotere korrels. De larven zijn gekweekt en komen dus niet uit wildvangst. Duurzamer volgens Toos, omdat er geen natuurlijk reserves worden uitgeput. Bovendien zijn ze gecertificeerd en ziektevrij. Ze komen uit een broedhuis in Florida gekoeld per vliegtuig in doosjes aan. “Het zijn dan nog speldenknopjes, je ziet ze amper. We zetten er zo’n 100.000 in. Die gaan eerst in het kleine systeem zes weken in quarantaine en dan over naar ons grotere systeem.”

Het droogvoer valt langzaam in water uiteen. De garnalen eten hun voer namelijk stukje voor stukje op. “Het zijn echte peuzelaars. Wekelijks samplen we de gamba’s

om de groei en voerhoeveelheid goed te kunnen volgen en aan te sturen.”

Ad van den Hurk volgt de waterkwaliteit dagelijks. Hij staat met een meetinstrument bij een van de bassins en houdt zijn sonde onder water. Direct verschijnen parameters als temperatuur en pH op het beeldscherm. “Het is belangrijk dat de dieren een constant milieu hebben waarin ze zich prettig voelen. Door dagelijks te meten houden we het kweekproces goed onder controle en kunnen we verbeteringen doorvoeren.”

München

Binnen in de hal is het vochtig. Kunstlicht schijnt spaarzaam over de bassins. Garnalen moeten niet te veel licht hebben, zegt Toos van den Hurk. Dan gaan ze springen. Ze haalt een exemplaar uit een ontwateringsbak met enkele tientallen gamba’s. Het diertje loopt nieuwsgierig over haar arm. “Die krijgen geen voer meer voor een schoon darmkanaal. Dat ontwateren doen we voor de kleinere, doordeweekse



Toos schept wat garnalen met een net uit de grote bassins.

bestellingen in een aparte bak. Normaliter ontwateren we een compleet bassin. De garnalen gaan via een vispomp naar een ander bassin met schoon water en we verpakken ze 's zondags direct in vacuüm. Ze blijven gekoeld bij 0 tot 2 graden nog zes dagen vers, puurder en verser kan het niet. We doen nu enkele honderden kilo's per week. Dat moet op termijn verder omhoog naar ongeveer 500 kilo in de week."

De gamba's worden verpakt per 500 gram. Het gemiddelde gewicht ligt tussen de 25 en 35 gram. In tegenstelling tot diepvriesgarnalen die (vaak) gesoaked en geglaceerd zijn, is dit honderd procent garnaalgewicht. De gamba's gaan rechtstreeks naar de klanten. Die zitten ook in het buitenland. "Een belangrijke afnemer zit in München. Daar gaat wekelijks een lading heen. We

leveren verder aan Deli XL, Driessen Food en rechtstreeks aan restaurants."

Op de kaart

Een opsteker was de nominatie voor de Horecava Innovation Award afgelopen januari. Het heeft het product 'Gamba's van Hollandse bodem' op de kaart gezet bij de doelgroep. "We mochten op de Horecava op het innovatieplein staan en konden de garnalen laten zien en proeven. Ze vonden het echt geweldig. De jury omschreef het als een nieuw, vers en smaakvol, puur product. Het leverde extra bekendheid op. We merken dat koks er nu bij hun horecaveranciers om gaan vragen."

Happy Shrimp Farm redde het niet. Maar Toos van den Hurk twijfelt er niet aan dat ze als familie met garnalenkweek de goede keuze hebben gemaakt. De aanpak past volgens haar helemaal in deze tijdsgeest. "In Nederland zijn verder geen verse gamba's te krijgen, wij zijn de enige. Ze zijn niet ingevroren, dus heb je meer smaak en bite. Het is een puur product, je weet waar ze gezwommen hebben en wat ze gegeten hebben. Antibiotica zijn niet nodig, omdat we zo hygiënisch werken. Een veilig product zonder toevoegingen wordt steeds belangrijker. Verder produceren we bij dicht bij onze afnemers. Streekproducten zijn in opkomst, vandaar ook de keuze voor de naam 'Hollandse Gamba's'."

De familie wil nog meer aan de weg timmeren met het bedrijf. De modern, professioneel ogende site heeft de familie laten ontwerpen met Fishion, maar er is meer nodig. Actief naar buiten treden is het credo. "De marketing komt er ook nog bij, dat doe je niet eekes. Dat is ook nieuw voor mij. Verse gamba's zijn een kleine markt, die zich moet ontwikkelen. Daar moeten we actief aan werken. Ook de site gaan we verder uitbouwen."

www.hollandsegamba's.nl



De waterzuivering zorgt ervoor dat er zo min mogelijk water en warmte verloren gaat.



De achterzijde van de hal met de bassins voor de opkweek van larven tot een gewicht van 1 à 2 gram.