

# Geweldig garnaal

**De Rolls Royce onder  
de garnalen wordt alleen  
met de hand gepeld**

De Stellendamse garnaal maakt deel uit van de Ark van de Smaak. Het is dan ook een bijzonder schaaldier, dat vooral dankzij een paar vissers en een handjevol garnalenpelsters-op-gevorderde-leeftijd nog verkrijgbaar is.

door **Henk Dam**, convivium Rotterdam  
foto's **Caroline Melissant**

**G**arnalen pellen,' zegt Nel de Geus van visgroothandel Poisson & Cuisine in Stellendam, 'doe je niet zomaar.

Het is een kunstje dat je echt in je vingers moet krijgen. Als je het goed doet, haal je eerst de kop eraf, en daarna de staart waarbij je dan het middenstuk mee eraf trekt. Het is een kwestie van op de juiste manier knippen. Doe je het niet goed, dan blijft het middenstuk zitten. Dat moet je dan alsnog eraf halen, en dat kost tijd.'

Aldus de sterk verkorte *Handleiding Garnalen Pellen*. Het is een vaardigheid waarover vrijwel niemand in ons land nog beschikt. Alleen een groepje van acht dames in Stellendam die allemaal zeventig jaar of ouder zijn, beheerst het vak nog. Maar die hebben dan ook de eer om zo iets als de Rolls Royce onder de garnalen uit hun jasjes te mogen helpen: de Stellendamse garnaal, opgenomen in de Ark van de Smaak, zeer geliefd bij toprestaurateurs, maar ook wat duurder. Wat maakt de Stellendamse garnaal zo bij-

zonder? Het is onder meer de bodem van het gebied in de Noordzee waar hij leeft. Visser J.P. Luime legt uit: 'Wij vangen de Stellendamse garnaal in het Slijkgat, het gebied tussen de Tweede Maasvlakte en

## Vis is gezond

Het is niet voor niets dat de Gezondheidsraad adviseert twee keer per week vis te eten, waarvan één keer een vette vissoort, zoals makreel, haring of zalm. Vis is namelijk gezond om onder meer deze redenen:

- Vis (vooral vette vis) bevat omega 3-vetzuren, die de kans op hart- en vaatziekten verminderen en helpen het cholesterolgehalte te laten dalen.
- In vis zitten volop vitamine A, D, B6 en B12.
- Vis bevat mineralen, waaronder jodium, selenium en zink.
- Veel soorten vis zijn mager en bevatten dus weinig calorieën.
- Vis bevat geen koolhydraten.





## ‘Garnalen pellen doe je niet zomaar’

Schouwen-Duiveland. De bodem daar is zanderig, anders dan de Waddenzee waar veel andere Hollandse garnalen vandaan komen. Omdat garnalen een schutkleur aannemen ziet hij er wat lichter uit.’

Dat is niet het enige verschil. Nel de Geus zegt dat de Stellendamse garnaal ‘minder gronderig’ smaakt. Andere kenners vinden dat-ie wat zoeter is dan de ‘gewone’ Hollandse of grijze garnaal. Luime: ‘Die speciale smaak komt ook omdat zoet water uit het Haringvliet erbij komt.’

**H**oe dan ook, de Stellendamse garnaal geldt al heel lang als een weliswaar klein, maar smakelijk hapje. Vanaf in ieder geval de zeventiende eeuw, en vermoedelijk langer, werd er al op deze kreeftachtige gevestigd. Overdag zit hij verstopt in het zand, ’s nachts komt hij naar boven om voedsel te zoeken – dat is dan ook het moment waarop je ‘m moet vangen.

Er zijn, aldus visser Luime, nog vier boten die op de garnalen vissen. ‘Soms een paar meer, er zijn nog een of twee oudere vissers die wel eens gaan.’ De garnalenvangst is seizoenswerk: Stellendamse garnalen worden vanaf augustus tot aan de kerst gevangen. Vissers die zich ermee bezighouden, moeten dan ook iets erbij doen. Luime: ‘Wij vissen ook op platvis, tong, schol, bot en schar.’

De garnalenvangst, bevestigt hij, is voor zijn bedrijf een winstgevend factor. ‘Als alles goed gaat. Bij de vangst komt ook een beetje geluk kijken, je moet op de juiste tijd op de juiste plaats zijn bij het juiste getijde. Soms kom je met 300 kilo thuis, maar vorig jaar waren er ook vangsten van 2500 kilo.’

Gemiddeld worden wekelijks 15.000 kilo garnalen, die aan boord van de vissersschepen al in zeewater zijn gekookt, in Stellendam aan wal gebracht. Daarvan wordt ongeveer 800 kilo ter plaatse in een steriele ruimte van Poisson & Cuisine gepeld. Het zijn die garnalen die het predicaat ‘Stellendamse garnaal’ krijgen.

### Populairste vissen

Welke vissoorten, schaal- en/of schelpdieren heb jij het afgelopen jaar gegeten? Op deze vraag antwoordde een representatieve groep Nederlanders (n=24860) als volgt, volgens een rapport van het Nederlands Visbureau uit 2014:

1. Zalm 60 %
2. Kibbeling 55 %
3. Lekkerbek 43 %
4. Haring 42 %
5. Tonijn 40 %
6. Pangasius 39 %
7. Vissticks 39 %
8. Makreel 35 %
9. Hollandse garnalen 34 %
10. Kabeljauw 34 %
11. Roze garnalen 30 %
12. Mosselen 28 %
13. Tilapia 25 %
14. Overige garnalen 24 %
15. Tong/Schol/Schar 23 %

De andere worden als gewone Hollandse garnalen ofwel machinaal, ofwel in het buitenland, met name Marokko, gepeld.

Hoe komt het, dat in ons land nog maar zo weinig mensen de kunst van het garnalen pellen beheersen? Nel de Geus is daar helder over: ‘Als je het niet goed kunt, verdien je te weinig. Onze pelsters worden per ons betaald. De echt goeden halen acht tot tien ons per uur. Gemiddeld werken ze vier dagen per week, van 8.00 tot 15.00 uur ’s middags. Voor hen is het een aardige bijverdienste, maar voor jongeren, die de snelheid van pellen niet hebben, is het niet interessant.’

Moet er, gegeven het feit dat de pelsters behoorlijk op leeftijd zijn, dan niet toch maar eens stiekem aan een pelmachine worden gedacht? Nel de Geus: ‘Nee hoor. De moderne machines zijn weliswaar beter dan vroeger, maar niet optimaal. Er komt veel water aan te pas, en daardoor gaat smaak verloren. Handmatig pellen is en blijft gewoon het best.’