

[innovatieagroennatuur.nl](http://www.innovatieagroennatuur.nl)

Innovatie Agro & Natuur | De garnaal

4-5 minutes



Conny Loonstra van [BluePort Lauwersoog](#) organiseerde een interessant seminar met als thema ondernemerschap door vissers. Wij kregen daarbij de gelegenheid om ons project "FishFun" te presenteren: een zoektocht naar het opwaarderen van reststromen bij visverwerking.

Hoofdmoot van het seminar was een competitie tussen 5 vissers die elk hun visie gaven op de toekomst van hun onderneming. Het werd voorgesteld alsof die dat met trillende knieën zouden doen. En dat was nu juist het enige dat er helemaal niet uitkwam. Ik heb tenminste niets van enige nervositeit gemerkt, integendeel zelfs. Vol passie vertelden ze hun verhaal. Leuk ook omdat de conclusies soms lijnrecht tegenover elkaar stonden.

Zo rekende een deelnemer ons nauwkeurig voor dat hij in zijn bedrijf (verreweg) het best af was met zijn schip uit 1929. Een ander toonde met een creatief financieringsmodel overtuigend aan dat in zijn geval nieuwbouw het beste was, waarmee hij ook de winnaar werd. Ook Barbara Geertsema van "de Goede Vissers" en restaurant 't Ailand nam deel met een als altijd

enthousiaste inleiding over de visvangst op harder.

Doel van ons FishFun-project is het ontwikkelen van een nieuw eiwitproduct voor menselijke consumptie door reststromen van visverwerking en van land- en tuinbouw te fermenteren met het weefsel van smakelijke paddenstoelen. Je krijgt dan een soort Tempé, maar Tempé is alleen op basis van sojafermentatie en tamelijk bitter van smaak. FishFun moet de consument gaan verleiden met een visbeleving voor een prijs die aantrekkelijk is voor zowel consument als producent.



FishFun is nog wel even wennen...

Voor FishFun gebruiken we als reststroom uit de visserij voorlopig garnalendoppen, met als resultaat een "Shrimpcake".

Garnalendoppen doen het goed in dit proces qua smaak en textuur en directeur Rob Pikkert van garnalenspellerij [Telson BV](#) werkt graag mee. Telson is bezig de verwerkingscapaciteit te vervielfvoudigen tot 50 ton ongepelde garnalen per week, wat ca 30 ton reststroom zal opleveren. Per week levert dat na toevoeging van graan en bonen ruim 90 ton aan Shrimpcake op.

Na weer zo'n heerlijke Lauwersoogse vislunch zette voedselcreatieveling Wouter Hassing van Bamboe8, die ons Shrimpcake-project uitvoert, zich aan de bereiding van een proeverijtje.



Keukenprins Wouter Hassing.

De bedenker van het FishFun concept, mijn glastuinbouwcollega en paddestoelen-enthousiasteling Peter Oei, legde uit hoe hij op dit idee is gekomen. De aanwezigen keken wel wat beduusd toen ze hoorden wat hen te wachten stond. En ook na de eerste hap was nog niet iedereen direct overtuigd. Maar na uitleg ("1000 mijl begint bij de 1e stap en dit is pas de 2e") groeide de interesse. Een aantal mensen vond het nu al een uitstekende vleesvervanger. Bovendien had Peter om de smaakbeleving te verbreden een flinke hoeveelheid bijzondere paddenstoelen meegebracht die na bereiding door Wouter goed in de smaak vielen.

De uitdaging is om de visser te laten meedelen in de extra opbrengsten die FishFun moet gaan opleveren, want daar gaat het Innovatie Agro & Natuur om. Daarvoor zullen de vissers moeten deelnemen in de bedrijfsvoering van productieproces tot marketing. Dat vergt een fikse omslag in de garnalenketen. Maar goed, machinaal garnalen pellen in Nederland zoals Telson doet is op zich al een fundamentele verandering. Een stap bovendien die allerlei mogelijkheden biedt om meer waarde te geven aan het product garnaal: van bulk naar specialiteit.

