

Het neusje van de Meerval

door Wayne R. Dieleman

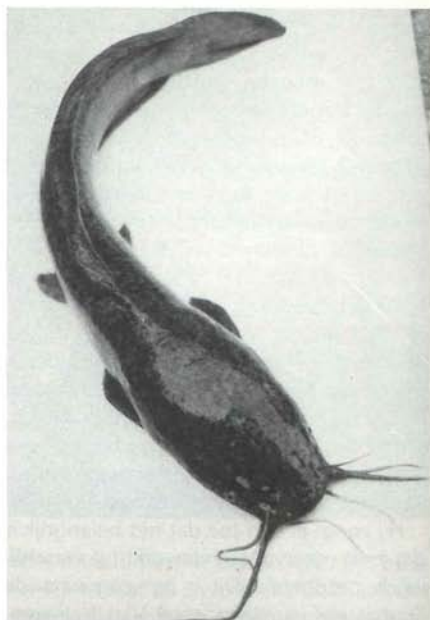
Sinds 1982 wordt er in Nederland met behulp van intensieve vishouderijsystemen meerval gekweekt. Het gaat hier om de Afrikaanse meerval (*Clarias lazera*). Deze tropische vis komt in het wild voor op verschillende plaatsen in Afrika en Azië. Als gevolg van overproductie en onbekendheid bij de consument stortte de markt voor meerval in 1986 geheel in. Er werd toen door 70 kwekers 200 ton geproduceerd. Veel kwekers konden hun meerval aan de straatstenen niet kwijt en gingen failliet of stopten met hun kweekactiviteiten. Nu in 1990 wordt er door een 20-tal volhardende bedrijven met groot succes 1.000 ton meerval gekweekt. Het ziet er naar uit dat de markt voor meerval binnen drie jaar rond 3.000 ton zal liggen.

De meerval is een culinaire lekkernij die volgens ingewijden helaas nog steeds te onbekend is op de Nederlandse markt. Toch zijn er al veel restaurants waar de meerval op de menukaart prijkt. Dit was voor de Stichting Nationaal Visbureau zelfs aanleiding om een speciale meervalfolder te maken waarin verschillende recepten zijn opgenomen. De meerval is een licht verteerbare vis. Per 100 gram visgewicht bevat meerval 15 gram proteïne en 11 gram vet met een calorische waarde van 500 kJ.

In dit artikel meer over dit produkt van de Hollandse bodem.

Tropen.

Een belangrijke eigenschap van de Clarias meervallen is dat ze over een zogenaamd



labyrinth beschikken. Dit is een bloemkoolachtige vergroeiing van een aantal kieuwen, die ligt in een holte bovenin de kop. Hiermee kunnen deze vissen zuurstof uit de lucht opnemen. Ze zijn daardoor niet alleen afhankelijk van de beschikbare zuurstof in het water.

In hun natuurlijke leefgebied komt dit goed van pas, wanneer ze moeten overleven in opdrogende modderpoelen tijdens het droge seizoen. Ook voor de teelt van de meervallen in Nederland is de luchttademhaling van belang. De vissen behoeven daardoor minder doorstroming dan andere soorten en bij gebrek aan zuurstof in het water sterven ze niet direct.

De meerval wordt voornamelijk in het zuiden van Nederland (provincie Brabant) geteeld. Wanneer je door het Brabantse

land rijdt, moet je er niet raar van staan te kijken als je plotseling langs de weg een groot bord ziet staan met daarop de tekst: "Meerval te koop". Ook ik kwam zo'n bord tegen. Een van die borden staat voor een voormalige steenfabriek, waar nu jaarlijks 130 ton meerval wordt geproduceerd. Binnen ziet het er opvallend netjes en verzorgd uit. "Het is erg belangrijk dat we de hygiëne scherp in de gaten houden", zegt mede-eigenaar Frans van Walraven. "Je werkt nu eenmaal met voedsel voor een ander".

De gebr. Frans en Evert van Walraven zijn in 1985 gestart met een 20 tons meervalenkwekerij. "In het begin was het moeilijk om de vis af te zetten. Wanneer je eenmaal contacten met je afzetgebied hebt gelegd en een markt hebt opgebouwd, is er een goede boterham in de meervallenteelt te verdienen", Aldus Van Walraven.

Hij voegt er aan toe dat het belangrijk is dat je de meerval zelf verwerkt tot verschillende produkten. Dit is het zogenaamde "ontvissen" van de meerval. Van Walraven: "Levende meerval raakte je toen, en zeker nu, haast niet kwijt."

"Ook is het belangrijk dat je de kwaliteit van je produkt scherp in de gaten houdt. Wij gaan uit van het beste pootmateriaal (jonge visjes van vijf tot tien gram) dat er is."

Het voer dat er op dit bedrijf gebruikt wordt is speciaal voor de meerval die in de Nederlandse kwekerijen wordt grootgebracht ontwikkeld.

Teelt.

In februari van 1985 maakten de gebroeders Van Walraven een voorzichtige start met twee units van tien ton. Het kweekwater wordt steeds opnieuw gebruikt. Wanneer de vissen groeien, produceren ze ammoniak. Dit is een giftige stof die weer moet worden afgebroken. Dit gebeurt in

biologische filters. Verder worden voerresten en mest met behulp van grote bakken met daarin glazen platen uit het water gehaald. Per dag wordt er ongeveer tien procent water verversd.

Ook de palingteelt maakt gebruik van deze zogenaamde

Recirculatie systemen.

De kweek en de afzet liep voorspoedig en daarom besloten de gebroeders Van Walraven in 1987 de kwekerij uit te breiden met twee units van 30 ton. In 1989 is er een laatste unit bijgekomen waarmee de totale produktie op 130 tot 140 ton per jaar kwam te liggen. Hiermee is het bedrijf van Van Walraven een van de grootste meervallenkwekerijen van Nederland.

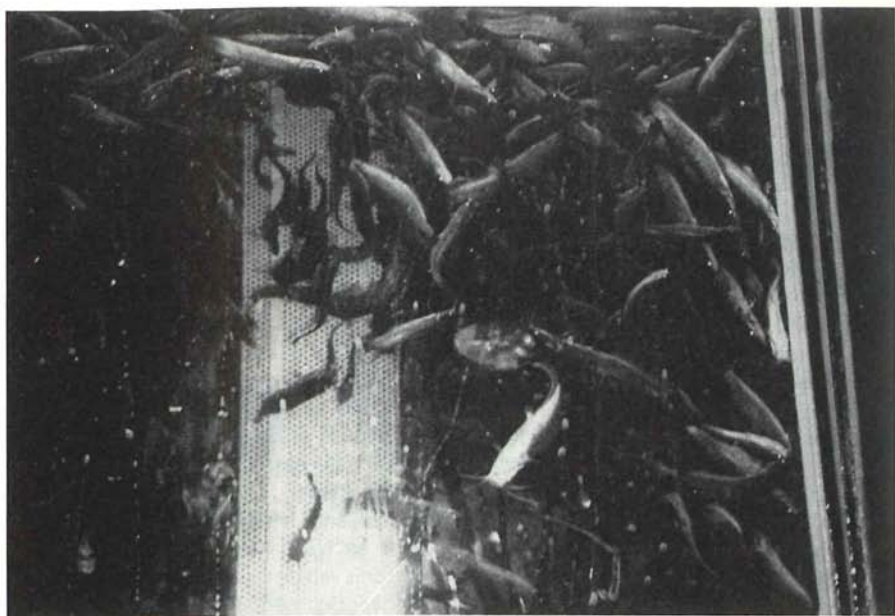
Er werken op het bedrijf vijf mensen. Één is verantwoordelijk voor de opgroei van de meerval, drie voor de verwerking van de meerval en één voor de afzet en het vervoer. De meerval wordt met een eigen vrachtwagen rechtstreeks naar de klant gebracht.

Wanneer de jonge pootvisjes aankomen worden ze opgevangen in een apart systeem. Daar verblijven ze één maand totdat ze voor het eerst gesorteerd worden. Dit sorteren is nodig omdat de groei van de meervallen onderling sterk verschilt. Zo kan de ene meerval al 60 gram wegen, terwijl de andere nog maar 10 gram is.

Omdat de meerval kannibalistisch gedrag vertoont, zijn de kleinere visjes een prooi voor de gulzige grote vissen. Het is dus belangrijk om zoveel mogelijk vissen van hetzelfde gewicht in één bassin te hebben.

Omdat de meerval van oorsprong een tropische vis is, vindt de teelt bij een watertemperatuur van 25 graden Celcius plaats.

Het voer betrekken de gebroeders Van Walraven bij Trouw Nederland B.V. Deze



voederfabriek is gespecialiseerd in voeders voor de veehouderij en voor huisdieren.

"Voor de productie van één kg visvlees hebben we maar één kg voer nodig", zegt Frans. Wanneer we dit vergelijken met een varken dat voor het produceren van één kg vlees 3.5 kg voer nodig heeft, is de meerval een zuinig dier. Dit heeft als gevolg dat er bij de meervalteelt veel minder mest in het milieu terecht komt dan bij de varkensmestertij. Wanneer we daar één kg groei van de 3.5 voer aftrekken, blijft er ongeveer 2.5 kilo mest over.

De meervallen worden automatisch gevoerd. Dit gebeurt met zogenaamde pendel feeders. Dit zijn grote emmers met onderaan een ijzeren pen. Wanneer de vissen honger hebben, duwen ze met hun lichaam tegen de pen. Vervolgens valt er voer uit de emmer dat gretig door de vissen wordt opgegeten. Het voordeel van deze manier van voederen is dat er haast geen

voer onnodig in de bassins valt. Dit betekent weer dat de biologische filters minder worden belast dan wanneer je maar twee of drie maal per dag voert. Ook komt er geen opgelost voer onnodig in het milieu terecht.

Daarnaast kan de visteler gemakkelijker zien dat er iets met de vissen aan de hand is wanneer geen voer is opgenomen. Wanneer de vis iets mankeert eet hij niet.

De kwekerij van de gebroeders Van Walraven is het enige bedrijf in Nederland dat het visvoer per bulk aangeleverd krijgt. Dit bespaart zeer veel tijd en mankracht. "Je moet er niet aan denken dat je die 140 ton vis met de hand moet voederen" zegt Frans. Het voer dat in een voedersilo wordt opgeslagen beland via een buizenstelsel in de pendel feeders.

Na een periode van vier tot vijf maanden zijn de meervallen 700-800 gram zwaar en geschikt voor verwerking. Voordat de

meervallen worden verwerkt, verblijven ze vier tot vijf dagen in grote tanks die voortdurend worden voorzien van schoon leidingwater. Ook krijgen ze geen eten meer. "Dit heet afzwemmen", vertelt Frans, "niet voor een zwemdiploma of zo, maar voor de kwaliteit. Wanneer de vissen zo uit de bakken gehaald zouden worden en worden verwerkt, smaken zij naar grond."

Fileren.

Na het afzwemmen worden de vissen met behulp van ijs gedood. Dit is volgens Frans van Walraven de meest diervriendelijke wijze van doden. Omdat de meerval oorspronkelijk in tropische landen leeft, kan hij niet tegen zeer lage temperaturen. De meerval raakt door de onderkoeling het bewustzijn kwijt en sterft na korte tijd. Het ijs dat voor de doding en andere activiteiten nodig is, wordt met behulp van een eigen ijsmachine geproduceerd.

Nadat de vissen gedood zijn worden ze met de onthuidmachine van hun jasje ontdaan en vervolgens nog handmatig gekopt. Na het koppen worden de meervallen niet direct gefileerd, maar belanden ze eerst een half uurtje in de koelcel. Gevoelde vis filert gemakkelijker en het uitsnijndement is ook hoger. De filets kunnen op verschillende wijze worden aangeboden: verpakt in tempex visdozen gekoeld met ijs of ieder fileetje apart vacuüm verpakt.

Een ander deel van de meerval wordt vooraf alleen van ingewanden ontdaan (gestript) en belandt vervolgens in een geheel computer- gestuurde rookoven. Daarin kan er 200 kilo meerval tegelijk gerookt worden. Met name de markt voor gerookte meerval heeft nog ongekende mogelijkheden, zowel in het binnen-, als in het buitenland. Nadat de gerookte meerval is afgekoeld wordt ze gefileerd en vacuüm verpakt.

Toekomst.

Frans van Walraven ziet de toekomst voor de meerval hoopvol tegemoet. "In het begin was het zeer moeilijk om van je vis af te komen. Het was een totaal onbekend produkt, waar een nieuwe markt als het ware voor gecreëerd moest worden. Toen de produktie nog maar een 30 ton bedroeg werden er wel prijzen van 20 gulden per kilo levend vanaf de kwekerij betaald. De meerval was toen echt nog een zeer exclusief produkt."

"Maar omdat deze vis relatief eenvoudig is te kweken en omdat ze enorm snel groeit, ontstond er al gauw een overschot aan meerval. Ik praat nu over de periode 1986 - 1987. Gevolg was dat de prijzen met de dag kelderden. Er is toen zelfs meerval op een bekende visafslag verkocht voor maar twee en halve gulden per kilo, terwijl de kostprijs van de meerval toen zo rond de zes gulden bedroeg. Momenteel kunnen de lkwekers door middel van betere visbezetting in de bassins, beter luitgangsmateriaal en beter voer meerval voor een redelijke kost- lprijs produceren terwijl de meeste meervalkwekers een eigen afzetmarkt hebben."

Veertig procent van de klanten van de gebroeders Van Walraven woont in Nederland. Het overige wordt over onze landsgrenzen afgezet. Dit vereist een goed promotie-, en marketingbeleid. Daar is dan ook één man constant mee bezig." aldus Frans van Walraven.

Verder is Frans van Walraven van mening dat de markt voor meerval in de toekomst aanzienlijk zal gaan toenemen. "Ondanks de vrij hoge prijzen die de consument moet betalen, neemt de vraag naar ons produkt nog steeds toe. De mensen willen een produkt dat onder gecontroleerde omstandigheden is gekweekt en dat light is. Nu, dat is de meerval." "Het is echter niet zo dat de mensen maar weer volop meerval moeten gaan kweken", waarschuwt hij.

"Het kweken is het probleem niet, maar de afzet wel. Daar verkrijgen de mensen zich op. Nee, ik zie meer in uitbreiding van de productiecapaciteit van de bestaande bedrijven, want het is voor de meeste rendabel om meerval te produceren. Ons bedrijf haalt winst, daarom hebben wij voor de toekomst dan ook nog verschillende plannen. Allereerst willen wij het gehele verwerkings gedeelte vergroten en verder automatiseren. Het kost nu nog teveel tijd en

menskracht om de vis verwerkt te krijgen. Wanneer deze verandering doorgevoerd is denken we aan een uitbreiding van onze productiecapaciteit van 140 naar 250 ton per jaar".

"Ten slotte wil ik nog iets zeggen over de haalbaarheid van visteelt in Nederland. Nederland kan wat betreft visteelt goed meekomen op de Europese markt, mits de kweek nog verder wordt geautomatiseerd. Personeel is tegenwoordig gewoon te kostbaar. Daarnaast moeten de kwekers hun producten goed blijven verwerken en de kwaliteit van hun vis scherp in de gaten houden. Tenslotte moeten de kwekers zich blijven concentreren op de afzet van viskweekprodukten", aldus Frans van Walraven.



**INSTALLATIEBEDRIJF
VERHOEVEN-DRUNEN BV**

**GRONDBORINGEN POMPEN
ONTIJZERING ONTHARDING**

Grotestraat 138
5151 BN Drunen
telefoon (04163) 72378

SINDS 1898
Méér dan 90 jaar ervaring

Marjolein de Haas opvolgster van Westerduin

Met ingang van 1 november a.s. gaat de heer Westerduin, hoofd van de hoofdafdeling Kust-, Binnenvisserij en Cultures, binnen het ministerie van Landbouw, Natuurbeheer en Visserij verlaten. De heer Westerduin maakt gebruik van de V.U.T. regeling.

Hij zal worden opgevolgd door Marjolein de Haas, thans hoofd van de afdeling kwaliteitsaangelegenheden binnen hetzelfde ministerie.

FANTASTISCH NIEUWS!

WEG MET DIE KALKAFZETTING! geen filters of toevoegingen meer!

GOEDKOOP! UW LEIDINGEN, APPARATEN, TANKS, POMPEN, BOILERS,
SPROEIKOPPEN, WATERGEKOELDE MACHINES ETC.

DEFINITIEF VRIJ VAN KALKAANSLAG HOUDEN!

(zelfs oude kalkafzetting verdwijnt)

DOE ALS ANDEREN . . . VERMINDER OOK UW ONDERHOUDSKOSTEN.

DEZE ONDERHOUDSVRIJE ELEKTRONISCHE APPARATUUR KUNT U HUREN OF
KOPEN. OOK DIT PATENT QUALIFIED BY GOUDA TECHNIEK

01820-33815 / 01829-6098