

Aquacultuurposters van Scandinavian Fishing Yearbook

Het Deense bedrijf Scandinavian Fishing Yearbook geeft al jaren vis- en visserijposters uit. Sinds kort zijn daar twee soorten bijgekomen,



namelijk de aquacultuurposter met vissen uit de tropische- en gematigde zones. Een leuk idee misschien als relatiegeschenk. De platen zijn te bestellen bij:

Scandinavian Fishing Year Book ApS
Baekgaardsvej 1
DK-2640 Hedehusene
Denemarken

Meerval nog steeds een exclusiviteit

uit Koopkracht

„Meerval, wat is dat, kun je dat eten?” Een begrijpelijke vraag. Deze van oorsprong Afrikaanse vis wordt al bijna tien jaar in ons land gekweekt, maar heeft nog steeds geen vaste plaats veroverd op het bord van de visliefhebber. Dat is niet zo verwonderlijk. Meerval is nogal prijzig - KK noteerde bij winkels prijzen van meer dan dertig gulden per kilo - en moeilijk verkrijgbaar. De groothandel levert aan de horeca, bij de betere viswinkel is meerval alleen op bestelling verkrijgbaar. Optimistische meervalkwekers verwachten dat de vis aan populariteit zal winnen en dat zal weer effect hebben op de verkrijgbaarheid.

Konsumenten Kontakt heeft onderzoek gedaan naar de kwaliteit van in Nederland gekweekte vis: forel, paling en meerval. Zeker paling, maar ook forel zijn al aardig ingeburgerd in Nederland. Meerval is nog steeds de grote onbekende. Koopkracht ging op bezoek bij één van de Nederlandse meervalkwekerijen voor een nadere kennismaking met kwekers én vis.

Aquafood

Huissen, iets ten zuiden van Arnhem, ligt te zinderen in de zomerzon. In een hal is meervalkwekerij Aquafood van mevrouw Van Ark en de heer Leep gevestigd. Zij behoren tot de kleine groep van pioniers in de sector van de meervalkweek. Van Ark doet de verkoop en marketing, Leep houdt zich hoofdzakelijk bezig met het kweekproces. Zij werden door de Landbouwuniversiteit Wageningen geatten-

deerd op het bestaan van de meerval en de kweekmogelijkheden in ons land. Wageningse specialisten verrichtten in opdracht van de Wereldvoedselorganisatie in Afrika onderzoek naar de mogelijkheden van het kweken van vis. Daarbij stuitte zij op de meerval die zijn domein heeft in grote rivieren en meren. Meervallen kunnen maximaal drie meter lang worden en een gewicht van 150 kilo bereiken. Daar doen ze vijftig jaar over. Het bijzondere van meerval is dat hij zowel in het water als in modder kan leven, zolang de huid maar nat blijft. Meerval ademt net als andere vissen in het water met behulp van kieuwen, in de modder zet de vis zijn longen in. Meerval houdt dan een soort winterslaap, eet niet, maar teert in op zijn eiwit. In de regentijd kruipt hij weer uit de modder. Meerval is een roofvis, die zo nodig zwakkere soortgenoten op zijn menu zet. Kwekers weten daar alles van.

Sterke vis

Meerval is een sterke vis, niet erg gevoelig voor ziekten, die het in schoon water van ongeveer 25 graden Celcius met uitgebalanceerd voer ook in Nederland al snel naar zijn zin heeft. Voor het zover was moesten Van Ark en Leep heel wat tegenslagen overwinnen. Over de kweek van meerval was nog weinig kennis, ze moesten het wiel uitvinden. De eerste kweek in 1984 van 2.000 visjes in de garage achter het woonhuis bracht nogal wat complicaties met zich mee. Het verversen van het kweekwater liep aanvankelijk in het honderd en ook de temperatuur van het water kon niet constant op het gewenste niveau gehouden worden. Toen ze de kweekmethode wel in de vingers begonnen te krijgen stortte de afzet van meerval in. De heer Leep: „In de media verschenen allerlei berichten over het kweken van meerval als tweede activiteit voor boeren. In de landbouw ging het slecht, meerval kweken zou een aardige aanvulling van het dalende inkomen betekenen. Een sterke vis, dat kweken had je dus snel onder de knie. De overheid gaf toen subsidies voor boeren die

meer dan vijftig ton wilden gaan produceren. Er waren ongeveer zeventig boeren die daar wel voor verdienen, die snel geld dachten te gaan verdienen. Met als gevolg dat er een geweldige aanbod van meerval kwam en de prijzen instortten. Bovendien kwamen minder gevraagde kwaliteiten op de markt. Dat was niet best voor het imago van de vis.“

De prijsval zorgde voor een drastische sanering in de jonge branche van meervalkwekerijen. Er zijn nu zo'n twintig kwekerijen in ons land, vijf grote, waaronder Aquafood, en vijftien kleinere. Van de jaarlijkse productie van meerval van 1.000 ton gaat de helft naar het buitenland, waaronder Italië dat de vis levend afneemt. Daar wordt de vis in meren uitgezet voor de sportvisserij. In Nederland staat meervalfilet in restaurants op de menukaart en nemen instellingen, zoals verzorgingshuizen, flinke hoeveelheden af.

Opbouw

Aquafood doorstond de sanering van de branche en groeide langzaam maar gestaag. De heer Leep: „In 1989 kwamen we voor de keuze te staan, onze schaal flink vergroten om de kostprijs te drukken of ermee stoppen. We kozen voor het eerste. In Huissen kwam een hal vrij van een palingkwekerij die met de productie stopte.“ Aquafood betreft de pootvisjes van een speciaal vermeerderingsbedrijf en zet ze uit in bakken waarin het water een temperatuur van 26 graden heeft. Ze krijgen eiwitrijk voer dat gedeeltelijk bestaat uit vismeel. Na ongeveer een maand, zodra de vissen zo'n 120 gram wegen, worden ze voor de eerste keer gesorteerd op grootte om te verhinderen dat grotere, sterkere meervallen de zwakke, kleinere broeders oppeuzelen. Mevrouw Van Ark besteedt veel aandacht aan de jonge meervallen, haar kroost. Als de pootvisjes binnenkomen - ze zijn dan ongeveer vier weken oud - houdt ze ze goed in de gaten. „Het is belangrijk dat ze zich op hun gemak voelen. Meervallen zijn erg gevoelig voor invloeden van buitenaf. De sprietten aan hun kop funge-

ren als uiterst gevoelige zintuigen, antennes als het ware. Van geluiden die ze niet kennen worden ze onrustig, ook veranderingen in het weer, vlak voor een onweersbui bijvoorbeeld, registreren ze feilloos. Als ze onrustig zijn spugen ze hun voedsel uit, wat weer effect heeft op de kwaliteit van het water in de kweekbakken. Bovendien groeien ze er minder snel door." Binnenkort worden luidsprekers geïnstalleerd in de hal met de waterbassins om de meervallen te laten wennen aan een constant niveau van achtergrondgeluid. Mozart of Simply Red via de luidsprekers, dat is Van Ark en Leep om het even. Observatie moet uitwijzen bij welke muziek de vissen zich het prettigst voelen.

De pootvisjes krijgen in hun eerste levensfase op regelmatige tijden voer toegediend. Verderop in het kweekproces mogen ze zich via een in het water hangende pendel zelf van voedsel voorzien. In de kweekbakken van de oudere vissen is het dan ook een gedrang van jewelste rond het voermechanisme. Leep: „Meervallen houden er een strenge rangorde op na. De sterksten, grootsten zijn voortdurend in de buurt van de voerpendel te vinden. Verderop zitten de minder sterken en aan het eind van de bak de zwakkere. Er zijn er altijd een paar de klos, die leggen geheid het loodje." Meervallen zijn niet alleen gevoelig voor omgevingsgeluiden en weersinvloeden, ook voor de kwaliteit van het kweekwater, met name het zuurstofgehalte en de temperatuur, hebben ze een fijne neus. Ze reageren direct op de geringste afwijking van de meest optimale kwaliteit van het water. Aquafood heeft dan ook grote installaties die ervoor zorgen dat het kweekwater voortdurend circuleert, verschoond wordt en op de juiste temperatuur blijft. Tijdens deze mooie zomer is dat laatste geen probleem, in

de winter moet er echter bijgestookt worden. Alle installaties zijn voorzien van alarm omdat bij een storing direct moet worden ingegrepen. Het kweekwater wordt dagelijks aangevuld met vijf tot tien procent water uit eigen bron.

Tijdens het kweekproces van 4,5 tot 5 maanden worden de meervallen nog een paar keer op grootte gesorteerd en belanden tenslotte enkele dagen voor de slacht in de afzweembak met leidingwater. Ze krijgen dan geen voer meer waardoor ze iets in gewicht achteruit gaan. Vanwege dat gewichtsverlies namen sommige kwekers het vroeger niet zo nauw met het afzwemmen van de meervallen. Het is echter absoluut noodzakelijk voor de ontwikkeling van de fijne smaak van het visvlees.

Volgens de heer Leep is de slachtmethode die Aquafood hanteert pijnloos voor de meervallen. „We leggen ze op een laag scherfjns waardoor onderkoeling ervoor zorgt dat het gevoel wordt afgesloten." Voor zover de geslachte meervallen niet direct verwerkt worden tot filet, verdwijnen ze in een van de grote koelcellen van Aquafood. Een gedeelte van de filets van Aquafood gaat naar een rokerij. Gerookte meerval heeft wel wat weg van gerookte paling, iets zachter van smaak, en veel minder vet dan de paling. Meervalfilets kunnen op alle mogelijke manieren bereid worden. De vis heeft stevig visvlees en een zachte smaak.

Van Ark en Leep verwachten dat de bekendheid van de meerval via de horeca groter gaat worden en dat de vis op termijn beter verkrijgbaar zal zijn in de viswinkel. Dat ook dan nog de prijs een belemmering kan zijn beseffen ze terdege. Maar ook daar verandert wellicht iets aan als de schaal van de productie van meerval vergroot wordt waardoor de kostprijs kan dalen.