

*Palingroker Bart Kraan uit Leimuiden:*

## 'Voor de binnenlandse markt gebruiken we uitsluitend kweekaal'

Voor de rokerij aan de Westeinderdijk, even buiten Leimuiden speelt gekweekte paling een grote rol. Gebroeders Kraan BV, zoals het bedrijf officieel heet, verwerkt jaarlijks ondermeer zo'n 300 ton paling tot gerookte en gefileerde producten. „En voor de binnenlandse markt van gerookte aal gebruiken we alleen nog maar kweekpaling uit Nederland, Denemarken en Italië”, aldus de 39-jarige eigenaar van het bedrijf, Bart Kraan. Naast het roken van de vis worden er aanzienlijke hoeveelheden levende paling verhandeld.



◆ *Bart Kraan schept levende paling uit de kare die in de Oude Wetering hangen.*

Het bedrijf dat midden in de Oude Wetering ligt, begon als binnenvisserij op het Brasemermeer en enkele omliggende binnenwateren. Bart Kraan: „In 1890 pachtte mijn grootvader Bart, tezamen met zijn broer Piet, deze wateren van de Domeinen.” Naast binnenvissers waren de gebroeders Kraan ook molenaar. De vis, voornamelijk snoek, snoekbaars en paling, werd per bakfiets aan de man gebracht. Bart hierover: „Met een soort transportfiets ging men naar Leiden. Soms hadden ze zoveel vis op de fiets geladen, dat de bestuurder van de fiets een zetje moesten krijgen om weg te komen. Dan mocht hij onderweg niet stoppen anders kwam hij nooit meer op gang.” Toen de lijnbus haar intrede deed, werden de zakken met vis voorop het spatbord vervoerd. „Zo ging de handelswaar naar de grote stad”, aldus Bart Kraan.

### **Aalhandel**

In het begin van de zeventiger jaren specialiseerde het Leimuidense bedrijf zich geheel op de verkoop en verwerking van paling. „We verkochten toen alleen nog maar wild gevan-



◆ Voor het transport van de levende paling beschikt het bedrijf in Leimuiden over drie grote vrachtwagens met leefbassins.

gen paling. Maar de wildvang liep achteruit en we moesten zoeken naar alternatieven", vertelt palingroker Kraan.

Het was in die periode dat er in Italië een begin gemaakt werd met de kweek van paling. Bart Kraan: „Dat geschiedde toen (en nog) in vijvers. Op sommige plaatsen beschikken de Italianen over warm grondwater van zo'n 25<sup>a</sup> Celcius. Een ideaal temperatuurtje voor de paling."

Toen in 1983 ook Nederlandse kweekpaling voorhanden kwam, aarzelde Bart Kraan geen moment om ook deze aal eens te proberen. „En nu werken we voor de Nederlandse markt alleen nog maar met paling die uit een kwekerij afkomstig is." Kraan vindt het grote voordeel van kweekpaling dat deze het hele jaar door leverbaar is. Daarnaast vindt hij de uniforme kwaliteit van kweekaal erg belangrijk. Kraan: „Wildgevangen paling heeft een onsta-

biele aanvoer en kwaliteit. De ene keer heb je een mooie, vette vis, de andere keer is die weer wat magerder."

### **Problemen**

Toch is het volgens Bart Kraan niet allemaal rozegeur en maneschijn met de kweekpaling. Hij noemt hier de karakteristieke 'voersmaak' en de 'hardheid' van de gekweekte aal. Bart: „De paling moet zuiver van smaak zijn. Wanneer een kweker de vis niet lang genoeg laat uitzwemmen, is de smaak niet goed. De voersmaak moet er bij het geroekte produkt helemaal uit zijn, anders moet de consument z'n aaltje niet meer." Kraan denkt dat de hardheid van de kweekpaling meer een technisch probleem is. Hij vindt het opvallend dat pas opgestarte kwekerijen boterzachte paling leveren. „Maar als ze weer een tijdje draaien, wordt de paling harder en harder. Toch denk ik dat er in

de toekomst wel wat wordt gevonden op het probleem van de harde paling. Misschien wordt ze dan wel weer te zacht", aldus Bart Kraan.

### **Karen**

Wanneer de paling aankomt op de Leimuidense rokerij, wordt ze in karen in de Oude Wetering bewaard. Een ander deel wordt direct doorverkocht en met de vrachtauto met daarop leefbakken naar de klant gebracht. „Dit is meestal een groothandelaar en de visgrossier", vertelt Bart.

De aal die voor de rokerij bestemd is, wordt na een pekelbad handmatig of met een Baader stripmachine gestript. Na het opspiezen worden de palinkjes in de rookoven gehangen. „Het roken gaat nu nog op de ambachtelijke wijze, maar in de toekomst zal de paling met een automatische rookoven gerookt worden. Dit is vanwege allerlei milieuvorderingen", legt Bart Kraan uit.

Na het roken wordt de paling in een speciaal daarvoor ingerichte afdeling gefileerd en vacuüm verpakt. Gebroeders Kraan BV levert voornamelijk aan grootwinkelbedrijven en grossiers.

### **Hectisch**

De 39-jarige palingverwerker uit Leimuiden is de mening toegedaan dat het er momenteel hectisch aan toe gaat in de palinghandel. „En dit is niet alleen de schuld van een overproductie op binnen- en buitenlandse kwekerijen. Ook de handel zelf heeft hier schuld aan. Er is nog ruimte genoeg op de palingmarkt. De handel moet zich rustiger gedragen. Bij de wan-toestanden van deze tijd is niemand gebaat." Kraan noemt in dit verband de grote tegenstelling in prijs tussen de levende paling en de filets. „Kweekpaling is in pakweg twee jaar twee gulden goedkoper geworden. De prijs van aalfilet is met vijf gulden gedaald. Dit kan natuurlijk nooit. We moeten hier met z'n allen wat aan doen, anders gaan èn de handel èn de kwekers er aan.", besluit Bart Kraan.

## **VAKGEBIEDS- CURSUS VISTEELT**

***In samenwerking met het  
ingenieursburo CATVIS en de  
Praktijkscholen te Oenkerk  
en Barneveld.***

**Lessen op zaterdag  
(ca. 60 uren, excl. excursies)  
gedurende sept. - dec.  
Volgende cursus: jan. - apr.**

**Kosten f.450.-  
(incl. boek en koffie)**

Behandeld worden de teelten van paling, meerval en forel. Bij voldoende belangstelling ook van karper, tilapia, kwi-kwi of goerami.

**Aan het Agrarisch  
Opleidingscentrum  
(AOC) te Houten.**

**Inlichtingen: J. Scheerboom  
Telefoon 03403-77024**