

Kwekerij Lamoree bestaat tien jaar

'Grootste deel van Afrikaanse meerval wordt geëxporteerd'

„Ondanks een moeilijke start is de kweek van Afrikaanse meerval in Nederland op de been gebleven. De meerval wordt nu in heel Europa gegeten.“ Dit vertelt Peter van Bommel uit Boskoop tijdens een bezoek aan zijn meervalverwerkingsbedrijf. Tegenover zijn broer Jan en enkele part-time medewerkers kunnen ze, naar zijn zeggen, zo'n 2.000 kilogram meerval per dag verwerken. Wat hun verwerkingscapaciteit per jaar is, dat wilde hij aan AQUACULTUUR niet kwijt.



◆ Meervallenverwerker Peter van Bommel met een flinke meerval van één kilogram.

Op het bedrijf aan de Zuiddijk wordt uitsluitend meerval gefileerd. Dit geschiedt nog handmatig, maar wellicht dat dit in de toekomst gemechaniseerd zal worden. De gefileerde meerval wordt voornamelijk geëxporteerd naar Duitsland, Frankrijk en Italië. „Maar we doen nu ook wat op de binnenlandse markt“, vertelt Peter van Bommel. De gebroeders Van Bommel verkopen de vis in samenwerking met Kwekerij Bert Lamoree uit Waddinxveen die deze maand precies tien jaar bestaat. Van hem betrekken de gebroeders Van Bommel alle meerval.

Als alles meezit wordt het bedrijf volgend jaar met 260 vierkante meter uitgebreid en zal het totale bedrijfsoppervlak 330 vierkante meter bedragen.

Kleine kwekerijtjes

Peter van Bommel is van mening dat de markt voor Afrikaanse meerval nog lang niet uitgeput is. „Er zit dankzij het gunstige prijsniveau van deze tropische vis nog een enorme expansie in de meervalindustrie“, aldus Van Bommel. Hij voegt er snel aan toe: „Maar deze groei zit niet bij de bestaande bedrijven. Nee, ik geloof dat nieuwe, kleine familiebedrijfjes de toe-

RECEPTEN

Voor de culinaire lezers van AQUACULTUUR volgt nog een meervalrecept.

MEERVALSALADE MET CHAMPIGNONS

- 400 gram gerookte meerval
- 200 gram champignons
- 30 gram boter
- sap van 1/2 citroen
- 2 hardgekookte eieren
- 100 gram mayonaise
- 1 1/2 theelepel tomatenketchup
- 1 theelepel paprikapoeder
- 2 druppels worchestersaus
- 2 druppels tabasco
- zout
- dille

Stoof de in plakjes gesneden champignons met wat zout circa 10 minuten in de boter. Besprenkel de vis met wat citroensap en laat het geheel afkoelen. Snijd de meerval in niet al te grote stukken en vermeng deze met 1 fijn gehakt ei en de champignons. Maak een dressing door de mayonaise, tomatenketchup, dille, tabasco, worchestersaus en paprikapoeder goed met elkaar te mengen. Schep het geheel door de salade. Laat de dressing ongeveer 20 minuten op een koele plaats intrekken. Garneer het gerecht met plakjes hardgekookt ei, champignons en wat dille.

(Uit: Het meervallenreceptenboek van Peter van Bommel)

komst hebben. Zij kunnen voor 4,50 gulden produceren."

Vanuit zijn vroegere vak als kelner is Peter van Bommel bezig met het schrijven van een receptenboek voor de meerval. Peter: „Momenteel het ik al zo'n 350 recepten verzameld." Hij is driftig op zoek naar een uitgeverij voor zijn culinaire boek.

Van der Wijst

De 'meervallenprovincie' bij uitstek is Noord-Brabant. Volgens schattingen van de Nederlandse Vereniging voor Aquacultuur, de bedrijfsorganisatie van de kwekers, wordt in Brabant 600 ton meerval geteeld.

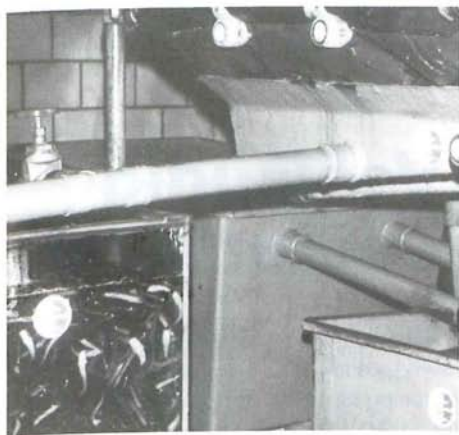
Een van het is Hans van der Wijst uit Venhorst. Na zijn opleiding tot visteeltkundig ingenieur aan de Landbouwwuniversiteit van Wageningen startte Van der Wijst zijn eigen meervallenkwekerij. Daarnaast ontwikkelde hij intensieve visteeltsystemen voor de verkoop. In zijn bedrijf aan de Lekerseweg produceert Hans jaarlijks zo'n 100.000 kilogram Afrikaanse meerval (*Clarias gariepinus*). Hans voorziet zijn kwekerij en die van zijn broer Gerard van eigen pootvis.

De twee meervalkwekerijen van de gebroeders Van der Wijst behoren tot de grootste tien van Nederland. Hans en Gerard werken intensief samen. Zo gaat de meerval naar dezelfde groothandel en doen ze de promotie van deze smakelijke vis gezamenlijk.

Verwerking

Na zo'n acht maanden, wanneer de meerval bijna een kilo weegt, is de tijd gekomen om de vis te verkopen. Alle meerval die door de gebroeders Van der Wijst gekweekt is, wordt verwerkt door Ad van der Sanden in Vorstenbosch.

Al sinds 1986 is Van der Sanden gespecialiseerd in het verwerken van de Afrikaanse meerval. Jaarlijks wordt er door de vijf personeelsleden meer dan 200 ton meerval gefileerd en gerookt. „De vis is afkomstig van vier kwekerijen: Van der Schaft uit Uden, gebroeders Van der Wijst uit Venhorst en de gebroe-



◆ *De pootvis voor het bedrijf van de gebroeders Van der Wijst wordt in eigen huis gekweekt.*

ders Kuypers uit Mierlo", aldus Ad van der Sanden.

Het bedrijf 'drijft' op de versmarkt. Maar liefst tachtig procent van de vis wordt vers gefileerd en op scherfijs in tempex dozen verpakt. De resterende twintig procent wordt eerst gerookt, daarna gefileerd en vacuüm verpakt. Voornaamste exportland van het visverwerkingsbedrijf uit Vorstenbosch is Duitsland. Daar is de meerval beter bekend als 'Wels'. Omdat het bedrijf ook levende meerval exporteert, beschikt Van der Sanden over een zogenaamde EEG-nummer. Dit nummer geeft recht om de vis aan het buitenland te verkopen. D

e Rijksdienst voor de keuring van Vee en Vlees (RVV) houdt toezicht op de naleving van de regels die aan het EEG-nummer verbonden zijn.