

Consumptie platte oester wordt minder

Krijn Verwijs: Veelzijdig in schaal- en schelpdieren

Wie aan Yerseke denkt, denkt aan mosselen en oesters. En terecht, nergens in Nederland heeft de schelpdierenindustrie zich zo sterk ontwikkeld als in Yerseke. Worden veel mosselen in de Waddenzee gevangen en weer op percelen uitgezet, de verwerking vindt nog steeds plaats in dit Zeeuwse vissersdorp. Dingemanse, Steketee, Scheele, Louwerse en Verwijs... allemaal namen van families die al van generatie op generatie betrokken zijn de schelpdierencultuur. Over de laatste familie, Krijn Verwijs, gaat dit verhaal.

Meer dan honderd jaar geleden begon Krijn Verwijs met het zelf verwerken van mosselen en oesters. Zo zag hij kans om een stukje meerwaarde aan z'n gekweekte producten toe te voegen. Het bedrijf beschikt over eigen

mossel- en oesterpercelen en ligt aan rand van Yerseke, pal naast de Oosterschelde. „Dicht bij huis kweken we de creuses. De creuses kun je zien als 'vervanger' van de platte Zeeuwse oester“, vertelt Bram, telg van het



◆ Bram Verwijs en Erwin Bastemeyer: 'De creuses is niet te vergelijken met de echte Zeeuwse platte oester'.

geslacht Verwijs. Tezamen met z'n broer Wim zwaait hij momenteel de scepter over het schelpdierenverwerkingsbedrijf.

Grevelingen

De Zeeuwse platte wordt niet meer in de Oosterschelde, maar in de Grevelingen gekweekt. Erwin Bastemeyer: „Het water van de Oosterschelde is besmet met de oesterziekte Bonamia. Deze gevreesde ziekte tastte in het seizoen 1991/1992 nog een kwart van de platte oesters aan. In het seizoen daaropvolgend was dit teruggelopen tot zeven procent.” Hoeveel schade de Bonamia dit teelstizoen zal toebrengen, weet Bram Verwijs nog niet. „Dat kunnen we pas na de zomer zien.”

In het water van de Grevelingen kweken de gebroeders Verwijs jaarlijks tussen de vijf en de twaalf miljoen platte oesters. Bram Verwijs vertelt dat de vraag het aanbod overtreft. „Daarom importeren we veel oesters en kweken we sinds enige tijd de creuses.” Vanwege de slechte verkrijgbaarheid van de Zeeuwse platte, schakelden veel consumenten over op de creuses. „Maar”, vertelt Erwin Bastemeyer, „de smaak van de platte oester overtreft verre die van de creuses. De twee oester-soorten zijn niet met elkaar te vergelijken, zelfs de prijs is verschillend.” Zo betaald de klant vijftig cent voor een creuses en één gulden vijftig voor een Zeeuwse platte. Voornaamste exportlanden zijn Frankrijk, Spanje (creuses) en België (platte oesters).

Kreeft

Maar Krijn Verwijs BV handelt niet alleen in mosselen en oesters. Ook voor alikruiken, kokkels, rivierkreeften en kreeften kan de groot-handel bij Verwijs terecht. De Zeeuwse 'kreeukels' (alukruiken) zijn vooral in België en Frankrijk geliefd als een verfijnde lekkernij. De, voornamelijk geïmporteerde, alukruiken worden verwaterd in putten die 24 uur per dag door het Oosterscheldewater ververst worden. Dagelijks wordt de voor de verkoop bestemde hoeveelheid met zogenaamde 'collecteurs' uit de putten gehaald.



◆ De oesters worden verpakt in houten mandjes en worden voorzien van een tweetalig etiket.

Het schelpdierenverwerkingsbedrijf uit Yerseke importeert speciaal voor haar klanten Schotse en Canadese kreeft. De kreeften worden vervoerd in polystyreen dozen met op de bodem een ijszakje voor de koeling. Zo zijn deze schaaldieren ongeveer 36 uur levend te vervoeren. Na aankomst op het vliegveld worden de kreeften zo snel mogelijk overgebracht naar het grote kreeftenbassin van Krijn Verwijs BV. Dit bassin, met een opslagcapaciteit van 20.000 kilogram, behoort tot de grootste van Europa. Een nauwkeurig afgestemd meet- en filtersysteem draagt zorg voor optimale leefomstandigheden voor de kreeften.