

Bedrijf bezit nog steeds oude visrechten

De produkten van Zalmrokerij Van Wijnen zijn uiterst kosjer

Op het industrieterrein van Krimpen aan den IJssel staat Van Wijnen BV, 's lands grootste zalmrokerij en verwerkingsbedrijf. Het familiebedrijf werd in 1864 door Hendrik van Wijnen opgericht. De graven 'Van Nassau la Lecq' verleenden in datzelfde jaar visrechten op de Lek en de IJssel. In zo'n honderdveertig jaar ontwikkelde het Zuidhollandse bedrijf zich tot een toonaangevende zalmrokerij met honderd medewerkers en een verwerkingscapaciteit van 2.000 ton zalm per jaar. Marketing manager Dick van Prooijen vertelt meer over het roken van wilde- en gekweekte zalm, forel, heilbot en paling.

Van Wijnen begon rond het begin van de twintigste eeuw met het zouten, drogen en roken van de zalm. Hedentendage wordt de gevangen, en tegenwoordig ook gekweekte zalm zorgvuldig gemarineerd. Na het marineren wordt de 'koning der vissen' gedroogd en op een melange van eiken en andere houtsoorten gerookt. Dit noemt men het zogenaamde 'koudroken', een speciaal proces waarbij met een lage temperatuur de vis gaar gerookt wordt. Bij Van Wijnen BV worden de zalm en de heilbot koud gerookt. Forel en paling ondergaan daarentegen een 'heetrookproces'. Dit gebeurt bij een temperatuur van 80 graden Celcius.

Het bedrijf aan de Van der Hoopstraat kent twee drukke perioden in het jaar, tegen de Kerst en tegen Pasen. Van Prooijen: „Dan draaien we op volle toeren en werken we in ploegendienst om de benodigde productie te halen.“

Uitsnijden

Na het roken moet de zalm afkoelen voordat de vis verder verwerkt kan worden. Als grondstof voor gerookte zalm wordt zowel de wilde Atlantische zalm uit Canada en Ierland, alsook gekweekte Atlantische zalm gebruikt.

Dick van Prooijen: „Nadat de gerookte zalm de juiste temperatuur heeft, wordt een deel als hele zijde verpakt en verkocht. De rest wordt



◆ Veel produkten van Zalmrokerij Van Wijnen komen in een speciale gasverpakking.

gesneden ofwel 'getracheerd'. Dit uitsnijden van de zalm is een precies werkje. "Naast het met de hand uitsnijden is deze bewerking bij zalmrokerij van Wijnen ook geautomatiseerd. „De moderne snijmachines kunnen tot op de halve millimeter nauwkeurig tracheren", aldus Van Prooijen.

Naast het roken van zalm maakt Van Wijnen BV ook de zogenaamde 'gravad laks'. Dick van Prooijen: „Dit is een op Scandinavische wijze met dille, zout en suiker gemarineerde verse zalm. Gravad laks is zeer geschikt als voor- en hoofdgerecht. Een echte delicatessen!"

Kosjere paté

Niet gaat verloren bij de zalmrokerij in Krimpen aan den IJssel. Van de randjes die na het uitsnijden van de zalm achterblijven, wordt paté gemaakt. „Speciaal voor de joodse gemeenschap in Nederland maken we kosjere zalm-paté." Dick van Prooijen vertelt dat je niet zomaar produkten voor de joodse gemeenschap kunt maken. „Daar komt heel wat bij kijken. Wanneer we bezig zijn met deze zalm-paté, loopt er een hele week een mannetje van het opper-rabbinaat bij ons over de vloer om alles op hygiëne te controleren."

Om bederf van de vis verder tegen te gaan beschikt Van Wijnen BV sinds 1991 over een zogenaamde atmosfeer-verpakking. Bij deze vorm van verpakking wordt de lucht eruit gehaald en vervangen door een speciaal gas. Het produkt wordt verpakt in een doorzichtig bakje met een sleeve. Op de sleeves wordt al het nodige vermeld om de consument van infor-

Tabel 1: Verwerkingscapaciteit zalmrokerij Van Wijnen BV.

vissoort:	produktie	afkomstig uit:
heilbot	470 ton	Scandinavië
paling	150 ton	Canada
forel	400 ton	Denemarken
zalm (totaal)	2.000 ton	Ierland/Canada Schotland



◆ *Deense regenboogforel wordt rookklaar gemaakt.*

matie te voorzien. De sleeve vertelt ondermeer de houdbaarheid van het produkt en serveer- en bewaartips.

Paling

Sinds het begin van dit jaar is het bedrijf in Krimpen aan den IJssel ook begonnen met het verwerken van Nederlandse kweekpaling. „Wij kopen de paling van Royaal uit Helmond. Deze kan ons een goede, uniforme kwaliteit vis leveren", vertelt Dick van Prooijen. Hij verwacht nog veel van de palingmarkt in Nederland. „Een tijdje terug heb ik een palingkwekerij bezocht. Ik was onder de indruk van de complexiteit van deze bedrijfstak. Er komt heel wat bij kijken voordat een glasaaltje een paling van 150 gram geworden is. De palingkweek in Nederland is een professionele industrie die het best redden zal", besluit Dick van Prooijen van Van Wijnen BV.