

Bart Schot: „Dit jaar doorbraak hangcultuurmossels een feit“

Zeeuwse hangcultuuremossel worstelt en komt boven

Door Jacob de Ronde

„Door de jaren heen hebben we in ons ‘speeltuintje’ heel wat ervaring opgedaan. Veel geld is aan onderzoeken besteed. Maar het afgelopen jaar is dan toch de doorbraak van de hangcultuuremossels gekomen, dat kunnen we gerust stellen. Steeds meer mensen vragen speciaal naar de mossels uit de hangcultures.” Dat is de ervaring van Bart Schot, de man van Viskwekerij Neeltje Jans BV op het gelijknamige vroegere werkeiland bij de Stormvloedkering in de Oosterscheldemonding. Schot is een van de negen aandeelhouders van moederholding Beheermij W.K. Schot Zierikzee BV dat aan de rand van het Oosterscheldebekken in een ‘onderwaterproeftuin’ met schelpdieren in hangcultures experimenteert.

Met de doorbraak van de hangcultuurmossels doelt Schot in feite op de spectaculaire opening van het mosselseizoen in juli van dit jaar in het Zeeuws-Vlaamse Philippijne. Nadat de burgemeester van die plaats de mossels de titel ‘turbomossels’ had meegegeven kon het seizoen voor de zogenaamde hangculturisten eigenlijk niet meer stuk. Met name Schot profiteerde hiervan, want de bewuste ‘turbomossels’ waren wél afkomstig van de viskwekerij op Neeltje Jans. „We doen al een paar jaar zaken met een paar restauranthouders in Philippijne. Elke ondernemer die deze mossels verkoopt ziet zijn klanten graag terug komen. Dankzij de mond-tot-mondreclame. Nu krijg je vragen als; waar zijn die hangcultuuremossels te koop”, weet Schot, die ook belangen heeft in de vijf verschillende bodemkweekbedrijven van de Zierikzeese mosselkwekersfamilie.

De bebaarde schelpdierenkweker staat vierkant achter de door hem en zijn neven Ben Schot en Arco Schot gekweekte produkten. Hij heeft alle vertrouwen in de kwaliteit en met

het presenteren van enkele rauwe mossels aan een drietal klanten, die de viskwekerij op dat moment bezoeken bevestigt Schot dat hij niet zo maar wat zegt. De consumenten beamen de uitstekende kwaliteit en bestellen een aantal kilo’s. Mals van smaak, vol vis, zandvrij en blank van kleur zijn volgens een van hen de ingrediënten die in een en dezelfde schelp thuishoren.

Zakpijpen

Sinds 1981 experimenteert de familie Schot op het voormalige werkeiland in de Oosterscheldemonding. Begonnen werd destijds op een oude tanker met het kweken van zalmforellen, later kwamen daar oesters bij. In 1986 liet Bart Schot zijn eerste mosselzaadjes in bijna tien meter lange touwen onder water vieren. Om de kennis op het gebied van hangcultures te verrijken, maakte de familie Schot in die tijd een dienstreisje naar Spanje. Schot: „Toen we zagen dat hier belangstelling voor deze mossels was, zijn we met het hele bedrijf



◆ Bart Schot toont een van de lantaarnnetten waarin de oesters worden gekweekt.

in Spanje wezen kijken. Sindsdien gebruiken we speciale netjes uit Italië, om het zaad in te doen."

Specifieke problemen die de Zierikzeese ondernemers ondervinden blijken tijdens de uitleg op ieder individueel bedrijf totaal verschillend. Worden sommige locaties steevast met aanhoudende zaadval geconfronteerd of kampen anderen met veel pokken op de schelpen, de 'Schotten' hebben veel last van zakpijpen. „Net onder de waterlijn, de eerste halve meter valt er soms wat zaad, maar verder niet. Ook over pokken hebben we niet te klagen. Een enkel pokje maar daar houdt het mee op. Wel is het zo dat veel zakpijpen tussen de trossen schelpdieren voorkomen. De borstelmachine slaat deze zakpijpen overigens moeiteloos lek", verklaart Schot die dat niet echt een probleem wil noemen.

Over het groeiproces in de beschutte havens met een totale wateroppervlakte van 48 hec-

tare is Schot eyeveens bijzonder content. De groeitijd tot een vleesgewicht van 35 tot 40 kilo vergt ongeveer acht maanden tot maximaal een jaar. De firma Schot gebruikt daarvoor lijnen met lengtes van een meter of tien. Een hydraulische kraan op het werkscheepje takelt de touwen boven de wateroppervlakte waarna de consumptiemossels door een onder de touwen gevestigd raamwerk worden opgevangen. Tijdens eb staat er nog ongeveer twaalf meter water in de havens. „Zodoende groeien de mossels snel en krijgen ze een uitstekend vleesgewicht, een fijnere smaak en zijn absoluut zandvrij. Onze hangcultuurmossels zijn dan ook het puikje van wat er aan mossels te koop is", zegt Schot.

Horeca

In tegenstelling tot de Waddenzee ziet Schot reële mogelijkheden voor de hangcultures op het Oosterscheldebekken. Volgens hem is het niet zomaar een automatisme dat de kweekmethode succesvol verloopt. Voldoende beschutting tegen wind, ijsgang en het scheepvaart- en recreatieverkeer vindt Schot sowieso een must.

Over de vraag van de zijde van de consumenten hoeft Viskwekerij Neeltje Jans zich tot vandaag de dag geen zorgen te maken. Heel wat ondernemers uit de horecasector en groothandelaren in de regio weten de weg en het telefoonnummer van de viskwekerij moeiteloos te vinden. Bovendien behoren ook enkele klanten in Antwerpen tot de vaste afnemers. Schot prijst zich gelukkig als hij zegt dat de vakantiedrukke zo goed als voorbij is. De vraag is groter dan het aanbod. Het liefst wil hij zijn vaste klantenkring niet teleurstellen en juist hen het hele seizoen van dienst kunnen zijn. Wel is het de bedoeling om de produktie te verdubbelen en op kleine schaal nog wat omzetkanalen te benutten.

Oesters

Een andere poot in de viskwekerij van Schot is de kweek van jonge zaaioestertjes. Met name ook op dit terrein zijn door Neeltje Jans BV kos-

ten nog moeite gespaard het kweken van deze schelpdierdijtjes rendabel te maken. In een zeer nauwe samenwerking met bioloog Ron Oorschot wordt alles in het werk gesteld om de ontwikkelingen van deze schelpdierdijtjes na te speuren.

Zo de vlag er momenteel bijstaat richt de firma Schot zich voorlopig op de kweek en de verkoop van zaaioestertjes. Eerder waren er problemen met oorspronkelijk Zeeuws oesterbroed, dat in oktober uit Amerika werd geïmporteerd en het andere jaar in juli allemaal verloren ging. Ook zijn in de loop der jaren proeven gedaan met de kweek van Creuzen wat voor het oog voortreffelijk van start ging. Schot: „Deze Creuzen groeiden uitbundig maar jammer genoeg bleef de vis mager. Al de energie werd duidelijk in de schelpen gestoken. Nu werken we met miljoenen larfjes die

onder gecontroleerde omstandigheden in een broedhuis worden geproduceerd en kweken die op tot zaaioestertjes. Op een gewicht van een gram of acht en een lengte van vijf á zes centimeter worden die weer verhandeld naar bijvoorbeeld de kwekers in Yerseke. Tevens hebben we de mogelijkheid om de oesters tot marktbaar produkt op te kweken in zogenaamde lantaarnnetten, die aan drijvers hangen.“ Als reden om op grote schaal met het kweken van zaaioestertjes verder te gaan noemt Schot de voortwoekerende bonamia ostrea ziekte, die de platte oesters na twee jaar praktisch allemaal om zeep helpt. Juist daarom heeft Viskwekerij Neeltje Jans BV de bakens verzet en mikt nu op deze handel. „Met dit systeem zijn we een jaar voor op de natuur“, besluit Bart Schot.



◆ Ben Schot lost een lading mossels voor de verwerking.