

Bij stijgende vraag naar Smoked Wels Filet

In 1994 minder Meerval geproduceerd

door J. Scheerboom en A.C. van Stokkom

In 1994 steeg (in Nederland) de vraag naar (Afrikaanse) meerval (*Clarias gariepinus*). De produktie vertoonde daarentegen een daling van 200 ton: van 1080 ton in 1993 naar 880 ton in 1994. Wij vroegen de gebroeders Kooistra, visverwerkers uit Zwaagwesteinde (Friesland) hoe deze discrepantie kon ontstaan. Het antwoord was snel gegeven: de pootvisvoorziening verminderde door een bacterieziekte en er vond export plaats. Wij vernamen ook dat hij van plan is zelf meerval te produceren en wel 150 ton per jaar. Dit om in de stijgende vraag naar meervalprodukten te blijven voorzien en zo geen markt verloren te laten gaan.

In 1986 en 1987 teelden Durk en zijn broer Piet ook al meerval; direct na het rijden van de elfstedentocht werden op de Friese stal van Piet, tussen de koeien in, op een ruimte van 20 m² die in verband met de superheffing leeg was komen te staan, pootvisjes ingenomen en werd 6 ton vis opgekweekt. Met de afzet kregen zij vervolgens problemen want de man die beloofd had de vis te verwerken liet het afweten. Durk zag zich genoodzaakt zelf de meerval te vermarkten. Om het produkt te promoten stond hij op braderieën, was hij aanwezig op de visserijdagen en bewerkte hij de binnenlandse horeca. In 1991 verhuisden de activiteiten naar Zwaagwesteinde. De afgelopen jaren zijn de activiteiten uitgebreid met paling en tilapia en wordt het grootste deel van de produktie geëxporteerd naar landen als Duitsland, Engeland, Zwitserland, Oostenrijk, Italië en België.

Een rondleiding

Wij kregen allereerst een rondleiding door het uiterst moderne en hygiënisch ingerichte verwerkingsbedrijf. We volgden de gang van de vis van aankomst tot eindprodukt:

Direct na aankomst in een speciaal ingerichte



◆ De hoofdingang

transportwagen wordt de vis in de afzwemruimte gewogen. De vis is op het kweekbedrijf al afgezwommen, maar als het op het verwer-

kingsbedrijf nodig wordt geacht, wordt de afzwemperiode nog met een halve dag tot enkele dagen verlengd. Aan het eindproduct mag immers absoluut geen bijmaak zitten.

Om de vis te doden gaat de vis in een van boven af te sluiten tank waarin een mengsel van zout en soda wordt gevoegd. Na 20 seconden gespartel (niet langer) is de vis dood. Dit is aanzienlijk korter dan bij elektrocutie. Zout en soda helpt bovendien de voor het verwerken hinderlijke slijmlaag te verwijderen.

Kooistra houdt de mogelijkheid open over te stappen op een andere manier van afdoden, zoals die met een molen met ijs en zout of met een lintzaag (voor meervallen) waarbij de dieren worden onthoofd, een methode die in Amerika wordt gebruikt.

Na het doden blijven de dieren drie kwartier staan in een zoutoplossing om het huidslim goed te laten afweken.

De meerval wordt vervolgens op twee verschillende manieren behandeld: als verse vis gefileerd of eerst gerookt en dan gefileerd en vacuüm verpakt. In het laatste geval verblijft de vis *een bepaalde tijd* in een pekelbad van *een bepaalde oplossing* (om het bloed uit de vis te trekken en zout er in te laten). De vissen gaan dan "op de penen", de rookkast in en na het roken gekoeld en gesneden (zie foto's).

Voor het fileren van de verse vis blijven kop en ingewanden gewoon aan de graat. De filets worden daarna onthuid. Het uitsnijrendement van de verse meerval bedraagt 35 tot 45 %. Van gerookte meerval is deze ca. 30 %.



♦ Durk Kooistra bij aankomst van een partij vis.



♦ Durk en Piet Kooistra bij de afsluitbare tank waarin de kweekvis wordt gedood.

De koppen en graten worden naar een (bekend) destructiebedrijf in Bergum afgevoerd waar er vismeel van wordt gemaakt.

Kwaliteitsbewaking

Durk Kooistra: "Rond 1990 was onze speciale aandacht gericht op het vergroten van de afzet. Nu richten wij ons vooral op de kwaliteitsbewaking. Paling moet zacht zijn, mag niet hard zijn en mag geen grondsmaak hebben. Eventueel schakelen wij zelf de Keuringsdienst van Waren in voor een onderzoek. Met betrekking tot de inrichting van de slacht- en verwerkingsruimte houden wij ons aan de normen die door de RVV (Rijksdienst voor de Keuring van Vee en Vlees) zijn opgesteld."

Durk toonde ons de checklist van de RVV. Het omvat ongeveer 100 punten die betrekking hebben op de inrichting van de verwerkingsruimte, de ruimte voor visverkoop en voor op-

slag, de koel- en vriesruimte, de toiletten en wasgelegenheid en de opslag en verwerking van afval.

De hygiëne wordt getoetst aan het handboek van de HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) voor de visverwerkende industrie.

"In tegenstelling tot veel traditionele visverwerkingsbedrijven richten wij ons voor 100 % op de aquacultuur. Het grote voordeel van kweekvis is de constante kwaliteit, het hele jaar door. Met gevangen vis heb je door de seizoensinvloeden te maken met wisselende kwaliteit. Kabeljauwfilet kent daarom - afhankelijk van het seizoen en de hiervan afhankelijke kwaliteit - uitschieters in prijs tussen f 16,- en f 7,-. Een voordeel van kweekvis is dat men een constante kwaliteit kan leveren en dat men door dit constante aanbod een constante vraag creëert. Maar als deze vraag er is, moet je er wel aan blijven voldoen, anders ben je de markt zo weer kwijt"

Prijsbepaling en Toekomstperspectieven.

Vraag: "Waarmee kan een beginnend kweker het beste beginnen, paling of meerval?"

Durk: "Paling. Men vergeet wel eens dat de teelt van meerval alle *aandacht* moet krijgen en dat men dit voor 100 % goed moet doen. Voor meerval is bovendien de markt moeilijk. De winstmarge is ook een stuk kleiner. De tijd dat 1 kg afgezwommen meerval f 15,- opbracht ligt al weer 10 jaar achter ons. De prijs is toen gedaald naar f 3,- per kilo, en vervol-



♦ Gerookte meerval (nog aan de pen) wordt hier gefileerd.



♦ Het fileren van verse vis. Voorman van de fileerders is Peter Aantjes. Hij studeerde op het AOC in Alkmaar Levensmiddelentechnologie.

gens weer enigszins gestegen, maar kan gemakkelijk weer dalen zodra het aanbod groter is dan de vraag, want let wel: hoewel de vraag naar meerval nu stijgt, is deze stijging slechts *gering*."

Omdat de prijsbepaling in de eerste plaats een spel is van vraag en aanbod en vermelding in "Aquacultuur" weer van invloed kan zijn op de prijsbepaling, stelde Durk het op prijs op deze plaats geen nadere bedragen te vermelden.

"Ook met betrekking tot kweekpaling kun je zeggen: de prijs was eens f 18,-, is gedaald tot f 14,-, is weer aangetrokken en blijft de laatste anderhalve jaar redelijk stabiel. Dit komt met name omdat de grootste palingkweker van Denemarken er mee is gestopt. Daardoor heeft de Nederlandse paling meer afzetmogelijkheden."

"Hoe komen de prijzen tot stand?"

"Door de prijzen van de andere visverwerkers in de gaten te houden. Verder wordt de prijs die een teler krijgt, bepaald door het uitsnijndement van de vis.

Het laatste jaar heeft zich nu de merkwaardige situatie voorgedaan dat de vraag naar meerval langzaam stijgt, maar dat de productie is achtergebleven. Dit laatste heeft de NEVEVI op grond van de voerafname bij de bekende fabrikanten berekend; in 1994 werd in Nederland slechts 880 ton meerval geproduceerd, tegen 1080 ton in 1993. Vorig jaar verwerkten wij zelf



◆ Paling in de rookkast.

186 ton, terwijl 200 ton de planning was. Ons streven is 500 ton te gaan verwerken. Ik heb daarom al met een 4-tal meervalteilers, waaronder mijn buurman Wim Ouwehand, afspraken gemaakt om de productie met 400 ton te verhogen. Ik garandeer daarbij dat ik de extra geproduceerde vis afneem tegen de dan geldende marktprijs. Zulke reserveringen maak ik voor de periode van 1 jaar. Dit is louter een kwestie van vertrouwen en goede naam opbouwen. Dit is ook de reden dat kwekers niet naar de visafslag gaan. Je bent daar maar al te zeer afhankelijk van de grillen van de handel." Wellicht ten overvloede: in Nederland houden 5 visverwerkers (waaronder Kooistra) zich bezig met meerval en zijn er 15 meervalkwekers (paling wordt op een 30-tal bedrijven gekweekt waarvan 10 meer dan 50 ton per jaar). Het beeld van de palingverwerkende bedrijven is minder duidelijk: in Harderwijk en Volendam zijn enkele tientallen rokerijen gevestigd die van oudsher wilde paling verwerken en die nu hiernaast geteelde paling doen.

"Ideal Type" Clarias

"Hoe ziet - vanuit het gezichtspunt van de verwerker - de ideale meerval er uit?"

"Een verwerker ziet graag een meerval met veel hoogte tussen buik en rug. Het lichaam achter de kop moet ook goed gevuld zijn; het moet als het ware gestroomlijnd dóórlopen. Vrouwjes hebben onze voorkeur omdat ze een kleinere kop hebben dan de mannetjes en

daardoor een hoger rendement opleveren. Tot het moment dat de vrouwjes geslachtsrijp worden en kuit aanzetten; daarna geven de mannetjes een hoger rendement."

"Op welke leeftijd begint de kuitzetting?"

"Op een leeftijd van 7 maanden, als ze bij 25 °C zijn gehouden; ze zijn dan 800-1500 gram zwaar. Deze vissen zijn gesorteerd bij een gemiddeld gewicht van 200 gram. Ze worden dan in drie groepen verdeeld; een derde deel bestaande uit de snelste groeiers, een vijfde deel achterblijvers en een middenmoot die geschikt is om te worden gerookt. Deze groep wordt later nog eens gesorteerd. Vooral bij deze middenmoot en de achterblijvers zien we dat de vrouwjes kuit vormen. De dieren voor de rokerij hebben overigens een gemiddeld gewicht van 600-700 gram. De filets hiervan hebben een stuksgewicht van ca. 100 gram."

"Zijn de wensen van de klant met betrekking tot de (gerookte) filets van invloed geweest op het selectiebeleid van de vermeerderaar?"

"Beslist! In het verleden hebben Willy Fleuren, de gebroeders Walraven en ik een duidelijke



◆ Links van de hoofdingang bevindt zich een winkel waar ook de particulier zich het eindproduct kan aanschaffen.

lijk stempel gedrukt op de meerval zoals deze nu is geworden. Wij hebben behalve op de hoogte, de buik/rug verhouding en de vulling achter de kop ook het karakter en de vruchtbaarheid betrokken bij het selectiebeleid. Zo hebben we de stressgevoeligheid en het cannibalisme duidelijk verminderd en hebben we voorkómen dat we met een snelle groei ook op onvruchtbaarheid selecteerden. We vonden namelijk tussen de snelle groeiers vissen met minder kuit en hommers met niet ontwikkelde testikels. Die richting wilden we niet ingaan. Voor een teelt heb je immers te allen tijde voldoende nageslacht nodig!

Wat betreft het karakter: er is eens ingekruist met wilde exemplaren uit Afrika - zogezegd om inteelt te voorkomen - de gevolgen waren wel een fors toegenomen cannibalisme en een hogere voederconversie!"

De pootvisvoorziening

"Dat de meervalteelt zo klein is heeft als onmiskenbaar nadeel dat risico's die de pootvisleveranciers lopen grote gevolgen kan hebben voor de meervalmesters. Wij zijn afhankelijk van een smalle basis. Dat is lange tijd goed gegaan. Er hoeft echter maar wát bij een vermeerderaar verkeerd te gaan, in de planning of in de ziektebeheersing, of er worden minder pootvisjes geleverd en dit bepaalt uiteindelijk het uiteindelijke produktievolume"

De uitbreiding

Wij hadden in de kantoorruimte aan tafel plaatsgenomen. Er verschenen tekeningen van een nieuw te bouwen kwekerij.

"Dit hebben wij achter de hand voor het geval er niet voldoende wordt gekweekt. De kunst is immers om vraag en aanbod in evenwicht te houden! Als de kwekers snel op mijn vraag inspringen, hoef ik dit natuurlijk niet te doen. Anders is het nu wachten op de bouwvergunning en staat er hier in augustus een kwekerij bij." In de nieuwbouwhal zijn 20 bassins gepland met een inhoud van 14 m³ per stuk. De zuivering maakt gebruik van een drumfilter en druppelfilter (tricklingfilter).



♦ De vitrine in de winkel.

"Het is de bedoeling dat het af te voeren water in een septic tank kan bezinken en dat het wordt nagezuiverd in een kas met stikstofminnende planten en een helofytenfilter. Het bezinksel wordt door een boer één keer per jaar uit de kelder gezogen en over het land uitgereiden. Zo hopen wij de kosten voor het afvoeren van effluenten te beperken."

Toen we vertrokken wees Kooistra ons op een stoppelveld:

"Als alles goed gaat, wordt dáár de kwekerij gebouwd."

Wij kregen elk een stuk gerookte, vacuüm verpakte meervalfilet mee.

"Smoked Wels Filet", stond op de verpakking.

Kooistra: "Op deze naam hebben wij patent. Het is ons wettig gedeponeerd handelsmerk. Wels klinkt toch een stuk beter dan meerval? Meerval associeert naar mijn smaak te veel met neerval, vallen, smeer, een stilstaand meer en wal van kant noch wal. Terwijl wels kort en krachtig klinkt en associeert met een wel waar stromend water uit komt en het woord wel dat goed betekent."

En inderdaad: "smoked wels filet" smaakte uitstekend. Het smaakte ook naar méér.