

## Groene meerval en rode paling

Magnus van der Meer

**In Nederland weten we wel hoe we goede vis moeten kweken, zeker als we het hebben over meerval en paling. Nederland zal het waarschijnlijk ook in de toekomst van kwaliteitsvis moeten hebben: producten voor het hogere segment van de markt, een "niche" markt. De stroom berichten over snelle ontwikkelingen in het buitenland doet namelijk vermoeden dat we ook in de toekomst de bulkproductie maar beter aan landen ten noorden (kabeljauw, zalm) of ten zuiden (garnaal, tilapia) van ons kunnen overlaten.**

### *Ontwikkelingen op zee*

Eerst een selectie over de ontwikkelingen van de zoutwaterkweek die vermeld stonden in de laatste drie nummers van Fish Farming International maart, april en mei 2004.

Op de Shetlands bouwt Johnson SeaFarms met een kapitaalje van 8,5 miljoen pond van de City of London Bank de grootste kabeljauwkwekerij van Europa. Voor zowel Johnson als City geldt: "In cod we trust!" (FFI, mei 2004). Ook in Rusland gaat men kabeljauw kweken in kooien. Om aan hoge zomerse temperaturen te ontkomen kunnen de kooien extra diep worden afgezonken (FFI, maart 2004).

Op Hawaï heeft Kona Blue Water Farms vergunning gekregen om kooien in zee te plaatsen voor de kweek van een viertal vissoorten, waaronder mahi-mahi. Vietnam heeft de ambitie om 's werelds grootste garnalenexporteur te worden. Hoewel het land er in slaagde om te groeien van 50.000 ton in 1998 naar een verwachte export van

ongeveer 200.000 ton dit jaar is men daar nog niet tevreden want op de wereldranglijst staat men pas tweede, na Thailand. Ook rapporteert FFI, april 2004 dat de kweek van tonijn snel groeit met een verwachte productie dit jaar van 25.000 ton. De meeste tonijn wordt geproduceerd in Spanje (7000 ton), Australië (5200 ton) en Mexico (3000 ton). Een Taiwanees bedrijf gaat 50 miljoen dollar investeren in kweek van tonijn (?) in kooien op zee in de Filippijnen.

Maar niet overal is het rozengeur en maneschijn. Vanwege alle vergunningen die er in de VS nodig zijn om vis te kweken wil een cobiakweker, Florida Offshore Aquaculture Inc., verhuizen naar Belize. Ondertussen zijn er op Florida wel al pootvisproducenten en beweren wetenschappers op Hawaï dat buitengaats kweken van cobia "winstgevend en duurzaam" is.

Op Reunión (een groepje eilandjes ten noordoosten van Madagaskar) is een eerste commercieel bedrijfje gestart om 50 ton

red drum per jaar te kweken. Het Franse bedrijf dat de kooien leverde heeft inmiddels dezelfde constructies ook geleverd aan Libië en Mauritius. Maleisië gaat kwalen produceren met behulp van Chinese expertise (maar op welke markt die kwalen afgezet gaan worden staat er helaas niet bij). Japanse experts gaan Indonesië helpen om de kweek van geelvintonijn op poten te zetten. Onderzoekers in British Columbia (Canada) werken samen met privé bedrijven aan de ontwikkeling van de grootschalige teelt van sabelvis (*Anaploploma fimbria*), FFI mei 2004.

### **Tien procent van alle vis straks gekweekt in kooien op zee?**

In de FFI van maart 2004 stond te lezen dat men in Noorwegen vis gaat kweken in een gigantische ronde kooi. De Noorse minister van Visserij gelooft dat de afzinkbare en gepatenteerde OceanGlobe een revolutie kan betekenen voor het viskweken in de open oceaan. Maar er is ook nog sprake van een project genaamd "SubFishCage". Dat wordt uitgevoerd door het Noorse Nationale Instituut voor Technologie in Oslo in samenwerking met de Noorse consultant "Gigante Offshore". Ze willen een kooi bouwen met een effectieve inhoud van 15.000 m<sup>3</sup>. (Zou het ding vierkant zijn geweest, dat is ie uiteraard niet, dan zou de kooi ongeveer 25 meter lang, 25 meter breed en 25 meter hoog geweest zijn.) En om het allemaal nog een beetje beter in perspectief te plaatsen: Darko Lisac van Refamed (een bouwer van kooien, [www.refamed.com](http://www.refamed.com)) verwacht dat tegen 2025 ongeveer **10 miljoen ton vis** in kooien op zee geproduceerd wordt (FFI, mei 2004). (Om de gedachten even te bepalen: dat is ongeveer 10% van alle in 2003 gevangen en gekweekte vis ter wereld!) Ten Cate Nicolon uit de VS, een dochterbedrijf van Royal Ten Cate uit Almelo, is hier op ingesprongen en heeft een net ontwikkeld genaamd **Aquagrid** dat bedoeld is 'niet om te vangen maar om te

kweken'. Ze claimen een betere kwaliteit net voor kooien te hebben ontwikkeld met compleet andere (betere) eigenschappen die passen bij het kweken van vis in kooien.

Het heeft moeite gekost, maar met deze laatste regel is er dan toch nog even melding gemaakt van een zijdelingse Nederlandse bijdrage aan de ontwikkeling van de zoute visteelt. Veel stelt het niet voor, helaas.

### **Zalm**

In 2003 daalde de omzet van veevoergigant **Nutreco** met 3,6% naar 3,674 miljard euro. Met een omzet van bijna 2 miljard euro was vis en visvoer veruit de grootste divisie. Nutreco leed over 2003 een verlies van 137 miljoen euro. Dat negatieve resultaat werd vooral veroorzaakt door de vogelpest en de lage prijzen van de zalm (Visserij Nieuws 5 maart).

Dat de prijzen van zalm laag zijn komt mogelijk mede doordat Noorwegen, Chili en de Faeröer zalm hebben gedumpt op de Europese markt (Visserij Nieuws 2 april). De EU gaat een onderzoek instellen naar de rol die deze landen gespeeld hebben in de sterk verhoogde import van zalm en de sterke daling van de prijs.

Johnsons Seafarm heeft het failliete Henlover Salmon opgekocht. Johnsons Seafarm was blij met de aankoop: in deze barre tijden voor de zalmkweek hadden ze dat bedrijf nooit over kunnen nemen als dat nog goed had gedraaid. In het laatste halfjaar zijn er vijf Schotse zalmkwekerijen in de problemen geraakt (Visserij Nieuws 21 mei).

### **Kabeljauw**

Zalmkwekers zien in kabeljauw een goed alternatief nu de zalmteelt zo onder druk staat (Visserij Nieuws 16 april). In de Verenigde Staten zijn twee kabeljauwkweke-

rijen, waarvan het Noorse Stolt Farm er nu één heeft overgenomen. In de zomer van 2005 moeten de eerste kabeljauwen slachtrijp zijn. Op de Shetlands zal dit jaar de eerste commerciële kabeljauwkwekerij van start gaan. Johnsons Seafarms hoopt op een aanvankelijke productie van 6.000 ton per jaar, wat over 10 jaar gegroeid moet zijn tot 20.000 ton.

### **Plofpaling**

Afgelopen maart kwam de **plofpaling** in het nieuws: paling ingespoten met waterbinders om de paling malser, lekkerder, maar vooral ook zwaarder te maken (Visserij Nieuws, 12 maart). Er is niets tegen "productverbetering", maar als je "vergeet" de toevoeging op de verpakking te zetten heb je wel de schijn tegen.

### **Glasaal**

Friese vissers gingen in Frankrijk bij collega binnenvissers op bezoek om te onderzoeken in hoeverre men samen kan werken om de Europese palingstand te verbeteren (Visserij Nieuws 9 april). Tijdens het bezoek werd ondermeer duidelijk dat de Franse vissers voor hun **glasaal** niet bij benadering de prijs krijgen die de (Nederlandse) kweker er voor moet betalen. Maar Franse vissers durven niet rechtstreeks glasaal te verkopen aan Nederlandse vissers (ja, ik heb het goed overgeschreven: *durven niet*). Veel van de Franse glasaal gaat nu naar China. De Franse en Friese palingvissers willen gezamenlijk een poging wagen de EU te overtuigen van het belang van glasaaluitzet in Europese binnenwateren.

### **Amerikaanse paling**

Ook uit Amerika komen alarmerende berichten over de palingstand. De Patriot Ledger van 29 april meldt dat boetes tussen de 100 en de 10.000 dollar niet hoog genoeg zijn om stropers van glasaal af te schrikken. Door de problemen met de Europese en de Australische palingbestanden

wordt de druk op de Amerikaanse palingvisserij steeds groter.

### **Australische paling**

Ook in Australië hebben ze paling. Volgens de Launceston Examiner van 12 april gaan van die soort 6500 glasaaltjes in een kilo en kunnen volwassen dieren tot wel 15 kg wegen. Een kweker in Tasmanië (eiland ten zuiden van Australië) kweekt ze op tot 200 tot 500 grams dieren. Het bedrijf levert nu al vis aan Korea, China en Duitsland, en is van plan die markten van meer gerookte paling te voorzien.

### **Vietnamese tilapia**

Vietnam wil zijn export van tilapia fors laten toenemen. Er moet zeker 1700 ha aan kweekvijvers bijkomen. Vorig jaar exporteerde Vietnam voor een kleine 2 miljoen euro aan tilapia; een stijging van bijna 11% ten opzichte van 2002. In de eerste maanden van 2004 heeft deze stijging zich doorgezet. In totaal exporteerde Vietnam in het eerste kwartaal van 2004 540.000 ton kweekvis met een waarde van 420 miljoen dollar (Visserij Nieuws 7 mei).

### **Ierse baars**

In april is in Ierland de eerste kwekerij van **rode baars** geopend. Volgend jaar al moet de kwekerij 10 ton baars afleveren. Baars is volgens Ierse onderzoekers een zoetwatervis met mogelijkheden om de aquacultuur een impuls te geven. De nieuwe baarskwekerij is de eerste zoetwater kwekerij die gecertificeerd is voor Ecopact, wat staat voor een 'groene' kwekerij. (Visserij Nieuws, 14 mei).

### **Europese tonijn van 560 kg**

Een Schotse visser ving bij Ierland een tonijn van 3 meter met een gewicht van 560 kg. Het is mogelijk de grootste tonijn die ooit in Europees water is gevangen (Visserij Nieuws, 14 mei).

### **Haring voor de koeien**

**DHA** (decosahexaeenzuur, zie blz 12, figuur 1), een stofje dat veel voorkomt in vis, staat tegenwoordig veel in de belangstelling omdat je er slimmer van wordt. Toen ik dan ook las in Reuter News van 14 april dat ze in Canada koeien willen voeren met haringmeel, wist ik zeker dat dit een poging was om gekke koeien te genezen. Dat bleek toch niet het geval. In de Canadese binnenlanden eten de mensen (te) weinig vis. Om ze dan toch een portie DHA te laten opnemen doet men wat vismeel door het veevoer waardoor er DHA in de melk komt. Kinderen kunnen op die manier door het drinken van 2 koppen melk per dag in 60% van hun DHA behoefte voorzien. In Ierland wil men ook visolie aan melk toevoegen, maar daar gebeurt het door de olie direct in de melk te stoppen (Irish Seafood, 4 mei).

### **Goede markt**

De verkoop van vis, zo is inmiddels wel algemeen bekend, blijft gewoon stijgen (Visserij Nieuws 16 april). Ten opzichte van het jaar ervoor steeg de markt voor vis, schaal- en schelpdieren in 2003 met 13% in volume en 9% in omzet. De sterkste stijger was diepvrieszalm: +80% in volume en +72% in omzet! Ook diepvries koolvis (+50%), gerookte zalm (+34%), garnalen (+35%) en gerookte paling (+20%) deden het erg goed. Diepvries en gerookte vis lieten op alle fronten een sterke stijging zien. Het aandeel van de verse vis bleef achter met een stijging van 'slechts' 5%. Deze trend houdt waarschijnlijk verband met het feit dat steeds meer vis verkocht wordt in de supermarkt. Het marktaandeel van de visspecialist is dalende en bedraagt nu 45%.

### **Hele goede vis**

Het redactiebeleid van AQUAcultuur om vis zo positief mogelijk in het nieuws te laten komen wordt inmiddels door andere trendsetters gevolgd. Zo staat in het Visserij Nieuws van 19 maart dat het Marine Ste-

wardship Council (MSC) ([www.msc.org](http://www.msc.org)) de 22 populairste vissen van het Verenigd Koninkrijk van een *ethisch oordeel* heeft voorzien door het toekennen van sterren. Zalm kreeg maar één ster, met daarbij het advies: koop liever MSC gecertificeerde gevangen zalm of zalm uit duurzame kweek. Alleen rog, heek en doornhaai kregen net als zalm maar één ster. Vier sterren kregen schelvis, haring en mosselen. Alleen langoustines kregen het maximale aantal van 5 sterren. Opvallend was wel dat er voor veel vissoorten bij werd gezegd dat vis uit IJsland de voorkeur verdient. Daar wordt dan ook een strak visserijbeleid gevoerd én nageleefd. Milieuorganisaties, maar ook grootgrutters als AH wijzen dan ook regelmatig naar IJsland als voorbeeld van een goed beheerde visstand. Dat het IJsland's label ook de handel geen windeieren legt blijkt wel uit het feit dat drie gewetenloze handelaren boetes van in totaal 83.000 dollar kregen opgelegd omdat ze kabeljauw met een IJsland's label naar Europa verscheepten, terwijl de vis daar helemaal niet vandaan kwam.

### **Goed geweten**

"De goede visgids - vis eten met een goed geweten" van **Wouter Klootwijk** is uit. Wouter Klootwijk is journalist en de leesbaarheid van het boekje is dan ook groot, zeker voor mensen die gewend zijn AQUAcultuur te lezen. Het is wat mij betreft dan ook een prachtig boekje geworden. In de gids wordt met een kleurenbalk aangegeven hoe goed een vis is. Rood = "beter niet": de vis is te zwaar bevestigd of gekweekt op een manier die het milieu sterk belast. Oranje = "kies voorzichtig": er zijn problemen met de manier waarop deze vis gevangen of gekweekt wordt. En groen = "de beste keuze": deze soorten worden niet overbevestigd en met minimale schade aan het milieu gevangen of gekweekt. Door viskopers en consumenten te beïnvloeden hoopt men dat het boek een bijdrage gaat leveren aan de verduurzaming van de visserij ([www.goedevis.nl](http://www.goedevis.nl)).

### **Goede tilapia**

Over tilapia zegt **De goede visgids** onder andere: "In Nederland wordt op beperkte schaal tilapia gekweekt. Deze kweek in gesloten systemen levert kwalitatief goede vis op en is ook relatief milieuvriendelijk, maar kan toch moeilijk concurreren met de goedkope geïmporteerde tilapia." Tilapia uit Zuid Amerika en Zuid Afrika scoort oranje-rood. De Nederlandse gekweekte tilapia scoort groen: goede vis dus.

### **De beste vis: meerval**

De goede visgids is ook positief over de meerval: "De kweek in Nederland is vrijwel milieuschoon omdat er weinig energie bij nodig is en het water wordt hergebruikt in recirculatiesystemen. Omdat de meerval een alleseter is, is zijn dieet voor de helft plantaardig. Meerval wordt in grote dicht-

heden gehouden. Onderzoek naar het welbevinden van de vis wijst uit dat een meerval zich het prettigst voelt als hij op of onder een andere meerval kan liggen." De meerval scoort diep, diep groen. Alleen de gekweekte Zeeuwse oester krijgt een nog hogere score dan de meerval.

### **Rode paling**

Niet bij benadering groen, dat is de wat droeve score voor de paling. Glasaal problematiek, PCB's, plofpaling, de dodingmethode: het kan niet anders dan de paling scoort laag. Voor de Nederlandse palingkwekers is er wel een klein beetje troost: gevangen paling scoort roder dan gekweekte paling. En ook de Noordzee kabeljauw, de heek, de tong, de roodbaars, de schol, de zwaardvis en de zeeduivel scoren slechter.

## **Een recept uit de tijd dat de paling nog groen was**

[www.tastyweb.nl](http://www.tastyweb.nl)

*Paling in 't Groen, een recept uit Astrid Veltman's verzameling uit België*

### **INGREDIËNTEN**

200 gr paling per persoon, 2 uien, 100 gr kervel, 100 gr peterselie, 100 gr bieslook, 100 gr zurkel, 100 gr spinazie, 100 gr tuinkers, 50 gr citroenmelisse, het sap van 2 citroenen, 2 citroenen, 1 fles witte wijn, 1/2 liter water, maïszetmeel, palingkruid (oregano), een kruidentuitje, boter, eventueel een scheut room met 1 eigeel.

### **BEREIDING**

Ontdoe de paling grondig van bloed en graat en laat hem enkele uren in licht gezouten water rusten. Snijdt de gladde aal vervolgens in stukjes van ± 5 cm. Versnipper een ui en hak de groene kruiden fijn.

Smelt wat boter in een niet al te hoge kookpot en stooft de uien daarin gaar. Voeg de paling erbij en laat hem mee stoven. Giet er de witte wijn en het water bij en voeg er het kruidentuitje en het palingkruid aan toe. Breng de paling en zijn kruidige gezelschap aan de kook, laat hem maximaal 2 minuten koken en neem uit de pan. Bind het kookvocht dan met maïszetmeel. Laat goed doorkoken en voeg de paling weer toe. Haal de pot van het vuur en werk af met het citroensap en de gehakte groenten en kruiden. Roer goed, voeg eventueel een scheutje room met eigeel toe.

### **OPDIENEN EN ETEN**

Laat tot op kamertemperatuur afkoelen en garneer met schijfjes citroen.

*En wilt U eten met een beter geweten: vervang de paling door meerval.*