

'Topkoks vinden kweekzalm lekkerder als ze niet weten dat het gekweekte zalm is'

Magnus van der Meer, Agro Eco

Het lijkt wel of vis steeds vaker in het nieuws komt. Hier een kleine selectie. Meer dan een flauwe afspiegeling van wat er allemaal gepubliceerd werd is het niet.

Afscheid

Jan-Willem de Wilde is oud-hoofdredacteur van dit blad. Het Visserij Nieuws van 17 september meldt dat de Wilde per 1 oktober aanstaande afscheid neemt van het LEI wegens het behalen van de pensioengerechtigde leeftijd. "De Wilde heeft zich 'heel erg vermaakt' met de aquacultuur. Een basisstudie naar de mogelijkheden van de commerciële teelt van zeevis in Nederland concludeerde heel wat jaren geleden al dat dit niet veel zou worden. In zijn vrije tijd is de Wilde een aantal jaren hoofdredacteur geweest van het vakblad AQUAcultuur." Of De Wilde het met de conclusie over de kansen voor de teelt van zeevis in Nederland bij het rechte eind gaat hebben valt nog te bezien.

Afgunst

Natuurlijk is het leuk als er in het Vismagazine van 28 augustus maar liefst drie verhalen staan over Nederlandse viskwekers. Maar een beetje afgunstig werden we ook. Zo was Nederlands grootste palingkweker (Nijvis) bereid een interview af te geven aan het Vismagazine. We zullen **William Swinkels** eens vragen of wij van

AQUAcultuur ook eens langs kunnen komen!

De twee andere rapportages van Vismagazine gingen over snoekbaarskwekerij Excellence Fish van **Eric Philipsen** (die in 2002 nog een innovatieprijs won) in Horst (Limburg) en over forellenkweker **Twan van Wijnhoven** uit het Blitterswijk (ook in Limburg). Volgens van Wijnhoven produceert men in Nederland vrijwel geen forel meer voor consumptie, maar gaat 98% van de forel naar de visvijver. Leveren aan de groothandel kun je volgens hem alleen zin als je heel groot bent. In Nederland is er dan ook geen beginnen aan om te concurreren met de grootschalige forellenkwekerijen in Denemarken en Polen.

Van Wijnhoven heeft als specialiteit het kweken van zoetwater zalm. "Een jaar of acht geleden nam het bedrijf samen met enkele anderen het initiatief om biologische zalm te kweken. We zijn met een aantal kwekers om te tafel gaan zitten met een voerleverancier, want ook het voer moet biologisch zijn. Er zijn ook beperkingen aan het aantal vissen in een bak. De vis zou al met al een euro per stuk duurder worden en dat zijn mensen niet bereid ervoor te betalen. Het project met een biologische zalm werd daarom niet doorgezet."

Ambitie

Toch is er elders wel degelijk wat te bele-

ven op het gebied van biologische vis: "**Johnson Seafarm** uit Schotland start in 2005 met leveren van jaarlijks 6000 ton biologische kabeljauw. Volgens de London Times zal het bedrijf ook 400 ton biologische mosselen per jaar gaan produceren" (Alaska Journal of Commerce, 17 augustus). En in de Fish Farming International van augustus stond een twee pagina's groot stuk over een conferentie in Vietnam over biologische visteelt. De kop van het artikel luidt: "Organics march on," oftewel: biologische visteelt rukt op!

In de Verenigde Staten kweekt **OceanBoy Farms** in Clewston biologische garnalen (News-Press, 26 juli). In een gesloten systeem worden de larven opgekweekt, in een vijver worden garnalen gevoerd met voer gemaakt van biologisch gekweekte tilapia. Bijzonder is ook de locatie van het bedrijf op zo'n 100 kilometer van de zee. In de afgelopen 10 jaar heeft men onder de knie gekregen om garnalen in zoet in plaats van zout water te kweken (water met 2 gram i.p.v. 35 gram zout per liter). Over een jaar moet het bedrijf winstgevend worden en "over 5 jaar zijn we het meest succesvolle viskweekproject ter wereld". Ook in Maryland in de VS is men druk bezig om biologische teelt van garnalen van de grond te tillen (Beaufort Gazette, 28 augustus). Het **Waddell Mariculture Center** is daar samen met voerproducent **Advanced BioNutrition** bezig met het testen van biologisch voer. De uitdaging zit 'm in het feit dat men geen vismeel en visolie in het voer heeft, en er toch dezelfde hoeveelheid omega-3 vetzuren in de garnalen zit. En dat is dan weer van belang om de biologisch gekweekte garnaal net zo gezond te laten zijn voor de consument dan de gevangen garnaal.

Gezond, gezonder, gezondst

"Nog niet zo heel lang geleden verboden sommige diëten het eten van met name

zalm omdat het zoveel vet bevat. Tegenwoordig weten we dat juist het vet van zalm ervoor zorgt dat het goede cholesterol in ons bloed stijgt en het slechte cholesterol daalt" (The Arizona Republic, 18 augustus). Een 'verbijsterende opsomming van de positieve effecten van vette vis' wordt door **Wouter Klootwijk** gegeven in de Provinciale Zeeuwse Courant van 12 augustus. Zo noemt Klootwijk dat zwangere vrouwen die vette vis eten slimmere baby's krijgen en minder last hebben van een postnatale depressie. Ook astma, dyslexie en etterbakkerij (klierzucht) kan met vis worden bestreden. Tieners worden minder levensmoe na een broodje makreel. En vis is gezond voor het hart en voor de prostaat (hij) of borst (zij). Ook vermindert vis de kans op darmkanker, gewrichtspijnen en dementie. Vis vermindert menstruatiepijnen, bloedstollingsproblemen, migraine, suikerziekte en het helpt tegen dik en lelijk worden. Geheel verbijsterd wordt Klootwijk echter wanneer hij in de 'Paardendrogist' leest dat ook paarden door vis minder onhebbelijk worden, een glanzende vacht krijgen, een soepele spijsvertering en soepele spieren en gewrichten krijgen. Volgens Klootwijk gaan paarden met een visdieet ook weer in Sinterklaas geloven. Maar dat lijkt nog moeilijker te bewijzen dan al die andere claims.

Afschuwelijk

In het Algemeen Dagblad van 31 augustus vroeg **Ventje** zich af hoe je dikke nekspieren kan krijgen. Het verbijsterende antwoord was: "Door het regelmatig consumeren van voorverpakte haring". Dat antwoord was alleen te begrijpen door mensen die in diezelfde krant de uitslag van de Consumentenbond test voor supermarkt haring hadden gelezen. Steeds meer vis wordt immers niet meer in de viswinkel of op de markt gekocht, maar in de supermarkt. Bij het testen bleek de Albert Heijn (voorverpakte) haring een dikke onvoldoende te scoren

(een 4_), maar wel het beste harinkje te zijn dat er in de supermarkt lag. Alle andere supermarkten kregen nog dikkere onvolvoendes, er waren zelfs een paar 1-en en 2-en. In een aantal gevallen weigerde het panel de haring te proeven omdat het product zo te zien echt bedorven was. Een trieste zaak... om van te kotsen. Maar Wouter Klootwijk kan aan zijn lijstje weer een (niet bewezen) positief effect van vis eten toevoegen: dikke nekspieren.

Zwakste schakel

Nu is het makkelijk om naar aanleiding van de voorverpakte haring affaire eens flink uit te halen naar die verdomde supermarkten. Maar dat het verwerken en bewaren van vis niet zo makkelijk is bleek ook wel op de paling rookwedstrijden in Bruinisse (Visserij Nieuws van 30 juli). Jurylid **Rien Koster** verscheen met veiligheidshelm en gelaatsscherm om de uitslag voor te lezen, omdat hij vreesde dat de deelnemers 'zouden gaan gooien'. Een gedeelte van de rookpaling was volgens de jury 'flink verprutst'. Gooien of slaan doen palingrokers echter niet; hooguit, zoals ook in Bruinisse, 'eentje achterover'.

Het is een leuk verhaal, maar het geeft wel te denken dat ook ervaren palingrokers soms zulke slechte vis kunnen afleveren. Vis is en blijft een uiterst kwetsbaar product. Dat geldt niet alleen uit het oogpunt van voedselveiligheid, maar ook wat betreft smaak. Voor een topproduct moet zowel de productie, het transport, de verwerking en de (detail)handel optimaal functioneren. De zwakste schakel in de keten bepaald de kwaliteit. En dat geldt zeker voor producten als verse vis.

Ook de kweek kan een zwakke schakel zijn bedacht ik toen ik een bericht las van **Mary Ellen Walling**, directeur van BCSFA, de vereniging van zalmkwekers in British Columbia, Canada. Zij zegt dat minder dan 3% van het zalmvoer medicijnen bevat (www.salmonfarmers.org, 16 augustus).

Minder dan drie procent lijkt weinig, maar mij lijkt het te veel. Drie procent, dat is als het ware één dag per maand aan de medicijnen. Als je, zoals ik, zo gezond als een vis bent, dan is dat veel. En daarbij, het meeste visvoer wordt opgenomen aan het eind van de kweek wanneer de vis al groot is. En vis die groot is zou genoeg weerstand tegen ziektes moeten hebben en niet meer afhankelijk moeten zijn van medicijnen in het voer. Mevrouw Walling's bewering dat antibiotica alleen wordt gegeven op recept van de dierenarts om ziektes te behandelen (dus geen gebruik van medicijnen om ziektes te voorkomen) doet daar niets aan af. Ik hoop (en denk) dat er in Europese zalmkweek minder medicijnen gebruikt worden dan in Canada.

Dat het ook goed kan gaan met kweekvis in Amerika bleek wel uit een test waaraan 89 chef koks en andere culinaire hot-shots in de VS deelnamen. Hoewel gekweekte zalm vaak duidelijk lager staat aangeschreven dan wilde zalm bleek uit het blind proeven dat maar liefst 66 van de 89 professionals de voorkeur gaven aan gekweekte zalm. Niet alleen de smaak, maar ook de textuur was beter volgens hen (FishUpdate, 25 juli, www.fishupdate.com).

Grote keten

Ongetwijfeld mede om een betrouwbaarder en goedkoper product te kunnen maken is Nutreco al een hele tijd bezig een groot deel van de zalmketen in handen te krijgen. Dat streven is nu bekroond door een fusie met het Noorse bedrijf Stolt-Nielsen in het nieuwe bedrijf Marine Harvest. In Marine Harvest bundelen beide bedrijven al hun activiteiten op het gebied van de viskweek, visverwerking, marketing en verkoop. Marine Harvest heeft een omzet van 1 miljard euro in zalm en zal meer dan 6.000 medewerkers hebben. Naast zalm gaat men kabeljauw, heilbot, steur, tilapia, barramundi en tonijn kweken. Nutreco houdt een belang van 75% in 's wereld

grootste aquacultuur-onderneming, Stolt-Nielsen heeft de overige 25% in handen. **Hans den Bieman**, tegenwoordig nog de baas van Nutreco Aquacultuur, zal leiding geven aan Marine Harvest. En uit welke krant dit nieuws gevestigd werd? Tja, in welke krant stond het niet? Als Nederlanders zijn we toch wel een beetje trots op 'ons' Nutreco.

Kleinste visje ter wereld

Onlangs werd door de Amerikanen Walker en Watson ontdekt dat een in 1979 gevangen visje met een gewicht van ongeveer 1 milligram behoort tot een niet eerder ontdekte soort. Het visje, ***Schindleria brevipinguis***, wordt niet langer dan 1 cm en het koraalvisje staat te boek als de kleinste vis en het kleinste gewervelde dier op

aarde. De vis blijft gedurende het hele leven onvolwassen (larvale) kenmerken vertonen. Zo zijn volwassen vissen doorzichtig, net als glasaal. Tijd om volwassen te worden hebben de vissen ook nauwelijks: ze worden slechts twee maanden oud. Doordat binnen een jaar meerdere generaties opgroeien is de vis waarschijnlijk in staat om zich snel aan te passen aan veranderingen in het milieu. Mogelijk gaat dat ook de redding van de soort worden, want door de klimaatsveranderingen wordt het leefgebied van de vis (koralen dus) bedreigd ([Planet internet, wetenschap natuur artikel, 27 juli](#) en www.amonline.net.au/fishes/fishfacts/fish/sbrevip.htm).