

Hangmosselen onderscheiden zich door hoge kwaliteit

Viskwekerij Neeltje Jans

Magnus van der Meer, www.aquaeco.org

Hoewel weinigen het misschien nog weten: vroeger is er op bescheiden schaal ook zeevis gekweekt in Nederland. Zo werd er op de Neeltje Jans zalmforel gekweekt. In de jaren 70 was het kweken op zee begonnen op een Wieringer boot op de Waddenzee. De Gebroeders Schot waren snelle volgers en hebben een kleine 10 jaar voor unieke Zeeuwse Zalmforel gezorgd. In de loop der tijd is de hoofdactiviteit van het bedrijf verschoven van vis naar mosselen en tegenwoordig produceert "Viskwekerij Neeltje Jans" uitsluitend hangmosselen: mosselen die groeien op touwen.

Het bedrijf

Viskwekerij Neeltje Jans is gevestigd aan de Faelweg in Vrouwenpolder. Dat klinkt als gewoon Zeeuws platteland, maar het is een unieke locatie aan de karakteristieke pijlerdam op voormalig Werkeiland Neeltje Jans, een product van de Deltawerken. Het

kantoor en het verwerkingsgedeelte van het bedrijf zijn gevestigd op een drijvend ponton in de haven (eigenlijk: voormalige bouwdokken van de stormvloedkering). De hangmosselen worden gekweekt in de haven zelf, een prachtige plek net naast de spuigaten in de dam en beschermt door



Viskwekerij Neeltje Jans, helemaal links de werkboot liggend tegen de speciaal voor de hangmosselkweek ontwikkelde "Mytilus ad Linea" (met blauwe achterkant).

grote dijken tegen de wind en golven van de Oosterschelde.

Viskwekerij Neeltje Jans is onderdeel van een groter bedrijf dat mosselen produceert in de Waddenzee en in Zeeuwse wateren. Installaties voor mosselzaadinvang (MZI) ontwikkelt men sinds twee jaar en met heeft inmiddels MZI's op zowel de Noordzee als op de Oosterschelde. Daarnaast werken de gebroeders Schot samen met Aquasense (een ingenieursbureau gelieerd aan de Grontmij) aan de voortplanting van de mosselen in het broedhuis. Tot nog toe gebeurt dat op bescheiden schaal, maar in de toekomst zal ongetwijfeld steeds meer mosselzaadjes uit zulke laboratoria komen.

De mosselsector

Traditioneel worden mosselen gekweekt in de Oosterschelde en in de Waddenzee. (de teelt in de Waddenzee is later begonnen dan in de Oosterschelde) Met schepen vist men kleine mosselen (mosselzaad) op die uitgezaaid worden op stukken afgebakende Waddenzee: de zogenaamde percelen. Zijn de mosselen eenmaal uitgegroeid tot een marktwaardig product dan worden ze opgevisst, vervoerd naar Zeeland om daar in de Oosterschelde zich te ontdoen van zand en modder (het zogenaamde "uitwateren") en vervolgens verpakt en verhandeld te worden in Yerseke: 's werelds enige mosselverliefing. Maar in natuurgebied de Waddenzee wil men het liefst zoveel mogelijk ongerept laten en wordt getracht de visserijactiviteiten te beperken. Het invangen van mosselzaad en het kweken van mosselen aan touwen zijn ontwikkelingen die inspelen op de wens om de kweek zo goed mogelijk te controleren.. Het komt bovendien tegemoet aan de maatschappelijke druk om de menselijke activiteit in de Waddenzee zo veel mogelijk te beperken.

Het kweken van hangmosselen is in Zeeland begonnen in 1989. In totaal zijn er nu 6 Nederlandse hangmosselkwekers die



Met de werkboot wordt één van de lijnen opgetakeld om de groei van de mosselen te controleren.

allen gevestigd zijn in Zeeland. De totale Nederlandse productie van hangmosselen was 7.000 mosselton in 2005 op een totale mosselproductie van 500.000 mosselton. (N.B. één mosselton = 100 kg.)

De productie van hangmosselen

In de haven van Neeltje Jans drijven boeien die verbonden zijn met twee evenwijdige touwen die ruim een meter onder het wateroppervlak horizontaal gespannen zijn. Aan deze horizontale touwen wordt een "oneindig" verticaal touw gehangen: de lussen hangen naar beneden tot iets boven de bodem. Het water in de haven is bij laag water nog zo'n 9 tot 10 meter diep en de lussen hangen tot 8 meter diep. Door de touwen niet tot op de bodem te laten hangen wordt voorkomen dat predators zoals krabben die op de bodem leven bij de mosselen kunnen komen. Met een afstand tussen de lussen van 30 tot 40 cm hangt er

aan de twee 300 meter lange touw tussen de boeien zo ongeveer 12 kilometer touw waar de mosselen op groeien.

Viskwekerij Neeltje Jans is behalve de grootste hangmossel kweker in Nederland ook een voorloper en heeft dus veel van de nu gebruikte techniek zelf moeten ontwikkelen. Het mosselzaad (kleine mosselen) met een grootte van ongeveer 3 cm wordt gebruikt als uitgangsmateriaal voor de hangmosselkwekerij. Het meeste zaad is nog steeds afkomstig van de mosselzaadvisserij op het wad, maar daarnaast zijn verschillende bedrijven bezig met het ontwikkelen van zaadinvanginstallaties *). Het zaad wordt op een speciaal hiervoor ontwikkelde drijvende installatie op de touwen gebonden: ze komen terecht tussen het touw en een daaromheen klemmend net, de kous. De kous houdt de mosselen lang genoeg vast om ze de kans te geven vast te groeien aan het touw. Na twee tot

vier weken is de katoenen kous vergaan en moeten de mosselen op eigen kracht blijven hangen. Dat lukt ook prima, de mosselen ontwikkelen draden waarmee ze zich muurvast kunnen hechten. Alleen met uitzonderlijk warm weer willen mosselen wel eens los laten. In die tijd is men dan ook heel voorzichtig met de hangmosselen. Want vallen ze eenmaal op de bodem, dan zijn ze zo goed als verloren. Men heeft wel eens geprobeerd de gevallen mosselen van de bodem te vissen, maar dat is nooit een succes geweest. Niet alleen is het moeilijk ze van de zachte bodem te krijgen, ook moeten ze extra ontwaterd worden omdat ze minder schoon zijn dan mosselen die ver boven de bodem in schoon water hangen. Terwijl de schelp geleidelijk aan groeit, schommelt het gewicht van de mossel sterk door het wisselende voedselaanbod in het water door de seizoenen heen. In de winter neemt het gewicht af, in het voorjaar neemt



En dit komt er dan boven water: een horizontale lijn met daaraan meterslange verticale lijnen, allemaal vol met mosselen.



Medewerkers Jaco Schot (links) en Eric Romijn (rechts) voor de ingang. Nog juist door de deur is te zien hoe in bakken doorstroomd met zeewater mosselen staan opgeslagen, klaar voor verwerking.

het gewicht weer toe, terwijl in de zomer de meeste groei plaats vindt. Afhankelijk van het seizoen kan het vleespercentage variëren van onder de 20 (eind winter, vroeg voorjaar) tot boven 35% aan het eind van de zomer.

Oogsten en verwerken

De mosselen groeien in ruim een jaar van zaadje tot marktwaardige mossel. Ze worden dan opgevisst met een speciaal daarvoor ontworpen schip de ZZ-18 "Mytilus ad Linea" (= mossel aan een touw; de Latijnse naam voor de mossel is *Mytilus edulis*). De ZZ-18 is een catamaran zodat het schip over de lijnen heen kan varen en de boeien in de tunnel onder het dek passen. De lijnen worden bovenop de boot (aan dek) op een band gelegd waar de mosselen eraf worden

gestroopt. De mosselen worden in grote 500 kg bakken naar de verwerkerij gebracht. Daar worden ze geborsteld om ze los van elkaar te krijgen want vaak zijn ze met hun "baardraden" niet alleen aan het touw, maar ook aan elkaar vast gegroeid. Daarna worden ze schoongemaakt en worden de baardraden verwijderd. Dit hele proces van verwerking is gemechaniseerd. Alleen op het allerlaatst komen de mosselen op een band waar de mosselen handmatig worden "gelezen": het verwijderen van de kapotte of anderszins ongeschikte mosselen.

Verwerken en vermarkten

Mosselen worden vaak gesorteerd op grootte en hoe groter de mossel hoe hoger de prijs. Maar eigenlijk wordt de kwaliteit van de mossel voor de consument vooral bepaald door het vleespercentage. De hangmosselen van Neeltje Jans komen alleen op de markt met een vleespercentage van minimaal 27%. Zijn de mosselen eenmaal gesorteerd dan worden ze veelal verpakt in luchtdicht afgesloten 2 kg bakken in een zogenaamde "beschermende atmosfeer" waarin ze gegarandeerd tot 7 dagen goed in blijven. Mosselen zijn een typisch terrasproduct: vanaf juni tot september is de mossel goed en de vraag van de terrassgast groot. Na september is er in de regel zeker tot half december een prima mossel te leveren, afhankelijk van het weer soms zelfs wel tot half februari. Maar in die tijd is de afzet redelijk gering en, anders dan bij vis, neemt de afzet mosselen in de tweede helft van december niet toe. Veel mosselen worden verkocht in België, het land bij uitstek waar men de betere mossel weet te waarderen. En dus vindt ook de hangmossel daar een uitstekende markt. Maar inmiddels hebben ook in Nederland de betere restaurants en detailhandel (waaronder natuurvoedingswinkels) de hangmossel leren waarderen.



Aan dek van de "Mytilus ad Linea": het apparaat dat gebruikt wordt om het mosselzaad (opgeslagen in de grote trechter op de achtergrond) op het touw te klemmen dat door de buis met mosselen wordt getrokken en waaromheen het wit katoenen net komt dat op de foto om de buis gewikkeld is.

Bodem en hangmosselen

De mosselhangcultuur staat bekend als een duurzame manier van mosselkweken omdat het voor het oogsten van de consumptiemossel niet nodig is de zeebodem te beroeren. Ook heeft de hangcultuurmossel de naam een hoger vleespercentage te hebben: niet alleen hangen veel mosselen in het voedselrijke water dicht aan het oppervlak, maar ook leven ze in een beschutte omgeving waardoor de schelp minder zwaar wordt. Toch vertelt Simon Schot dat onder gunstige omstandigheden de mosselen gekweekt op de percelen van de Waddenzee net zo goed zijn. Dat komt mede doordat het

water van de Waddenzee over het algemeen voedselrijker schijnt te zijn dan het water in de Oosterschelde. Bij hangmosselen zit het werk vooral in het bezetten van de touwen met mosselzaad en het oogsten. Bij de bodemcultuur vergt het uitzaaien van mosselzaad op de percelen minder arbeid, maar na de oogst van de percelen in de Waddenzee moeten de consumptiemosselen dan weer uitgezaaid worden op de schone bodems in Zeeland om het zand en de modder uit de schelpen te krijgen. Na het uitwateren worden de mosselen dan weer opgevisst met een metalen net (de kor) en verwerkt. Hangmosselen bevinden zich nooit op de bodem en hoeven dus niet uitgewaterd te worden: ze gaan zo van de touwen naar de verwerking om ingepakt te worden en zijn altijd gegarandeerd zandvrij. (Mosselen van bodemcultuur worden voor het verpakken nog een tijd doorgespoeld in de verwerkerij om eventuele zandresten uit de schelp te



Direct naast de ingang van het bedrijf bevindt zich de winkel waar de mosselen direct aan de consument worden verkocht.



De mosselen van bodemcultuur worden geproduceerd op percelen in de Waddenzee en worden bij voorkeur verkocht onder het merk WAD! Mosselen.

Hangmosselen hebben inmiddels ook hun plek gevonden in de natuurvoedingswinkels waar ze verkocht worden onder het label "Sea of Joy."

last van ongemakken als predatie door eidereenden en zeesterren en zijn er minder verliezen door stormen en ijsgang. Wel hebben hangmosselen wat last van zakpijpen die zich tussen de mosselen aan het touw hechten en de neiging hebben mosselen te verdringen. Gelukkig heeft men over het

Simon Schot, directeur van Viskwekerij Neeltje Jans, op kantoor.

spoelen.) De kweek van hangmosselen heeft verder als groot voordeel dat de productie goed te plannen is. Door regelmatig de touwen te bemonsteren wordt de groei van de schelpen gevolgd en is goed in te schatten wanneer welke mosselen geogst kunnen worden. Ook heeft men met de hangmosselen minder

algemeen maar een paar maanden echt last van deze plaag; zodra het water koud wordt verdwijnen ze vanzelf weer.

De toekomst

Hoewel de hangmosselcultuur zich nog steeds aan het uitbreiden is kan de groei niet ongebreideld doorgaan. Het aantal plekken geschikte plekken voor de hangmosselcultuur is namelijk beperkt. Hangmosselen moet je in diep en rustig zeewater kweken en langs de Hollandse kust en in de Waddenzee worden (nog) geen hangmosselen gekweekt omdat geschikte plekken ontbreken: ofwel de natuurlijke condities zijn niet goed genoeg of er worden geen vergunningen afgegeven. In het buitenland (zoals in de Noorse fjorden) neemt de hangmosselkweek inmiddels wel snel toe.

**) zie ook: AQUAcultuur 4/2004, pagina 31-42, "Project mosselzaad van De Prins Groep" door J. Scheerboom).
www.viskwekerijneeltjejans.nl*