

## De Amelander Meervalkwekerij

Door Peter G.M. van der Heijden (Wageningen International)

Op Ameland, bij het dorp Buren, ligt de meest noordelijke viskwekerij van Nederland. Deze is eigendom van de gebroeders Metz, die al jaren Afrikaanse meerval produceren. De vis wordt ook op het eigen bedrijf verwerkt en onder de naam Amelander Meerval alleen op dit Waddeneiland als streekproduct afgezet. Bijzonder is dat de gebroeders hun kwekerij ook als attractie voor bezoekers openstellen en tegen een klein bedrag groepen rondleiden. Hieronder een verslag van een bezoek aan deze ambassadeurs van de Nederlandse visteelt.



Met de veerboot is zeker gemakkelijker, sneller en relaxter, maar voor de liefhebbers van rust, ruimte en een fikse wandeling is er de mogelijkheid onder leiding van een ervaren gids ook lopend de Waddenzee over te steken. Startend in Holwerd (Fr) wordt na ruim 3,5 uur door water en slik waden weer voet op vaste, Amelandse grond gezet. In september deed ik aan zo'n wandeling mee. Toen bleek dat de plaats van overnachting in het dorp Buren en niet ver van de meer-  
valkwekerij van Martin en Peter Metz was, kon ik de kans om hun kwekerij te bezoeken niet voorbij laten gaan.

Het is zaterdagochtend en nog voor de winkel opent, staan er al klanten voor de deur. Terwijl ik met Martin in het kantoor "een bakkie doe" leidt Peter, die meestal de rondleidingen verzorgt, het eerste groepje rond door de kwekerij. Tijdens het gesprek blijven klanten binnenkomen om verse of gerookte meervalfilets te kopen. Vaste klanten die behalve voor vis ook voor een praatje naar de winkel van de Amelander Meervalkwekerij komen worden door Martin, als het moet, ook in vlot Duits uitgebreid te woord gestaan. Geïnteresseerden die voor een rondleiding komen, wordt gevraagd om straks terug te komen, dan kunnen ze mee met een groep van 20 mensen die om half twaalf geboekt staan. De broers zijn er duidelijk druk mee en hebben niet over gebrek aan belangstelling te klagen.

### **Meerval in badkuipen**

Na tijdens de opleiding in Oenkerk bij Henk Heijda met visteelt kennis te hebben gemaakt werd in 1994 thuis van oude badkuipen, verwarmingspompjes, vuilcontainers en een CV ketel het eerste kwekerijtje in elkaar geknutseld. De afzet op Ameland verliep goed en geleidelijk ontstond het idee om deze hobby op een andere locatie professioneler aan te gaan pakken. Daar-

voor was o.a. een nieuw gebouw nodig. Het idee om behalve met de verkoop van het streekproduct "Amelander meerval" de kwekerij ook als toeristische attractie te exploiteren sloeg bij de gemeente heel goed aan. Ameland had behoefte aan attracties die door toeristen tijdens slechts weer bezocht konden worden, vandaar de goede medewerking van de lokale bestuurders en ambtenarij. Alle vergunningen waren in 6 weken geregeld. Ook de bank was enthousiast over het voorstel om de teelt en verkoop van eigen product met een toeristische attractie te combineren, en het idee voldeed ook aan de voorwaarden voor subsidie voor projecten die bijdroegen aan plattelandsvernieuwing. In 2000 kon een gloednieuw gebouw met bassins en filtersysteem, slachtruimte, rokerij en kantoor in gebruik worden genomen.

### **Inpassen**

Martin en Peter hebben allebei een volledige baan, resp. als buschauffeur en bij het Waterschap van Ameland. Het werk in de kwekerij en de verkoop wordt voor en na werktijd en in het weekend gedaan. Klanten en bezoekers kunnen donderdag aan het eind van de middag en zaterdagochtend in de winkel en de kwekerij terecht. Één van de broers verzorgt 's ochtends de vissen en de ander loopt elke avond alles nog eens goed na. Zaterdagmiddag worden de grote vissen op afzwemmen gezet, en woensdagmiddag verwerken de gebroeders samen met hun echtgenotes de vis. Per week wordt 50 tot 80 kg filet gesneden, in het hoogseizoen soms tot 120 kg. De vader van de broers bedient de rookinstallatie. Gerookte filetjes van gemiddeld 100 gr/stuk worden vacuüm in plastic verpakking met eigen logo verpakt. Naar schatting 20% van het product wordt in gerookte vorm verkocht. Door het toerisme is de verkoop in de zomer veel groter dan in de winter, en de diepvries bewijst goede diensten om wat 's



*De broers in de kwekerij*

winters wel afgevisst maar nog niet verkocht kan worden tot drukkere tijden te bewaren. Behalve in de winkel van de kwekerij wordt de Amelander meerval van Metz op het eiland ook verkocht in supermarkten, in de viswinkel in het dorp Nes en aan Amelandse hotels en restaurants.

### ***Geen concessie aan kwaliteit***

Als je als enige op het eiland een product maakt, is het cruciaal om altijd goede kwaliteit te leveren. Ga je één keer in de fout, dan ben je direct een deel van je klanten kwijt. Martin: "Daarom doen we geen concessie aan die termijn van 4 dagen afzwemmen. Juist zo'n nieuw en vrij onbekend product moet van prima kwaliteit zijn. Het gebeurt wel eens dat mensen die tijdens hun vakantie op Ameland bij ons de meerval hebben leren kennen me veel later bellen of mailen en vragen hoe ze

die grondsmaak weg kunnen krijgen. Dan hebben zo ook eens meerval op het vaste land in de eigen omgeving gekocht en dan smaakt die niet goed. De sector wil graag de afzet in Nederland vergroten, dan is het toch onbegrijpelijk dat niet goed afgezwommen vis met grondsmaak in de winkel komt? Niet alleen ben je dan één potentiële klant kwijt, reken maar dat zo'n negatieve ervaring met die nieuwe vissoort zich in de familie en kennissenkring verspreidt. Zo wordt de sector de dupe van een paar die het met kwaliteit minder nauw nemen."

### ***Klein maar fijn***

De kwekerij van de gebroeders Metz is niet groot: per jaar produceren ze 15 ton meerval. Pootvis wordt bij Fleuren gekocht. Die levert geregeld pootvis aan een grote kweker elders in Friesland, en op bestelling worden de visjes voor Metz dan meegenomen.

men. Eén van de broers haalt 4 of 5 keer per jaar met eigen auto hun partijtje pootvis bij de grote collega op. Als je op een Waddeneiland woont is het zaak je bezoeken en noodzakelijke aankopen op het vaste land goed te plannen en te combineren want de overtocht met de auto kost de eilanders € 40,- voor de auto plus € 7,00/persoon. Toeristen van het vaste land die hun auto mee naar het eiland willen nemen betalen het dubbele.

Het water voor de kwekerij wordt van 21 m diepte opgepompt. Een ontijzeringsinstallatie is deel van het bedrijf maar het water blijkt maar weinig ijzer te bevatten. Per dag wordt 2 à 3 m<sup>3</sup> ververs. De vis wordt opgekweekt in 4 bakken van 2,5 m<sup>3</sup> en 4 bassins van 1m<sup>3</sup> elk waarvan één voor het afzwemmen wordt gebruikt. In een tweede ruimte zijn 3 kleine bassins waarin de poot-

vis wordt gezet die hier tot de eerste sortering uitgroeit. Het afvalwater gaat via een gierkelder van 100 m<sup>3</sup> naar het riool. Door de grootte van deze kelder ten opzichte van de kleine hoeveelheid afvalwater die er dagelijks wordt geloost is de bezinking prima. In de 7 jaar dat de kwekerij nu draait was het nog niet nodig de kelder leeg te pompen. De vuillast van de kwekerij wordt door het waterzuiveringbedrijf op 10 VE geschat maar de broers hebben het idee dat dit na bemonstering wel eens een stuk lager kan gaan uitkomen.

### ***Bezoekers welkom!***

Het is vooral Peter Metz, maar soms ook zijn broer, die bezoekers in de kwekerij rondleidt voor een bedrag waarmee je tegenwoordig net een ijsje kunt kopen. Uitgebreid wordt het kweekproces en de verwerking van begin tot eind uitgelegd (ook in het Duits)



*Martin Metz helpt een klant in de winkel.*

en gedemonstreerd. Wat op dat moment in de kwekerij niet te zien is wordt met foto's toegelicht. Metz: "We zijn geheel open, laten alles zien en geven eerlijk antwoord." De grootte van de groep varieert van 2 tot ruim 20 en een rondleiding duurt gemiddeld een half uur. De reacties van de bezoekers zijn afhankelijk van het beeld dat en de verwachting die de mensen vooraf hadden. Wie het kraakheldere water van publieke (of het eigen!) aquarium, met vissen die duidelijk te zien zijn voor ogen had moet bij het van bovenaf bekijken van de krioelende massa in het bruine water zijn beeld wel even bijstellen. Er zijn natuurlijk ook mensen die dit beeld niet kan bekoren, maar de meesten zijn positief en zijn na afloop blij nu een idee te hebben wat het kweken van vis inhoudt. Velen kopen nog een fileetje om die vis ook eens te proeven. Kinderen zijn tijdens de rondleiding moeilijker te boeien; maar ze

krijgen de kans wat te voeren en een vis uit de bak te scheppen, vast te pakken en zelfs de tandjes in de bek te voelen, en verlaten dan meestal enthousiast de kwekerij. De broers willen ook op een andere manier toeristen met vis in aanraking brengen: er is een vergunning aangevraagd om naast de kwekerij 3 hengelvijvers te mogen aanleggen. Hier kan geprobeerd worden een forel of meerval te vangen.

Jaarlijks maken 1500 à 2000 mensen op Ameland bij de familie Metz kennis met visteelt. Door de netheid en strakke opzet van het bedrijf en de enthousiaste uitleg levert de Amelander meervalkwekerij een goede bijdrage aan het imago en de voorlichting over de Nederlandse visteelt bij het grote publiek.



*Peter Metz bij de bakken waarin de pootvis worden opgekweekt.*