

ZEEUWSE MOSSELEN, LEKKER GEZOND EN GOEDKOOP

In de mosselaanvoerhaven en de mossel-veiling van Yerseke heerst een nerveuze drukte. Mensen die de toerist uithangen zoals wij, lopen eigenlijk een beetje in de weg.

Grote mosselkopers dingen tegen andere grote kopers op, de kleinere kopers vechten het uit onder elkaar. Stille, gespannen, geconcentreerde en verbeterde gezichten. Mosselen kopen die mannen nu eenmaal niet in kilogrammen maar met tonnen in één keer.

Zeker tachtig grote scheepsladingen vol mosselen worden die ochtend hier in YERSEKE, het centrum van de mosselhandel verkocht aan de plaatselijke groothandelaars. Ze zijn vers aangevoerd uit de Waddenzee en zullen eerst nog door hun respectieve kopers moeten uitgezet worden in de Oosterschelde om daar hun fijne smaak te krijgen zo eigen voor de Zeeuwse mossel. Pas daarna zullen ze geschikt zijn voor export naar België of Frankrijk.

«Prins en Dingemanse geeft de hoogste prijzen... zij kopen de grootste en duurste mosselen op.» Ooit waren Prins en Dingemanse twee onafhankelijke kopers die elkaar voortdurend het leven zuur maakten. Ze beconcurrerden elkaar bikkeldhard. Omdat gebundelde energie hen echter nog niet zo'n slecht idee leek, besloten ze enige jaren terug om samen een nóg grotere mosselonderneming op te richten. Prins en Dingemanse werden één firma. Sindsdien zijn zij de onbetwistbare nummer één inzake het verhandelen en uitvoeren van de echte Zeeuwse mossel. Hun moderne onderneming staat garant voor een produkt van zeer hoge kwaliteitsklasse. Meer dan ooit ijveren zij voor het zo bekend mogelijk maken van hun lekker, gezond en goedkoop natuurprodukt, de mossel. Het was op uitnodiging van Leo Prins en Jan Dingemanse dat we samen met Guy Vanderauwera van Ostend Fish Company, Hans Danneels chef van het Oostends kursaalrestaurant Périgord en Noël Debusschere publiciteitsadviseur van Noordzee Magazine in Yerseke waren beland. Eens de verkoop achter de rug togen we met één van de grote mosselboten de wijdse Oosterschelde op om de mosselen afkomstig uit de Waddenzee hier uit te zaaien.

Nederland ontdekte zijn mosselen

De meeste mosselen die tegenwoordig op de markt worden gebracht zijn gekweekt. Niettemin komt de oerachte wilde mossel algemeen voor langsheen de Noordzee en Atlantische kusten. Een lekkernij



Van jaar op jaar stijgt de vraag naar dit lekkere natuurprodukt.

van de natuur die pas recent een echte commerciële waarde heeft gekregen. De mossel is één van de delicatessen van de zee. Vroeger werd ze wel eens de oester van de arme man genoemd, tegenwoordig wordt ze algemeen beoordeeld op haar eigen waarde.

Eigenlijk is Nederland zich in de jaren vijftig pas goed bewust geworden, dat het in de Zeeuwse wateren en in de Waddenzee over één der grootste mosselculturen ter wereld beschikte. De oorzaak van die bewustwording was een (van elders in Europa overgebrachte) mosselparasiet, die in korte tijd enorme schade aanrichtte aan de Zeeuwse mosselcultuur en deze zelfs wezenlijk bedreigde. Het was de allereerste maal dat zowel de Nederlandse als de buitenlandse pers zo'n aandacht besteedde aan die typische Nederlandse bodemschat.

De tweede aandachtsgolf die de Zeeuwse mossel heeft overspoeld is nog niet weggeëbd. Die kwam aanrollen na de watersnood van 1953 en beukt nog steeds tegen de Deltawerken, die in 1985 moeten voltooid zijn met de afdichting van de Oosterschelde. Een gunstige oplossing werd hier gevonden. De wijze waarop de afsluiting van de zeearm zou worden uitgevoerd was immers van vitaal belang voor het voortbestaan van de Nederlandse mosselteelt.

Wat de toekomst van de mosselteelt en mosselhandel betreft, zitten de Zeeuwen dus op rozen.

De zaadrace en het opgroeien

De natuurlijke grondstof voor de mossel is het mosselzaad, dat zich op bepaalde plaatsen op de zeebodem van onze kustwateren vastzet. De jaarlijkse massale voortplanting valt in de maanden april en mei. Het resultaat is een immense massa larfjes die zich ontwikkelen tot jonge mosseltjes en zich letterlijk aan alles vasthechten wat zich daartoe in zee leent. Zo ontstaan natuurlijke mosselzaadbanken. Eén of tweemaal per jaar wordt aan de mosselkwekers toestemming gegeven om zoveel mogelijk mosselzaad vanop die banken op te vissen. Gewoonlijk is dat in mei en in september-oktober. Het is aan de mosselvangschepen om binnen zo kort mogelijke tijd op de vrijgegeven banken zo veel mogelijk jeugdige mosseltjes te bemachtigen. Zoals «vlaggetjesdag» een jaarlijks hoogtepunt is voor de Nederlandse haringvloot, zo zijn deze mosselzaadbanen dat voor de mosselkwekers. Ze vinden plaats in de Waddenzee vanuit de havens Harlingen en Den Oever. De Oosterschelde is voor deze zaadbanen niet meer belangrijk. De Oosterschelde is daarentegen van enorm belang als opgroeigebied voor mosselen.

Eens het mosselzaad verzameld, wordt het door de kwekers zorgvuldig verspreid op hun respectieve percelen om daar uit te groeien tot mosselen van uitstekende kwaliteit.

En hoewel het mosselzaad tegenwoordig

overwegend afkomstig is uit de Waddenzee, zijn het toch de Zeeuwen die instaan zowel voor de kweek als de handel.

Tegenwoordig telt Nederland 80 mosselkwekerijen waarvan de meeste gevestigd zijn in Zeeuws-Vlaanderen.

Deze beschikken zelf over zogenaamde mosselschepen.

Het is met deze vaartuigen dat de mosselen die eerst in de Waddenzee werden opgevist, terug in de Oosterschelde worden uitgezet om er te rijpen en die volle, eigen Zeeuwse smaak te krijgen. Dat rijpingsproces in het Oosterscheldewater duurt zo'n drie weken. Eens dat gebeurt is gaan de mosselkwekers die mosselen terug opvissen bij middel van hun zogenaamde mosselkorren. Een indrukwekkend karwei dat wij van héél nabij konden volgen.

Alhoewel misschien het grootste gedeelte van de mosselen niet echt in het

Oosterscheldegebied is opgegroeid, hebben ze allen wel een tijdje hier in het water gelegen. Zo zijn het onmiskenbare «Zeeuwen» geworden.

Naargelang de behoefte, worden de mosselen van de verwaterplaatsen opgevist en in YERSEKE, het belangrijkste handelscentrum, verwerkt en op de markt gebracht. De verwaterplaatsen fungeren hiermede ook als een soort natte pakhuisen. De gezamenlijke Nederlandse mosselkwekers produceren circa 100 miljoen kg. mosselen per jaar. Ongeveer 25% hiervan is visvlees, de rest zijn schelpen. Het grootste deel van de Nederlandse mosselen wordt naar België en Frankrijk geëxporteerd.

Zo'n 20% van alle mosselen die vanuit Zeeuws-Vlaanderen worden uitgevoerd is afkomstig van Prins en Dingemanse uit Yerseke. Zij presteren het om jaarlijks circa 12,5 miljoen ton verse mosselen af

te leveren bij de klant. Ook aan onze kust en in het hinterland zijn Prins en Dingemanse de grote leveranciers via lokale handelaars, van dit typische Hollandse zeeproduct. Lekker, gezond en goedkoop ... de mosselen van Prins en Dingemanse.

Van jaar op jaar stijgt

de vraag naar dit

lekker natuurprodukt.
