

# Make mosselen great again

Vroeger at je pas mosselen als de 'r' in de maand zat. Tegenwoordig vind je de eerste mosselen al in juli en zijn ze verkrijgbaar tot ver in april. Toch lijkt het alsof dit weekdierje steeds minder populair wordt. Ik stap aan boord van een mosselkotter om op onderzoek uit te gaan.

TEKST: BAS ERKENS FOTOGRAFIE: WILLEM VAN SANTEN



**'S OCHTENDS VROEG** – het is nog pikdonker en koud – stap ik in de auto om vanuit Nijmegen naar Zeeland te rijden. Het is rustig is op de weg; iedereen lijkt nog te slapen, iets wat ik volkomen begrijp op dit vroege tijdstip. Ik ben namelijk onderweg naar Yerseke, om een kijkje te nemen bij Vette & Verhaart. Het is bedrijf is van oorsprong een familiebedrijf, dat al generaties lang schaal- en schelpdieren kweekt, sinds 2021 onder de vlag van Craft Capital.

### Zilte Zeeuwse zeelucht

Yerseke ligt aan de Oosterschelde en is hét mossel- en oesterdorp van Zeeland, ondanks dat de mosselman volgens het bekende kinderliedje uit Scheveningen komt. In Yerseke wordt jaarlijks zo'n 30 miljoen kilo mosselen opgevisst, verwerkt en verpakt. Ik ben onderweg naar de mosselkotter van schipper Dieter Lindenberg, die al meer dan veertig jaar uitvaart, in weer en wind.

Zodra je Yerseke binnenrijdt is het net alsof je op vakantie bent. De boulevard ziet er – zeker in het voorzichtige ochtendlicht – pittoresk en sfeervol uit. Het hoge aantal restaurants geeft aan hoe populair dit vissersdorp is, zeker in de zomer. Los van alle horeca valt een licht gebouw op waar met grote blauwe letters 'Nederlandse Mosselveiling' op staat. Ik rijd de kade af en kom op de Korringaweg uit, waar je een handjevol Zeeuwse familiebedrijven vindt die dagelijks verse mosselen aan land brengen. Eén daarvan is Vette & Verhaart. Ik parkeer de auto voor de deur en stap uit. Direct vult de geur van zilte, Zeeuwse zeelucht mijn neus. Je moet er van houden, maar ik vind het heerlijk. Voor mijn neus staat een grote vrachtwagen pallets met mosselen in te laden, iets verderop levert een tankwagen brandstof voor de boten.

### Spruitjes onder de zeevruchten

Bruno Govaert – verantwoordelijk voor het commerciële gedeelte van de kwekerij – zorgt voor een vriendelijke ontvangst met koffie, die meer dan welkom is zo 's ochtends vroeg. "Wist je dat bijna 70 procent van onze mosselen naar België gaat?", vraagt Bruno. "De Zeeuwse mossel is ongekend populair bij onze zuiderburen, al exporteren we ook veel naar Duitsland en Frankrijk. Het lijkt wel alsof we hier in Nederland steeds minder mosselen eten, iets wat ik onbegrijpelijk vind."



Ik ben het met Bruno eens: daar waar oesters op elke menukaart te vinden zijn, zie je nauwelijks nog mosselen. Als je er een beetje bij wil horen eet je minimaal één of twee oesters tijdens de borrel, het liefst met een goed glas bubbels in de hand. Maar hoe komt het toch dat mosselen zo uit de mode zijn geraakt? Mosselen lijken een beetje de spruitjes onder de zeevruchten te zijn; ik ken maar weinig mensen die warm lopen voor een klassiek mosselpannetje. Al zijn spruitjes aan een flinke opmars bezig, dus misschien is er hoop.

### Duurzame mosselen

Terwijl Bruno gepassioneerd over mosselen vertelt, kijk ik door het raam naar buiten. De Oosterschelde ziet er rustig uit, honderden kleine golfjes lijken te dansen in de goudgele zonnestralen van de opkomende zon, terwijl er af en toe een blauwe mosselkotter voorbijvaart. Het schouwspel heeft haast een hypnotiserende werking, al is het aannemelijker dat dit komt door de korte nacht. Desalniettemin luister ik vol aandacht naar Bruno, wetende dat we zo met een mosselkotter de Oosterschelde op gaan.



Bruno vertelt: “Voorheen produceerden we met alle bedrijven samen hier zo’n 100 miljoen kilo mosselen per jaar, tegenwoordig is dat nog maar 30 miljoen kilo. En dat terwijl mosselen misschien wel dé oplossing zijn voor de eiwittransitie die we nu doormaken.” De productie van een kilo mosselen stoot slechts 1,3 kilo CO<sub>2</sub> uit, dat is zelfs lager dan de uitstoot van een kilo plantaardige producten. Hoe dit mogelijk is? Bruno beantwoordt mijn vraag: “Mosselen zuiveren van nature het water waarin ze leven, daardoor filteren ze bijvoorbeeld stikstof eruit. Daarnaast groeit er door het kweken van mosselen extra zeewier in het water, wat extra CO<sub>2</sub> opslaat. De Oosterschelde is een beschermd Natura 2000-gebied en mede door de mosselen is het water ontzettend schoon. Het is ook nog eens een afgesloten gebied, dus alleen zeewater van de Noordzee stroomt naar binnen en buiten. Het is als A-gebied gekwalificeerd door de EU, wat niet voor alle kweekgebieden buiten Nederland geldt. De waterkwaliteit wordt dan ook dagelijks gecontroleerd.”

#### **Mosselkotter YE 179**

Na de nodige koffie vertrekken we richting de haven van Yerseke, zo’n anderhalve kilometer verderop. De aanlegplaats bestaat uit drie losse havens, waarvan er twee worden gebruikt voor pleziervaart. De achterste haven is de Koningin Julianahaven, een vissershaven die plek heeft voor zo’n honderd vissersschepen, waaronder





Bruno: “Mosselen zijn misschien  
wel dé oplossing voor de  
eiwittransitie.”









de Zeeuwse mosselkotters. We gaan aan boord van mosselkotter YE 179, een prachtig blauw schip van ruim dertig meter lang. De letters YE staan voor de thuishaven van de kotter, in dit geval Yerseke. Er zijn nog maar zes havens in Nederland waar mosselkotters uitvaren, de meeste vind je in Yerseke en Bruinisse. Ik loop over de houten steiger terwijl ik in de verte meeuwen hoor krijsen. Met een kleine metalen trap klim ik via de paal van de steiger op de boot. Samen met Bruno loop ik naar de stuurhut, waar hij me voorstelt aan mosselvisser Dieter, een geboren en getogen Zeeuw, die al sinds zijn zeventiende op mosselen vist.

Nog voor ik het goed en wel doorheb varen we al de haven uit, de Oosterschelde op. Met een

Zeeuws accent vraag

Dieter of ik zeebenen heb. Hij legt uit: “Je mag overall komen op de boot, maar op eigen risico. Ondanks dat het goed weer is, lig je zo in het water als je niet uitkijkt.”

Ik neem zijn advies ter harte en stap voorzichtig

vanuit de stuurhut het dek op. Terwijl ik me vasthoud aan de reling schuifel ik langzaam naar voren. De boot heeft vier mosselkorren die aan een soort mast aan de voorkant van de boot hangen. Het gevaarte doet me een beetje denken aan kermisattracties als de spin. Elke kor bestaat uit een stalen frame van 1,90 meter breed met daarin een ondiep net. Deze korren scheppen de mosselen als het ware van de bodem. Vervolgens belanden ze in een grote bak, een open gat middenin de boot waar met hoge snelheid zeewater doorheen stroomt. Hier krijgen de mosselen een eerste spoeling, waarna ze met een lopende band verdeeld worden over verschillende containers. In één zo'n container gaat vierduizend kilo mosselen en de boot telt acht containers.

### Pakhuis op het water

Terwijl ik voorzichtig over het dek loop bekijk ik de diepe containers, de mosselkorren, het ijskoude stromende water in de spoelbak en de stuurhut vanwaaruit alles aangedreven wordt. Het lijkt wel een kleine mosselabriek op het water. Ondertussen geniet ik van het adembenemende uitzicht. De zon komt boven de horizon uit en schijnt over het kabbelende water, dat haast oranje lijkt. In de verte zie ik een handjevol meeuwen aan de helderblauwe hemel, de Oosterschelde rijkt zover als ik kan kijken terwijl we richting de mosselpercelen varen. De

gure wind is stiekem best koud, dus voordat we echt aan de slag gaan neem ik nog even plaats in de stuurhut.

Dieter vaart haast dagelijks – soms wel meermaals per dag – vanuit de haven van Yerseke richting de mosselpercelen van Vette & Verhaart. “We passeren nu de vaargeul van de Oosterschelde, daarachter liggen veel percelen”, vertelt Dieter terwijl hij wijst naar een computerscherm. “Het raster met hokjes geeft de verschillende percelen aan, zo weet ik precies waar ik naartoe moet varen. We zijn onderweg naar perceel 307, dat is die met de rode rand.” De percelen liggen dicht bij de kust, het is nog geen halfuur varen vanuit de haven. Eenmaal aangekomen bij het juiste perceel vertelt Dieter verder: “Ik weet

precies welke percelen van ons zijn en wat daar ligt aan mosselen. Eerst planten we mosselzaad, dit vissen we op in de Waddenzee en de Oosterschelde. Het opgeviste mosselzaad brengen we naar onze kweekpercelen, na twee tot tweeënhalf

jaar kunnen we de volgroeide mosselen opvissen, en brengen we ze naar onze percelen zoals deze.” Bruno vult Dieter aan: “Doordat mosselvisser zoals Dieter precies weten wat er op een perceel ligt, kunnen we gericht vissen en daardoor precies voldoen aan de vraag van de markt. Eigenlijk moet je de percelen zien als een gigantisch pakhuis op het water. Dieter brengt de benodigde mosselen aan wal, verser kan haast niet.”

### Aan de bak

Vlak achter de boeg, ter hoogte van de mosselkorren, is iemand al druk aan het werk. Het is Askin in een gele regenjas, grote groene laarzen en knaloranje handschoenen. Naast Dieter is hij het enige bemanningslid op de mosselkotter. Terwijl Dieter vanuit de stuurhut de boot behendig over de mosselpercelen manoeuvreert en telkens de korren in het water laat zakken, haalt Askin de volle korren met een grote haak aan boord. Vervolgens beweegt hij ze moeiteloos richting de spoelbak, waar Dieter ze met één druk op de knop leegt boven het stromende water.

Ik loop het dek op om te helpen. “Wees voorzichtig”, roept Askin terwijl hij een touw mijn kant op duwt. Aan het einde van het touw zit een grote haak. “Zodra de kor omhoog komt zwiep je met het touw de haak aan de onderkant van de kor vast en trek je ‘m naar binnen”, legt Askin uit. Ik sta op het randje van het dek en



besef dat ik eigenlijk helemaal geen zeebenen heb. Het water van de Oosterschelde – dat er net nog zo rustig uitzag – lijkt ineens uit hoge golven te bestaan, en de wind voelt eerder als een flinke storm dan als een briesje. Toch ben ik vastberaden een kor binnen te halen. Ik span alle spieren in mijn lichaam aan en mik als een professionele cowboy het touw richting de kor. Raak! Ik trek de mosselkor zo snel mogelijk naar binnen. “Verkeerd om!”, roept Askin. “De haak moet onderlangs, dan laat-ie bij het legen vanzelf weer los. Al doe je het niet slecht voor een eerste keer.” Opgelucht haal ik adem. “Maar ook niet heel goed”, vervolgt hij lachend. Het is misschien maar beter dat ik Askin de overige korren laat binnenhalen.

### Mosselen laten rusten

Niet veel later varen we met een volle boot terug richting Vette & Verhaart. Terwijl Dieter en Askin samen met collega's de mosselen uitladen laat Bruno het pand zien. “Zodra de mosselen hier aankomen krijgen ze nog een spoeling”, vertelt hij. “Na het spoelen worden ze gesorteerd op grootte, in België en Nederland houden ze van grote mosselen. In Frankrijk eten ze liever de kleintjes.”

We lopen door de grote hal waar de mosselen gesorteerd worden en klimmen een trapje op. Ik zie grote tanks vol met water, waar bordjes boven hangen met termen zoals ‘jumbo’, ‘super’ en ‘imperial’. “Hier komen de mosselen terecht na het sorteren”, legt Bruno uit. “Voor we ze verpakken krijgen ze rust, niemand wil immers een gestreste mossel op zijn bord. Dat smaakt niet zo lekker. In deze bakken koelen we ze terug tot een temperatuur waar ze zich prettig bij voelen. Zodra ze tot rust zijn gekomen zakken

## Bas: “Het wordt tijd voor een charmeoffensief voor de mossel.”

de mosselen naar de bodem.” Het merendeel van de mosselen bevindt zich op de bodem van de bakken, een paar drijven aan het oppervlakte. Bruno vertelt verder: “Vroeger verpakten we mosselen in jutezakken, maar tegenwoordig gaan ze voorverpakt in bakken richting de supermarkt, groothandel of horeca. Voor een paar klanten gebruiken we de jutezakken nog, het knopen hiervan is echt een ambacht.”

### Make mosselen great again

Met een bakje mosselen in mijn hand stap ik na de rondleiding en het avontuur op de mosselkoter in de auto. Bruno heeft het nieuwste product van Vette & Verhaart meegegeven: Mossel-feestje. Een verpakking met zo'n 550 gram mosselen die dubbelgewassen zijn. Hierdoor kun je de mosselen direct vanuit de verpakking bereiden. Met bakje en al in de magnetron of door ze kort te koken of wokken. Uit onderzoek blijkt dat veel mensen mosselen links laten liggen, omdat ze schrikken van de grote verpakkingen en niet zo goed weten hoe ze het weekdiertje moeten schoonmaken. Bruno hoopt met dit product mosselen toegankelijker te maken.

Zelf weet ik al precies hoe ik de mosselen ga bereiden. Op klassieke wijze, met een flinke scheut witte wijn en wat groenten. Even kort bakken en dan door de pasta? Of misschien toch als chowder (p. 75). Nee, met dikke frieten zoals de Belgen ze graag eten! De mogelijkheden zijn eindeloos, en dat met zo'n klein weekdier dat ook nog eens hartstikke gezond én duurzaam is. Het wordt tijd voor een grote campagne, een charmeoffensief voor de mossel. Doen jullie mee? Make mosselen great again!





recept

Wil je ook met mosselen aan de slag? Op p. 75 vind je een lekker recept voor mosselchowder.

