

## PERSBERICHT

### **Mosselseizoen vroeg van start met logistieke uitdaging**

**Yerseke, 29 juni 2016 – In het Zeeuwse Yerseke gaat het mosselseizoen van start vandaag. De start is uitzonderlijk vroeg en vormt dit jaar een logistieke uitdaging. Dankzij gezamenlijke inspanningen van kwekers en handelaren zijn vanaf nu voldoende mosselen beschikbaar voor de liefhebbers.**

Zaterdag werd bekend dat enkele productiegebieden voor mosselen tijdelijk gesloten zijn wegens de vondst van de natuurlijke toxine TTX. Een belangrijk deel van de verwaterpercelen, ook wel 'natte pakhuizen' genoemd, grenst aan gesloten gebieden in het oosten en noorden van de Oosterschelde. De Nederlandse Voedsel en Warenautoriteit staat het toe deze verwaterpercelen toch te gebruiken, onder de voorwaarde dat mosselen in die percelen bij een analyse op TTX een gunstig testresultaat laten zien. De eerste resultaten, van dinsdag 28 juni, laten echter zien dat de TTX in het water van het gesloten productiegebied zich ook in de mosselen van verwaterpercelen heeft geaccumuleerd tot waardes boven de waarde van 20 microgram. De verwaterpercelen blijven daarmee gesloten.

“De kwekers en handelaren zorgen dat de opening van het seizoen doorgang vindt met mosselen uit veilige gebieden, zonder gebruik van de verwaterpercelen op de Yerseke Bank. Ook al is het een logistieke uitdaging, het seizoen kan daardoor van start”, zo lichtte Wouter van Zandbrink, voorzitter Vereniging De Mosselhandel toe op de persdag in Yerseke. De mosselsector kent al jarenlang een uitgebreid monitoringsprogramma op aanwezigheid van onder meer toxine vormende algen. Dit programma is dit jaar uitgebreid met tetrodotoxine. TTX komt wereldwijd veel voor in de natuur als natuurlijk afweerstof die dieren aanmaken om zich te verdedigen. Schelpdieren maken niet zelf de toxine aan, maar via filtering van het water komt de stof in de schelpdieren. Door de hoge filtratie kan het ook weer snel verdwijnen.

#### **Vroege start**

Het mosselseizoen kent dit jaar een vroege start. “Een combinatie van een zonnig voorjaar en veel regenval heeft voor een mooie, volle mossel gezorgd”, aldus mosselkweker Cees Otte van de BRU 14. De eerste mosselen van het seizoen komen vooral van de productiepercelen in de Waddenzee. Deze mosselen blijken eerder ‘rijp’ te zijn dan die in de Oosterschelde. De productiegebieden voor de Zeeuwse mossel liggen voor 60 procent in de Waddenzee en voor 40 procent in de Oosterschelde. De tijdelijk gesloten gebieden zijn beide nagenoeg geen productiegebieden voor bodemcultuurmosselen.

De mossel doet er twee tot drie jaar over om consumptierijp te zijn. De 88 mosselkwekers brengen de mosselen dan naar de Mosselveiling in het Zeeuwse Yerseke. Hierna spoelen ze zandvrij in verwaterpercelen en vervolgens bij een van de 12 mosselbedrijven, waar de mosselen verder worden verwerkt en verpakt. Het mosselseizoen duurt negen maanden en loopt dus door tot april 2017.

### **België**

De meeste mosselen gaan direct naar de zuiderburen. Zij nemen 65 procent van de totale afzet voor hun rekening. In België wordt reikhalzend uitgekeken naar de komst van de Zeeuwse lekkernij. Het eten van mosselen zit verankerd in de Belgische eetcultuur. Mosselen worden gezien als een nationaal product. Vanaf komend weekend zullen de mosselpannen op de terrassen aan de kust en in de grote steden niet aan te slepen zijn. In Nederland is de afzet ook groeiend, maar ligt de piek in de afzet later in het seizoen rond september.

### **Chef-kok Wouter Kik en recept**

De getalenteerde chef-kok Wouter Kik van Restaurant De Vierbannen uit het Zeeuwse Ouwerkerk maakte ter gelegenheid van het nieuwe mosselseizoen onder meer een bijzondere bereiding van mosselen, ansjovis en sjalot.

Peter van Asbroeck, mosselfan vanaf de eerste minuut, was ter plaatse en keurde goed: *"Het liefst eet mosselen op de barbecue. Super hoe dat typische geroosterde de smaak van de mosselen verfijnt en versterkt. Het is trouwens kinderspel om mosselen klaar te maken, dat is nu eens echt iets wat iedereen kan. Een goede tip voor mosselliefhebber: bewaar het mosselsoepje dat overblijft nadat je een pot op het vuur hebt klaargemaakt. Ook de dag nadien nog een streling voor de tong! Het mag gezegd zijn: ik kijk elk jaar uit naar de komst van de Zeeuwse mosselen."*

Voor meer informatie, neem contact op met:

Yannick Speelmans | RCA PR

E-mail: [yannick.speelmans@rca.be](mailto:yannick.speelmans@rca.be)

Tel: 011 590 590

GSM: 0497 66 08 86