

PERSDOSSIER MOSSELEN

Mosselen algemeen

De mossel is een belangrijk product uit de Nederlandse schelpdierteelt. In Europa worden er jaarlijks circa 500 miljoen kilo mosselen geproduceerd, waarvan ongeveer 50 miljoen kilo in Nederland. De meeste Nederlandse mosselen zijn bestemd voor de versmarkt. Het grootste deel wordt geëxporteerd naar België en Frankrijk. De consumptie in eigen land is ca. 10 miljoen kg per jaar.

Omdat de productie van mosselen in belangrijke natuurgebieden plaatsvindt, vindt het kweekproces onder strenge voorwaarden ter bescherming van de natuurwaarden plaats. Mosselzaad, de 'grondstof' voor de mosselkweek, mag niet overal meer worden gevist en pas als er voldoende ligt. Bovendien hebben de mosselkwekers afgesproken om de visserij op mosselzaad op wilde banken stap voor stap te verminderen en alternatieve mosselzaadbronnen te gebruiken. Eén van de oplossingen is het plaatsen van mosselzaadinvanginstallaties (MZI's). Dat zijn touwen of netten die aan boeien of buizen in het water hangen en waaraan de mossellarven zich kunnen hechten. De MZI's spelen een wezenlijke rol in de verduurzaming van de Nederlandse mosselvisserij. De Nederlandse mosselcultuur is sinds 2011 gecertificeerd onder het MSC (Marine Stewardship Council) label.

Kweekgebieden Waddenzee en Oosterschelde

Het vissen van mosselen vindt al ruim 150 jaar plaats in de Nederlandse kustwateren. De kweekgebieden zijn de Oosterschelde en de Waddenzee. Ook in de Duitse Waddenzee worden mosselen gekweekt die via de Nederlandse Mosselveiling in Yerseke worden verkocht. In totaal worden in beide gebieden samen op ca. 7.000 ha. mosselen gekweekt. De Waddenzee beschikt over de meeste mosselpercelen en is door de sterke invloed van eb en vloed en het hierdoor hogere aanbod van voedsel voor de mosselen, ook het meest geschikt voor de kweek. De opbrengst van de Waddenzee is echter door de dynamische kenmerken van het gebied minder constant dan die van de Oosterschelde. Stormen en vraat door predatoren zoals (eider)eeden, krabben en zeesterren kunnen de hoeveelheden mosselen in de Waddenzee aantasten. Door de beschutte ligging is het risico op verlies door stormen in de Oosterschelde minimaal.

Bodemcultuur versus hangcultuur

Naast bodemcultuur worden in Nederland mosselen volgens de hangcultuurmethode gekweekt. Er zijn een aantal verschillen tussen de beide kweekmethodes. In de eerste plaats groeien hangcultuurmosselen sneller dan bij de traditionele manier van kweken, de bodemcultuur. Daarnaast ondergaan de hangcultuurmosselen een andere mechanische verwerking, omdat ze door de snellere groei een minder sterke schelp bezitten. Verder hoeven hangcultuurmosselen niet verwaterd te worden, omdat ze niet in aanraking komen met de bodem en daarom al zandvrij zijn. De hangcultuurmosselen worden na enkele maanden opgesocht in lange kousvormige katoenen netten met in het midden een touw. Deze netten worden aan drijvers opgehangen. De netten verteren na ongeveer 4 weken en de mosselen hechten zich met hun byssusdraden aan het touw en aan elkaar. Gedurende de groei worden de mosselen enkele malen uitgedund en opnieuw opgesocht. Hangcultuurmosselen groeien over het algemeen sneller dan mosselen in de bodemcultuur, omdat ze voedsel kunnen opnemen uit de waterkolom.

De mosselen groeien vervolgens in ruim twee jaar tijd uit tot consumptiemossel. In de tussentijd worden de mosselen af en toe verzaaid, zodat ze de ruimte krijgen om te groeien. Andere dieren die zich te goed doen aan de mosselen, zeesterren en krabben, worden verwijderd.

Als ze groot genoeg zijn, worden de mosselen opgevist en naar de Nederlandse Mosselveiling in Yerseke gebracht. Hier wordt de lading door de medewerkers bemonsterd. Het bemonsteren van een scheepslading mosselen houdt in dat er een representatieve steekproef wordt genomen, aan de hand waarvan bepaald wordt hoeveel mosselen de kweker aanbiedt, hoe groot de mosselen zijn (schelpgrootte en vleesgewicht) en hoe groot het percentage restmateriaal (losse schelpen, pokken, zeesterren e.d.) in de lading is. Het resultaat van de bemonstering wordt voor de veiling bekend gemaakt, waarna handelaren kunnen bieden op de aangeboden partijen.

Zaadval

Het mosselzaad is de grondstofstart voor de mosselkweek. Eén keer per jaar, in het voorjaar/zomer, is er sprake van een natuurlijke zaadval.

Bodemcultuurmosselen worden op de mosselpercelen in de kweekgebieden opgekweekt van mosselzaad tot halfwasmosselen en uiteindelijk tot consumptiemosselen. Het mosselzaad wordt traditioneel verkregen door te vissen op wild zaad, in de Waddenzee, de Oosterschelde en in de Voordelta. In het voorjaar en het najaar wordt er geïnventariseerd hoeveel wild mosselzaad er aanwezig is, waarna er een vergunning wordt aangevraagd om een deel van dit wilde zaad op te mogen vissen. Als het zaad is opgevist wordt het overgebracht naar de kweekpercelen.

Gedurende twee afzonderlijke perioden, oktober en mei, mogen de kwekers enkele weken op de wilde banken een beperkte hoeveelheid mosselzaad opvissen. Iedere periode wordt geïnventariseerd hoeveel nieuw mosselzaad er is en becijferd hoeveel mosselzaad opgevist mag

worden, rekening houdend met de voedselbehoefte van vogels en het herstel van oude mosselbanken.

Seizoen: negen maanden lang

Het mosselseizoen voor Zeeuwse bodemcultuur mosselen vangt meestal in juli aan. De start van het seizoen is afhankelijk van het aanbod en de kwaliteit van de mosselen. Het seizoen voor de Zeeuwse mossel loopt tot april van het jaar daarop.

Een hardnekkige fabel die al jaren de ronde doet en inmiddels al lang is achterhaald, is die van de 'r' in de maand. Vroeger waren mosselen alleen verkrijgbaar in de maanden met een 'r' in de naam. Dit had alles met het transport te maken. Maar sinds er gekoeld vervoer beschikbaar is, zijn mosselen van juli tot april verkrijgbaar. Een gesloten koelketen van de verwerking tot aan de winkel garandeert een vers product met optimale smaak. Zo blijven er -negen maanden per jaar- altijd mooie Zeeuwse mosselen.

Van mosselzaad tot consumptiemossel

De mosselen die in de handel worden gebracht worden ook wel aangeduid als consumptiemosselen. De handel onderscheidt een aantal grootteklassen. De kleinste mosselen (>75 stuk per kg) worden aangeduid als Extra, die van 65 tot 75 stuks per kilo als Super. Daarnaast kennen we nog Imperial (55 tot 65 stuks per kilo), Jumbo (45 tot 55 stuks per kilo) en Goudmerk met minder dan 45 stuks per kilo. De meest gebruikelijke verpakking is die van 2 kg in een lekvrije doos, maar ook jute zakken van 12,5 kg worden geleverd. Nederland exporteert niet alleen een groot deel van zijn mosselen, maar importeert ook een deel voor de handel. Belangrijke importlanden zijn Ierland, Duitsland, Denemarken en het Verenigd Koninkrijk.

Verwaterpercelen

De verwerkende groothandelsbedrijven zaaien de mosselen die op de veiling zijn gekocht uit op speciale percelen in de Oosterschelde. De natte pakhuizen zijn percelen voor de kust van Yerseke, waar de Oosterschelde een harde bodem heeft. Hier kunnen de mosselen zichzelf schoonspoelen (verwateren), waardoor ze zandvrij aan de consument kunnen worden aangeboden. Door het verwateren in de Oosterschelde krijgt de mossel het predicaat 'Zeeuwse mosselen' mee. Mosselen worden levend met schelp en al verkocht, maar worden ook tot conserven verwerkt.

Mosselzaadinstallaties (MZI's)

Mosselkwekers hebben met de natuurorganisaties (Waddenvereniging, Vogelbescherming, Stichting Wad en Natuurmonumenten) en de overheid een convenant gesloten om op een duurzame manier mosselen te kweken en mee te werken aan natuurherstel van de Waddenzee. De mosselsector investeert in duurzame vangst- en kweekmethoden en bouwt stapsgewijs de mosselzaadvisserij af op natuurlijke mosselbanken in de Waddenzee. Zo krijgt de zeebodem rust, waardoor natuurlijke mosselbanken en zeegrasvelden zich kunnen ontwikkelen.

Wat zijn MZI's?

Een MZI bestaat uit netten of touwen die in het water hangen. Het geheel drijft op zee door drijflichamen zoals buizen en tonnen. Ankers of palen houden de MZI op zijn plaats. Aan de netten en touwen hechten zich mossellarven die vervolgens uitgroeien tot mosseltjes van één tot

twee centimeter (mosselzaad). De MZI's liggen vanaf 1 maart tot 1 november in het water. In het voorjaar worden de installaties met netten of touwen in het water gelegd. In de zomer en najaar wordt één of meerdere keren geoogst.

Mosselzaad uit MZI's is op dit moment het beste alternatief om het mosselzaad dat niet meer van de bodem opgevist wordt te vervangen. De afbouw van de bodemvisserij gaat samen met een stapsgewijze toename van het aantal MZI's. In een aantal stappen is sinds 2009 nu 260 hectare in de Deltawateren en 500 hectare in de Waddenzee beschikbaar voor MZI-installaties.

Technisch zijn de resultaten van zaadvangst goed, maar de kosten van het zaad zijn veel hoger dan van bodemzaad. In de toekomst kunnen mogelijk nog meer hectares worden toegevoegd.

RECEPT

Traditionele mosselen

Een maaltje mosselen maak je gemakkelijk thuis!

Ingrediënten:

- 2 preien
- 2 uien
- Aantal takjes selderij
- Aantal laurierblaadjes
- Glas wijn
- Peper

Spoel voor het koken de mosselen af en loop ze even na. Verwijder de kapotte mosselen. Snij 2 preien en 2 uien in ringen en doe deze samen met wat takjes selderij, een paar laurierblaadjes en een glas wijn in een grote pan.

Vul de pan (met dunne bodem) voor driekwart met mosselen, strooi er peper over en breng het geheel met gesloten deksel op hoog vuur aan de kook. Het kookvocht drukt het deksel omhoog wanneer de mosselen koken. Licht het deksel op, zodat het vocht weer zakt. Schep of schud de mosselen om. Druk het deksel weer op de pan en laat op dezelfde manier het vocht het deksel nog twee keer omhoog drukken. De mosselen zijn gaar, serveer ze direct!

Lekker met stokbrood of friet!
