

Marja van Schie

MEERVAL OP HET MENU?



Onder het motto 'de boer is een teler en wat hij teelt doet er niet toe' hebben sommige boeren de stal onder water gezet om er vis te kweken.

OOK IN FRIESLAND HEBBEN DE GEVOLGEN VAN de superheffing diepe sporen nagelaten. De meeste veeboeren hebben inmiddels één kwart van hun koeienbestand moeten afstoten. Een negatief effect hiervan voor de boer is een belangrijke inkomstenderiving. Als een positief effect zou het beschikbaar komen van meer vrije tijd en meer ruimte in stallen etc. kunnen worden gezien. De creatieve boer wordt hierdoor immers in de gelegenheid gesteld nieuwe mogelijkheden van het agrarisch bedrijf te verkennen.

Op zoek naar alternatieve mogelijkheden en in een poging het inkomensnivo van vóór de superheffing te herstellen, hebben de Friese boeren zich op uiteenlopende takken van landbouw en veeteelt gestort. De inventiviteit bleek bij deze zwartbontspecialisten niet gering. De één begon champignons te kweken, de ander geiten, scharrelvarkens of -kippen. Allemaal alternatieven waarbij de boeren enigszins konden steunen op ervaringen elders in de agrarische sektor opgedaan en die geen al te grote omschakeling en aanpassing vergden. Bij een enkelling ging de ondernemingsdrift echter verder en werden minder voor de hand liggende, misschien zelfs avontuurlijke experimenten opgezet.

De tweede tak

Tussen Dokkum en Sneek ligt het plaatsje Nijland. Daar woont het gezin Kooistra. Op het land voor de boerderij staat een bord met de tekst 'Kooivis' tussen de geiten en spelende kinderen. Pieter Kooistra wil mij wel meer

vertellen over zijn 'tweede tak' de viskwekerij, die hij tegenwoordig naast zijn melkveehouderij drijft. Met deze wat ongebruikelijke tak van bio-industrie probeert Kooistra het hoofd haast letterlijk boven water te houden in een tijd waarin de overproductie van melk daadwerkelijk is ingeperkt. Of de productie van vis en met name van de door Kooistra opgekweekte Afrikaanse meerval wel in een markt zal voorzien, is echter nog lang niet zeker.

Via een artikel twee jaar geleden in het tijdschrift 'de Boerderij' werd de belangstelling voor de meervalkwekerij van Pieter Kooistra gewekt. Samen met zijn broer reisden zij naar Brabant en Limburg waar het meervallenkweken reeds in de praktijk werd beoefend en waar zij over de achtergronden van het vak werden geïnformeerd. Meervallen vormen één van de grootste en soortenrijkste visengroepen van de wereld. In totaal zijn er zo'n 2000 soorten. Meervallen komen voor in meren, rivieren en beken in de hele wereld en enkele soorten hebben zich zelfs aangepast aan het leven in de zee. De kleinste soorten, pantsormeervalletjes, uit Zuid-Amerika worden niet groter dan een centimeter of vijf. De grootste meervallen kunnen enorme afmetingen bereiken. Onlangs stond er een foto in de krant waarop reusachtige meervallen van meer dan 200 kg klaar hingen om gevild te worden door koks uit Bangkok. Eén Europese soort kan ook de respectabele afmeting van meer dan twee meter bereiken. De soort waar het in de viskwekerij omgaat, is oorspronkelijk uit Afrika afkomstig. Veel meer-

vallen, en dat geldt ook voor de Afrikaanse meerval, zijn typische nachtdieren die in het duister met de gevoelige baarddraden rond de bek, in de modderige bodem rondtasten naar iets eetbaars.

Startproblemen

De gebroeders Kooistra startten optimistisch met hun nieuwe bedrijfstak. Al in het eerste stadium liepen zij tegen verschillende problemen aan. De eerste kweek mislukte omdat het dagelijks verversen van het water in de kweekbakken de vissen in een dusdanige staat van stress bracht dat ze het leven erbij lieten lang voordat ze de voor consumptie geschikte afmetingen hadden bereikt. Het veelvuldig verversen van het water was evenwel noodzakelijk omdat een groot aantal meervallen in een afgesloten bak natuurlijk een enorme vervuiling veroorzaakt. Het was duidelijk dat er een ander schoonmaakstelsel moest komen. De hele winter is Pieter Kooistra in de weer geweest. Er werden muurtjes in de stal gemetseld, leidingen aangelegd, pompen geïnstalleerd en uiteindelijk beschikte hij over zeven bakken met elk een inhoud van twee kuub water. Die bakken werden via een recirkulatiesysteem gefilterd en verschoond. In dit systeem wordt het water uit de bakken continu naar een groot filter gepompt. In het filter worden de kleine zwevende vuildeeltjes uit het water gezeefd. Het water stroomt vervolgens door een chemisch filter waar een aantal opgeloste stoffen uit het water wordt verwijderd en tenslotte stroomt

het gereinigde water met een zelfde stroomvolume in de meervallenbak terug als waarmee het vervuilde water wordt weggepompt. Het water in de meervallenbak blijft zo keurig op peil, de vervuiling in de bak wordt binnen de perken gehouden en de vissen kunnen ongestoord uitgroeien tot de juiste filetafmeting. Ook voor Pieter Kooistra leverde de investering een ruime tijdsbesparing op omdat de bakken niet dagelijks meer leeggehoofd behoeft te worden.

De in de filters verzamelde meervallenmest zou bovendien, in principe zo goed als andere mest, nieuwe vruchtbaarheid aan de zwaarbelaste akkergrond kunnen schenken. Helaas is er in West-Europa geen akker meer, hoe zwaar belast ook, die om extra bemesting vraagt en zo zal ook de meervallenkweek zijn steentje aan het mestoverschotprobleem gaan bijdragen.

Pootvis

Het recirkulatiefiltersysteem kent nog een probleem. Meervallenlarven, vers uit het eitje gekropen, zijn slechts enkele millimeters groot en zouden in de bakken van Kooistra direct door de filterpijp naar het filter worden gezogen. Hier zouden ze dan voor ze zelf nog maar enige vervuiling hadden geproduceerd, uit het water worden verwijderd en nooit opgroeien tot koekepan-afmetingen. Echt meervallen kweken gaat dus niet in die bakken. Kooistra is dan ook afhankelijk van een andere kweker die zogenaamde 'pootvis'

levert. Enkele Brabantse visboeren hebben zich daarop toegelegd. In deze bedrijven worden volwassen vrouwtjesmeervallen 'afgestreken'. Bij deze techniek die vanouds ook in de forellenkwekerij wordt gebruikt, perst men met de hand de eieren eenvoudig uit het lichaam van de vrouwtjesvis in een emmer water. Uit één vrouwtjesmeerval kunnen zo per 'strijk' wel 100.000 eitjes worden geperst. Het voor de bevruchting noodzakelijke homovocht wordt boven dezelfde emmer uit een volwassen mannetjesmeerval gewrongen, even roeren en klaar is Kees. De eitjes raken bevrucht en leveren vele meervallarven. Bij de pootviskweker worden ze opgefokt tot ze een gewicht van 2 à 3 gram hebben. Deze minivisjes worden op het bedrijf van de broer van Pieter Kooistra verder opgefokt tot ze ongeveer 10 gram wegen en ze veilig in de gefilterde bakken van het bedrijf in Nijland kunnen worden overgebracht.

Kooistra fokt ze daar met flink eiwitrijk fabrieksvoer zo snel mogelijk op tot een gewicht van rond één kilo. Dat duurt ongeveer een half jaar.

Ondanks de filtering van het water waar de dieren een half jaar in opgroeien moeten ze ten behoeve van de smaak nog twee dagen in vers stromend leidingwater rondzwemmen (zonder voer) alvorens ze rijp zijn voor de slacht.

Dit laatste gebeurt weer op het bedrijf van de broer van Pieter in het plaatsje Schraard. De geslachte vis wordt daar ook gefileerd en vers gerookt vacuum verpakt.

Friezen zijn geen viseters

De verdere distributie wordt door de groothandel verzorgd. Althans als er iets te groot handelen valt. Vooralnog is de vraag naar meerval gering.

De meerval is weinig bekend als consumptievis. Voor de kwekers is dat een groot probleem. Zij beschikken niet over de middelen om de meerval als consumptievis veel bekendheid te geven. Bovendien gaat het om een geheel nieuw product voor de Westeuropese markt en loopt men tegen een zeer menselijk konservatisme in de voedingsgewoonte aan, waarbij de Afrikaanse meerval nu eenmaal niet op de menulijst voorkomt.

Pieter Kooistra onderneemt zelf van alles om verandering in deze situatie te brengen. Zo staat hij in de weekeinden veel op braderieën waar hij de mensen voor het eten van meerval probeert te motiveren. Helaas heeft hij tot nu toe moeten constateren dat 'de Fries geen viseter is'. Het grootste succes werd tot nu toe in de kustgebieden bereikt waar vooral Duitse toeristen warm liepen voor het nieuwe gerecht. De conclusie van Kooistra is dan ook dat Duitsers een beter ontwikkelde vissmaak hebben dan Nederlanders. Het ligt dan ook voor de hand dat de nieuwe Friese meerval-kwekers naar Duitsland zouden exporteren. Ook in Duitsland zou echter op grote schaal reclame voor het product moeten worden gemaakt. Daarvoor ontbreekt het de Friese kwekers momenteel helaas aan financiële middelen. Toch zal, wil de Friese visboer het overleven, die stap gezet moeten worden voordat de concurrentie de kans krijgt. Dit laatste wordt door alle belanghebbenden onderkend en regionaal wordt daarom bijzondere aandacht aan de meervalkwekerij besteed. De Middelbare Agrarische School in Dokkum en de Agrarische Hogeschool in Leeuwarden zijn sinds 1986 met een meervalproject bezig. De belangstelling voor een door de MAS te Dokkum in het afgelopen winterseizoen georganiseerde avondkursus over dit onderwerp was groot. Dertig kursisten meldden zich aan waarvan twee inmiddels kant en klare plannen hebben ontwikkeld voor het opzetten van een eigen meervalkwekerij. Dit zullen de eerste concurrenten in de regio voor de gebroeders Kooistra worden.

Veel belangrijker is echter de vraag of in de rijkvoorziene West-Europese voedselmarkt wel plaats is voor meervalenvlees. ●

