

Mosselvrouw van NU

Haar wieg stond op een schip, want haar ouders waren binnenschippers. Haar jeugd bracht zij varend door aan boord. Later woonde ze jarenlang met haar man op een zeilboot en bezeilde de Europese wateren. Sinds enige tijd woont ze aan de wal, maar het water blijft trekken. Het is dan ook niet verwonderlijk dat Petri Slagt zich thuis voelt op de mosselveiling in Yerseke.

Petri: “Toen ik op de mosselveiling begon, had ik geen idee wat het werk inhield. Mossels bemonsteren? Wat ik wel wist, is dat ik ze erg lekker vind en dat gaf de doorslag voor mij om te solliciteren. Vaag had ik een idee van laboratoriumwerk, rustig op het gemakje mossels analyseren. Hoe groot was de schrik toen er zeker 10 mannen en 1 vrouw op mijn handen stonden te kijken of ik geen mosseltje miste. En gelijk hebben ze, want dat monsteremmertje van plusminus 2.5 kilo is representatief voor de hele lading van honderden tonnen. Het is dus secuur werk.”

Waar groeien mosselen in Nederland?

Twee maal per jaar wordt - hoofdzakelijk op de Waddenzee - mosselzaad opgevist of gevangen in mosselzaad-vanginstallaties. Dit gebeurt in goed overleg met verschillende natuurorganisaties. De mosselzaadjes worden vervolgens uitgezaaid op mosselpercelen, zowel in de Oosterschelde als in de Waddenzee. Een mossel groeit in 2 à 3 jaar tijd uit tot een consumptie mossel. Gedurende deze tijd is de mosselkweker druk in de weer om de juiste percelen te vinden. Je moet daarbij denken aan voedselrijk water en bescherming tegen stormen (waarbij soms hele percelen wegslaan). De mossels worden vaak meerdere keren verplaatst. Als de kweker de mossel ‘rijp’ acht, vist hij ze op en moet de lading worden bemonsterd en uitgemeten.

Wat houdt het bemonsteren in?

Een bemonstering bestaat uit het nemen van een monster aan boord van het schip op locatie of uit zogenaamde “big bags”. De papieren worden gecontroleerd, want elke lading heeft zijn eigen registratieformulier. Het schip wordt door ons uitgemeten om te berekenen hoeveel mossels er in het ruim zitten (bij big bags worden ze gewogen). Dit monster nemen we mee naar de

veiling in Yerseke. Hier wordt het bruto gewicht vastgesteld en alle tarra (alles wat geen mossel is, zoals zeesterren, krabben, stenen of slechte mossels) verwijderd. Daarna gaan de mossels over een mossel-analyser, die ze in klassen verdeelt waarna een netto gewicht overblijft. De mossels worden gekookt en gepeld om zo het vleesgewicht te bepalen. En nee, je mag er niet van snoepen! Dit is trouwens niet lekker, want deze mossels zijn nog niet verwaterd. Vervolgens wordt een keuringsrapport opgesteld, zodat kweker en handelaar precies kunnen zien waaruit de lading bestaat voordat deze wordt geveild. Dit keuringsrapport van de veiling is een officieel document op basis waarvan de kweker pacht afdraagt aan de Nederlandse staat. Tot slot wordt de lading bij een verwerkingsbedrijf gespoeld, gesorteerd en verpakt.

Werken op de veiling

Petri vertelt trots dat de mosselveiling in Yerseke uniek is. Het is de enige mosselveiling ter wereld en zij levert aan alle Europese landen. Per jaar varieert de aanvoer tussen de 25 en 35 miljoen kilo. De veiling is een onafhankelijke instelling, die geen invloed heeft op de prijs die de koper betaalt. Alleen in Nieuw Zeeland bestaat een soortgelijke veiling (grappig, zou dit verband houden met de Zeeuwse emigranten van weleer?), maar daar worden ook andere visproducten geveild. In veel landen worden mosselen niet geveild, maar zoeken handelaren en kwekers elkaar één op één op. Ook in Nederland zie je soms dat handelaren en kwekers onderling vaste afspraken maken.

Petri lacht als ik vraag hoe het is om als vrouw in zo'n mannenwereld te werken en antwoordt: "Ik zie die scheiding niet zo. Je werkt als een team. De plattelandsvrouwen werkten vroeger altijd net zo hard mee, net zoals bij de schippers waar ik vandaan kom. Het gaat er volgens mij meer om of je het werk goed uitvoert. Het maakt niet uit of dat nu door een man of vrouw wordt gedaan. Oh, in het begin dachten klanten die belden dat ze een verkeerd nummer hadden gedraaid als ze mijn stem hoorden. Ze dachten dat ze het kantoor boven aan de lijn hadden en wilden de mannen beneden spreken. Ik ben ook van beneden, zei ik dan. Nu zijn ze er aan gewend. Ze roepen vaak *Bedankt en tot ziens mannen*. Ik vind dat helemaal niet erg, want dat betekent dat ik deel uit maak van het team. "

Tot slot nog twee vragen

Wat vindt je het leukste aan dit werk? De afwisseling. Soms is het hectisch en komen er meerdere ladingen tegelijk binnen. Dit heeft onder meer te maken met de getijden. Geen seizoen is het zelfde en ik ben er trots op dat ik een kleine schakel mag zijn in een mooi Zeeuws product.

Wat vindt je het moeilijkst? *-lachend-* De taal. Het zal nog wel even duren voordat ik het Yersekes dialect onder de knie heb. Mossels in plaats van mosselen is niet moeilijk, maar er is meer...

Nieuwsgierig geworden? Kijk voor meer informatie en heerlijke recepten op [www.nederlandse mosselveiling](http://www.nederlandse-mosselveiling.nl) of mosselen zo uit zeeland.

In een apart kadertje:

Mossel weetjes

- ✓ Een mossel filtert per uur anderhalf tot twee liter water.
- ✓ Hij voelt wanneer het seizoen verandert door de lagere watertemperatuur en waterbeweging. Ze kruipen dan naar elkaar toe en houden zich met de baarden aan elkaar vast om zo stormen te trotseren.
- ✓ Het is een puur natuurproduct, caloriearm, rijk aan eiwitten en het barst van de mineralen waaronder jodium (zeer belangrijk voor vrouwen). Vandaar het MSC keurmerk, want hoewel we spreken over mosselkweek, kan deze kweker geen kunstmest strooien. Mosselen groeien in de vrije natuur, niet in een bassin.
- ✓ Het mosselseizoen is lang en loopt van half juli tot half april. Dus geniet van mosselen in de drie seizoenen met een R: zomer, herfst en winter.
- ✓ Mosselen staan in *no time* op tafel en zijn dus zeer geschikt in het hectische leven van alle dag. Ze worden nu vaak gegeten als iets bijzonders in het weekend, maar juist door de week als we allemaal druk zijn is het een prima alternatief om snel een gezonde maaltijd te serveren. Tip van de kenner: verwarm de pan voor, eet mosselen zo snel mogelijk nadat je ze gekocht hebt. Ze zijn te bewaren, maar smaken beter vers.