

Passie voor Vis

## De mensen komen van heinde en verre

Op deze pagina aandacht voor het bedrijf van John en Mieke van Dooren, Passie voor Vis. Het bedrijf krijgt op 25 november de Jo Janssen-prijs uitgereikt. De prijs wordt toegekend aan een ondernemer die zich onderscheidt op gebied van innovatie, promotie/marketing, techniek en/of product of concept.



Aan de Zeesweg in Sevenum staat onder de naam Passie voor Vis de enige professionele palingkwekerij van Limburg. Het echtpaar Van Dooren is dag en nacht in de weer om de palingkwekerij, -rokerij en het winkeltje tot een succes te maken.

Mieke van Dooren, toen nog Hermkens geheten, stond een aantal jaren geleden voor een lastige keus: doorgaan met het champignonbedrijf, dat zij samen met haar broer Paul van haar vader had overgenomen, of totaal iets anders beginnen: "Op termijn was het bedrijf te klein om mijn ouders, mij en het gezin van Paul van brood te voorzien. We dachten aan schaalvergroting of compleet iets anders. Ik ben me toen gaan oriënteren en zag dat er in Utrecht een cursus bedrijfsvoe-

ring visteelt werd gegeven. Het was voor mij volstrekt onbekend terrein, maar het leek me erg leuk. Dus ben ik ermee begonnen. Op het einde kreeg ik twee emmers broedsel van koi's mee. In mijn onschuld dacht ik: leuk, twee emmertjes. Bleek het om tien tot vijftigduizend karpers te gaan!"

### Ik kreeg twee emmers broedsel mee

Mieke ging ermee aan de slag, haalde overal bakken op en bouwde zelf de filters. Ze experimenteerde met goed gevolg: de koi-karpers groeiden op tot volwaardige vissen en Van Dooren speelde uiteindelijk quitte. "Terwijl ik helemaal geen handelservaring had", voegt ze eraan toe.

Inmiddels was John uit het Brabantse Duizel op het toneel verschenen. Hij: "Ik had de Hogere Agrarische School gedaan en werkte als adviseur wet- en regelgeving bij Hendrix Voeders. Nadat ik over was gestapt naar Nutreco, ging ik me specialiseren in visvoer en viskwekerijen. Mieke kende mij nog van de cursus in Utrecht waar ik een presentatie had gegeven en vroeg mij om advies. In die rol kwam ik geregeld naar Sevenum om haar te adviseren. Naast het eigen bedrijf werk ik nog steeds voor Nutreco."

De vonk tussen John en Mieke sloeg over en zij maakten plannen voor de toekomst. Mieke: "We wilden verder met vissen kweken en besloten vervolgens voor de paling te gaan. Dat is een moeilijke vis om te kweken,

maar wel een erg geliefde en smaakvolle. We wilden het goed aanpakken. We besloten tot nieuwbouw op de lap grond tegenover het ouderlijk huis en hebben hier sinds maart 2008 ons bedrijf."

### We hebben klassieke muziek voor de vissen aanstaan

John schetst het kweekproces: "We krijgen de glasaaltjes één keer per jaar. We kopen dan een partij van 300 tot 400 duizend jonge visjes. Ongeveer 10% hiervan zetten we weer uit in de omgeving als ze tien gram wegen. De rest kweken we hier zodat ze na ongeveer veertien maanden klaar zijn voor consumptie. In dat proces moet alles optimaal zijn: de temperatuur, de waterzuivering, het zuurstofpeil, de voeding en niet te vergeten de rust voor de vissen. Onze vissen mogen zo weinig mogelijk gestoord worden; mede daarom laten we bezoekers niet toe in de bedrijfsruimte. Dat kan mede niet door de strenge hygiëne-eisen. We zorgen voor zo weinig mogelijk afleiding en hebben klassieke muziek aanstaan. Dat werkt rustgevend: de vissen liggen op de bodem of op de rustnetjes lekker te relaxen. Dat is ideaal voor het welzijn van de vis en dus voor de groei."

Passie voor Vis is aangesloten bij Dupan, een stichting die middels onderzoek het behoud en herstel van de palingstand bevordert. Vissers, kwekers en verwerkers werken hierin samen. John: "Van elke vis die wij aan de consument verkopen, gaat een klein bedrag naar de stichting. Hiermee bevorderen we de duurzaamheid. Daarnaast doen we aan educatie, er komen geregeld buitenlandse gasten voor trainingen. Ook hebben we geregeld klassen van het Citaverde hier op bezoek."

### Volgend voorjaar hebben we een terrasje

Het paar zoekt naar mogelijkheden om Passie voor Vis interessanter te maken voor bezoekers: "We roken zelf de vis, dat vinden mensen een interessant proces om te zien. Of om zelf, middels een workshop, te doen. We doen aan voorlichting en overwegen camera's in de hal op te hangen, zodat bezoekers kunnen zien wat we doen. Ook denken we erover buiten een bak te plaatsen, zodat de paling zichtbaar is. Vorig jaar hebben we een winkeltje geopend, waar we verse paling te koop hebben. Dat winkeltje is op vrijdagmiddag en zaterdag geopend. Je ziet dat we nu aan het uitbreiden zijn, volgend voorjaar hebben we een terrasje en kunnen de mensen palingproducten bestellen en hier, met een prachtig Sevenums panorama compleet met ezels, nuttigen. We liggen hier ideaal bij fiets- en wandelroutes. We hebben ook nog het idee een restaurantje te beginnen. We hebben veel aanloop, zowel van toeristen van de recreatieparken in de buurt als van mensen uit heel Limburg. We bieden een mooi ambachtelijk product, daar hebben mensen wel wat kilometers voor over."

De bekendmaking van de winnaars en de prijsuitreiking van de Ondernemersprijs en de Jo Janssen-prijs vinden plaats tijdens de ondernemersavond op donderdag 25 november in Evenementencomplex De Mèrthel te Horst. De aanwezigen bepalen wie van de genomineerde ondernemers de winnaar wordt van de publieksprijs. Aanvang van de avond is 20.00 uur.

De Mèrthel wordt uitgebreid met een tent, waardoor er extra kaarten voor het evenement beschikbaar komen. Deze zijn te bestellen op [www.ondernemersprijsforststandmaas.nl](http://www.ondernemersprijsforststandmaas.nl) of via 06 46 37 69 87.