

Sevenum palingdorp



Door Bart Ebisch

In Sevenum bevindt zich de enige professionele palingkwekerij van Limburg. Passie voor Vis heet het bedrijf van John en Mieke van Dooren-Hermkens, dat moet uitgroeien tot een agrotoeristische trekpleister. Sevenum als het Volendam van het zuiden. "Wat dacht u van een workshop palingroken? Leuk toch?"

In de grote bedrijfsruimte klinkt klassieke muziek, bedoeld om de palingen in de grote, ronde bakken rustig te stemmen. De truc werkt. De vissen loungen massaal dicht tegen en op elkaar op de rekken in de bakken. Af en toe glippen ze het water in om even later weer hun rustplek op te zoeken.

Dit koddige tafereel speelt zich af bij Passie voor Vis aan de Zeesweg in het buitengebied van Sevenum. Noem het Fresh Avenue, die Zeesweg. Op de hoek van de straat kun je asperges regelrecht van het land kopen. Iets verderop liggen verse champignons en groenten op kopers te wachten. En wie zin heeft in verse paling kan dus terecht bij Passie voor Vis.

"We maken als ondernemers reclame voor elkaar. Onze flyer ligt bijvoorbeeld bij Ferd Janssen, de aspergeteler op de hoek van de straat. Zo vinden klanten van hem ook de weg hierheen."

Mieke van Dooren-Hermkens (31) groeide op aan de andere kant van de Zeesweg, waar haar broer de champignonkwekerij van hun ouders heeft overgenomen. Zij trok haar eigen plan, samen met echtgenoot John (41) die ze vijf jaar geleden leerde

kennen. Hij werkt bij Nutreco, een voerbedrijf gespecialiseerd onder andere in de professionele visteelt.

Panoramablik

De vraag was; wat te doen met de maagdelijke lap grond tegenover het ouderlijk huis? Ze kozen voor een palingkwekerij. Onlangs openden ze het bijbehorende winkeltje, waar bezoekers tevens een foto-impressie krijgen over de kwekerij. De ligging is perfect tussen de knooppunten 76 en 77 van regionale fietsroutes. Bij lekker weer kunnen bezoekers met een broodje paling en een kopje koffie uitrusten op het terras achter het winkeltje. De panoramablik over de weidse velden krijgen ze er gratis bij, evenals het gezelschap van drie ezels in de wei.

"Mensen in de kwekerij rondleiden kan niet, vanwege de strenge hygiëne-eisen. Dat zou bovendien de rust van de vissen verstoren", zegt Mieke, die een cursus visteelt voltooide. "Mensen willen best een paar kilometer rijden voor een mooi product. Er komen zelfs vakantiegangers uit Amsterdam en mensen uit Duitsland. Een paar weken geleden was hier een man uit Grubben-

vorst. Hij vond het heel mooi wat we deden, maar in gekweekte paling als product geloofde hij niet. Kort daarna belde hij op, helemaal enthousiast: 'Heerlijk, wat een volle smaak'."

Rokerij

Bij de kwekerij met winkeltje blijft het niet. Er komt een heuse palingrokerij bij. En ter goedkeuring bij de gemeente ligt momenteel het plan voor een educatief centrum, bedoeld om workshops in te geven. "Vis bereiden en paling roken, onder het genot van een hapje en een drankje. Hartstikke gezellig toch?", zegt Mieke.

Voor haar man, afkomstig uit Duizel (Noord-Brabant), is een droom in vervulling gegaan. "Ik wilde vroeger liefst boer worden. Ik werkte op de boerderij van een oom van mij, prachtig vond ik dat. Via de MAS en de HAS kwam ik in de voorlichting en advieswereld terecht. Uiteindelijk ben ik toch nog een beetje boer geworden. Een palingboer, hahaha."

John combineert zijn baan met de kwekerij. Mieke doet overdag de kwekerij en combineert dat met de kinderen en het huishouden. De opa's en de oma's komen regelmatig op Vince en Boyd

oppassen, hun twee kinderen. Dan hebben de twee samen hun handen vrij voor het bedrijf.

Het voeren van de dieren is het minste werk. Dat gebeurt automatisch. Alleen de aanvoer van het voer moet geregeld worden. "Zeventig procent van het werk bestaat uit controleren", legt Mieke uit. "De kwaliteit van het water testen, kijken of het zuurstof op peil is, dat soort zaken. Dat moet een paar keer per dag gebeuren."

Rondleiding

In de grote bedrijfshal staan 22 ronde bakken gevuld met water, in totaal 150.000 liter. De kleine aaltjes zitten in de witte bakken, de grotere exemplaren in de grijze. Om de paar weken worden de vissen op grootte gesorteerd en op maat bij elkaar gezet. De kleine visjes verhuizen via een schepnet van bak, de grotere exemplaren vinden via een automatisch sorteersysteem de weg naar de juiste bakken.

Zo groeien glasaaltjes van 0,3 gram in een gesloten recirculatiesysteem met biologische waterzuivering in zeven maanden tot twee jaar tot een perfecte paling van 150 tot 500 gram. Het roken boven

een vuur van eiken- en beukenhout gebeurt vooralsnog bij de afnemer, een bedrijf met bijna honderd jaar ervaring. Na het roken wordt de vis direct gekoeld tot een temperatuur van 2 tot 5 graden. Een deel van de paling wordt gestroopt en gefileerd.

Agrotoerisme

Mieke: "We zoeken de aanhaling bij het agrotoerisme in de regio. Daarom willen we per se niet grootschalig worden. We produceren jaarlijks tussen de dertig en veertig ton paling." Wat grootschalig in deze sector is, weet John. "Nederland telt twintig kwekerijen, variërend in grootte van vijf tot achthonderd ton."

Passie voor Vis is aangesloten bij de Stichting Future For Eel, een onafhankelijke organisatie die streeft naar het behoud en herstel van de palingstand in Europa. "De palingstand in de buitenwateren neemt al jaren af", weet John. "Niet omdat er teveel paling wordt gevangen. Het heeft vooral met vervuiling van het water te maken. En met gemalen, dijken en dammen, die palingen hinderen op hun doorreis. Kwekerijen zetten daarom paling uit. Daar willen we graag aan meedoen."

