



Start van het nieuwe Zeeuws mosselseizoen reeds op 01/07/10 ipv 07/07/10?

De start van het nieuwe bodemcultuur mosselseizoen verloopt altijd een beetje hectisch. Het is gek hoe mensen op die eerste [Zeeuwse mosselen](#) wachten, alsof er in geen jaren mosselen meer te bespeuren waren. Toch moeten we 'deze mensen' gelijk geven; wat is er nu heerlijker op een zomers terrasje dan een pot grote, witkleurende, zilt smakende mosselen met een frisse pint of dito glas witte wijn...

Echter, aan de vangst van de Zeeuwse mosselen en de [start van het Zeeuws mosselseizoen](#) gaat een heel verhaal vooraf. Vermits mosselen niet manueel gezaaid worden maar zich in de [vrije natuur](#) voortplanten kan men de mosseloogst [niet](#) manipuleren, hoogstens een beetje vooruit helpen door het verplaatsen van het gevangen mosselzaad. Hierin bestaat de taak van een 100-tal [mosselkwekers](#) die het kweken van de mosselen van generatie op generatie aanleren; wanneer kan men op mosselzaad vissen, hoe kan men dat het best doen en waar leggen we dat zaad dan terug in zee opdat ze in de best mogelijke omstandigheden zouden groeien? Regelmatig gaat de kweker zijn [percelen](#) (lapje grond in de zee waarop zijn mosselen liggen te rijpen) bekijken om de staat van de mosselen op te volgen.

Als ze volgens hem consumptierijp zijn, vist hij ze op en gaat hij ermee naar de [mosselveiling](#) in Yerseke (enige ter wereld) waar deze mosselen dan per opbod verkocht worden aan de 7 nog resterende [mosselverwerkende bedrijven](#) zoals [PREMIER- DELTA MOSSEL- AQUAMOSSEL- QUALIMER- PRINS EN DINGEMANSE- ROEM VAN YERSEKE](#) en [TRITON](#).

Deze mensen kopen de mosselen per schip op de veiling aan en leggen ze onmiddellijk terug in zee (dit noemt men verwateren) om de mosselen te laten ontstressen. Als de klanten de mosselen nodig hebben (dagelijks dus, behalve op zondag) worden ze opnieuw opgevist en verwerkt voor consumptie. Deze handelaars ontbaarden, spoelen, sorteren, verpakken en transporteren de mosselen dan richting de [Belgische groothandel](#). Het is een vakkundig proces om de mosselen zo voorzichtig mogelijk te behandelen zodat ze in de meest optimale omstandigheden (met de grootst mogelijke versheid) kunnen verkocht worden.

U begrijpt dat er heel wat water door de zee stroomt alvorens de Zeeuwse mosselen op onze borden liggen en U begrijpt dus ook de commotie rond de start van het seizoen; eind juni begint men in Yerseke aan de [bemonstering](#) dwz dat de mosselen opgevist, geproefd en gewogen worden.

Als ze '[goed](#)' zijn (dwz vleesgewicht van min 28 %, wit visvlees en weinig pokken) wordt onmiddellijk gestart met vissen, verkopen en verwateren en 1 week later start het seizoen. Als ze [niet goed](#) zijn, dan wordt 1 week gewacht en de week nadien worden de percelen opnieuw bemonsterd met hetzelfde gevolg. Dit kan soms weken aanslepen, afhankelijk van het weer en de hoeveelheid plankton in het water.

Dit jaar was de bemonstering van 28/06 en 29/06 zo bemoedigend dat de meeste mosselverwerkende bedrijven graag nog deze week van start gaan met de verwerking.

Omdat we U vanuit eerste hand willen kunnen toelichten hoe de status van de mosselen seizoen 2010-2011 is, gaan wij op donderdag 01/07 zelf naar [Yerseke](#) 'onze' bemonstering doorvoeren.

U kan ervan uitgaan dat als de Zeeuwse mosselen door ons 'goed voor consumptie' bevonden worden, wij op [02/07](#) van start gaan met de verkoop van de eerste Zeeuwse bodemcultuur mosselen. Zoniet wachten wij tot 7 juli of later. Wij houden U in ieder geval graag op de hoogte via mail, post of uithangbord aan de straat.

Op onze site kan U meegenieten 'onze' bemonstering dmv onze talrijke foto's. Zo weet ook U dat wij met kennis van zaken de mosselen evalueren.

Dirk en Myriam  
Ninoseafood