



## Verre reis voor vislekkernij uit *de Peel*

Forellenkwintet inspireert Sevenumse paling

Ze hebben er geen vissersvloot of in klederdracht gehulde dorpingen, geen dijk vol busladingen toeristen en ook geen Jan Smit en kornuiten. Een zee is evenmin in velden of wegen - die zijn er wel voldoende - te bekennen, maar wat paling betreft steekt Sevenum Volendam inmiddels (zij het op kleine schaal) naar de kroon. Dankzij John en Mieke van Dooren die twee jaar geleden een palingkwekerij genaamd Passie voor Vis begonnen en na het openen van een eigen winkel voor heel wat palingliefhebbers een vast adres zijn geworden. Liefhebbers uit alle windstreken die geen moeite hebben om voor paling uit de Peel de nodige kilometers te rijden.



Ne, John en Mieke laten geen bezoekers toe in de kwekerij zelf. Dat zou de rust van de palingen alleen maar verstoren en invloed hebben op de uiteindelijke smaak. En de kwaliteit van die smaak, die staat centraal bij Passie voor Vis, tot in elk detail, zo blijkt tijdens ons bezoek, waarbij bij uitzondering ook een bezoek aan de kwekerij zelf op het programma staat. Een bezoek dat in muzikale sferen begint want door de grote ruimte waarin de bassins staan klinkt behalve het geruis van de pompen en filters eveneens... klassieke muziek. Niet zozeer bestemd voor menselijke oren, maar voor de palingen. "We kwamen er bij toeval achter dat ze er positief op reageren", legt Mieke uit. "En sindsdien staat de muziek dag en nacht aan." Het Forellenkwintet ter inspiratie van de palingen dus - Schubert zou er verbaasd over hebben gestaan. Ze legt uit dat de paling sowieso een gevoelsdier is en dat hun gemoedstoestand met een beetje kennis zonder problemen te herkennen is. Zoals ze nu met duizenden en duizenden - wel tot 50.000 kleinere visjes in een bassin - door elkaar krioelen en knus zij aan zij op matten bovenin de bassins liggen, zijn tekens dat ze het helemaal naar hun zin hebben. "Het is een echt gezelligheidsdier", glimlacht Mieke.

#### UITGEBALANCEERDE VOEDING

John vertelt vervolgens dat de palingen in alle rust worden gekweekt, dat er nergens in het proces sprake is van haastwerk en dat daar alle omstandigheden op zijn afgestemd. De vissen komen als glasaaltjes van ongeveer 0,3 gram binnen en groeien in ongeveer anderhalf jaar tijd uit tot palingen van 130 gram en meer, soms zelfs tot 1 kilogram. Dat gebeurt onder meer in zuiver bronwater dat voortdurend wordt gereinigd en met behulp van uitgebalanceerde voeding in zoals gezegd een stressvrije omgeving. "We sorteren de palingen om de zes weken, omdat er een verschil in groei is. De brutale schrokoppen groeien nu eenmaal sneller dan de bescheiden eters. Afhankelijk van die groei verplaatsen we ze van tijd tot tijd tot ze uiteindelijk in de afzwembak terecht komen. Dat is een bak vol schoon water waarin ze ongeveer een week zonder voedsel verblijven. Daarin zwemmen ze zich schoon, zoals wij het noemen. Ook dat draagt bij aan een optimale smaak."

#### AMBACHTELIJK ROKEN

Met de afzwembak is de cyclus voltooid en daarna gaat 90 procent van de paling van Passie voor Vis naar afnemers





elders. De overige 10 procent wordt gerookt en verkocht in de eigen winkel. Dat ambachtelijke roken gebeurt op vrijdag en hoewel het een tamelijk passief gebeuren is - de paling wordt een aantal uren in rookkasten gehangen - is het toch een fascinerend schouwspel. Zeker als de deuren op een gegeven moment opengaan, eerst de rook naar buiten kruipt en John en Mieke vervolgens de netjes in het gelid hangende, goudbruine palingen gaan uitsorteren. De aanblik van die lekkernij is voor veel liefhebbers reden om meteen al in het gezellige winkeltje een hapje te verorberen. Of hapje... Mieke heeft nog duidelijk het beeld voor ogen van drie mannen die binnen de kortste keren een kilo paling naar binnen werkten. Het enthousiasme van die liefhebbers en het feit dat ze niet alleen uit de buurt komen maar ook van verder weg, zijn voor Mieke en John de bevestigingen dat ze met al hun zorg en inspanningen precies hebben bereikt wat ze voor ogen hadden. Kwaliteitspaling met een perfecte smaak. "Liefhebbers, zo hebben we gemerkt, hebben er graag wat voor over om aan lekkere paling te komen. Die vinden het geen probleem om regelmatig vanuit bijvoorbeeld Zuid-Limburg hier naartoe te rijden." En naast de particuliere aficionado hebben inmiddels ook al diverse restaurants de Sevenumse paling ontdekt, geven John en Mieke aan.

### OPBLOEIENDE LIEFDE

Maar hoe is dat eigenlijk ontstaan, die paling uit de Peel? Want de link tussen Sevenum en visserij is niet meteen een voor de hand liggende. De uitleg is dat er een samenloop aan omstandigheden aan voorafging, die niet alleen leidde tot een palingkwekerij, maar eveneens tot een opbloeiende liefde tussen John en Mieke. "Mijn broer Paul en ik runden een champignonkwekerij en een aantal jaren geleden stonden we voor de vraag hoe daar verder mee te gaan", vertelt Mieke. "Uitbreiden of zoeken naar alternatieven. Paul heeft het bedrijf voortgezet en ik ben eruit gestapt en ben dat laatste pad ingeslagen. Op een gegeven moment ontstond het idee iets met vis te gaan doen, zonder daar al concrete ideeën bij te hebben." Wel werd alvast, zegt ze, een hoekje van het bedrijf ingericht voor koikarpers. Om zich daar wat meer in te verdiepen besloot Mieke een cursus in Utrecht te bezoeken. Waar ze John, werkzaam voor visvoederfabrikant Skretting, ontmoette. Het tweetal hield daarna contact, kreeg een relatie en binnen de relatie ontstonden de plannen voor een palingkwekerij. "Dat was een jaar of vijf geleden", aldus John. "Begin 2006 hebben we een vergunning aangevraagd en daarop kregen we

aan het eind van dat jaar, onder bepaalde voorwaarden, akkoord. In 2007 zijn we gaan bouwen en in maart 2008 kwamen de eerste vissen binnen en was ons bedrijf een feit. Afgelopen april hebben we de winkel geopend."

### KENNIS MET PALING

En daar blijft het niet bij, zo geven John en Mieke aan. Het tweetal heeft namelijk plannen om verder uit te breiden en van Passie voor Vis uiteindelijk een locatie te maken waar liefhebbers en andere geïnteresseerden op uiteenlopende wijze kennis met paling kunnen maken. Zo zal de winkel worden uitgebreid en zijn er plannen voor een educatieruimte/proeverij. "Bezoekers kunnen hier dan onder andere palingspecialiteiten eten, cursussen volgen en we kunnen bijvoorbeeld proeverijen organiseren. We liggen hier in een omgeving met veel wandel- en fietsroutes en op die manier bieden we wandelaars en fietsers de gelegenheid een bijzondere stop te maken. Maar dat geldt ook voor bezoekers die van verder weg komen, want zoals gezegd, de palingliefhebber heeft geen moeite met een omweg of verre reis om aan zijn lekkernij te komen."

Volendam is dus gewaarschuwd. Nu zijn paling en het Noord-Hollandse dorp nog onlosmakelijk verbonden, maar dankzij Passie voor Vis is de Peelpaling bezig aan een stevige opmars. ■

*Tekst: Jac Buchholz*

*Fotografie: Twan Wiermans*

