



HET OESTERBOEK

Over de magie van de oester



HET
OESTER
BOEK

OVER DE MAGIE VAN DE OESTER

Aad Smaal

Gees van Hemert

Margot Verhaagen

Lannoo



INHOUD

VOORWOORD: DE WERELD IS MIJN OESTER	10
<i>1.</i> BAKERMAT VAN DE OESTERKWEEK	14
<i>2.</i> SPOREN VAN OESTERS IN HET VERLEDEN	38
<i>3.</i> VAN VISSERIJ NAAR KWEEK	104
<i>4.</i> LUCTOR ET EMERGO	140
<i>5.</i> DE VERLEIDELIJKE OESTER	196
<i>6.</i> OESTERS IN DE NATUUR	244
REGISTER	262
NOTEN	264
DANKWOORD	270
BEELDVERANTWOORDING	271
COLOFON	272

1

BAKERMAT VAN DE OESTERKWEEK

Wie oesters zegt, denkt al snel aan Zeeland, aan het zilte Zeeuwse water waar schaal- en schelpdieren gevestigd, gekweekt en bewaard worden. De Oosterschelde en de Grevelingen zijn bij uitstek geschikt voor de kweek van mosselen en oesters. Van oudsher zijn mosselen vaak volksvoedsel, terwijl de Zeeuwse 'platte' oester – en tegenwoordig ook wel de gekweekte soort 'creuse' – overal ter wereld als iets voor fijnproevers wordt gezien. Volgens kenners is het eten van een rauwe oester het ultieme genot dat op smaakvlak te bereiken valt.

Waar komen die verrukkelijke schelpdieren vandaan en wie zijn de mannen en vrouwen die ervoor zorgen dat de lekkernij op ons bord terechtkomt?

Laten we even teruggaan in de geschiedenis: eeuwenlang hebben Zeeuwen oesters geraapt, verzameld en opgevestigd van wilde oesterbanken die bij laag water binnen handbereik zijn. Waar de platte oester voorkwam en bereikbaar was voor de oeverbewoners is het schelpdier geoogst, verhandeld en opgegeten. Proefondervindelijk hebben Zeeuwen geleerd de oester niet alleen van wilde banken te oogsten en zo lang mogelijk vers te houden, ook hebben ze met steun van investeerders geleerd om zelf oesterbanken aan te leggen. Oesters kweken is een vak. Geen vak dat je leert op school: er is geen opleiding voor, maar je kunt het wel leren van je vader, je opa of een ander familielid. Het kweken van oesters zit in je 'genen'. Dat is een term die vissers en schelpdierkwekers vaak in de mond nemen.

Om meer te weten te komen over oesterkweek ga je naar het huidige centrum voor kweek en handel in oesters: Yerseke. Daar liggen de kotters



van oesterkwekers in de haven, staan de honderd jaar oude loodsjes nog aan de oever van de Oosterschelde en zijn de oude oesterputten weer in gebruik genomen door telgen van families die ooit begonnen zijn in het oesterbedrijf. In het verleden hebben ook in andere Zeeuwse plaatsen – Bruinisse, Tholen en Zierikzee – bewoners zich intensief met oestervisserij, -kweek en -handel beziggehouden.

De oestervisserij op wilde banken stopte tamelijk abrupt in 1870. Vanaf dat moment verpachtte de overheid de wilde oesterbanken als kweekpercelen aan de hoogste bidder. Investeerdere schoten van heinde en verre toe om hun geluk te beproeven. Ze dachten de kunst van de oesterkweek te hebben afgekeken van de Franse kwekers in Arcachon. De Zeeuwse oeverbewoners

– de rapers en vissers met een bootje – verloren hun vrije visgronden en op het water markeerden in de bodem gestoken bakens voortaan de verpachte percelen. De oesters werden daarmee in cultuur gebracht en de kwekers waren boeren met ‘onderwaterakkers’ geworden.

Honderdvijftig jaar later vangt een oesterkweker nog altijd zijn eigen oesterbroed op – de basis voor oesterkweek – en laat de kleine oestertjes op zijn gehuurde percelen uitgroeien tot consumptieoesters. Voor een platte oester duurt dat proces drie tot vijf jaar, voor een creuse (ook wel Japanse oester genoemd) twee tot vier jaar.

Het kweken en verwerken van oesters is altijd intensief werk geweest. Vroeger was het veel handwerk, tegenwoordig is er meer automatisering aan boord van de schepen en in de schelpdierverswerkende industrie aan wal.

In de loop van de tijd hebben oesterkwekers het vaak zwaar te verduren gehad en moesten ze het bedrijf soms beëindigen, omdat de oogst door uiteenlopende oorzaken – slechte broedval, oesterziektes of strenge winters – vernietigd was. Gelukkig bestaan er vandaag nog bedrijven, meestal familiebedrijven, die de tand des tijds hebben doorstaan en op verschillende manieren oesters kweken: op tafels, in mandjes of gewoon op de bodem.

Hoe dat werkt, vertelt bodemkweker Aard Cornelisse uit Yerseke.





Vistocht met een oesterkweker

Aard Cornelisse

————— *Interview*



Het is nog donker als de kotter YE 60 Vertrouwen 's morgens vroeg de haven van Yerseke verlaat. Het doel van de reis is om kleine oestertjes, in dit geval creuses, te verzaaien en consumptie-oesters op te vissen op percelen in de kom van de Oosterschelde. Het is de plaats waar de voorvaders van schipper Aard Cornelisse al honderd jaar lang oesters kweken. Aard is zelf ook al meer dan dertig jaar oesterkweker. Terwijl het langzaam licht wordt, vaart de kotter rondjes boven een perceel dat parallel aan de Oesterdam ligt.

Tijdens het vissen bedient Cornelisse vanuit zijn stuurstoel met handen en voeten de hendels die de korren laten zakken aan de zijkant van de kotter. Even later pikt een medewerker op het voordek de korren aan, zwaaien de korren naar binnen en kiepen ze de opgeviste oesters om in de trechter. De vangst wordt eerst uitgezocht op een lopende band, onder een tentje. Daarna gaan de oesters in viskisten en stoomt de schipper op naar een ander perceel waar de oesters weer overboord gaan om uit te groeien.



De kotter draait rondjes boven de percelen en twee korren halen de vangst binnen.

OESTERKWEKERIJ, EEN ONZEKER BEDRIJF

Het oesters vissen zit Aard in de genen. Zijn grootvader Adriaan begon honderd jaar geleden in de oesters. Van jongs af aan is Aard meegegaan aan boord bij zijn vader Adrie, die werkte met dakpannen als collecteurs. Voor de opvang van broed gebruikt Aard, zoals de meeste oesterkwekers, lege mosselschelpen uit de conservenfabriek.

Een kweker werkt in de natuur en moet omgaan met onvoorspelbare zaken, zoals weersomstandigheden, broedval en goede kweekgrond voor de uitgroei. Het is bijna onmogelijk om een eigen oesterbedrijf te beginnen als je niet in die wereld thuis bent. De oesterteelt is een onzeker bedrijf, weet Cornelisse: 'Ik kweek dertig jaar oesters, maar toch kan ik nooit voorspellen of de broedval goed zal zijn of dat de oesters goed zullen groeien. Je kunt er geen peil op trekken. Er zijn jaren geweest dat het zo slecht was, dat ik overwoog ermee te stoppen.'

EEN EIGEN BEDRIJF

Tijdens de vistocht vertelt oesterkweker Aard in het kort hoe zijn bedrijf ontstond: 'Mijn vader heeft meer dan dertig jaar oesters gekweekt en heeft toen zijn bedrijf verkocht. Ik heb het vak van hem geleerd en ben in 1991 op eigen kracht en voor mezelf begonnen.'

Intussen is zijn bedrijf Oesterkwekerij A. Cornelisse B.V. in 2010 een samenwerkingsverband aangegaan met neef Adriaan van der Plasse van Delta Oester. Beide bedrijven beschikken samen over 155 hectare oesterpercelen en produceren jaarlijks 100 tot 500 ton oesters. Aard en Adriaan kweken de oesters en het moederbedrijf Delta Oester verwerkt en verhandelt ze. Daarmee zijn ze een van de grootste oesterproducerende en -verwerkende bedrijven van Nederland. De oesters vinden hun afzet in België, Italië, Duitsland en Nederland.

Aard kweekt bodemoesters, zijn neef tafeloesters. Wat is het verschil?

Aard: 'Bij tafeloesters staan de oesters in zakken boven de bodem en heb je meer controle op de vorm van het product. Je kunt het kweekproces wat sturen door de zakken te schudden. Dat werk is wel arbeidsintensiever dan bodemkweek en de smaak van de oester verschilt ook iets. We kweken ook broed tot halfwas op tafels en zaaien dat uit op de bodem.'

In het tentje op het dek sorteert een medewerker de oesters op de lopende band.





Tijdens de visserij gaan te kleine, platte oesters terug op het perceel om verder uit te groeien.

ONDERWATERAKKERS

Een bodemkweker moet zijn 'onderwaterakkers' bewerken om een goed product te krijgen. De kweek van een consumptieoester duurt jaren. Van broedval tot oogst is de kweker met zijn kotter aan het werk op de percelen. Een creuse of Japanse oester is na twee of vier jaar geschikt voor consumptie, een platte pas na drie tot vijf jaar. In die tussentijd mogen zich geen ziektes of andere problemen voordoen, want dan kunnen er veel oesters verloren gaan.

Welke prijs mag de kweker verwachten na al dat werk? 'Je weet nooit van tevoren waarom een oester het ene jaar lekker vet is en het andere jaar mager. Dat is koffiedik kijken', zegt Aard tijdens het varen. 'Wel is het bekend dat de combinatie zonlicht en algenbloei, weer, wind en helder water van grote invloed zijn. Algen beginnen te bloeien als het water warmer is dan 10 graden. Dat is het voer voor oesters en dan beginnen ze te groeien. Dat zie je aan de groeiranden van de schelp.' Volgens de kweker wordt de prijs van een oester bepaald door het vleespercentage en de vorm van de schelp.

De schelp moet tijdens de groei een afgeronde vorm en een diepe onderschelp krijgen. 'Met open korren gaan we over de bodem heen om de oesters te draaien', legt de kweker uit. Een schelp als een kommetje maakt het gemakkelijker een oester te consumeren. Cornelisse zou ook

graag doorgaan met de kweek van tafeloesters, maar daar is hij somber over. 'Tafeloesters zijn duurzamer, want je verbruikt minder energie. Maar, de investering is groot en de vergunning voor een proeflocatie stopt na vijf jaar. Dat is voor deze business veel te kort!'

Terwijl de kotter zijn rondjes draait boven de percelen en de korren de vangst binnenhalen, stapelen volle viskisten zich op aan dek. In het tentje op het dek sorteert een medewerker de oesters op de lopende band. Tussen de opgeviste oestertjes zitten soms lege mosselschelpen en stenen die ze eruit moeten halen. Ook zit er af en toe een platte oester tussen, die wordt van de lopende band gevist en apart gezet. Later gaan de mee gevangen platte oesters netjes weer in zee om op de percelen verder uit te groeien.

Na zes uur vissen, rond het middaguur, stoomt de YE 60 terug naar de haven van Yerseke. Daar volgt de verdere verwerking van de vangst: schonen (zandvrij maken), wegen en verpakken voor de handel. Het duurt een poosje voordat een oester schoon en wel op je bord ligt. Dan zijn er jarenlang al heel wat handelingen verricht om de vorm van de schelp en de smaak van het vlees af te stemmen op de wensen van de consument.

AUTOMATISERING

Omdat bij de oesterkweek veel handwerk komt kijken, heeft Aard in de tijd dat hij oesterkweker is, veel uitvindingen gedaan om het werk aan boord en aan wal te automatiseren. Hij zegt daarover: 'Bij mijn vader ging iedere oester wel tien keer door zijn handen. Het sorteren ging hand-



Het duurt een poosje voordat een oester schoon en wel op je bord ligt.



Vroeger ging elke oester wel tien keer door de handen van de kweker, tegenwoordig is de oesterkweek en -verwerking efficiënt en geautomatiseerd.

matig. Bij ons is al het sorteerwerk geautomatiseerd. De kleintjes gaan terug op de percelen, de grote oesters lopen in *bigbags* en de opgeviste bijvangst gaat weer in zee. Wij raken eigenlijk geen oester meer aan.'

Aan boord staan een zelfontworpen trechter, een schudder en een leesband. Ook de bediening in de stuurhut is gemoderniseerd met joysticks. Het 'uitkappen' van de korren volgt de schipper op een beeldscherm en met een kleine beweging draaien de korren en kiepen ze de vangst om in de trechter.

Volgens Cornelisse stopt het nadenken over efficiëntie in dit werk nooit. In 2021 was hij volop bezig met het uitvinden van een 'optische sorteermachine'. De techniek bestaat al, maar het toepassen ervan op oesters is een hele toer. 'Je moet software leren de juiste vorm van een oester te selecteren. Het probleem is dat iedere schelp anders is. Dus, welke parameters moet je invoeren zodat de machine weet wat de foute schelpen zijn? Dat is ingewikkeld.'

Ook denkt Cornelisse na over een nieuw systeem met twee aangestuurde kranen op het voordek die het handmatige aanpakken van de korren overnemen. 'Als dat lukt, kun je in je eentje vissen, sorteren en sturen tegelijk!'





DP Arkenbout

Chef-kok van
DE VLUCHTHAVEN (HET ZIJPE)





‘Het voordeel van een oester is dat het zo’n puur product is, je kunt er weinig aan verkloten.’

Dirk-Pieter Arkenbout, beter bekend als ‘DP’, is misschien wel de meest eigenzinnige kok van Zeeland. Zijn restaurant De Vluchthaven is open tussen april en oktober. De rest van het jaar is hij aan de wandel, zoekt hij inspiratie en bedenkt hij nieuwe recepten. Hij laat zich door niets of niemand dwingen en heeft de openingstijden van De Vluchthaven zo aangepast dat ze hem het beste uitkomen. Alle verwachtingen van klanten ten spijt.

‘Ik werk en denk altijd vanuit het product wanneer ik aan het koken ben. Ik ben geen man van de pincetten of ander gefröbel. Smaak, dat is wat telt wanneer ik in de keuken sta. Het voordeel van de oester is dat het zo’n puur product is, je kunt er weinig aan verkloten, net als bij een mossel. Ik proef het wanneer een oester in de buurt van de Oosterscheldekring is opgegroeid. Die is veel steviger en voller van smaak. De creuses die ik raap bij mij voor de deur van mijn restaurant in Zijpe, daar zit veel minder smaak aan, omdat daar veel minder voeding in het water zit. Dat is er allemaal al uitgehaald onderweg. Met de oesters van hier maak ik bijvoorbeeld soep. Ik gebruik verder vooral wilde oesters, die ik direct bij een visser koop.’

De creuses die hij uit de Grevelingen haalt, zijn goed gevuld met vis en lekker stevig van structuur. ‘Die gebruik ik om te frituren, te grillen en te bereiden op de barbecue. Platte oesters uit de Oosterschelde vind ik lekkerder, interessanter en dieper van smaak door dat “mineraalachtige”. Daar voeg ik zo min mogelijk aan toe, want daarvoor heeft deze oester te veel smaak van zichzelf. Zomeroesters verwerk ik niet. Zodra een oester gaat melken, stop ik ermee.’



Creuses van de barbecue

‘Creuses van de barbecue zijn mijn favoriet. Het is veel gemakkelijker dan je denkt en de smaak is onovertroffen.’

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN:

24 creuses

Voor de marinade:

sap van 1 limoen

2 stengels bosui in fijne ringen

2 ½ cm gember zonder schil, in zeer fijne brunoise

½ el nam pla (Thaise vissaus)

1 tl scherpe mosterd

3 el zoete sojasaus

6 el zoute sojasaus

3 el druivenpitolie

1 el sesamololie

2 el tamarinde siroop

½ bosje koriander, fijngehakt

BEREIDING

Voeg alle ingrediënten van de marinade samen en laat een paar uur trekken. Houd een beetje limoensap apart.

Steek ondertussen de barbecue aan.

Leg de creuses met de bolle kant naar onderen, zo recht mogelijk in de barbecue (eventueel zes of acht per keer).

Zodra de oester openkapt, na ongeveer 3 minuten (soms blijven ze dicht), haal je ze van de barbecue.

Laat het teveel aan vocht weglopen en maak de oester los van de schelp. Schenk in iedere oester 1 à 2 eetlepels marinade. Serveer met een paar blaadjes koriander en nog een drupje limoensap.