

OERHOL-

LANDS

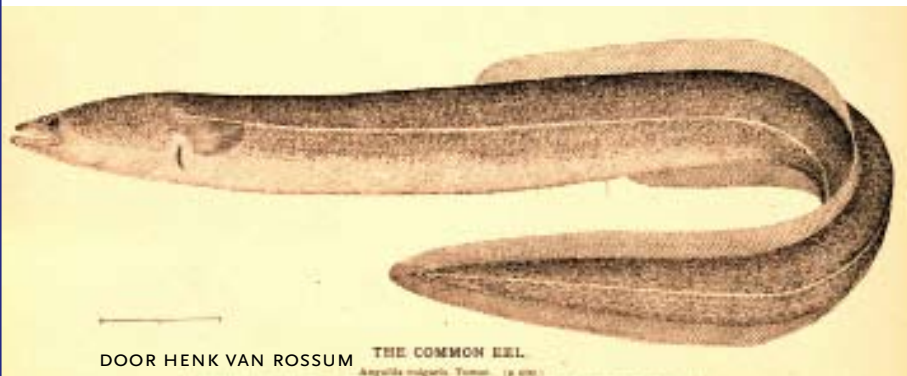
DE VIS WORDT STRAKS WEL HEEL ERG DUUR BETAALD

CULINAIR

SYMBOOL

DREIGT TE

VERDWINNEN



PALING: SLOW
FOOD BETEKEN
NO FOOD.

DOOR HENK VAN ROSSUM THE COMMON EEL.
Anguilla anguilla Temm., (1805)

AMBACHTELIJK GEROOKTE IJSSELMEERPALING, PALING IN 'T GROEN UIT VLAANDEREN, AALSMEERSE PALING MET STROOP, GEBAKKEN, GEFRITUURDE OF GESTOOFDE PALING. BIJ HET DENKEN AAN AL DIE AUTHENTIEKE, SOMS STREEKGEBONDEN EN DIKWILS AMBACHTELIJKE BEREIDINGSWIJZEN VAN DEZE OERVIS DER LAGE LANDEN ZAL HET WATER MENIGE *CULI* DOOR DE MOND LOPEN. ECHT SLOW, DENK JE BIJ DIE RECEPTEN IN EERSTE INSTANTIE. MAAR IS DIE PALING EIGENLIJK WEL ZO SLOW? WANT HET GAAT NIET GOED MET DEZE VIS: SINDS 1980 ZIJN DE VANGSTEN TERUGGELOPEN MET 75% EN IS DE INTREK VAN GLASAAL MET MAAR LIEFST 95% GEDAALD.

De paling, en speciaal de gerookte paling, staat net zo aan de basis van het Nederlands culinair erfgoed als de Hollandse Nieuwe, de boerenkoolstampot of het broodje ossenworst. De paling is bovendien verbonden met de Nederlandse identiteit: er zijn nog steeds flink wat beroepsmatige palingvissers - al zijn ze niet meer zo talrijk als vroeger -, evenals ambachtelijke palingrokers. Veel folklore in Nederland is opgehangen aan de paling, vooral in steden rondom het IJsselmeer. We kunnen ons Nederland niet goed zonder paling voorstellen.

En toch zit er een palingloos tijdperk aan te komen: in de zeer nabije toekomst zelfs. Want het gaat niet goed met de paling, om niet te zeggen bedroevend slecht. Nu zijn vriend en vijand, de minister van LNV en de EU inclusief, het eens dat er iets gedaan moet worden aan de benarde positie waarin de paling zich bevindt, maar de manier waarop en de mate waarin, daarover wordt van mening verschild.

Het bijzondere voortplantingsgedrag van de paling is wat deze vis zo kwetsbaar maakt. Want elke paling die voortijdig sterft, door welke oorzaak dan ook, kan niet voor nageslacht zorgen. Een paling die opgegeten wordt heeft zich nooit voortgeplant. Dat is een verschil met andere wildvang vissoorten, die zich mogelijk wel eerst hebben kunnen reproduceren alvorens op het bord van de consument belanden.

Er zijn veel oorzaken, aantoonbaar of vermoed, voor het teruglopen van de palingstand. Overbevissing is er één van. Bekend is dat met name Spaanse, Portugese en Franse vissers jarenlang enorme hoeveelheden glasaal hebben weggevangen voor directe consumptie. In Spaans Baskenland is glasaal in diverse bereidingen een - inmiddels onbetaalbare - delicatesse. Maar ook in Azië is men er dol op. In 2004 werd in de internationale handel meer dan 200.000 kilo glasaal naar Azië geëxporteerd. In één kilo gaan ongeveer 3600 glasalen. In Nederland wordt geen glasaal gegeten, maar wordt die



1) 'Common Eel'. *American Food and Game Fishes*, published by Doubleday, Page & Co. (1904).
2) Paling in 't groen.

gebruikt voor de zogenaamde kweekpaling, die het leeuwen-deel vormt van de in de handel verkrijgbare paling. Kweekpaling moet eigenlijk 'opkweekpaling' heten, want paling kan nog steeds niet gekweekt worden, als gevolg van voornoemd voortplantingsgedrag. Bij laboratoriumexperimenten zijn weliswaar enkele successen geboekt, maar commerciële kweek is nog heel ver weg. Waar bij andere vissoorten kweekvis een verantwoord en *slow* alternatief kán zijn voor wildvang, is dat bij paling niet het geval. Want ook kweekpaling is gewoon wildvang.

STREEFBEELD De problemen rondom de paling zijn al langer bekend. De teruggang in Europa werd reeds in 1970 geconstateerd. Maar de echte onheilspellende berichten zijn van recenter datum. Zo blijken in Nederland sinds 1980 de vangsten te zijn teruggelopen met 75%, en is de intrek van glasaal met 95% gedaald. De visserij in ons land is verantwoordelijk voor 920 ton van de circa 1320 ton paling die jaarlijks sterft. Volgens voorspellingen zou, bij direct stoppen met de palingvisserij in Nederland, het 60 tot 80 jaar duren voordat de aalstand zich herstelt, bij een geleidelijke visserij-afbouw wel 200 jaar.

Als reactie op de onheilstijding kwamen er adviesgroepen waarin deskundigen uit de onderzoeksweld en belangenbehartigers van natuurorganisaties en sportvisserij vertegenwoordigd waren. Die stelden steeds verdergaande maatregelen voor, waaronder gedeeltelijke of gehele sluiting van de visserij. Twee wetenschappelijke instituten, IMARES en Vivion, verrichtten onderzoek naar het zogeheten 'streefbeeld': de hoeveelheid vrouwelijke schieraal die per jaar vanuit ons land ongehinderd

naar zee zou moeten kunnen wegtrekken om op termijn weer een gezonde en commercieel bevisbare palingstand te bewerkstelligen. Dat streefbeeld zou volgens hen moeten liggen tussen de 4000 en de 6000 ton.

VISVERBOD OF UITZETTING De minister van LNV, mevrouw Verburg, kwam in december 2008 met een Beheerplan Aal. Kernpunt daarin was een jaarlijkse sluiting van de visserij in de maanden september en oktober, de tijd van de jaarlijkse schieraaltrek naar zee. Het plan was gebaseerd op een streefbeeld van 4000 ton schieraal. Een samenwerkingsverband van natuurbeschermings- en sportvisserijorganisaties vonden het niet ver genoeg gaan, beroepsvissers vonden een visverbod onacceptabel. Omdat sommige partijen het streefbeeld niet re-

SLOW FOOD NEDERLAND MOET EEN DUIDELIJK SIGNAAL AFGEVEN DAT HET ETEN VAN ERNSTIG BEDREIGDE DIERSOORTEN 'CLEAN' NOCH 'FAIR' IS EN DAAROM NOT DONE.

alistisch achtten, schakelde de minister opnieuw deskundigen in om de uitkomst van de onderzoeken van IMARES en Vivion nog eens tegen het licht te houden: de commissie Eijsackers. Die vond in haar rapport *Streefbeeld Aal* de genoemde 4000 ton weliswaar niet realistisch, maar kenschetste het palingprobleem niettemin als zeer ernstig. In een interview met het dagblad Trouw van 23 maart 2009 wond voorzitter professor Herman Eijsackers er geen doekjes om: 'Een jaarlijkse sluiting van twee maanden is onontkoombaar; de vissers vangen anders hun eigen nalatenschap weg.'

De palingvissers waren ondertussen met een alternatief plan

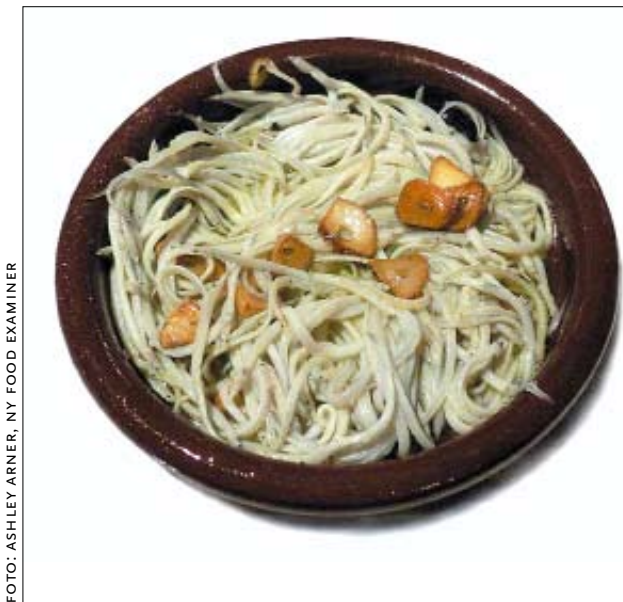


FOTO: ASHLEY ARNER, NY FOOD EXAMINER

gekomen waarin ze voorstelden om, in plaats van het visverbod, zelf schieraal in zee te gaan uitzetten: 160-170 ton, eenzelfde hoeveelheid die ze in die twee maanden zouden wegvangen. Na kritiek dat een groot deel van die schieraal door vervuiling te slecht van conditie zou zijn om de reis naar de paagronden te overleven werd in het plan opgenomen dat er tenminste 50 ton 'schone' schieraal bij moest zitten.

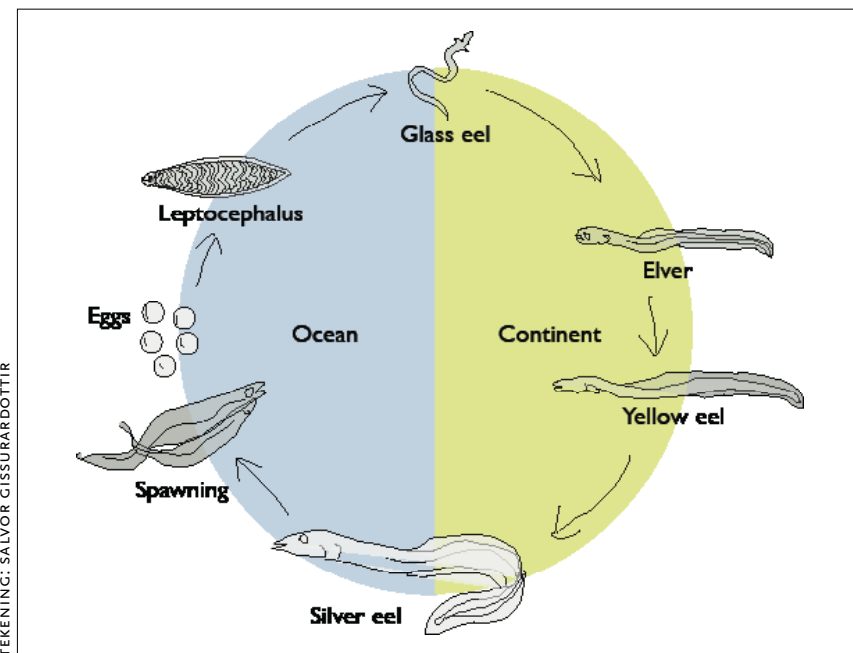
TWEDE KAMER Een tweede versie van Verburgs Beheerplan Aal werd een compromis: beroepsvissers zouden in augustus en september 50 ton schone schieraal in zee uitzetten, in ruil daarvoor zou het visverbod in september komen te vervallen; het visverbod in oktober zou nog eens 100 ton schieraal

in staat stellen te vertrekken; en de minister zou met 700.000 euro de vissers tegemoetkomen in de kosten van de uitzetting en als compensatie voor gederfde inkomsten.

Op 18 maart werd in de Tweede Kamer gestemd over het nieuwe Beheerplan Aal. Een meerderheid van CDA, PvdA, VVD, SP en SGP vond ook de ene overgebleven sluitingsmaand teveel, met als argument verlies van werkgelegenheid en het mogelijk verloren gaan van de palingvisserij als Nederlandse identiteit. Van het Beheerplan Aal was nu alleen de uitzet in zee door beroepsvissers van 157 ton schieraal (waarvan 50 ton 'schoon') overgebleven.

De 'coalitie' van natuurbeschermingsorganisaties reageerde teleurgesteld, evenals Groen Links en de Partij voor de Dieren. Het WNF, Sportvisserij Nederland en Stichting de Noordzee wezen met een advertentie in landelijke dagbladen politici op hun verantwoordelijkheid. Ook wetenschappers uitten hun verbazing. Eijsackers: 'Hoe het kan dat onze keiharde informatie niet doordringt bij de Kamerleden? Uit wetenschappelijk oogpunt is dit volstrekt onvoldoende.' (De Volkskrant 25 maart 2009)

EU De Europese Commissie had ondertussen ook niet stilgezeten. De paling is immers geen uniek Nederlands maar een Europees probleem. In juli 2007 was al de EU Aalverordening uitgevaardigd, die de lidstaten verplichtte vóór 1 juli 2009 met een managementplan te komen op straffe van halvering van de visserij. Vastgesteld zou moeten zijn hoeveel schieraal er in een fictieve gezonde situatie (dus zonder vervuiling, hindernissen enzovoorts) uit het betreffende land zou kunnen vertrekken; het doel van het managementplan moest zijn dat in de werke-



- 1) Levenscyclus van de paling.
- 2) Glasalen beklimmen rotswand.



FOTO: TAUNTON RIVER JOURNAL



FOTO: UWE KILS

DE EUROPESE PALING OF AAL (ANGUILLA ANGUILLA) IS EEN MYSTERIEUZE TREKVIS MET EEN BIJZONDER VOORTPLANTINGSRITUEEL. IEDERE PALING WORDT GEBOREN IN DE SARGASSOZEE, TER HOOGTE VAN DE BERMUDA-EILANDEN. DE KLEINE LARFJES (LEPTOCEPHALUS) DRIJVEN MET DE GOLFSTROOM MEE. AANGEKOMEN BIJ DE EUROPESE KUSTEN ZIJN ZE ONGEVEER ZES CENTIMETER GROOT, EN DOORZICHTIG. ZE HETEN DAN GLASAAL. EENMAAL IN HET BINNENWATER KRIJGEN ZE PIGMENT (RODE AAL) EN NEMEN IN LENGTE EN GEWICHT TOE. GESLACHTSRIJPE PALINGEN HETEN SCHIERAAL: ZE KRIJGEN DAN EEN IETS ANDER UITERLIJK (ZILVERACHTIGE GLANS), EN BEGINNEN AAN DE TREK NAAR HUN GEBOORTEGROND, EEN REIS VAN ZO'N 6000 KILOMETER. NA DE PAAI ALDAAR STERVEN ZE.

- 1) 'Angulas'. Babypalingen met knoflook, pepers en olijfolie, specialiteit uit Spaans Baskenland.
- 2) Leptocephalus.

lijke situatie dan tenminste 40% van dat aantal kan ontsnappen. De coalitie stelde dat het nieuwe Beheerplan Aal niet aan die Brusselse eis voldeed en kaartte dit aan bij Eurocommissaris Joe Borg. Deze vond dat het Beheerplan Aal vergeleken met plannen van andere landen weinig maatregelen bevatte om de palingvangst te beperken, en vroeg de minister om meer informatie. De kritiek van Borg was voor het Kamerlid Dibi (Groen Links) mede aanleiding voor kamervragen.

Inmiddels heeft de internationale organisatie van mariene biologen ICES in opdracht van de EU het Beheerplan Aal beoordeeld en definitief afgekeurd. Het streefbeeld is in dat plan volgens ICES te laag ingeschat. 'Alleen een forse vermindering van de visserij-inspanning is een reële optie om een herstel van het aalbestand te realiseren', aldus ICES. De minister heeft naar aanleiding hiervan in juli 2009 het Beheerplan Aal drastisch gewijzigd: in 2009 komt er een visverbod van twee maanden (oktober en november) en vanaf 2010 zelfs drie maanden (september oktober en november). Het uitzetten van schieraal door beroepsvisser is van de baan, de 700.000 euro compensatie blijft.

De beroepsvisser hebben met ontzetting op de nieuwe plannen gereageerd, en een 'noodkreet' naar premier Balkenende gestuurd. Bovendien hebben ze inzage geëist in het ICES-rapport, dat door minister Verburg inmiddels is vrijgegeven. De 'coalitie' heeft de plannen 'een stap in de goede richting' genoemd. Het nieuwe Beheerplan Aal moet overigens nog goedgekeurd worden door de EU. Op 10 september heeft een meerderheid van de Tweede Kamer de minister verzocht als nog te proberen het alternatieve plan van de vissers in Brussel geaccepteerd te krijgen. Verburg weigert dit.

WAT MOET SLOW FOOD NEDERLAND DOEN? Het ziet er naar uit dat deze 'palingsoap' nog lang niet ophoudt. Terwijl haast geboden is, want zoals culinair journaliste Loethe Olthuis het in de Volkskrant van 3 juni 2009 formuleerde, is het voor de paling 'vijf voor twaalf', en dan geen vijf minuten maar vijf seconden. De paling staat op de Rode Lijst van de International Union for the Conservation of Nature (IUCN) in de categorie 'critically endangered'; de categorie die daarop volgt is 'extinct in the wild'.

Het wordt hoog tijd dat Slow Food Nederland zich actief aansluit bij de coalitie van palingbeschermers, en met hen het voortouw neemt om de politiek te bewegen zinvolle beschermingsmaatregelen te nemen. Daarnaast moet Slow Food Nederland een duidelijk signaal afgeven dat het eten van ernstig bedreigde diersoorten 'clean' noch 'fair' is en daarom *not done*. Slow Food Italië deed dat al door de paling te weren van de Slow Fish-beurs in Genua. Veel ernstig bedreigde diersoorten bevinden zich in de categorie vis, en het ware Slow Food-lid

zal de Viswijzer of de Goede Visgids bij het boodschappen doen wel op zak hebben, zo niet uit het hoofd kennen. Op basis daarvan weet hij of zij inmiddels dat behalve de paling ook tenminste de Atlantische heilbot, de blauwvintonijn en de steurkaviaar uit de keuken verbannen moeten worden. Voor sommige andere bedreigde vissoorten zijn misschien nog 'groene' en 'duurzame' alternatieven; bij de paling is dat hoe dan ook niet het geval. Helaas is dat bij het grote publiek nog maar amper bekend. Men wil er niet aan, vanwege de vernoemde Hollandse identiteit, de geringe 'aaibaarheid' van het dier, en natuurlijk ook vanwege het feit dat die paling, eenmaal correct toebereid, inderdaad onvergelijkbaar lekker smaakt. Dus liggen bij Albert Heijn nog steeds maar liefst twee soorten gerookte paling naast elkaar, keurig voorzien van *greenwashing* stickers ('wij spannen ons in voor een duurzame visserij'). Het wordt tijd dat iedereen die iets met Slow Food heeft ervan doordrongen is dat in het geval van de paling het begrip *slow food* alleen maar kan betekenen: *no food*.

HERSTEL PALINGSTAND: BEDREIGINGEN EN KANSEN

BEDREIGINGEN

- Obstaten in het binnenwater tijdens de trek: waterkrachtcentrales, stuwen, dijken, dammen
- Nog onbegrepen omstandigheden op zee die trek en voortplanting hinderen
- Klimaatverandering
- Slechte waterkwaliteit
- Opeenhoping van pcb's, dioxines, zware metalen, insecticiden, brandvertragers, medicijnresten in vetweefsel
- Toename van geboorte- en embryonale afwijkingen
- Vetafname bij volwassen palingen (lichaamsvet is nodig voor verbranding tijdens de trek)
- Wegvangen door aalscholvers (omstreden)
- Stroperij
- Grootste bedreiging: de visserij in het algemeen en de glas-aalvisserij in het bijzonder

KANSEN VOOR HERSTEL

- Verbetering waterkwaliteit, ook in EU-verband (EU Water Framework Directive/Kaderrichtlijn Water)
- Aanleg vispassages: er komen er steeds meer
- Uitzet schieraal in zee door beroepsvisser
- Terugzetverplichting voor sportvissers (ingevoerd in 2009)
- Al dan niet tijdelijk vangstverbod, ook in EU-verband
- Ontmoediging palingconsumptie

DOOR EWOUT FERNHOUT

—
OP EEN ZONNIGE DAG TIJDENS EEN FIETSTOCHTJE KOCHT IK ENKELE

JAREN GELEDEN EEN GANZENEI BIJ DE BOER. ZO'N TROFEE STOP JE NATUURLIJK NIET ZOMAAR IN EEN PANNENKOEK, DIE VERDIENT EEN BIJZONDERE BEREIDING. EIEREN ZIJN EEN CADEAUTJE VAN DE NATUUR. OERSIMPEL VAN VORM EN INHOUD, VERSCHRIKKELIJK VOEDZAAM, EN IN AL ZIJN EENVOUD FASCINEREND MOOI OM NAAR DE KIJKEN. DAT GELDT NET ZO GOED VOOR 'DOODGEWONE' KIPPENEIEREN.

Je kunt je bijna niet voorstellen hoe we het ooit zonder deden, terwijl het toch tot de tweede helft van de negentiende eeuw duurde voordat kippen een beetje algemeen werden gerekend op boerderijen in Nederland. Voor die tijd was het vooral iets voor adellijken, zo schrijven de boeken. Gek eigenlijk, want kippen zijn ideale dieren om snijafval en andere etensresten om te zetten in lekker eten, niets adellijks aan.

Eieren eet je het best vers, maar tegen de tijd dat ze in de supermarkt liggen hebben ze er al vaak een week of twee op zitten. Als je wilt weten hoe oud de eieren zijn, trek je vier weken van de houdbaarheidsdatum af, dan heb je bij benadering de legdatum. Je schrikt er soms van. Als ik de kans krijg, neem ik daarom een doosje mee van de boer of de kinderboerderij. Soms vind je er, zoals ik, een ei van een gans of een eend bij - meenemen! Maar als je er geen panenkoeken van bakt, hoe laat je zo'n ei dan wel tot zijn recht komen?

Ik vroeg het me af met het ganzenei in mijn handen. Ik had al eens eerder gelezen over het langzaam garen van eieren bij 68 graden Celcius (een uur lang!), wat bijzonder lekkere resultaten zou moeten geven. Het klinkt wat raar, eieren garen bij 68 graden, maar dat is de temperatuur waarbij eigeel stolt.

Eiwit stolt al bij 63 graden. Een ei bij deze temperatuur gekookt is boterzacht en toch gaar, met een zalvende dooier die alle droge, hardgekookte eieren ver achter zich laat. Maar daar moet je 'm wel een uur voor op 68 graden kunnen houden. In chique restaurants doen ze dat met een duur apparaat, de Roner. Als student had ik daar geen geld voor, dus bedacht ik een alternatieve huis-tuin-en-keuken methode, waar je alleen een goede thermometer en een thermoskan voor nodig hebt.

In een doodgewone pan verwarm je de eieren in water tot 70 graden (vergeet niet een gaatje te prikken). Goed opletten, want het water mag beslist niet te heet worden! Doe de eieren voorzichtig over in een grote thermoskan of gamel, dan snel het hete water erbij en de dop erop. Een uur later is het water een paar graden afgekoeld, en het ei perfect gekookt. Eet smakelijk!

PS Mocht je je zorgen maken over de voedselveiligheid, dan kan ik je geruststellen: Een ei hoeft geen 100 graden te worden om bacterievrij te zijn, bij 65 graden zijn de gevaarlijke bacteriën in een kwartiertje dood.

WAT IS LEKKER? OP VERKENNING IN DE WERELD VAN DE SMAAK.

IN SLOWFOOD ZIJN WE BIJ VOORTDURING BEZIG MET WAT LEKKER IS, EN DAT ROEPT ALLERLEI VRAGEN OP. WAAR ZIJN LEKKERE DINGEN TE VINDEN? WANNEER ZIJN ZE OP HUN LEKKERST, EN HOE HOUD JE DE SMAAK HET BESTE VAST? HOE KOMT HET DAT WE ZO VAAK HETZELFDE LEKKER VINDEN? EN HOE WERKT ONZE SMAAK EIGENLIJK?