

**Waar oesters, daar feest. Zo is het voor de Fransman altijd geweest.**

**Maar hij is als de dood voor mysterieuze virusaanvallen.**

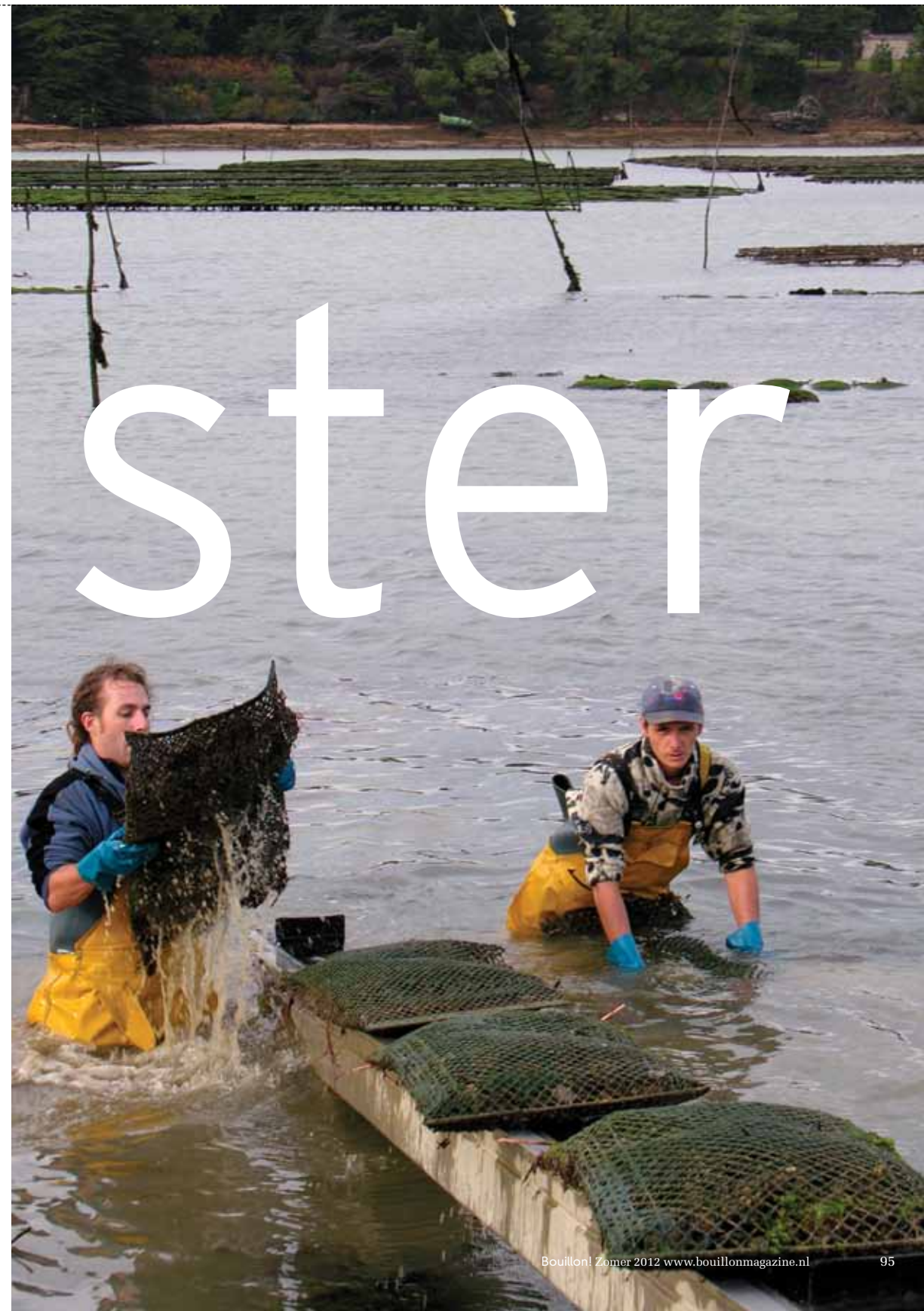
# Het Beest uit Zee bedreigt de oe

Wereldwijd is Frankrijk de vierde oesterproducent en in Europa domineert het land de markt. De kwekers heten er ostréiculteurs en je vindt ze langs zowel de Atlantische kust - het ruige Normandië en Bretagne en de meer toegankelijke zuidwestkust - als tussen Montpellier en de Spaanse grens.

Wie een Tour de Huître maakt, heeft niet alleen z'n mond maar ook z'n oren nodig: als een oesterkweker zich voor je opent, krijg je veel informatie voorgeschoteld. 'Voordat je een van mijn oesters aan je lippen zet, hebben wij er misschien wel tachtig handelingen mee uitgevoerd', vertelt de Bretonse kweker Ivan Selo. In het Mediterrane Bouzigues is een fototentoonstelling die de stoere vrouwen in de branche eert. 'Deze bedrijfstak zou niet kunnen overleven zonder hun geduldige handen.' Iedere

regio heeft zijn eigen kweekmethodes, afhankelijk van de getijden en het klimaat. Wat de Franse kwekers bindt, is hun liefde voor het product, maar helaas ook hun angst voor de dodelijke ziektes die de jonge oesters steeds weer bedreigen. Over dit Beest uit Zee zwijgen ze maar het liefst.

Selo (42) is vijfde generatie oesterkweker in de Golf van Morbihan, bij Pointe de Toulvern (Baden). Van april tot oktober neemt hij bezoekers mee het water op.



# ster



In een bootje met een geluidloze elektromotor brengt hij je in een half uurtje naar zijn oesterpark. 'Mijn werk lijkt op dat van een boer, alleen kan ik de helft van de tijd niet bij mijn producten', lacht hij. Zijn oesters zitten gevangen in zakken van plastic gaas, ongeveer honderd stuks per zak, die midden in het water op rekken liggen. Bij eb komen de zakken boven water en kunnen Ivan en zijn medewerkers er bij. De mannen dragen zeilbroeken tot onder hun oksels, springen in zee en beginnen de zakken te bekloppen en te keren. Zo zorgen ze er voor dat iedere oester de ruimte heeft om alle kanten op te groeien en een mooie schelp te produceren, laagje voor laagje. Het is zwaar werk: 'Wij hoeven 's avonds echts niet meer naar de sportschool,' zegt Selo.

De babyoesters - les naissains - zijn zo groot als een nagel en dobberen hun eerste maanden rond in een fijnmazig netje, dat met een touw aan een van de rekken vastzit. Een oester groeit alleen onder water. De uren dat het eb is, groeit hij dus niet. Selo: 'In de Middellandse Zee zijn de getijverschillen minder groot en blijven de oesters permanent onder water. Die oesters zijn vaak na een jaar al volgroeid, terwijl de onze pas na drie of vier jaar geschikt zijn voor consumptie.'

Mensen trekken wel eens bleek weg, wanneer ze beseffen dat ze een levend wezen naar binnen laten glijden. Selo: 'Ze vragen me of je een oester kapot moet kauwen, omdat hij anders misschien weer omhoog zwemt vanuit je maag... Maar een oester móet nog leven als je hem openmaakt. Je kunt dat controleren door na opening de oesterschelp leeg te laten lopen. Nee, dat is geen zonde: een



Ivan Selo en een van zijn mannen

gezonde oester laat de schaal binnen tien minuten weer vollopen. Een oester voedt zich met plankton. Hij zeeft wel tien liter zeewater per uur. Als mijn oesters bij eb droogvallen, zie je ze straaltjes water uitspuiten. Een verse oester zit vol met water en vult zijn schelp gemakkelijk nog een keer.

En als je ook maar een seconde twijfelt over de versheid of eetbaarheid van een oester, gooi hem dan weg. Net als je bij mosselen doet. Want voor een deel zit dat hele probleem van *ziek worden van schelpdieren* tussen je oren.'

Selo kweekt de kromme oester of creuse. De klassieke Bretonse platte oester of belon is zeldzaam geworden, omdat dit type veel kwetsbaarder is voor ziektes en kou. De creuses worden vaak Japanse oesters genoemd. Vrijwel alle Europese

oesters stammen af van de Japanse, die veertig jaar geleden in Europa werden geïntroduceerd. Selo: 'In de jaren twintig gingen de inheemse Franse oesters dood door een virus en stapten we over op de sterkere Portugese. Eind jaren zestig legden deze oesters het loodje en schakelden we over op de Japanse. Dat ging lange tijd goed, maar sinds een paar jaar is er een virus dat steeds weer de jongere oesters doodt. Bij ons ook. Hup, een hele jaargang weg. Je moet je financiën goed op orde hebben om die klap op te vangen. En waar haal je nieuwe jonge oesters vandaan? Vanwege Fukushima kunnen we geen naissains uit Japan halen. Er wordt nu ook ingekocht in Zuid-Amerika. Halen we daarmee weer nieuwe problemen binnen?'

Selo tuurt over de baai, terwijl zijn mannen zakken met volgroeide creuses aan boord brengen. Aan de wal worden ze geselecteerd op grootte. Oesters die nog te klein zijn, gaan terug naar zee. De andere worden schoongespoeld en per formaat stevig ingepakt, zodat de schelpen niet opengaan: een nummer 5 is een kleintje, een nummer 0 een forse jongen.

Alhoewel jongen: oesters zijn hermafrodiet en hebben beide geslachtsorganen. In het eerste jaar spuiten ze meestal zaad, de jaren daarna worden de vrouwelijke geslachtsorganen actief en zorgen voor eitjes. Vanaf mei, wanneer de temperatuur stijgt, zijn de oesters een paar maanden lang in de weer met voortplanten. Ze scheiden dan een melkachtige substantie af: *elles sont laiteuses*. Die melk geeft de seksueel actieve oesters een zoetere smaak, die door veel consumenten niet wordt gewaardeerd. Zij wachten liever tot de oesters gekalmeerd zijn. Om 's zomers de vele toeristen toch te kunnen bedienen, is een aseksuele oester ontwikkeld, de triploïde. Deze mist een paar chromosomen, is onvruchtbaar en nooit laiteuse. De triploïdes zijn niet genetisch gemanipuleerd in de strikte zin van het woord, zo heeft de Franse overheid geoordeeld (ahum) en mogen daarom zonder verdere aanduiding verhandeld worden.





Dat deze nieuwe oestersoort zich niet kan voortplanten, is niet zo'n probleem, want de meeste kwekers kopen hun oesterlarven sowieso in bij gespecialiseerde kweekbedrijven. Naissains believe zich in het wild namelijk niet graag ergens op vast te zetten (op bijvoorbeeld andere oesters, dakpannen of plastic buizen) en zijn dus lastig te verzamelen. Langs de Franse kust zijn er maar een paar natuurlijke plekken waar het lukt om jonge oesters te oogsten, zoals in de baaien net ten noorden van de monding van de Gironde. Er wordt heel wat afgereden met de jonge kweek. Oesterkwekers aan de Atlantische kust geven *hun* jonkies soms eerst een half jaartje een warme start in de Middellandse Zee, voordat ze in de koudere Bretonse of Normandische wateren verder volwassen worden. Volgroeid worden ze geaffineerd in claires, ondiepe kleiige bassins, soms oude zoutpannen, die in verbinding staan met de zee en waarin de oester een maand of langer nog meer smaak opdoet. Afhankelijk van de duur en de omstandigheden van de affinage krijgen de oesters het predicaat fines de claire, spéciales de claire of zelfs spéciales pousse en claire (na minstens 4 maanden en met niet meer dan tien oesters per vierkante meter). Soms zit in zo'n claire een bepaalde alg, die de oesters een groenere kleur geeft.

En dan ligt ook nog de goudbrasem of dorade op de loer. Met zijn sterke kaken maakt deze vis confetti van een jonge oester. Of de mooie zeester. Die vouwt zich om een oester heen, wurmt de schelp open, brengt zijn maag naar binnen en slobbert de oester leeg. Staan

wij te hannesen met messen om zo'n oester op te krijgen, zo kan het dus ook!

Selo kreeg in zijn jeugd vooral platte oesters te eten, die je aan het scharnier aan de onderkant openmaakt. De stoere Breton maakt zijn creuses daarom ook op die lastige plek open. Knap! Maar het kordate meisje van de messenwinkel in het pittoreske Vannes legt uit dat dat machogedoe is. Een kromme oester maak je halverwege aan de zijkant open. Een ober aan de andere kant van het land, aan de binnenzee van Thau, heeft nog preciezere instructies. Zet het oestermes halverwege de zijkant van de oester en ga dan een vingerdikte omhoog: precies daar zit de sluitspier. Wrik en draai de oester en het mes vervolgens tegelijkertijd tegen elkaar in. Verwijder de deksel, laat eerst het overtollige vocht weglopen en snij dan pas de oester los van de schelp. Deze ober werkt in Bouzigues, bij restaurant Le Marin. Zo'n typisch zondagmiddagrestaurant waar onberispelijk gewatergolfde besjes enorme schalen fruits de mer wegwerken en daarna net zo gemakkelijk nog een biefstuk bestellen. Misschien hebben ze wel gewerkt in de sector. Het museum van Bouzigues laat zien hoe arbeidsintensief de oesterkweek ter plekke is. De oesters worden stuk voor stuk met cementpasta vastgeplakt aan vijf meter lange touwen, die men vervolgens aan een soort waslijnen (tables) in zee ophangt. Na de oogst moet het cement weer worden afgebikt. Le Marin is eigendom van ostréiculteur Bertrand David, die met zijn schip Le Bleu Marin belangstellenden naar zijn





oesterpark vaart, zelfs midden in de winter. Hij laat zien hoe het systeem met de touwen werkt en hoe ook hier de dorade huishoudt. De onderste meters van sommige touwen zijn helemaal kaalgevreten.

David heeft toch al geen geluk, want hij mag die dag niet oogsten: door overvloedige regenval is er de dagen voor ons bezoek veel zoet, vervuild water uit alle beekjes en afwateringen de binnenzee ingestroomd en het risico bestaat dat de oesters vol viezigheid zitten. 'Ziektes, regelgeving, de onzekerheid: oesters kweken is een zwaar vak. Wij hebben gelukkig ons eigen restaurant met bijna dertigduizend gasten per jaar. Heel wat klanten maken ook het tochtje met onze boot. Dat helpt om het hoofd boven water te houden. Veel collega oesterkwekers houden het voor gezien.'

Welke oesters hijzelf het lekkerst vindt? 'Die Zeeuwse van jullie, die zijn in ieder geval pas terrible (dat lijkt oké, maar het is een eufemisme en betekent feitelijk: niet veel soeps). Ik koop ze 's winters wel eens in, als onze eigen productie tekortschiet, maar de reacties van onze klanten zijn niet mals. Donkere schelpen, weinig vlees. Die Zeeuwse liggen op de bodem van de zee: wat is daar nou te eten voor zo'n beestje? Enfin, per saldo gaat het niet om de smaak - smaken verschillen - maar om de kwaliteit. De onze zijn wat zilter dan andere Middellandse Zee-oesters en zeker dan die uit de Atlantische Oceaan. Onze binnenzee is warmer, we hebben meer verdamping en dus wat zouter water. Als je een erg hoge bloeddruk hebt, moet je daar misschien op letten. Maar verder: mensen, geniet ervan. Casanova at er vijftig per dag. En we weten nog steeds wie hij is.'

[www.bretagne-vakantie.com](http://www.bretagne-vakantie.com)  
[www.languedoc.com](http://www.languedoc.com)  
[www.aurythmedesmarees.fr](http://www.aurythmedesmarees.fr)

tekst **Will Jansen** | foto's **Pieter Ouddeken, Stenden Hogeschool**

In september viert de opleiding International Hospitality Management van de Stenden Hogeschool in Leeuwarden het feit dat ze alweer een kwart eeuw hoog niveau horeca-onderwijs geven, toonzettende praktijkopleidingen met een vleugje passie. Met de benoeming van Peter Klosse als lector Gastronomie is een nieuwe stap gezet naar verdere professionalisering, met de neus richting duurzaamheid en doelgericht onderzoek. Volbloed praktijkman Albert Kooy, die de studenten aan het koken moet krijgen, neemt met zijn E-nummerloze New Dutch Cuisine stevige standpunten in en wil nog meer. Dat past bij de ambities van Stenden.



# Stenden Hogeschool

25 jaar toonzettend