

Stille sneeuw  
en knusse hutten  
in Prättigau

46



## Veel files verwacht door wintersporters

De ANWB verwacht veel files door wintersporters op reis. In Zuid-Duitsland zal het vastlopen rond München, op de A8 richting Salzburg en de A93 richting Innsbruck. In Oostenrijk wordt het druk in Tirol, Salzburgerland en Vorarlberg. In Zwitserland is er kans op files op de A6/A8 Bern-Interlaken en de A13 Sargans-Bellinzona.

## Bijzondere vakanties in Beurs van Berlage

Zaterdag 7 en zondag 8 januari is in de Beurs van Berlage de eerste 'Amsterdamse Vakantiebeurs voor Bijzondere Reizen'. Het accent ligt op bijzondere reizen, van kloosterwandelingen door Limburg en Brabant tot kamelen- en yaktochten in Binnen-Mongolië en Tibet en culturele vakanties in Oman. [www.vakantiebeursamsterdam.nl](http://www.vakantiebeursamsterdam.nl)

# reizen

# Geen feest zonder oesters

Zoals de oliebol niet mag ontbreken op een Nederlandse oudejaarsavond, zo is het voor een Fransman geen feest zonder oesters. Wie wil weten hoe zo'n schelpdier groeit, kan een heerlijke Tour de France maken.

tekst en foto's RENATE VAN DER BAS

**W**ereldwijd is Frankrijk de vierde oesterproducent en in Europa domineert het land de markt. De kwekers, *ostréiculteurs*, vind je langs zowel de Atlantische kust – het ruige Normandië en Bretagne en de toegankelijke zuidwestkust – als de Middellandse Zeekust, vooral tussen Montpellier en Spanje.

Denk niet dat zo'n oestertrip een snoepreisje is: als een oesterkweker zich voor je opent, krijg je een enorme hoeveelheid informatie voorgeschoteld, waardoor zo'n reis ook bijzonder leerzaam wordt. "Voordat je één van mijn oesters aan je lippen zet, hebben wij er misschien wel tachtig handelingen mee uitgevoerd," vertelt bijvoorbeeld een

kweker in Bretagne. 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."

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

De Breton Ivan Selo (42) is de vijfde generatie in zijn familie die zijn brood verdient met het kweken van oesters in de golf van Morbihan, bij Pointe de Toulvern (Baden). Van het voorjaar tot het najaar neemt hij graag bezoekers mee het water op:

in een bootje met elektromotor brengt hij je in een klein halfuurtje naar zijn oesterpark.

"Mijn werk lijkt in sommige opzichten op dat van een boer, alleen kan ik de helft van de tijd niet bij mijn producten," lacht hij. De oesters zitten gevangen in zakken van plastic gaas, ongeveer honderd stuks per zak, die in het water op rekken liggen. Bij eb komen de zakken boven water en kunnen Ivan en zijn medewerkers erbij.

De stoere mannen dragen zeilbroeken tot onder hun oksels, springen in zee en beginnen de zakken te bekloppen en te keren. Zo zorgen ze ervoor dat elke oester de ruimte heeft om alle kanten op te groeien en een mooie schelp te produceren, laagje voor laagje. De babyoesters, *les naissains*, zijn zo groot als een nagel en dobberen rond in een fijnmazig netje, dat met een touw aan de rekken vastzit.

Alleen als een oester onder water zit, kan hij eten en groeien. Als het eb is, groeit een oester dus niet. Ivan: "In de Middellandse Zee zijn de getijdenverschillen veel minder groot en blijven de oesters permanent onder water. Daarom zijn die vaak na een jaar al volgroeid, terwijl de onze pas na drie of vier jaar groot genoeg zijn voor consumptie."

Mensen trekken wel eens bleek weg wanneer ze beseffen dat ze een levend wezen naar binnen laten glijden. Ivan Selo: "Een oudere dame vroeg mij heel serieus of het waar is dat je een oester kapot moet kauwen, omdat hij anders misschien weer omhoog zwemt vanuit je maag. Ha ha! Als je hem levend naar binnen laat glijden, overleeft hij het heus niet lang. Het gebruik van je kiezen is facultatief: de grootte van het beest speelt hierbij een rol en verder moet je doen wat je zelf lekker vindt."

"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 niet zonde: als een oester levend en gezond is, laat hij de schaal binnen tien minuten weer vollopen."

**D**e oester voedt zich door plankton uit zeewater te zeven. Hij verwerkt wel tien liter zeewater per uur: als mijn oesters bij eb boven water komen, zie je ze straaltjes water spuiten. Een vers geoogste oester zit nog vol met water en zal niet snel droogstaan. Maar ik zeg altijd: als je ook maar een seconde twijfelt over de versheid of eetbaarheid van een oester, gooi hem dan gewoon weg.



Gezicht op Bouzigues, onder Montpellier.





Een mooi plateau fruits de mer: oesters, mosselen en garnalen.



Oesters oogsten is zwaar, absoluut niet-glamoreus werk.

Net als je bij mosselen doet. Voor een deel zit dat hele probleem van ‘ziek worden van schelpdieren’ tussen je oren.”

Selo kweekt met name de kromme oester of creuse. De klassieke Bretonse platte oester of belon is zeldzaam geworden, omdat die veel kwetsbaarder is voor ziektes en kou.

Creuses worden wel Japanse oesters genoemd: de meeste Europese oesters stammen af van de Japanse oesters, die hier in de jaren zestig en zeventig werden geïntroduceerd nadat de inheemse oesterpopulatie grotendeels was gestorven aan ziektes.

Zakken met volgroeide creuses worden via een transportbandje aan boord van platbodems gebracht en in de loods van Selo's bedrijf via een videocamera 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 nr 5 is een kleintje, een nr 0 een forse jongen.

Alhoewel, een jongen: oesters zijn hermafrodit en hebben beide soorten geslachtsorganen. In het eerste jaar spuiten ze meestal zaad, de jaren daarna worden de vrouwelijke geslachtsorganen actief en zorgen

ze voor eitjes. Vanaf mei, wanneer de temperatuur stijgt, zijn de oesters een paar maanden lang driftig in de weer met voortplanten. Ze groeien minder hard en scheiden 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

## De dorade maakt confetti van de jonge oesters

R weer in de maand is en de oesters gekalmeerd zijn.

Om 's zomers de vele toeristen aan de Franse kusten toch te kunnen bedienen, is een aseksuele oester ontwikkeld: de zogeheten triploïde. Deze mist een paar chromosomen, is onvruchtbaar en nooit *laiteuse*. Dat deze oestersoort zich niet kan voortplanten, is voor de kwekers niet zo'n probleem: de meesten

moeten hun oesterlarven sowieso inkopen bij speciale kweekbedrijven. Er zijn namelijk maar een paar plaatsen aan de Franse kust waar de *naissains* het believen om zich na hun conceptie ergens op vast te zetten (op bijvoorbeeld andere oesters, dakpannen of plastic buizen) en zo verzameld te kunnen worden. De triploïdes zijn niet genetisch gemanipuleerd in de strikte zin van het woord en mogen daarom zonder verdere aanduiding verhandeld worden.

De goudbrasem of dorade is geen vriend van de oesterkweker: met zijn sterke kaken maakt deze vis van een jonge oester confetti, vertelt Ivan Selo. Ook de zeester kan hij wel schieten: die vouwt zich om een oester heen, wurmt de schelp open en slobbert de oester leeg. Staan wij te hannesen met messen om zo'n oester op te krijgen, maar zo kan het dus ook!

Ivan kreeg in zijn jeugd vooral platte oesters te eten, die je aan het scharnier aan de onderkant openmaakt. Hij maakt zijn creuses daarom ook op die plek open. Knap! Maar het kordate meisje van de messenwinkel in het pittoreske stadje Vannes legt uit dat dat machogedoe is: een kromme oester maak je aan de zijkant open, halverwege.

En ober aan de andere kant van het land, aan de binnen-zee van Thau, heeft nog preciezere instructies. Zet het oester-mes halverwege de zijkant van de oester en ga dan een vingerdikte omhoog: daar zit de sluitspier. Wrik en draai de oester en het mes tegelijk tegen elkaar in. Verwijder de deksel, laat het overtollige vocht wegllopen en snijd dan de oester los.

Deze ober werkt in Bouzigues, in restaurant Le Marin, zo'n typisch zondagmiddagrestaurant waar onberispelijk gewatervogel besjes enorme schalen *fruits de mer* wegwerken en daarna net zo gemakkelijk nog een biefstuk bestellen.

Misschien hebben deze oude dames wel gewerkt in de sector: het museum van Bouzigues laat zien hoe arbeidsintensief de oesterkweek ter plekke is. De oesters worden namelijk stuk voor stuk met cementpasta vastgeplakt aan vijf meter lange touwen, die vervolgens aan een soort waslijnen (*tables*) in zee worden opgehangen. Na de oogst moet van al die oesters het cement weer worden afgebikt.

Le Marin is eigendom van 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.

Welke oesters hij het lekkerst vindt? Bertrand maakt van zijn hart geen moordkuil. “Die Zeeuwse van jullie zijn in elk geval 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 dan ook op de bodem van de zee: wat is daar nou te eten voor zo'n beestje? Enfin, per saldo gaat niet om smaak, smaken verschillen, maar om kwaliteit. We willen gezonde, mooi gevulde oesters produceren. 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.bretagne35.com](http://www.bretagne35.com)  
[www.sunfrance.com](http://www.sunfrance.com)  
[www.languedoc.com](http://www.languedoc.com)  
[www.aurythmedesmarees.fr](http://www.aurythmedesmarees.fr)

