



Factsheet Hollandse garnaal | de kleine smaakmaker

September 2018, de 'maand van de Hollandse garnaal'

De Hollandse garnaal is lekker, lokaal én verantwoord. Ook met een bescheiden hoeveelheid van deze kleine smaakmaker kun je eindeloos variëren en voeg je aan verrassend veel gerechten een smaakexplosie toe.

Lekker én gevarieerd

De Hollandse garnaal is een veelzijdige kleine smaakmaker die rechtstreeks uit onze eigen Noordzee komt. *There's nothing wrong with being small.* En zo is het maar net! De Hollandse garnaal bewijst dit keer op keer. 'Onze' Hollandse garnaal staat, in binnen- én buitenland, vooral bekend om zijn krachtige zilte en romige lichtzoete smaak en malse, stevige structuur. Met deze eigenschappen steekt hij met kop en schouders uit boven zijn soortgenoten. Waar een klein schaaldiertje groot in kan zijn. En omdat 'ie zo uitgesproken is, heb je aan een kleine hoeveelheid genoeg. Ook met een handje van deze Hollandse held kun je eindeloos variëren en voeg je een ware smaakexplosie toe aan je gerecht.

De Hollandse garnaal is klein van stuk, reuze lekker en een alleskunner omdat hij aan veel gerechten nét dat beetje extra toevoegt. In de maand september krijgt deze kleine smaakmaker het podium dat hij verdient en laten we graag zien hoe veelzijdig hij eigenlijk is. Ontdek lekkere en gevarieerde recepten en zet hem bijvoorbeeld ook eens tijdens de lunch of borrel op het menu. De kleine smaakmaker komt namelijk bijzonder goed tot zijn recht in salades, op een toastje, in pasta's, in soepen of wokschotels. Je kunt er bovendien, ongeacht het seizoen, eindeloos mee experimenteren want Hollandse garnalen zijn het hele jaar door verkrijgbaar in de viswinkel en de supermarkt.

Feitjes over de Hollandse garnaal

- De Hollandse garnaal is grijsbruin van kleur en heeft een afgeplat lichaam. De maximale lengte is 8 cm. Aan boord van de visser worden ze direct gekookt en krijgen ze een roze kleurtje en de kromme vorm.
- De Hollandse garnalen die we in de winkel kopen, zijn al gekookt. Voor warme gerechten hoeven ze dus alleen nog maar even opgewarmd te worden. Zo kort mogelijk, want anders worden ze droog en taai.
- De Hollandse garnaal heeft in elk land verschillende namen. In Nederland heet ze soms ook Noordzeegarnaal of 'grijze garnaal' genoemd, in Duitsland 'Krabbe', 'Granat', 'Porre' of 'Knat', en in Denemarken „SEF“ of „CES“.
- Jaarlijks vangen Europese garnalenvissers tussen de 32.000 en 35.000 ton Hollandse garnaal. Maar liefst 54% daarvan is voor Belgische consumptie.
- Mannelijke Hollandse garnalen zijn alleen in hun jeugd stadium een mannetje. Nadat ze een keer geslachtsgemeenschap hebben gehad veranderen ze in een vrouwtje. Er zijn ook garnalen die van het begin af aan vrouwtje zijn. De wijfjes leggen twee á drie keer per jaar eitjes.

- De Hollandse garnaal wordt gegeten van Frankrijk tot Denemarken, maar het grootste deel gaat naar de Belgische markt. Daar worden er nationale delicatessen als ‘garnaalkrokot’ en ‘Tomate crevette’ van gemaakt.

| Hollandse garnaal Paspoort | | |
|--|--|---|
| Naam Hollandse garnaal (Crangon crangon) | Verspreiding Langs de Noordzeekust. | Kleur Grijsbruin van kleur en heeft een afgeplat lichaam. |
| Lengte Max. 8 cm. | Leefgebied In kustwateren met een zanderige tot slibberige ondergrond. | Familie Zandgarnalen. |
| Voedsel Plantaardig materiaal, aas evenals prooidieren en borstelwormen. | Populatie Variabel (afhankelijk van omgevingsfactoren zoals temperatuur en aanwezigheid van roofvissen). | |
| Levenscyclus Wordt max. 3 jaar. | | |



Pellen als een pro – hoe pel je Hollandse garnalen?

Ga je voor de overtreffende trap van een ultieme smaakbeleving? Pel Hollandse garnalen dan eens zelf en ervaar hoe makkelijk en leuk dat eigenlijk is. Het wordt al helemaal een koud kunstje met deze tips. Voor je het weet, kun je pellen als een pro.

1. Houd de kleine smaakmaker met één hand bij z'n kop terwijl je met je andere hand het lijfje vasthoudt.
2. Druk de garnaal 'in elkaar'.
3. Draai bij de derde 'schub' het lijfje een kwartslag om. Nu kun je gemakkelijk de schubben van het lijfje verwijderen.
4. Als laatste trek je ook het kopje eraf. Voilà, je kunt pellen als een pro en het grote genieten kan beginnen!

Tip: gooi de schalen vervolgens niet linea recta in de prullenbak. Daarvan trek je namelijk een overheerlijke bouillon, de perfecte basis voor een risotto of zelfgemaakte soep.

Garnalen pellen

Vroeger werden stapels Hollandse garnalen door de vrouwen van de vissers gepeld in de eigen huiskamer. Het was een gezellige bezigheid voor de dames die zo geroutineerd waren dat ze zonder te kijken en in een bizar tempo op een avond kilo's garnalen pelden, terwijl ze gezellig bij kletsten. Door verscherpte hygiëne-eisen en de hoge loonkosten werden garnalen vervolgens niet meer in Nederland gepeld, maar werden ze naar grote professionele pelstations gebracht .

Het pellen van de garnalen vindt voornamelijk in Marokko plaats. Hier worden de garnalen volgens de strenge Nederlandse normen gepeld. Elke week rijden vrachtwagens heen en weer met onder geconditioneerde omstandigheden bewaarde garnalen. Per jaar komt vanuit de pelcentra ongeveer negen miljoen kilo gepelde Hollandse garnalen terug naar de verwerkende bedrijven in Nederland.

De Hollandse garnaal is klein en daarom heel moeilijk machinaal te pellen. Al decennialang wordt getracht om een pelmachine te ontwikkelen, die de garnalen in eigen land kan pellen. Een machine dat zo'n heel kleine garnaal weet te ontmantelen, die dan via een 'lopende band' op de juiste manier (met kop naar voren of juist niet) de machine in gaat, waarbij het verschil in grootte geen probleem vormt, dat blijkt een enorme uitdaging. Sinds enkele jaren functioneren in Nederland de eerste pelmachines. Deze machines worden door de 'Willy Wortels' nog geheimgehouden. De verwerkingscapaciteit is nog relatief laag, waardoor de machinaal gepelde

garnalen in Nederland hun weg nu nog voornamelijk vinden naar het topsegment van de horeca. De innovatie biedt zeker positieve verwachtingen om straks veel meer aangelande Hollandse garnalen direct in eigen land te kunnen verwerken en op de markt brengen.

Vangst

Belangrijkste vangstperiode voor de Hollandse garnaal is het najaar. Naast langs de Nederlandse kust worden de garnalen ook in de zand- en slibbodems van de Waddenzee en Zeeuwse kustwateren gevangen.

De visserij op Hollandse garnalen vindt plaats met relatief kleine vissersvaartuigen (18-24 meter lang) die zijn uitgerust met speciale garnalenvistuigen (de garnalenkor). De gevangen garnalen worden vervolgens aan boord gespoeld en gesorteerd (gezeefd). De garnalen worden daarna aan boord gekookt. Ze krijgen dan hun roze/rode kleur.



Lokaal én verantwoord

Naast de allerlekkerste, is de Hollandse garnaal ook nog eens een verantwoord en lokaal product. Sinds eind 2017 is de kleine smaakmaker namelijk MSC-gecertificeerd. Als consument weet je dat de Hollandse garnalen die je met MSC-logo koopt op verantwoorde manier zijn bevist en dat de herkomst traceerbaar is. Dat de garnalenvissers het MSC-keurmerk dragen, is winst voor de garnalensector, winst voor de consument én winst voor de natuur. Zo kun jij genieten met een goed gevoel.

Trots drager van het MSC duurzaamheidscertificaat

Na jaren van onderzoek en overleg tussen de Duitse, Deense en Nederlandse sector, spraken vissers van ruim 400 garnalenkotters vrijwillig beperkende maatregelen af. Uiteindelijk leidde dit eind 2017 tot MSC-certificering.

Krachtenbundeling beschermt zeeleven

Vier jaar geleden bundelden de visserijsectoren uit de drie Waddenzeelands hun krachten. Ze schreven een beheerplan voor de gehele, grensoverschrijdende garnalenvisserij. Dat was een uitdaging. Europese regulering ontbrak en de drie landen hadden elk hun eigen kijk op beheer.

Desondanks was de sector vastberaden MSC-certificering te behalen omdat ze daarmee hun duurzaamheid konden aantonen, en omdat de consument hier om vraagt. Ze investeerde in het opzetten en uitvoeren van een wetenschappelijk onderbouwd beheerplan. De winst van dat beheerplan is tweeledig. Een garnaal zal nu groter groeien voordat een visser hem vangt, zodat er meer tijd is om nageslacht te produceren. Bovendien blijven vissers aan wal als er te weinig garnaal wordt gevangen, zodat het bestand zich kan herstellen. Ook zijn er afspraken gemaakt over het goed registreren van de bijvangst, en er is een samenwerking opgezet met de gezamenlijke milieuorganisaties om goed op koers te blijven. Dit alles is noodzakelijk voor een gezonde, stabiele populatie van Hollandse garnalen. MSC-certificering biedt de onafhankelijke bevestiging dat het garnalenbestand gezond is, goed wordt beheerd en dat er minimale invloed is op het overige zeeleven.

Eerste beheerplan in de geschiedenis van de garnalenvisserij

Ter voorbereiding op het beheerplan ontwikkelden de Universiteit van Hamburg en de Internationale Raad voor het Onderzoek van de Zee (ICES) een model dat de omvang van het garnalenbestand berekent. Dit model is de basis voor de hoeveelheid garnalen die de visserij mag vangen. Doordat de garnalenvissers het beheerplan samen uitvoeren, blijft het garnalenbestand op een duurzaam niveau; er blijven genoeg garnalen in zee om het bestand door natuurlijke reproductie op peil te houden.

Minimale invloed op natuurlijk zeeleven

Daarnaast mag de garnalenvisserij, om MSC certificering te halen, maar minimale impact op het natuurlijk zeeleven hebben. Dit geldt extra sterk omdat de visserij voor een groot deel plaatsvindt in kwetsbare en waardevolle natuurgebieden. Ook dat is vastgelegd in het beheerplan en in de MSC-beoordeling. Een uitgebreid controlesysteem, grotere mazen in de netten en eisen aan het zeven van de garnalenvangst aan wal, moeten de bijvangst van jonge garnalen, maar ook van jonge vis, minimaliseren.

Dat de garnalenvissers nu het MSC-keurmerk mogen dragen, is winst voor de garnalensector, winst voor de consument én winst voor de natuur. De visserij op garnalen vindt plaats in waardevolle en kwetsbare natuurgebieden, die daarom beschermd worden. Als consument weet je dat de Hollandse garnalen die je met MSC logo koopt, op een verantwoorde manier zijn bevist en dat de herkomst traceerbaar is. Lees [hier](http://duurzame-noordzee-garnaal.msc.org) (<http://duurzame-noordzee-garnaal.msc.org>) meer over de certificering van de Hollandse garnaal.

***** Noot voor de redactie, niet geschikt voor publicatie *****



Over het Nederlands Visbureau

Het Nederlands Visbureau is het pr- en marketingbureau voor de gehele Nederlandse vissector. De collectieve promotie van vis, schaal- en schelpdieren in Nederland en daarbuiten wordt door hen uitgevoerd. www.visbureau.nl en www.visrecepten.nl



Deze campagne in het kader van de Hollandse garnaal wordt mede mogelijk gemaakt door de Europese Unie, Europees Fonds voor maritieme zaken en visserij.