

(RODE) MUL

Factsheet

ALGEMEEN

Rode mul (*Mullus surmuletus*) behoort tot de baarsachtigen en wordt ook wel koning van de poon genoemd, ondanks dat ze geen familie van elkaar zijn. De *Mullus surmuletus* leeft in het oosten van de Atlantische oceaan, de Middellandse Zee en de Zwarte Zee.⁴

De mul was heel bekend in de klassieke oudheid. In de Latijnse literatuur bestaan er veel anekdotes over, vooral over de dolle vreugde van de Romeinen als het om grote exemplaren ging (Davidson, 2001). In de tijd van de Romeinen stelde men bij feestelijkheden graag een bokaal met een levende mul ten toon. De gasten konden dan genieten van de kleurwisselingen van het diertje.²

Er bestaat een aantal volksnamen voor de mul zoals: koning van de poon, koning van de haring, keuninkje, zeekoning, barbeel (ook de naam van een zoetwatervis), zeebarbeel, gestreepte zeebarbeel en barberegintje.⁴



De mul komt voor op zeebodems die minder dan 100 meter onder het wateroppervlak liggen, zowel op stenige bodem als zand en modder, meestal tussen de 5 en 60 meter diep. De vis voedt zich met bodemorganismen zoals garnalen, amphipoden, borstelwormen, weekdieren en op de bodem levende kleine visjes, die met behulp van de gevoelige baarddraden kunnen worden opgespoord.⁴

De rode mul wordt behalve de Middellandse Zee ook aangetroffen naar het noorden toe, tot bij Engeland, Ierland en zelfs tot het zuiden van Noorwegen. Hij is echter alleen maar 's zomers in deze noordelijke streken (Davidson, 2001).

De paaitijd loopt van mei tot juli. De eitjes worden dicht tegen de bodem afgezet maar stijgen op naar het oppervlak. De larven leven in het oppervlaktewater tot ze bij een lengte van 5 centimeter naar de bodem migreren.²

VISSERIJ

BIOLOGIE

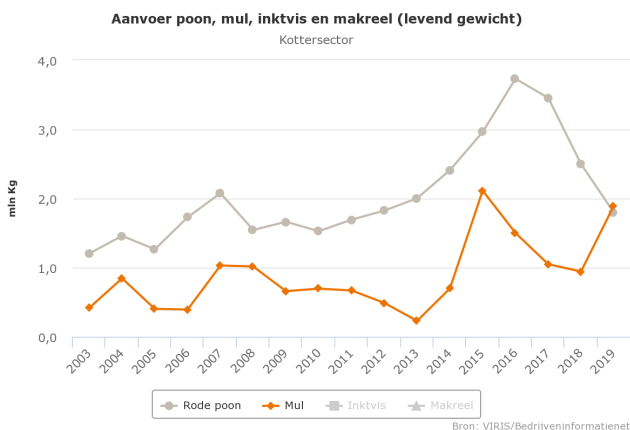
De mul is een vis van gemiddeld 25 centimeter, maar kan een lengte van meer dan 40 centimeter en een gewicht van maximaal 1 kilo bereiken (Nederlands hengselrecord 43,2 centimeter). De vis is roze rood op de kop en het lijf. Dode vissen verkleuren en worden oranje (zie afbeelding). De ogen staan opvallend hoog in de kop, het voorhoofd loopt steil af. Er zijn twee baarddraden. De vis heeft twee rugvinnen met 7-8 stekels op de eerste rugvin en 1 stekel en 7-8 vinstralen in de tweede rugvin, de aarsvin heeft 2 stekels en 6-7 vinstralen. Kenmerkend is een bruinrode lengtestreep die loopt van het oog naar staart en daaronder drie gele lengtestrepen.

Vandaag de dag is de mul een belangrijke soort die aangevoerd wordt door de gemengde visserij van de sleepnetvissersvloot (waarbij niet gericht op één soort wordt gevist en meerdere soorten aangeland worden).⁴

De laatste jaren komt de mul regelmatig in de netten van de Nederlandse viskotters terecht. Voor een aantal Nederlandse schepen, met name de twinrigvissers en flyshoot visserij, is de mul (naast de poon en inktvis) een van de belangrijkste vangsten. Terwijl deze mul in de zomerperiode veelvuldig wordt gevangen in de Noordzee, vindt de vangst door in de wintermaanden vooral plaats meer richting Het Kanaal. De vangsten worden dan vaak aangeland in België en/of Frankrijk en komen dan per

vrachtwagen naar de visafslagen in Nederland, met name Scheveningen, IJmuiden en Urk. In de vangst in West-Europa wordt nauwelijks onderscheid gemaakt tussen de mullus surmuletus (mul) en de mullus barbatus (rode mul).

Mul is een niet-gequoteerde soort. In 2019 werd meer dan het dubbele aangevoerd dan het jaar ervoor: van 0,9 mln. kg (2018) naar 1,9 mln. kg (2019).¹



CONSUMPTIE

Mul heeft een delicate smaak. Met name de lever smaakt erg lekker. Deze laat men dan ook vaak zitten om de smaak te verhogen. Mul wordt soms in filet verkocht, al kun je deze vis ook vrij eenvoudig zelf schoonmaken voor bereiding. Eenmaal gefileerd kun je de mul op de velkant bakken en afmaken met wat oregano, peper en zout. Doordat het visvlees stevig is en matig vet is het ook een uitstekende vis voor op de barbecue.



Afbeelding: Gevulde mul in wijnbladeren
(via Visrecepten.nl)

BRONNEN

1. Agrimatie. (<https://www.agrimatie.nl/ThemaResultaat.aspx?subpubID=2232&themaID=2857>).
2. Bolckmans. (2009, 3 november). Mul (Mullus surmuletus). Geraadpleegd op 19 juni 2019, van <http://www.bolckmans.net/oosterschelde/vissen/mul.html>
3. Davidson, A. (2001). Noord-Atlantisch Viskookboek.
4. Wikipedia. (z.d.). Mul (vis). Geraadpleegd op 19 juni 2019, van [https://nl.wikipedia.org/wiki/Mul_\(vis\)](https://nl.wikipedia.org/wiki/Mul_(vis))
5. Zeevruchtengids. (2018, december). Zeebarbeel. Geraadpleegd op 19 juni 2019, van <http://www.zeevruchtengids.org/nl/zeebarbeel>

MEER WETEN?

Kijk voor meer informatie over mul op:
www.visrecepten.nl/over-vis/vissoorten/mul
Bekijk de recepten met mul: www.visrecepten.nl/recepten-bereiden/recepten

Visafslagweg 1
2583 DM Den Haag
T: +31 (0) 88 336 96 55
E: info@visbureau.nl
W: visbureau.nl

