

(RODE) MUL

Factsheet

ALGEMEEN

(Rode) Mul behoort tot de baarsachtige en wordt ook wel 'koning van de poon' genoemd, ondanks dat ze geen familie van elkaar zijn. Maar er bestaat nog een aantal volksnamen voor de mul zoals: koning van de haring, keuninkje, zeekoning, barbeel (ook de naam van een zoetwatervis), zeebarbeel, gestreepte zeebarbeel en barberegintje.

In de vangst in West-Europa wordt nauwelijks onderscheid gemaakt tussen 'gewone' mul en rode mul. In gerechten met mul kunnen beide worden gebruikt.

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. 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.



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. De ogen staan opvallend hoog in de kop, het voorhoofd loopt steil af. Er zijn 2 baarddraden. De vis heeft 2 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.

Mul (*Mullus Surmuletus*) komt voor op zeebodems die minder dan 100 meter onder het wateroppervlak liggen, zowel op stenige bodems 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.

De rode mul (*Mullus Barbatus*) wordt behalve in de Middellandse Zee ook richting het noorden aangetroffen, tot bij Engeland, Ierland en zelfs tot het zuiden van Noorwegen. Hij is echter alleen maar 's zomers in deze noordelijke gebieden.

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.

VISSERIJ

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.

Mul is een niet-gequoteerde soort. Ondanks mul een veel gevangen doelsoort van flyshooters is, daalde de aanvoer hiervan hard in vergelijking met een jaar eerder: in 2021 brachten Nederlandse kotters 1,3 mln. kg (-31%) op de markt.



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.



BRONNEN

Agrimatie. (<https://www.agrimatie.nl/ThemaResultaat.aspx?subpubID=2232&themaID=2857>).

Bolckmans. <http://www.bolckmans.net/oosterschelde/vissen/mul.html>

Davidson, A. Noord-Atlantisch Viskookboek.

Wikipedia. (z.d.). Mul (vis). [https://nl.wikipedia.org/wiki/Mul_\(vis\)](https://nl.wikipedia.org/wiki/Mul_(vis))

Zeevruchtengids. (2018, december). Zeebarbeel. <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

