

Red de paling: eet hem op!

Het gaat slecht met de paling. Dus voortaan liever een toastje brie, zou je zeggen. Maar zo simpel ligt dat niet.

door Annemarie Geleijnse en Rineke van Houten

In de hallen van palingkwekerij Nijvis in Nijmegen prikkelt een vage slootgeur de neus. In grote bakken krioelen tienduizenden palingen, keurig gesorteerd op de verschillende stadia van hun leven. Directeur William Swinkels leidt zijn bezoek geroutineerd langs de bassins en vertelt over het innovatieve kweekstelsel dat water en warmte besparend is. En over het probiotisch effect van de waterfilters dat de dieren zonder antibiotica in staat stelt natuurlijke weerstand tegen ziekten op te bouwen.

Omdat het nog niet goed lukt om paling in gevangenschap te laten paaien, begint het kweken van paling met de inkoop van jonge aaltjes die in zee worden opgevoed, piepkleine doorzichtige visjes waarvan je eigenlijk alleen het oogje ziet. Swinkels laat zien hoe deze glasaaltjes kabeljauweitjes gevoerd krijgen en vertelt dat ze later moeten leren om droogvoer te eten. 'Een paling eet met zijn neus en is heel kieskeurig. De kunst is om hem aan het eten te houden.' Eenmaal aan het droogvoer, verhuizen de glasaaltjes naar een ander bassin, waar ze kennismaken met oudere soortgenoten en de kinderziekten doorlopen. Ze groeien tijdelijk wat minder hard, maar dat neemt de kweker voor lief. 'Zo worden ze sterk en weerbaar.' In de laatste hal wijst hij op polsdikke exemplaren, na anderhalf jaar kwekerszorg klaar voor de klanten. De vetste gaan naar de tussenhandel in Noord-Europa, de dunste naar het zuiden, waar ze met vel en al op de barbecue belanden. En niet te vergeten: Nederlandse supermarkten, waar vrijwel geen wilde paling meer in de schappen ligt. Nijvis is de grootste van de twintig palingkwekerijen in Nederland, die vorig jaar samen pakweg 3.500 ton paling afleverden.

Dramatische achteruitgang

Maar het gaat slecht met de paling. Volgens het Wereld Natuur Fonds is het volwassen palingbestand in Nederland in vijftig jaar tijd met 95 procent afgenomen.

Wetenschappers waarschuwen al jaren voor de dramatische achteruitgang en milieuorganisaties zetten de lekkernij op de viswijzer in het rood (liever niet eten). Sinds vorig jaar staat de Europese paling ook op lijst 2 van het Citesverdrag: niet direct met uitsterven bedreigd, maar wel gebonden aan handelsregels voor export om te voorkomen dat het daarop uitdraait.

Wat precies de oorzaak is van het kwijnende bestand weet niemand. Dat komt omdat het leven van de aal ook voor wetenschappers voor een groot deel een raadsel is (zie kader). Toch is iedereen het erover eens dat verschillende ontwikkelingen de afgelopen jaren niet bepaald aalvriendelijk waren. Vervuiling van het water is er een. Daardoor kan de jonge paling waarschijnlijk niet genoeg voedsel vinden en vet opbouwen voor de lange reis. Overbevissing is een belangrijke andere factor, samen met een tekort aan open overgangen van zout naar zoet water en omgekeerd. Die overgangen hebben glasaaltjes nodig om de rivieren te bereiken en zich vol te eten. Velen worden vermorzeld en verminkt door sluizen en turbines van waterkracht- en stroomcentrales. Voor de terugweg geldt hetzelfde: vette aal die klaar is voor de lange terugweg naar de paaigronden in zee, stuit op dijken of zwemt zich stuk op het groeiende aantal waterwerken. De laatste jaren verdwijnen bovendien grote hoeveelheden glasaal naar Aziatische opkopers.

Een toastje brie dan maar, zou je zeggen. Maar dat blijkt een wat al te simpele gedachtegang.

Palingsoap

De strijd om de paling barstte in Nederland pas goed los toen de Europese Commissie zich ermee ging bemoeien. Om de palingstand in heel Europa te helpen, moest elke lidstaat vorig jaar een herstelplan indienen. Alle partijen betrokken hun stellingen. Er gingen brieven over en weer, de Tweede Kamer werd bestookt en beschimpt, milieuorganisaties trokken

samen op, de palingbranche verenigde zich. Er verschenen rapporten, projectgroepen publiceerden cijfers en streefcijfers, adviezen en nieuwe cijfers en adviezen. Wie erin duikt, struikelt over de verschillende belangen en bijbehorende 'feiten'. 'Rondom de paling speelt een ware soap', vindt ook Margreet van Vilsteren, palingdeskundige van Stichting De Noordzee (SDN). 'Men strooit met informatie.'

Groot strijdpunt is de zogenaamde streefwaarde: 40 procent aal moet van Europa zonder belemmeringen de zee kunnen opzwemmen om te paaien en zo de palingstand te redden. Maar hoeveel paling telt Nederland nog? Waar duikt hij al dan niet op en waar moet je dus meten? Juist dat blijft bij die ongrijpbare aal een discutabel punt. Schattingen van vissers en onderzoekers lopen ver uiteen. De Europese Commissie houdt het erop dat er nog ongeveer 13.000 ton schieraal rondzwemt waarvan 5.200 ton ongehinderd moeten kunnen uitzwemmen. Het tegenvoorstel van de Combinatie van Beroepsvissers om gewoon door te vissen maar darn 144 ton paling 'over de dijk' te zetten, was daarmee kansloos. Deze hoeveelheid komt niet in de buurt komt van de Europese wens.

Minister Verburg had al met al meerdere versies nodig voor een Brussels akkoord. De uitkomst was dat het definitieve aalherstelplan een vangstverbod op wilde paling bevat: dit jaar van september tot december, kent: een klap voor de binnenvissers.

Broodje Panda

Hoe zit het nu met het broodje paling? Niet meer eten, zegt het Wereld Natuur Fonds (WNF), met in zijn kielzog Stichting de Noordzee, de sportvissers, Greenpeace en Wakker Dier. We zijn gewaarschuwd: natuurbeschermers vergelijken het eten van een broodje paling met het eten van een broodje panda. Een totaal vangstverbod is de enige manier om de paling te redden. 'Gewoon lekker laten zwemmen', concludeert een woordvoester van WNF. 'Kies liever een ander visje', vindt Van Vilsteren van SDN.

Onder druk van de milieuorganisaties lieten vorig jaar Albert Heijn en verschillende andere supermarkten van zich horen. Paling, zo kondigden de supers aan, zou op termijn uit de schappen verdwijnen. Een deel van de supermarkten deed dat al. Albert Heijn stopte voor de kerst met de verkoop van paling van het goedkope Euroshopperlabel. De duurdere variant zou met Pasen concurrentie krijgen van een nieuw te introduceren 'duurzaam alternatief' en pas later ook uit de verkoop gaan. 'Zo voorkomen we dat de consument naar andere aanbieders toegaat. Daarbij is de paling niet gebaat', legt een woordvoester van AH uit. 'Een historisch, oer-hollands product als paling, haal je bovendien niet zomaar uit de schappen.' Hoewel het inmiddels Pasen is geweest, ligt de paling nog steeds in de schappen. 'Het vinden van een alternatief blijkt lastiger dan gedacht', zo geeft Albert Heijn toe. 'Samen met het WNF zijn we op zoek naar een echt duurzaam alternatief. Onze inkopers kijken rond over de hele wereld wat er is en wat er gekweekt wordt', aldus de woordvoester van Albert Heijn.

Gevoelig

Helpt het de paling als we hem niet meer eten? Het WNF liet de onderzoeksinstituten Imares en LEI in Wageningen door rekenen wat het effect zou zijn op het palingherstel wanneer twee belangrijke ketens stoppen met de verkoop. De onderzoekers gingen uit van een verkoopstop door de winkels van Albert Heijn en Superunie[check], samen goed voor 20 procent van de Nederlandse palingconsumptie en 2 procent van de Europese consumptie. 'Een verkoopstop door een of twee retailers van nationale betekenis zal relatief weinig invloed hebben op de totale Europese vraag', concluderen de wetenschappers. 'Alleen een grootschalige, internationale boycot' zal helpen.

De definitieve versie van het rapport is nog niet gepubliceerd, ondanks aandringen van de palingbranche, die de voorlopige resultaten afgelopen zomer al heeft gezien heeft tijdens een workshop die het WNF had georganiseerd. 'Het onderzoek loopt nog', zegt de woordvoester van het WNF desgevraagd.

Palingkweker William Swinkels kent de voorlopige cijfers ook en schudt zijn hoofd voordat hij opmerkt: 2 procent van de Europese consumptie! Hij rekent voor hoe marginaal dat cijfer is. 'Glasaal heeft in de natuur een overlevingskans van 5 procent. Dus als je het hebt over 2 procent, blijft daar niets van over. In de wetenschap zijn dit soort percentages niets, een hoeveelheid die zo klein is dat je er niet mee kunt rekenen!' De Nijvis-directeur verwijt de milieuorganisaties de stop op palingverkoop tot 'een doel op zich' te maken. 'De supermarkten zijn een weg ingeslagen van louter imago.'

De kweker, zelf afgestudeerd op visteelt in Wageningen, stelt dat een verkoopban en visserijverbod juist averechts werken. 'Wat niemand maar wil begrijpen', legt hij uit, 'is dat consumptie van de paling juist meehelpt aan het behoud van de vis.' Red de paling, eet hem op? Ja, zegt Swinkels. 'Stel dat we allemaal stoppen met paling eten en de palingbranche verdwijnt. Dan heeft niemand belang meer bij het instandhouden van de paling. Waarom zou je dan nog maatregelen nemen?'

Zonder consumenten geen kwekers en geen vissers. En beroepsvissers zijn volgens Swinkels nodig om de jonge aal aan de kust te vangen en over te brengen naar het binnenwater, waar ze kunnen opgroeien. En weer naar zee terug te zetten zodat ze niet worden vermorzeld door gemalen en sluizen.

Blauwe revolutie

Nijvis zelf werkt ook mee aan grootschalige uitzetprogramma's in onder meer Duitsland, waar het bedrijf glasaal opkweekt tot pootaal, die vervolgens uitgezet wordt.

Swinkels beaamt dat voor de kweek opgeviste jonge wilde aal nodig is maar zegt dat die jonge aal in zijn bedrijf meer kansen heeft te overleven dan in de natuur. 'Wij hebben geleerd om een groot deel te laten overleven. Als we een deel van de vis die we opkweken kunnen uitzetten als ze twintig keer zo groot zijn, hebben ze een grote overlevingskans en kun je een module vinden om paling te blijven eten. Zo zorgen we zelf voor een opvolging.' De supermarktboycot werkt, vindt hij, averechts.

Het WNF gelooft niet dat een 'blauwe revolutie', het kweken van vis, een oplossing voor het palingprobleem is. Daarvoor zou er te weinig glasaal zijn. Bovendien zou niet duidelijk zijn wat de effecten van gekweekte vis zijn op de wilde populatie. Stichting De Noordzee vindt dat de kwekers hun rol overschatten. 'Zij kunnen het herstel niet financieel dragen. De vraag is of dat beetje geld uit de handel voldoende is voor een significante bijdrage. De rol die de supermarktboycot zou spelen in het dwarsbomen van het herstel blazen zij nogal op', vindt Margreet van Vilsteren.

In Amsterdam verkoopt de populaire haringkraam op het Haarlemmerplein naast haring nog gewoon paling. 'Ik heb wel overwogen te stoppen', zegt eigenaar Arie van Dok. 'Het is twee voor twaalf voor de paling. Maar mijn leverancier garandeert dat hij voor elke tien verkochte palingen er vijftien uitzet. Ze zijn op de goede weg.'

Palingroker en Vishandel Klooster meldt op zijn website opgelucht dat in Frankrijk nu al 40 procent meer glasaal te zijn dan in het vorige seizoen en dat de hoeveelheid glasaal voor de kust van Marokko zelfs is vervijfvoudigd. Als dat klopt, is dat verrassend nieuws. Sterft de paling dan toch niet uit? Het mysterie blijft.

'De supermarkten zijn een weg ingeslagen van louter imago'

[kader]

Palingmysterie

Het leven van de paling waarmee we hier ons toastje beleggen, de Anguilla anguilla, is een mysterie. Wat ze precies eten, waarom de larven scherpe tanden hebben, waarom palingen waar opduiken, hoe groot de populatie is: kenners zoals kweker Swinkels krijgen twinkels in de ogen als ze vragen als deze opwerpen. 'Het mooie van de paling is zijn mysterie.'

De Europese paling paart in de Sargasso Zee, ten zuiden van de Bermuda-eilanden. Tenminste, dat wordt algemeen aangenomen want daar is ooit de kleinste larve gevonden. Hard bewijs ontbreekt. Vorig jaar faalde een

poging van een Canadees-Europees onderzoeksteam de paling te volgen op de paringsreis. Van de 22 palingen die aan de Ierse kust werden uitgerust met nieuwe kleine zenders, werden er twee opgegeten, een aantal zenders ging stuk. Van de palingen die zich wel lieten volgen, eindigde het spoor in de oceaan ten westen van Spanje: 1.340 km.

De grote lijnen van wat er na de paring gebeurt, staan wel te boek. Vanuit het kraambed laten de larven zich door de golfstroom over de Atlantische Oceaan naar West-Europa drijven. Daar komen de gelukkigsten en sterksten twee tot drie jaar later aan, inmiddels veranderd in glasaaltjes, op zoek naar zoet water in de meren en rivieren. Eenmaal in zoet water, het IJsselmeer bijvoorbeeld, begint de glasaal te eten zoveel hij kan, om uit te groeien tot een volwassen exemplaar. Dat duurt vijf tot vijftig jaar. Als ze vet genoeg zijn stoppen ze met eten en maken ze zich als 'schieraal' op voor de lange terugreis naar de Sargasso Zee om te paren en tot slot te sterven.

Gepubliceerd in Vrij Nederland, nr 16, 24 april 2010