

Symposium smaakbeleving & garnalen



Op 20 september 2012 organiseerden Telson BV en GPC Kant in samenwerking met BluePort Lauwersoog in de Piloersemaaborg een symposium voor vissers, (groot)handel, verwerkers, inkopers, visspecialzaken, de horeca en wetenschappers.

De gasten werden ontvangen met een door eigenaar en chefkok Dick Soek bereide proeverij van Noordzeegarnalen. Daarna volgden presentaties van Harry Smit over de doelstellingen van BluePort Lauwersoog, van Barbara Holierhoek over het mooie beroep van garnalenvisser en van Alfred Kant over het proces van pellen met de door GPC Kant ontwikkelde pelmachines. Als aftrap voor de discussie gaf Dick Soek een beschrijving van zijn smaakbeleving van verse garnalen: teer, zacht, puur. Hoe dichterbij de bron, de visser, en hoe verser op het bord, hoe beter. Hij is op zoek naar de nostalgie van de garnalen die hij in het verleden aan boord van een Texelse kotter zo uit de kookpot pelde en opat. De smaak van dagverse garnalen komt naar zijn idee het best tot zijn recht in zeer eenvoudig, zuiver gehouden gerechten. In de dagverse garnaal kun je de seizoenen proeven, de verschillen die deze geven in smaak – zilt, algen, veen – en kleur.

Uit de door dagvoorzitter dr. Peter Klosse, oprichter van de Academie voor Gastronomie en lector Gastronomie aan de Stenden Hogeschool in Leeuwarden, geleide discussie bleek dat er in de gastronomie een tendens en behoefte is aan 'vers'. De garnalen uit Marokko hebben een hoger smaakgehalte, zijn zouter; dagverse garnaal opdienen met een whisky-coctailsausje daarentegen is eeuwig zonde, vonden de aanwezigen. Uit smaakpanels blijkt dat proefpersonen blind duidelijk verschil proeven tussen korter of langer na de vangst gepelde garnalen. De discussie resulteerde in de volgende conclusies en aanbevelingen:

- 1) Positioneer de dagverse Noordzeegarnaal als een nicheproduct.
- 2) Begrens het product dagverse garnaal in een duidelijk afgebakend seizoen.
- 3) Presenteer garnalen als een vanzelfsprekend onderdeel van het menu.
- 4) De horeca vormt een interessante doelgroep. In Nederland prijkt de garnaal in vergelijking met Duitsland en België nog weinig op het menu.
- 5) Leg de nadruk op smaak, versheid en nabijheid, niet op de wijze van pellen.

Exportproject van start

Het komende halfjaar gaan 45 derdejaars studenten van de opleiding International Business & Languages van de Hanzehogeschool Groningen in 11 projectgroepen voor BluePort Lauwersoog onderzoek doen naar kansen voor verschillende op Lauwersoog aangelande producten. Onderzocht worden de exportmarkten Duitsland, Frankrijk en Engeland. Op vrijdag 21 september 2012 bezochten Rob Pikkert van Telson BV en Jaap Vegter (UQ 4) van Stichting Geïntegreerde Visserij de studenten op de Hanzehogeschool voor een eerste briefing.



Project logistiek en ICT van start

Alex Fekken, student Operations & Supply Chain Management van Bedrijfskunde aan de Rijksuniversiteit Groningen, gaat de komende vijf maanden voor BluePort Lauwersoog een afstudeeronderzoek doen naar de mogelijkheden van ICT voor 'tracking en tracing' van viskisten.

AGENDA: Holland Fisheries Event

Van 4 tot en met 6 oktober vindt het Holland Fisheries Event plaats te Urk. BluePort Lauwersoog is daar aanwezig met een gezamenlijke stand van de vijf regionale Blueports. U kunt ons vinden op stand B 12.

Europees Visserijfonds, investering in duurzame visserij

BluePort Lauwersoog wordt medegefinancierd door het Europees Visserijfonds in het kader van het Nederlandse operationeel programma "Perspectief voor een duurzame visserij".

