

Stichting DUPAN
Bronland 12-D
Campus Universiteit Wageningen

Postbus 249
6700 AE Wageningen
info@dupan.nl

Versijnt 4 x per jaar
Jaargang 16



Op 1 juni 2010 sloegen de verenigingen van de palingkwekers, -handelaren en -vissers de handen ineen om de paling in Nederland te helpen. Zij richtten de Stichting DUPAN op. In datzelfde jaar ontstond het Duurzaam Paling Fonds, in 2017 opgevolgd door het Europese Eel Stewardship Fund. DUPAN hanteerde van meet af aan het motto: samenwerken aan een duurzame palingsector. Daarover berichten we graag in het DUPAN-Journaal. www.dupan.nl

Bijna 3 miljoen jonge palingen uitgezet in Friesland en Zeeland

Met de uitzet van bijna drie miljoen jonge palingen in Friesland en Zeeland is het Nederlandse uitzetprogramma voor 2026 succesvol afgerond. In maart werden ruim 2,5 miljoen glasalen uitgezet, gevolgd door bijna 369.000 opgekweekte pootalen in mei. Daarmee kregen ook dit jaar weer miljoenen palingen toegang tot geschikt leefgebied in Nederland, dat zij op eigen kracht nauwelijks kunnen bereiken.

Op 13 maart vond de grootste uitzet van jonge paling van dit seizoen plaats. Miljoenen glasalen werden vanuit Frankrijk naar Nederland gebracht en uitgezet in gezonde, voedselrijke watergebieden in Friesland en Zeeland. In Heeg, een van de Friese plaatsen waar de glasaal werd aangevoerd, werd er geteld, gewogen en gecontroleerd op kwaliteit, waarna beroepsvissers de jonge paling over verschillende geschikte wateren verspreiden. Ook in Zeeland werd op die dag glasaal uitgezet. Op 22 mei werd vanuit Sint Nicolaasga een grote hoeveelheid pootaal uitgezet, bijna 369.000 stuks. Pootaal is glasaal

die na aankomst uit Frankrijk eerst enkele maanden in Nederland wordt opgekweekt om ze weerbaarder te maken. Hierdoor kan jonge paling gedurende het gehele voorjaar, van maart t/m juni verspreid worden uitgezet, terwijl pootaal maar voor een hele korte periode beschikbaar is. Bij het Tjeukemeer werd de pootaal gecontroleerd, geteld en gewogen. Beroepsvissers zetten de jonge palingen uit. Op dezelfde manier gebeurde dat door twaalf Friese beroepsvisser in gebieden verspreid over heel Friesland.



V.l.n.r.: Jon Visser, Alex Koelewijn, Leo Pieter Stoel, burgemeester gemeente De Fryske Marren en op de achtersteven Freerk Visserman

Het resultaat van 2026

Met de uitgezette pootaal komt het totaal van het uitzetseizoen op bijna 3 miljoen jonge palingen. Op basis van het in mei gerapporteerde seizoenstotaal ziet de balans er als volgt uit:

Uitzet 2026	Aantal
Glasaal, Friesland en Zeeland	ca. 2.500.000
Pootaal, Friesland	ca. 369.000
Totaal	2.869.000

Nut en noodzaak jonge paling uitzetten

De Europese paling wordt geboren in de Sargassozee nabij de oostkust van Mexico. De Golfstroom voert de palinglarfjes mee, waarna ze als glasaal de Europese kust bereiken. Van nature zouden de jonge visjes vervolgens rivieren, meren en andere binnenwateren binnentrekken om daar op te groeien. Maar precies daar ligt een probleem: dijken, sluizen, gemalen en andere kustbarrières maken veel geschikt leefgebied voor glasaal moeilijk of niet bereikbaar. In Frankrijk komt nog altijd veel glasaal aan bij riviermondingen. Binnen het Franse, wetenschappelijk vastgestelde quotum wordt een klein deel van die glasaal gevangen.

60% daarvan is bestemd voor uitzet in Europese landen. Door glasaal ook naar geschikte Nederlandse wateren te brengen, wordt feitelijk een menselijke barrière in hun natuurlijke migratie omzeild. De geselecteerde gebieden bieden voldoende voedsel en leefruimte en zijn zo gekozen dat de palingen, wanneer zij volwassen zijn, weer richting zee kunnen trekken.

Het uiteindelijke doel is dat zoveel mogelijk jonge palingen kunnen uitgroeien tot volwassen schieralen die uiteindelijk de Atlantische Oceaan kunnen bereiken. Vandaaruit begint de duizenden kilometers lange terugreis naar de Sargassozee om zich voort te planten.

Succes van uitzet is goed zichtbaar

De resultaten geven reden voor optimisme, al is een rechtstreeks oorzakelijk verband met de uitzet niet eenvoudig vast te stellen. Hoe dan ook is het aantoonbaar dat twee jaar na de start van de uitzettingen in 2011 het aantal jonge palingen aan de Europese kusten een positieve trend is gaan vertonen. Dat is niet alleen te zien in de ICES-rapportages, maar ook in de stijgende catch-per-unit-effort van de glasaal-quotumvisserij. Ook andere signalen wijzen in dezelfde richting. Naast de positieve ontwikkeling van de hoeveelheid jonge paling aan de Europese kust rapporteert ICES ook een stijging van de uittrek van volwassen schieraal naar zee en ziet de beroepsvisserij een stijging van de hoeveelheden paling in de Nederlandse watergebieden.



Pieter Stoel, burgemeester gemeente De Fryske Marren

Verspreiden en verdunnen

Het uitzetprogramma van 2026 kan op zich een succes worden genoemd: bijna drie miljoen jonge palingen zijn vanuit plaatsen waar ze zich ophopen en nauwelijks verder kunnen, verspreid uitgezet in geschikte opgroeigebieden.

Naast het omzeilen van barrières is ook de verspreiding en daardoor verdunning van de concentraties in Frankrijk belangrijk omdat dit meer vissen de kans geeft op te groeien. Of en in welke mate deze uitzet uiteindelijk bijdraagt aan het herstel van de Europese palingstand, moet over een veel langere periode worden beoordeeld.

De ontwikkeling sinds 2013 laat echter een heel positief beeld zien en geeft reden de uitzet ook in de toekomst te

blijven doen, zolang palingen de migratiebarrières niet zelf kunnen omzeilen.

De uitgezette glasaal is afkomstig uit het Franse glasaalquotum en SEG-gecertificeerd. De uitzet wordt mede mogelijk gemaakt door het ministerie van LNV en het Europees Maritiem, Visserij en Aquacultuur Fonds (EMVAF). Het project wordt ondersteund door het Eel Stewardship Fund (ESF®) en gecoördineerd door Stichting DUPAN.



**Medegefinancierd door
de Europese Unie**

Top-chef Marco Helsloot benoemd tot Paling Patron 2026-2027



V.l.n.r.: Martin van Bourgonje, Alex Koelewijn en Marco Helsloot

Marco Helsloot, Chef de Cuisine van het met een Michelinster bekroonde Restaurant Merlet in Schoorl, is benoemd tot Paling Patron 2026-2027. Helsloot ontving de onderscheiding op 4 september tijdens een speciale lunch in Merlet. De Volendamse chef krijgt de award voor zijn bijzondere culinaire band met paling en zijn bewuste keuze voor paling met het ESF-label die bijdraagt aan een gezonde palingstand. Helsloot behoort tot de meest opvallende chefs van zijn generatie. Nadat hij bijna drie jaar geleden de leiding over de keuken van Merlet overnam, behield het restaurant zijn Michelinster.

In 2025 riep Gault & Millau hem uit tot Jonge Chef van het Jaar en kreeg Merlet 17 punten en vier koksmutsen. De gids roemde onder meer zijn expressieve gerechten, diep opgebouwde sauzen en de energie waarmee hij gasten meeneemt in zijn culinaire wereld. Tijdens de lunch serveerde Helsloot het gerecht dat een belangrijke aanleiding vormde voor zijn benoeming: 'Paling rechtop in 't pannetje met butter en eek'. Het is zijn eigentijdse interpretatie van een klassieke Volendamse bereiding waarmee hij opgroeide.

Helslout werd voor de onderscheiding voorgedragen door Michel van der Kroft, chef-kok van tweesterrenrestaurant 't Nonnetje in Harderwijk en de eerste Paling Patron. Helslout werkte drie jaar als zijn sous-chef.

Van der Kroft: noemt Helslout in zijn voordracht een van de meest bevlogen en gepassioneerde koks met wie hij heeft gewerkt. "In zijn palinggerecht proef je de ziel van Marco. Dit is zo origineel uitgevoerd en zo eigen dat het alles zegt over de identiteit van Marco."

Bewuste keuze voor ESF-paling

Bij de inkoop van paling maakt Helslout een bewuste keuze voor paling met het ESF-label (Eel Stewardship Fund). Via het ESF draagt de palingsector financieel bij aan projecten die de palingstand helpen verbeteren, zoals het uitzetten van jonge paling, het veilig langs barrières en gemalen helpen van volwassen paling en wetenschappelijk onderzoek. Voor Helslout gaan culinair genieten en verantwoordelijkheid voor het product daarmee hand in hand.

Bevlogen en gepassioneerd

Marco Helslout werd voor de onderscheiding voorgedragen door Michel van der Kroft - chef-kok van tweesterrenrestaurant 't Nonnetje in Harderwijk en de eerste Paling Patron. Helslout werkte drie jaar als zijn sous-chef. Van der Kroft sprak hem toe: "Als geboren Volendammer is Marco helemaal gek van paling. Hij rookt zijn paling als een van de weinige chefs zelf en heeft meerdere, heel verschillende bereidingen op de kaart staan. Eén gerecht echter, heeft me echt van mijn sokken geblazen. De paling wordt rechttop gepresenteerd en aan tafel, zonder graat, geserveerd. Ik was oprecht geraakt door de smaak, de techniek en de presentatie. Als chef weet ik hoeveel werk daarachter zit. Het is een fenomenaal gerecht waarin je de ziel van Marco proeft. Het zegt alles over zijn identiteit als kok. Marco is een van de meest bevlogen en gepassioneerde koks met wie ik ooit heb gewerkt. Ik ben ongelooflijk trots dat ik jou als nieuwe PalingPatron mag huldigen. Als iemand dat verdient, ben jij het.

Vakmanschap én verantwoordelijkheid

Volgens Alex Koelewijn, voorzitter van Stichting DUPAN, laat Helslout precies zien waar het PalingPatron-schap voor staat:

"Marco neemt een gerecht dat diepgeworteld is in zijn Volendamse jeugd en maakt daar iets volstrekt eigentijds van. Tegelijk kiest hij bewust voor paling met het ESF-label en draagt hij daarmee via het Eel Stewardship Fund bij aan een gezonde palingstand. Zo brengt hij culinair vakmanschap, verantwoordelijkheid voor het product en het behoud van de Nederlandse palingcultuur op een prachtige manier bij elkaar."

Marco Helslout neemt de titel over van Raymond Plat, chef-kok van restaurant Troef in Amsterdam. Met Helslout bestaat het Gilde der Paling Patrons uit vijf Nederlandse topchefs. DUPAN reikt de onderscheiding sinds 2018 uit aan mensen die zich op constructieve wijze inzetten voor de verbetering van de palingstand en tegelijkertijd ambassadeur zijn voor de Nederlandse palingcultuur.

Een warm hart voor paling

Marco Helslout was zichtbaar geroerd met de benoeming tot Paling Patron: "Hier bij Merlet krijg ik de kans om te laten zien wie ik ben. Als trotse Volendammer draag ik paling een heel warm hart toe. Paling hoort wat mij betreft in de culinaire keuken. Ik ben dan ook erg blij met deze award, en zeker ook omdat ik ben voorgedragen door mensen uit het vak voor wie ik veel bewondering heb.

Jonnie en Thérèse

Martin van Bourgonje – eigenaar Merlet - vertelt vol trots op zijn chef: "Wat ik nooit zal vergeten is dat Marco zijn ideeën uitte over wat nu signatuurgerecht is, terwijl we met Jonnie en Thérèse Boer aan de bar zaten. Jonnie zei "dat moet je doen". Ruim negen maanden later, na vele pogingen, stond er een nieuw signatuurgerecht op de kaart, geïnspireerd op een oud Volendams gerecht. Helaas hebben we het Jonnie nooit kunnen laten proeven. Wel zijn heel veel gasten blij dat Marco's droomgerecht met paling nu wordt geserveerd in het restaurant."



V.l.n.r.: Drie paling patrons op een rij, Michel van der Kroft, Marco Helslout en Raymond Plat

KIJG: visserijtraditie én natuurbeheer



Wethouders Maarten Slingerland en Bernard van den Belt

Op 9 mei zette Peurvereniging KIJG 40.000 jonge palingen uit in de IJssel, het Ganzendiep en het Zwartewater. De vereniging doet dat inmiddels al zeventien jaar op rij. De ongeveer 40 actieve leden brachten dit jaar zelf € 5.000 bijeen voor de aanschaf van de pootaal. Stichting DUPAN verzorgde de aankoop en levering van de pootaal. Wethouder Maarten Slingerland van de gemeente Zwartewaterland en wethouder Bernard van den Belt van de gemeente Kampen hielpen mee bij het

uitzetten van de jonge vis.

KIJG, een afkorting van Kampen, IJsselmuiden en Genemuiden, houdt met het traditionele peuren een eeuwenoude vorm van palingvisserij in stand. De leden vissen 's nachts, met een kluwen van wormen, zonder haakjes. Heel mooi is natuurlijk dat de vereniging jaarlijks vele malen meer paling uitzet dan de leden gezamenlijk vangen. Daarmee koppelt de peurvereniging het behoud van een visserijtraditie rechtstreeks aan actief natuurbeheer.



Een grote kinderschare helpt in Grafhorst nabij Kampen met de uitzet

Botterstichting Elburg zet jonge paling uit

Zaterdag 18 april stond Elburg in het teken van maritiem erfgoed én natuurherstel. De historische botter EB25 keerde na een grondige restauratie terug in haar thuishaven en werd feestelijk te water gelaten. Bij die gelegenheid werd er pootaal uitgezet in het Drontermeer – een symbolische én concrete bijdrage aan het herstel van de palingstand.

De doop en tewaterlating vonden plaats op botterwerf De Hellege, in aanwezigheid van meer dan 150 genodigden. Ook diverse bidders van de Botterstichting Elburg waren aanwezig, wat zorgde voor een prachtig historisch decor.

Na de doop van de botter op botterwerf de Hellege werd pootaal uitgezet vanaf de kotter van Jan Foppen. De aal – geleverd en voor de helft gefinancierd door Stichting DUPAN via het Eel Stewardship Fund – vond zijn weg naar het Drontermeer, waar deze kan opgroeien tot volwassen paling. De combinatie van cultureel erfgoed en natuurherstel maakte de dag bijzonder, met volop aandacht voor de rijke palingtraditie die onlosmakelijk met Elburg is verbonden.



De eerste aaltjes gaan te water

Hulp voor vele duizenden trekkende palingen

Per 1 september is het programma Paling Over De Dijk (PODD) van start gegaan. Hierbij worden volwassen palingen – ofwel schieralen – die onderweg naar zee belemmerd of zelfs gedood worden door gemalen en andere obstakels, door beroepsvissers opgevangen en daarna op een veilige plek weer uitgezet. Zo kunnen ze hun weg vervolgen naar de Sargassozee in het Noorden van de Atlantische Oceaan, waar ze zich voortplanten.

Het programma Paling-Over-De-Dijk (PODD) loopt sinds 2011 op een tiental locaties en vormt een vast onderdeel van de bijdrage die de palingsector levert aan het Nederlands Aalherstelplan. Sinds 2025 is het programma in omvang verdubbeld, toen het Ministerie van LNV en de Europese Unie een budget van €700.000 beschikbaar hebben gesteld. Onder de noemer PODD+ worden tot en met 2028 jaarlijks op elf extra locaties PODD-projecten uitgevoerd.

Belangrijk natuurbeheerproject

De selectie van locaties is gebaseerd op de WMR-lijst (Wageningen Marine Research) van 2024 met de belangrijkste schieraalmigratieknelpunten. De verwachting is dat er de komende periode, verspreid over zo'n 20 belangrijke knelpunten in Nederland, vele duizenden schieralen over de dijken worden gezet, vooral bij nieuwe maan in de herfst, wanneer de schieraaltrek echt op gang komt.

Het project wordt in samenwerking met de Nederlandse vereniging voor kleinschalige kust- en binnenvissers NetVISwerk uitgevoerd. PODD is een belangrijk natuurbeheerproject. Het levert een directe bijdrage aan de verhoging van de uittrek van schieraal uit Nederland en versterkt de effectiviteit van het herstelbeleid.



Medegefinancierd door
de Europese Unie



Frans Komen jr. leegt de fuiken



België wint interland van Nederland op Dag van de Paling

De Palinginterland tussen Nederland en België is gewonnen door het Belgische BBQ-team. Tijdens de Dag van de Paling op 5 september namen Nederlandse en Belgische chefs het tegen elkaar op aan het Almeerderstrand. Met paling als vanzelfsprekend middelpunt draaide de wedstrijd om vakmanschap, creativiteit en vooral smaak.

De Palinginterland was een van de blikvangers tijdens de Dag van de Paling, die dit jaar voor het eerst werd gehouden. Voor de wedstrijd vormde het Almeerderstrand het decor van een bijzondere culinaire ontmoeting tussen Nederland en België. Beide teams kregen de opdracht om met paling een zo aantrekkelijk mogelijk gerecht te bereiden. Daarbij mochten de chefs hun creativiteit volop de ruimte geven, zolang paling maar de hoofdrol speelde.

Een bijzonder onderdeel van de wedstrijd was de Japanse opdracht. De deelnemers kregen een masterclass van Unagi Kabayaki, waarin zij

kennismaakten met de Japanse manier van paling bereiden. Die techniek moesten zij vervolgens verwerken in een eigen gerecht.

Een internationale jury, met voor Nederland chef-kok Martin Kruithof van de Lindenhof** in Giethoorn, en voor België meesterkok Patrick de Gendt, beoordeelde de gerechten op smaak, presentatie en vakmanschap. België lag bij de presentatie van het eerste gerecht meteen al aan kop en kwam uiteindelijk ook als winnaar uit de bus: zij mochten de eerste Alex Koelewijn-cup mee naar huis nemen.

De wedstrijd vormde een smakelijk onderdeel van een veel bredere Dag van de Paling. Op zo'n vijftien locaties in Nederland en België vonden activiteiten plaats rond paling, visserij en gastronomie: van demonstraties en proeverijen tot informatie over de palingvisserij en het werk aan herstel van de palingstand. De Dag van de paling zal vanaf nu elk jaar op de eerste dag van september plaatsvinden.



V.l.n.r.: FiveQ-team captain Tom de Jaeger en jurylid meester kok Patrick de Gendt en teamleden