



Met een druppel mlierikswortelsap.

Alweer twee jaar maakt een sterrenchef met liefde paling klaar. En dat terwijl diverse organisaties blijven roepen dat we nog geen paling mogen. Net voordat de restaurants dicht moesten, ging VRIJ naar Martin Kruithof van de Lindenhof in Giethoorn om 'stiekem' te proeven.

door Felix Wilbrink foto's Michael van Emde Boas

Proeven van palingpracht

Vorig jaar was ik in Londen bij de palingaak. Wat een leuke bijeenkomst was dat! Uit Friesland lag daar de Korneliske Ykes II, de reconstructie van een van de vele palingaken die in de 19e eeuw van Nederland naar Londen voeren. Schepen vol paling die werd gevangen in de Friese en Noord-Hollandse polders. De vissers voeren ook toen Londen door een plaag werd getroffen en niemand anders er in de buurt kwam. Het leverde ze een vaste ankerplaats in het hart van Londen op.

Met de Korneliske waren we bij een congres over paling. Aan de ene kant wetenschappers en aan de andere natuurbelangen, met hun eigen wetenschappers. En hoe oneens ze het ook waren, aan een ding kon niemand voorbij: met een beetje zorg bleek de palingstand zich al hier en daar te herstellen.

Ieder jaar, onlangs nog, zie je namelijk beelden van het uitzetten van glasaal in de Zeeuwse wateren. Vandaar gaat het verder vanzelf. Vergis je niet, het gaat over miljoenen glasaaltjes waarvan een deel uiteindelijk weer paling wordt. De glasaal wordt voor Frankrijk in zee gevangen. Door de dijken komen ze ons land niet meer binnen. Zo help je ze weer in natuurlijke omgeving in.

Maar ik was dus in Giethoorn. Toevallig kan ik wel berichten over een unieke palinglunch die deze week zou zijn gegeven voor chefs en pers uit het hele land, ondanks dat ook die werd afgezegd. Want zelfs een grootheid als Martin Kruithof moet af en toe oefenen, en voordat alle restaurants dichtgingen



Martin Kruithof, chef/eigenaar van de Lindenhof ** in Giethoorn

was ik toevallig (!) in Giethoorn om naar het oefenen te kijken. Oké, misschien ook om te proeven.

De Varende Chef, zoals hij zich ook wel noemt, nam met plezier de titel van palingchef van het jaar aan. Ooit ben ik een stuk met deze licht gestoorde bonk energie uit varen geweest rond Giethoorn. En opeens zie je de rust over die man komen. Ogen in de verte, speurend in de rietkragen...

Vis je zelf ook? Zelden heb ik een verbaasder gezicht gezien. Martin Kruithof: „Vissen? Ik ben kok, geen visser. Oh nee, ik vang geen vis en geen paling. Dat moeten anderen maar doen. Dan maak ik er wel wat lekkers van. Maar ik heb wel wat met paling. Mijn vader is nog steeds veeboer, maar hij heeft nu wel aangekondigd dat hij zijn vee gaat verkopen. Als kind ging ik dus mee naar de veemarkt in Zwolle. Daar kocht hij altijd een krant vol paling. Ik vergeet die lucht nooit meer, koeienstront, sigaren en paling. Dat was de geur van mijn jeugd. Eenmaal thuis aten we dan paling, mesje erin en zo de huid eraf. Dat was geweldig.”

Spakenburg

We praten over het klaarmaken van paling. Martin Kruithof heeft de smaak van de Japanse keuken te pakken. „Zo lekker, die paling lakken, dat je dat zoete aan de buitenkant krijgt. Ach, er zijn zo vreselijk veel gerechten die je met paling kan maken. Natuurlijk ook het beroemde paling in het pannetje uit Spakenburg.

Al de stukken paling rechtop zetten en zo stoven in boter.”

Even later staat het gerecht ook echt op tafel. Stooft paling rechtop met steranijs, citroen en artisjok. Via via horen we dat het de eerste keer is dat Kruithof deze bereiding maakt. Hij had

Sterrenchef Martin Kruithof maakt de vis graag op zijn Japans klaar



er een paar dagen eerder van Alex Koelewijn uit Spakenburg van gehoord.

Rettich wakamé paling, och, wat lekker. Kruithof serveerde het als amuse. Zo lekker dat we daarvan op deze pagina het recept geven. Paling met mierikswortel en krokante aardappel, paling met pastinaak, paling met sjalot. De tafel boog onder de vele, vele gerechten. We mochten meteen helpen om de begeleidende drank uit te zoeken. Opvallend hoe goed een tripel-bier erbij smaakt. Dat zoete weer. En de hop veegt meteen de tong schoon.

Met Martin praten over of het wel verstandig is om paling te eten, heeft niet zoveel zin. Hij doet de klus en met groot enthousiasme, maar anderen moeten maar uitmaken of zoiets verantwoord is.

Wetenschappelijk

En we noemden hem al: Alex Koelewijn, palingroker in Spakenburg. Hij is de man achter de stichting DUPAN, het samenwerkingsverband van palingkwekers, palingvissers en palinghandelaren om het herstel van de palingstand in Nederland te bevorderen. DUPAN beheert het Eel Stewardship Fund voor Nederland. Naast het herbevolken van Nederlandse wateren met jonge paling, investeert de stichting met dit fonds in het over de dijk naar zee helpen van volwassen palingen en in wetenschappelijk onderzoek.

Licht gerookte paling, mierikswortel en krokante aardappel.

Koelewijn: „In het seizoen 2013 is de hoeveelheid palingen (in kilo's gemeten) bijna verdubbeld." Ook elders in Nederland zagen medewerkers van 'Paling over de dijk' sterke stijgingen.

De palingen zijn opgevangen bij pomp-gemalen en waterkrachtcentrales, tussen begin september en eind november. Die periode is het trekseizoen van palingen. Koelewijn: „Met het project 'Paling over de dijk' helpen beroepsvissers geslachtsrijpe palingen voorbij die gemalen en centrales, om te voorkomen dat ze gedood worden door pompen of turbines van deze obstakels. De palingen trekken daarna naar de Noordzee en zwemmen de oceaan over naar de Sargassozee, het gebied van

Palingmousse

Benodigdheden: 4 blaadjes gelatine, ¼ l visbouillon, 300 gr gerookte duurzame paling, 500 gr slagroom, zout en peper. Week de gelatine in koud water zacht. Breng visbouillon aan de kook, knijp de gelatine uit en meng door de warme bouillon. Doe bouillon en paling in een blender en maal glad. Laat afkoelen tot het lobbijg wordt en spatel er dan de slagroom door. Stort in een bak tot het zo'n 2 cm dik is en laat goed stijf worden. Om te serveren steek je steeds rondjes uit de mousse. Serveer met wakame en wasabi, stukjes paling, dunne staafjes Granny Smith en hier een daar een drupje olie en sushi-azijn.

de Bermudadriehoek. Daar zorgen ze voor jonge palinkjes die over ongeveer een jaar, met honderden miljoenen tegelijk, weer terugkomen aan de Europese kusten."

Natuurorganisaties zeggen nog steeds dat je geen paling moet eten. „In 2009/10 zijn we minder gaan vissen" vertelt Koelewijn. „Vanaf 2011 zie al dat het bestand zich herstelt. Dat zie je over heel Europa. Dat herstel is fragiel dus het moet met secuur beleid gebeuren. Maar stop je helemaal dan verdwijnt er nog iets anders. De palingcultuur die overal in Europa bestaat. De palingtaartjes in Londen, de vruchtbaarheidsfeesten in het Zweedse Skåne, de palingfeesten in Denemarken, de Poolse gerookte paling, de paling uit de Elbe, Italië eet paling, in Portugal bij Costa Nova heb je zelfs restaurants die enkel paling serveren, om maar eens wat te noemen. Valencia met de beroemde palingsoep, met tomaten en paprika's. Er is eigenlijk in Europa geen streek zonder palingcultuur."

De familie Koelewijn uit Spakenburg heeft altijd in de visserij en rokerij gezeten, al vanaf 1400 zijn daar Koelewijns in de vis te vinden. In 1992 is ook Alex zijn eigen rokerij begonnen. Volgens traditionele bereidingen, waarmee hij zich afzette tegen de industriële verwerking. In 2010 moest hij vier maanden valideren en begon zich af te vragen hoe het verder moest met zijn handel. Toen werd de basis gelegd voor het palingfonds en DUPAN. „Wij moesten het belang van de paling boven onze eigen commerciële belangen stellen. Ja, dat mooie woord rentmeesterschap. Dat is echte duurzaamheid."

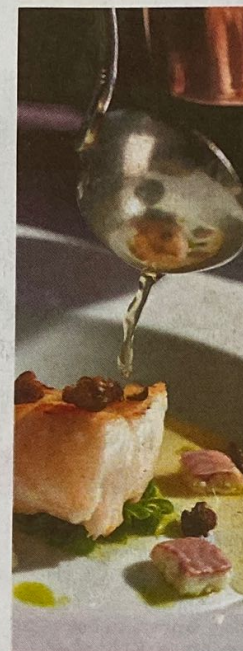
Gemalen

De palingconsumptie nam in de afgelopen jaren ongeveer met de helft af. In Nederland kan je van half april tot 31 augustus paling vissen. Met een speciale vergunning worden volwassen palingen gevangen en weer over de dijk gezet. Dus eigenlijk is Nederland een grote kweekbak geworden. Koop altijd legale paling, met het ESF-logo. Dan draag je echt bij aan het voortbestaan van deze vis.

Overigens kan je op de verpakking zien of de paling uit aquacultuur, dus opgekweekt, of uit de natuur komt. En de paling die 'ome Willem' vangt en rookt, pech, gewoon niet doen!

De Good Fish Foundation is het overigens niet echt met Alex Koelewijn eens. Ze zien die verbetering ook, maar noemen die nog minimaal en nog lang niet genoeg.

De organisatie schreef in december nog: „De sinds 2009 genomen maatregelen laten mogelijk hun eerste positieve effecten zien, die zijn op dit moment nog minimaal. Daarom kunnen we echt nog niet achteroverleunen. De algehele toestand van de patiënt is nog steeds kritiek. Laten we met z'n allen zorgen dat de stijgende lijn doorzet en het herstel van de palingstand versnelt." ♦



Zeeuivel, sjalot en paling met pastinaak.



Lekkernij in heel Europa, paling.

Dankzij een beetje zorg begint palingstand zich te herstellen



Felix met smaak

Dauw

Nog voor het licht wordt, ben ik al op pad. Langs de Kromme Rijn. Om de eerste zon te zien in het slingerende water. De rietstengels zijn wit van de rijp. Hier en daar licht een bevroren plas op. Het is stil, dit is de goede tijd. Nauwelijks kans iemand tegen te komen. Ik geef mezelf anderhalf uur. Ik hoor, ruik, voel en onderga. En eet een beetje. Daar komt de eerste berenklauw op. De bladknoppen zijn heerlijk in een beetje beslag in de frituur. De brandneteltoppen, heerlijk in de soep en zo goed voor je.

Ik loop langs twee kaasboeren, man, man, wat een kwaliteit. Gelukkig zijn ze zo vroeg nog dicht, anders kliep ik mijn eerste liter echte karnemelk al naar binnen. Langs de molen, niet vergeten straks extra meel en gist te halen en bij slager spek inslaan. Een flink stuk, meer heeft een mens niet nog. Terug in onze tuin botten de asperges al uit, nog even en we eten de eerste. Ik heb net radijs gezaaid, het komt al op. De bieslook is er al.

Door de grote tuinverbouwing ben ik de daslook kwijt. Binnenkort maar planten bestellen bij Puur Aroma, de mooiste kruiden. Zullen ze vast wel willen opsturen. Aardbeien planten, de bloei van de appels, pruimen en kersen in de gaten houden. Even zitten, kopje koffie en uitbuiken. Voor nu zit ik al vol!

f.wilbrink@telegraaf.nl