

Het mosselseizoen is weer geopend

Het mosselseizoen begint doorgaans halverwege juli/ begin augustus en is afhankelijk van de conditie van de mosselen. Pas als de mossel lekker vlezig is, kan het mosselseizoen worden geopend. Dit jaar is de oogst vroeg. De kwekers en handelaren zijn zeer tevreden met de smaak en kwaliteit van de Zeeuwse delicatessen. Het vleesgewicht bedraagt zo'n 30%. Dit is voor de start van het seizoen erg goed. Vorig jaar lag dit op 27%. Er is voldoende aanbod en in alle maten. Het mosselseizoen loopt door tot half april van het volgende jaar.



Zeeuwse mosselen

Er zijn wereldwijd meerdere soorten mosselen, maar geen mossel is zo geliefd als de Zeeuwse (blauwe) mossel. Door zijn kenmerkende smaak, het verblijf in de Oosterschelde en de unieke wijze van verwerken, heeft de Zeeuwse mossel wereldwijd faam verkregen.

Bodemcultuur

Wanneer men het over mosselen heeft, gaat het doorgaans over "bodembodemcultuur". Het zaad van de mosselen wordt uitgezet op percelen op zee. Zodra de mosselen volgroeid zijn, schept een mosselkroon ze van de bodem.

Sorteringen

Mosselen zijn in verschillende maten te koop. Per seizoen wordt het werkelijk aantal stuks per klasse vastgesteld. Het seizoen 2020/2021 werkt met de volgende sortering als richtlijn:

Goudmerk: < 45 stuks per kg
Jumbo: 45-55 stuks per kg
Imperial: 55-65 stuks per kg
Super: 65-80 stuks per kg
Extra: > 80 stuks per kg



Wij werken voornamelijk met de hardlopers: Jumbo, Super en Extra.

Bodemcultuur:

300008 Mosselen Zeeuws Jumbo's 2 kilo
300001 Mosselen Zeeuws Super 2 kilo
300015 Mosselen Zeeuws Extra 2 kilo

Hangcultuur

Er is nog een 2e kweekmethode ontwikkeld, de hangcultuur. Het zaad van de mosselen wordt in netten aan palen opgehangen. Ze groeien sneller dan bodembodemcultuur mosselen en hebben daardoor dunnere schelpen. Hierdoor is de mossel wel kwetsbaarder. Ze zijn tevens zoeter van smaak dan mosselen van de bodem. Dit komt omdat het water aan de oppervlakte minder zout is. Het seizoen van de hangcultuur is van begin juni tot half oktober.

Zeeuwse oorsprong

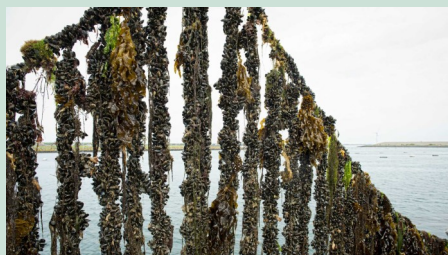
Sinds 2014 kent Zeeland een keurmerk voor streekproducten: Zeker Zeeuw streekproduct.

Het keurmerk staat voor regionale herkomst van grondstoffen (provincie Zeeland inclusief kust- en binnenwateren), be- en verwerking in de streek en maatschappelijk verantwoord (duurzaam) produceren (MVO).



Overige mosselproducten:

203502 Mosselvlees gekookt 100/200 dv.
203503 Mosselvlees gepaneerd dv.
203504 Mossel Greenshell dv. Nieuw-Zeeland
300005 Mosselvlees gekookt vers 1 kilo
400070 Gerookte mosselen op zonnebloemolie
3080090 Mosselgroenten 1 kilo
300000 Mosselpan 2 persoons *
300013 Mosselpan 1 persoon *
* extra besteldag



Leefgebied

Mosselen komen voor op droogvallende én permanent overstromde zandplaten, maar ook hechten ze graag aan touwen in het water en aan een harde ondergrond. Mosselen gedijen het best in de Waddenzee. Dat heeft te maken met het getij. Eb en vloed zorgen namelijk voor een rijk voedselaanbod voor de mosselen. Dat is ook de reden waarom dit gebied het meest geschikt is voor het kweken van mosselen. Maar er is een keerzijde. De opbrengst van de Waddenzee is niet zo constant als die van de Oosterschelde. Krabben, wadvogels en zeesterren lusten wel een mossel en bij harde storm kunnen veel mosselen verloren gaan. Kwekers in de Oosterschelde hebben daar minder last van sinds daar de stormvloedkering is aangelegd.

Mosselen uit Zeeland?

Ook mosselen uit de Waddenzee worden uiteindelijk aangeduid als Zeeuwse mosselen. Dat komt doordat alle Nederlandse mosselen in de Oosterschelde worden schoongespoeld. De harde bodem en de geringe stroming van de Oosterschelde zijn hiervoor namelijk uitermate geschikt.

Bewaren:

Vroeger moest je mosselen eindeloos spoelen. Dat is tegenwoordig niet meer nodig. Zodra de mosselen zijn gevangen worden ze namelijk aan boord gespoeld en daarna nog eens 10 dagen in de Oosterschelde gelegd om te verwateren. Het zand wordt daarmee goed verwijderd. Ook aan land wordt er nog eens gespoeld. Bewaar mosselen onder de 7° C.

Greenshell:

In de wateren rond Nieuw Zeeland komt de Greenshell mossel voor. Deze mossel kan wel meer dan 20cm lang worden en is het proberen waard. De commerciële vangst van deze mossel is gekweekte hangcultuur. Ze zijn zoetig en sappig maar in Europa bijna niet vers verkrijgbaar. Ze worden hier voornamelijk als half shell diepvries product aangeboden. Deze zijn gekookt en zonder de bovenste schelp. Uitermate geschikt om gegratineerd aan te bieden.

