

Mosselen

Zeker Zeeuws

Since 1899
Driessen Food

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 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 "bodemcultuur". Het zaad van de mosselen wordt uitgezet op percelen op zee. Zodra de mosselen volgroeid zijn, schept een mosselkor ze van de bodem. In ons assortiment hebben we drie sorteringen. Meest gangbaar zijn de "Jumbo's" en de "Supers".

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 bodemcultuur 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.



Bodemcultuur:

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

Overige mosselproducten:

203504 Mossel Greenshell dv. Nieuw-Zeeland
300005 Mosselvlees gekookt vers 1 kilo
203502 Mosselvlees gekookt 100/200 dv
203503 Mosselvlees gepaneerd dv.
300004 Mosselen in zuur 370 ml.
300201 Mosselen in zuur 2 kilo
400070 Gerookte mosselen op zonnebloemolie
3080090 Mosselgroenten 1 kilo
300000 Mosselpan klein 1 kilo



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 graden 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.



*Driessen Food, Rumpsterweg 17, 3981 AK Bunnik, tel. 030 659 22 04
info@driessenfood.nl, www.driessenfood.nl*