nieuws

Griekse mosselen willen Belgische markt veroveren

nieuws

Woensdag vertrekken de eerste Griekse mosselen van het nieuwe seizoen naar ons land. De Grieken hopen op termijn zelfs de Nederlanders te overtreffen. De grote Nederlandse mosselhuizen hebben immers al beslist om Griekse mosselen te verdelen bij hun klanten. Die Griekse schelpdieren hebben één groot voordeel: ze zijn op hun best van mei tot en met augustus. Tijdens die maanden zijn de Zeeuwe weekdieren volgens de volksmond nog niet op hun best.

14 MEI 2007 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 13:59

Woensdag vertrekken de eerste Griekse mosselen van het nieuwe seizoen naar ons land. De Grieken hopen op termijn zelfs de Nederlanders te overtreffen. De grote Nederlandse mosselhuizen hebben immers al beslist om Griekse mosselen te verdelen bij hun klanten. Die Griekse schelpdieren hebben één groot voordeel: ze zijn op hun best van mei tot en met augustus. Tijdens die maanden zijn de Zeeuwe weekdieren volgens de volksmond nog niet op hun best.

Vorig jaar duurde het tot eind juli vooraleer de Zeeuwse mosselen op peil waren. De Grieken doken toen in dat gat en vervoerden uiteindelijk 1.200 ton. De Griekse Prins & Dingemanse, Giorgios Dimoudis, verwacht nu een dubbele omzet. De mosselen groeien in de baai van Thermaikos, in de buurt van Thessaloniki. "Het mosselzaad ligt er zomaar voor het grijpen", zegt Niko Chaniotakis, de Griekse agent van Dimoudis. "In Nederland kunnen ze daar alleen maar van dromen".

Chaniotakis ziet al jaren de problemen waarmee de Zeeuwse mosselboeren te maken hebben. Het is hij die Dimoudis in contact bracht met de Belgische en Zeeuwse mosselhandel. "Wij kunnen onze productie nog verdrievoudigen", zegt Giorgios Dimoudis. "De universiteit van Thessaloniki heeft berekend dat we in de baai genoeg voedsel hebben voor het viervoudige". De baai van Thermaikos is bijzonder voedselrijk door de drie rivieren die haar bedienen. Bovendien ligt ze beschut voor de golven, waardoor de mossel rustig kan groeien.

In Griekenland is de mosselteelt op grote schaal vrij nieuw. Vroeger haalden de vissers enkel natuurlijke mosselen op, vaak door ernaar te duiken. "De opbrengst ging naar de lokale restaurants en werd in de streek verspreid. Grieken zijn nu eenmaal geen mosseleters. Enkel in het noorden is er enige traditie", weet Dimoudis. Dat veel Belgen in het seizoen gretig elke week een kilo of meer van de gouden dieren binnenspelen, doet de man enkel dromen. Bovendien hebben de Griekse mosselen het voordeel dat ze op minder dan een jaar volgroeid zijn, in tegenstelling tot de Zeeuwse grondmossel die twee jaar nodig heeft, maar daardoor wel een stevigere schelp kweekt.
Dimoudis verbouwt zelf zo'n 2.500 ton per jaar, maar hij voert er 30.000 ton uit, driekwart van de Griekse productie. "Wij willen met topkwaliteit naar België komen en beseffen dat er niets mag mislopen omdat de consument anders wordt afgeschrikt", zegt Niko Chaniotakis. Precies daarom ook laat Dimoudis een logo met 'Premium Greek' op de mosselen plaatsen die een speciaal procédé volgen. De uit zee gehaalde mosselen worden volledig gereinigd en mogen dan een nacht uitrusten in zeewater dat gekoeld is tot 10 à 14 graden voor ze per vrachtwagen naar hier gebracht worden. Bovendien worden de mosselen pas uitgevoerd wanneer ze voldoende gevuld zijn.
Ondertussen weet men in Nederland niet wat men moet verwachten voor het komende jaar. Vorig jaar was er veel zaad, dus zou de oogst twee jaar later goed moeten zijn, maar er wordt gevreesd dat de zachte winter slecht is voor de oogst. Die zorgt ervoor dat allerlei natuurlijke vijanden van de mossel, zoals krabben en zeesterren, bijzonder goed gedijen. Van één zaak zijn de Zeeuwse mosselboeren bijna zeker: slechter dan vorig jaar, toen de mosselen laat en veel te klein op de markt kwamen, kan niet.
Vandaar wellicht de groeiende interesse voor buitenlandse mosselen.(GL)

Bron: Het Nieuwsblad

VILT vzw
Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact
M • info@vilt.be

Volg ons op:

screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen

Crafted by Brigada