

Innovatieve producten met maatjes als grondstof

Meer met maatjes....

Als straks in juni de gekte van de Hollandse Nieuwe weer toeslaat zijn we twee nieuwe maatjesharing producten rijker.

In samenwerking met maatjesspecialist Dirk-Jan Parlevliet uit Lokeren en Patrick Waty van visrokerij Seagull uit Brugge, zijn in eerste instantie nu al gerookte maatjes te verkrijgen en straks tegen de zomer maatjes voor de Barbecue.



Gerookte maatjes of Maatje Royale en de Barbecue maatjes, ...

Visaktua trok naar de Gotevlietstraat in Brugge om daar de twee bezielers van deze twee nieuwe producten te ontmoeten en te luisteren naar hun verhaal. Beiden hebben een tijd geleden de handen in elkaar geslagen om samen iets nieuws te ontwikkelen. Uitgangspunt was iets met haring doen. Die samenwerking is er gekomen vanuit de vaststelling dat als je met je vak op een eiland blijft zitten, je moeilijk nieuwe dingen kan ontwikkelen. En als je er wil voor zorgen dat nieuwe generaties

traditionele visproducten blijven eten, zoals haring en gerookte producten, dan moet je ze trendy maken voor de jeugd. Bovendien willen ze hun verantwoordelijkheid niet ontlopen, want haring eten is gezond door de hoge omega-3 onverzadigde vetzuren die het op natuurlijke wijze bevat. Bovendien is haring ecologisch groen gekleurd en is een betaalbaar visje. “Alleen ben je niets”, zegt **Dirk-Jan Parlevliet** ons. Daarom worden er contacten gelegd met collega’s om op een open manier

ideeën uit te wisselen en de kennis en vakmanschap van diverse domeinen samen te brengen om nieuwe producten te ontwikkelen. Hierbij werd gebrainstormd over wat er nog meer mogelijk kan zijn met maatjesharing. Gedelegeerd bestuurder van Seagull, **Patrick Waty**: “Het gegeven dat het moeilijk wordt om in de nabije toekomst gerookte paling in het schap te leggen en zoeken naar een alternatief hiervoor, heeft deze zaak zeker in een stroomversnelling gebracht.” Die nauwe samenwer-

king heeft twee innovatieve producten opgeleverd waarbij niet over één nacht ijs werd gegaan. Gerookte maatjesharing dat in de handel als ook “Maatjes Royale” benoemd gaat worden en de barbecue maatjesharing.

Gerookte maatjes

Patrick Waty is heel duidelijk: “Gerookte maatjesharing is naar mijn mening het beste gerookte product dat er is!” En dit komt uit de mond van een kenner die weet



waarover hij spreekt. Seagull is de toonaangevende speler op de markt van gerookte sprot en sprotfilets en daarnaast produceert het Brugse bedrijf ook gerookte haring, makreel en zalm. Dagelijks worden in dit bedrijf tussen de vier en de vijf ton visproducten gerookt. Alleen al aan sprotfilets wordt er dagelijks 600 kilo eindproduct naar hun klanten verzonden, wat hen tot de grootste producent van gerookte sprotfilets in Europa maakt.

Gerookte maatjes zijn niet geheel nieuw. In het verleden werden nog gerookte maatjes aangeboden, zij het wel in een bepaalde en een korte periode van het jaar. Trouwens, in het eerste kookboek van de VLAM wordt daar al naar verwezen. Maar de gerookte maatjes die Parlevliet en Seagull op de markt gaan zetten is toch een heel ander product. *“Er wordt een totaal andere procedure gebruikt om die gerookte maatjes te produceren”*, zegt **Patrick Waty**. *“Wat resulteert in een totaal ander product dan de gerookte maatjes die vroeger op de markt waren”*. Zonder in detail te willen treden, al was het maar om de concurrentie niet te veel ter wille te zijn, krijgen de gebruikte maatjesharingen een specifieke behandeling om als grondstof gebruikt te kunnen worden bij het roken. Het rookproces vergt een nauwkeurige beheersing van alle kritische factoren, zoals temperatuur, luchtvochtigheid, luchtcirculatie. Eén kleine afwijking hiervan en je krijgt volgens Waty een totaal ander eindproduct. Ongetwijfeld komen de ervaring

en het vakmanschap van het roken van sprot hier goed van pas. Want sprot, toch een zeer kwetsbaar pelagisch visje, laat zich niet zo gemakkelijk roken tot een lekker visje!

De ontwikkeling van hun gerookte maatjes vergde heel wat onderzoek. Veel testfasen en labotesten zijn eraan voorafgegaan, alvorens het gewenste resultaat bereikt werd. **Patrick Waty**: *“We zijn er van uitgegaan dat het in de eerste plaats lekker moest zijn. Ik stel me altijd de vraag of mijn grootmoeder dit product zou herkennen en of ze het ook lekker zou vinden. Het uitgangspunt is eerder van ‘wat ben ik aan het eten’ dan ‘wat kan ik verkopen’”* Die ingesteldheid verklaart ongetwijfeld waarom Waty zo fier en vol enthousiasme is over zijn producten die hij bij Seagull maakt. *‘Het is eten, het is gezond en lekker!’*

Dat vonden ook heel wat mensen die het voorrecht hadden om als eerste de eerste gerookte maatjes te mogen proeven. Laatst op de visbeurs in Bremen, kregen deze maatjes een gemeend applaus en op andere plaatsen was het opvallend dat zelfs fervente tegenstanders van maatjesharing toch lof over hun lippen kregen. Ook de grootwinkelbedrijven in België, Nederland en Duitsland waren vol lof en enkele hebben reeds toegezegd om deze gerookte maatjes in hun assortiment op te nemen.

De gerookte maatjes zullen voor de retailsector in een aantrekkelijke skinverpakking aangeboden worden, hetzij onder private label, hetzij onder het huismerk Appetit.

Daarnaast zijn ze ook in groot-handelsverpakking beschikbaar. Omdat het een gerookt product is – rook werkt conserverend - is de houdbaarheid tussen de 12 dagen en de drie weken, afhankelijk van de gebruikte verpakking en mits het gekoeld wordt bewaard. De haringverkoop heeft wettelijk de toelating om per stuk aan de consument verkocht te worden, een van de weinige visproducten dat dus niet gewichtgebonden verkocht moet worden. Dit biedt natuurlijk heel wat kansen voor de

Royale’ of gerookte maatjes kan een alternatief zijn omdat zowel de structuur als de smaak erg dicht tegen die van gerookte paling aanleunt. Met dit voordeel dat het prijsgunstiger én dat het hier gaat om een duurzaam gevangen vissoort, die MSC-gecertificeerd is”.

Barbecue maatjes

Voor de zomer, en hopelijk wordt het een mooie zomer dit jaar en kan de barbecue vaak worden



verkoop!

Zowel Dirk-Jan Parlevliet als Patrick Waty geloven dat hun gerookte maatjes een goede alternatief kan zijn voor gerookte paling. *“Gerookte paling is uniek en is niet te vervangen. Maar ‘Maatjes*

Voor Dirk-Jan Parlevliet is het belangrijk om haring trendy te maken bij jonge consumenten. Haring is bovendien rijk aan goede Omega-3 vetten, is duurzaam en nog ook eens een betaalbaar visje..





De Visrokerij Seagull is Europa's grootste producent van gerookte sprotfilets. Daarnaast roken ze ook zalm, makreel en diverse soorten haring. Vandaag komen daar nu ook 'Maatjes Royale of gerookte maatjesharing bij.

aangestoken, komen de 'barbecue maatjesharingen' op de markt. Het gaat hier om licht gerookte maatjesharingen, mét vel dat het

visvlees beschermt en een mooi uitzicht geeft. Ze zijn volledig, tot aan de staart ontgraat en zijn gekruid met een aromatische kruidenmengeling. Het vakmanschap dat Parlevliet in huis heeft, zorgt ervoor dat ze bij Seagull de uitgelezen grondstof aangeleverd krijgen. Het moet vette haring zijn die een minimale rijping heeft gekregen.

De Barbecue maatjes worden aangeboden in een met doorzichtige

plasticfolie afgesloten aluminium bakje. In dat bakje liggen de maatjesharingen nog op een aluminium schaalje dat zo met de haringen op de grill gezet kan worden. *"In feite is het een moderne variant van de traditionele klassieke bak-haring"*, verteld **Patrick Waty**. *"Alleen met dit verschil dat er geen hinderlijke geuren zullen vrijkomen zoals bij de bakharin-gen wel het geval is. Dit komt omdat hier maatjesharing gebruikt wordt, die als jonge haring zach-ter van smaak is en direct na de vangst gegut werd. Ook door het feit dat ze hier al licht gerookt worden zullen ze, in tegenstelling tot de bakharing, geen hinderlijke en penetrante geuren rond de bar-becue verspreiden"*. Doordat deze maatjesharing gezouten en licht gerookt zijn, bewaren ze ook veel langer, tot 14 dagen mits koeling, hetgeen bijdraagt tot de voedsel-veiligheid rond de barbecue. Want het gebeurt spijtig genoeg nog te vaak dat voedsel te lang in de zon

en de warmte naast de barbecue ligt alvorens gebakken te worden, met alle gevolgen van dien.

De smaak, die normaal via de grill en de houtskool die typische barbecuesmaak geeft, is door het natuurlijke rookproces al in het product. *"Het voordeel is dat deze maatjesharing op de grill klaar is binnen de 2 à 3 minuten. Eén minuut garen aan elke zijde en klaar zijn ze"*, zegt een enthousi-aste **Waty**. *"Zo blijft het visvlees smaakvol en sappig en krijgt het visje een mooie lichtbruine kleur. Omdat ze zo met het aluminium schaalje op de grill geplaatst kunnen worden blijft de grill proper en kleeft de vis niet aan de grill"*

. Het is alleszins een prachtig al-ternatief voor de geroemde sardi-nes op de grill. Met dit voordeel dat deze barbecuemaatjes geen graten hebben, zoals bij de sardi-nes. De jeugd zal het graag horen!



N Parlevliet n.v.

haring & visgroothandel



Wanneer de maatjes "echt lekker" moeten zijn!
Het adres voor smaak, kwaliteit en service!
Dagelijks gekuiste maatjes het hele jaar door.

Verder een gamma aan verse, gerookte, ingelegde, diepvriesproducten, mosselen, schaal- en schelpdieren

Mosten 5 B-9160 Lokeren
Tel 09 362 32 82 Fax 09 362 32 48
Website: www.parlevliet.be E-mail: info@parlevliet.be

