

Ray De Wulf en de firma Parlevliet "de beste maatjes"

We geven het woord aan een eindverbruiker van TermoShell. Onze keuze viel op een klant van Ray De Wulf, verdeler in Bottelare. De firma Parlevliet is een familiebedrijf dat zich heeft gespecialiseerd in het verhandelen van maatjes.



In Merelbeke bij Gent zou je niet meteen een groothandel in haringfilets gaan zoeken, toch is de firma Parlevliet hier al meerdere jaren gevestigd. Tijdens het nuttigen van een lekker maatje doet Dirk-Jan Parlevliet, de zoon des huizes, zijn verhaal.

Zijn voornaam doet het al vermoeden, de familie Parlevliet is Nederlands, maar

woont al meer dan dertig jaar in België. "Mijn vader was haringvisser, maar kreeg in de jaren '60 een aanbieding om in België voor een visrokerij te komen werken. Na enkele jaren hield hij het daar echter voor bekeken en vonden mijn ouders een charmante boerderij in Merelbeke, waar voldoende ruimte was om een groothandel in gerookte en gepelde vissen te beginnen. De inkoop van haringen en het schoonmaken van maatjes waren aanvankelijk slechts nevenactiviteiten, maar zijn uiteindelijk uitgegroeid tot onze specialiteit. Wij, dat zijn mijn vader en ikzelf, gaan de haringen zelf aankopen in Denemarken, Noorwegen en Nederland. Daarna worden ze hier onder handen genomen. In het seizoen staan hier soms 40 vrouwen haring te kuisen. Het schoonmaken moet met de nodige precisie gebeuren, want dit procédé speelt een zeer grote rol in de smaak van de maatjes. Ik moet u uiteraard niet vertellen dat ze 'hoe verser, hoe beter' zijn."

Brandstoffen Ray De Wulf

Raymond De Wulf verdeelt al meer dan 56 jaar Shell-huisbrandolie. Zijn zoon Christean en dochters Myriam en Christa hebben nu de touwtjes in handen, maar zelf is hij nog steeds even actief. Ray De Wulf is een belangrijke TermoShell-verdeler in de Gentse regio met een eigen depot en twee bovengrondse tanken van 500.000 liter. Ook in de zomermaanden is het druk bij De Wulf. Bottelare, een deelgemeente van Merelbeke, ligt immers in een agrarische zone en tijdens de oogstmaanden hebben de landbouwers extra olie en brandstof nodig.



Raymond De Wulf en zijn dochter Christa.

HET ZILVER UIT DE ZEE

Het maatje dat kenners uit het vuistje eten en in één beweging in de mond laten glijden, is op zijn best in de maanden mei en juni. De haring is dan mager en bevat slechts 12 tot 28 % vet. Alleen dan mogen we over "maatjes" spreken. Later op het jaar zijn de haringen ook nog lekker, maar bevatten ze meer vet. De cyclus van een haring ziet er als volgt uit: in juli produceert de haring hom en kuit, we spreken dan van een volvette haring. In het najaar schiet hij kuit, het wordt een ijle haring en in februari-maart spreken we over een magere haring. Afhankelijk van de hoeveelheid dierlijk plankton dat de haringen op dat moment in de diepe Noorse en Deense wateren vinden, worden ze tegen mei of juni dan weer een echt maatje.

"In tegenstelling tot wat nogal wat mensen denken, zijn maatjes zeer gezond voedsel. Haringen zitten immers boordevol vitamine A en D, calcium en mineralen. De onverzadigde vetten werken bovendien cholesterolverlagend. Maatjes worden daarom ook wel eens "het zilver van de zee" genoemd. Toch halen sommige mensen hun neus op voor maatjes, omdat het rauwe vis is. Ook dat is niet helemaal waar. Van zodra de vissersboten binnenkomen worden de maatjes 12 tot 16 uur in de pekkel gelegd. Daarna worden ze gekookt en wordt de alveolier weggenomen. De haringen gaan nu een poosje in de diepvries. Dat is wettelijk verplicht omdat de haringen schadelijke elementen kunnen bevatten, die afsterven bij temperaturen onder nul. Eens ze transportklaar zijn, worden

ze in bevroren toestand naar België vervoerd. Wij leveren vooral aan groothandelaars, winkels en grootwarenhuizen. Iedere dag worden de bestelde hoeveelheden ontdooid en onder de meest strikte hygiënische omstandigheden schoongemaakt." Ervaren personeel neemt de ingewandresten, schubben en graten weg. Het manueel kuisen van de maatjes is van essentieel belang voor de smaak. Bovendien blijven de maatjes slechts vier dagen na het schoonmaken goed voor consumptie.

BETROUWBAAR TRANSPORT

"Om de versheid van onze maatjes maximaal te waarborgen, worden ze enkel op bestelling schoongemaakt en onmiddellijk vervoerd. We beschikken over twee vrucht- en twee bestelwagens met koelruimten. Door het transport zelf te organiseren zijn we er zeker van dat onze maatjes in optimale condities, dus gekoeld, vervoerd worden. Ons wagenpark moet dus steeds in optima forma zijn, en daarom voorzien wij zelf in het onderhoud en kopen we de smeermiddelen zelf aan. Aangezien wij de huisbrandolie voor de centrale verwarming van de hoeve en de ateliers door TermoShell-verdeler De Wulf laten leveren, bezorgt hij ook de Myrina olie van Shell voor het wagenpark. Op De Wulf kunnen wij rekenen en dat is voor een bedrijf, zoals het onze, van het grootste belang. Niet verwonderlijk dus dat wij in de loop der jaren de beste maatjes met Shell zijn geworden."

Dirk-Jan Parlevliet levert de maatjes aan groothandelaars en grootwarenhuizen.

