
HOLLANDSE NIEUWE: HIJ KOMT, HIJ KOMT!



‘ELK JAAR EEN NIEUWE UITDAGING’

Meervoudig Haringtestwinnaar Kees Koning bereidt zich voor als een trainer op een belangrijke voetbalwedstrijd. Vanaf april begint zich een lichte opwinding meester te maken binnen de vishandel en die groeit 7 juni naar een hoogtepunt. Hoe de Hollandse Nieuwe 2011 zal smaken? Daar is nog geen zinnig woord over te zeggen. Vooralsnog is het een kwestie van de organisatie op orde krijgen.

DOOR ERIC FOKKE



Arie Schot van Visgilde Oosterschelde, half april: "Het begint te kriebelen." Hoe zal de kwaliteit dit jaar zijn, hoe leiden we de stromen klanten in goede banen? Ook Nico de Jong van haringhandel Jac den Dulk komt nog kalm over. Jac den Dulk produceert de Hollandse Nieuwe in fabrieken in Noorwegen en Denemarken en aan boord van de Nederlandse Wiron-schepen. "De voorbereiding is begonnen. De machines en verpakkingen moeten op tijd op hun plek staan. De kwaliteit van de vis is ieder jaar anders en over die van 2011 valt bij lange na nog niets te zeggen. De eerste maatjes worden mogelijk zo rond 20 mei gevangen en dan pas volgen eerste signalen."

Plankton

Ook Leo Hoek van Hoek Haringhandel houdt het koppie koel. Natuurlijk is ook hij vanaf april volop in de weer om de fabrieken in gereedheid te brengen, maar hij durft amper te speculeren over wat 2011 gaat brengen. Hoewel: "Het is al een tijd mooi zonnig en dat is bevorderlijk voor plankton en dus voor vette haring." De haring van het laatste seizoen wordt door velen als wat minder ervaren dan de Hollandse Nieuwe daarvoor. Vetgehalte, voedsel in de maag en hoeveelheid enzymen bepalen in belang-

rijke mate de kwaliteit van de grondstof, de haring zelf. Maar minstens zo belangrijk is de verwerking van de vis: hoe pakt de fabriek, waar de vis binnenkomt, het aan en wat doet de detaillist er mee?

Nico de Jong: "De haring is vaak hetzelfde, de verwerking wisselt. De laatste twee haringschepen van Nederland werken voor ons en verwerken de haring direct aan

Visdetaillist Kees Koning laat twee vaste klanten zijn haring proeven.





‘Koeling is het geheim van de smid. Wij gaan voor een frisse, zilte haring en rijpen daarom kort op een lage temperatuur’

boord. In Zuid-Noorwegen en Noord-Denemarken brengen andere vissers de haring aan wal waar wij ze in fabrieken verwerken. De visgronden liggen vaak dichtbij Zuid-Noorwegen en dan is de vis dus snel in de fabriek. Naar Noord-Denemarken is het soms wat langer varen en als er veel golven staan, komt de vis iets anders uit het ruim dan in Noorwegen. Er kan al verschil zitten in vis die gevangen wordt in een sleepnet of in een ringnet. De smaak hangt ook af van de wijze van zouten. Gebruik je droog zout – waar de vis wat steviger van wordt, een pekelpad of een combinatie? Bij de start van het seizoen is de vis vaak nog wat hard, wat later wordt hij vetter en zachter. Wij produceren iedere dag en iedere partij is net weer anders.”

Leo Hoek: “Wij zijn de enige die nog Nederlandse Nieuwe in Nederland produceren en de klanten waarderen dat. Dat heeft met het proces en de rijping te maken en de smaak die dat oplevert: wat zachter, malser, zilte. Wij hebben ook fabrieken in Noorwegen en Denemarken en sommige afnemers kiezen juist voor die vis. Smaken verschillen en ieder heeft zo zijn wensen.”

Proeven

Arie Schot is zijn vaste leverancier doorgaans trouw, maar moest het laatste seizoen toch wisselen. “Wij scoren altijd leuk in de Haringtest, maar dat begint met een goede haring. Dus het seizoen begint met proeven en proberen van diverse partijen – ik monster met mijn ouders soms vijf, zes, zeven partijen. Zeekaak heeft mijn voorkeur, dat levert een stevigere en blanker eharing op. Maar vorig jaar was die niet vet genoeg.”

“En dan komt het er op aan wat de detaillist er mee doet”, vult Steehouwer aan. “Hoe ontdooi en rijp je? Want niet alleen vet bepaalt de smaak, het rijpingsproces ook. De koeling is het geheim van de smid. Wij gaan voor een frisse, zilte haring en rijpen daarom kort op een lage temperatuur. Je kweekt er een eigen klantenkring mee, mensen rijden er 25 kilometer voor om.”

Gevaarlijk

“Vorig jaar hadden we gevaarlijke haring”, zegt Kees Koning. “Je moest er bij blijven. Als haring zuurstof krijgt, rijpen ze sneller en de haring van vorig jaar kon onder je vingers bruin worden. Het is niet vanzelfsprekend om in de top van de Haringtest te staan. Je moet er constant bij blijven en hebt weinig tijd voor een praatje. Net als een piloot doorloop je heel veel protocollen en als de haring net binnen is, ben je af en toe net een straaljagerpiloot, heel scherp.” Bij Vergro Fish Trading BV gaat het er wat grootschaliger aan toe, zegt Hans ten Vergert. “Onze haring komt uit Noorwegen en Denemarken, waar hij wordt geakaat, gepeld en ingevroren. Vervolgens komt de vis naar onze productielocatie in Almelo, waar wij de haring ontdooien, rijpen en schoonmaken. Dan wordt hij ingepakt en aan groothandel, detaillisten en supermarkten geleverd. Onze grondstof leveren wij ook uit aan enkele visdetaillisten die zelf aan de kraam of in de winkel de haringen handmatig schoonmaken. Zij bepalen zelf de rijping en dat is haring die direct of dezelfde dag gegeten wordt. Voor de vis die wij schoon gemaakt en verpakt leveren, bepalen wij een houdbaarheidsdatum. Dat is meestal vier dagen bij een bewaartemperatuur van 0 tot 4°C.”

De eerste weken dat de Nederlandse Nieuwe in het land komt, vliegen ze over de toonbank en moet de visspecialist extra handjes regelen om een soepele verkoop te garanderen. “Leuke tijd”, zegt Steehouwer. “De maatjes zijn de pijlers onder je bedrijf. De start van het seizoen moet direct goed zijn.” Schot: “In het begin van het seizoen is er nog niet veel keuze en moet je starten met wat er op dat moment is en daar moet je het beste van maken. Het wordt weer gekkenhuis.” Koning besluit: “Alle aandacht ligt die weken op de haring. Per kwartier moet je anders handelen, niet te veel en niet te weinig ontdooien. Ze moeten fris zijn en niet te zacht of te hard. Haring is elk jaar een nieuwe uitdaging.” ■



Pinguïn op smeltende ijsberg

De visserij maakt een moeilijke tijd door. Of het nu binnenvisserij of de

visserij op zee is. Het doet mij denken aan het boek van John Kotter: ‘Onze ijsberg smelt’. Ik heb dit boek in 2006 gelezen, nog voordat ik met mijn studie veranderingsmanagement was begonnen. Het gaat over de paniek die een kolonie van 286 pinguïns overvalt, als duidelijk wordt dat de gletsjer waarop zij leven aan het smelten is. Na de eerste paniek en tegenstrijdige ideeën en plannen, begint al snel het idee te leven dat samenwerking de enige manier is om een duurzame oplossing te vinden. Een zorgvuldig samengesteld team van pinguïns gaat vervolgens aan de slag om de kolonie ‘om te scholen’. De groep moet worden omgevormd van de letterlijke rotsvaste ‘zo hebben we het altijd gedaan cultuur’ tot flexibele, enthousiaste nomaden, die uiteindelijk doorhebben dat ze van tijd tot tijd een nieuwe ijsberg moeten zoeken. Een feest van herkenning.

Iedere verandering begint met een gevoel van urgentie. Als dat afwezig is, bouw je de verandering op een verkeerde basis. Echte urgentie is gedreven door een diepgewortelde overtuiging dat er grote kansen en problemen liggen die om een antwoord vragen. Het is gevoel dat rechtstreeks uit de onderbuik komt. Echte urgentie leidt tot alert gedrag. Je maakt instinctief onderscheid tussen belangrijke en onbelangrijke zaken. Valse urgentie is gedreven door angst en woede, vaak omdat we onder druk staan of in problemen verkeren. Er worden lange werkdagen gedraaid, er zijn task forces te over en iedereen schrijft zich blauw aan rapporten, maar het levert niets op. Verandering of innovatie organiseren je niet. Daarvoor is, een veel moeilijker proces, cultuurverandering nodig.

Op de ijsberg van Fred de pinguïn passeren alle bekende stereotypes uit de maatschappij en uit het bedrijfsleven op geestige wijze de revue: de NeeNee’s die overal tegen zijn, de meelopers, de denkers, de doeners, de wijze Hoofdpinguïn, de allesbeterwetters, de professoren, de lieden die continue zekerheid zoeken, de afwachters....

Voor iedereen die gewoon even lekker een verhaaltje wil lezen over succesvol veranderen onder moeilijke omstandigheden. Leuk, boeiend en leerzaam tegelijk. Vooral voor de niet-vissers.

JOHAN K. NOOITGEDAGT,
VOORZITTER VISSERSBOND