

Kwekerij Rijpelaal slaat nieuwe weg in

# ‘Toekomstperspectief paling sterk verbeterd’

Palingkwekerij Rijpelaal bestaat 28 jaar. In die tijd groeide het bedrijf uit van een kleine kwekerij naar een goed lopend bedrijf met eigen rokerij, winkel en restaurant. Ook de opvolging is geregeld: vader Johan en zoon Paul Meulendijks vormen samen de directie.



Palingkweker Johan Meulendijks had in de jaren tachtig een gemengd boerenbedrijf. In 1987 besloot hij de kweek van paling toe te voegen aan zijn onderneming. "We konden met de varkens niet meer uitbreiden op de huidige locatie en we wilden ook niet verhuizen. Er stond een reportage in vakblad De Boerderij over palingkweek. Zo is mijn interesse gewekt. Bovendien ben ik een groot liefhebber van paling, dus die keus was snel gemaakt."

### Voerconversie

Meulendijks deed een opleiding viskweek aan de middelbare landbouwschool in Helmond. Toch waren er in de praktijk veel problemen die moesten worden opgelost. "We hebben in het begin veel problemen gehad met het zuurstofpeil. De zuurstof werd niet goed opgelost. Er kwamen belletjes in het water waardoor de kieuwen van de palingen afstierven." Ook de voederconversie was aanvankelijk een lastige klus. "Die bleef heel lang 3 kilo voer op 1 kilo vis. Dat is natuurlijk veel te veel, dan kun je geen omzet maken." Meulendijks, die behoorlijk technisch is, maakte vervolgens zelf een zuurstofreactor. "Toen ging de voerconversie naar 1,5 kilo voer per kilo vis en het water was na het voeren in een half uur schoon. Dus toen was het goed!"

Meulendijks ontwikkelde zelf ook een automatische voerlijn, op basis van een voerlijn voor varkens. "Die heb ik laten ombouwen in Italië. De pendel voor het instellen van de hoeveelheid voer heb ik er toen zelf onder gemaakt." Door de jaren heen paste Johan Meulendijks nog veel verbeteringen toe in het kweekstelsel. Ook de kwaliteit van het visvoer, van Biomar, Coppens en Skretting, verbeterde in de loop der tijd. "We kregen een steeds beter resultaat. Inmiddels is de voerconversie 1.3 en misschien kan het nog wel beter!"

### Rijpelaal

In 1997 besloot Meulendijks zich alleen nog te richten op viskweek. "De vraag naar paling is groter dan het aanbod, dus dat betekent een goede opbrengst. Varkens zijn er te veel, dus die brengen altijd weinig op. Bovendien waren we net getroffen door de varkenspest." De boerderij werd te koop gezet en Johan Meulendijks kocht de boerderij van zijn ouders aan de overkant van de straat. Daar was voldoende ruimte en er werd een nieuwe kwekerij ingericht, met verwerkingsruimte en plaats voor de winkel. En met een nieuwe naam: Rijpelaal, genoemd naar de Rijpelberg, waar het bedrijf gevestigd is.



Vader en zoon Meulendijks.

In 1998 kocht hij voor het eerst glasaal, die hij uitzette in zijn nieuwe kwekerij. Twee maanden lang sliep Meulendijks op een campingbed naast de kweekbakken/bassins met jonge aaltjes. Ook sloeg hij een bron van 435 meter diep, achter de kwekerij. Dit bronwater, met de juiste waardes voor de aalkweek, speelt een belangrijke rol in het door hemzelf ontwikkelde recirculatiekweekstelsel.

Meulendijks kweekte voor die periode zo'n zes ton vis per jaar. De pootaal kocht hij in. Om ook gerookte paling te kunnen verkopen ging hij in de leer bij Dries van den Berg in Harderwijk. Toen hij het proces voldoende in de vingers had - hij koos daarbij voor beukenhout - bouwde hij zijn eigen rookkast in de berging van de boerderij. Echtgenote Marij en vader Harrie hielpen met fileren en de verkoop. Zo ontstond het eerste winkeltje van palingkwekerij Meulendijks.

### Restaurant

Inmiddels kweekt Rijpelaal zo'n 90 ton paling per jaar. Sinds 2012 zit ook zoon Paul in het bedrijf en is Johan langzaam aan het afbouwen. "Je bent er 24 uur per dag mee bezig. Het alarm staat altijd aan, want zodra er iets misgaat met de vissen moet je er naar toe. Dat heb ik 27 jaar gedaan, nu is het Pauls beurt!"

Er werken in totaal zeven mensen bij Rijpelaal: een in de kwekerij, vijf in de verwerking en een in de verkoop en het restaurant. Het merendeel van de bij Rijpelaal gekweekte paling, zo'n 60 ton per jaar, verwerkt het bedrijf zelf, voor de eigen verkoop. De rest wordt verkocht aan de groothandel, supermarkten en restaurants. Rijpelaal zit in de afronding van een grote

verbouwing van de kwekerij. Johan Meulendijks: "Een paar jaar geleden zagen we aankomen dat we aan 90 ton per jaar te weinig hadden. Ook voldeed het oude kweekstelsel niet meer aan de eisen. Daarom besloten we tot nieuwbouw." De Meulendijks bouwden een nieuwe loods bij hun bedrijf, met ruimte voor 20 kweekbassins van 23 kuub, waardoor het bedrijf nu in totaal 64 bassins telt. "We hebben nu zestien glasaalbakken, twaalf pootaalbakken en zestien bakken voor de afkweek, van ieder 12 kuub. De totale capaciteit wordt 200 ton. De komende jaren willen we doorgroeien van 80 naar 160 ton. Daar heeft Paul de komende tien jaar de handen vol aan!"

Zelf gaat hij het de komende jaren wat rustiger aan doen. "Ik heb alles zelf ontwikkeld en zelf gebouwd, ik kon er helemaal mijn ei in kwijt. Ik geniet er nog steeds enorm van, maar het is tijd om het aan Paul over te laten. Ik ga wat meer tijd besteden aan mijn duiven: ik doe mee aan langeafstandswedstrijden."

Gelijktijdig met de uitbreiding van de kwekerij werd de winkel vernieuwd: er kwam een zeshoekig paviljoen met terras, waarin ook plaats was voor een restaurant. "Dat was een idee van Paul. Passanten kunnen een broodje paling eten in het paviljoen of op het terras, met een kop koffie of een glaasje fris erbij. Het blijkt een gouden greep. Ons bedrijf ligt vlak aan verschillende fiets- en wandelroutes, waardoor er altijd veel aanloop is."

### Webshop

Na de verbouwing is Rijpelaal klaar voor de toekomst, aldus Paul Meulendijks. "Dan kunnen we meer verwerken en meer doorgroeien. En >





Fileren van de gerookte paling.

straks is er rust in de tent. Dan zitten alle mannetjes op de juiste plek." Hij hielp van jongs af aan mee in het bedrijf. In 2012 werd hij mede-eigenaar. "Ik ben er in meegegroeid. Ik

paling roken en verwerken. Sinds ik helemaal in het bedrijf zit, na mijn opleiding internationale handel, ben ik me meer toe gaan leggen op het verwerken en de verkoop, ook online, via



de prijzen minder zijn, is het een mooie aanvulling, die dan juist weer meer oplevert." Momenteel zijn de prijzen hoog, vertelt hij. "Er is veel vraag en er wordt minder gekweekt. Een aantal kwekers is gestopt, omdat ze geen opvolging hadden. Als er daardoor zo'n 500.000 kilo kweekcapaciteit wegvalt uit de markt, kunnen wij als kleine kwekerij dat niet direct opvangen. Het duurt anderhalf jaar voor paling groot genoeg is voor consumptie... Dat is anderhalf jaar werk voor er wat verdiend wordt. Dus je moet wel veel geld meenemen, als je met een kwekerij wilt beginnen. Vandaar dat dat ook niet zo snel gebeurt."

## 'Paling blijft een mysterieus beest'

heb veel van mijn vader, we hebben veel dingen op dezelfde manier gedaan. Het kweken van paling is ook mijn passie. Mijn hart ligt bij

onze webshop. Ik geloof in paling kweken, maar met toegevoegde waarde. Ik vind die combinatie ook heel leuk. Vooral in tijden dat



Verkoop vanuit de eigen winkel.

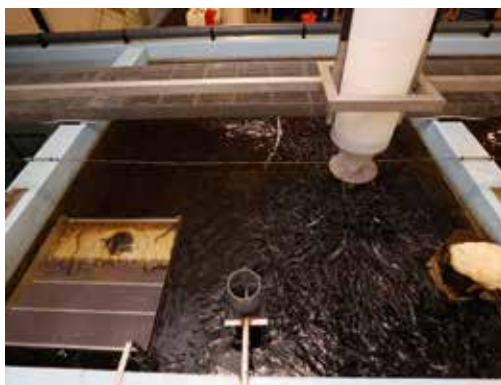


Het terras bij kwekerij Rijpelaal.





De zelf ontwikkelde dodingsmachine: simpel en doeltreffend.



De palingen 'bedienen' zelf de voerautomat.



De nieuwe kwekerij: verdubbeling van de capaciteit.



Paul Meulendijks controleert de gerookte paling.

Door de grote vraag van dit moment heeft Rijpelaal de verkoop van groene (ongerookte) paling via de webshop tijdelijk stop moeten zetten. Paul Meulendijks: "We kunnen de vraag op dit moment niet aan. Maar als straks de nieuwe kwekerij draait, is dat probleem opgelost."

ook heel leuk: zorgen dat de vissen goed eten en dat alles goed loopt. Het is toch wel een beetje je kindje! Er gaat altijd wel iets mis. Ze praten niet, dus je moet heel goed op ze letten om te zien wat er aan de hand is. Je moet er zelf bij zijn en goed personeel aannemen. Als ik op vakantie ben, bel ik elke dag. Langer dan een

### Opwaartse lijn

Johan Meulendijks is positief over de toekomst van de paling. "Er komt steeds meer glasaal. Vijf jaar geleden waren ze drie maanden aan het vissen om het quatum bij elkaar te krijgen, nu hebben ze het in zes dagen bij elkaar. En ook het uitzetten helpt: wij doen mee aan dat programma. Je koopt een deel van je glasaal voor de consumptie en een deel voor uitzet. Het gaat daardoor steeds beter met de paling. Ook zijn er proeven met de ontwikkeling van glasaal en pootaal in vijvers. De opwaartse lijn is ingezet." Paling blijft een risicootje, stelt Paul Meulendijks. "Maar het is een heel stuk beter dan zeven jaar geleden. Toen leek het of we wel konden stoppen, nu ziet de toekomst er totaal anders uit. Het is heel goed dat DUPAN opgericht is!" ●

## 'Opwaartse lijn palingstand ingezet'

De uitbreiding van de kwekerij is bijna bedrijfsklaar, de laatste tests worden momenteel gedaan, vertelt hij. "Het betekent voor mij meer aansturen. Ook is het spannend hoe het nieuwe kweeksysteem gaat werken. Dat vind ik

week hoeft ik ook niet weg te zijn, dan wil ik weer naar het bedrijf. Dat is wel pech voor mijn vriendin, maar zo ligt het gewoon. Je moet het aanvoelen, want paling blijft een mysterieus beest!"



Johan Meulendijks ontwikkelde de meeste systeemonderdelen zelf.

## Het kweekproces

Een werkdag in de kwekerij begint om 6.30 uur, met het ophalen van de vis voor de verwerking. Om 7.00 uur start de voermachine: de alen worden vier keer per dag op vaste tijden gevoerd. Johan Meulendijks: "Dat doen we om de zuurstof zo vlak mogelijk te houden: zo weinig mogelijk pieken en dalen." Daarna volgt de verwerking – het slachten, ontdoen van de slijmlaag in de ontslijmmachine, spoelen, sorteren op formaat en kwaliteit, aan de spiesen rijgen en het roken. Ook worden elke dag de sensoren gereinigd en de trommelfilters nagekeken.

De glasaal wordt om de veertig dagen gesorteerd. Voor de pootaal werkt Rijpelaal met een cyclus van acht weken, waarin alle afkweekbakken gesorteerd worden. Meulendijks: "Dit is een systeem dat we zelf ontwikkeld hebben, in het belang van het welzijn van de dieren en daarmee ook de kwaliteit van het eindproduct. Als je vaker sorteert, stoor je ze steeds en ben je iedere keer een groeidag kwijt."

Het sorteren gebeurt machinaal, met een Airlift over de sorteermachine. "Ze worden niet aangeraakt, om stress te voorkomen. En het is ook niet ergonomisch om het handmatig te doen." Na het sorteren gaan de grotere alen naar de afzweembakken voor de verwerking. De rest wordt op gewicht bij elkaar gezet en aangevuld met pootaal. Bij het kweken maakt hij gebruik van een zelfontwikkeld filtersysteem met ringetjes, waaraan water zuiverende algen groeien. Ook het voersysteem ontwikkelde Meulendijks zelf. "De vissen duwen zelf tegen het stokje van de voermachine. Zo kunnen ze zelf het voer op gang brengen."

In de nieuwe kwekerij staat nu een computergestuurde voerinstallatie. Die is veel nauwkeuriger, aldus Meulendijks. "Het voer wordt nu exact afgewogen. We proberen ze voor 99 procent te voeren, dan blijven ze actief."

Vis kweken is vooral een kwestie van gezond boerenverstand, aldus Meulendijks. "En zo dicht mogelijk bij de natuur blijven. Daarom hebben we in de bassins

kooien gezet waarin ze zich kunnen verschuilen. Dat doen ze in de natuur ook. Hoe meer ze in hun element zijn, hoe groter de overlevingskansen en hoe beter de kwaliteit."

## Verwerking

Ook de dodingsmachine die voor de volgroeide paling gebruikt wordt, is door Johan Meulendijks zelf ontwikkeld. "Per 1 januari is diervriendelijk doden verplicht. Wij doen dat al een aantal jaren. Eerst hadden we een apparaat van een Noors bedrijf, maar dat voldeed niet, het maakte het verwerkingsproces veel te bewerkelijk. Nu hebben we een bak met twee elektrodes ertussen. Daarmee kunnen we 100 kilo in vijf minuten bewusteloos maken. Daarna gaan ze in ijs of in warm water boven de 30 graden Celsius, waardoor ze doodgaan. Het is simpel en doeltreffend en het werkt heel goed. We hebben er tien jaar ontwikkeling in gestoken, in samenwerking met IMARES. Inmiddels hebben we er al twintig van verkocht aan collega-bedrijven."