

Polderkreeft op de kaart

Visserij Blokland beperkt schade aan oevers en dijken

HARDINXVELD • Polders in de Alblasserwaard brengen een bijzonder streekproduct voort: rivierkreeften. Visser André Blokland vangt ze in alle vroegte en verkoopt ze aan restaurants in de regio.

KARLIJN VAN HOUWELINGEN

's Middags kun je ook rivierkreeften vangen, maar André Blokland (47) en zijn kompaan Bas den Breejen (70) leggen hun fuiken bij Boven-Hardinxveld liever vroeg in de ochtend. Op een mistige februarimorgen als deze zie je namelijk de dierenwereld ontwaken. Hazen schieten voorbij, eendenpaartjes maken zich op voor het broedseizoen en ganzen vliegen over in V-formatie.

Alleen over water zijn de fuiken van Visserij Blokland bereikbaar. Om half acht gaan de mannen aan boord van een schouw. Blokland boomt de boot naar een uithoek van het griendengebied. Twee keer werpen ze zich op de bodem, om roestige, met mos begroeide bruggen te kunnen passeren.

Van november tot maart maken ze deze tocht elke twee weken. Als ze geluk hebben, keren ze met een driekwart volle ton levende rivierkreeften terug. Vandaag is de vangst matig. „Dit is het derde jaar dat ik in deze polder vang. Dat merk ik aan de opbrengst. Ik heb het idee dat de populatie nu aardig onder controle is.”

« Ik doe het vooral omdat ik helemaal mesjogge ben van dit werk.

André Blokland

Blokland vangt gestreepte Amerikaanse rivierkreeften, gek genoeg een 'typisch Alblasserwaardse soort'. Vermoedelijk zijn de beesten ontsnapt uit een aquarium of vijver in de buurt. „Het zijn moerasdieren, ze voelen zich hier ontzettend thuis,” aldus de visser.

Bij gebrek aan natuurlijke vijanden konden ze zich tot drie jaar geleden ongestoord voortplanten. In de polders tussen Schelluinen en Hardinxveld-Giessendam leven er miljoenen, schat Blokland. Ze vreten planten en dieren weg, en graven gangenstelsels die oevers en dijken instabiel maken. Blokland wil de populatie in de hand houden. „Natuurlijk wil ik ook een han-



Als de ton voor driekwart vol is, is de vangst goed. Deze ochtend halen Blokland en Den Breejen dat niet.

FOTO VICTOR VAN BREUKELLEN

deltje opzetten. Maar in deze fase van mijn onderneming moet ik niet op geld letten. Ik doe het vooral omdat helemaal mesjogge ben van dit werk.” Knecht Den Breejen wordt 'betaald' met de bijvangst van vandaag: twee dikke palingen. Vissen en kikkers die per abuis in de kreeftenfuijk zijn beland, gooien de twee trouw terug de sloot in.

Met zijn blote handen schudt Den Breejen de met stokken vastgezette, modderige netten leeg in de ton. Stok uit het water, touw lospeuteren, net leegmaken, dichtbinden en de stok met kracht weer op zijn plaats duwen. Hij mag dan 70 zijn, door de Schotse Highland Games waaraan hij graag meedoet is hij topfit. Halverwege, zo rond half tien, is er tijd voor koffie en een boterham met kaas onder een laaghangende treurwilg. Een fles whisky komt te voorschijn. 'Een doppie doen', noemen de vissers dat: ze drinken allebei een flessendop vol.

De kreeften krioelen ondertussen over elkaar. Dat blijven ze doen tot ze in de pan verdwijnen. Schaaldieren moeten vers zijn, verduidelijkt Blokland. Ja, ze gaan vaak levend in een pan met kokend water. „Dan is het in één klap over. En nee, ze gillen niet. Dat is echt een fabel.”



'Een doppie doen': halverwege nemen de vissers een borrel. FOTO AD

Drie restaurants met lef

Drie restaurants in de regio serveren de kreeft – zo'n vijftien centimeter groot – die Blokland in de polders vangt: De Koperen Snor in Hardinxveld-Giessendam, Merwezicht in Gorinchem en Asian Delight in Giessenburg. De visser wil nog meer schaaldieren afzetten. Koks aarzelen vaak, merkt hij: „Kreeft

kennen we hier niet. Onbekend maakt onbemind. Er is maar een klein groepje dat durft. Terwijl mijn dieren perfect van kwaliteit zijn. In de supermarkt koop je alleen de staartjes, uit China. Smakeloze conserveeringschap. Het heerlijke aroma, dat zit in de rest van de kreeft.” www.fuiken.nl