

# Een Nederlandse oesterboer op Ile d'Oléron



### Uit zak in zak

Oesters worden tijdens hun leven regelmatig uit hun zak gehaald om vervolgens in een ander zak te worden gestopt. De mazens zijn steeds groter, omdat de oesters ook groeien en zo ruimte houden om te worden voorzien van water, zuurstof en de nodige voedingsstoffen. De zakken liggen op tafels in het water van de Atlantische oceaan, net onder de zeespiegel. Bij laag water komen ze in de open lucht te liggen. Het openen en sluiten van de schelp maakt de spier sterk en geeft de oesters een krachtig uiterlijk.

### Groen oestervlees

Dat de oester een bijzondere lekkernij is, dat wisten de Romeinen al. Het tweekleppig zeedier wordt bij ons in Nederland in het Oosterscheldegebied gecultiveerd. De oesters van Marennes-Oleron zijn alleen beter van kwaliteit, vleziger en smaakvoller. Niet voor niets ook, worden deze oesters van Fonteneau vele prestigieuze vakprijzen. De groenige kleur is het gevolg van het verblijf



De eerste week van mei zijn we op bezoek bij Nicholas Werkhoven, oesterboer op het Franse eiland Ile d'Oléron in het departement Charente-Maritime. Er staat een straffe wind, maar dat staat de werkzaamheden zeker niet in de weg. Er moet flink aangepoot worden om van een piepklein oesterbroedje een mooie vlezige oester van Marennes-Oléron te maken, dat is wel duidelijk. In de werkplaats worden prachtige exemplaren verpakt, terwijl Nicholas samen met een medewerker 'nog even' een aantal zakken 'luie oesters' in een claire gooit. Het zeewater in deze natuurlijke bassins dient in dit geval als opslagplaats.

Een leven kan raar lopen. Zo ben je werkzaam bij een transportbedrijf in Nederland en niet zo heel veel later ben je gelukkig getrouwd met je vakantieliefde, ben je vader van twee dochtertjes en tref je jezelf tegen als hardwerkende oesterboer in Frankrijk. Nicholas: "Het is natuurlijk in werkelijkheid een heel proces geweest. Christelle en ik woonden een tijd in Nederland. Op de dag dat mijn schoonouders vroegen of wij het oesterbedrijf wilden overnemen, riep ik na nog geen twee seconden te hebben nagedacht: nee. Twee jaar later was ik er wel klaar voor en nu kan ik me eigenlijk geen beter leven meer voorstellen."



in de claires. "Het duurt zo'n drie à vier jaar voordat oesters de grootte heeft die we wensen. Ieder normaal oesterbedrijf pakt de oesters in en verkoopt ze vervolgens. Wij niet. We doen iets extra's: dat is de verfijning in de claires. Hier wordt de smaak vervolmaakt in dertig dagen. Het is eigenlijk net als met goede wijn. Beïnvloeden kunnen we het proces niet, een oester kleurt groen of niet. Wij doen iedere keer hetzelfde, maar het eindresultaat kan anders zijn."

De claires staan overigens in gesloten verbinding staan met de zee, net even verderop. De waterhoogte is te reguleren. Er zijn ook oesters die hun hele leven doorbrengen in een claire. Dit zijn de Pousses en claires, een oester voor de aficionados. Maar bij Fonteneau doen ze nog iets extra's. Via een strikte selectie hebben ze de La Réserve ontwikkeld. Een oester die zeer vlezig is en een bijzondere smaakexplosie teweegbrengt in de mond. "Deze oesters hebben een rijkdom aan smaak in zich. Tijdens het eten van de oester komt er de ene na de andere smaak vrij en na het doorslikken komt er weer een andere smaak terug. De La Réserve is onze beste oester, qua uiterlijk, smaak en bite."

### Met een droge witte wijn

De Fransman weet raad met het verwennen van de smaakpapillen. En oesters zijn een geliefd voorgerecht. "Een oester kan je eet je zo puur mogelijk en mag je vergezeld



### Kwetsbare broedjes

Het productieproces begint op het moment dat de oesters zich voortplanten en larven voortbrengen. Als ze dit stadium goed doorlopen hebben veranderen de larven in broedjes. "De laatste jaren heeft iedere oesterkweker last van een behoorlijke afsterfte van broedjes door het herpesvirus. Als het zeewater een temperatuur heeft van ongeveer 16 à 17 graden

Celsius, dan kan het gebeuren dat we 60 tot 100% kwijt zijn. Daarom kopen we ook broedjes aan en dat is behoorlijk duur. Per duizend stuks betalen we zo tussen de 10 en 14 euro, we kopen er 30 miljoen. Als daarvan 50% het redt, zijn we gelukkig." Het oesterbedrijf van Nicholas en Christelle doet het – ondanks alles – goed en bestaat uit ongeveer 50 hectare grond met claires en zo'n 25 hectare oesterparken in de Atlantische Oceaan tussen Ile d'Oléron en Ile Madame naast het natuurreservaat van Moëze-Oléron. "De oesterprijs is sowieso omhoog gegaan doordat er weinig kleintjes zijn. Dan is er natuurlijk ook nog



de economische crisis. Mensen hebben minder te besteden en kopen dus kleinere verpakkingen. De markten zijn bovendien aardig bezet, daarom kijken we ook verder dan Europa. Ach, als ondernemer zie je de crisis toch ook weer als mogelijkheid tot nieuwe uitdagingen."



laten gaan met een mooie droge wijn of een glas Champagne. Een stokbroodje en een stukje paté doen het er goed bij. Het Franse leven is fantastisch, dit eiland is prachtig. We hebben alles: bos, zee, altijd net iets hogere temperaturen, oesters, vis en wijn. Wat ik wel mis hier zijn de oer-Hollandse terrasjes. Zoals bijvoorbeeld in Eindhoven de markt al bij het eerste zonnestraaltje helemaal vol zit met mensen, dat hebben we hier niet. Maar dat is dan ook het enige."