

‘MADE’ IN HOLLAND

Maden staan bij iedere witvisser standaard op het aasplateau. Vliegenlarven zijn niet voor niets een bijzonder populaire aassoort: ze vangen vis, zijn makkelijk verkrijgbaar en goedkoop. Vrijwel alle maden die in Nederland worden verkocht – 380.000 liter per jaar – zijn afkomstig van madenkwekerij Steijn in Zeewolde. Hét Visblad nam een kijkje in deze ‘madenfabriek’.

TEKST: JUSTIN BURGGRAAF > FOTOGRAFIE: THOMAS FASTING

De spierwitte muren en moderne koelcellen bij madenkwekerij Steijn doen steriel aan – alsof hier voedingswaren worden verwerkt in plaats van maden gekweekt. Pas als je heel goed kijkt, zie je her en der zwarte stipjes op de muur zitten. “Dat zijn ontsnapte vliegen”, legt Carlo Steijn uit. “Zo nu en dan verdwijnt er weleens een uit het vliegenhok. Nu het zo koud is, vliegen ze echter nauwelijks rond”, zegt hij terwijl hij een ‘tamme’ vlieg van de muur plukt.

SPUGEN

Dat hier niet met etenswaren wordt gewerkt, blijkt wel als we de volgende ruimte betreden. In de koelcel hangt zo’n intense ammoniakgeur dat je ogen er letterlijk van gaan tranen. “Maden hebben geen tanden. Om te kunnen eten spugen ze daarom bepaalde – zeer sterk naar ammoniak ruikende – sappen op hun voedsel. Die sappen verteren het vlees, waarna de maden dit opzuigen”, verklaart Steijn de ammoniaklucht die veel sportvissers bekend zal voorkomen. »

HET KWEKEN VAN KWALITATIEF GOEDE MADEN LUISTERT NAUW EN IS ARBEIDSINTENSIEF



Carlo Steijn produceert op zijn kwekerij in Zeewolde op jaarbasis 380.000 liter maden en bedient daarmee vrijwel de volledige hengelsportmarkt in Nederland.

>> TIPS VOOR THUIS



Heb je na een dagje vissen nog flink wat maden over, dan is weggooiën zonde. Ze zijn volgens Steijn namelijk eenvoudig in leven te houden. “Bij een test die we ooit deden, hielden ze het enkele maanden uit. Dat was natuurlijk wel onder de ideale omstandigheden – die je thuis moeilijk na kunt bootsen – maar toch.” Zaagsel is essentieel om maden lang goed te kunnen bewaren. “Dit houdt de maden schoon en droog. Zorg dus geregeld voor nieuw zaagsel; zo om de twee weken is prima.” Verder is de temperatuur van belang. “Voor grote maden houd je het best een temperatuur van 1 à 2 graden Celsius aan, voor pinkies (kleine maden) is 3 tot 4 graden goed. De crux is om de temperatuur constant te houden. De meeste mensen gebruiken hun koelkast ook om etenswaren in te bewaren, dus dan schommelt de temperatuur nog wel eens.” Sluit de madendoos daarom overigens ook altijd goed af – je wilt niet dat de maden door de koelkast heen gaan kruipen. Knip een panty doormidden, trek die tot over de voet om de madendoos en leg een knoop in het restant.

PENETRANT

Opvallend is dat de geur in de koelcel nog vele malen penetranter is dan die in de kweekruimte. “Zodra je de maden van het voer haalt, blijven ze nog een tijdje spugen op werkelijk alles wat ze tegenkomen. De geur is in deze ruimte daardoor nog veel sterker. Zijn de maden eenmaal afgekoeld, dan gaan ze in een soort wintermodus en stoppen ze met eten. Je hoeft dus niet bang te zijn dat er tijdens het vissen op je wordt gespuugd”, verzekert Steijn ons lachend.

KIP EN VIS

Het kweken van kwalitatief goede maden is een arbeidsintensief proces. Kip en vis vormen het begin van de cyclus. In een van de vier koelcellen staan tal van bakken met daarin stukken kip en vis. Geen slachtafval, maar afgekeurd kippenvlees en vis zonder ingewanden (ook vissenkoppen). “Wit vlees zorgt voor heldere maden. En dat willen sportvissers graag”, verklaart Steijn. Ook de verhouding kip-vis is van belang. “Na bijna tien jaar experimenteren weet ik welke verdeling mooie volle en dikke maden oplevert.”

VLIEGENHOK

Iedere dag brengt Steijn een secuur afgepaste portie vis en kip naar het vliegenhok. In deze donkere ruimte ter grootte van een riante slaapkamer huizen honderdduizenden grote, pikzwarte vliegen. Zodra er genoeg eitjes zijn gelegd, verplaatst hij het ‘voer’ naar een enorme hal

die dienst doet als kweekruimte. “Afhankelijk van de temperatuur komen de eitjes uit na zo’n 12 tot 24 uur. Daarna blijven ze nog zes dagen in het kweekhok totdat ze groot genoeg zijn om te worden verhandeld.”

380.000 LITER

Van de 380.000 liter maden die jaarlijks in Zeewolde worden gekweekt, is grofweg 70 procent bestemd voor de hengelsport. De vraag naar maden is daardoor erg afhankelijk van het weer. Een vroeg voorjaar, betekent vroeg in het jaar topdrukke voor Carlo. “De weersvoorspellingen goed in de gaten houden is daarom essentieel. Want ik heb niet van de ene op de andere dag duizenden maden voorradig. Om aan de mogelijke vraag te kunnen voldoen, is een goede voorbereiding dus vereist. Inmiddels heb ik zoveel ervaring dat ik dit heel goed kan plannen.”

TRENDGEVOELIG

Het weer is ook later in het jaar een factor van belang. Een regenachtige zomer betekent voor de madenkweker minder vraag. “Gelukkig heb ik ook afnemers buiten de hengelsportsector. Maar ik merk het wel als het ‘s zomers een paar weken regent.” De laatste jaren valt hem nog een andere trend op binnen de sportvisserij. “Mijn indruk is dat de jeugd minder op witvis vist. Het lijkt wel of ze alleen nog maar met boilies en kunstaas vissen. Dat merk je ook duidelijk in de vraag naar maden.”

ZWARTE PUNT

Daarbij zijn sportvissers ook veeleisend waar het maden betreft. “Hoe groter en verser, hoe beter”, is het motto volgens Steijn. Ook zou een ‘goede’ made een grote, zwarte punt moeten hebben. Dat is maar ten dele waar, legt de madenkweker uit. “Die zwarte punt is de voedselvoorraad die de made heeft opgeslagen. Hoe verser de made, des te groter de punt. Maar de kleur van deze punt is afhankelijk van wat er op het menu staat. En aangezien ik uitsluitend wit vlees voer, hebben mijn maden geen grote zwarte punt.”

VAK APART

Op grote schaal kwalitatief goede maden kweken is dus een vak apart. “Mensen denken vaak dat het een kwestie is van wat rottend vlees neergooien en de rest vanzelf gaat. Maar dat is zeker niet zo. Je moet precies weten welke vliegen en omstandigheden goed zijn om de perfecte maden te kweken. Om de kwaliteit te waarborgen, ben ik zeven dagen per week veertien uur per dag met het kweekproces bezig. Goede maden produceren, betekent hard werken”, besluit Steijn.

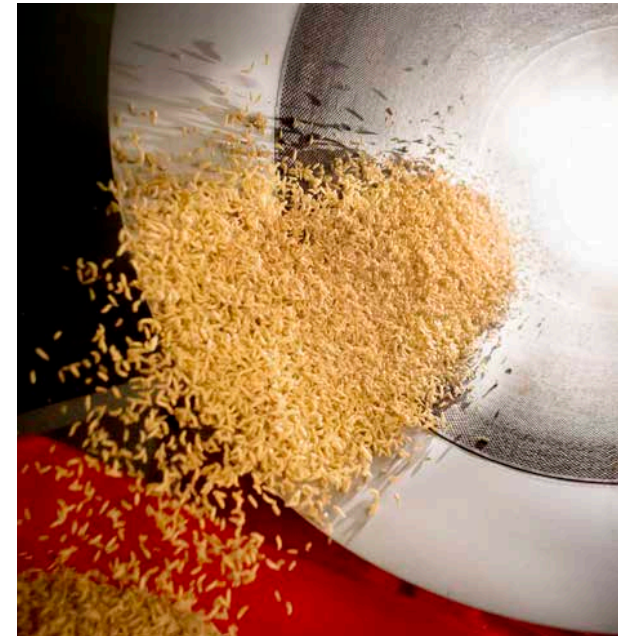


FOTO: SANDER BOER

>> AAN DE WATERKANT

Een made die lekker levendig is, heeft de meeste aantrekkingskracht op vis. Prik de haak daarom net door het huidje van het dikke gedeelte heen. Dit doe je aan de kant van de twee ‘oogjes’ waar een lipvormig uitstulpsel verschijnt als je de made licht in drukt tussen duim en wijsvinger. Zo prik je de made ook niet lek en blijft hij langer in leven. Vis je met twee, drie of meer maden op een haak, dan prik je alleen de laatste door het huidje heen en schuif je de andere exemplaren volledig op de haaksteel.

Voer tijdens het vissen ook af en toe wat maden bij de dobber. Zo houd je de vis langer actief dan wanneer je alleen lokvoer zou gebruiken.

Zorg bij mooi en warm weer ook aan de waterkant voor verkoeling om de maden langer goed te houden. Bijvoorbeeld door middel van een kleine aasparaplu die je aan je plateau bevestigt en voor schaduw zorgt. Of je bewaart de maden in een witte linnen zak die even in het water is gedompeld. Een andere optie is om een grote bak te vullen met ijskoud water (bijvoorbeeld uit een thermoskan met ijsblokjes) en hierin je aasbak te laten drijven.