

**IF YOU CAN'T
BEAT THEM,**

EAT THEM

Exotische grondels worden door veel sportvissers als een plaag ervaren. Je kunt echter ook op een andere manier tegen deze visjes aankijken. Ellen Mookhoek ziet ze namelijk het liefst gefrituurd met kraailookmayonaise.

TEKST: ELLEN MOOKHOEK > FOTOGRAFIE: SANDER BOER



'ZWARTBEKGRONDELS ETEN IS GEEN STRAF – ZEKER NIET MET EEN FLINKE KLODDER KRAAILOOKMAYONAISE'



Voor deze reportage regelde Pieter de gratis MeeVIStoestemming voor Ellen.

Voor de derde keer in mijn leven sta ik met een hengel in mijn handen. De eerste keer was veertig jaar geleden. Dat was geen onverdeeld succes: Ik ving wel een vis, maar die had het haakje geslikt zodat het onthaken een crime was – mijn moeder en ik wisten niet hoe we dat voor elkaar moesten krijgen. Zo'n drama zal het dit keer niet worden, want Pieter Beelen van Sportvisserij Nederland is er om me te helpen zwartbekgrondels te vangen (en te onthaken).

STENIGE BODEM

Dat doen we aan de Lek bij het pontje van Wijk bij Duurstede. Hier zwemmen volgens Pieter volop zwartbekgrondels. We kiezen voor een stek in de oksel van een krib. Het ondiepe water hier warmt snel op in de voorjaarszon en de Lek heeft op deze plek een zandbodem die is versterkt met stenen. En juist van die stenen houden zwartbekgrondels. Overal in Nederland waar de bodem van het water stenig is, kan je met weinig moeite grondels vangen.

ACTIEF VISSSEN

Pieter doet op mijn verzoek een greep in het bakje met maden, wat mij (gelukkig!) graai- en gruwelwerk in een



De zwartbekgrondel herken je aan de zwarte vlek achterin de voorste rugvin

>> ZWARTBEKGRONDEL

De zwartbekgrondel is een invasieve exoot. Dit gedrongen grijzige visje met een dikke kop is goed herkenbaar aan de zwarte vlek achterin de voorste rugvin. Oorspronkelijk komt de zwartbekgrondel uit de omgeving van de Zwarte Zee en de Kaspische Zee, maar door de aanleg van het Donau-Mainkanaal verspreidde de soort zich over West-Europa. Het vrouwtje legt meerdere keren per jaar eitjes die door het mannetje worden bewaakt. Pa en ma zwartbekgrondel eten zelf graag de eitjes van andere vissoorten die wat zorgelozer met hun kroost omspringen. Daarom gaat het heel erg goed met de zwartbekgrondel en hebben inheemse vissoorten hieronder te lijden.

stinkende massa van die wriemelende beestjes scheelt. Ook het door mij vooraf gevreesde made-aan-haakje-doen ging prima, dus nog zonder iets te vangen gingen we al prima van start. Aandachtig volg ik de aanwijzingen van mijn gids op: we stellen de dobber zo af dat het haakje met de made iets op de bodem ligt. Vervolgens is het een kwestie van de nog niet heel erg actieve vis te laten toehappen door de made met kleine rukjes over de rivierbodem te laten gaan.

ZUIGNAP OP BUIK

Na wat oefenen heb ik het geluk om de eerste vis te vangen. Geen zwartbekgrondel, maar een Kesslers grondel – ook een exoot, net als de marmgrondel en de Pontische stroomgrondel die zich eveneens in ons water hebben gevestigd. Pieter leert me dat de Kesslers grondel herkenbaar is aan de okerleurige zuignap op de buik. Alle grondelsoorten hebben die zuignap. Dit zijn twee vergroeide buikvinnen waarmee de grondel zich aan een steen kan vasthechten om de stroming te weerstaan. Als ik de vriendelijke zuigkracht van dit napje op mijn vinger voel, kan ik me helemaal verplaatsen in de onderwaterwereld van deze vis. Leven tussen stenen, met de stroming van de rivier die langs je werfelt – heel even voel ik me een Kesslers grondel. >>

>> GRONDELS FRITUREN

- Vang per persoon vijf à zes zwartbekgrondels, geef ze een stevige tik op de kop en snijd die eraf bij grondels langer dan 7 cm.
- Snijd de buik van de anus tot de kop open en haal de ingewanden eruit, ontschub de vis, spoel ze schoon en zet ze koel weg.
- Verhit in een stevige pan een ruime hoeveelheid zonnebloemolie, zodat de grondels er ruim in kunnen 'zwemmen'. De olie is heet genoeg zodra die keihard gaat bruisen als je er een korst brood in gooit.
- Doe de grondels per 4 tegelijk in de pan. Kleintjes kan je prima met kop en al frituren en eten, maar boven de 7 centimeter zijn ze zonder kop echt lekkerder. Slechts kort frituren, want anders worden ze al snel té gaar.
- Serveer ze met vers stokbrood en een groene sla versierd met wilde bloemen; bijvoorbeeld dovenetels in alle kleuren, de paarse bloempjes van de hondsdrif, de witte bloemblaadjes van madeliefjes en het 'hooi' (de gele bloembuisjes) van een paardenbloem. En natuurlijk een flinke klodder kraailookmayo!



'INVASIVOOR' IS DE TERM VOOR IEMAND DIE INVASIEVE EXOTEN EET

SCHARRELVIS

Mijn sympathie voor het visje is echter niet zo groot dat ik hem zijn vrijheid weer teruggeef. Na de grondel zonder problemen te hebben onthaakt – dat voelde goed na mijn jeugdtrauma – gaat die in een emmer met water. Daar belanden ook de negentien zwartbekgrondels die we later nog weten te vangen. Met deze totale oogst gaan we namelijk in de keuken aan de slag. Het eten van invasieve exoten is voor mij zó logisch. Er zijn er veel van, het is een prachtig stukje scharrelvis en door ze op te eten geef je het ecosysteem wat lucht.

'INVASIVOOR'

En dat laatste kan zeker geen kwaad. De eerste exotische grondel in Nederland werd in 2003 waargenomen, maar daarna is het ongelofelijk hard gegaan met deze visjes. Inmiddels maken ze een serieus bestanddeel uit van de Nederlandse vispopulatie – en het einde is nog niet in zicht. Tijd om het mantra 'if you can't beat them, eat them' toe te gaan passen. Dit is de lijfspreuk van Amerikaanse ecologen die in 2011 de term 'invasivoor' – iemand die invasieve exoten eet – bedachten. En ik kan je vertellen: zwartbekgrondels eten is geen straf!

>> EETBARE NATUUR

Ellen Mookhoek is modern jager/verzamelaar. Door middel van wildplukwandelingen, columns, lezingen en recepten informeert en enthousiasmeert ze mensen over de (eetbare) natuur. In Nederland hebben we een waslijst invasieve exoten en veel daarvan – niet alleen vissen – zijn eetbaar. Bijvoorbeeld de Japanse duizendknoop en de Amerikaanse rivierkreeft. Daarnaast zijn er veel inheemse soorten die zo massaal voorkomen dat je die ook prima kan eten, zoals brandnetels, grauwe ganzen en zevenblad. Kijk voor meer informatie op haar website www.debredemoestuin.nl.

>> KRAAILOOKMAYONAISE

De grondel is klein van formaat, dus een maaltijd met deze visjes moet wat worden opgeleukt. Bijvoorbeeld met wilde kruiden die op de oever van de rivier groeien. Wij plukten wilde bloemetjes om de kropsla mee te versieren en een bosje kraailook om een mooi groene en mild lokige mayo mee te maken.

Kraailook komt in heel Nederland algemeen voor, dijken zijn favoriet. Jonge kraailook kan je gebruiken als bieslook, maar zodra de plant groot wordt is dit echt het ruige, stevigere broertje van de bieslook. In het late voorjaar zien de sprietjes van de kraailook er dan ook uit als bieslook die voor prei speelt. Zo smaakt deze wilde look ook. Een geofend oog ziet de nog kleine kraailook al in januari tussen het gras staan. Vanaf april is de plant groot genoeg dat ook een beginnend wildplukker hem langs een dijk herkent. Op het oog is verwisseling met allerlei soorten gras mogelijk, maar de pollen zijn steviger en hebben net een andere kleur – iets blauwiger – dan gras. Bovendien ruiken ze bij het plukken naar look.

- Pluk tijdens het vissen een mooi bosje kraailook. Verwijder het buitenste blad en de lelijke topjes en hak de kraailook fijn.
- Maak er met behulp van keukenmachine of staafmixer een saus van door de gehakte kraailook met 100ml zonnebloemolie en een snuf zout te bewerken. Zet de saus koel weg. Bieslook uit tuin of winkel is een goede vervanger van de kraailook.
- Maak een mayonaise door 1 eidooier en 3 flinke koffielepels Dijon mosterd goed te mengen met een mixer en dan – eerst druppel voor druppel – 200 ml koudgeperste zonnebloemolie toe te voegen. Dit vraagt wat geduld, maar de beloning is groot!
- Voeg als alles gemengd is de kraailooksaus rustig toe, mix het geheel nog even en proef of er nog wat zout bij moet. Daarna wil je meteen frites, vis en alles waar maar mayo bij kan bakken!

