

WAAROM ERNSTIG BEDREIGDE PALING BLIJVEN ETEN?

Nancy Fockedeey



Glasaaltjes op een rivierbedding. © Shutterstock

Europese paling *Anguilla anguilla* is een ernstig bedreigde diersoort. Al meer dan tien jaar proberen beleidmakers en wetenschappers het tij te keren voor deze trekvis. Ze doen dat door obstakels op waterwegen weg te werken, de palingvisserij te verminderen of te stoppen, en door in het wild gevangen glasaaltjes (jonge paling) op geschikte plaatsen uit te zetten. Helaas is er nog steeds geen verbetering te zien. Het aantal glasaal dat na een lange tocht over de Atlantische Oceaan in de lente onze kust bereikt, blijft laag: minder dan 5% van het aantal in de jaren 1970-80. Weinig consumenten beseffen hoe ernstig de situatie is en blijven paling eten. Denkt men verkeerdelijk dat paling gekweekt kan worden? Niets is minder waar, paling wordt vooralsnog niet gekweekt! Het blijft bij vetmesten van in het wild gevangen glasaal. Elke paling die je eet is er dus één minder in het wild. Conclusie: schrappen van het menu, graag!

PALING IN ONS CULINAIR ERFGOED, EN IN DE NIEUWE GASTRONOMIE

Paling zit verweven in ons culinair erfgoed. Nabij waterrijke krekengebieden (Schelde, IJzer en West-Vlaamse polders) blijft paling prominent op de menukaart staan. Hoogtepunt zijn de palingfestivals en -festijnen in de Scheldestreek waar honderden mensen smullen van paling in het groen. Ook in gastronomische restaurants is gerookte paling een topper. En met de Japanse sushi-trend komt de soort ook weer in het vizier van jonge foodies.

ZOWAT DE MEEST VERVUILDE VIS VAN BIJ ONS...

In België zijn het enkel nog recreatieve vissers die paling vangen. Palingfuiken en kruisnetten zijn ondertussen verboden, maar peuren met een bol aaneengenaaide pieren mag wel in beperkte mate (max. 3 exemplaren, min. 30 cm groot). Deze palingen gaan niet naar de restaurants. Gelukkig maar. Want de Vlaamse overheid ontraadt de consumptie van wilde paling. De historische vervuiling van onze waterlopen zorgt voor zorgwekkend veel vervuilende stoffen in het vette visvlees van de langlevende paling (gebromeerde vlamvertragers, dioxines, PCB's, zware metalen, pesticiden

en kleurstoffen). Niet aan te raden om wilde paling te eten!

WAAR KOMT DE PALING DIE JE EET VANDAAN?

In België zijn geen beroepsmatige palingvissers meer actief. Onze paling komt dus uit het buitenland, vooral uit Nederland (wildvangst en aquacultuur). We importeren jaarlijks 105 ton levende Europese paling (*Anguilla anguilla*) en 85 ton levende Amerikaanse paling (*Anguilla rostrata* uit USA en Canada), naast 83 ton geslachte paling (vers en diepvries, waaronder Europese paling maar ook Aziatische soorten uit Vietnam, India en Nieuw-Zeeland). Verder importeren we nog 152 ton verwerkte paling, als conserven of gerookt. De meeste paling die restaurants opdienen komt uit de aquacultuur. Niet vervuild zoals de in het wild gevangen paling. Maar nog altijd een slechte zaak voor het herstel van de wilde palingbestanden.

GEEN KWEK DUS, MAAR VETMESTERIJ

Paling plant zich maar één keer in zijn leven voort, in de Sargassozee, en sterft daarna. In gevangenschap lukt kweken nog steeds niet. De soort kent dan ook een heel ingewikkelde levenscyclus en plant zich voort

onder omstandigheden die de wetenschap nog niet helemaal begrijpt. Hoewel men er recent – in een experimentele opzet – in is geslaagd om vrouwelijke palingen te laten rijpen en ovuleren, dan nog staan we ver van een commercieel succesvolle overleving en opkweek van de larven.

Aquacultuurbedrijven vertrekken zodoende nog steeds van in het wild weggevangen glasaaltjes, die ze 1,5-2 jaar vetmesten tot marktklare grootte. Elke weggevangen en opgegeten paling is er dus één minder in de wilde populatie. Wetenschappers en milieubewegingen pleiten voor een volledig vangstverbod, omdat de soort op het punt van uitsterven staat. Zij konden al verschillende chef-koks overtuigen om paling helemaal te weren van hun menu's. Tot er hopelijk ooit betere tijden komen voor deze bijzondere vis.

MEER LEZEN

- EthicOcean - Anguille non merci!: www.ethic-ocean.org/anguille-non-merci/
- Ravon - Toekomst voor de paling: www.ravon.nl/Doe-mee/Toekomst-voor-de-paling
- Schiphouwer et al. (2023). Glasaal langs de lat: Bundeling van Nederlandse en Belgische glasaalseries leidt tot robuust inzicht. *Visionair*, 17(70), 28-31. <https://edepot.wur.nl/645619>
- Vis- en zeevruchtengids – Europese paling: www.zeevruchtengids.org/fr/node/34
- Werking palingvetmesterij (RTV-Noord): www.rtvnoord.nl/nieuws/897086/tolberter-kwekerij-levert-anderhalf-miljoen-palingen-per-jaar