



# Super Frozen tonijn

## Kwaliteit en duurzaamheid gaan hand in hand

*Als we aan topkwaliteit tonijn denken, dan zien we in onze romantische gedachten de visser met zijn hengeltje op een klein bootje staan te vissen. Zodra de tonijn is gevangen, wordt deze direct verscheept naar de haven om twee uur later in de keuken te liggen. Bovenstaande is één onwerkelijke droom. De allerbeste kwaliteit sashimi-tonijn wordt juist ingevroren op -60°C en ontdooid in lauwwarm gezouten water. Bizar? Nee, de échte Japanse chef weet dat dat Kwaliteit met een hoofdletter is.*

Bijna dagelijks horen we op het nieuws over de steeds verder teruglopende tonijnpopulatie en dat het niet lang meer zal duren voordat we nooit meer een plakje sashimi zullen eten. Inderdaad, voor de blue-fin tonijn is het al vijf over twaalf. Voor de yellowfin en big eye is het ook al behoorlijk laat, maar daar kan het tij nog worden gekeerd als er op een verantwoorde manier gevist wordt. Een duurzame visserij is één, voor de chef

telt nog één ding: Kwaliteit. Het toeval wil dat we pal aan de landingsbaan van de Rotterdamse luchthaven een bedrijf vonden dat beide punten tot in de perfectie combineert. We moeten eerlijk bekennen dat onze eerste kennismaking met de tonijn van Culimer op zijn zachtst gezegd vreemd was. We werden uitgedaagd om te proeven van de mooiste sashimi-kwaliteit yellow fin tonijn. Waar we een dieprode filet verwacht-

ten, netjes verpakt in dat speciale papier, kregen we een kunststof verpakking met een strak blokje diepgevroren tonijn, dat eerder wit dan rood oogde. U begrijpt dat het even wennen was, dat werd nog eens versterkt toen ons werd aangeraden om het zonder verpakking te laten schrikken in lauwwarm gezouten water om vervolgens nog even te laten ontdooiden in de koeling. Na even slikken, deden we wat ons werd opgedragen, het resultaat was

verbluffend: een dieprode kleur, stevig vlees, mooie bite en een smaak om over naar Japan te schrijven. Super Frozen heet deze techniek, waarbij de tonijnen zo kort mogelijk na de vangst worden teruggebracht naar een temperatuur van  $-60^{\circ}\text{C}$ . Bij deze koude blijft de kwaliteit van het product zoals het was op het moment van invriezen. Als we van de eerste schrik zijn bekomen en terugdenken aan ons bezoek aan de beroemde tonijnmarkt in Tokyo, herinneren we ons weer dat vrijwel alle tonijn die we daar aantreffen inderdaad diepgevroren is. Sterker nog, het waren de mannen die met gevaar voor eigen leven op een enorme lintzaag de gevroren tonijnen aan het portioneren waren. Martin Brugman, de grondlegger van Culimer, heeft zich deze techniek volledig eigen gemaakt, maar zet zich eveneens met verve in voor een gezonde toekomst van de tonijn.

### Micromultinational

De geur van vis zit Martin letterlijk in de poriën. Het ouderlijk huis in Scheveningen was boven de zalmrokerij van zijn vader gevestigd en al op zeer jonge leeftijd krijgt hij vanuit huis het besef voor kwaliteit en ondernemersdrift mee. *“Als ik zakgeld wilde, dan moest ik er maar voor werken en dus hielp ik mijn vader overal mee. Ik moest alles leren, dus niet alleen zalm snijden, maar ook de boekhouding doen en het besturen van de vorkheftruck.”* Vader Brugman zat destijds al bij de bron en ging uitsluitend voor de allerbeste kwaliteit, al moest hij die aan de andere kant van de wereld gaan halen. Aangezien Brugman senior uitsluitend zijn eigen taal sprak, werd Martin op 16-jarige leeftijd al ingezet als tolk. *“We gingen naar Alaska om daar wilde zalm in te kopen en namen en passant de beste king krabben mee. Dat is iets wat we nog steeds doen, we halen het allerbeste op de plekken waar het het beste is. Van het vakmanschap dat ik van mijn vader heb geleerd, heb ik nog dagelijks profijt.”* Het is een logisch vervolg dat Martin de zaak overneemt en onder zijn bewind groeit het glorieus door. De distributie gebeurt vanuit Nederland, maar de productie uitsluitend ter plaatse. Daar zijn handjes niet alleen goedkoper, daar is eveneens de juiste kennis. Op een gegeven moment is Culimer zo groot dat het naar de beurs kan, voor Martin het moment om de zaken anders te gaan bekijken. Hij verkoopt het bedrijf, maar zorgt wel dat hij de naam mag houden. Na zich een tijdje op andere zaken te hebben gericht, is het tijd om er weer volop tegenaan te gaan en hoe? Culimer heeft eigen vestigingen in



**Super Frozen tonijn op  $-60^{\circ}\text{C}$**



**na enkele minuten in het gezouten water**



**volledig ontdooid: pure sashimi-kwaliteit**



**training om de cirkel-haak op de juiste manier te verwijderen**

Nederland, Vietnam, Dubai en China en toch gebeurt dit allemaal met een betrekkelijk klein team. “We hebben een micro-multinational, dat kan tegenwoordig door het internet. Via speciale beeldschermen staan we constant met elkaar in contact en kunnen de mensen in Nederland live koffie drinken met hun Chinese collega’s. Het gaat echter nog verder, voordat een container op de boot gaat, hebben we al gezien wat erin zit, weten we de maatvoering van iedere vis en natuurlijk de kwaliteit. Je komt dus nooit meer voor verrassingen te staan als de container aankomt in de Rotterdamse haven. Vanaf de bron hebben we overzicht door het internet, dat geeft een zoveel betere kwaliteit en een veel stabiel product.”

### Dé techniek

We richten ons in dit artikel op tonijn, toch proefden we nog enkele andere producten die volledig voldeden aan de Culimer kwaliteit. Het water loopt ons opnieuw in de mond als we denken aan de king krabpoten en de dikke gamba’s. Goed, terug naar de tonijn. Om direct bij de bron te zitten, wordt in Vietnam een aparte productiefaciliteit gebouwd, waar uitsluitend yellowfin en big eye worden verwerkt. Martin: “Natuurlijk is blue-fin de allermooiste tonijn, maar daarmee is het zo slecht gesteld dat we er onze handen vanaf houden. Het kwaliteitsbesef voor goede tonijn is in Europa pas iets van de laatste jaren. Daarvoor was iedereen

tevreden met gerookte of chemisch behandelde vis als deze er maar dieproud uitzag. Toen was er helemaal geen Super Frozen nodig, nu ligt dat wel even anders. Chefs willen nu alleen maar het allerbeste, ik was al jaren op zoek naar een manier om dat ook te kunnen leveren. De eerste kennismaking met werken op  $-60^{\circ}\text{C}$  was in Japan, waar de techniek al veel langer bekend is. Nu deelt een Japanner

niet graag zijn kennis, maar langzaam zijn we steeds meer gaan leren en hebben we overloos getest en bijgeschaafd. Nu mogen we ons een specialist noemen.” Invriezen is één ding, om de beste kwaliteit vast te houden, dient de tonijn constant op  $-60^{\circ}\text{C}$  te blijven. Daarvoor heeft Culimer speciale vrieskasten laten ontwikkelen, die bij groothandels worden geïnstalleerd of zelfs in uw eigen restaurant geplaatst kunnen worden. Maar ook zonder eigen  $-60^{\circ}\text{C}$  vriezer kunt u optimaal gebruik maken van Super Frozen tonijn. “Je zou kunnen denken dat een paar graden verschil geen rol speelt, het is tenslotte toch bevroren. Dat is absoluut niet waar, al ons werk zou voor niets zijn geweest, als de tonijn niet constant op  $-60^{\circ}\text{C}$  blijft. Als je het dan ook nog eens op de juiste manier ontdooit, heb je de allerbeste sashimi-kwaliteit die mogelijk is. Eenmaal ontdooit is de tonijn nog minimaal vier dagen van de beste kwaliteit, lang genoeg om eventueel bij de groothandel te ontdooien en vers te distribueren.” De tonijn kan volgens verschillende versnijdingen geleverd worden, waarbij de zogenaamde “saku” ons wel heel erg aansprak. Een mooi blokje dat te portioneren is, zonder snijverlies.

### Duurzaam in Vietnam

Culimer kiest ervoor om haar tonijn te vissen in de Vietnamese wateren, waar de mooiste big eyes en yellowfins rondzwemmen. Dit gebeurt met betrekkelijk kleine boten en volgens de long-line methode. Oftewel met vislijnen van honderden meters



**links de J-haak, rechts de diervriendelijke cirkel-haak**



waaraan afzonderlijke haken zijn bevestigd. Het is precies op dit punt dat duurzaamheid om de hoek komt kijken. In plaats van te werken met de wereldwijd gebruikelijke J-haak, heeft Culimer in samenwerking met het Wereld Natuur Fonds de cirkel-haak geïntroduceerd. Een J-haak wordt direct doorgeslikt, wat leidt tot de dood. De cirkel-haak blijft in de wang zitten, waardoor de vis niet sterft en bijvoorbeeld een zeeschildpad levend kan worden opgehaald en direct wordt teruggezet. Hiervoor zijn speciale gereedschappen ontwikkeld en krijgen alle vissers uitgebreid cursussen om te leren om te gaan met de nieuwe techniek. Bovendien is de cirkel-haak te groot voor kleine vissen, waardoor er vrijwel uitsluitend grotere tonijnen worden gevangen. Toch is het voor de lokale vissers een behoorlijke omschakeling als ze ineens veel minder vis gaan vangen. Zij willen brood op de plank en kijken vooral naar kwantiteit. *“De enige manier om de vissers toch met de nieuwe haak te laten werken, is een goede beloning. Aangezien we een veel betere kwaliteit tonijn boven halen, kunnen we hen dus ook meer betalen. Maar zelfs dan blijft het moeilijk, het is een proces van jarenlange trainingen en samenwerking. Gelukkig is het bij de conservatieve vissers zo dat als er een paar overtuigd zijn het als een olievlek werkt. Dat zal niet in de laatste plaats komen door onze goede samenwerking met het WNF en de ministeries van Landbouw in Nederland en Vietnam.”* Zouden we niet beter helemaal moeten stoppen met het vissen op tonijn, zoals zoveel mensen zeggen, vragen we hardop. *“Dat zou betekenen*

*dat honderdduizenden Vietnamezen hun gezin niet meer kunnen voeden. Het is natuurlijk het eenvoudigste om gewoon wat anders te gaan doen, maar daarmee bereiken we geen verbetering. Er zijn genoeg gebieden in de wereld die niet vragen om duurzame vis. Als het daarheen gaat, verandert er niets. Door goed gedrag te belonen en niet alleen slecht gedrag te bestraffen, bereiken we veel meer. Een visser brengt dollars naar huis voor zijn gezin, geen kilo's vis. Negentig procent van de tonijnvangst wordt industrieel gevestigd en gaat voor 5% van de waarde in een blikje. Met de Super Frozen techniek in combinatie met duurzamer vissen, kunnen we daar wat aan doen zonder vissers en hun gezin in armoede te storten.”* Daar kunnen we niets meer aan toevoegen. Direct na de vangst wordt de tonijn op een humane wijze gedood, waarna de vis direct in een ijsbad gaat, zodat deze ook intern terugkoelt. Een tonijn is immers warmbloedig en zou men hem direct invriezen, dan zou het vlees van binnenuit gaan broeien. Is de tonijn eenmaal teruggekoeld, dan wordt deze al aan boord diepgevroren tot -60°C. Dat gebeurt in zijn geheel om geen tijd en dus kwaliteit te verliezen. Het gehele proces neemt zo'n twintig minuten in beslag. Pas aan land wordt de vis met behulp van lintzagen diepgevroren gefileerd en geportioneerd. *“Een bijkomend voordeel van het invriezen aan boord, is dat men maar beperkte vangsten kan doen. Wil je tonnen tegelijk doen, dan heb je een kernreactor nodig om die energie voor de diepvries op te wekken. Doordat alles diepgevroren is, hoeft de vis niet per vliegtuig vervoerd te worden. Het mag rustig op de boot*

*mee en dat scheelt ook nog eens aan CO<sub>2</sub>-uitstoot.”* Bovendien is er minder verlies en er is altijd vis beschikbaar op het moment dat het nodig is, niet teveel en niet te weinig.

### Omschakelen

Zoals reeds gezegd, moesten wij ook omschakelen bij het idee dat topkwaliteit per se vers dient te zijn. Het is ons echter helemaal duidelijk dat juist door het extreem snel invriezen op -60°C er kwaliteit bewaard wordt die anders vrijwel onmogelijk vers te waarborgen is. Als we daar ook nog eens een duurzame stap mee zetten, dan is de keuze wel heel snel gemaakt. Voordat u nu allemaal tegelijk gaat bellen naar de Rotterdamse firma, eerst even het volgende. Culimer is geen leverancier zoals degenen waar u nu uw vis, schaal- en schelpdieren bestelt. Nee, ze leveren uitsluitend via de bekende vishandelaren en enkele groothandels. Wilt u er dus zeker van zijn dat u de mooie sashimi-kwaliteit tonijn in huis krijgt, bel dan met Culimer en vraag naar Jennifer van Drongelen. Zij zal met uw leverancier afstemmen dat u Super Frozen tonijn kunt gaan uitproberen. Wilt u meer informatie, surf dan naar [www.culimer.com](http://www.culimer.com). Daar staat een duidelijke stap-voor-stap instructievideo hoe de tonijn het beste kan worden ontdooid, welke producten nog meer volgens de Super Frozen techniek verkrijgbaar zijn en hoe u zelf over een -60°C vriezer kunt beschikken.

[www.culimer.com](http://www.culimer.com)