

Taylor Shellfish is op en top familiebedrijf

Grootste schelpdierbedrijf van de VS

PUGET SOUND - Afgelopen zomer bezocht ik een bijzondere plek in Washington State: Samish Bay kwekerij & Shellfish Market, een schelpdierkwekerij met winkel en eetgelegenheid aan de Puget Sound, een beschutte baai van de Stille Oceaan, tussen Seattle en Vancouver (Canada). Een belevenis: zelf oesters openmaken op een terras, met uitzicht op de kweekpercelen. De beheerder van Samish Bay vertelde dat deze locatie onderdeel uitmaakt van het grootste schelpdierbedrijf van de Verenigde Staten: Taylor Shellfish. Hij bracht me in contact met directeur Publiekszaken Bill Dewey. Via Skype vertelde hij voor Visserijnieuws alles wat ik wilde weten over dit bijzondere familiebedrijf.

Tekst: Lieneke Schuitemaker

Foto's: Taylor Shellfish, Lieneke Schuitemaker



Oogstschepen bij de oesterpercelen van Samish Bay.

Taylor Shellfish werd in 1890 opgericht door James Waldrip, overgrootvader van de huidige eigenaren. Waldrip was een avontuurlijke man, die een tijdlang rondtrok met Wyatt Earp, een van Amerika's meest beroemde cowboys, een icoon van het wilde westen. Toen hij zijn wilde haren wat kwijt was, streek hij neer in Washington State, waar hij een oesterkwekerij begon bij het dorpje Totten Inlet, aan de zuidkant van Puget Sound.

Waldrip kweekte Olympia-oesters, de lokale oesters van de Puget Sound. Een kleine, ronde, platte oester, misschien wel vergelijkbaar met de Zeeuwse platte. Tijdens de crisis van de jaren 30 werd er een papierfabriek gebouwd in Shelton, vlakbij Totten Inlet. Dat betekende het

einde voor veel oesterkwekers in het gebied. Door het afvalwater van de fabriek legde de kwetsbare Olympia-oester bijna het loodje. Maar Waldrips zoon James junior en diens vrouw Florence Taylor zochten samen met andere oesterkwekers naar oestersoorten uit andere delen van de wereld die wel tegen de watervervuiling bestand waren. Daarmee wist hun bedrijf te overleven. Tijdens de Tweede Wereldoorlog hield Florence Taylor de kwekerij in bedrijf, terwijl James met de geallieerden aan het front vocht. In de jaren 50 van de vorige eeuw nam hun zoon, Justin Taylor, het bedrijf over.

OYSTERS, CLAMS AND GEODUCKS

Momenteel wordt Taylor Shellfish geleid door de vierde generatie: James

Waldrips achterkleinzoon Bill en Paul Taylor, samen met hun zwager, Jeff Pearson. Taylor Shellfish kweekt vijf soorten oesters: nog steeds de Olympia, de Japanse oester, de Kumamoto, de Shigoku en de Virginica. En daarnaast mosselen, Manila clams (tapijtschelpen) en geoducks. Het bedrijf heeft nu ruim 5.600 hectare aan kweeklocaties, verdeeld over de VS en Canada, heeft de hele productieketen in eigen hand en verkoopt ook rechtstreeks aan de consument.

De allereerste Taylor-locatie, die in Totten Inlet, is nog steeds een van de meest productieve kwekerijen van het bedrijf, vertelt Bill Dewey, die tien jaar lang locatiemanager was van de kweeklocatie in Samish Bay en in Puget Sound ook een eigen kweekbedrijf heeft. „We

zijn inmiddels flink gegroeid! We hebben nu meer dan honderd kwekerijen langs de hele Puget Sound, één in Californië en één in Canada. Verder hebben we twee broedhuizen (hatcheries): een hier in Washington en een in Hawaii, met eigen algenproductie voor de oesterlarven, in kassen en tanks. We hebben twee verwerkingslocaties, in Shelton en in Canada, en drie oesterbars/restaurants: twee in Seattle en één in Vancouver.”

In de beginjaren was Taylor Shellfish puur oesterkweker, vertelt Bill Dewey. „In die eerste periode kochten we ons oesterzaad in Japan. De voortplanting van de oesters ging hier niet vanzelf, omdat het zeewater normaal gesproken niet warm genoeg wordt. Eind jaren 60 liep de aanvoer van zaad uit Japan terug. Wij zijn



Bill Dewey aan het roer van een oogstvaartuig.



De oesterbar van Taylor Shellfish in Seattle.

Gezegende feestdagen en ook in 2019 staan we voor uw klaar!



De Boer Marine
nautical & satellite solutions

Gespecialiseerd in navigatie- en communicatie apparatuur

De Boer Marine BV
Westwal 9, 8321 WG Urk
T +31 527 685391 F +31 527 686224
E info@deboermarine.nl I www.deboermarine.nl

Perfect in satelliet communicatie!



wenst haar leden en
overige Nederlandse vissers
gezegende Kerstdagen
en een
voorspoedig 2019.

*Goede vangst en steeds
een behouden thuiskomst!*

Met onze machines bijdragen aan de kwaliteit van uw producten. Dat is onze missie.



PRETTIGE
KERSTDAGEN



VOORSPOEDIG
2019



Als we machines ontwerpen voor de garnalenverwerking, kijken we vooral wat u op het bord van de consument wilt hebben liggen: Een verse garnaal, van de beste kwaliteit, maar toch betaalbaar. Productiekosten moeten dus zo laag mogelijk blijven en de time-to-market moet kort zijn. Maar u wilt ook milieubewust produceren.

Met de machines van De Boer RVS kunt u voldoen aan deze eisen en tegelijkertijd uw kosten verlagen. Of het nu gaat om koken, zeven of koelen, voor alle fases van het productieproces bieden we innovatieve, milieuvriendelijke en betrouwbare machines. Het resultaat: een droomvangst van een grote hoeveelheid bruikbare garnalen met een mooie kromming, gemakkelijk te pellen en...vers!

Wij ontwikkelen en bouwen gebruiksvriendelijke machines van hoogwaardig materiaal voor garnalenverwerking voor alle fases van het productieproces.

Machines die het verschil maken in uw productie.

Kijk op onze website voor de diverse soorten machines die wij u kunnen leveren.
<http://www.deboerrvs.nl/index.php/nl/hollandse-garnalen>

DE BOER R.V.S.

Stranwei 1a
8754 HA Makkum
Nederland

CONTACTPERSOON
Melle de Boer

melle@deboerrvs.nl
00 31 (0)515 543650
00 31 (0)515 540618
00 31 (0)6 - 51601216

<https://www.facebook.com/pages/De-Boer-RVS/379689345382700>
Twitter: @mellervs
youtube: <https://www.youtube.com/watch?v=AS3wUjU208Y>

de boer **RVS**

SAFAC IJMUIDEN

Door het samenwerken van de vier factorijen in SAFAC is het mogelijk u een betere en snellere service te verlenen voor u en uw vis.

*Wij wensen al onze relaties prettige
kerstdagen en een voorspoedig 2019*

VOOR INFORMATIE OVER ONZE TRANSPORTVERGOEDING,
VEILING- EN SORTEEKOSTEN:
06-53943926 of 06-13892610 Fax 0255 516612
e-mail: info@duijnenzonen.nl



De familie Taylor, Amerikaans schelpdierkweekbedrijf met 700 werknemers.

hier toen zelf een broedhuis begonnen, in 1989. Daarnaast kochten we zaad van andere broedhuizen en kweekbedrijven aan de westkust van de VS."

De hatchery was bepalend voor de groei van het bedrijf, aldus Dewey. „Toen we meer ervaring kregen in het voortplantingsproces, en zelf ook algen gingen kweken als voeding voor de oesterlarven, gaf dat ons de mogelijkheid voor de kweek van ook andere schelpdieren. Zo zijn we gestart met tapijtschelpen, mosselen en later goeducks."

BROEDHUIS OP HAWAII

Het grootste deel van de productie is afkomstig van zaad van de eigen broedhuizen, waarmee Taylor Shellfish dus de hele keten van het productieproces in eigen hand heeft. Dewey: „Twintig jaar lang vochten we in de winter tegen de weersomstandigheden. Het is hier's winters zo koud, dat je het water moet verwarmen om het zaad actief te houden. Ook kost het enorm veel elektriciteit om in de kassen kunstmatig zonlicht te creëren. We vochten dus eigenlijk tegen moeder natuur. Daarom zochten we naar een warmere en zonniger plaats voor de zaadproductie. Die vonden we in Hawaii. Daar schijnt de zon 330 dagen per jaar!

Het water is daar zo warm als in een badkuip, het is ontzettend economisch om daar te kweken."

De opkweekfaciliteit in Hawaii bleek het ei van Columbus en een doorbraak in de groei van het bedrijf. „We vervoerden het oesterzaad als het een fractie van een millimeter groot was van hier naar Hawaii. Het kon daar in de koudste periode hier - december, januari en februari - onder gunstige omstandigheden uitgroei en tot een formaat van 3-5 millimeter. Daarna brachten we het weer terug naar hier. De vrachtkosten waren te verwaarlozen. Ook bespaarde het ons de strijd tegen de elementen, de hele winter lang. En we verkochten een klein deel van het

zaad ook aan collega-bedrijven hier aan de westkust." Inmiddels is er op Hawaii ook een broedhuis gevestigd. Dewey: „Op dit moment verplaatsen we ons oesterzaad en larven voortdurend tussen de verschillende locaties, waarbij we kijken naar de gunstigste omstandigheden."

OCEAANVERZURING

In 2008 en 2009 leed Taylor Shellfish grote verliezen door het teruglopen van de zaadval. „De oesterlarvenproductie in onze hatchery hier in Washington daalde met 75 procent! Ook de invang van wild oesterzaad in dit gebied liep sterk terug. Uit onderzoek bleek dat de hoofdoorzaak lag bij verzuring van de oceaan."

In 2011 benoemde de gouverneur van de staat Washington een Oceaanverzuringswerkgroep, het Blue Ribbon Panel, bestaande uit schelpdierkwekers, politici, wetenschappers en vertegenwoordigers van milieu-organisaties, om met een plan van aanpak te komen. Deze werkgroep, waar ook Bill Dewey namens de lokale schelpdierbedrijven deel van uitmaakte, kwam met een serie aanbevelingen om verzuring aan te pakken. Daarnaast leidde de zorg over de verzuring tot de oprichting van OA Alliance: een internationaal samenwer-



Oprichter James Waldrip (rechts) bouwde dijken om het waterpeil op de oesterpercelen te kunnen regelen.





PRODUCTIEWEG 33 • 1604 AV EMMELOORD
POSTBUS 1103 • 1600 BC EMMELOORD
T. 0527 69 92 92 • www.dieselservice.nl

**Dieselservice wenst iedereen
fijne kerstdagen
en een gezond nieuwjaar**



**Wij wensen al onze
relaties prettige feestdagen
en een gezond en visrijk 2019**

Van ons kunt u verzekerd zijn!

John P. de Wit Assurantiën BV is een middelgroot verzekeringskantoor. Ons kantoor heeft een landelijke reputatie op weten te bouwen, vooral op het gebied van visserijverzekeringen.

Van Harlingen tot Breskens worden visserijverzekeringen bij ons kantoor ondergebracht. Ook op zoek naar een verzekering? Onze specialisten adviseren u graag!

JOHN P.
DE WITassurantiën

John P. de Wit • Langeweg 63 3251 LH Stellendam • t 0187-491755
e info@johnpdewit.nl • i www.johnpdewit.nl



*Wij wensen u gezegende kerstdagen
& veel heil en zegen in het nieuwe jaar*



V.O.F.
NOORDOVER
handelsonderneming

Zandplaat 39, 8321 LM Urk
Tel. 06-20981600





*Gezegende
kerstdagen
en een
voerspoedig
nieuwjaar.*

www.snijderschilderwerken.nl tel. 0527-684880 Oostwal 6 Urk

kingsverband voor de bestrijding van zee-
verzuring. Deze organisatie zorgt onder
meer voor handvaten waarmee landen
de veranderende watercondities kunnen
bestrijden en een internationaal zeewater-
controlesysteem via elektronische boeien.

Dewey: „Al die maatregelen leidde tot
sterke verbetering in de oesterproductie,
door voortdurende monitoring en een
geautomatiseerd waterzuiveringssysteem,
waardoor de oesters grotere overlevings-
kansen hebben. Er is zelfs weer sprake
van een kleine natuurlijke zaadinvang
in dit gebied, voor het eerst sinds 2012.
Gelukkig hebben we in ons broedhuis in
Hawaii deze problemen niet. We hebben
sindsdien dan ook onze zaadproductie in
Hawaii sterk uitgebreid om de verliezen in
Washington te compenseren.”

**OESTERVLEES ALS
KALKOENVULLING**

Taylor Shellfish produceert 45 miljoen
oesters per jaar. Het merendeel daarvan
bestaat uit Japanse oesters. Die worden
vers verkocht, maar ook als oestervlees:
een variant die zowel in de VS zelf als in
Azië populair is. „Het oestervlees wordt
gefrituurd, gebruikt in oesterstoofpot-
jes en als vulling voor kalkoen”, vertelt
Dewey. „Thanksgiving en Kerst zijn dan
ook heel drukke periodes voor ons.”

Daarnaast produceert het bedrijf
jaarlijks ruim 2 miljoen kilo clams, circa
400.000 kilo geoducks en 450.000 kilo mos-
selen. Geoducks (spreek uit: goewieducks)
kweekt het bedrijf sinds 1990. „Hoewel
de geoduck hier een lokaal product is,
duurde het een jaar of vijf voor we door
hadden hoe we die moesten kweken”,
legt Dewey uit. „Ze zitten heel diep in de
bodem – vandaar ook de naam, het is een
Indiaans woord wat ‘graaf diep’ betekent
– en het duurt zes jaar voor ze consump-
tierijp zijn. Maar dan wegen ze ook een
kilo per stuk. Ze kunnen meer dan hon-
derd jaar oud worden. We kweken ze in
broedkokers, die verwijderd worden als de
schelpdieren twee jaar oud zijn. Als ze zes
jaar oud zijn worden ze geoogst en begint
het proces opnieuw.”

De geoduck is een interessant product,
waar met name in Azië veel belangstel-
ling voor is, aldus Dewey. „In China, en
ook in Aziatische en Chinese restaurants
hier in de VS, is de geoduck enorm popu-
lair. Hij wordt onder meer gebruikt in
hotpots, gefrituurd en in soepen. Ik vind



Informatie voor bezoekers over de oester-
kweek bij Samish Bay Shellfish Market.



Verwateren van oesters bij Samish Bay.



Verkoop van oester en krab bij Samish Bay Shellfish Market.



Genieten van zelf open gestoken oesters aan Samish Bay in Washington.

het zelf ook erg lekker als ceviche. En
het is natuurlijk een bijzonder fotoge-
niek schelpdier. De serie Dirty Jobs van
Discovery Channel heeft een keer een
aflevering over het productieproces van
geoducks gemaakt. Dat was een enorme
hit en heeft heel veel mediabelangstelling
voor onze producten opgeleverd.”

**OESTERBOORDERS,
KRABEN EN EENDEN**

Taylor Shellfish kweekt oesters op drie
verschillende manieren: middels bodem-
cultuur, in clusters en in zakken aan lij-
nen. „De zakken zijn bevestigd aan kabels,



Kweekperceel met oesters in flipbags (keer-
bare zakken) in Samish Bay.



Oesterselectie in Samish Bay Shellfish Market.



Genieten van zelf open gestoken oesters aan Samish Bay in Washington.

ongeveer een meter boven de zeebodem,
en elke zak heeft een eigen boei. Door dit
systeem kunnen we de zakken voortdu-
rend draaien bij eb en vloed. Zo kweken
we een premium oester met een mooie
vorm, zeer geschikt om zo uit de schelp
te eten. Naast deze drie methodes in de
VS kweken we in Canada ook nog oesters
hangend aan vloten, in diep water.”

Natuurlijk hebben ook de oester-
kwekers in Puget Sound te maken met
natuurlijke vijanden en predatoren. „De
oesters moeten we met speciale netten
beschermen tegen krabben en eenden. Die
eenden eten ook graag jonge mosselen,

Fijne feestdagen

VANDEGRUITER

since 1919

Vlissingen NL

zeilmakerij | scheepvaart | bedrijfskleding | visserij | industrie | tuigage
hijz- en helmiddelen | watersport | architectuur | project management

Tel: +31 (0)118 - 465 961 | vandegruiter.com

M **MEREMA TRANSPORT B.V.**

**WIJ DANKEN U
VOOR HET IN ONS GESTELDE
VERTROUWEN EN WENSEN U
EEN GEZEGEND 2019**

Telefoon +31 (0) 596 61 26 26
Fax +31 (0) 596 61 88 34
E-mail: planning@merema.nl
Steenweg 5, 9936 BP DELFZIJL

IFS Logistics MSC-C-51787

HOEKMAN SHIPBUILDING:

Baanbrekend & innovatief!

Wij wensen een ieder fijne feestdagen en een gezond en gezegend nieuwjaar. Namens directie en personeel van Hoekman Shipbuilding & Scheepswerf Hoekman.

Hoekman
SHIPBUILDING

Kliffkade 15, 8321 KA Urk
Tel. 0527-681788
info@hoekmansb.nl
www.hoekmanshipbuilding.nl

C.J. LANGBROEK
ZEEVISGROOTHANDEL

*Prettige kerstdagen
en een voorspoedig 2019*

Strandweg 30, 1976 BS IJmuiden • info@vistransport.nl
Tel. 0255-523541 / Mobiel 06-53208416
www.visinkoop.nl

Telescopische

Spudpalen

Fijne feestdagen!

LEEUWESTEIN
SCHEEPSINSTALLATIES B.V.

T: 078-6311477
I: www.leeuwestein-scheepsinstallaties.nl
E: info@leeuwestein-scheepsinstallaties.nl



Nurseries van Taylor Shellfish in Californië en Washington (Oakland Bay): hier wordt schelpdierzaad opgekweekt tot moment van uitzet.

net als de zeebaarzen. Wij kweken onze mosselen aan lijnen onder vloten met netten eromheen, om ze tegen de baarzen en eenden te beschermen. In de zomer trekken de eenden naar andere streken, dan kunnen we de netten weghalen van de vloten met grotere mosselen."

Daarnaast heeft ook dit kweekgebied te maken met de in Nederland onder oesterkwekers beruchte oesterboorder. „De oesterboorder kennen wij al sinds begin 1900, toen we zaad uit Japan importeerden ter compensatie van de terugloop van de lokale oesters. Met dat zaad kwam ook de oesterboorder mee. We hebben tegen die plaag nog steeds geen afdoende oplossing gevonden. Wel is er inmiddels regelgeving om de gevolgen te beperken. Er zijn vergunningen nodig om oesters van de ene baai naar de andere te verplaatsen. Verplaatsen van oesters uit een door oesterboorders aangetaste baai naar een baai zonder oesterboorders is verboden. Schelpen van onze verwerkingsbedrijven mogen pas gebruikt worden als oestercollectoren nadat ze minstens drie maanden droog opgeslagen zijn geweest, zodat alle oesterboorders en hun eieren zeker dood zijn. Op dit alles wordt gedegen toezicht gehouden. Verder proberen we de schade te beperken door de zeebodem regelmatig schoon te maken."

OESTERBARS

Van alle oesters die Taylor Shellfish kweekt, wordt zo'n 20 procent verkocht als oestervlees en 80 procent als hele oesters. „Zo'n twintig jaar geleden was dat precies andersom. De markt is inmiddels ingrijpend veranderd. De generatie die warme gerechten met oestervlees lekker vond, heeft de recepten niet doorgegeven. En de jongere generaties houden juist van rauwe oesters. De oesterbars in de VS zijn inmiddels geëxplodeerd."

Ook Taylor Shellfish heeft inmiddels



Het oogsten van Japanse bodemmosselen in Puget Sound.

een aantal oesterbars. „We hadden al langer rechtstreekse verkoop aan consumenten. Eerst via de boerenmarkt in Seattle, daarna in een kleine supermarkt in die stad. Daar stonden een paar tafels in de winkel, waar onze medewerkers oesters openden die de mensen ter plekke konden eten. Dat groeide heel snel, mensen vonden het ontzettend leuk. Het werd steeds drukker, en we gingen er op den duur ook bier en wijn bij schenken. Nu hebben we drie trendy oesterbars in de stad: twee in Seattle en een in Vancouver, Canada."

Taylor Shellfish, met inmiddels zo'n 700 werknemers, is nog steeds op en top een familiebedrijf. „Naast de drie directeuren, Bill en Paul Taylor en hun zwager Jeff Pearson, werken ook de kinderen van Bill en Paul in het bedrijf. Daarmee is nu dus de vijfde generatie actief. Ze helpen allemaal al van jongs af aan mee in het bedrijf. Bills oudste dochter heeft eerst rechten gestudeerd, maar werkt nu voor Taylor Shellfish als juridisch adviseur, en zijn andere dochter werkt in een van de oesterbars en verzorgt voor Taylor

Shellfish alle social media uitingen. Een dochter van Paul leidt de zaadproductie en haar jongere zus de restaurants. Het is ontzettend leuk om te zien hoe ook de vijfde generatie betrokken raakt bij het bedrijf!"

De drie directeuren zijn volop betrokken bij de dagelijkse gang van zaken in het bedrijf, vertelt Dewey. „De familie ademt schelpdieren! Het bedrijf is hun leven. Ze zijn innovatief, ondersteunend naar de lokale gemeenschappen, en echte betrokken leiders in de organisatie van schelpdierproducenten."

De onderlinge relatie tussen de verschillende schelpdierbedrijven in de Puget Sound is heel goed en ondersteunend, aldus Dewey. „Er is nauwelijks sprake van onderlinge competitie tussen de bedrijven hier. Misschien omdat de markt zo sterk is hier, dan hoeft je niet onder elkaars duiven te schieten." Dewey zelf is na 35 jaar in het vak nog steeds heel erg blij met zijn werk. „Ik kijk uit naar elke dag bij dit bedrijf. Er heerst een geweldige sfeer, zowel bij Taylor als in de hele sector."