Neeltje Jans Mosselen: al tien generaties Schot in de zaak

Beschrijving

Jan Schot, voor de deur van Proef Zeeland op Neeltje Jans

Wie rond de Oosterschelde woont en de achternaam Schot draagt, is zo goed als altijd verbonden met de Zeeuwse mosselkweek. Neeltje Jans Mosselen, gerund door negen familieleden Schot, is een begrip in de regio en in de rest van Nederland en BelgiÃ«. Met mosselen als corebusiness voorziet het bedrijf groothandels, horecazaken en particulieren van de lekkerste vis, schaal- en schelpdieren. In gesprek met Jan Schot, mede-eigenaar van Neeltje Jans Mosselen.

Neeltje Jans Mosselen startte in 1912 in Zierikzee onder leiding van drie broers, op dat moment de zesde generatie mosselvissers uit de familie Schot. Inmiddels heeft het bedrijf zijn hoofdvestiging op Neeltje Jans en wordt het gerund door negen broers en neven. â??Als kind ging ik mee op de mosselkotter en het was vanzelfsprekend dat ik later ook in de zaak zou stappen. Ik heb nooit iets anders willen doen. Ons bedrijf is in de afgelopen jaren flink gegroeid en naast het kweekbedrijf hebben we nu ook twee viswinkels. Proef Zeeland is gevestigd op Neeltje Jans en het Mosselpakhuys aan de Nieuwe Haven in Zierikzee.â?•

De mosselen van Neeltje Jans Mosselen komen allemaal uit Nederlandse wateren. Een bewuste keuze. â??We hechten veel waarde aan het predicaat Zeeuws. Dat is een stukje Zeeuwse trots maar ook een zakelijke keuze. Lokaal kweken is duurzaam en de transportkosten blijven laag. Het lukt ons om dicht bij huis producten van hoge kwaliteit te kweken dus waarom zouden we ze ergens anders vandaan halen?â?• Jan legt uit op welke manieren zijn bedrijf mosselen kweekt. â??We produceren zowel bodem- als hangcultuur mosselen. Bodemcultuur mosselen groeien op percelen onder water, zoals boeren op het land hun groenten kweken. Hangcultuur mosselen groeien aan lijnen die in het

water hangen. Twee verschillende manieren van kweken die om verschillende kennis en kunde vragen. Ik zie het als boeren op het water. We zaaien en we oogsten, net als boeren die boven water werken.â?•

Jan vertelt dat 2021 een uitzonderlijk goed mosseljaar is. â??Na ruim een eeuw ervaring weten we nog steeds niet waar dat aan ligt. Mosselen zijn een natuurproduct dus we hebben te maken met allerlei factoren zoals weersomstandigheden, waterkwaliteit en stroming. Natuurlijk doen we tussendoor regelmatig een proefsleep. Hieraan zien we hoe de mosselen zich ontwikkelen, maar aan het weer of het water kunnen we vooraf niets afleiden. Elke oogst is een verrassing en dit jaar is onze oogst nÃ³g beter dan andere jaren. Als mensen weten dat de kwaliteit goed is, is onze afzet ook automatisch hoger. Dat komt goed uit dit jaar want de gevolgen van het coronavirus hebben wij ook gevoeld. Hoewel het drukker was in onze winkels omdat mensen meer op vakantie gingen in eigen land en ook meer tijd hadden om thuis te koken, hebben we de sluiting van de horeca indirect gevoeld.â?•

De twee zoons van Jan (33 en 23 jaar oud) werken allebei in de zaak. De oudste zoon is op zijn vijfentwintigste toegetreden als Ã©Ã©n van de negen mede-eigenaren. â??Het is bijzonder om deel uit te maken van een familiebedrijf met zoâ??n rijke geschiedenis. Het is ook een grote verantwoordelijkheid. Je wilt dat alles waar zo hard aan is gewerkt behouden blijft Ã©n je wilt het beste voor de volgende generaties. Als een kind officieel in een familiebedrijf stapt worden gesprekken heel zakelijk en het is belangrijk dat die gesprekken op een zorgvuldige manier worden gevoerd. Bij ons ging dat heel goed. Het is niet zo dat we het samen alleen nog maar over werk hebben. Mijn zoon werkt op onze productielocatie en ik houd me veel bezig met het kweekproces. We doen allebei waar we goed in zijn en bundelen samen met de rest van de familie onze krachten.â?•