



Jan liet zijn Johanna II  
in 1990 bouwen

# UITWAAIEN OP DE WADDENZEE

ZON OP JE GEZICHT, HAREN IN DE WIND, VOETEN IN HET WATER. HET KAN ALLEMAAL ALS JE OP PAD GAAT MET SCHIPPER JAN ROTGANS. KATJA BROKKE VOER MET DEZE SYMPATHIEKE OUD-VISSER DE WADDENZEE OP OM KOKKELS TE RAPEN EN HIER VERVOLGENS OP DE BOOT EEN LEKKERE PASTA MEE TE MAKEN. WIJNTJE ERBIJ, MUZIEK OP DE ACHTERGROND, NIKS MEER AAN DOEN.

TEKST EN FOTOGRAFIE KATJA BROKKE

**T**wee keer eerder zou ik voor een reportage meegaan op een vissersboot. Twee keer eerder ging het door slecht weer op het laatste moment niet door, voornamelijk door harde wind. Maar drie keer is scheepsrecht nietwaar? En dus bel ik Jan Rotgans op, een ex-visser uit Den Oever die nu met gasten de Waddenzee opvaart om kokkels, krabbetjes, visjes en mossels te zoeken om deze vervolgens aan boord klaar te maken. Hij wil graag meewerken en we houden contact over de precieze dag en tijd in verband met het getijde. Twee dagen voor onze geplande afspraak

bellen we weer: 'Het gaat flink waaien, weet je het zeker?', vraagt Jan me. Ook al was er een storm op komst, deze derde poging zou ik hoe dan ook door laten gaan! En dus rijd ik op een zonnige dag richting het noorden om Jan te ontmoeten. Het waait inderdaad hard.

## JAN

Jan is opgegroeid in Westerland met een visser als vader. Vanaf jongs af aan helpt hij zo nu en dan op de boot en aan wal, maar als Jan een jaar of elf is wordt zijn vader ziek en moet hij 2 dagen per week mee de zee op. Omdat het steeds slechter gaat met pa Rotgans staat Jan er op zijn 18e alleen voor; met de Johanna I vist hij op paling, tong en spiering. Ondertussen maakt hij graag muziek. Hij zingt en speelt accordeon en contrabas. Omdat de concurrentie binnen de visserij steeds harder wordt, stopt Jan in 1990 voorlopig met vissen. Hij is er te gevoelig voor, zegt hij. Jan laat een nieuwe boot bouwen, de M.S. Johanna II, die dienst kan doen als zowel vissersboot als boot voor vaartochten, want helemaal zeker is hij nog niet over zijn beslissing. Maar het duurt niet lang voordat zijn besluit vaststaat: Jan gaat culinaire tochten organiseren op de Waddenzee. Dat doet hij sindsdien en als enige in de omgeving.

**DAAR ZIJN ZE: DE  
STEVIGE SCHELLEN,  
GEVULD MET HET  
DELICATE WEEKDIERTJE**

## JOHN EN WEERD DE SCHEEPSHOND

Het is vroeg in het seizoen als ik onderweg ben naar Den Oever. Jan is zich nog aan het voorbereiden op de zomer en een van de dingen die hij doet, is verkennen waar veel kokkels liggen. Ik parkeer op de kade voor de Johanna II en Jan komt me verwelkomen. Hij heeft regenkleding aan en een gebreide vissersmuts op. Daaronder een vriendelijk gezicht. Ik pak mijn regenjas uit de achterbak en ik stap de boot op. Daar ontmoet ik scheepsmaat John (spreek uit: Sjon), een goede vriend van Jan die hem op de boot helpt en mij lieslaarzen en een regenbroek aanreikt als we in de stuurhut hebben kennisgemaakt. Ook hond Weerd komt even snuffelen. Achter de stuurhut is een overkapping waaronder een ruime keuken is gebouwd met werkbladen, een kookplaat en zelfs een grote rookoven. Bovenop kunnen gasten in het zonnetje genieten van het uitzicht. Hoewel de zon schijnt, is het vandaag niet echt weer om te gaan zonnen. Het waait flink en bovendien is er werk aan de winkel!

## JOHANNA?

Omdat we op verkenningstocht gaan, stappen we van de Johanna II in een kleinere motorboot waarmee we de westelijke Waddenzee opvaren. Normaal gesproken duren de culinaire tochten van Jan zo'n 7 uur en vaar je met de Johanna II. Eenmaal bij een wad aangekomen, vaar je vervolgens op de kleinere boot tot laagwater. Wij slaan de eerste stap over. Weerd springt tot mijn verbazing ook in het bootje, hij gaat mee kokkels rapen. Leuk! John blijft op de grote boot om vast een pot thee te zetten voor als we terugkomen. Jan start de motor en we varen de haven uit. Het valt nog best mee met de wind. Daarbij hebben we hem in de rug, maar eenmaal de bocht om zijn de golven hoger en ik hou mij vast aan de rand. Verderop zie ik het begin van de Afsluitdijk die de Waddenzee scheidt van het IJsselmeer.

## UNIEK ECOSYSTEEM

De Waddenzee is het grootste getijdensysteem ter wereld, een gebied dat zich uitstrekt langs de kusten van Denemarken, Duitsland en Nederland. Vanwege zijn unieke geologische en ecologische waarden staat de zee op de werelderfgoedlijst van Unesco. Tweemaal daags brengt de vloed Noordzeewater met zich mee, rijk aan sediment en plankton, waarvan het meeste bij eb in het zand achterblijft. Daarnaast warmt het ondiepe water van de Waddenzee in de zomer snel op. Dit betekent dat algen en zeewier hier snel kunnen groeien. Zij vormen de basis van de enorme overvloed aan voedsel voor de bewoners van de Waddenzee: talloze vissen, vogels en zeehonden. Bij hoogwater lopen veel wadplaten weer onder en zijn ze juist een voedingsbodemp en opgroeiplek voor bijvoorbeeld krabben, garnalen, mossels en kokkels. Laatstgenoemden leven in intergetijdengebieden, dicht onder de oppervlakte van de bodem, en komen het meest voor in zand dat niet te fijn of te modderig is. De Wadden vormen een optimale habitat voor deze schelpdiertjes.

## UITZINNIG HET WAD OVER

Tot 2005 was het in het Nederlandse deel van de Waddenzee toegestaan om mechanisch op kokkels te vissen. Met zuigpijpen werden de schelpdieren uit de bodem gezeefd. Milieuorganisaties waren echter van mening dat deze vorm van visserij schade toebrengt aan de bodem van de Waddenzee en dat het de voedselketen voor wadvogels bedreigde. In 2005 werd daarom besloten om de mechanische kokkelvisserij te verbieden. Wel wordt er nog handmatig op kokkels gevist en als particulier is het hartstikke leuk om kokkels te rapen, ontdek ik als Jan het anker uitgooit. Om mij heen alleen maar zee en golven. De schipper springt overboord en staat tot zijn knieën in het water. Dat valt mee. Ook Weerd springt uit de boot en waadt in een rechte lijn richting het noordoosten. Het is toch vreemd om in je kleren het water in te springen, maar ook ik sta niet veel later tot mijn knieën in de zee. De wind beukt tegen mijn rug en duwt me achter Weerd en Jan aan. Al snel wordt het ondieper, tot alleen onze voeten nog onder een laagje water staan. Dat loopt een stuk gemakkelijker. Jan en ik kletsen wat, Weerd is uitzinnig en rent heen en weer het wad over. Vorig jaar ontdekte Jan bij toeval deze plek om kokkels te rapen en hij wil graag weten of ze er nog liggen. We gaan op onze knieën zitten en harken met onze handen door het zand. Daar zijn ze: de stevige schelpen, gevuld met het delicate weekdiertje. Een voor een halen we ze uit het zand, soms meerdere tegelijk. We verplaatsen ons een tien-

## ALS IK VRAAG NAAR DE PRECIEZE VERHOUDINGEN HAALT JAN ZIJN SCHOULDERS OP

tal meters verder, waar nog meer kokkels liggen. Binnen de kortste keren hebben we genoeg verzameld voor een lekkere maaltijd voor vier: Jan, John, ik en... Weerd.

## WINDKRACHT ZEVEN

Met een mandje vol kokkels lopen we terug naar de boot, dit keer hebben we wind tegen. Ik ploeg door de golven en het modderige zand, terwijl de wind hard in mijn gezicht slaat. Langzaam maar zeker wordt het water dieper en ik zie dat we er bijna zijn. Weerd wacht al ongeduldig totdat zijn baasje hem een zetje geeft, de boot in. Hoewel Jan een grote kerel is, springt hij zonder problemen aan boord. Ik sla met moeite een been over de rand en trek me omhoog. Gracius is anders. Het anker wordt opgehaald, de motor gestart en we varen terug naar de haven. De golven zijn hoog en slaan tegen de boot uiteen, regelmatig krijg ik een plens water over mij heen. Onder mijn regenkleding voel ik alles nat worden, tot op mijn sokken. Ik vraag wat de windkracht is. Zeven, zegt Jan. De boot schommelt over de zee en de motor brult als de schipper nog wat extra gas geeft. Dat kokkels rapen mondt uit in een heel avontuur, heerlijk.





Boodschappen doen in de Waddenzee



Scheepsmaat John (links) en Jan halen mossels uit hun schelpjes





## OOGSTMAALTIJD

Wees niet bang, Jan vaart normaal gesproken uit in de zomer, als de atmosfeer een stuk rustiger is dan in de vroege lente. Dan hoef je geen lieslaarzen en regenpak aan, maar ga je gewoon in je korte broek en blote voeten. Op de Johanna II verzorgt Jan vervolgens een maaltijd van de oogst, met groenten en kruiden uit zijn eigen moestuin. Zie je het voor je? Ondergaande zon, verse krabbetjes en kokkels, glaasje wijn erbij en Jan en John die op de accordeon spelen. Je bent rozig van een dag varen en vissen, je haar stug van het zout. Even denk je aan helemaal niks, het enige wat je hoort zijn de meeuwen die graag een mosseltje meepikken. Ik kan het me goed indenken als ik weer terug ben op de Johanna II en John ons een warme kop thee aanreikt. Terwijl Jan aan ons eten begint, pak ik er een flesje wijn bij. Om er een Noord-Hollands feestje van te maken, heb ik contact gezocht met Pieter de Boer van Wijndomein de Koen in Zuid-Scharwoude en hij stuurde mij met alle plezier twee flesjes Langedijker Pracht toe. Langedijker Pracht is een witte wijn van solaris en souvignier gris, met geuren van peer, perzik en lychee. De smaak is fruitig en bloemig, licht. Een prima wijn voor bij ons gerecht: pasta met kokkels en verse kruiden (zie recept).

## HET LEVEN IS GOED

Jan pakt zijn ingrediënten erbij: peterselie, pasta, citroen, onze kokkels en wat mosseltjes die hij die ochtend van een bevriende visser heeft gekregen. Die stooft hij even in een pan, waarna ze door Jan en John uit hun schelpje worden gehaald. Dan gaan ze in het zuur: een pot tot de helft gevuld met azijn, wat suiker, limoen, rode ui, peperkorrels, laurier en rozemarijn. Als ik vraag naar de precieze verhoudingen haalt Jan zijn schouders op: hij weet het niet, doet altijd maar wat. Al na een minuutje of vijf plukt Jan met zijn grote handen wat mosseltjes uit de pot. Met een soeplepel vist hij er een paar uit voor mij. De mossels zijn heerlijk fris-zuur en een lekker voorafje.

Ondertussen zet Jan wat muziek op van hem en John, die deze dag nog aangenamer maakt. Samen met de gastvrijheid van de twee vrienden en het glaasje wijn zorgt het ervoor dat ik langzaam weer opwarm. Ondertussen liggen de kokkels met wat olijfolie, gesnipperde rode ui, knoflook en wat kruiden in een grote pan. Pasta erbij en klaar. We staan met z'n drieën aan de stoof en ik ruik de kakelverse kokkeltjes, neem een slokje wijn. Het leven is goed op de Johanna II. ■

## VAREN MET JAN ROTGANS

Wil je mee op de Johanna II? Jan organiseert verschillende culinaire vistochten, geschikt voor alle leeftijden. Hou je niet van vis of schelpdieren? Geen probleem, want er wordt ook altijd iets vegetarisch gekookt.

Kijk voor meer informatie én leuke filmpjes op [JANROTGANS.COM](http://JANROTGANS.COM).

## WIJNDOMEIN DE KOEN

Wijndomein de Koen is uitgedoemd tot een wijngaard van 2 hectare waar het merendeel van de werkzaamheden nog handmatig wordt uitgevoerd. Wijnkenner en -maker Stan Beurskens is er adviseur. Op het wijndomein kun je terecht voor een high wine, rondleidingen, proeverijen of een diner, met mooi weer in de wijngaard. [WIJNDOMEINDEKOEN.NL](http://WIJNDOMEINDEKOEN.NL)

# ONDERGAANDE ZON, VERSE KRABBETJES EN KOKKELS, GLAASJE WIJN ERBIJ





Kruiden uit eigen moestuin



## PASTA MET KOKKELS EN KRUIDEN

Deze pasta is van het kaliber eenvoudig, maar o zo lekker. Je hebt er niet veel voor nodig, maar met een beetje inbeeldingsvermogen waan je je zo op een fijn Italiaans terrasje – of natuurlijk op een oer-Hollandse vissersboot, die van Jan Rotgans bijvoorbeeld. Hij maakte deze pasta klaar met de kokkels uit de Waddenzee.

### DIT HEB JE NODIG (4 PERSONEN)

**1 kg kokkels**  
**500 g verse tagliatelle**  
**2 teentjes knoflook**

**1 rode ui**  
**handje bieslook en platte- en krulpeterselie**  
**olijfolie**  
**handje fijn zout**  
**zout en peper**  
**1 citroen**

### ZO MAAK JE HET

Vul de gootsteen met koud water, een handje fijn zout en de kokkels. Laat ze een kwartier liggen. Spoel af en herhaal met vers water. Laat ze nog minstens een half uur zo liggen. Snipper de knoflook en rode ui. Zet een grote pan op met wat olijfolie en de kokkels. Roer even door en voeg de knoflook en ui toe. Zet ondertussen een pan water op voor de

pasta en kook deze volgens de aanwijzingen. Hak de kruiden fijn. Voeg deze toe als de kokkels openstaan. Dan kan ook de pasta erbij. Maak de pasta af met nog wat olijfolie, zout en peper naar smaak. Dien de pasta op in een diep bord en serveer met een partje citroen.

### WIJN

Om lekker dicht bij elkaar te blijven, schenk je bij dit gerecht met Waddenkokkels een wijn uit Noord-Holland. Bijvoorbeeld de witte Langedijker Pracht van Wijndomein de Koen in Zuid-Scharwoude. Deze is gemaakt van solaris en sauvignier gris, is zomers, fruitig en fris en overheerst de delicate schelpdier-tjes niet.