

VIS

EEN ZEE VAN MOGELIJKHEDEN

Na 'Vissen om den brode' verschenen in Noordzee Magazine 7de jg. nummer 3 publiceren we hier een bijdrage die meer uitgebreid ingaat op de consumptie van onze heerlijke Noordzee-vissoorten. Zoals iedereen weet zorgen onze vissers voor een dagelijkse aanvoer van vele soorten verse vis in de vissershavens Oostende, Zeebrugge en Nieuwpoort.

Een bezoek aan die vismijnen tijdens het lossen en de verkoop van de vis loont altijd de moeite. Nergens bespeur je de echte geur van de zee en de sfeer van het visserijgebeuren van zo nabij als hier.

Zeker de maandagochtend, na een stevig ontbijt met een lekkere kop koffie, kunnen we een bezoek aan de vismijn fel aanbevelen.

Van 's morgens drie uur reeds begint dan het lossen van de eerste schepen. Als er veel vis ter afslag wordt aangeboden kan dat lossen zelfs duren tot 9 uur 's morgens. Dat lossen betekent ook dat de vis hier gesorteerd wordt per soort en per grootte.

Maar stipt om zeven uur begint de veiling (verkoop) van de vis. Dit is het grote moment waarop de vissers hun vis via de afslag laten verkopen aan de vishandelaars. Bij veel visaanvoer kan zo'n verkoop wel duren tot tien uur in de voormiddag.

Eens verkocht wordt de vis naar de pakhuizen gebracht van de 'marchands' of op de bestelwagens of vrachtwagens geladen voor distributie in binnenland of uitvoer naar Nederland, Frankrijk, Denemarken of Duitsland. Zowel klein- als groothandelaars kopen rechtstreeks hun vis in één van de drie vismijnen van onze kust. Waar zou je bijgevolg lekkerder vis kunnen kopen en eten dan aan onze kust of in onze kustprovincie? Alle restaurants hebben uiteraard hun eigen visspecialiteiten.

De bij ons aangevoerde vis wordt door onze vissers meestal gevangen op de rijke visgronden van de Noordzee, het Kanaal, de Zuidkusten van Engeland, De Ierse Zee, de Golf van Gascogne, West-Schotland en het Skagerrak.

De belangrijkste aangevoerde vissoorten zijn schol, kabeljauw, tong, rog, wijting, schelvis, tongsschar, hondshaai, schar, zeeduivel, tarbot, griet, leng, roodbaars, doornhaai, haring en makreel.

Daarnaast worden er nog tal van andere vissoorten aangevoerd. Wat de schaal- en weekdieren betreft zijn garnaal en langostine's de voornaamste soorten die aangevoerd worden.



Het vangen van de vis in de Noordzee.



Het lossen van de vis in de vismijn.



Het sorteren van de vis in de vismijn.

Sinds mensenheugenis maakt vis bestanddeel uit van het voedsel van de mens. Er zijn weinig volken die dit waardevolle eiwitrijke voedsel niet kennen. Waar de prehistorische mens vooral vanaf het land of in ondiep water ging vissen, ontwikkelde de mens geleidelijk andere en meer efficiënte vismethoden. In zoverre dat het vangen van vis thans aan banden werd gelegd teneinde zowel vissoorten als visgronden te vrijwaren van overbevissing. Dit bij middel van vangstkwota.

De visserij beperkte zich immers aanvankelijk tot de kunstzone's. De gevangen vis was ruim voldoende voor het levensonderhoud van de kleine leefgemeen-

schappen. Met de opkomst van de Europese steden in de Middeleeuwen steeg de vraag naar voedsel en dus ook naar vis. De wetten van de kerk, die naast de vastentijd ook nog een vleesloze dag in de week (vrijdag) voorgeschreven deden de vraag naar vis extra stijgen.

De scheepsbouw verbeterde met de algemene technische ontwikkeling en men ging op verdere afstand van de kust vissen. Men ging visgronden opzoeken die vaak op dagen afstand gelegen waren van de veilige thuishaven. Voor de Lage Landen was daarbij de uitvinding van het haringkaken bepalend voor hun toekomst en die van hun nazaten. Het leverde onze Vlaamse vissers een soort van monopolie op om in de Noordzee te gaan vissen. Zowel voor als na de Tweede We-

reldoorlog was onze Belgische visserij toonaangevend zowel qua vlootvernieuwing als qua rendabeliteit. Iedere visserij konden onze vissers aan.

Ze waren gespecialiseerd zowel in kustvisserij, haringvisserij, kabeljauwvisserij als in IJslandvisserij, scholvisserij of in tongvisserij.

Onze vissers kenden alle technieken door en door. En ook zij werden specialisten in de zogeheten boomkorvisserij. Dit laatste is een vismethode waarbij zware sleepnetten door de bodem ploegen en zo een succes op de vangst van tal van vissoorten garanderen.

De jongste jaren wordt vanuit ecologisch standpunt steeds vaker gewaarschuwd, tegen deze wijze van vissen.

cw.

EEN ZEE VAN MOGELIJKHEDEN

Lichte verteerbare calorie-arme voedingsmiddelen nemen in de eetgewoonten van mensen die bewust met hun gezondheid bezig zijn een steeds voornamere plaats in. Dat vis zo licht verteerbaar is, is zowel aan het relatief lage vetgehalte als aan het geringe aandeel bindweefsel te danken.

In de medische literatuur wordt er veelvuldig op gewezen dat visoliën met hun bijzonder hoge verhouding aan meervoudig onverzadigde vetzuren een gunstige invloed hebben op aandoeningen van hart- en bloedvaten. In de drie Belgische vismijnen worden meer dan veertig verschillende soorten vis aangevoerd. Als je dit alles in overweging neemt, is het begrijpelijk dat de visconsumptie in de lift zit. De Belgische consument heeft echter een traditionele voorkeur voor kabeljauw en tong. De Noordzee heeft echter nog zoveel meer te bieden. In deze brochure nemen we je mee op de golven van de zee, waar een 200-tal Belgische vissersschepen dag en nacht in touw zijn om ons te kunnen laten genieten van een rijke variatie aan vangverse vis.

Klein maar dapper, zo mag je de Belgische zeevisserij gerust noemen. Een aparte wereld - hard maar fascinerend - van reders, vissers en walpersoneel. Jaarlijks wordt in de Belgische vismijnen ongeveer 40 miljoen kg vis aangevoerd. Niets overtreft de versheid van de zeevis die onze vissers aanvoeren. Dank zij ultramoderne koel- en bewaarmethoden, de snelle distributie en de korte afstanden is er geen kwaliteitsverlies tussen het moment van de vangst en ons bord. Van het schip naar één van de Belgische vismijnen in Zeebrugge, Oostende of Nieuwpoort en verder via de groothandel naar de gespecialiseerde vishandel vraagt tegenwoordig maar enkele uren meer.

Uit het rijke en gevarieerde assortiment



De voornaamste aangevoerde vissoort in onze vismijnen is schol of pladijs. Voor deze vissoort bestaan tal van lekkere recepten.

aangevoerde vis hebben we voor jou tien vissoorten geselecteerd om nader kennis mee te maken. Sommige vissen uit deze top tien, zoals tong en kabeljauw, kennen we allemaal. Andere soorten, zoals wijting en schelvis, zullen we geneigd zijn bij de visboer links te laten liggen, omdat we ze niet kennen of niet weten hoe we ze kunnen klaarmaken. Jammer eigenlijk, want deze minder bekende vissoorten zijn gewoonlijk voordelig en ze bezitten onvermoede culinaire kwaliteiten. Deze brochure wil je dan ook vooral laten kennismaken met onze minder bekende Noordzeeschatten en bevat een

goudmijn aan tips en recepten hoe je ze op de beste manier kunt klaarmaken. Wij wensen je een smakelijke ontdekkingstocht.

Voornaamste aangevoerde vissoorten in 1989

1. Schol	10.307.000 kg.
2. Kabeljauw	3.991.000 kg.
3. Tong	3.857.000 kg.
4. Schar	3.523.000 kg.
5. Rog	1.383.000 kg.
6. Wijting	1.381.000 kg.