

Noordzee.

Eigen vis eerst



Een studente van ROC Mondriaan serveert vis uit de Noordzee. | Foto: Paul Einerhand

Onbekend maakt onbemind. Daaraan wil de Stichting Noordzeevis een einde maken als het om de lokale vis gaat. Uit de hele keten toog men naar ROC Mondriaan voor de laatste cijfers en trends. En om te proeven, natuurlijk.

Door Jelle van der Meulen

Een lekker stukje wijting, tarbot of steenbolk? De meeste Hagenaars en Scheveningers zullen de vissen waarschijnlijk niet herkennen, maar ze zwemmen toch echt in de Noordzee. En niet onbelangrijk: ze smaken goed, weten kenners. Toch geven Nederlanders de voorkeur aan zalm, tonijn, haring en makreel. Stichting Noordzeevis wil daarin verandering brengen met promotieactiviteiten, onderzoek en bijeenkomsten. Zo belandde een gezelschap van onder meer vissers, retailers en restaurateurs maandag in een klaslokaal van ROC Mondriaan aan de Koningin Marialaan.

Wil je Noordzeevis aan de man brengen, dan moet er natuurlijk wel wat mee te verdienen te zijn. Geert Hoekstra, onderzoeker van

Wageningen Economic Research, bespreekt de resultaten van het onderzoeksproject 'Dichtbijvangst', waarbij is gekeken naar de haalbaarheid van een korte keten voor verse Noordzeevis. Het merendeel van in Scheveningen gevangen vis gaat momenteel naar het buitenland, maar Noordzeevis heeft ook lokaal potentie, aldus Hoekstra. "In de Noordzee zijn er veel vissoorten met een lage prijs, zoals horsmakreel of pieterman. De financiële marges daarop zijn hoger dan op tonijn of gekweekte dorade. Dat biedt mogelijkheden voor horeca, viswinkel en visser."

Horeca

Gemma Tackten, eveneens van Wageningen Economic Research, onderzocht de consumptie van Noordzeevis onder jongeren uit de omgeving van Scheveningen. Wat blijkt? Veel jongeren weten niet al te goed wat er nou in de Noordzee zwemt. Ze kiezen dan ook vooral voor zalm en tonijn omdat ze andere soorten minder goed kennen. Horeca is bij uitstek de plek om jongeren kennis te laten maken met Noordzeevis, bijvoorbeeld met een visplateau met onbekende soorten als borrelhapje, vertelt Tackten. Strandtenten lijken intussen steeds

meer open te staan voor lokaal gevangen vis. Uit eigen cijfers van de Stichting Noordzeevis blijkt dat Scheveningse strandtenten sinds een aantal jaren flink meer Noordzeevis serveren in hun vishoofdgerichten. Was dit in 2016 nog 31 procent, in 2021 was het al de helft. Een goed begin, zegt bestuurslid van de stichting Kees Taal. "Maar het moet

en het brandstofverbruik, zegt Geert Hoekstra. "Als ze daar nog stappen in maken, dan hebben ze echt een goed verhaal."

Wijting

De ene vis is de andere niet, maar over het algemeen is Noordzeevis een duurzame keuze, legt Hoekstra uit, terwijl we in het restaurant van de school een door studenten bereid glaasje bisque krijgen van kreeft en pompoen. "Mits je een goed quotasysteem hebt, en dat is er in Nederland." Vooral de wijting, bij veel mensen bekend als luxehapje voor de kat, heeft potentie, zegt Hoekstra. "Die staat er biologisch goed voor: er mag nog meer op gevestigd worden." Wijting lijkt op kabeljauw, maar is een stuk goedkoper.

Na de bisque serveren de studenten van het ROC Mondriaan ceviche van rode poot en een gul stuk griet met botersaus. Eigenlijk iedereen die ze spreekt, kan zich wel vinden in de boodschap meer lokaal gevangen vis te eten, zegt Suzanne van der Pijl van de stichting tussen twee happen door. "Maar toch ligt het nog niet vaak genoeg op ons bord. Zeg nou zelf: waarom zou je vis uit Vietnam halen als er zoveel heerlijk gewoont in onze Noordzee zwemt?"

Het merendeel van in Scheveningen gevangen vis gaat naar het buitenland

een hoop meer worden. Er is dus werk aan de winkel."

Of een product duurzaam is, heeft bij visserij naast de korte keten ook te maken met zaken als de visstand en de methode waarmee de vis gevangen wordt. Uitdagingen voor met name de kotters om duurzamer te gaan vissen zijn vooral bijvangst