nieuws

Acht topchefs promoten minder courante verse vis

nieuws

In de Vismijn van Nieuwpoort werd vrijdagochtend het project 'Promotie Dagverse Vis' voorgesteld, een initiatief van de Stichting voor Duurzame Visserij Ontwikkeling. De komende vijf maanden werken acht toprestaurants, verspreid over het hele land, met dagverse vis die 's ochtends geveild wordt. Volgens Roger Vandamme van het Antwerpse restaurant Het Gebaar gaan de chefs aantonen dat ze met een bereiding de 'gewone' vis kunnen optillen tot een hoger niveau.

19 OKTOBER 2007 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 14:39

In de Vismijn van Nieuwpoort werd vrijdagochtend het project Promotie Dagverse Vis voorgesteld, een initiatief van de Stichting voor Duurzame Visserij Ontwikkeling. De stichting wil het imago van de Belgische kustvisserij versterken. De komende vijf maanden werken acht toprestaurants, verspreid over het hele land, met dagverse vis die 's ochtends geveild wordt.

Naast de versterking van het imago werkt de stichting ook aan opleiding en voorlichting, onderzoek, het verbeteren van het beheer van de visbestanden en mogelijkheden rond aquacultuur, licht voorzitter Ivan Victor toe. "De Vismijn van Nieuwpoort haalt uiteraard de volumes van Oostende of Zeebrugge niet, maar wij hebben wel een reputatie opgebouwd inzake dagverse vis. Die vindt vooral zijn weg naar de restauranthouders. Als de chefs wat meer keuze aanbieden, zullen ook de minder voor de hand liggende soorten een redelijke prijs gaan. Voor die imagoversterking nemen we nu topchefs onder de arm".

Volgens Roger Vandamme van het Antwerpse restaurant Het Gebaar gaan de chefs aantonen dat ze met een bereiding de 'gewone' vis kunnen optillen tot een hoger niveau. Ook collega Filip Claeys van restaurant De Jonkman in Sint-Kruis Brugge is enthousiast. "Ik combineer graag vis met een foie of in een creatie met algen", aldus Claeys. "Ik hoop dat mijn cliënteel ook openstaat voor minder courante vissoorten zoals pladijs en rogge. Het zijn producten van bij ons, die supervers aangeboden worden".

Ook chef Johan Segers van 't Fornuis in Antwerpen is naar eigen zeggen verbaasd over de investeringen en werkdruk in de visserij. "Elke schakel in de visserijtak moet een faire vergoeding krijgen voor zijn product. Wij hebben daar als chef ook een verantwoordelijkheid in en moeten wat creatiever en misschien wel meer seizoensgebonden omspringen met wat de natuur ons aanreikt". Momenteel zijn nog een goed dozijn kustvaartuigen actief. Aan de Belgische kust wordt voornamelijk gevist op tong, zeebaars, pladijs, zeepaling, schar, grauwe poon, wijting en kabeljauw.(MP)

VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact

M • info@vilt.be

Volg ons op:

screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen
Crafted by Brigada