

# Doordeweekse Noordzeevis groeit uit tot delicatessen

nieuws

Wie de komende feestdagen een exclusief menu wil opdienen, serveert zijn gasten niet langer oesters en kreeft maar een gebakken Noordzeetong of een stevige moot kabeljauw. Voor een tong betaal je bij de visboer 12 à 14 euro en een kilo kabeljauw kost 24 euro. De 'populaire' vissoorten uit de Noordzee evolueren hoe langer hoe meer naar echte luxebeesten. "En het ziet er niet naar uit dat de prijzen nog naar beneden zullen gaan", zegt Wouter Vermeulen van vishandel De Noordzee.

🕒 22 DECEMBER 2006 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 14:35

Wie de komende feestdagen een exclusief menu wil opdienen, serveert zijn gasten niet langer oesters en kreeft maar een gebakken Noordzeetong of een stevige moot kabeljauw. Voor een tong betaal je bij de visboer 12 à 14 euro en een kilo kabeljauw kost 24 euro. De 'populaire' vissoorten uit de Noordzee evolueren hoe langer hoe meer naar echte luxebeesten. "En het ziet er niet naar uit dat de prijzen nog naar beneden zullen gaan", zegt Wouter Vermeulen van vishandel De Noordzee in De Morgen.

Met 40 euro per kilo staat de prijs van de tong momenteel op een recordhoogte. "Normaal gezien is dat 10 euro goedkoper", legt de visboer uit Brussel uit. "Maar door het slechte weer van de laatste twee weken is er minder aanbod. Met de eindejaarsfeesten is de vraag groter en dat verklaart de hoge prijs". Hetzelfde verhaal voor de kabeljauw, waarvan het stevige witte vlees eertijds in menig Vlaams huishouden op vrijdag visdag op tafel kwam. Nu wordt de dure vissoort hoe langer hoe meer vervangen door 'goedkopere' varianten als knorhaan (11,50 euro per kilo), pladijs (12,50 euro per kilo) of zalm (16 euro per kilo).

"Vroeger was zalm een luxeproduct dat enkel bij speciale gelegenheden werd opgediend", zegt Vermeulen, "Sinds men de vis op grote schaal is beginnen kweken, kelderde de prijs, en ook de kwaliteit. Want de meeste kwekerijen geven hun vissen veevoeder te eten. De Schotse zalm die wij aanbieden, is biologisch gekweekt en dat proef je".

Met de recente quota wordt de kabeljauw, die in vijf jaar tijd in prijs verdubbelde, nog duurder, voorspelt Vermeulen. "Vroeger had je de zogenaamde 'edele' vissoorten als tarbot en lotte of zeeduivel, die traditioneel duurder waren. Nu zie je ook 'gewone' vis als kabeljauw, rog en zelfs

schelvis duurder worden. Verse vis wordt hoe langer hoe meer een delicatessen. Maar de meeste mensen zijn bereid om voor kwaliteit te betalen".(KS)

## VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17

1000 Bruxelles

## Contact

M • [info@vilt.be](mailto: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](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](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra