nieuws

# Tongschar uitgeroepen tot vis van het jaar

nieuws

VLAM heeft in overleg met de Vlaamse visserijsector de tongschar uitgeroepen tot de Vis van het Jaar 2008. Traditioneel is de Vis van het Jaar een ondergewaardeerde soort die toch voldoende beschikbaar is en die wordt aangevoerd door de Vlaamse vissers. Tongschar of in het Latijn 'Microstomus kitt' was ook al in 1997 de Vis van het Jaar. De vis behoort samen met tong, pladijs, griet en tarbot tot de platte vissen. De vis heeft niet dezelfde reputatie als tong, maar is culinair bijzonder nauw verwant.

26 AUGUSTUS 2008 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 14:44

VLAM heeft in overleg met de Vlaamse visserijsector de tongschar uitgeroepen tot de Vis van het Jaar 2008. Traditioneel is de Vis van het Jaar een ondergewaardeerde soort die toch voldoende beschikbaar is en die wordt aangevoerd door de Vlaamse vissers. De verkiezing van de Vis van het Jaar is aan zijn twintigste editie toe. Tongschar of in het Latijn 'Microstomus kitt' was ook al in 1997 de Vis van het Jaar. De vis behoort samen met tong, pladijs, griet en tarbot tot de platte vissen.

De vis heeft niet dezelfde reputatie als tong, maar is culinair bijzonder nauw verwant. Het visvlees van tongschar is wat zachter dan tong en de filets zijn wat dikker. Hij kan daardoor smeuïger bakken, wat hem ook de bijnaam 'melktong' bezorgt. Die bijnaam verwijst eveneens naar de diepwitte kleur van het visvlees.

Chef Bart Desmidt van sterrenrestaurant Bartholomeus op de zeedijk in Knokke-Heist is blij met de keuze van tongschar. Hij mocht de nieuwe Vis van het Jaar dinsdag presenteren. De vis kan volgens hem op veel verschillende wijzen worden bereid. Bakken, pocheren, smoren of stoven zijn maar enkele voorbeelden.

"Het is ook belangrijk dat er aandacht wordt gegeven aan en promotie wordt gemaakt voor de Noordzee-vis. De vis van hier scoort kwalitatief bijzonder hoog, maar het product gaat verloren door buitenlandse vis vol poeders en bewaarmiddelen. Als ik de verpakking open, beginnen mijn handen te jeuken. Veel mensen van hier laten gezonde,

streekeigen vis liggen voor gekweekte ingevroren vis uit verre streken die ontdooid als vers wordt verkocht".(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