nieuws

Zeeduivel verkozen tot Vis van het Jaar 2010

nieuws

De zeeduivel, ook wel staartvis of lotte genoemd, werd woensdag door VLAM tot Vis van het Jaar 2010 verkozen. "Het is niet meteeen een schoonheidskoningin, maar zeeduivel is bijzonder lekker en culinair veelzijdig", zegt Luk Huysmans van VLAM. De vis is economisch belangrijk voor de Vlaamse vissersvloot en kan duurzaam gevangen worden.

16 JUNI 2010 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 14:55

Lees meer over:
visserij
culinair

De zeeduivel, ook wel staartvis of lotte genoemd, werd woensdag door VLAM tot Vis van het Jaar 2010 verkozen. "Het is niet meteeen een schoonheidskoningin, maar zeeduivel is bijzonder lekker en culinair veelzijdig", zegt Luk Huysmans van VLAM. De vis is economisch belangrijk voor de Vlaamse vissersvloot en kan duurzaam gevangen worden. De aanvoer van gemiddeld 380 ton per jaar gebeurt vooral vanuit de Noordzee, de Keltische Zee en de Golf van Biskaje.
Met zijn afgeplatte vorm en uitgesproken grote bek met venijnige tandjes is zeeduivel niet meteen moeders mooiste. Hij kan tot twee meter worden. Omdat hij door zijn lichaambouw geen goede zwemmer is, lokt hij zijn prooien met de stekels op zijn rug. Vroeger waren de vissers bang voor deze vis waardoor de volksnaam 'zeeduivel' ontstond. Er bestaan eigenlijk twee soorten: de gewone (Lophius piscatorius) en de zwarte zeeduivel (Lophius budegassa).
"Het onderscheid is niet zo eenvoudig en culinair weinig relevant", zegt Luk Huysmans, productmanager visserij bij het Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing (VLAM). "De beide varianten zijn kwaltitatief hoogstaand". Zeeduivel wordt omschreven als zeer smakelijk. Omdat de vis erg mager is, past hij heel goed in lijnvriendelijke voeding. Het visvlees is zeer vast waardoor er verschillende bereidingswijzen zijn.

"Grillen, wokken of barbecuën, rauw of in een tartaar... Met zeeduivel kan veel", bevestigt ook Bart Desmidt van het restaurant Bartholomeus."Zeeduivel is gastronomisch bijzonder dankbaar. Er zitten geen graten in, waardoor het ook een ideale soort is om kinderen te leren vis eten. Ik werk graag met verse Noordzeevis. Onze Vlaamse visserij staat garant voor kwaliteit, versheid en een optimale hygiëne".
De Vlaamse vissersvloot mikt vooral op de gewone zeeduivel. Het grootste deel van de aanvoer komt uit de Keltische Zee (43 procent), gevolgd door de Noordzee (25 procent). De Golf van Biskaje, waar momenteel 16 Vlaamse vissers op onder meer zeeduivel vissen, is goed voor 13 procent. "Omdat ze daar enkel in juni en juli actief zijn, is het belang van de visgronden van de Golf van Biskaje groter dan men zou vermoeden", zegt Kelle Moreau van het Instituut voor Landbouw- en Visserijonderzoek (ILVO).
De Vlaamse aanvoer bedroeg de laatste jaren gemiddeld 380 ton per jaar. Met een gemiddelde jaarlijkse aanvoerwaarde van 3,7 miljoen euro prijkt de zeeduivel gewoonlijk op een vijfde of zesde plaats. Vorig jaar moest de zeeduivel enkel tong, schol en tarbot voor laten gaan. "Vooral 2007 was een uitzonderlijk goed jaar met een aanvoerwaarde van 4,6 miljoen euro", aldus Moreau.
Het visserijbeheer van zeeduivels staat momenteel nog niet op punt. "De staat van de bestanden is niet goed gekend, maar ook de omvang van de vangsten en de teruggooi is vooralsnog onduidelijk", vervolgt Moreau. "We zijn intussen enkele wetenschappelijke onderzoeken opgestart, onder meer in samenwerking met de vissers zelf".
"Dat laat ons toe om meer en gedetailleerdere cijfergegevens te verzamelen. Uiteraard doen we af en toe onverwachtse controles, zodat we de betrouwbaarheid van die gegevens kunnen garanderen". De vissers zelf staan er behoorlijk positief tegenover. "Ze beseffen ook dat we met genuanceerder en correctere data het debat over quota en andere beperkingen beter kunnen voeren".
Terwijl vroeger tot 43 procent van de ondermaatse zeeduivels teruggegooid werden, is dat aantal inmiddels aanzienlijk gereduceerd. "Met alternatieve technieken zoals de sumwing dringen we die percentages gevoelig terug. Momenteel zijn twaalf van de zestien Vlaamse vissersvaartuigen die deze zomer op zeeduivel vissen in de Golf van Biskaje uitgerust met zo'n sumwing. Dat toont aan hoe belangrijk een duurzame visserij voor de Vlaamse reders is".

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