

# Campagne promoot garnaal als kaviaar van de Noordzee

nieuws

Weinigen weten dat in deze periode het garnalenseizoen start. Daar moet verandering in komen met een jaarlijkse promotiecampagne van VLAM en enkele partners die de dagverse garnaal in de winkels en op de menu's in Brusselse en Luikse toprestaurants moet brengen. De dagverse garnaal kreeg daarvoor de promotienaam 'kaviaar van de Noordzee' mee.

🕒 25 AUGUSTUS 2005 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 13:55

Weinigen weten dat in deze periode het garnalenseizoen start. Daar moet verandering in komen met een jaarlijkse promotiecampagne van VLAM en enkele partners die de dagverse garnaal in de winkels en op de menu's in Brusselse en Luikse toprestaurants moet brengen. De dagverse garnaal kreeg daarvoor de promotienaam 'kaviaar van de Noordzee' mee.

Vissers hebben het niet onder de markt en de garnalenvisser vormt daar geen uitzondering op. De garnaalaanvoer bedraagt nog 10 procent van die van de jaren veertig en er blijven niet meer dan 15 Vlaamse garnalenschepen over. Om de garnalenvisser te helpen het hoofd boven water te houden, wil men nu de Vlaamse garnaal uit de maalstroom van de geglobaliseerde handel halen door het kwalitatieve en ambachtelijke ervan in de verf te zetten.

Er is de 'flauwe' versus de dagverse garnaal. Oorspronkelijk hetzelfde grijze beestje, maar de ene wordt gevangen door schepen die 48 uur op zee blijven, met een chemisch bewaarmiddel behandeld en naar Marokko gevlogen om, gepeld, weer op te duiken in de supermarkten van het land. De kraakverse garnaal blijft ten hoogste 24 uur op zee, wordt ook in zeewater gekookt maar wordt, in plaats van bewerkt, ter bewaring van een extra vleugje zout voorzien. Dat draagt bij tot de smaak en maakt dat de andere flauw wordt bevonden.

Het probleem voor de garnalenvisser is dat de handel het onderscheid niet maakt. Alles gaat in de vismijn samen op de veilingklok en wordt aan een magere prijs door groothandelaars opgekocht, tegen ongeveer 2,5 euro per kilo. Alleen aan 'de trap' in Oostende kunnen dagverse garnalen rechtstreeks aan de man worden gebracht, waar ze voor zo'n 7 euro over de toonbank gaan.

Om dat economisch onrecht uit de wereld te helpen, zet VLAM een campagne op samen met de Stichting Duurzame Visserij en de Orde der 33 Meesterkoks van België. Jaarlijks wordt een driemaandelijks garnaalfestival gehouden aan de start van het garnalenseizoen op 1 september, "als

de garnaal dik is en vol van smaak", zo werd in de vismijn van Zeebrugge aangekondigd. De bedoeling is de dagverse garnaal tot in de visspecialzaken en toprestaurants van het land te krijgen. De meesterkoks beloven alvast het beestje te promoten.

**Bron:** De Morgen

## 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](#)