nieuws

"Gevoeligheid voor duurzame visvangst neemt toe"

nieuws

Het aantal vissoorten op de menukaart van Center Parcs is teruggebracht van 92 tot een veertigtal. De bedreigde tonijn in de tonijnpizza of de salade Niçoise wordt vervangen door de minder bedreigde geelvintonijn, gerookte paling wordt gerookte sprot. Diepvriesspecialist Captain Iglo is ook al mee met de trend: het monopolie van kabeljauw in de fishsticks is sinds kort doorbroken, er gaat nu ook pangasius in. Danny Decroos van de Gentse vishandel De Vis, levert aan restaurants. "Ook daar is men steeds gevoeliger voor duurzame visvangst".

25 FEBRUARI 2008 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:02

De restaurants van Center Parcs halen alle 'bedreigde' vissoorten van het menu en ook andere restauranthouders kiezen steeds meer voor duurzame ingrediënten. De viswinkels bieden nieuwe soorten aan als alternatief: van goudbrasem over victoriabaars tot pangasius en tilapia.

Bij Center Parcs hebben ze de vis natuurlijk niet helemaal van het menu afgevoerd. Het aantal soorten vis in hun restaurants is wel teruggebracht van 92 tot een veertigtal. De bedreigde tonijn in de tonijnpizza of de salade Niçoise wordt vervangen door minder bedreigde geelvintonijn, gerookte paling wordt gerookte sprot. Diepvriesspecialist Captain Iglo is ook al mee met de trend: het monopolie van kabeljauw in de fishsticks is sinds kort doorbroken, er gaat nu ook pangasius in.

Diederik Eggers van de Oostendse vishandel Luk zag deze evolutie aankomen. "Er moest iets gebeuren. Bepaalde vissoorten, zoals zonnevis en pieterman, krijg ik nog amper in mijn winkel te zien. Soms is de aanvoer in de vismijn nog geen vijf kilo. Dat zegt genoeg". Door overbevissing wordt vis duur, weet Eggers. "Weinig mensen kopen nog een echte tong. De kleine tongskes daarentegen gaan hard, zeker als de aanvoer groot is en we de prijzen kunnen laten zakken".

Toch blijven de klanten nog om een een stuk kabeljauw vragen. Eggers: "De meeste klanten kiezen zelfs voor de duurste kabeljauw: de kabeljauwhaasjes, 25 tot 30 euro

per kilo". Maar Eggers ziet ook wel een evolutie naar de goedkopere, exotische vissoorten. "Lekker en niet duur", weet hij. "En de kans dat Azië wordt leeggevist, is redelijk onbestaande".

Danny Decroos, zaakvoerder van de Gentse vishandel De Vis, is naar eigen zeggen bijzonder gevoelig voor de achtergrond van de vis in zijn winkel. "Mij zul je geen zwaardvis zien verkopen die met netten is gevangen. Ik verkoop enkel zwaardvis die met de hengel is binnengehaald". Decroos levert veel aan restaurants: "Ook daar ervaar ik een grotere gevoeligheid voor duurzame visvangst". De vishandelaar weet hoe het komt dat de tonijn nu in de problemen zit. "Er was een tijd dat je een stuk tonijn enkel kon eten in een duur restaurant. Toen kwam de tijd dat je in elke brasserie tonijn kon bestellen. En nu zitten we bijna zonder".

Decroos wil handel drijven volgens zijn geweten, maar hij moet natuurlijk ook zijn boterham verdienen. "Ik informeer de mensen", zegt hij. "Ik ben blij dat steeds meer mensen bereid zijn om gekweekte vis te kopen. Ik laat de mensen ook kennismaken met nieuwe vissoorten. De prijzen van tarbot, tong en griet zijn de jongste jaren met ruim dertig procent gestegen. Er is een goedkoper alternatief: rog. En er zijn de exotische soorten die nu opgang maken en waarvan sommige echt de moeite waard zijn. Als we verstandig met onze visbestanden omgaan, kunnen we tot het einde der tijden vis blijven eten".(KS)

Bron: Het Nieuwsblad

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