nieuws

Griet pas vanaf half juni het lekkerst

nieuws

De griet, nog maar pas verkozen tot vis van het jaar, ligt te vroeg op ons bord. De gewezen Zeebrugse vishandelaar George Popelier kan zich niet vinden in de promotiecampagne van VLAM. Griet is pas lekker als hij meiwater heeft gedronken, zegt een visserswijsheid. Wie de beste griet wil eten, moet nog weken geduld oefenen.

5 JUNI 2009 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:08

Lees meer over:
visserij
marketing

De griet, nog maar pas verkozen tot vis van het jaar, ligt te vroeg op ons bord. De gewezen Zeebrugse vishandelaar George Popelier kan zich niet vinden in de promotiecampagne van VLAM. Griet is pas lekker als hij meiwater heeft gedronken, zegt een visserswijsheid. Wie de beste griet wil eten, moet nog weken geduld oefenen.
Vorige week stelde VLAM de griet voor als vis van het jaar en bereidde chef Frederik Deceuninck van restaurant Sel Gris in Duinbergen enkele smakelijke gerechten met het prijsbeest. Driesterrenkok Peter Goossens verklapte in de weekendbijlage van Het Laatste Nieuws vier lekkere gerechten met griet.
"Het is echter veel te vroeg om nu al promotie te maken voor de griet", reageert George Popelier. "Zoals alle platvissen is de griet een zomervis. Ik ben opgegroeid tussen de vis en ben wellicht ook tussen de vis gemaakt. Waarom luistert VLAM niet naar mensen die de stiel door en door kennen?"
De visboer stelt zich ook vragen bij de cijfers die VLAM de wereld heeft ingestuurd. "Dat er jaarlijks tot 400 griet aan wal wordt gebracht, is onjuist. Ga op een doordeweekse dag kijken in de vismijn van Zeebrugge. Als je daar 50 kilo per dag geveild ziet, zal dat veel zijn", aldus Popelier.
"Met de promotie van de vis van het jaar willen we de griet de hele zomer lang in de kijker plaatsen. Misschien is de verkiezing iets te vroeg gekomen, maar bekijk het als

een campagne die het hele zomerseizoen loopt. Pas vanaf half juni is de griet inderdaad het lekkerst", zegt Annelies Vermandel van VLAM.
De woordvoerster benadrukt ook dat VLAM de verkiezing in samenspraak met de visserijsector organiseert. "En de cijfers van de dienst Zeevisserij in Oostende zijn officiële cijfers", klinkt het ook nog.

Bron: Het Laatste Nieuws

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