nieuws

Jonge koks leren vissoorten uit de Noordzee fileren

nieuws

Chef-koks in opleiding leerden in de vismijn van Nieuwpoort hoe ze bijzondere vissoorten uit de Noordzee moeten fileren.

19 FEBRUARI 2014 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:24

Lees meer over:
visserij

Op de visveilingen worden een aantal vers gevangen vissoorten aangevoerd die ondanks hun heerlijke smaak maar moeilijk de weg naar de consument vinden. Een nieuwe generatie chef-koks in opleiding kan daar verandering in brengen, nu ze in de vismijn van Nieuwpoort leerden hoe je een hondshaai of steenbolk van graat en vel ontdoet. VLAM organiseerde de workshop vis fileren.

Als voorbereiding op een wedstrijd voor hotelscholen die deze week plaatsvindt, nodigde het Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing (VLAM) de leerlingen die meedingen naar de AEHT Palm Trophy uit in de vismijn van Nieuwpoort. Daar leerden ze van ervaringsdeskundigen hoe je een vis mooi fileert. Oefenen deden ze op enkele bijzondere soorten die onze Noordzee rijk is: steenbolk, hondshaai, schartong, rode poon en zeeduivel. "We leren onze toekomstige chef-koks werken met deze minder bekende, zelfs miskende vissoorten", vertelt Luk Huysmans, die als productmanager bij VLAM werkt aan een grotere afzetmarkt voor de vangst van Vlaamse vissers.

De aanvoer van bijvoorbeeld zeeduivel en rode poon is vaak bijvangst van het vissen op commercieel meer aantrekkelijke soorten. Bijvangst die aan wal wordt gebracht, kan maar beter opgegeten worden. Indien het lukt om de consument te winnen voor deze soorten, dan is dat niet alleen ecologisch maar ook economisch duurzamer. "Onze vissers verdienen immers een betere prijs", vindt Danny Huyghebaert. Als ambassadeur van NorthSeaChefs vindt hij het zonde dat tot op heden een deel van de visvangst niet geconsumeerd maar vernietigd wordt.

Bekijk de videoreportage op PlattelandsTV.

Bron: PlattelandsTV

Beeld: VLAM

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