nieuws

Nederland lanceert Zeeuwse calamaris

nieuws

Vier Zeeuwse horecabedrijven introduceren de nieuwe 'Zeeuwse Zilte Zaligheid': Zeeuwse calamaris die een even grote delicatesse moet worden als de mossel.

4 JULI 2009 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:08

Lees meer over:
marketing
visserij

Vier Zeeuwse horecabedrijven introduceren de nieuwe 'Zeeuwse Zilte Zaligheid': Zeeuwse calamaris die een even grote delicatesse moet worden als de mossel. "Het is een kwalitatief hoogstaand product, dat zich uitstekend leent voor bereidingen als risotto. We willen hem straks aanbieden in restaurants en in supermarkten", zegt Daniël Viergever, een van de initiatiefnemers.

"Net als met de mosselen en de kreeftjes is de Zeeuwse inktvis of calamaris veel smaakvoller dan de rubberen ringetjes die we uit Spanje kennen. Dat komt omdat die weekdieren in de Oosterschelde veel voedselrijkdommen vinden", vertelt Daniël Viergever. Inktvis is volgens de leveranciers een 'verantwoord product' omdat er vrijwel geen bijvangst bij optreedt.

"Het is onze bedoeling om de rog - die veel meer bedreigd is - uiteindelijk van het menu te halen ten voordele van de inktvis. Volgens de recente vangsten zit er genoeg pijlinktvis in de Oosterschelde, waar ze hun eitjes komen afzetten. Ook de zeer korte levenscyclus sterkt ons in ons voornemen dat het een verantwoorde keuze is om die pijlinktvis te gaan commercialiseren".

"Kwalitatief gaat het om een topproduct. Alleen werden die inktvissen nooit gecommercialiseerd, omdat de mensen de bereidingswijze niet kenden. Daarom lanceren wij samen met de Zeeuwse calamaris ook receptjes. Het klassieke frituren van de ringetjes is één mogelijkheid. Maar precies omdat de Zeeuwse calamaris zo kwalitatief hoogstaand is, kan je er nog veel meer mee doen, zoals een inktvisrisotto

maken. De inkt wordt eveneens in het gerecht verwerkt, zodat je een zwarte risotto krijgt".
Volgens Daniël Viergever is het de bedoeling dat de Zeeuwse inktvis niet enkel in de restaurants kan worden geproefd, maar ook in de supermarkten komt voor thuisbereiding. "We hebben al vissers en leveranciers. De ontwikkelde smaakpapillen van de Belgen kennende, zullen onze zuiderburen snel even dol zijn op de Zeeuwse inktvis als op de Zeeuwse mossel", zegt hij.
"De kunst zit hem in de bereiding. Zo'n pijlinktvis is alleen lekker bij een heel korte gaartijd, ofwel bij een heel langzame. Alles wat er tussenin zit, maakt er elastiek van, zoals de gummi-calamarisringen die je in frituren kan kopen. Culinair goochelaar Kees Visser stelt de recepten op punt."
Volgens Daniël Viergever is de Zeeuwse inktvis een goedkoop product, al kan hij er nog geen exacte prijs op plakken. "De geschiedenis herhaalt zich. Vroeger was de mossel ook het armemensenvoedsel, dat zie je aan de vele mosselschelpenpaadjes rond de boerderijtjes in Zeeland. De inktvis werd door de vissers vroeger gewoon overboord gegooid. Maar daar zal snel verandering in komen, want volgens mij wordt de calamaris een even grote delicatesse als de mossel en zal de prijs snel stijgen".

Bron: Gazet van Antwerpen

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