

Pladijs is Vis van het Jaar 2020

nieuws

VLAM, Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing, heeft samen met de Vlaamse visserijsector voor de 32ste keer een Vis van het Jaar gekozen. Vlaams Landbouw- en Visserijminister Hilde Crevits (CD&V) maakte hem bekend in Hotelschool Ter Duinen in Koksijde. “Pladijs, of schol, is de meest aangevoerde vissoort in de Vlaamse vissershavens maar komt slechts bij 8 procent van de Belgische gezinnen op het bord terecht. Er is dus beslist nog potentieel voor deze lekkere vis van bij ons”, aldus Crevits.

🕒 24 SEPTEMBER 2020 – LAATST BIJGEWERKT OM 24 SEPTEMBER 2020 20:20

Lees meer over:

[visserij](#)

[vis](#)

[VLAM](#)

[Hilde Crevits](#)



De pladijs of Europese schol komt voor in de Noordoost-Atlantische Oceaan, de Noordzee, de Oostzee en het westelijke deel van de Middellandse Zee. Typisch zijn de oranjevlekkende vlekken op de donker gekleurde bovenkant waardoor hij gemakkelijk te onderscheiden is van andere platvissen. De huid van schol is glad en de zijlijn boven de borstvin is vrijwel recht. Volwassen exemplaren meten ongeveer 30 cm.

De voortplanting verspreidt zich over verschillende periodes van het jaar, afhankelijk van het bestand waartoe de schol behoort. Voor de Noordzee is dat van januari tot april. Op dat moment bevat de vis weinig visvlees en wordt hij beter niet geserveerd.

Visserij op pladijs

Pladijs wordt vaak als bijvangst van tong bevestigd. Uit de vangstgegevens van dit jaar en 2019, blijkt dat pladijs vooral opgevoerd wordt in de Noordzee en het oostelijk deel van het Engels Kanaal. Tijdens de najaarscampagne in de oostelijke Noordzee wordt er ook gericht op pladijs gevestigd.

De aanvoer in Belgische havens klokte in 2019 af op 3.636 ton, terwijl in 2018 zo'n 4.548 ton werd aangevoerd. In 2017 lag de aanvoer met 5.418 ton nog een stuk hoger. Tijdens de eerste zes maanden van dit 2020 is er slechts 784 ton aangevoerd. Maar een groot deel van de vangst maakt deel uit van de campagne in de oostelijke Noordzee, die nu pas op gang komt.

Voor pladijs geldt een vangstbeperking of quotum. Doordat de visserij-inspanning algemeen afneemt, de quota gerespecteerd worden en het aandeel van duurzame visserijtechnieken toeneemt, blijkt er geen gevaar voor overbevissing van Europese schol door de Belgische vissers.

Pladijs, een lekkernij

Pladijs geniet niet de reputatie van tong in de keuken maar is beslist het proberen waard. Zowel gebakken, gepocheerd of gestoofd, in filets of uit één stuk, is pladijs een echte lekkernij. Pladijs laat zich bovendien heerlijk krokant bakken op het vel. De smaak van pladijs is ronduit uitstekend en het visvlees is fijn, stevig en mals. Bovendien is pladijs vaak interessant geprijsd, tot de helft goedkoper dan bijvoorbeeld tong.

VLAM heeft een receptenfolder gemaakt met enkele lekkere gerechten met pladijs. De recepten werden uitgewerkt door chef en culinaire inspirator Ilse D'hooge. Ze werden in samenwerking met studenten van hotelschool Ter Duinen uit Koksijde onder leiding van Dries Cloet klaargemaakt voor de persvoorstelling van de Vis van het Jaar.

Meer inspiratie vind je op lekkervanbijons.be.

Bron: Eigen verslaggeving

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](#)

Webdesign by [Who Owns The Zebra](#)