nieuws

Topchefs raken steeds moeilijker aan kwaliteitsvis

nieuws

De Franse topchef Pierre Gagnaire trekt aan de alarmbel. "Er zijn te veel dure restaurants waar iedereen topproducten wil, waardoor sommige diersoorten zeldzaam worden en zelfs met uitsterven bedreigd". Uitgerekend in zijn vestiging in Hongkong, een van de befaamdste maar meest omstreden culinaire hoofdsteden, wees Gagnaire op de gevaren van onder meer overbevissing. Driesterrenkok Peter Goossens bevestigt: "Als ik vannacht naar de veiling in Zeebrugge rijd, zal ik daar geen twintig tarbotten aantreffen".

28 MEI 2007 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:00

De Franse topchef **Pierre Gagnaire** trekt aan de alarmbel. "Er zijn te veel dure restaurants waar iedereen topproducten wil, waardoor sommige vissoorten zeldzaam worden en zelfs met uitsterven bedreigd". Driesterrenkok Peter Goossens bevestigt: "Als ik vannacht naar de veiling in Zeebrugge rijd, zal ik daar geen twintig tarbotten aantreffen".

Pierre Gagnaire wordt beschouwd als een van de beste en creatiefste chefs ter wereld. Naast zijn eigen restaurant in Parijs heeft hij ook enkele bijhuizen elders in de wereld. Het was uitgerekend in zijn vestiging in Hongkong, een van de befaamdste maar meest omstreden culinaire hoofdsteden, dat hij wees op de gevaren van onder meer overbevissing. "Binnen vijf à tien jaar zullen we bijna geen wilde vis meer kunnen vinden, het zal allemaal kweekvis zijn. Niet alleen heeft dat een grote invloed op kooktechnieken, maar ook op smaken en op de gerechten die we bereiden".

Peter Goossens: "Het grote probleem zit in de reglementering van de visserij. De wetten op quota, dat is je reinste bullshit. Als je 1.000 kilo tong vangt en je mag maar 200 kilo hebben, dan gooit de visser 800 kilo weg. Bovendien vist men met te fijne netten, waardoor er allerlei dingen in terechtkomen die de visser toch niet wil. Het zou toch verstandiger zijn om met seizoenen te werken, bijvoorbeeld drie maanden mag er op tong gevist worden, dan drie maanden op kabeljauw, drie maanden pladijs enzovoort. We moeten toch niet het hele jaar door, alle dagen, tong kunnen eten? Wij

betalen nu de prijs voor de democratisering. Tarbotten worden zeldzaam en dus heel duur".
Volgens Gagnaire is er nog een andere reden: "Het klinkt misschien raar, maar er zijn gewoon te veel goede restaurants. De leveranciers kunnen het niet bijhouden". Johan Segers van Het Fornuis in Antwerpen zegt dat hij het standpunt van Gagnaire wel begrijpt: "Als er morgen een restaurateur in Hongkong grijze garnalen wil, dan belt die en even later vliegt DHL een partij ongepelde garnalen uit Zeebrugge over, die daar ongeveer even snel zijn als bij mij in Antwerpen". Hoewel hij de uitspraken van Gagnaire ook kadert: "Vroeger zaten ze in Frankrijk natuurlijk alleen op een heel hoge troon. Ze moeten durven te aanvaarden dat de wereld verandert".
Vooral de voorliefde van China, Hongkong en Taiwan voor bepaalde vissoorten vormt een bedreiging, onder meer voor de zaagbaars en de lipvis. Johan Segers: "Er zijn vissen of schaaldieren waar ik vroeger mee werkte die ik nu niet meer kan krijgen, want alles gaat naar Japan of China, en tegen hun prijzen kunnen wij met onze euro niet op. Hetzelfde met de wijn. De grote kasteelwijnen vertrekken naar Azië en halen torenhoge prijzen".

Bron: De Morgen

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