nieuws

Vissers vangen steeds vaker zeekatten en pijlinktvissen

nieuws

Echt appetijtelijk zien ze er niet uit, maar volgens kenners zijn tal van inktvissoorten niet alleen eetbaar, ze zijn ook best lekker. Ze duiken trouwens regelmatig op in de visveilingen. Het is echter nog te vroeg om de inktvis als een populaire culinaire troef te bestempelen, die probleemloos de zeldzamer wordende kabeljauw op ons bord zal vervangen.

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

Lees meer over:
visserij

Echt appetijtelijk zien ze er niet uit, maar volgens kenners zijn tal van inktvissoorten niet alleen eetbaar, ze zijn ook best lekker. Ze duiken trouwens regelmatig op in de visveilingen. Het is echter nog te vroeg om de inktvis als een populaire culinaire troef te bestempelen, die probleemloos de zeldzamer wordende kabeljauw op ons bord zal vervangen.

Aan onze kust zijn er slechts weinig vissers die zich specifiek toeleggen op de vangst van inktvis. Maar Luk Louwagie uit Nieuwpoort, die al jaren duurzame technieken toepast en uitprobeert, vist specifiek naar zeekat en doet dat met behulp van vierhonderd manden die aan lange touwen op de zeebodem liggen. Gemiddeld haalt hij vijf à tien dieren per pot boven, waarvoor hij op de veiling ongeveer twee euro per kilogram krijgt.

"Het principe is simpel", legt Louwagie uit. "Als aas gebruiken we een vrouwelijke zeekat. De mannetjes komen daar massaal op af en na het liefdesspel worden de eitjes afgezet op de pot. Na de voortplanting sterven de dieren sowieso allemaal, maar de eitjes komen wel degelijk uit. Deze methode heeft dus geen enkele invloed op de zeekatpopulatie". Pijlinktvissen laten zich dan weer niet zo makkelijk verleiden en worden veeleer op de traditionele manier, met sleepnetten dus, gevangen.

"De prijzen zijn zeker betaalbaar", weet vishandelaar Romeo Rau uit Nieuwpoort. "Voor pijlinktvis betaalt de consument ongeveer negen euro per kilogram, maar dat is dan ook het plafond. Zeekat kost drie à vier euro per kilogram. Beweren dat de Vlaming nu storm loopt voor een stukje inktvis op zijn bord, is echter wat van het goede teveel. Daarvoor is het productie nog niet bekend genoeg".
Misschien wordt er vroeg of laat meer promotie voor gemaakt, want inktvissen gedijen steeds beter in onze wateren. "Daar zijn verschillende redenen voor", aldus mariene bioloog Francis Kerckhof van het Koninklijk Belgisch Instituut voor Natuurwetenschappen. "De opwarming van de aarde en het warmer worden van het zeewater in onze contreien is er één van. Ook stellen we vast dat natuurlijke vijanden van de inktvis, zoals de tonijn, steeds minder voorkomen".

Bron: Het Nieuwsblad

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