

Vis volgens de seizoenen: “Ronde vis in de winter, platte vis in de zomer”

nieuws

Niet alleen groenten en fruit eet je best volgens het seizoen, ook voor vis bestaan er seizoenen. Vis uit het juiste seizoen eten levert een prijs-kwaliteitsvoordeel op. Daarom heeft het Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing (VLAM) een viskalender opgesteld. “Als je vis in het juiste seizoen koopt, dan is die niet alleen lekkerder, je maakt bovendien een duurzame en prijsvoordelige keuze”, aldus VLAM.

🕒 20 NOVEMBER 2023 – LAATST BIJGEWERKT OM 21 NOVEMBER 2023 8:49

Joris Rigo

Lees meer over:

[visserij](#)

[vis](#)

[seizoen](#)

[seizoensproduct](#)



Viskalender

Net zoals groenten en fruit hebben vissen ook seizoenen waarop ze op hun best zijn. “Dat is een gegeven dat nog maar weinig gekend is bij mensen, maar des te meer belangrijk voor de consument. Als je vis in het juiste seizoen koopt, zijn daar veel voordelen aan verbonden: de vis is lekkerder, je betaalt er minder voor en je maakt een meer duurzame keuze”, verklaart het Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing (VLAM). Om die reden heeft VLAM een viskalender opgesteld waarbij de consument per vissoort kan zien of het in seizoen is.

Elk seizoen schuift VLAM enkele soorten naar voren die dan op hun hoogtepunt zijn. “We promoten niet alleen vissen maar ook schaal- en schelpdieren die gevangen worden door onze Belgische vissersvloot of die in ons land gekweekt worden. Zo kunnen we alle rijkdom die de Vlaamse visserij bovenhaalt naar voren brengen”, stelt de organisatie.

Er bestaat een eenvoudig trucje om te onthouden welke vissen je best in welk seizoen koopt. “De winterperiode is het seizoen van de ‘rondvissen’, zoals de wijting, schelvis, heek of rode poon, en de zomer is de periode van de ‘platvissen’, zoals bijvoorbeeld de zeetong, griet of de pladijs die al enkele keren ‘Vis van het Jaar’ is geweest. Die lanceren we altijd in mei als het seizoen begint. In de winterperiode ga je misschien nog pladijs vinden in de handel, maar dat zal zeker niet de lekkerste zijn”, aldus VLAM.



Prijs-kwaliteit

Sommige vissen kunnen het hele jaar door aangeboden worden, anderen enkel per seizoen. “Het is voor de consument belangrijk om te weten op welk moment van het jaar hij welke vis moet kopen om een goede prijs-kwaliteit te krijgen, want de smaak en kwaliteit van vis kan wisselen naar gelang de periode in het jaar”, klinkt het bij VLAM.

De paaitijd is de periode waarin vissen zich voortplanten en loopt officieel van 16 april tot en met 31 mei. “In die periode kan je vissen het best met rust laten”, zegt VLAM, “want het consumeren van bepaalde vissoorten buiten de paaiperiode komt de viskwaliteit ten goede.”

“In de paaiperiode gaat alle energie naar het maken van kuit, de eitjes”, klinkt het, “waardoor de vis op dat moment een groter aandeel kuit heeft en minder visvlees, wat zorgt voor lagere viskwaliteit. Wanneer de consument een vis koopt in het juiste seizoen en buiten het paaiseizoen zal die dus een betere prijs-kwaliteit hebben. Bovendien krijg je een stevige, lekkere vis en waar voor je geld. Ook de smaak is dan voller en beter.”

Het is volgens VLAM daarom een win-winsituatie voor zowel de consument als de vissen. Door niet in de paaiperiode te vissen tracht de visserij het visbestand duurzaam in stand te houden zodat de soorten zich kunnen voortplanten.



Uitgelicht

"Ondergewaardeerde" schartong is Vis van het Jaar

nieuws

Het Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing (VLAM) heeft schartong verkozen tot Vis van het Jaar 2023. “Deze vissoort is nog ondergewaardeerd in ons land. Omdat de Belg...

22 JUNI 2023

[Lees meer](#)

Bron: Eigen berichtgeving / VLAM

VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17
1030 Schaerbeek

Contact

T • 0473 59 41 39
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 twitter page: https://twitter.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>

© 2025 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

[Cookie instellingen aanpassen](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra