nieuws

Wijting is Vis van het Jaar

nieuws

Het Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing (VLAM) en de visserijsector hebben wijting uitgeroepen tot 'Vis van het Jaar'. Het is al de 31ste keer dat er een Vis van het Jaar gekozen wordt. Met de actie willen VLAM en de visserijsector elk jaar een andere vis onder de aandacht brengen en illustreren dat vis eten veel variatie toelaat. Wijting was al twee keer eerder de uitverkorene; vorig jaar was zeeduivel aan de beurt.

14 JANUARI 2019 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:48

Lees meer over:
visserij



Het Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing (VLAM) en de visserijsector hebben wijting uitgeroepen tot 'Vis van het Jaar'. Het is al de 31ste keer dat er een Vis van het Jaar gekozen wordt. Met de actie willen VLAM en de visserijsector elk jaar een andere vis onder de aandacht brengen en illustreren dat vis eten veel variatie toelaat. Wijting was al twee keer eerder de uitverkorene; vorig jaar was zeeduivel aan de beurt.

Net als de kabeljauw, directe familie van de nieuwe vis van het jaar, heeft de wijting drie rug- en twee buikvinnen. De zilverkleurige vis kan 20 tot 70 centimeter groot worden. Belgische vissers vissen niet gericht op wijting, die een klassieker is in de Franse keuken, maar halen die voornamelijk boven in de Noordzee, de Keltische Zee en het oostelijk Engels Kanaal. De aanvoer van wijting schommelt tussen 180 en 300 ton per jaar. Volgens het Instituut voor Landbouw-, Visserij- en Voedingsonderzoek (ILVO) heeft de Belgische visserij op wijting geen negatieve invloed op de bestanden en is er geen reden tot ongerustheid over de staat ervan.

In 2018 kocht slechts vijf procent van de Belgische gezinnen wijting, maar volgens VLAM heeft de relatief goedkope vis nochtans heel wat troeven, onder meer als alternatief voor kabeljauw. "Het visvlees van wijting is mager en zeer licht verteerbaar, maar bevat wel graatjes", aldus VLAM. "Wanneer de vis heel vers is, heeft het witte en gelaagde vlees een fijne smaak. Gezouten en gedroogde wijting (‘bolling’) is een attractie aan onze Belgische kust en op kermissen. Wijting wordt vaak in beslag gefrituurd (als ‘lekkerbekje’, ‘kibbeling’ en ‘fish and chips’) of gepaneerd geserveerd. Hij kan ook verwerkt worden in een bouillabaise, en ook gepekeld of gebakken (in de oven) is de vis erg lekker."

VLAM zal de wijting dit jaar promoten met een receptenfolder (met recepten uitgewerkt door acht NorthSeaChefs) en promotiecampagnes. Er is tevens een horecawedstrijd om 'Viskok van het jaar 2020' te worden. Via mediapartnerships (bijv. via magazines, krantenbijlages, Dagelijkse Kost op één en De Madammen op Radio 2) wordt wijting in verschillende kanalen onder de aandacht gebracht van de consument, die eveneens inspiratie en informatie kan halen op het VLAM-kookplatform Lekkervanbijons.be en de afgeleide sociale media (Facebook en Instagram).

Bron: Eigen verslaggeving / Belga

Beeld: VLAM

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