

Zeeduivel is Vis van het Jaar: "Lelijk eendje, culinaire topper"

nieuws

“Een schoonheidswedstrijd zal hij niet winnen, maar culinair is het een topper.” Zo maakte Vlaams minister voor Zeevisserij Hilde Crevits (cd&v) bekend dat de zeeduivel dit jaar uitverkoren is als Vis van het Jaar. De vis is één van de sterkhouders van de Vlaamse visserij en er bestaat geen gevaar voor overbevissing, zo klinkt het bij VLAM dat de wedstrijd elk jaar organiseert.

18 SEPTEMBER 2025

Griet Lemaire

Lees meer over:

visserij

vis

VLAM

marketing



Zeeduivel is een opvallende vis met een onaantrekkelijke kop. Die kop wordt door de meeste vissers al verwijderd aan boord. Wat overblijft is een stevige staart zonder graten, met een centraal been. Daarom wordt hij ook staartvis genoemd of lotte in het Frans. Bij de gewone zeeduivel, die het vaakst gevangen wordt, is het buikvlies wit van kleur. Daarnaast heb je nog de zwarte zeeduivel die, vandaar ook zijn naam, zwart gekleurd buikvlies heeft.

Belangrijke soort voor Vlaamse vloot

De vis kan tot twee meter lang worden, maar gemiddeld genomen is hij zo'n meter lang, kop inbegrepen. De vis leeft op de zeebodem op een diepte van 200 tot 300 meter, waar hij op de loer ligt voor zijn prooi. “Voor de Vlaamse visservloot is zeeduivel, na tong en inktvisachtigen, één van de belangrijkste soorten”, vertelt Sander Meyns, adjunct-directeur van de Rederscentrale. In 2025 werd er 556 ton aangevoerd. Dit jaar, tot en met juli, werd al 331 ton gevangen.

Er wordt nagenoeg het hele jaar door zeeduivel opgevist door de Vlaamse vissers, maar de vangstgebieden veranderen doorheen het jaar. Zo zijn het Bristolkanaal, het Engels Kanaal en de Ierse Zuidkust belangrijk in het voorjaar, de Golf van Biskaje in de zomer en in het najaar wordt in de Oostelijke Noordzee heel wat zeeduivel gevangen.



V.l.n.r.: Karen Bekaert, Filip Fontaine, Hilde Crevits, Sander Meyns, Maarten Du Bois en Filip Claeys Foto: VLAM

Stabiele afzet en prijsvorming

Omdat zeeduivel een geliefde vis is, niet alleen in Zuid-Europa maar ook steeds meer bij ons in Vlaanderen, is de prijsvorming vrij stabiel. “In 2024 lag de gemiddelde prijs in de Vlaamse Visveiling op 10,21 euro per kilo, een lichte stijging tegenover 2023. Dit jaar schommelen de prijzen voorlopig tussen 9 en 13 euro per kilo, met pieken tot 15 à 17 euro voor de grootste sorteringen in de zomermaanden”, vertelt Meyns. Dat vertaalt zich in prijzen in de viswinkel van al gauw 25 euro per kilo.

Volgens de Rederscentrale is zeeduivel een belangrijke economische pijler voor de Vlaamse vissers. “Een stabiele marktprijs en een goed beheer zijn essentieel om de rentabiliteit van onze vloot te waarborgen”, zegt Meyns. “Zeeduivel sluit ook perfect aan bij de hedendaagse consument: makkelijk te bereiden, duurzaam gevangen en van uitzonderlijke kwaliteit.”



Vooral buitenshuis gegeten

In de viswinkel wordt zeeduivel wordt aangeboden zonder kop en zonder vel. Het centrale been wordt niet gegeten. Een groot voordeel is dat hij geen graten heeft. “De vis is een echte delicatessen”, klinkt het ook bij VLAM. “Het visvlees is stevig, blank en heeft een milde en zoete smaak. Bovendien is het een vis die gemakkelijk te bereiden is op veel verschillende wijzen.” In België wordt de vis vooral buitenshuis gegeten. Slechts twee procent van de Belgische huishoudens koopt zeeduivel om zelf thuis klaar te maken, zo blijkt uit YouGov-cijfers.

Minister Crevits is tevreden dat zeeduivel is verkozen tot Vis van het Jaar 2025. “Het is één van de sterkhouders van onze visserij, maar de bekendheid van de vis is vrij beperkt”, stelt ze. “Uit het verleden weten we dat de consument na de bekendmaking vlugger geneigd is om zelf eens in de keuken aan de slag te gaan met de Vis van het Jaar.”

Heel het jaar in de kijker

VLAM is in elk geval van plan om de vis een jaar lang op heel wat manieren te promoten. “We hebben een receptenfolder samengesteld die samen met een affiche wordt verdeeld door visspecialisten en viskramen om de consument aan te zetten om zeeduivel uit te proberen in de keuken. Ook via de visgroothandel en supermarkten willen we aan de bekendheid van de vis werken”, klinkt het. Ook tijdens de wedstrijd ‘Viskok van het jaar 2026’ staat zeeduivel centraal. Daarnaast zijn er onder meer workshops voor leerlingen van hotelscholen.

Het is de 36^{ste} keer dat VLAM samen met de visserijsector een Vis van het Jaar heeft gekozen. “Dit is een belangrijke wedstrijd voor de visserijsector”, benadrukt minister Crevits. “Het is het uitgelezen moment om de rijkdom van de verschillende soorten vis die onze vissers vangen in de kijker te plaatsen.”



Uitgelicht

Crevits stelt nieuw beleid visserij voor: “Toegang tot viswateren met voldoende quota is voor Vlaamse vissers cruciaal”

nieuws

Een gegarandeerde toegang tot viswateren met voldoende quota is en blijft noodzakelijk voor een duurzame Vlaamse visserijsector. Vlaams minister van Visserij

Hilde Crevits (cd...

🕒 29 NOVEMBER 2024

[Lees meer](#)

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/viltnieuwbsky.social>

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

[Cookie instellingen aanpassen](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra