nieuws

Zeeduivel voor 2de keer Vis van het Jaar

nieuws

De Vis van het Jaar 2018 is de zeeduivel, ook gekend als lotte of staartvis. Dat heeft het Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing (VLAM) bekendgemaakt. VLAM wil met dit initiatief elk jaar een minder bekende Noordzeevis in de kijker plaatsen. Hoewel zijn aanvoer als bijvangst van tong en pladijs vrij groot is, wordt zeeduivel door amper 2 procent van de Belgische gezinnen gegeten.

31 JANUARI 2018 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:43

Lees meer over:
visserij
culinair
consument



De Vis van het Jaar 2018 is de zeeduivel, ook gekend als lotte of staartvis. Dat heeft het Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing (VLAM) bekendgemaakt. VLAM wil met dit initiatief elk jaar een minder bekende Noordzeevis in de kijker plaatsen. Hoewel zijn aanvoer als bijvangst van tong en pladijs vrij groot is, wordt zeeduivel door amper 2 procent van de Belgische gezinnen gegeten.

Het is al de dertigste keer dat de Vis van het Jaar wordt uitgeroepen en de keuze valt al voor de tweede keer op zeeduivel. Hoewel hij in tonnage vrij veel gevangen wordt, tot bijna 500 ton in 2017, ligt hij bij amper 2 procent van de Belgische gezinnen op het bord. Hij is dus nog vrij onbekend bij de Belgische consument, en wordt ook vaak verward met andere vissoorten zoals zeewolf. “Nochtans heeft hij heel wat troeven”, klinkt het.

Zo wordt zeeduivel het ganse jaar op regelmatige basis aangevoerd. Die aanvoer stijgt bovendien. Er wordt niet gericht op gevist, maar zeeduivel vormt een belangrijke bijvangst (tot 30%) van tong en pladijs, onze belangrijkste doelsoorten. Onderzoek van het Instituut voor Landbouw-, Visserij- en Voedingsonderzoek (ILVO) toont bovendien aan dat het zeeduivelbestand gezond is en nog aangroeit. Er is dus geen gevaar voor overbevissing. De visquota zijn dit jaar dan ook in opwaartse richting bijgesteld.

Zeeduivel wordt hoofdzakelijk gevangen met de boomkor, een visserijtechniek die nogal eens onder vuur ligt omwille van zijn impact op het bodemleven. Om die impact te beperken, hebben de vistuigen volgens VLAM intussen aanpassingen ondergaan. “Dit resulteert in een kleinere milieu-impact op de bodem, een grotere selectiviteit van de doelsoorten en een lager brandstofverbruik”, klinkt het.

Zeeduivel is niet de mooiste vis, maar hij is wel lekker en gemakkelijk te bereiden. Hij wordt zonder kop en zonder vel aangeboden, heeft geen graten maar wel een centraal been. Het visvlees is stevig, wat hem geschikt maakt voor BBQ-spiesjes, stoofpotjes, curries, soepen en bouillabaisse. De smaak is zacht zoet, waardoor iedereen hem lust.

Het komende jaar zal VLAM zeeduivel op verschillende manieren promoten. Via speciaalzaken en verkooppunten worden receptenfolders en een stopmotionvideorecept verspreid, op www.lekkervanbijons.be worden recepten en info geplaatst, en ook bij mediapartners zoals De Madammen en Dagelijkse Kost wordt er aandacht aan besteed. Verder wordt zoals elk jaar een horecawedstrijd georganiseerd voor de verkiezing van de Viskok van het Jaar (2019). In samenwerking met de NorthSeaChefs, Horecavorming Vlaanderen en de Vlaamse visveiling worden tot slot workshops georganiseerd voor leraars en leerlingen van de hotelscholen.

Bron: Belga / eigen verslaggeving

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