nieuws

Zeekat, Vis van het Jaar 2026: "Vlaamse vangst voor de zuiderse keuken"

nieuws

Elk jaar roepen de Vlaamse visserijsector en VLAM een nog ondergewaardeerde vissoort uit tot Vis van het Jaar. Dit jaar valt de keuze op zeekat. Hilde Crevits (cd&v), Vlaams minister van Zeevisserij, maakte de Vis van het Jaar woensdag bekend in Oostende. Zeekat wordt in toenemende mate opgevist door Vlaamse vissers, meer nog, het is tegenwoordig de meest aangevoerde soort in onze havens.

7 OKTOBER 2026

VILT-redactie

Lees meer over:
Hilde Crevits
visserij



Elk jaar wordt uitgekeken naar de bekendmaking van de Vis van het Jaar, een initiatief van VLAM (Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing) en de Vlaamse visserijsector. De keuze wordt gevalideerd door het ILVO (Instituut voor Landbouw-, Visserij- en Voedingsonderzoek), die onderzoekt of er geen risico op overbevissing bestaat.
Dit jaar kiezen VLAM en de Vlaamse visserijsector voor zeekat als Vis van het Jaar. Hilde Crevits, minister van Zeevisserij, maakte de Vis van het Jaar vandaag bekend in de Vlaamse Visveiling in Oostende, waar verschillende experten elk vanuit hun vakgebied toelichting gaven bij zeekat en er ook van geproefd kon worden.
"Met de verkiezing van vis van het jaar willen we mensen laten kennismaken met vissoorten die door onze eigen Vlaamse vissers vers worden aangevoerd. Dit jaar zetten we de zeekat in de kijker. We associëren de zeekat vaak met de zuiderse keuken, maar velen weten niet dat hij ook in groten getale wordt gevangen door onze eigen Vlaamse vissers! ", stelt Vlaams minister van Zeevisserij Hilde Crevits.

> **“We associëren de zeekat vaak met de zuiderse keuken, maar velen weten niet dat hij ook in groten getale wordt gevangen door onze eigen Vlaamse vissers!**
>
> Hilde Crevits - Vlaams minister van Zeevisserij

Biologie van zeekat

Een zeekat of Sepia is een inktvissoort met tien armen. Ze heeft acht korte armen en twee langere vangarmen waarmee ze razendsnel prooien kan grijpen. Onder de mantel gaat een intern kalkskelet schuil. In een oogwenk kan ze haar huid van kleur, patroon en textuur aanpassen aan de omgeving om zich bijvoorbeeld te verbergen.
Overdag graven zeekatten zich vaak in het zand in of verschuilen ze zich in spleten. 's Nachts worden ze actief en gaan ze op jacht naar onder meer vissen, weekdieren, schaaldieren en soms zelfs soortgenoten. De soort heeft een korte levenscyclus (1 à 2 jaar) en kan zich snel voortplanten, waardoor zeekatpopulaties van nature een hoger herstelvermogen hebben dan andere, meer langlevende soorten. Vooral in jaren met gunstige omstandigheden kan de populatie snel groeien.
Zeekat komt voor in een groot deel van de Noordoostelijke Atlantische Oceaan, van het zuiden van Noorwegen tot de West-Afrikaanse wateren. De geografische verspreiding van zeekat kan van jaar tot jaar sterk verschillen en hangt sterk samen met wisselende omgevingsfactoren. Ook de klimaatverandering lijkt de soort voorlopig in de kaart te spelen: zeekat breidt haar verspreidingsgebied uit en wordt op veel plaatsen talrijker.

Gewenste vangst voor Vlaamse vissers

Zeekat vormt de laatste jaren een uiterst welkome en gewenste vangst voor de Vlaamse vissers. Waar de eerste zeekatten zich al in oktober in de netten kunnen aanmelden, start de gerichte visserij pas echt vanaf november tot het einde van de winter. Verschillende reders schakelen tijdens deze maanden heel bewust over op deze visserij. Dit gebeurt voornamelijk in het oostelijke en westelijk deel van het Engels Kanaal, waar de zeekat traditioneel overwintert.
Het economisch belang van zeekat gaat in stijgende lijn. In 2024 steeg de aanvoer met maar liefst 25 procent tot 2.248 ton. Dat was 19 procent van de totale Belgische aanvoer. Binnen de aanvoer van inktvisachtigen (zeekat, pijlinktvis en octopus) was zeekat met een aandeel van 79 procent veruit de belangrijkste soort. Zeekat werd daarmee de meest aangevoerde soort in onze Belgische havens. Ook in 2025 bleef die sterke positie overeind. De aanvoer groeide met nog eens 12 procent tot 2.525 ton, goed voor 21 procent van de totale Belgische aanvoer. En ook in de eerste zes maanden van 2026 zien we hetzelfde beeld: 1.129 ton zeekat, opnieuw goed voor 21 procent van de totale aanvoer en 73 procent van de aanvoer van inktvisachtigen.

En op culinair vlak?

Tijdens het seizoen wordt de zeekat om de twee dagen uiterst vers aangevoerd in de Belgische havens en via de visveilingen aangeboden. Die werken nauw samen met de producentenorganisatie om deze kwaliteitsvis vlot bij handel, horeca en consument te brengen. De verse zeekat die je bij ons in de visverkooppunten vindt zijn panklaar gemaakt.
De zeekat wordt gekenmerkt door zijn stevige structuur en rijke, ietwat nootachtige smaak, waardoor deze uitstekend geschikt is om te grillen of bakken of te gebruiken in een stoofpotje.
Verse inktvissen zijn een verrijking in onze keuken maar ze worden nog eerder weinig gebruikt. Slechts 6,3 procent van de Belgen koopt wel eens verse inktvissen; detailgegevens over zeekat zijn er niet. Velen kennen hoogstens diepvries-calamares, die worden aangevoerd uit Aziatische landen, waar niet dezelfde duurzaamheids- en kwaliteitsnormen gelden als in Europa. Er zijn ook de calamares die men nuttigt in de horeca in een Zuid-Europees land. Deze laatste kunnen van Belgische origine zijn. Zeker Spanje, Italië en Portugal nemen gretig onze verse zeekat af om ze te verwerken in populaire gerechten zoals zoals calamares à la plancha en sepia à la andaluza.

Lekker van bij ons

Om de Belgische consument aan te moedigen eens aan de slag te gaan met zeekat in zijn eigen keuken, maakte VLAM een receptenfolder, die verdeeld wordt in de visverkooppunten. De recepten zijn ook terug te vinden op het kookplatform www.lekkervanbijons.be. Voor de perslancering maakten Tom Vanhaecke (North Sea Chef) en Raf Depaepe proevertjes met zeekat. In samenwerking met de NorthSeaChefs organiseert VLAM ook kookworkshops in de hotelscholen om de vissen van bij ons, waaronder ook zeekat, te leren voorbereiden en ermee te koken. Voor gevestigde chefs is er de jaarlijkse kookwedstrijd ‘Viskok van het jaar’, waarvan de finale plaatsvindt tijdens Horeca Expo in Flanders Expo Gent.



Uitgelicht

Vlaamse visserij vreest zware klappen door Britse beschermde zones: “Impact wordt zwaar onderschat”

nieuws

De Vlaamse visserijsector slaat groot alarm over de plannen van het Verenigd Koninkrijk om 42 nieuwe mariene beschermde gebieden (MPA’s) in te voeren in de Noordzee. In 36 van…

12 DECEMBER 2025

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/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen

Crafted by Brigada