

Verantwoorde vis vaker in restaurant

LCI
60/12/13

ERWIN BOERS

LEEUWARDEN - De veertien beroepsvissers op het Friese binnenwater leveren aan steeds meer restaurants hun paling, zeelt en snoekbaars.

De visserslieden, verenigd in De Fryske Fiskers, lieten hun vangsten maandag proeven in het Leeuwarder restaurant De Vrouwenpoort. Bezoekers kregen er paling, soep van zeelt en gerechten met wolhandkrab voorgeschoteld.

De vissers werken al met dertig tot veertig restaurants samen. Zij kunnen hun vangsten ook wel bij de afslag in Urk kwijt, maar via de horeca ontstaat bij de consument veel meer besef van de verantwoorde wijze waarop de dieren gevangen worden, zegt René Elsendoorn namens de vissers.

Friesland is het enige gebied in Nederland waar de paling het hele jaar door gevangen mag worden. Elders is de vangst verboden van 1 sep-

tember tot 30 november, maar de Friese vissers zijn via een proefproject van dit verbod ontheven. Zij hebben onderling quota afgesproken. Bovendien worden er voldoende jonge glasaaltjes ter vervanging uitgezet.

„Dit is het derde jaar van dit project. We willen een goede onderbouwing geven zodat mensen begrijpen dat de Friese paling verantwoord is gevangen”, zegt Elsendoorn.

De vangst mag dan ‘verantwoord’ zijn, er is nog wel een stap voorwaarts nodig om van werkelijk

‘duurzame palingvangst’ te spreken, erkent Elsendoorn: „De palingstand is natuurlijk wel onderuit gegaan.”

Om het dier meer groeikans te geven, is in noordelijk Friesland een soort broedreservaat aangewezen. Ook worden jonge vissen op steeds meer plekken over de dijk geholpen. Voortplanting blijft namelijk afhankelijk van hun tocht naar de Sargasoze.

De wolhandkrab, die vaak als bijvangst bij de vissers terecht komt, krijgt geleidelijk ook een plekje in de Nederlandse keukens, merkt Elsendoorn. „Eerst werden de krabben vooral door Chinezen gegeten.” Door hun harde schaal zijn ze niet gemakkelijk te bereiden.

Friese vissers vangen ook snoekbaars en zeelt. Deze laatste, karperachtige vis komt algemeen voor, maar wordt vanwege de graatjes niet vaak als hoofdgerecht gegeten. In een soep is de vis al wel goed te verwerken, toonde kok Trevin Nettinga van het Grouster restaurant Oostergoo maandag.



‘De palingstand is natuurlijk wel onderuit gegaan’



Chefkok Jeroen van Beek (rechts) van restaurant de Vrouwenpoort bereidt samen met zijn collega Trevin Nettinga van het Grouster restaurant Oostergoo gerechten met vis. FOTO HOGE NOORDEN/JAAP SCHAAP