

LEKKER, PUUN

ZOETWATERVISSEN: LEKKER MAAR ONBEKEND

Meer bekendheid moet sector redden



Ruisvoorns, spiering, baarsjes en paling.

Naast twee miljoen sportvissers telt ons land een paar honderd mensen die van het vissen op de binnenwateren hun beroep hebben gemaakt. Het is een sector die, zoals dat in managementtaal heet, met nogal wat uitdagingen te kampen heeft. Wij spraken daarover met Arjan Heinen en Cornelia Quist van de Combinatie van Beroepsvissers.

DOOR HENK DAM, CONVIVIVUM ROTTERDAM

—
Hebt u wel eens snoek gegeten? Karper? Zeelt? Grondel dan? Voor veruit de meeste Nederlanders zijn die vragen makkelijk te beantwoorden: neen, dat hebben zij nog nooit gegeten. En dat, terwijl deze zoetwatervissen hier niet alleen veel voorkomen, maar ook door beroepsvissers gevangen worden. Alleen worden ze dan geëxporteerd naar landen als Frankrijk, Polen en Zwitserland. Of worden ze uitsluitend gekocht door in ons land wonende Chinezen, Irakezen of Oost-Europeaanen.

Het is een van de dilemma's waarmee de binnenvisserij worstelt: dat zo veel Nederlanders geen oog hebben voor de culinaire mogelijkheden van onze zoetwatervissen. Met uitzondering van paling dan, maar dat is dan weer een verhaal – en een probleem – apart.

Wie zijn dat, onze beroepsbinnenvissers? Arjan Heinen, beleidsmedewerker van de Combinatie van Beroepsvissers, geeft het antwoord: 'Beroepsbinnenvisser ben je, als je ten minste 250 hectare water pacht, en ten minste 8500 euro aan bruto jaarinkomsten uit de visserij hebt. Mensen die aan die in de Visserijwet vastgelegde criteria voldoen, mogen gebruikmaken van beroepsvisttuig zoals fuiken.' Het recht om in bepaalde wateren te mogen vissen ligt vaak al generaties lang in de familie.

GEEN VETPOT

Heel veel beroepsbinnenvissers telt ons land niet meer. Cornelia Quist, adviseur bij de Combinatie, schat dat er nog 150 tot 200, doorgaans kleine, bedrijven zijn. De meeste (90 familiebedrijven) zijn bij de Combinatie van Beroepsvissers aangesloten. De IJsselmeervissers hebben daarnaast een eigen organisatie. Leven van de binnenvisserij is geen vetpot. Heinen: 'Voor een inkomen dat normaal door één persoon wordt verdiend, werkt vaak het hele gezin mee.' Cornelia Quist: 'Veel van onze leden doen er dan ook iets bij. Een belangrijke nevenactiviteit is het monitoren van de visstand.'

Verder wordt door menige binnenvisser de vangst aan huis

verkocht of direct geleverd aan de lokale horeca, al dan niet in gerookte vorm. Met het oog op het behoud van de binnenvisserij vindt de Combinatie verdere verbreding van activiteiten gewenst. Maar dan wel activiteiten in het kader van de visserij: in hun toekomstvisie worden in dat verband onder meer bedrijfsuitjes en excursies, waterbeheer en begeleiding van sportvissers genoemd. Tekenend is verder het reclamebord bij sommige palingrookerijen waarop staat: WIJ KUNNEN UW FEESTJE OPLEUKEN MET ONZE MOBIELE ROOKKAST.

PALING

De afgelopen jaren is het inkomen van de binnenvissers flink onder druk komen te staan door ontwikkelingen op het gebied van de paling. In het kader van het Europese beleid voor het herstel van de aalstand heeft de Nederlandse overheid een vangstverbod voor paling ingesteld in de drie maanden met normaliter de grootste palingvangsten.

Daarbovenop kwam de gehele sluiting van de palingvisserij op de grote rivieren vanwege de Europese normstellingen op het gebied van dioxine en pcb's. Dat bracht met zich mee dat een aantal vissers de activiteiten moest stopzetten. Anders geformuleerd, in de woorden van Arjan Heinen: 'Tot een paar jaar geleden was paling goed voor 70 procent van de inkomsten van binnenvissers. Dat is nu nog geen 50 procent.'

Het is een reden temeer voor de binnenvisserij om de aandacht van de Nederlandse consument te vestigen op andere zoetwatervissen, maar ook wolhandkrabben en rivierkreeftjes. Snoekbaars bijvoorbeeld, die je – althans in restaurants – nog relatief het meest tegenkomt (waarbij die snoekbaars soms van sportvissers komt, hoewel dat sinds kort is verboden). Arjan Heinen: 'Het is een vis met heel mooi vlees, en een makkelijke graatstructuur. Je snijdt 'm zoals kabeljauw.'

VISBURGERS EN BALLETTJES

Snoekbaars is, met een kiloprijs van circa 16 euro, niet heel goedkoop. Dat ligt anders bij karper, die momenteel gemiddeld 3,50 euro per kilo opbrengt. 'Karper is heel populair bij Oost-Europeaanen, die 'm traditioneel met kerst eten. Hij is ook goed in Aziatische keukens te gebruiken. Je kunt 'm lekker marinieren, er visburgers en balletjes mee maken – het is een heel veelzijdige vis', zegt Cornelia Quist.

Arjan Heinen vult aan: 'Karper heeft de reputatie dat hij gronderig smaakt. Dat kan inderdaad gebeuren, maar dat risico loop je niet als je 'm bij een beroepsvisser koopt.' Een andere vis die vooral bij Oost-Europeaanen gewild is, is de snoek. Cornelia

Voor een inkomen dat normaal door één persoon wordt verdiend, werkt vaak het hele gezin mee

Voor IJsselmeervissers is de wolhandkrab een goede bron van inkomsten geworden

Quist: 'Bij ons is de snoek niet populair omdat er veel kleine graatjes in zitten. Maar die kun je met hulp van citroen of azijn zacht maken, en dan kun je er bijvoorbeeld gehakt van maken.' Een vergelijkbaar verhaal geldt ook voor de zeelt en de voorn.

Dan moeten nog baarzen worden genoemd. Arjan: 'Onze IJsselmeerbaarzen gaan naar fileerderijen, en die filets worden naar Zwitserland uitgevoerd. En Cornelia noemt met ere de grondel: 'Die komt oorspronkelijk uit de Donau, maar komt nu veel in ons rivierengebied voor. Het is een klein visje, maar makkelijk te fileren, en erg lekker.'

Een andere exoot is de wolhandkrab, die zich sinds de jaren dertig in Nederland heeft gevestigd. Arjan: 'Voor IJsselmeervissers is de wolhandkrab een goede bron van inkomsten geworden. De Chinezen gebruiken 'm veel, met name met hun nieuwjaar.' En Cornelia: 'In een paar jaar is de wolhandkrab redelijk big business geworden, en er zou nog wel meer aan te verdienen zijn.'

ARMENVOER

Blijft de vraag over hoe het toch kan, dat zo veel lekkere en gezonde vissen in onze wateren zwemmen en er zo weinig aftrek voor is, terwijl ze vroeger wél veel gegeten werden. Het heeft onder andere te maken met onze toegenomen welvaart, waardoor meer mensen zich vlees konden veroorloven – dat daardoor meer status kreeg. Vis werd zo, plat gezegd, armenvoer.

Cornelia Quist: 'En verder was er de concurrentie van de zeevissen. Die werden steeds meer industrieel aangevoerd,



Boven: beroepsbinnenvissers Markiezaatsmeer.
Onder: een vangst wolhandkrabben.

Rechterpagina boven: beroepsbinnenvissers zegenvisserij Vossemeer.
Rechterpagina onder: snoekbaars en voorn, Provençaalse casserole met snoekbaars.

Vissers weten vaak niet waar ze aan toe zijn

waardoor ze beter beschikbaar kwamen dan zoetwatervissen. Die aanvoer van zoetwatervis is sowieso, historisch gezien, minder geworden. Veel binnenwateren zijn door de tijd heen drooggelegd. Verder zijn onze wateren steeds 'schoner' geworden, dat wil zeggen dat er minder voedingsstoffen in het water zitten wat weer zijn invloed heeft op de visstand.'

Hoe zien de medewerkers van de Combinatie van Beroepsvisserij de toekomst van hun branche? Een goede toekomst voor de beroepsbinnenvisserij zal, in hun ogen, vooral afhangen van een sterk verbeterde communicatie met de samenleving. Daarom worden er sinds kort activiteiten georganiseerd, waarbij het publiek kennis kan maken met de Nederlandse beroepsbinnenvisserij. De mensen kunnen zo zien welke vissen er in de binnenwateren leven, hoe de vis gevangen wordt, en vervolgens bewerkt volgens unieke oude tradities. Bij sommige bedrijven kan men met de visser het water op, zien wat er in hun fuik zit en dit dan daarna zelf klaarmaken en opeten. Arjan: 'Mensen moeten weer leren wat ze met zoetwatervis kunnen doen. Daar ligt echt een taak.'

En verder zou het helpen als de politiek niet steeds met nieuwe en vaak onpraktische regelgeving komt. Cornelia Quist: 'Vissers weten vaak niet waar ze aan toe zijn. We zeggen hier wel eens: de politiek is grilliger dan de natuur geworden.'

Voor meer informatie zie de rubriek De Verdieping op www.slowfood.nl.



WATERBAARS

In oude Nederlandse kookboeken zijn allerhande recepten met zoetwatervis te vinden, bijvoorbeeld in *Moderne kookkunst* (uitgegeven ca. 1900) van François Blom.

Dit is zijn recept voor 'Waterbaars':

'Maak de baarsjes schoon, wasch ze goed en zet ze met koud water met zout, lange reepjes pieterselie-wortel en takjes pieterselie op, totdat ze even onderliggen; laat ze koken, schuim ze af, laat ze nog een klein kwartier in het water staan, doe ze in eene groentenschaal met het nat en de pieterselie er op, en dien er kleine gesmeerde sneedjes wittebrood met een dun sneedje zoet roggebrood er op, apart erbij.'

