



RIJK AAN VIS

De Nederlandse Ark van de Smaak is nog niet gevuld met vis uit onze binnenwateren. Tijd om daar verandering in te brengen en in beeld te krijgen welke vis, schaal- en schelpdieren, visgerechten en zoetwatervissers we hebben. Slow Food bracht de Chefs van de Alliantie in contact met kleinschalige vissers om gezamenlijk te proeven wat we voor rijkdom in waterrijk Nederland hebben. Want in september is de Week van de Smaak met als thema vis, schaal- en schelpdieren.

door **Mieke Snoek**, commissie Ark van de Smaak

Op een vroege lentedag komen 23 chefs naar Kudelstaart, aan de Westeinderplassen bij visser Theo Rekelhof. Achter zijn winkel/werkplaats vertelt Theo wat er in deze plas en omliggende polders te vangen is en toont hij ons brasem, baars, karpers, snoek en elft – ooit een uitgestorven vis. Het gezelschap luistert geboeid naar Theo. Ondertussen lopen er nog meer vissers binnen, van Zeeland tot Friesland zijn kleinschalige vissers gekomen om handen te schudden met de chefs. Theo vertelt over de beschermde meerval, over de grote groep beroepsvissers van vroeger en over zijn vader, opa en overgrootvader die nog over de 'paling konden lopen'. Nu hebben we te maken met een aalherstelplan waardoor de beroepsvisser beperkt op paling kan vissen en er alles aan gedaan wordt om de palingstand weer op peil te krijgen.

Na een kort ritje naar restaurant De Watergeus aan de Nieuwkoopse Plassen gaan we dieper in op de Ark van de Smaak, de regels waar beroepsvissers mee te maken hebben en waarom het verhaal over de vis aan tafel zo belangrijk is. Zo is er

de 'gesloten tijd' voor alle visserij op snoek van 1 maart tot de laatste zaterdag van mei. Op baars/snoekbaars start die periode van 1 april tot de laatste zaterdag van mei. Dit is de paaitijd voor deze soorten en worden ze met rust gelaten. Daarnaast geldt voor beschermde soorten zoals steur, meerval, elft, flint en zalm altijd een terugzetsplicht voor beroeps- én sportvisserij.

Van belang voor chefs is ook dat je weet bij wie je vis koopt, want alleen beroepsvissers mogen vis verkopen en niet sportvissers. Een beroepsvisser heeft allerlei vergunningen om te mogen vissen, bijvoorbeeld aangaande het vistuig dat gebruikt wordt en het viswater waar gevestigd mag worden. Daarbij komt ook dat water gecontroleerd wordt op ziekten, zodat het voedselveilig is en er tijds vangstverboden opgelegd kunnen worden bij vervuilde water of ziektes in dierleven zoals schelpdieren. Even voor het beeld hoeveel vissers er in Nederland zijn: zo'n 150 binnenvissers, 250 kleine zeevissers van de totaal 760 vischepen (binnenwater, zeevisserijcotters, trawlers, mossel en oesterkwekers).

Barbara Geertsema-Rodenburg weet als visser en chef bij 't Ailand hoe belangrijk het contact tussen visser en chef is, ook omdat ze vis aan restaurants als de Goede Visser levert. Weten van elkaar hoe de vis is gevangen is en ook waardering voor het goed omgaan met deze bron van voedsel uit het wild. Ze benadrukt de essentiële rol

van beroepsvissers voor goed visstandbeheer op binnen en buitenwater. Vissen is een vakmanschap dat doorgegeven wordt op de volgende generatie, met kennis van vistuig, het viswater en het gedrag van vissen.

Barbara vertelt ons over het ontstaan van het Slow Fish-netwerk op de Terra Madre, jaren terug. Het is een open platform dat zich inzet voor kleinschalige visserij met meerwaarde voor de regio. Het netwerk is ook internationaal actief en heeft zich zelfs al ingezet voor de FAO-richtlijn voor kleinschalige visserij. 'Het is open voor iedereen die discussies wil volgen en meedoen is makkelijk via de Facebook-groep die nu ook van start gaat in Nederland.'

The proof is in the pudding, dus we gaan de keuken in van chef Antoine om verschillende visgerechten te proeven. Visser en chef samen in de keuken vullen elkaar aan. Een breed scala aan vooral zoetwatervis wordt gegaard. Jonathan Karpatios heeft wat begonia's en eetbare planten meege-

Stand van de smaak

De huidige vis en schelp- en schaaldieren in de Nederlandse Ark van de Smaak zijn: Oosterscheldekreeft (presidium), Zeeuwse platte oester, Traditionele Wadvissers (presidium, met een deel van de Goede Vissers), Steldamse garnaal, Bergse ansjovis.

Welke vis of visgerecht ken jij dat dreigt te verdwijnen uit het water of uit ons geheugen? Weet je een gerecht dat jouw regio typeert, zodat niet alleen de kust maar ook in het binnenland de Ark van de Smaak gevuld wordt met vis/visgerechten? Nominer zelf een Ark van de Smaak-product, het formulier staat op de Slow Food-website of vraag het direct op, mail het ingevulde formulier naar arkvandesmaak@slowfood.nl.

'We zijn vergeten hoe vis smaakt. Welke tradities rond vis zijn er in jouw regio, ken je nog kleinschalige vissers?'

vis, schaal- en schelpdieren



nomen, waarmee harder als een ceviche wordt geserveerd. Miranda Bout nam de harder mee – gevangen door haar man Job, Goede Visser uit Zeeland. Theo laat zien hoe de graten gemakkelijk uit gebakken brasembuikjes te halen zijn. Arjan Smit heeft brasemworst gemaakt, van brasem gevangen door André Blokland uit Gorinchem. We proeven van de snoek, snoekbaars, karper, blankvoorn, zeelt, rivierkreeft, allemaal heerlijk. Het valt op dat de karper wat vlezig is, de snoek zacht en romig en de snoekbaars een neutrale smaak heeft. De fabel dat zoetwatervis grondig smaakt verwijzen we naar de prullenbak. 'De visser zoekt de beste plekken

uit waar de beste smaakvolle vis te vangen is, daarom heeft de zeelt geen grond-smaak,' weet chef Antoine uit ervaring.

Wat heeft dit nu allemaal met de Ark van de Smaak te maken? Alles! We zijn vergeten hoe vis smaakt. Welke tradities er rond vis zijn in de verschillende regio's. Wie kent er nog kleinschalige vissers? Het Slow Fish-netwerk is er ook ter ondersteuning van vissers, het netwerk bestaat dan ook uit chefs, consumenten en visliefhebbers. Slow Food staat voor bescherming van wat dreigt te verdwijnen als het om voedsel gaat. Daarom staat de Week van de Smaak dit jaar in het teken van

verantwoorde vis, schelp- en schaaldieren. De provinciale helden zijn bekend bij het verschijnen van dit magazine, maar wie wordt de Held van de Smaak van Nederland? In september kun je veel activiteiten verwachten, verspreid over het hele land waar vis schelp- en schaaldieren op het menu staan. Om te eten, te praten en te vieren wat we in de Nederlandse wateren kunnen oogsten.

We zijn het niet meer gewend vis te eten en te weten wie de visser is. Goed dat chefs vissers leren kennen en het verhaal achter deze vissen. Het geeft hoop voor de toekomst dat die rijkdom van wilde oogst niet van ons bord verdwijnt.



Vis, schelp- en schaaldieren thema Week van de Smaak 2015

Slow Food is mede-initiatiefnemer van de Week van de Smaak. De verkiezing van de Helden van de Smaak per provincie zijn bekend: vissers, chefs, visspecialisten of ambachtelijke verwerkers die verantwoord gevangen of geteelde vis op de kaart zetten. Tijdens de week van 12 tot 20 september barst het van de activiteiten. Zet die week vis op het menu en maak er een event van; dineer en converseer bijvoorbeeld over vis. Werk samen met het plaatselijke convivium of YFM-netwerk om vis onder de aandacht te brengen en kijk eens welke kleinschalige vissers er in jouw regio actief zijn, zie

arkvandesmaak@slowfood.nl.

Bovenkant pagina, onderste rij van links naar rechts: snoek, rode baars, snoekbaars, voorn, brasem, snoek (ontleend aan www.ijssemeervissen.nl). Hierboven met de klok mee: Barbara Geertsema-Rodenburg met Jonathan Karpatis; Theo Rekelhof brengt de vangst aan land; in de keuken van restaurant De Watergeus.