



Vis, u weet wel waarom

Vis, schaal- en schelpdieren vormen het thema van de Week van de Smaak, die dit jaar van 12 tot en met 20 september wordt gehouden. Dat is bepaald geen overbodige luxe, want hoewel Nederland van oudsher een vissersnatie is, eten we veel te weinig vis – alleen al gezien vanuit een oogpunt van gezondheid. En dan gaat het ook nog vaak om geïmporteerde kweekvis, terwijl er zoveel mooie en lekkere soorten in onze eigen wateren rondzwemmen.

door **Henk Dam**, convivium Rotterdam

Als je in het kookboek *Moderne kookkunst* van François Blom gaat lezen, dat in 1889 werd gepubliceerd, dan kom je een weelde aan visrecepten tegen. En van zoveel verschillende vissoorten! Voorn, snoek, tarbot, zeelt, karper, bot, steur, spiering, baars, elft, om er maar eens een paar te noemen, ze komen allemaal aan bod. Die soorten vis werden destijds dus kennelijk allemaal gegeten.

Kom daar nu eens om. Het is absoluut terecht dat de Week van de Smaak vis, schaal- en schelpdieren als thema heeft, want die worden schromelijk ondergewaardeerd. Een bezoekje aan mijn plaatselijke supermarkt zegt eigenlijk al genoeg. Voor vlees blijkt op de schappen veel en

veel meer ruimte te zijn gereserveerd dan voor vis. En als je naar de visafdeling kijkt, zie je vooral pangasius- en tilapiafiletjes, al dan niet al gekruid, en zalm, kweekvis uit het buitenland. Heel weinig vissoorten dus die je typisch Nederlands zou kunnen noemen. Wat pakjes haring – niet kopen want vaak bedorven, waarschuwde het *AD* onlangs in zijn jaarlijkse haringtest –, mosselen, bakjes garnalen, drie gestoomde makrelen, dan hebben we het wel weer gehad.

Harde cijfers bevestigen het beeld, dat de gemiddelde Nederlander niet zoveel van vis moet hebben. Volgens het Nederlands Visbureau eet 20 procent van ons nooit vis, 25 procent minder dan één keer in de maand, 33 procent één à twee keer in de maand, en 23 procent één keer in de week of meer. Volgens het CBS eet maar 12

procent van de autochtone Nederlanders twee keer per week 100 tot 150 gram vis – de gezondheidsnorm. En dat zijn dan nog relatief vaak vijftigplussers, jongeren scoren nóg lager.

De thuisconsumptie van vis is ongeveer 3,5 kilo per persoon per jaar. Daar komt nog ongeveer 1 kilo bij aan vis die buitenshuis (restaurants, viskramen et cetera) wordt gegeten. Totaal 4,5 kilo dus, een cijfer dat de afgelopen jaren licht gedaald is. Daarmee horen we tot de onderste regio's binnen Europa. Ter vergelijking: van vlees eten we gemiddeld 43 kilo per persoon per jaar...

En dat, terwijl uit de Noordzee en onze binnenwateren zulke mooie en lekkere vissen komen! Neem schol als voorbeeld. Superlekker visje, gemakkelijk om klaar te maken, niet al te veel gehannes met

‘Als je naar de visafdeling kijkt, zie je vooral pangasius- en tilapiafiletjes, al dan niet al gekruid, en zalm, kweekvis uit het buitenland’

graten, spotgoedkoop (5 tot 7 euro per panklare kilo), typisch Nederlands ook – nergens wordt zoveel schol gevangen als juist door vissers uit ons land. Die gaan dus voor het overgrote deel naar het buitenland, terwijl in eigen land de afzet de afgelopen twintig jaar alleen maar is afgenomen. Aanzienlijk zelfs, volgens sommige bronnen (exacte cijfers zijn niet voorhanden).

Tekenend is bijvoorbeeld het bericht dat het ministerie van Economische zaken op de site ‘Agroberichten buitenland’ plaatste, een oproep onder de titel: *Nederland mag opnieuw 15 procent meer schol vissen – HELP!!!* Kern van het bericht: Nederlandse vissers mogen in 2015 meer schol vangen, omdat het heel goed gaat met de vis in de Noordzee. Maar in eigen

Die verwerkt de schol tot diervoer. De komende weken voeren de vissers minder schol aan om te voorkomen dat de vis doordraait op de afslag.’

Worden scholletjes bij ons zo slecht verkocht omdat consumenten het toch te ingewikkeld vinden ze klaar te maken? Bij supermarkten vind je tegenwoordig wel bakjes met scholfilets maar die zien er, eerlijk gezegd, niet al te verleidelijk uit. Om Johannes van Dam (in zijn *Dikkevandam*) te citeren: ‘Het probleem met schol is namelijk dat vooral filetjes van het ene op het andere moment tot pap worden, slapper dan een geweekte boterham. Daarom is het bakken of pocheren van een schol in zijn geheel, met graat en liefst ook met vel, de beste manier om hem te bereiden. Alleen moet je dan wel op je bord aan het werk en krijg je met vellen en graten te maken.’

Het verhaal over schol kun je helaas ook over nogal wat andere soorten Noordzeevis vertellen. Om maar te zwijgen over veel vissoorten uit onze binnenwateren. ‘Onze’ karpers worden vooral aan Oost-Europeanen en Chinezen verkocht, snoeken ook aan Oost-Europeanen, IJssel-

van pollack, een in Russische wateren gevangen witvissoort.’

Dat kweekvis als tilapia en pangasius eveneens relatief goed verkopen, verbaast hem niet. ‘Die zijn goedkoop, en in de vorm van panklare fileetjes makkelijk om klaar te maken. Binnen een halfuur heb je ze op tafel. Ze hebben bovendien een neutrale smaak, en het nadeel daarvan is dat consumenten die daaraan gewend zijn wilde vis al gauw als minder smakelijk ervaren.’

Het is een niet erg fijn beeld voor slow foodies: we eten te weinig vis, en als we het al eten gaat het vaak om uit het buitenland afkomstige naar niks smakende kweekvis. Veel ‘eigen’ vissoorten zijn min of meer onbekend bij het grote publiek, en de kennis van wat je met wilde vis als mede schelp- en schaaldieren kunt doen is snel verloren aan het gaan. Alle reden dus om blij te zijn met de aanstaande Week van de Smaak!



week van de smaak®

12 t/m 20 september 2015



Hele schol van de BBQ met geroosterde watermeloen.

land wordt het onvoldoende gegeten. We hebben dus nieuwe afzetmarkten in het buitenland nodig. Wie heeft ideeën?

En van vorig jaar stamt dit bericht (op de site van Omroep Flevoland): ‘Urker vissers wilden dinsdag 130 ton schol niet verkopen, omdat handelaren nog geen euro per kilo voor de schol over hebben. Als gevolg daarvan zijn bijna 1 miljoen vissen naar de afvalverwerker gebracht.

meerbaars gaat naar Zwitserland. En wie van ons kan zeggen ooit in z'n leven pos, kolblei of grondel te hebben gegeten?

‘Nederland is vis eten, en vooral vis zelf klaarmaken, verleerd,’ zegt Egbert van der Tuin van de Nederlandse Vissersbond hierover. Sommige soorten doen het goed, vult hij aan: haring bijvoorbeeld, en mosselen. ‘En ook kibbeling en lekkerbek, maar die worden in hoofdzaak gemaakt

Week van de Smaak

Van 12 tot en met 20 september vindt alweer voor de negende keer de Week van de Smaak plaats – op initiatief van onder andere Slow Food. De week staat dit keer in het teken van vis, schaal- en schelpdieren.

In het hele land worden honderden evenementen georganiseerd waaraan tal van restaurants, winkels, boerderijen, producenten en organisaties meedoen. Ziekenhuizen en zorginstellingen dragen hun steentje bij met De Mooie Maaltijd, waarbij kwalitatief hoogwaardige maaltijden worden verzorgd.

Een hoogtepunt is de verkiezing van de Held van de Smaak, in dit geval een van de vissers, chefs of visspecialisten die verantwoord gevangen en geteelde vis op de kaart zetten. De Held van de Smaak wordt via provinciale voorrondes uit 12 finalisten gekozen.

Leeuwarden is dit jaar de Hoofdstad van Smaak. Daar wordt onder meer op 17 september het Groot Liwwarder Diner gehouden, een openluchtmaaltijd waaraan 1000 mensen kunnen aanschuiven.

www.weekvandesmaak.nl