

Good Fish Foundation zet duurzame Nederlandse kweekvis op de kaart

Margreet van Vilsteren, Good Fish Foundation

Op 8 augustus 2018 liet Good Fish Foundation zien dat er in Nederland niet alleen lekkere maar met name ook duurzaam geteelde vis te koop is voor horeca en consument. Voor het eerst zet een milieuorganisatie zich in om samen met Nederlandse kwekers deze boodschap richting horeca te vertellen. Publiek en chef-koks waren uitgenodigd op twee duurzame viskwekerijen in Zeeland: Seafarm (tarbot) en Kingfish Zeeland (yellowtail). Via een fietsroute van 20 km werden beide bedrijven verbonden (Foto 1) en op een mini food festival kon iedereen de duurzame kweekvis proeven.



Foto 1: Posters met aankondiging fietstoer kweekvis & festival werden verspreid over heel Zeeland.



Foto 2: Deel van het Seafood festival.



Foto 3: Adri Bout vertelt over zijn bedrijf Seafarm midden tussen de bakken tarbot.



Foto 4: Bedrijfstoer met chefkoks bij Kingfish

De inspiratie voor dit event werd opgedaan na het praatje van de Good Fish Foundation (GFF) over keurmerken bij de NGVA, afgelopen april. GFF is een onafhankelijke milieuorganisatie die de VISwijzer beheert, het advies richting consument en bedrijven om een duurzame keuze voor vis te maken. Tijdens deze avond gaven diverse kwekers aan dat zij geen eerlijke concurrentie konden bieden tegen grote producten uit het buitenland met een keurmerk, omdat of het krijgen van een keurmerk voor henzelf te duur was of de standaard geen optie voor deze vissoort geteeld in Recirculatie systemen had.

GFF bevestigde dat de meeste Nederlandse supermarkten niet gaan voor diversiteit en maar een select aantal populaire vissoorten verkopen. Supermarkten doen ook de deuren niet of nauwelijks meer open voor niet-gecertificeerde kweekvis. Deze afzetmarkt is om die reden helaas niet erg toegankelijk voor Nederlandse kwekers.

Horeca

Restaurants zijn bij uitstek de plaatsen waar mensen kennismaken met onbekende visen en visgerechten. Restaurants hebben

heel veel verschillende vissoorten. Ook soorten die uit een overbeviste of soms zelfs illegale visserij komen. De keuze voor niet duurzame vis heeft vaak niet te maken met onwil maar vooral met een gebrek aan kennis en informatie. Ook zijn restaurants afhankelijk van het aanbod en de kennis van de visleveranciers.

Het VISwijzer horecaprogramma van de Good Fish Foundation wil de kennis vergroten over duurzaam gevangen of gekweekte vis in de horecasector zodat je in een restaurant voor goede vis kunt kiezen. Aangezien de meeste gekweekte vissoorten in Nederland gekweekt in RAS wel degelijk in het groen staan op de VISwijzer, zag GFF een mogelijkheid om deze duurzame kwekers een steun in de rug te bieden door dit event. Er heerst namelijk, ten onrechte, nog het beeld dat kweekvis inferieur is ten opzichte van wilde vis en deze boodschap wilde de Good Fish Foundation ontkrachten. De kweektoer was onderdeel van de Seafood Parade campagne georganiseerd door de GFF (Foto 1 en 2).

Kweektoer

De Good Fish Foundation organiseer-



Foto 5: Kookdemonstratie door Pim Engelenburg namens het mosselbureau



Foto 6: Mart Schep gaf een masterclass Yellowtail bereiden bij Kingfish



Foto 7: Marcel Delhez, burgemeester Noord-Beveland, sprak een woord van welkom en was enthousiast over de kweekbedrijven in zijn regio

de deze dag over kweekvis samen met Seafarm (Foto 3), Kingfish Zeeland (Foto 4), het Nederlands Mosselbureau (Foto 5), Zeewierkweker Seaweed Harvest Holland en de Aquaculture Stewardship Council van het ASC-keurmerk. Tijdens een eerste masterclass werden de feiten en fabels over kweekvis op een rijtje gezet: wat is goede en slechte kweekvis, hoe zit het met smaak, en met het gebruik van hormonen of antibiotica? Bij de masterclasses leerden de chefs ook hoe ze zéér verse vis horen te bereiden (Foto 6). Een gevangen vis is vaak minstens vijf tot tien dagen oud voordat hij in de keuken ligt en heeft bij de vangst al zijn energie, dus zijn suikers, verbruikt. Bij kweekvis is het proces van besterven erg belangrijk, omdat een vis na 5 dagen in de koeling nog vers is. Het was voor het eerst dat de koks kennis maakten met deze ongewone manier van denken en dat vonden zij zeer interessant.

De dag werd een succes. Minstens 200 bezoekers wilden een rondleiding door de bedrijven en meer dan 25 chef koks, inclusief een delegatie van *Eurotoques*, hadden zich



Foto 8: Informatief vis-spel voor kinderen op het Seafood Festival



Foto 9: Kingfish hapjes

aangemeld. Zij werden verwelkomd door de burgemeester (Foto 7). Ook de kinderen werden educatief opgevangen (Foto 8), en voor (bijna) iedereen was er een hapje van het een of het ander (Foto 9 en 10).

De deelnemers vonden het zeer inspirerend om te zien hoe vis gekweekt werd en het negatieve beeld verdween langzaam naar de achtergrond. Binnen de vakpers en sociale

media voor de chef koks is ruime aandacht besteed aan dit event om Nederlandse kweekvis in een positief daglicht te stellen. Het begin is gemaakt en het is nu aan de Nederlandse kwekers om zelf het verhaal verder te vertellen richting restaurants. GFF werkt in de toekomst graag samen met kwekers om deze boodschap over duurzame kweekvis te vertalen naar de consument.



Foto 10: Masterclass bereiden van tarbot