



# BEET!

Culinaire gids voor sportvissers



**TEKST**  
Marco Kraal

**FOTOGRAFIE**  
Lode Greven  
en Marco Kraal

De auteur van BEET!  
met een fraaie baars.

Nederland kent een rijke visserijgeschiedenis, maar met een jaarlijkse consumptie van nog geen 4,5 kilo per persoon eten we in vergelijking met omliggende landen opvallend weinig vis – laat staan van het zoete water. Journalist en hobbyvisser Jacques Hermus wil daar met zijn nieuwste boek BEET! verandering in brengen.

Het is een zonovergoten najaarsdag wanneer Jacques Hermus aan boord stapt. We gaan vandaag proberen een snoekbaars of baars te vangen; een uitstekende gelegenheid om een boom op te zetten over zijn boek BEET!, waarin zowel het plezier van het sportvissen als het bereiden en eten van zelf gevangen vis centraal staan. Een bijzondere combinatie omdat het gros van de Nederlandse sportvissers de vangst levend terugzet, zeker wanneer het zoetwatervis betreft. Voor zover ik weet is er zelfs nog nooit een Nederlandstalig boek geschreven waarin het sportvissen én het consumeren van de eigen vangst zo nauw zijn verweven. Hoewel Hermus al bijna twintig jaar over eten en drinken schrijft, is hij in de sportvisserij een *outsider*. Opvallend genoeg weet hij het vissen met een hengel toch opvallend goed te beschrijven. Naast de gangbare technieken en belangrijkste vissoorten komt ook de geschiedenis van het hobbyvissen uitgebreid aan bod.

#### **Uit de polder**

Varend over een spiegelglad Gooimeer richting de eerste visstek, vertelt Jacques hoe hij als boerenzoon opgroeide in de Noordoostpolder en daar ook leerde vissen in slootjes, kanalen en de randmeren. Na een studie geschiedenis in Groningen rolde hij de journalistiek in. Enkele jaren schreef hij over internationale politiek, om zijn werkgebied gaandeweg te verleggen naar het schrijven over zijn echte passie: eten en drinken. Voor diverse dagbladen en magazines reist hij tegenwoordig als culinair journalist de wereld over. Waar mogelijk gooit hij een hengeltje uit, waarna hij met plezier zijn eigen vangst bereidt en opeet. Het is ook de aanleiding geweest voor het schrijven van zijn vierde culinaire boek met de

titel BEET!. Hermus: “Ik wil vissers graag laten zien welke vis - ja ook zoetwatervis – te eten is en mensen die graag vis eten laten zien waar hun vis vandaan komt, hoe deze gevangen wordt en vooral dat je dat ook zelf kunt doen. Het is toch geweldig om zelf je maaltje bij elkaar te vissen in plaats van een voorverpakt fileetje bij de supermarkt te kopen”, vertelt Hermus enthousiast. Daarnaast beschouwt hij dit boek als een persoonlijke zoektocht naar wat hij nog niet wist van de hengelsport. Zo dook hij in de geschiedenis van het sportvissen, las hij veel over de technieken, de biologie van de vissen en de bereidingswijzen. Voor dat laatste ging hij langs bij diverse Nederlandse topkoks als Jonnie Boer, Edwin Vinke en Dick Soek. ▶

Nederlanders eten nauwelijks vis, laat staan zoetwatervis.



### Ontspannen

Toch is het culinaire aspect niet de belangrijkste reden dat Hermus zo graag vist. “Nee, dat is toch vooral de ontspanning langs of op het water. Ik vind het heerlijk om aan de waterkant of in een bootje zitten, zoals nu. Kijk hoe we hier in het zonnetje dobberen. Maar ook met ruig weer is het fijn om aan de waterkant te zijn. Daarom houd ik ook zo van de herfst. Die verschillende geuren en kleuren, de ochtendnevel over het water: prachtig. De herfst is sowieso de tijd van het oogsten, ook op het land. Waar het mij uiteindelijk écht om gaat is dat je al vissend onderdeel van de natuur wordt. Tegelijkertijd speelt de spanning een grote rol. Krijg je beet of niet?” Met dat laatste wil het voorsnog niet lukken. Keer op keer werpen we in met de hoop een baars of snoekbaars te haken, maar geen van beide vissoorten lijkt er vandaag zin in te hebben.

### Gastronomie

In het boek van Hermus speelt gastronomie (de relatie tussen eten en cultuur) een belangrijke rol. “Elk verhaal dat ik over eten schrijf, probeer ik in te bedden in zijn historische en culturele omgeving. Zo is het vangen van vis verweven met de Nederlandse cultuur.

De visserij heeft ons land zelf groot gemaakt, onze geschiedenis is ervan doordeesemd. Tegelijkertijd eten we verhoudingsgewijs weinig vis; per jaar per persoon nog geen 5 kilo. Daarbij komen we meestal ook niet verder dan voorverpakte vis, een zoute haring of kibbeling. Zoetwatervis, snoekbaars en aal daargelaten, wordt al helemaal nauwelijks gegeten en is vooral een exportartikel. Vergelijk dat eens met de 40 kilo vis die Spanjaarden jaarlijks per persoon eten of de 80 kilo die Japanners naar binnen werken”, stelt Hermus terwijl hij met een zoveelste worp een vis probeert te verleiden. “In het verleden waren Nederlanders wél echte viseters. Vooral zoetwatervis aten we veel. Er zijn talloze achttiende-eeuwse recepten voor snoek, blankvoorn, zeelt en zelfs prik, terwijl vissenbloed veel gebruikt werd voor sauzen. Ergens is dus iets gebeurd waardoor we minder vis zijn gaan eten. En het klinkt misschien vreemd, maar voor een deel komt dat omdat we een handelsland zijn. Commercieel als we zijn verkopen we domweg alles wat lekker is in plaats van het zelf te eten. Kijk naar onze eigen Nederlandse mosselen: daarvan exporteren we 90 procent naar België. En wat denk je van de baars die we vandaag tot nu toe tevergeefs proberen te vangen? Die verdwijnt voor 100 procent naar Zwitserland, terwijl het een ongelooflijk lekker visje is”, benadrukt Hermus. En passant voert hij de druk op zijn gastheer iets verder op.

### Terug naar de natuur

“Wellicht is het ook de Nederlandse zuinigheid, want als we vis eten moet het vooral goedkope vis zijn. Daarnaast raken we als verstedelijkte maatschappij steeds meer van de natuur verwijderd en eten we alleen nog vlees en vis als we het gevoel hebben dat die uit een fabriek komt. Dat het visfiletje hiervoor nog in het water heeft gezwommen of dat de gehaktbal als koe in de wei heeft gewandeld, is voor veel mensen niet meer te bevatten. Laat staan dat je zelf een visje vangt, schoonmaakt en vervolgens omtovert tot een authentiek feestmaal. We zijn in onze gehaaste consumptiemaatschappij gewoon vergeten hoe we vis en ook vlees klaar moeten maken”, aldus mijn vismaat.

Wanneer hij even later eindelijk beet krijgt en een grote snoek verspeelt, zijn we naast ons goede gesprek ineens weer geconcentreerd aan het vissen.

Hermus: “Juist die aspecten van het eten van vis wil ik in mijn boek laten zien. Welke vissen, dus ook zoetwatervissen, kun je eten? Waar, wanneer en waarmee kun je ze vangen? Hoe bereid je ze? En als je toch echt niet met een hengel kunt of wil vissen: waar kun je dan het beste verse (zoet)watervis kopen? De essentie hiervan is niet alleen culinair, maar gaat veel verder. Je eigen gevangen vis oppeuzelen brengt dat oergevoel weer in je boven en zorgt ervoor dat je weer onderdeel wordt van de natuur.”

### Eigenbelang

Terwijl de dag vordert en ik word bestookt met het ene na het andere verhaal over visrecepten en andere culinaire wetenswaardigheden, ontdekken we een school baarzen. Twee volwassen mannen veranderen in kleine blijde jongetjes wanneer de eerste vissen worden gevangen; grote baarzen met zwarte strepen en knalrode vinnen. De meeste zetten we terug, maar twee stevige baarzen van 40 centimeter plus gaan de bun in. Vanavond eten we beide vis. Dit is het moment om toch weer even te beginnen over het meenemen van vis, zeker omdat Nederland ruim anderhalf miljoen sportvissers telt. Als dat legioen alle gevangen vis zou meenemen, wordt het water dan niet snel leeggevisst en hebben die *catch & release*-vissers (sportvissers die de gevangen vis levend terugzetten) dan toch geen gelijk? Hermus reageert behoorlijk fel op deze vraag. “Laat ik beginnen met het begrip ‘catch & release’. Dat moet eigenlijk ‘catch, release & catch’ zijn. Die vis zetten we echt niet terug voor de vis zelf, want dan kun je namelijk beter niet gaan vissen. Nee, we doen dat om ze later nog een keer, liefst groter, terug te kunnen vangen. Dat is dus puur een kwestie van eigenbelang. Het is toch van de zotte wanneer ik in een hengelsportzaak vertel dat ik graag een vis meeneem om thuis te bereiden en vervolgens met de nek wordt aangekeken? En dat terwijl ik nota bene volgens de regels twee vissen mee mag nemen, mits ze de wettelijke maat

Snoekbaars is een gewaardeerde consumptievis. In het boek BEET! staan verschillende recepten voor deze baarsachtige.





*Je eigen gevangen vis oppeuzelen brengt dat oergevoel weer in je boven en zorgt ervoor dat je weer onderdeel wordt van de natuur.*

Hoewel Jacques Hermus graag zelf gevangen vis eet, is het ontspannen aan of op het water voor hem de belangrijkste drijfveer om te gaan vissen.

hebben. Maar maak je geen zorgen, het gaat echt niet gebeuren dat al die vissers ineens hun vis meenemen. De meeste hobbyvissers weten namelijk niet hoe ze vis moeten doden, behandelen en bereiden, laat staan dat ze daarvoor moeite gaan doen. Vis terugzetten zal voor verreweg de meeste sportvissers de norm en essentie blijven. Daar gaat mijn boek in ieder geval niets aan veranderen. Kortom: ik zie in het meenemen van die paar vissen geen enkele bedreiging voor de visstand.”

#### Scharrelvis

“Wat die *catch & release*-vissers zich trouwens ook eens moeten realiseren”, gaat Hermus verder, “is dat het consumeren van eigen gevangen vis hun liefhebberij legitimeert – zeker nu dierenwelzijn steeds meer aandacht in onze samenleving krijgt. Sportvissers begrijpen maar zelden dat mensen moeite hebben met het vangen en weer terugzetten van een vis, ongeacht of

die vis ongeschonden weer wegzweemt. Het meenemen en eten van zelf gevangen vis zorgt juist voor een beeld van duurzaamheid, zorgvuldig oogsten, geen bijvangst en ‘scharrelvis’. Overigens ben ik ervan overtuigd dat zelfs de meest principiële sportvissers anders gaan denken over het eten van een zelf gevangen baars of snoekbaars wanneer ze er een keer een in de pan hebben gegooit. Al is het alleen maar omdat ze dan ervaren hoe lekker een echt verse vis smaakt.” Dat hobbyvissers zich net als beroepsvissers moeten houden aan de wettelijke regels spreekt volgens Hermus voor zich, zo meldt hij stellig terwijl hij de grootste vis van de dag – een schitterende baars van 44 centimeter lang – vangt en weer terugzet.

#### Finishing touch

Overgoten met visserslatijn en keuvelend over recepten, exotische bestemmingen en het beste hengel-materiaal slaan we de dag stuk. Nadat ik Hermus bij de trailerhelling heb

afgezet vaar ik al zeemannsliederen zingend terug naar de haven. Thuisgekomen maak ik mijn zelf gevangen baars schoon en bereid ik een recept uit het boek van Jacques. De twee filets rol ik door de bloem en bak ze vervolgens twee minuten in een mix van olijfolie en boter. Op tafel knip ik er wat peterselie overheen en overgiet ik de dagvangst met gesmolten boter. Een kneepje citroen vormt de finishing touch. Lekkerder kan een vis niet worden. ■



BEET! van Jacques Hermus is te verkrijgen in de betere boekenwinkel.  
ISBN 9789038807652.  
Prijs: € 22,50