

Kruip eens in de huid van een vis

Magnus van der Meer, COSTA

De laatste twee maanden van 2003 kwam vis opnieuw veelvuldig in het nieuws: van boeken geschreven door visfanaten tot mode van vishuiden. Naast mooi weer berichten over de kweek van kabeljauw, tilapia en pangasius, ook wat minder weer nieuws over de heilbot en over de vergrijzende visconsument.

Zalmhuiden

Al in de tijd van de Vikingen werden vissenhuiden gebruikt voort het maken van riemen en zakken. Ook tassen en portemonnees van haaienhuid worden al lange tijd gemaakt. John Galliano, topdesigner van Christian Dior, nam in voorjaar 2003 schoenen van vissenhuid op in zijn collectie. En voor jackets van vissenhuid kunt u tegenwoordig terecht bij **Eggert Feldskeri** (Eggert Bontmaker) in IJsland (NRC Handelsblad van 21 december). Eggert maakt zijn jasjes van de huiden van 30 gekweekte zalmen of 40 zeebaarzen. Ook de huiden van de gevlekte zeewolf (die al door de Vikingen werden gebruikt) en die van de meerval zijn geschikt. Na dertig jaar experimenteren, is nu op IJsland uitgevonden hoe op die huiden bijna alle kleuren toegepast kunnen worden. Dat was een doorbraak en er zijn nu verschillende designers die vissenhuiden in hun mode verwerken. Toch worden nog maar weinig zalmhuiden gebruikt voor mode. Een exclusief rood jasje van vissenhuid heeft dan ook een exclusieve prijs ergens tussen de €6.000 en €12.000. De hoge prijs wordt veroorzaakt door de dure preparatie van de huiden en door het vele handwerk nodig om "de huiden, allemaal met

een individueel karakter, zo te gebruiken dat er een eenheid ontstaat". Het Londense bedrijf Skini biedt van vissenhuid gemaakte bikini's aan (5 tot 6 zalmhuidjes) voor 200 pond sterling. Massaproductie van kleren uit vissenhuiden zit er voorlopig niet in.

Zalmshoarma

De Telegraaf van 11 december meldt: "Door het geven van een kwart miljoen euro subsidie aan de introductie van nieuwe vis snacks hopen de provincie Flevoland en het dorp Urk extra werkgelegenheid te creëren. Het gaat om een carpaccio van zalm en schol, een broodje shoarma met zalm en een zalmtournedos. Hiermee hopen de provincie Flevoland en het vissersdorp Urk extra werkgelegenheid te creëren. Een aardig voorbeeldje voor de Nederlandse meervalkwekers, meervalverwerkers en het productschap hoe het ook wel kan? (Zie ook verslag van NGvA avondje over de Nederlandse visteelt anno 2003).

Thaise overheid steunt garnalensector

Thai Airways staat op het punt om vijftien vliegtuigen te kopen met een waarde van 1,45 miljard Euro. De Thaise minister van handel Watana Muangsook zal volgens een

artikel in het [NRC van 16 december](#), op korte termijn gesprekken voeren met lidstaten van de EU "om te zien of er mogelijkheden zijn om garnalen te ruilen voor vliegtuigen". Thailand heeft momenteel geen geld genoeg om vliegtuigen van Airbus te kopen. De Airbus wordt in de Europese Unie, met name Duitsland en Frankrijk, geproduceerd. Als de EU niet met het voorstel akkoord gaat, zal Thailand met de Verenigde Staten gaan praten over handel (in garnalen) met Boeing" zei Watana.

Best handig wanneer je als sector écht iets voorstelt. Want Duitsland en Frankrijk, zijn dat ook niet landen waar veel Nederlandse meerval naar toe gaat?

Ontsnapte zalm

In 2002 ontsnapten 614.000 zalmen en forellen uit **Noorse kwekerijen**. Iedereen in Noorwegen is het er over eens dat het aantal ontsnapte vissen te groot is. De ontsnappingen kosten de kwekers veel geld. Ze komen voor de rechter, krijgen een boete en leiden economische schade. Het is denkbaar dat er door de ontsnapte kweekvis in ecologisch en genetisch opzicht effecten gaan optreden bij wilde vis. (Bron: Nieuwsbrief Fiskekum, geciteerd in [Visserij Nieuws van 14 november](#))

Paling

Volgens [BN/De Stem van 6 december](#) is de universiteit van Leiden er als eerste in de wereld in geslaagd levende palingembryo's in een laboratorium te kweken. "Zoals het er nu voorstaat hebben we een grote stap vooruit gedaan" zegt **Arjan Palstra** van de onderzoeksgroep Integratieve Zoölogie. "De enige tegenslag is dat de embryo's niet zijn uitgegroeid tot glasaal. Dat kan aan de timing, gebrek aan enzymen of de samenstelling van het zoute water liggen. Maar daar wordt aan gewerkt." De Leidse onderzoekers verwachten dat binnen enkele jaren volledig gekweekte paling te koop is.

Op het bericht in *De Stem* is wel het een en ander af te dingen. Zo meldt het [Visserij Nieuws van 12 december](#) over hetzelfde onderwerp: "hoewel het niet de eerste keer is dat palingembryo's in laboratoriumomstandigheden zijn ontstaan, gaat het hier toch om een doorbraak". Dat klopt voor wat betreft "niet de eerste keer", maar waaruit de doorbraak dan bestaat blijft geheel onduidelijk. En dan nog de bewering dat "binnen enkele jaren volledig gekweekte paling te koop is". Zouden ze daar in Leiden eigenlijk wel weten hoe lang het duurt voor een embryo is uitgegroeid tot een glasaaltje en hoe lang het dan nog duurt voor het uitgegroeid is tot een marktwaardige vis? Of is het soms de bedoeling glasaal te gaan verkopen? Hopelijk niet voor consumptie. Visserij Nieuws meldt overigens: "Op dit moment ligt het palingonderzoek weer stil." Ik heb het idee dat palingonderzoekers bij gebrek aan resultaten nogal geneigd zijn zich vooral toe te leggen op het scoren in de media. Palingkwekers zie ik voorlopig niet profiteren van de inspanning van de geleerden daar in Leiden.

Schelpdiervisserij op het wad

De perikelen rond de schelpdiervisserij bewijzen dat de wetenschap niet zo maar definitieve antwoorden kan geven op ingewikkelde vragen. Ondanks de presentatie van het lang verwachte EVA 2 rapport over de schelpdiervisserij op het wad constateert het [NRC van 12 december](#) "onderzoek beslecht discussie Waddenzee niet". Afgezien van de controverses die er spelen rond de hele schelpdierennisserij is er het probleem dat er gigantische natuurlijke schommelingen optreden op het wad. Behalve de visserij bepalen nog een groot aantal andere factoren de hoeveelheid schelpdieren op het wad. Zo constateert het NRC "ook schoon water is slecht voor kokkels".

Onderzoeksleider Bruno Ens zegt: "Als de draagkracht van het systeem daalt, is er ook

minder plaats voor vogels en vissers" (NRC, 13 december). Dat lijkt logisch: "De belasting met fosfaat en nitraat heeft gezorgd voor een onnatuurlijke piek aan plankton tussen 1960 en 1990, en dus van vissen en vogels, waardoor iedereen dacht dat de aantallen van die jaren de maatstaf zijn voor de natuurlijke rijkdom (**Wouter van Dieren**, milieudeskundige, in de Leeuwarder Courant van 24 december).

Buitenstaanders begrijpen wat van Dieren zegt, maar de betrokkenen zelf willen er niet aan. De natuurorganisaties eisen op basis van de uitkomsten van het rapport een verbod op de mechanische kokkelvisserij (Telegraaf en NRC, 12 december). De vissers doen daar niet voor onder: "Niet reserveren maar produceren" is de nieuwe slogan volgens **Ton Verbree** van de Stichting Ontwikkeling Duurzame Schelpdiervisserij ODUS (Visserij Nieuws 12 december). Als je als sector omstreden bent, vist in een natuurgebied en om dan te laten weten dat je geen voedsel wilt laten liggen voor de vogels (daar komt dat reserveren namelijk op neer), dat lijkt me niet erg tactisch. Prof. Huisman suggereerde op de NGvA avond over de Nederlandse meervalteelt om eerst te kijken waar men het met elkaar over eens is. Inpolderen van de Waddenzee lijkt me het enige voorstel waar men het over eens is. Maar ja, daar is wel iedereen op tégen. We moeten dus maar blijven hopen dat, zoals Wouter van Dieren aangeeft, "de Waddenzee onder goed bestuur geplaatst wordt". De belanghebbenden zelf komen er in onderling overleg in ieder geval niet uit.

Gekweekte kabeljauw

De Gelderlander van 5 december meldt als enige dat de eerste gekweekte kabeljauw op de Nederlandse markt is gekomen: "**Zeevishandelaar Schmidt in Rotterdam** beleefde deze week de Nederlandse primeur met de verkoop van de eerste kilo's kweekkabeljauw uit Noorwegen. De consument gaat zeven tot negen euro per

pond betalen voor een filet. De 'gefokte' kabeljauw is afkomstig van de **Noorse kwekerij Fessmar**, waarin eigenaar Kennemer Vis van Schmidt Zeevis een meerderheidsbelang heeft. Met de verkoopprimeur steekt dit bedrijf de eveneens Nederlandse concurrent en voedingsgigant Nutreco de loef af. Nutreco verwacht de eerste oogst volgend jaar op de markt te kunnen brengen. De komende twee jaar wordt een productie van hooguit enkele honderden tonnen kabeljauw verwacht. De Noorse regering verwacht veel van de nieuwe kweek. Zij voorziet een explosieve stijging tot wel 190.000 ton kweekkabeljauw in 2007. Dat is drie keer zo veel als het complete wilde bestand in de Noordzee nu."

Heilbot

"De heilbotkwekerijen in Schotland van **Marine Harvest** gaan dicht, en de heilbotactiviteiten van het concern worden geconcentreerd in Noorwegen. De drie kwekerijen zullen pas dicht gaan als het huidige kweekbestand is opgegroeid en geoogst. Dat kan wel tot 2007 duren. De Schotse kwekerijen hebben volgens Fishing News problemen met het verkrijgen van de kleine heilbotjes en de bedrijven kunnen nog steeds niet zonder subsidies." (Visserij Nieuws, 12 december)

Haagse visboeken

Jacobus Toet wil de kennis over kaviaar vergroten en de kaviaarleverancier uit Scheveningen heeft daartoe op 1 oktober chef-kok Cees Helder van restaurant Parkheuvel in Rotterdam het eerste exemplaar aangeboden van het boek *Kaviaar* (Vismagazine, 1 november). Het boek behandelt de geschiedenis en de huidige stand van zaken. Ook aan kweken wordt aandacht besteed: "In Iran worden jaarlijks 25 miljoen steuren gekweekt, die in de Kaspische Zee worden uitgezet om de wilde populatie te laten groeien. Ook in Frankrijk wordt kaviaar van goede kwaliteit gekweekt. Het

boek is te bestellen bij Jacobus Toet, telefoon 070-3544711.

Het NRC van 18 december meldt: "De Scheveningse visserszoon **Adriaen Coenen** portretteerde in de 16^{de} eeuw elk zeewezen dat zijn pad kruiste. Op basis van twee van zijn albums is nu "Het Walvisboek, walvissen en andere zeewezens beschreven door Adriaen Coenen in 1585" verschenen bij Walburg Pers. Het boek is 208 pagina's dik en kost €39.50.

Ook de schot **Alan Davidson** heeft in Den Haag gewoond en visboeken geschreven. De Volkskrant van 8 november meldt dat hij in Amsterdam de Erasmusprijs had gekregen voor het schrijven van onder meer "uitzonderlijke boeken over vis", zoals het fenomenale "Noord-Atlantische viskookboek" en het inmiddels vertaalde "Mediterranean Seafood". Ook in Laos heeft hij een boekje geschreven over de inheemse zoetwatervissen. Helaas moest de Volkskrant op 5 december melden dat culinair oud-ambassadeur Alan Davidson overleden was.

Slecht weer

"Welke productgroepen en sectoren hebben de wind mee en wie dreigt er in zwaar weer te komen?", zo vroeg men zich af in het Vismagazine van 13 december. (Vismagazine is een vakblad voor de vishandel en horeca.) Bij slecht weer staan de kabeljauw en de **schaarste aan vis uit de Noord-zee**. Ook **verse vis** verkeert volgens hen in zwaar weer: "het assortiment zal steeds kleiner worden. Niet alleen door schaarste, maar ook omdat de consument geen behoefte meer heeft aan hele vissen." En ook de **vergrijzing** wordt onder slecht weer genoemd: "Senioren zijn de grootste viseters. Het aantal ouderen gaat fors toenemen, dus met de visconsumptie komt het wel goed? Nee, want de ouderen van straks, de groep van 35 tot 55, gaat het eetgedrag niet meer ingrijpend veranderen. Overigens eet de groep van 35 tot 55 nog

altijd meer vis dan de leeftijdscategorie daaronder."

Mooi weer

Maar er is ook mooi weer. Zo wordt bijvoorbeeld over **certificering** gezegd: "Dat de kwaliteit (van de vis) wordt gegarandeerd, is geen pre maar gewoon een voorwaarde. Een kwaliteitsborgingsysteem gebruiken als verkoopargument kan binnenkort niet meer. Wie geen kwaliteitsborgingsysteem heeft, komt niet meer aan de bak. BRC wordt de standaard." Bij mooi weer wordt ook **import** genoemd, maar of dat ook mooi weer betekent voor de Nederlandse kwekers, dat is de vraag: "De importeurs gaan goede tijden tegemoet. Producten als koningsklip, pangasius en tilapia doen het goed als goedkoop alternatief van de schaarse kabeljauw. De supermarktketens worden steeds groter en de druk op de marge neemt toe. In Nederland hebben de grootwinkelbedrijven de prijzen verlaagd. Ze vinden dat de leveranciers ook wel wat aan hun prijzen mogen doen, wat opnieuw de marge onder druk zet."

Bij mooi weer staat met stip op één **aquacultuur**: "Kweekvis heeft de wind mee, zoals bijvoorbeeld tilapia en pangasius. Nu de TAC's (quota voor de vissers) opnieuw verder ingeperkt dreigen te worden, neemt de vraag (naar gekweekte vis) alleen maar toe."