

“Door duurzaam te werken hopen we ook de rest van ons leven te blijven vissen én vangen”

Nederlands eerste gecertificeerd duurzame vis in de natuurvoedingswinkel

Magnus van der Meer, Agro Eco

Op 19 september werd in Den Oever de harder gepresenteerd als een nieuw product in de natuurvoedingswinkel. De hardervisserij is een kleinschalige duurzame visserij op de Waddenzee. Vis wordt algemeen gezien als een gezond product bij uitstek. Gerookte Nederlandse harder lijkt dan ook een waardevolle uitbreiding van het assortiment in de natuurvoedingswinkels. En mogelijk is het de opstap naar een breed assortiment van verantwoorde visproducten.

Gecertificeerd duurzaam

In het buitenland wordt biologische zalm, forel en garnaal gekweekt, maar in Nederland wordt nergens biologische vis gekweekt. In het buitenland zijn er ook al een aantal visserijen “gecertificeerd duurzaam”, maar in Nederland was tot nog toe geen enkele visserij gecertificeerd. Het gebrek aan duurzame visproducten in Nederland wordt niet alleen veroorzaakt door onwil van vissers om “om te schakelen”, maar ook doordat de kosten van certificering hoog zijn. Voor het aantonen van duurzaamheid in de visserij kan namelijk niet volstaan worden met het kijken naar de activiteit van één visser, maar moet ook de activiteiten van collega’s meegenomen worden. Onderzoek laten uitvoeren naar visbestanden en de visserij daarop is onbetaalbaar duur voor individuele vissers.

De Waddengroep is daarom in 2004 gestart met een project om voor de kleinschalige visserij op het wad een betaalbare methode van duurzaamheidcertificering te ontwik-

kelen. Als resultaat van dat project is hardvisser Jan Geertsema als eerste gecertificeerd. Net als veel biologische producten uit het Waddengebied, wordt zijn harder nu verkocht onder het “Waddengoud” label (www.waddengoud.nl).

Richtlijnen

Omdat het om een geheel nieuwe product en een in Nederland nog ongebruikelijke manier van certificeren ging, is het certificeringstraject niet eenvoudig geweest. Een





belangrijke bijdrage aan het project hebben Barbara Roodenburg en Jan Geertsema geleverd. Zij zijn hardervissers en hebben veel informatie verstrekt over de visserij. Hun motivatie om mee te doen: "Wij vissen op een manier die duurzaam is en we willen niet over één kam geschoren worden met andere visserijen die daar minder scherp op letten. Door duurzaam te werken hopen we ook de rest van ons leven te blijven vissen én vangen. Certificering van ons bedrijf is de kroon op ons jarenlange werk om visserij en verbetering van de natuurwaardes op het wad samen te laten gaan."

Jan en Barbara hebben, samen met Agro Eco, hard gewerkt aan het ontwikkelen van richtlijnen voor duurzame visserij. Voor het beoordelen van de richtlijnen is de mening gevraagd van organisaties zoals de Vogel-

bescherming en de Waddenvereniging. De richtlijnen voor de hardervisserij hebben o.a. betrekking op een minimale maaswijdte, het zo vers mogelijk aanlanden van de vis en een duidelijke boekhouding met betrekking tot bijvangsten. De bijvangsten van de hardervisserij zijn minimaal. Toch ligt het onderwerp gevoelig omdat soms vogels in het net komen. Vissers die zich aan de regels houden hebben vrijwel geen bijvangst van vogels. Dit jaar heeft Jan zes dode vogels uit het net moeten halen. Die zijn overhandigd aan biologen van Alterra op Texel. Zij maken dankbaar gebruik van deze "vangsten" om onderzoek te doen naar de voeding en de conditie van de vogels op het wad.

Vis in de natuurvoedingswinkels

Mogelijk dat volgende visseizoen nog an-

“Vissen zoals het moet” -

een dagje ervaring opdoen met duurzame ambachtelijke visserij

Het is een heldere maar koude nazomernacht. De vuurtorens van Texel en Terschelling werpen hun licht over het loodzwarte water. Boven mijn hoofd is de melkweg te zien met een voor Nederland ongekeerde helderheid. Het dichtsbijzijnde licht zijn de zes lampen op de dijk van De Cocksdorp op Texel en dat is kilometers ver. Ik loop over een plaat op het wad, zig-zaggend in de richting van die lampen.

Soms reikt het water maar tot mijn enkels, dan weer loop ik tot over mijn middel in het water. Zo probeer ik de vis het net in te jagen. Visser Jan Geertsema heeft gezegd dat hier vis zit, maar ik merk er weinig van, het is doodstil om me heen en in het donker is geen vis te zien. Vertrouwend op Jan's verzekering dat er hier geen diep water is loop ik voorzichtig verder. Wanneer ik een kwartier later bij het net aankom zie ik in het schijnsel van het lampje op mijn hoofd dat er wel degelijk vis in het net zit. En verderop duiken twee drijvers regelmatig onder: daar zit een grote vis in het net.

Van middernacht tot vijf uur in de ochtend is het een opeenvolging van zoeken naar vis, het net zetten, lopend door het water de vissen opjagen, net ophalen, vis uit het net halen en het net opvouwen in de boot. Het is een zware klus, de visser krijgt de vis niet cadeau! De prachtige stille nacht, de heldere melkweg boven mijn hoofd, kilometers ver van elke menselijke activiteit, de spanning van het zoeken naar vis, het plotselinge geluid van opspattend water wanneer een vis dicht onder het oppervlak in het net 'klapt'; het is een onbeschrijfelijk mooie ervaring.

De uitrusting van de visser is beperkt tot een bootje met buitenboordmotor, een peilstok en een net. Alles wordt met handkracht gedaan, geen radar, geen lieren. Het komt aan op kennis van het gedrag van de vis, scherp zicht om het boeggolfje te zien dat de vissen in het ondiepe water maken, kennis van de platen en geulen van het wad om het net op de juiste plaats te kunnen zetten, instinkt en doorzettingsvermogen. Ambachtelijke vissen is dit, in het grootste en meest ongerepte natuurgebied van Nederland, de Waddenzee.

Het tij bepaalt de werktijden van de visser. Met opkomend water komen de vissen de plaat op om te zoeken naar voedsel. De harder eet van de overvloedig aanwezige planten en wieren, de zeebaars eet zich bolronnd aan de gigantische hoeveelheid garnaaftjes. Met zakkend water wordt gepoogd vissen op te sporen en dan het net te plaatsen tussen de vissen en het diepere water. Daarna moeten de vis nog het net in gejaagd worden. Soms lukt dat en soms niet. De visser heeft een eerlijke kans, maar de vis ook. Tijd om te treuren over een ontsnapte 'ploeg' vissen is er niet: we moeten opschieten met net inhalen, anders valt de boot droog. Dat mag niet gebeuren, want ik wil na een nacht hard werken graag even uitrusten in een warm en droog bed.

(We vangen die nacht 48 vissen met een totaal gewicht van ruim 120 kilo. Voor oktober is de vangst goed: normaal zijn de vissen in deze tijd van het jaar al onderweg naar warmer water in het zuiden.)



dere vissers uit de Kop van Noord Holland volgen, maar voorlopig zijn Jan en Barbara de enige gecertificeerde hardervissers. De vis wordt bij de afslag in Den Oever aangeland en door Vlug Palingrokerij in Broek op Langedijk (bij Alkmaar) gerookt en verpakt. Een heel belangrijke schakel in de keten van duurzame harder is biologische groothandel Odin. Directeur Koos Bakker werd op een idee gebracht toen hij "De Goede Visgids" van Stichting De Noordzee in handen kreeg. Dat er veel belangstelling is voor goede vis bleek wel toen in het bestek van een paar maanden klanten van de natuurvoedingswinkels meer dan 400 visgidsen kochten. De Waddengoud gerookte harder is inmiddels in ongeveer

35 natuurvoedingswinkels te krijgen. Koos Bakker is ondertussen al weer druk bezig met onderzoek om het visassortiment van Odin in de natuurvoedingswinkels uit te breiden met andere duurzame visproducten. Ook producten afkomstig van viskweek hebben daarbij zijn aandacht. Koos Bakker: "In Nederland wordt voor zover mij bekend helemaal geen biologische vis gekweekt. Ik richt me nu dan ook in eerste instantie op buitenlandse producenten." En de Waddengroep wil volgend jaar in de Waddenzee gevangen mosselen, makreel, garnalen, kokkels en mogelijk oesters onder het Waddengoud-label op de markt te brengen.

*Eerder gepubliceerd in Ekoland,
www.ekoland.nl*