

Hogere viskunde

Vis eten met
een schoon geweten

Als we over 30 jaar nog weleens een harinkje willen eten, mag de vis wel wat duurder betaald worden. Maar waar kun je terecht met je goede voornemens? Journaliste Marie-Claire van den Berg ging een dag op pad met twee (milieu)vriendelijke vissers.

Vrijdagochtend, zeven uur. Samen met visser Jan Geertsema loop ik door een ijskoude hal langs de honderden bakken vis op de visafslag in Den Oever. Hier wordt vis geveild die net is gevangen in de Noordzee en de Waddenzee. Voor het eerst besef ik dat ik nooit echt heb geweten hoe verse vis ruikt. De vis van de supermarkt ruikt naar niets vergeleken bij deze indringende zilte geur. Verse vis ruikt niet naar vis, maar naar een duik in een golf zeewater. Jan: 'Wat je hier ziet is gisteren gevangen. Vanmiddag verkopen we het op de boerenmarkt in Utrecht. De vis in de supermarkt ligt vaak weken ingevroren te wachten tot het in de schappen komt. Daar is niets vers meer aan. Het is soms al half vergaan als je het uit de verpakking haalt.'

Jan is een duurzame visser. Hij en zijn vrouw Barbara waren met hun oude binnenvaartschip 'TS31 Internos' het eerste Nederlandse vissersbedrijf met een duurzaamheidskeurmerk voor wilde vis van Stichting Waddengoud. Maar tot hun

teleurstelling bleek dat veel van hun verantwoord gevangen vis gewoon op de grote hoop belandde. Onder andere om die reden rijden ze nu elke vrijdag met hun eigen vis en die van hun duurzame collega's naar de boerenmarkt om het daar direct aan de klant te verkopen.

Grotere mazen in het net

Jan en Barbara vissen op zeebaars en harder met zorg voor de vissen en de natuur. Dat doen ze onder andere door de mazen in hun net groter te maken. Jan: 'Zo vangen we alleen maar de volwassene vissen. De ondermaatse vis kan tussen die mazen doorglippen. En we vissen niet in paai- en kraamtijd. Op die manier vangen we alleen maar vis die al kleinkinderen heeft kunnen krijgen. Als je op die manier je eten uit je eigen omgeving betreft, krijg je er veel meer respect voor.' Zodra de veiling erop zit, moet de vis snel naar de markt. Maar er zijn ook bestellingen voor restaurants. Barbara staat al klaar >

Journaliste Marie-Claire van den Berg verdiept zich sinds ze moeder is steeds meer in eco-onduidelijkheden. Op de Boerenmarkt in Utrecht doet ze de ontdekking van de week: ook als er geen MSC-keurmerk is, kan vis duurzaam zijn.

In de haak?

Het keurmerk van Marine Stewardship Council (MSC) is de internationale standaard voor duurzame vis. Het MSC-keurmerk betekent dat niet mag worden overbevestigd, dat de invloed van de visvangst op het ecosysteem in de zee zo klein mogelijk moet zijn en dat de visserijbedrijven goed gecontroleerd moeten worden op de effectiviteit van hun vismethoden. Om in aanmerking te komen voor het keurmerk moet je betalen. Daarom is het voor kleinschalige vissers soms niet haalbaar. Duurzame visser Barbara: 'Het kan zomaar zijn dat verse Noordzee-vis zonder keurmerk net zo duurzaam is als vis van ver mét keurmerk.' Dat is ook een van de bezwaren van een aantal visserijbiologen tegen het keurmerk. In een

artikel dat de wetenschappers publiceerden in het tijdschrift Nature, wordt gesteld dat de bureaus die het MSC-certificaat afgeven de regels niet al te nauw nemen. Ze zouden ook niet-duurzame visserijen certificeren, omdat zij een commercieel belang hebben bij zo veel mogelijk klanten. Volgens Stichting Noordzee is het MSC-keurmerk van alle keurmerken en labels nog steeds het betrouwbaarst, omdat het onafhankelijk is en het meest grondig. Omdat het MSC-keurmerk alleen voor wilde vis geldt (terwijl kweekvis ook schadelijke gevolgen heeft voor het milieu, denk aan antibiotica) werkt het Wereld Natuurfonds op dit moment aan een nieuw keurmerk voor kweekvis.

‘Voor het vetmesten van 1 kilo zalm heb je 7 kilo andere vis nodig’

Van varken naar vis

In Nederland zijn op dit moment ongeveer honderd viskwekerijen. De helft van de kwekers bestaat voornamelijk uit varkensboeren die na maatregelen van de overheid op vis zijn overgestapt. De meesten kweken paling of meerval. De Maatlat Duurzame Aquacultuur (MDA) bevordert investeringen ten behoeve van duurzame kweek. Viskwekerijen die voldoen aan de criteria van de MDA tonen aan dat ze voldoen aan duurzaamheidsdoelstellingen van de overheid. De doelstellingen zijn weergegeven in criteria op het gebied van dierenwelzijn, diergezondheid, water- en energieverbruik en voeders. Viskwekerijen die een certificaat van de MDA behalen, komen in aanmerking voor speciale belastingregelingen.

Viswijzers

- Niet in de buurt van de boerenmarkt? Dan biedt de viswijzer enigszins uitkomst. Daarop staat welke vissoorten je beter niet kunt kopen. www.wnf.nl/viswijzer
- Naast de Viswijzer is er nu ook de Eet-vis-wijzer, die niet alleen let op het welzijn van vissen, maar ook of de vis gezond is voor de koper (denk aan kwik en dioxine). Wil je er zeker van zijn dat de vis die je koopt duurzaam én gezond is, kies dan voor oesters of rivierkreeft. via www.eosmagazine.eu
- Het Wereld Natuurfonds en Stichting de Noordzee hebben samen een iPhone-applicatie ontwikkeld gebaseerd op de website goedevis.nl. De gratis applicatie VISwijzer geeft antwoord op de vraag welke vissoorten je het beste kunt eten. De lijst is ingedeeld in drie groepen: prima keuze, tweede keuze en liever niet. via www.itunes.apple.com

om de vis in te laden. Samen met Jan schuift ze de bakken in een oude bestelwagen met ingebouwde koelcel. ‘Er is geen plek in Nederland waar de vis zo snel op de markt komt’, legt Barbara uit in de auto. ‘De meeste vis gaat pas na het weekend weg en belandt dan vanaf dinsdag in de restaurants en op de markten. Of het wordt ingevroren. Wij hebben niet te maken met tussenpersonen, de lijn tussen ons en de klanten is direct. We vertellen de mensen ook van welke vissers hun vis komt en waarom die zo duurzaam is.’

Reuzenschepen

Vier dagen per week leven op zee, elke vrijdag om vijf uur op, kisten vis inladen, het halve land doorrijden, kisten vis uitladen en dat elke week weer. Barbara: ‘Ja, misschien zijn Jan en ik een beetje gek, maar we vinden het motiverend om op die manier onze vis naar de klant te brengen. We zijn ook bezig met het oprichten van een informatiecafé, want uiteindelijk weten maar heel weinig mensen hoe het écht werkt op zee. En dat terwijl ze wel gewoon vis eten. Dat vind ik jammer. Nu de dalende visstand zo veel in het nieuws is, krijgen vissers daar vaak de schuld van, maar dat is lang niet altijd terecht. Natuurlijk, hoe die enorme trawlers (grote vissersschepen, red.) de oceanen massaal leegtrekken valt niet goed te praten. Maar wat die schepen doen, kun je beter vergelijken met het delven van grondstoffen. Ze zoeken dagen naar scholen vis en vagen die dan in één keer helemaal weg. Het ergste is: het is vaak niet eens voor ons, maar om visvoer van te maken voor kweekvissen zoals zalm. Dat noem ik geen visserij, dat is mijnbouw. Als wij vissen, staan we letterlijk in het water, dan lopen we bijna tussen de vissen. Dat is iets heel anders dan iemand op een reuzenschip die met een joystick van bovenaf de netten laat zakken. Ik geloof veel meer in de kracht van kleine bedrijven. Die hebben een geweten. Bij de grote bedrijven gaat het voornamelijk om het geld en de cijfers.’

Ergernis

Als de visserij in dit tempo doorgaat, zijn de oceanen in 2050 zo goed als leeggevis-

blijkt uit verschillende internationale onderzoeken. Barbara probeert het van de positieve kant te bekijken: ‘De visserij is een eeuwenoud beroep. Nooit zijn er problemen geweest met overbevissing zoals we die nu kennen. De vis lag dertig jaar geleden nog torenhoog op het dek. Maar door de ontwikkeling van steeds slimmere technologieën kunnen we ineens veel meer vangen. Als je dan ziet hoe snel we ons bewust worden van het feit dat we zo niet door kunnen gaan, denk ik dat we het tij moeten kunnen keren. En dan zal die periode van industriële overbevissing slechts een klein deel van de geschiedenis van de visserij zijn.’

Op het moment is de paling een bedreigde vissoort. Overal wordt deze vis nu uit de schappen of van het menu gehaald. Maar volgens Barbara is dat ook niet de oplossing: ‘De paling heeft het ook zwaar vanwege het veranderend landschap en onze waterhuishouding. Zijn trekroutes worden geblokkeerd door gemalen en waterkrachtcentrales waardoor hij zich niet kan voortplanten. Het dus vooral heel belangrijk dat we zorgen dat hij dat weer kan gaan doen, anders sterft hij sowieso uit.’ 80% van de vraag naar vis gaat over 10% van het aanbod, vertelt Jan. Iedereen wil vissen als kabeljauw, zalm en tonijn. Want die staan hoog op de culinaire ladder. Spiering en harder zijn net zo lekker, maar dat willen mensen niet. Dus wordt er zalm gekweekt. Voor het vetmesten van één kilo zalm heb je zeven kilo andere vis nodig. Ik vind dat onbegrijpelijk.’

Jan ergert zich regelmatig aan de manier waarop we met onze vis omgaan: ‘Er zijn haringvissers die in het maatjesseizoen keurig volgens het MSC-keurmerk vissen, maar de rest van het jaar zonder keurmerk doorgaan in Afrika. Waar ik me ook aan stoor is dat mensen soms niet doordenken. Laatst werd er – voor de schelpdiervisserij in Afrika – gevraagd of onderzoekers wilden kijken of er genoeg venusschelpen waren. Die bleken er te zijn. Goed nieuws, denken die schelpdiervissers dan. Maar de octopus is afhankelijk van die schelpdieren. Dus als die schelpen verdwijnen, verdwijnt ook de octopus. Dat werd niet meegenomen in het onderzoek.’

Het wachten waard

Na anderhalf uur rijden komen we aan op de boerenmarkt in Utrecht. Het loopt al tegen enen, ‘maar onze vaste klanten weten dat we pas laat met de verse vis komen’, legt Barbara uit. Dat blijkt inderdaad zo te zijn. Ze staan letterlijk te wachten op de lading verse vis. Terwijl Barbara de vis uitlaadt, verkoopt Jans moeder die achter de kraam staat de eerste exemplaren. Een vrouw staart verkleurd naar de makreel – ‘Dit hebben ze nergens zo vers als hier’ –, een ander koopt gelijk een verse harder. Als alle vis op de kraam ligt, neemt Barbara afscheid. Het liefst zou ze hier blijven om haar eigen vis aan de klanten te verkopen. Maar de restaurants wachten op hun bestelling.

Vlak voor haar vertrek koop ook ik een harder die ik dezelfde avond bij de ondergaande zon in mijn tuin opeet. Ondertussen denk ik aan Jan en Barbara die zich weer voorbereiden op een nieuwe week op het water om zeven dagen later weer met een bus vol verse vis naar de boerenmarkt te kunnen. Het is waar wat Jan vanmorgen zei: de harder die ik eet heeft een goed leven gehad en is met zorg en respect voor de natuur gevangen. Als je dat weet, denk je wel twee keer na voordat je een willekeurig stuk tonijn in je supermarktkarretje gooit.

De vis van Jan en Barbara Geertsema en hun collega's is op vrijdag te koop op de boerenmarkt in Utrecht en op zaterdag op de Noordermarkt in Amsterdam. In de zomer hebben ze vaak een viskraam op de Parade. www.boerenmarktutrecht.nl, www.boerenmarktamsterdam.nl, de website van Jan en Barbara: www.goedevisers.nl



Omdat het van de harder niet bekend is hoe het ermee gaat, doen Jan en Barbara mee aan een speciaal onderzoek. Barbara: ‘We merken harders en gooien ze vervolgens terug in zee. Zo krijgen we meer zicht op de harder-stand.’

HOLLANDE HOOGTE



Op de afslag in Den Oever wordt de vis geveild, waarna hij doorgaat naar vishandels en (super)markten in het hele land. En naar het buitenland: 70% van onze vis is bestemd voor export.

Duurzame visserij betekent kleinschalig vissen met grote mazen in het net. Hierdoor worden alleen de grote, volwassen vissen gevangen – die zich dus al hebben kunnen voortplanten.



Jan: ‘Er is gewoon niet genoeg vis in de zee om iedereen twee keer per week van vis te voorzien. Een keer per week vis eten is meer dan genoeg.’

Zee in cijfers

- **Nederlanders eten gemiddeld 4 kilo vis per jaar.** Haring, zalm, tonijn en pangasius zijn de populairste vissoorten. Haring en pangasius zijn volgens de viswijzer een goede keuze. Bij zalm moet je goed kijken naar het herkomstgebied. Zo kun je beter geen zalm uit Chili kopen, maar wel uit Alaska. De meeste soorten tonijn kun je beter niet eten, omdat deze soort sterk wordt overbevist.
- **75% van de oceanen wordt zeer intensief bevestig.** Kabeljauw, paling, tong, zwaardvis, zeewolf, schol, roodbaars en tonijn worden zelfs sterk overbevist. Je kunt deze vissoorten dus beter niet kopen.
- **Sinds 1 september mag in Nederland niet meer worden gevestigd op paling.** Het verbod geldt voor alle beroepsvissers op de binnenwateren, kustwateren en op zee. Het verbod duurt drie maanden. Het is onwaarschijnlijk dat in de toekomst een algemeen

verbod komt op het vangen van paling.

- **Nederland behoort tot de 10 grootste visexporteurs ter wereld.** Voor de Nederlandse visserij worden toegestane vangsten bepaald op basis van beschikbare hoeveelheden in Europees verband. De Noordzeevisserij vindt plaats binnen strikte regelgeving en vangstquota (totale hoeveelheid vis die in een jaar gevangen mag worden) waar streng op gecontroleerd wordt. <<