

De stand van vis in de horeca

Staat er straks nog s

Het Wereld Natuur Fonds stapt naar de rechter om strengere quota voor kabeljauw af te dwingen. Een grote supermarkt haalde onlangs tong en schol uit de schappen. Jon Siermans maakt zich in de Culinaire Saisonnier sterk voor een visverbod in de Noordzee. Vissers krijgen te maken met steeds lagere visquota. En ondertussen pleit het voedingscentrum voor meer vis op je bord. Het mag duidelijk zijn: vis houdt de gemoederen bezig. Hoe zit dat in de horeca?

'Et meer vis' is de leus van het Nederlands Voedingscentrum. Vis bevat gezonde vetten en zou om die reden twee keer per week op ons menu moeten staan. Het is misschien maar goed dat veel Nederlanders dat niet redden. Als we niet oppassen, zijn de zeeën binnenkort namelijk leeggevestigd. Dat het niet goed

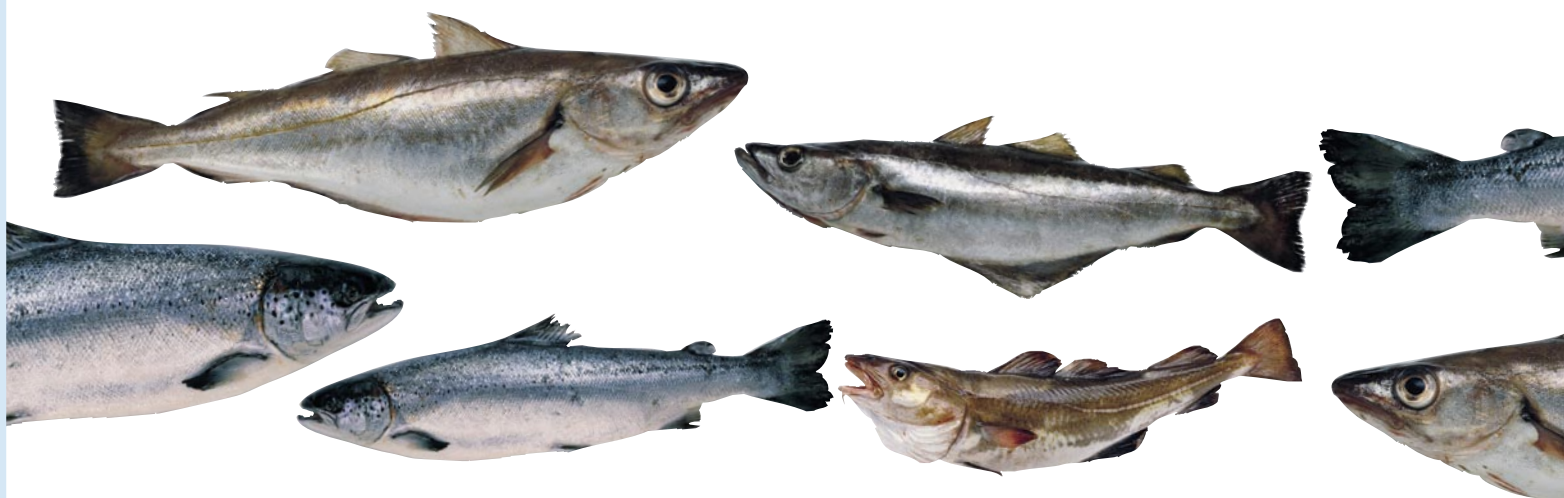
dan staat er over tien jaar nergens meer sliptong op de kaart. Dan is de vissoort uitgestorven."

Gasten opvoeden

Euro-Toques Nederland bracht een aantal jaar geleden al de viskalender op de markt voor de horeca. Onlangs verstuurde de vereniging haar leden een

geholpen en de gasten ook niet. Dat kan toch niet de bedoeling zijn?"

Peter Gast is chef-kok van restaurant 't Schulten Hues in Zutphen. Hij kookte eerder op een bewustwordingsdiner van het Wereld Natuurfonds en werkt zelf uitsluitend met verantwoord gevangen vis. Hij is het met Loman eens. "We moeten de gasten opvoeden. We moeten



gaat met de visstand zal niemand ontgaan zijn. De kranten staan er vol mee. Vooral bekende soorten als sliptong, schol, kabeljauw en tonijn hebben het zwaar. Juist de vissoorten die bij het grote publiek bekend zijn en daarom goed verkopen. Ideaal voor op de kaart van restaurants en eetcafés, rampzalig voor de natuur. Ondanks het slechte nieuws prijken sliptong en kabeljauw vrolijk op menig menu. Toch zijn er tekenen dat verantwoord ondernemen bezig is aan een opmars in de keuken. Drie partijen aan het woord over hun missie om de horeca tot inkeer te laten komen. "We kunnen onze ogen wel sluiten, maar

vragenlijst over de vis die ze verkochten. "We wilden een signaal afgeven", vertelt voorlichter Bram Loman. "Wij willen dat de horeca er bij stil staat dat niet alle vis het hele jaar door geschikt is voor

'Haal schol en tong van de kaart!'

consumptie. In het paaiseizoen is een vis niet alleen minder lekker, je helpt ook nog eens de volgende generatie vissers om zeep. De natuur is er niet mee

uitleggen dat je sommige soorten in bepaalde seizoenen niet zou moeten eten. Dat besef moet groeien. Ik vergelijk het met het wildseizoen. Iedereen weet dat wild typisch een gerecht is voor de herfst. Je eet geen reerug in april. Zo is het ook met bijvoorbeeld Sint Jacobsschelpen. Die horen vanwege het paaiseizoen van april tot en met juni niet op de kaart te staan."

Verantwoorde vis

Het derde been van de visdriehoek in de horeca is de groothandel. Eric van As van Versvishandel Jan van As in Amsterdam vertelt dat het familiebedrijf al een aantal jaar aan de weg timmert

liptong op de kaart?

met verantwoorde vis. In eerste instantie om praktische reden, moet hij toegeven. "Wij zijn een familiebedrijf. Als de volgende generatie de zaak over wil nemen, moeten we ervoor zorgen dat er nog vis te verkopen valt tegen die tijd." Van As levert veel aan de horeca en is actief bezig met het informeren van zijn klanten. "We leveren niet klakkeloos wat koks en andere klanten vragen. We proberen een alternatief te bieden."

Jan van As brengt een zesdelige serie kookboeken uit onder de titel 'Vis & Seizoen.' Van As: "Elk deel behandelt twee maanden van het jaar waarin 25 vissoorten de revue passeren die in

verkopen al twee jaar geen verse schol en tong meer in het paaiseizoen."

Peter Gast laat in zo'n geval de vis wél voor de gasten gaan. "Mensen kunnen vragen wat ze willen, buiten het seizoen

'In het paaiseizoen moeten we vissen met rust laten'

heb ik bepaalde vis niet. Vis die met uitsterven bedreigd wordt, verkoop ik al helemaal niet. Als gasten die vis willen eten, gaan ze maar naar de buurman."

die industrie. "Het staat nog in de kinderschoenen", zegt hij. "Nu is er nog een kwaliteitsverschil tussen bijvoorbeeld wilde en gekweekte zalm, maar de kweeksoorten worden steeds beter. In de toekomst kan kweek absoluut een goed alternatief bieden." Tot die tijd zijn er volgens Loman genoeg alternatieve soorten waarop gevestigd kan worden, zoals koolvis en wijting.

Gast denkt dat met een kleine moeite al een hoop verbeterd kan worden. "Het kost tijd om je erin te verdiepen, maar je kunt als ondernemer beginnen met het overleggen met de leverancier." Af en toe is dat lastig, beaamt hij. "Je hoort



'het goede seizoen' zitten. Topkoks uit Nederland en België ondersteunen het boek met recepten. Dat is handig voor veel chefs. Niet iedereen heeft namelijk tijd om zich in nieuwe recepten of vissoorten te verdiepen."

Vijf voor twaalf

Van As geeft toe 'foute' vis te verkopen aan klanten die per se willen. "Ik probeer ze op andere gedachten te brengen en samen een alternatief te zoeken. Maar als dat niet lukt, geef ik ze waar ze om vragen. Als ik het niet doe, doet mijn concurrent het. Daar is die vis niet mee geholpen en ik ook niet. Maar we

Loman juicht de principes van de chef-kok van 't Schulten Hues toe. Hij pleit ervoor om tong en schol van de kaart te halen. "Zelfs de supermarkt haalt foute vis uit de schappen. Dat moet de horeca toch aan het denken zetten? Het is vijf voor twaalf voor sommige vissoorten. We kunnen onze ogen daar wel voor sluiten, maar dan zijn er over tien jaar heel veel vissoorten van de kaart verdwenen, omdat ze uitgestorven zijn."

Kweekvis

Kweek kan volgens Loman een antwoord vormen op de dreigende leegte van de zeeën. Loman ziet kansen voor

soms tegengestelde geluiden over vissoorten. Als ik twijfel over een bepaalde soort, koop ik hem niet. Alternatieven genoeg." Gast vreest dat het voor veel van zijn collega's een te grote moeite is om zich te verdiepen in de stand van vis. Gast: "Maar dat valt reuze mee. Het is een kwestie van even een blik werpen op de viskalender of vijf minuten zoeken op internet. Goed voor de natuur, goed voor de gast, goed voor jou. Iedereen gelukkig!"

Voor meer informatie over verantwoorde vis: www.visbureau.nl