

Meet & Eat



Het geluid van meeuwen, zilte lucht en de prachtlocatie Forteiland IJmuiden, dat was de setting voor de 'Meet & Eat' met als thema Vis op 30 november 2013 in IJmuiden. Een event, gezamenlijk georganiseerd door de Kadergroep Visketen, het Jongeren netwerk Visserij en de Youth Food Movement (YFM), met als doel om kennis te maken en het gesprek aan te gaan over de toekomst van vis en de vissector.

Wie is wie?

De YFM (www.youthfoodmovement.nl) is een beweging voor en door jongeren, die zich inzet voor een eerlijker en gezonder voedselsysteem. Door middel van evenementen zoals debatten, proberen ze jongeren om zich heen bewuster te maken van de voedselkeuzes die ze maken.

De Kadergroep Visketen (www.kadergroepvisketen.nl) bestaat uit vissers, vishandelaren en visverwerkers en heeft als doel om ketensamenwerking te bevorderen en een platform te zijn voor toekomstig bestuurders in de vissector. Het Jongeren netwerk Visserij daarentegen (www.jongerennetwerkvisserij.nl) is een netwerk voor beroepsvissers tot 30 jaar oud, met als doel het vergroten van de zichtbaarheid van de jonge visser en het stimuleren van goed ondernemerschap.

Aanleiding

De YFM organiseerde al veel leuke activiteiten samen met de agrarische sector, maar nog niet met de visserij, een mooie kans voor de Kadergroep Visketen en het Jongeren netwerk om ze kennis te laten maken met de ins- en outs van de vissector.

Programma 30 november 2013

- 13.00 Verzamelen bij Visrestaurant de Vissershaven, IJmuiden
- 13.10 Rondleiding door haven met uitleg van de sector over vissersschepen, vishandel en de visafslag
- 14.30 Varen naar Forteiland IJmuiden en ontvangst met koffie en thee
- 15.00 Korte presentatie René Sperling (OD-6) over visserij
- 15.15 Kennismakingsquiz
- 15.45 Discussie 'de toekomst van vis(serij)'
- 16.30 Wat eten we vandaag?
- 17.00 Gezamenlijk koken en eten
- 19.00 Vaartocht terug naar de haven



30 november // 13.00 - 19.30 uur // IJmuiden

De Kadergroep Visketen en het Jongeren netwerk Visserij zijn beide projecten geselecteerd in het kader van het Nederlands Operationeel Programma Perspectief voor een Duurzame Visserij, dat wordt medegefinancierd uit het EVF, Europees Visserijfonds Investerings in Duurzame Visserij



Verslag van de dag

De dag begon met uitleg van Nico Waasdorp in zijn viswinkel in IJmuiden, waar de YFM geboeid luisterde naar het verhaal achter de vele vissoorten en natuurlijk de vishandel. Vervolgens vertrok de groep, in totaal zo'n 40 man, al wandelend richting de kop van de haven, waarbij bij verschillende kotters stil werd gestaan voor uitleg. Al snel werd het duidelijk dat je niet kan spreken van 'de visserij' of 'de visser', gezien de diversiteit aan visserijmethoden en doelsoorten.



Onder andere de PulsWing, de traditionele boomkor, de hoge brandstofprijzen en de drastische afname in het aantal schepen de afgelopen jaren kwamen ter sprake. Ook kwam kort het project over duurzame alternatieven voor pluvis aan bod.

Al snel werden er veel vragen gesteld, variërend van 'wanneer ben je een binnenvisser en wanneer spreek je van zeevisserij?' tot aan 'hoe zit het dan met de boomkor in relatie tot duurzaamheid en de campagnes van NGO's?'. De aanwezige vissers, vanuit zowel het Jongeren netwerk en de Kadergroep gaven om de beurt vlot antwoord op de gestelde vragen en als snel werden er tijdens het wandelen geanimeerde gesprekken gevoerd.

Aangekomen op het Forteiland was het openingswoord aan Joszi Smeets (YFM) en Sarah Verroen (Jongeren netwerk Visserij), zij begeleidden de dag. René Sperling, secretaris van het Jongeren netwerk, gaf ter introductie een presentatie over het familiebedrijf, de OD-6 en wat het voor hem betekent om visser te zijn. Een presentatie voor een volle zaal was voor René geen dagelijkse kost, maar dat was niet aan hem af te zien. Vol trots vertelde hij over de werkdag van een visserman, de meest bijzondere vangsten en de verduurzaming van de sector.

Na de presentatie van René werd aan de hand van een quiz het kennisniveau over vis gepeild. Zo zijn sommige vissers na 30 jaar varen nog elke week zeeziek, is een visstick rechthoekig omdat het dan niet op vis lijkt en meer mensen het 'lusten' en laten haringen massaal gas los als ze zich bedreigd voelen. Ook kwamen tijdens de quiz al een aantal discussieonderwerpen aan bod, die later uitgebreid behandeld werden.

Hoe zit het nu écht met 'de' visstand?

Eén van de bruggen naar de discussie was een vraag over tonijn. Tonijn is een vissoort die de YFM leden niet zouden eten, vanwege de visstand. Opmerkelijk was dat vissers het antwoord op de vraag 'wat zou een YFM-er nooit eten?' niet één-twee-drie raadden. Door hen werd vooral pangasius en tilapia geantwoord, vanwege de foodmiles en het antibioticumgebruik. Al snel werd nuance aangebracht in de tonijndiscussie. Tonijn is geen soort op zich, tonijn is een soortgroep. De dramatische stand van de Blauwvintonijn is aanleiding voor veel NGO's om de tonijn te gebruiken als mascotte, hoewel de Blauwvin weinig te maken heeft met de tonijn die hier in Nederland verkrijgbaar is en tonijn in blik.

Blauwvin is onbetaalbaar en wordt vooral in duurdere restaurants gebruikt, o.a. voor sushi. Er zijn echter een hoop gecertificeerde en oncertificeerde tonijnsoorten die verantwoord bevestigd worden. Uitspraken over visbestanden moeten altijd in een geografisch en populatie-context geplaatst worden.

De discussie was intensief en informatief. Met dank aan de rondleiding over de haven en de presentatie van René had de groep al een wat genuanceerder beeld van elkaar, maar er waren gelukkig nog genoeg pittige vragen. Eén van de gespreksonderwerpen (naar aanleiding van de tonijn) was de paling en de vraag of het nu als consument wel of niet verantwoord is om paling te eten. Freerk Visserman, binnenvisser op de Friese wateren, lichtte de ontwikkelingen in de palingvisserij toe en het verschil tussen kweekpaling en wildgevangen vis. In principe is kweekpaling ook opgekweekte wilde vis en staat dus niet los van de palingvisserij. De palingstand lijkt voorzichtig te herstellen, maar er speelt meer dan alleen de Nederlandse palingvangst. In Zuid-Europa wordt jonge paling (glasaal) massaal gevangen en per honderden in een potje aangeboden. Internationale afstemming is ver te zoeken.

Daarnaast houdt de paling er ook een mysterieuze complexe levenscyclus op na, waarbij de vis migreert van zout naar zoet, en dan weer naar zout. In Nederland zijn een hoop zoet-zout passages verdwenen of onbegaanbaar geworden, vanwege het aanleggen van dijken, gemalen en polders. Vissers werken daarom veelvuldig mee aan projecten waarbij paling over de dijk wordt geholpen en men dus niet alleen vist voor consumptie maar ook voor beheer doeleinden.



Voortbordurend op visstanden was er ook een vraag over hoe het zit met de vissoorten in de Noordzee, en of vissers verandering merkten in de biodiversiteit, dus de hoeveelheid verschillende soorten die gevangen worden. Er was zeker verandering in de vangstsamenstelling. Soorten die normaal zuidelijker voorkwamen, zie je nu meer in de Noordzee terwijl sommige 'typische' Noordzee-soorten naar noordelijkere gebieden trekken. Dit is waarschijnlijk erg temperatuur gerelateerd, vissen zijn erg specifiek als het gaat om voortplanting en watertemperatuur en o.a. stromingen. Door de opwarming van de zee schuift alles op. Daarom kan je ook de vraag stellen 'wat zijn typische Noordzee-soorten?', want 50 jaar geleden zag de vangstsamenstelling er ook anders uit. "De natuur is niet te voorspellen", aldus Johan Romkes. De markt is vraaggestuurd, het is dus niet

persé zo dat de verandering in vangsten direct in de viswinkel terug te zien is, volgens Nico Waasdorp. Hier valt winst te behalen, alleen hoe laat je mensen anders consumeren? De YFM is gericht bezig met deze vraag, en begin 2014 zullen we dit vraagstuk met een focus op vis dan ook gezamenlijk oppakken.

Imago van vis(serij)

De laatste discussievraag was een vraag vanuit het Jongerenennetwerk naar aanleiding van een filmpje wat circuleert over overbevissing en aquacultuur (productie van OCEANS2012). Het zoveelste filmpje waarin een sensatiebelust en onjuist ongenueanceerd beeld wordt geschetst van de visserij. Het publiek is echter niet kritisch op wat ze zien, horen en lezen, en meer en meer lijkt de trend te zijn dat men klakkeloos alles aanneemt. 'Hoe kunnen wij ons als vissers hiertegen wapenen, wat voor tegengeluid heeft zin, moeten we zelf een filmpje maken?'. De YFM was hierin duidelijk. Zoek partners en trek samen op. Het loont op met andere partijen, zoals de YFM in zee te gaan en gezamenlijk een eerlijk verhaal neer te zetten. Het bereik is groot en het effect ook. Als jongeren heb je daarnaast een streepje voor want mensen zien graag jongeren. Ook hier zal in 2014 aan gewerkt worden. Ook werd benadrukt dat de handel hier een belangrijke rol kan spelen, meer dan dat nu gebeurt. Het gebeurt nog te vaak dat personeel in de viswinkel geen antwoord weet te geven op vragen, waardoor de consument zelf de open eindjes aan elkaar knoopt, niet altijd ten gunste van de waarheid.

Eten en gegeten worden

De aanwezigen vanuit de vissector hadden bijna allemaal vis meegenomen. Prachtkwaliteit van de laatste trek, sommige zelfs nog die ochtend gevangen of levend, zoals de Noordzeekrabben van Hendrik Kramer. De hoeveelheid meegebrachte vis liet meteen de variëteit in producten zien. Kabeljauw, sprot, roodbaars, snoekbaars, poon, tong, zalm, schol en garnalen waren onder andere te bewonderen. Dat niet alleen, vol passie vertelden vissers over hun product, zoals Hans Tanis die tot in de puntjes uitleg gaf over de tong, vangstwijze en bereidingswijze en Pieter Buis, die als IJsselmeervisser vertelde over de binnenvisserij.



Na uitleg over de producten kon iedereen zelf aan de slag met het bereiden van de vis.

Sommige vissers(vrouwen), zoals Miranda Bout en Wilma Koster, wilden graag hun specialiteit laten proeven wat resulteerde in 'sprotfriet' en garnalen met mosselen.



30 november // 13.00 - 19.30 uur // IJmuiden

De Kadergroep Visketen en het Jongerenennetwerk Visserij zijn beide projecten geselecteerd in het kader van het Nederlands Operationeel Programma Perspectief voor een Duurzame Visserij, dat wordt medegefinancierd uit het EVF. Europees Visserijfonds Investering in Duurzame Visserij



Anderen gingen voor scholrolletjes, snoekbaarsballen, zalm die op je tong smolt of ouderwets heerlijke gebakken tong. Al snel hing het FortEiland vol met de heerlijkste geuren en liepen de deelnemers af en aan om de lekkernijen te proeven of zelf klaar te maken.



Na een dag die voorbij vloog ging iedereen 's avonds weer naar huis, niet alleen een stuk wijzer, maar ook met een volle buik en een hoop nieuwe recept ideeën (waarvan een aantal in dit verslag terug te vinden zijn).



30 november // 13.00 - 19.30 uur // IJmuiden

De Kadergroep Visketen en het Jongeren-netwerk Visserij zijn beide projecten geselecteerd in het kader van het Nederlands Operationeel Programma Perspectief voor een Duurzame Visserij, dat wordt medegefinancierd uit het EVF, Europees Visserijfonds Investerings in Duurzame Visserij



Snoekbaarsballen á la Freerk

Benodigdheden:

Snoekbaars (dit is een vrij dure vis, je kan het met alle soorten vis doen, ongeacht of er veel graten inzitten, want je kookt de vis toch eerst. Je hebt dan alleen wat meer werk om de graten eruit te pluizen.

Viskruiden

2 beschuiten per kilo vis

1 ei per kilo vis (voor binding)

Kook de snoekbaars licht en verwijder de graten. Gebruik een vork om de vis in een kom wat uit elkaar te brokkelen. Voeg viskruiden toe en gebruik ongeveer per kilo vis 2 verkruidde beschuitjes en 1 ei, voor het binden. Kneed de balletjes in de hand (vallen ze uit elkaar? Meer ei. Te nat? Meer beschuit). Even afbakken in een koekenpan met boter voor een knapperig korstje en smullen maar! Ook leuk voor een borrelhapje.



Sprotfriet van Miranda

Benodigdheden:

Sprot

Visbakmeel of patentbloem

Viskruiden

De sprotfriet van Miranda is een gerecht waar je wel wat moeite voor moet doen, maar dan ook wel echt de blits maakt. Sprot is momenteel verkrijgbaar bij Smidt Zeevis voor horecabedrijven. Als particulier kan je het best contact opnemen via mail (visserijbout@gmail.com) of even op www.zeeuwsevis.nl kijken voor meer contactmogelijkheden. Maak een papje van de visbakmeel, net iets dikker dan pannenkoekbeslag. Dompel de sprotjes in het papje en besprenkel met viskruiden. Frituur de sprot in een paar minuutjes lekker knapperig. Leuk in een friteszakje!



Wilma's award-winning Indiase Curry mosselen met garnalen

Benodigdheden:

2 kg mosselen

2 ons Hollandse garnalen

2 grote uien

2 tenen knoflook

1.5 kg tros tomaten

Indiase kruiden pasta (mild of vindeloo) van bv patak's

Olijfolie

Bruine suiker

Eerst bak je de kleingesneden ui en knoflook bruin in olijfolie, dan doe je een eetlepel bruine suiker erbij, dit laat je smelten, en bewaar dit in een apart bakje.

In dezelfde pan doe je een scheut olijfolie en bakt daar de kleingesneden tomaat in tot het gereduceerd is tot een smeulige massa, en bewaar dit ook in een apart bakje

Nu bak je de curry kruidenpasta in een scheutje olijfolie tot het lekker ruikt en gooi dan de ui en tomaat erbij en laat dit opwarmen, gooi dan de mosselen erbij en blijf voorzichtig omvouwen

Als de mosselen open staan en de pitten mooi rond zijn is het gerecht klaar,

Aan het eind kunt u de garnalen verspreiden over de bovenkant

Serveer met naan brood of stokbrood

Scholrolletjes van Urker topteam Flerik en Kees

Benodigdheden:

Paar mooie scholfilets (1 of 2 per persoon)

Gerookte zalmfilet

Crème Fraiche

Dille

Bloem

Water

Spoel de scholfilets af met water en besprenkel met peper en zout. Dompel de filets in een papje van bloem en water en leg ze plat op een bord. Beleg elke scholfilet met een plakje gerookte zalm (naar smaak). Meng de crème fraiche met de fijngesneden verse dille (mag wel aardig wat doorheen) en smeer dit mengsel over de zalm. Rol het totaal (scholfilet met daarop zalm met daarop mengsel) op en zet vast met een prikker. Je kan het geheel bakken in de pan of in de oven. Let erop dat de koekenpan flink heet is. De oven kan op 160 graden, waarin de rollen zo'n 20 minuten moeten bakken. "Met een paar mooie scholfilets kan je alle kanten op!", aldus Flerik.

Aanwezigen

Naam	Organisatie
Albert de Vries	Jongerennetwerk Visserij
Baaf Vonk	Youth Food Movement
Dionne van Zijl	Youth Food Movement
Dirk Koster	Kadergroep Visketen
Elisa de Lijster	Youth Food Movement
Felicia Alberding	Youth Food Movement
Flerik Kramer	Jongerennetwerk Visserij
Freerk Visserman	Kadergroep Visketen
Guus Thijssen	Youth Food Movement
Hans Tanis	Jongerennetwerk Visserij
Harco Bode	Jongerennetwerk Visserij
Hendrik Kramer	Jongerennetwerk Visserij
Jacob Brands	Kadergroep Visketen
Janno Lanjouw	Youth Food Movement
Johan Romkes	Kadergroep Visketen
Joszi Smeets	Youth Food Movement
Kees Koffeman	Jongerennetwerk Visserij
Kevin Loos	Jongerennetwerk Visserij
Lisanne Buik	Youth Food Movement
Marieke Boel	Youth Food Movement
Marieke Verweij	Kadergroep Visketen
Marjolein van Vucht	Youth Food Movement
Melissa Korn	Youth Food Movement
Merel Hondebrink	Youth Food Movement
Miranda Bout	Kadergroep Visketen
Nico Waasdorp	Kadergroep Visketen
Pieter Buis	Jongerennetwerk Visserij
Raphael Hoogvliets	Youth Food Movement
René Sperling	Jongerennetwerk Visserij
Rick Halma	Jongerennetwerk Visserij
Sarah Verroen	Jongerennetwerk Visserij
Sjaak Bout	Kadergroep Visketen
Wilma Koster	Kadergroep Visketen

Foto's met dank aan:

Lisanne Buik
Marieke Verweij
Nico Waasdorp
Sarah Verroen