

Scharrelvis

Tijdens mijn studie biologie leerde ik dat de mens van nature een omnivoor is. Zowel gedrag, kauwapparaat als maag-darmstelsel wijzen op een typische alleseter. Toch ontwikkelde zich in de collegebanken een afkeer tegen het eten van vlees. Deels principieel vanwege een aversie tegen de bio-industrie, deels praktisch vanwege een heftige verliefdheid op het mooiste meisje uit mijn jaar dat overtuigend vegetariër was. Het resulteerde uiteindelijk in vijf vleesloze jaren. Een periode waarin ik aardig leerde koken, zonder schuldgevoel vrijwilligerswerk op een kinderboerderij kon doen en – en passant – het hart van een prachtige vrouw veroverde. Wel bleef ik zo nu en dan vis eten. Vooral eigen gevangen vis, maar zo nu en dan ook Hollandse nieuwe of een moot kweekzalm. Het eten van vis knaagde duidelijk minder aan het geweten dan het opeten van industrieel geproduceerde zoogdieren en pluimvee.

Gaandeweg mijn carrière als (vis)vegetariër begonnen bulgur, linzen en tofu me toch wat tegen te staan. Na een lange vakantie in het toen culinair onderontwikkelde Engeland kregen de omnivore reflexen uiteindelijk de overhand en ging ik met een Indiase chicken curry voor de bijl. Nadat mijn relatie op de klippen liep, volgden koe en varken al snel. Door scharrel- en biovlees te eten heb ik nauwelijks last van gewetensbezwaren. Daarentegen krijg ik langzaam maar zeker moeite met het eten van vis. Vis dreigt zijn onschuld kwijt te raken. Vis eten staat voor 22 miljoen kilometer(!) aan longline, een vorm van visserij waarmee in een rap tempo haaien, schildpadden en zelfs albatrossen worden uitgeroeid. Vis eten staat voor het slepen van netten op dieptes tot 1500 meter waarbij vissoorten worden belaagd waar we nog geen jota van begrijpen. Vis eten staat voor wereldwijde overbevissing van voor het ecosysteem onmisbare toppredatoren, voor het als discards morsdood overboord kieperen van soms wel 80% van de vangst. Vis eten staat voor politici zonder ballen die telkens weer de adviezen van uitermate bezorgde visserijbiologen in de wind slaan. Duurzame zeevisserij? Hoe wil je duurzaam vissen als een enkele blauwvintonijn van 230 kilo zwaar 120.000 euro opbrengt? Hoe meer we er uitroeien, des te meer geld de overgebleven vissen opbrengen.

Helaas is overbevissing geen ver van mijn bed show, maar heeft ons eigen land op dit vlak ook een – zeer bedenkelijke – reputatie hoog te houden. Denk aan het genadeloos omploegen van onze kustwateren waardoor roggen en bodemhaaien nagenoeg zijn verdwenen. Denk aan door de overheid gestimuleerde ‘kleinschalige’ warnetvisserij waarbij per

bootje met ‘maximaal’ 25 kilometer aan netten mag worden gevist. Denk aan het visserijdrama IJsselmeer: het zwaarst overbeviste water ter wereld, waar een veel te grote groep wanhopige vissers door falend overheidsbeleid genoodzaakt wordt om met een grimmig fanatisme steeds lager in de voedselketen te harken. Denk aan het exporteren van overbevissing naar ontwikkelingslanden, nota bene vaak onder het mom van gesubsidieerde ontwikkelingssamenwerking.

Het eten van kweekvis sust het geweten helaas ook niet meer. Door de industriële schaal waarop dit gebeurt is steeds meer visvoer nodig. Voer dat afkomstig is van in het wild gevangen vis. Viskweek dreigt daardoor helaas een onderdeel van de overbevissingketen te worden. Hoewel ik als redelijk liberaal denkend mens geloof in marktwerking, twijfel ik er steeds meer aan of dit principe wel zo opgaat voor de visserij en – in mindere mate – het kweken van vis. Natuurlijk besef ik dat hoogwaardige eiwitten nodig zijn om de groeiende wereldbevolking te voeden. Maar dat kan alleen wanneer we in plaats van ‘vraag & aanbod’ de ecologie als uitgangspunt nemen. Een beroepsvisser die beschikt over voldoende areaal, verantwoordelijk is voor zijn ‘eigen’ visstand en niet hoeft te concurreren met andere vissers op hetzelfde water, vist denk ik redelijk duurzaam. Ook het kweken van vis op basis van plantaardig voer lijkt duurzaam te kunnen. En dan vergeet ik bijna scharrelvis! Door sportvissers voor eigen consumptie gevangen vis. Geen discards, geen schade aan het ecosysteem en gegarandeerd dagvers.

Marco Kraal, Hoofdredacteur

