

Sportvissers aan zee nemen geregeld een visje mee voor eigen consumptie. Op de pier van Hoek van Holland interviewden we vijf van hen over het al dan niet vissen voor de pan.

PANVISSERS

Menig sportvisser neemt zo nu en dan een visje mee naar huis. Om die bijvoorbeeld ouderwets in een klontje roomboter te bakken. Op de pier van Hoek van Holland troffen we in november vijf zeevissers die de sport combineren met een vleugje oerdrift.

TEKST MICHEL VERSCHOOR FOTOGRAFIE MILAN RINCK

Om maar direct kleur te bekennen: uw reporter is van huis uit een 'panvisser'. Baars en snoekbaars van het zoete water zijn favoriet. Nu ik het zeevissen heb ontdekt gaat er af en toe ook platvis, makreel of zeebaars mee naar huis – uiteraard alles boven de minimummaat. Aan de waterkant volgt na de vangst direct de 'humane' klap op de kop, het ontschubben, verwijderen van de ingewanden en de vinnen en soms ook het fileren. Thuis gaat de vis meestal nog diezelfde avond in de koekenpan, in de oven of op de barbecue. Want verser en smaakvoller dan zelf gevangen – echt dagverse – vis bestaat er niet.

ANONIEME KIBBELING

Is dit het laatste restje oermens in mij dat naar boven komt? Het zelf vangen, slachten/fileren en klaarmaken van je

eten, raakt immers aan onze oorsprong van jager-verzamelaar. Het is ook een traditie die aan me is doorgegeven. Mijn vader leerde van zijn vader hoe vis te vangen en te fileren. Hij wijdde mij weer in en ook mijn dochter kent inmiddels meer dan de panklare supermarktvissen en anonieme kibbeling van de visboer. Eén keer werd ik door twijfel overvallen: 'Is het nog wel verantwoord om vis mee te nemen?' Want als kantvisser merk ik dat de vangsten iets zijn teruggelopen. Lastig, want het meeneemverbod voor paling had de oerdrift al ingedamd. Moest ik als periodieke panvisser dan het laatste restje jachtinstinct vrijwillig elimineren? Dat zag ik niet zitten. Vissen voor de pan is volkomen legaal mits je de minimummaten, gesloten tijden, meeneemlimieten en aasrestricties in acht neemt. Dat zijn wat mij betreft genoeg restricties.

RECENTE OPLEVING

Tot voor kort dacht ik tot een uitstekende soort te behoren. Maar als gevolg van voedselchandalen neemt de belangstelling voor het zelf vangen (vissen en jagen), kweken (moestuineren) en zoeken (wildplukken) van je voedsel juist toe. Die opleving wordt ook geïnspireerd door tv-series zoals Ultimate survival, Doomsday preppers, River monsters en Vis TV. Dat zie je terug aan de kust. Als de haring, makreel, tong, zeebaars of gul arriveert, is het op de beste stekken dringen geblazen. Hoe je als sportvisser verantwoord

wat 'wildvangst' mee naar huis neemt, staat omschreven in de regels en gedragscodes van Sportvisserij Nederland (zie kader). Om te kijken hoe hier in de praktijk mee wordt omgegaan, namen we de proef op de som op de pier van Hoek van Holland. Daar troffen we diverse sportvissers die wel eens een visje meenemen, maar zich daarbij best kunnen beheersen. Zoals een Belgische sportvisser het mooi verwoordde: "Waarom zou ik drie zeebaarsen meenemen, als ik voor een dagverse-vis-maaltijd aan één mooi exemplaar genoeg heb?"

REGELS EN GEDRAGSCODES

Sportvisserij Nederland hanteert heldere regels voor de sportvisserij op zoet en zout water. Die zijn opgenomen in de Gezamenlijke Lijst van Nederlandse Viswateren 2013-2014-2015 die je als bijlage bij de VISpas ontvangt. Om het zeevissen in goede banen te leiden is ook de Gedragscode Zeehengelsport opgesteld. De regels en gedragscodes zijn te raadplegen op www.sportvisserij-nederland.nl -> Vis en welzijn -> Gedragscode. Eerder dit jaar werd ook de zogeheten *bag limit* voor de zeesportvisserij ingevoerd. De *bag limit* betreft een meeneemlimiet van maximaal 20 kilo kabeljauw en/of zeebaars – niet gefileerd of ontdaan van kop, alleen van ingewanden – met een maximum aantal van 25 vissen per vistris per persoon.



'Vis meenemen is bijzaak voor ons'



Dave Dizven.

In alle vroegte zijn Dirk Abels en Dave Dizven op hun vrije vrijdag uit België vertrokken voor hun wekelijkse visdag. "Als het even kan zijn we iedere week aan zee te vinden," zegt Dirk. "Meestal vissen we op de Westerschelde op zeebaars, maar in Hoek blijft deze prachtige roofvis in het najaar wat langer hangen." Hij staat in zijn waadpak tussen de basaltkeien en werpt zijn shad nog maar eens in. "Ik heb de hele dag nog niets gevangen, maar Dave liefst drie stuks. Twee van de drie zwemmen weer." Op het droge ligt een flinke zeebaars van 72 cm. Gekuisd en wel. "Die gaat vanavond in een bedje van verse groenten en kruiden de oven in," zegt Dave met onvervalst Vlaams accent. "Van de honderd baarsen die ik dit jaar heb gevangen, heb ik er slechts zeven geogst", vertelt Dirk. "De kleintjes en de heel grote jongens laat ik zwemmen. Vooral die grote vissen zorgen voor veel nakomelingen. Die kun je met goed fatsoen niet mee naar huis nemen." Al is de verleiding soms groot. Vooral nu, aan het einde van het seizoen, als de vissen volgens de Belgen moddervet en bijzonder smaakvol zijn. "In deze periode eet de zeebaars veel krabben, vandaar. Bij het kuisen vond ik er veertien in zijn buik terug." Hoewel hij zelf op de Westerschelde vanaf de 'dunekes' soms nog op platvis vist, is de zeebaars ronduit favoriet. Vismaat Dave is zelfs 'verslaafd' aan het baarsen. "Vijftien jaar geleden was ik nog strikt een zoetwatervisser. Maar toen ontdekte ik eerst de tong, later de gul en vervolgens de zeebaars." Geregeld gaat er vis mee naar huis, want voor deze twee Bourgondiërs gaat er niets boven de pure smaak van zelf gevangen vis. Toch is dit 'bijzaak' voor beide heren. Dave: "In de eerste plaats is vissen voor ons een uit de hand gelopen hobby. We hoeven er niet dagelijks van te eten." Als het aankomt op panvis, weten de heren zich zelfs bovengemiddeld te beheersen. Dirk: "Waarom zou ik drie zeebaarsen meenemen als ik voor een dagverse-vis-maaltijd aan één mooi exemplaar genoeg heb?"

Naam: Dirk Abels (45) en Dave Dizven (38)
Woonplaats: Turnhout, België
Favoriete panvis: zeebaars



Dirk Abels.

Tomasz Stanek en Joanna Vrolowska.



Naam: Tomasz Stanek (37) en Joanna Vrolowska (28)
Woonplaats: De Lier
Favoriete panvis: karper

'Hier doe ik altijd aan catch & release'

Toen Tomasz Stanek en zijn vriendin Joanna Vrolowska 's middags na hun dienst bij Flora Business in De Lier zagen dat de zon scheen, raceten ze naar de pier voor een paar uurtjes ontspanning. Tomasz loopt met zijn eenvoudige lichtgewicht telescoophengel die is voorzien van een bescheiden molen heen en weer tussen de binnen- en buitenkant, op zoek naar zeebaars.

"Nee, nog niets gevangen vandaag," meldt de vriendelijke Pool in het Engels. "Gisteren had ik meer geluk." De zeebaars die Tomasz toen ving, heeft hij voorzichtig onthaakt en weer vrijgelaten. "Hier doe ik altijd aan catch & release. Zeevissen is voor mij pure ontspanning in mijn vrije tijd. Een beetje uitwaaien, de accu weer opladen en van het uitzicht genieten." Er is nog een reden waarom hij geen vis uit de Maasmonding eet. "Ik weet niet zeker of de kwaliteit van dit water wel zo betrouwbaar is", zegt Tomasz. "De vissen zien er goed uit, maar ik betwijfel of je ze kunt eten."

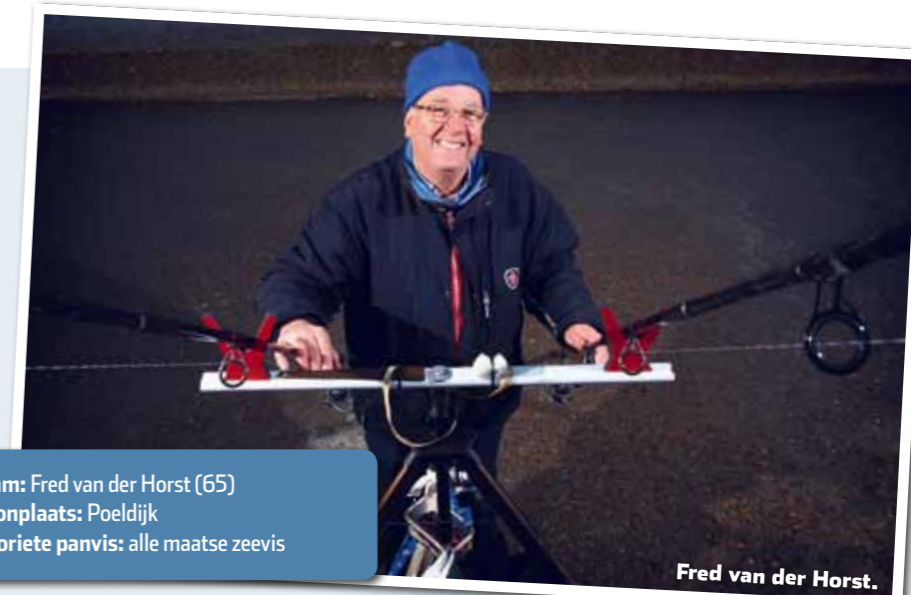
Huis in Polen is dat wel anders. "Ja, daar vang ik met mijn vader in de Wisla rivier in december zoveel mogelijk karper. Inderdaad, om op te eten," bevestigt de Pool. Of de waterkwaliteit daar wel te vertrouwen is, weet Tomasz eigenlijk niet. In ieder geval legt waterkwaliteit het er af tegen een eeuwenoude traditie: de vastenmaaltijd van vis (lees: karper) met kerst. De grootste karper die Tomasz voor de pan ving, woog 8 kilo bij een lengte van 83 centimeter. In menig Pools huishouden wordt zo'n vis in de badkuip een paar dagen in leven gehouden voordat hij wordt geslacht. "Ieder land heeft zo zijn eigenaardigheden", lacht Tomasz.

'Badgasten begrijpen er niets van'

Fred van der Horst leerde als jochie van acht hoe lekker verse vis is. "Als de vissersschepen de haven van Scheveningen binnenliepen, was ik er als de kippen bij. Na het lossen van de lading, mocht ik de ruimen schoonvegen. Dan had ik vaak een volle vuilniszak vis. We waren thuis met vijf kinderen en die lustten wel een visje." Tegenwoordig is het schone van de ruimen er niet meer bij. Daarom ging Fred van lieverlee zelf vissen. Op de pier of aan het strand. Dat zorgde thuis voor de nodige wrijving met zijn vrouw, zodat hij jarenlang niet viste. "Totdat mijn zoon me tien jaar terug weer eens mee nam. Direct daarna heb ik weer een hengel gekocht. Nu probeer ik wekelijks naar de pier te gaan. Ik vis hier op tong, schar, wijting, gul, steenbolk en zeebaars. Alles wat aan de maat is, gaat mee. Ja zeg, ik ga toch geen maate vis teruggooien! Veel te lekker. Bovendien: zoveel wordt er niet meer gevangen. Dus als de vis een keer bijt, wil ik ook vis mee naar huis nemen."

Als hij gaat vissen, koopt Fred standaard 75 pieren. "Zijn die op, dan ga ik naar huis. Vis of geen vis." Vandaag ligt er vangst naast zijn hengelsteun. Drie visjes, waaronder een nauwelijks maats zeebaarsje. Fred laat zijn hengels even voor wat ze zijn en maakt de vangst schoon. De koppen die hij afsnijdt zijn 'voor de vogels en de krabben', net als de ingewanden. Na het ontschubben verdwijnen de visjes in een plastic tas. "Thuis was ik ze nog en daarna gaan ze de pan in." Dat het vandaag een allegaartje is, deert Fred niet. "Voor twee oudjes is een maaltje vis al snel een maaltje vis. Daar hoeft je niet kieskeurig in te zijn." Soms snijdt hij kibbeling van een mooie gul van 45 centimeter. "Dan heb ik aan tien stukjes genoeg hoor. Die maak ik net zo klaar als bij de visboer: de vis gaat in een papje van bloem en dan hup de zonnebloemolie in. Heel simpel." Tong bakt hij zonder velletje licht en knapperig bruin in gloeiende roomboter. "Heerlijk", zegt Fred. Van passanten als badgasten en wandelaars wordt hij weleens horendol. "Die begrijpen er niets van. Lopen ze te klagen dat ik een dierenbeul ben. Maar zelf bestellen ze 's middags wel gebakken schol in het restaurant. Dat is toch krom?"

Naam: Fred van der Horst (65)
Woonplaats: Poeldijk
Favoriete panvis: alle maatse zeevis



Fred van der Horst.

Tri Minh Bui.



Naam: Tri Minh Bui (42)
Woonplaats: 's-Gravenzande
Favoriete panvis: zeebaars

'Ondermaatse vis gaat altijd terug'

Tri Minh Bui, nieuwe Nederlander van Chinese afkomst, heeft net een flinke zeebaars gevangen. De vis ligt in zijn geheel op de betonnen reling. "Weet je wat zo'n vis kost als ik hem zou moeten kopen,"

vraagt Tri. "Minstens 35 euro. Weet je hoeveel van zulke zeebaarsen ik thuis in de vriezer heb liggen? Veertien! Om de winter mee door te komen. Ik heb thuis elf kinderen, dus we zijn zo door die voorraad heen."

Tri vist uitsluitend voor de pan. "Maar ik ben geen beroepsvisser hoor, want die heb je hier ook." Hij wijst naar het water verderop waar een visboot op de golven danst.

"Die bootvisser gooit alle vis die de 'bag limit' (zie kader, red.) overschrijdt steevast in een geheim luik in het vooronder. Elke dag komen die bootvissers

het water afstropen. Die kerels vissen puur voor de kilo's. Alles gaat mee voor de handel."

Dat is er bij Tri niet bij. "Ondermaatse zeebaars gaat terug," zegt hij. "Tenzij de vis heel erg beschadigd is. Vissen die aan de maat zijn, dus groter dan 36 cm, help ik met een klap op de kop snel naar de andere wereld. Het schoonmaken doe ik meestal thuis."

Als er op de pier goed gevangen wordt, neemt Tri een dag extra vrij van zijn werk. Want zeebaars vindt hij niet te versmiden. En als er flinke scholen onder onze kust zwemmen, pikt hij graag een graantje mee. "Zeebaars vind ik de lekkerste zeevis. Het maakt niet uit of je die vis nou stoomt of bakt, het is allebei even lekker. Bij ons thuis gaat de zeebaars in zijn geheel in een grote schaal, met alleen wat zout en peper. Heerlijk." De vis fileert hij nooit. "Daarmee gooi je te veel vis weg. Dat is zonde."