



De reis van de tong

Eten op een terras aan het water en op je bord een mooie vis. Genieten van al het lekkers dat de vakantie te bieden heeft. Maar de kans is groot dat het visje dat je bij wijze van spreken aan land gebracht zag worden door lokale vissers, gewoon is gevangen door Nederlandse vissers en vervolgens net als jij naar de bestemming werd gevlogen!

Nederlandse vissers zijn gespecialiseerd in visserij op platvis zoals schol en tong. En dat is niet vreemd, want deze visjes zwemmen gewoon voor onze eigen kust. Tong is in veel opzichten een belangrijke vis voor Nederland. Van alle geveilde vis zorgt hij voor 35% van de omzet. Nederlandse vissers hebben in de Noordzee driekwart van het Europese vangstquotum voor deze vis. En toch eten we het in vergelijking met andere landen nog heel weinig. Vandaar dat het grootste gedeelte geëxporteerd wordt naar het buitenland, vooral naar Zuid-Europa. Schol, tong, makreel, maar ook pijlinktvis.

Oog voor de toekomst

De vissector heeft de afgelopen jaren veel geïnvesteerd in nieuwe, duurzame vangstmethoden die het milieu sparen door minder bodemberoering en ervoor zorgen dat de vis een hoogwaardige kwaliteit heeft. Ook worden bijvangsten zoveel mogelijk beperkt zodat ook toekomstige generaties van vis kunnen genieten.



Vis van eigen bodem, op eigen bodem!

Jammer toch dat we zoveel van 'onze' vis op reis sturen? We zouden de tongstrelende streekproducten veel meer kunnen waarderen. Tong is vanwege zijn unieke smaak een echte delicatess. De smaak is niet typisch vissig en lijkt op die van garnalen. De kleinste markt-sortering heet sliptong: deze 'slipt' namelijk makkelijk door de mazen van het net. Tel daarbij de gezondheidsvoordelen van het eten van vis op en de keuze is snel gemaakt!

Kijk voor de lekkerste tonggerechten op www.visrecepten.nl

