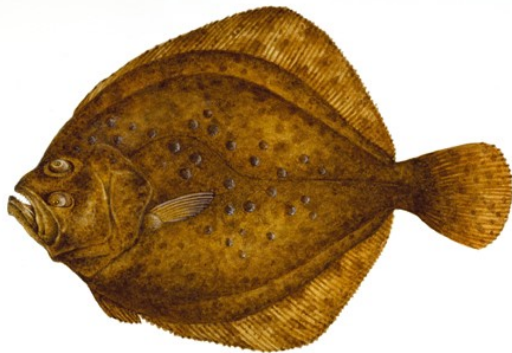


TARBOT

Factsheet

ALGEMEEN

Tarbot is één van de meest gewilde en kostbaarste consumptievissen van de Noordzee. De vis komt in het noordelijke deel van de Noordzee op steenachtige bodems voor. Tarbot wordt door Nederlandse vissers vaak als (gewenste) bijvangst gevangen. Grote exemplaren tarbot die in de netten terechtkomen, kunnen een leeftijd hebben van twintig tot dertig jaar. De smaak is erg goed en het visvlees is stevig. Daardoor leent tarbot zich prima voor veel verschillende bereidingswijzen.



BIOLOGIE

De tarbot is een grote ruitvormige platvis uit de familie van de tarbotachtigen waartoe ook de griet en de scharretong behoren. Tarbot is de grote broer uit de familie: deze vis kan namelijk wel 100 cm lang worden en 25 kilo wegen. Qua uiterlijk wordt tarbot nog wel eens verward met zijn 'neef' de griet. Tarbot is ronder van vorm en heeft op de donkere zijde onmiskenbare knobbels. Zowel de kleur van de tarbot als de griet verandert naargelang de ondergrond van het water waar de vis in zwemt. Deze camouflage is vooral handig bij de jacht, want tarbot is een echte viseter. Hij verschalkt zijn prooien vanuit een hinderlaag. De tarbot paait tussen juni en augustus, waarbij het vrouwtje tussen 10 en 15 miljoen eieren legt. De jonge tarbotjes groeien op in de kraamkamer die te vinden is in de zone langs de kust van Nederland. 1.

VISSERIJ

Er is veel vraag naar tarbot en dan met name vanuit de horeca. De vis brengt daarom een goede prijs op. De Nederlandse vloot heeft de afgelopen 30 jaar de vangst op tarbot gedomineerd. Voor die tijd was het met name de Engelse vloot die tarbot ving.

Bestand

Tot 2013 werden voor tarbot en griet gecombineerde vangstadviezen gegeven. Vanaf 2014 zijn de wetenschappelijke vangstadviezen voor het eerst opgesplitst. De tarbotstand is lange tijd laag geweest, maar neemt in de afgelopen jaren iets toe. Uit recent wetenschappelijk onderzoek van ICES, de internationale organisatie voor zeeonderzoek, blijkt dat het bestand veel hoger wordt ingeschat dan tot voor kort aangenomen en nu als heel gezond wordt gekwalificeerd. Hierdoor mag in 2018 40 % meer tarbot worden opgevisst dan in 2017.2

Kweek

Tegenwoordig wordt tarbot ook wel gekweekt in landen als Frankrijk, Noorwegen, Spanje, Portugal, Ierland, Schotland en Nederland. De kweek van tarbot heeft de afgelopen 15 jaar een belangrijke bijdrage geleverd om aan de stijgende vraag te voldoen. Jaarlijks bedraagt het

AANVOER & HANDEL

Tarbot was in 2016 goed voor 120 kg (5%) van de totale pulskorvangst.³ Tarbot wordt daarnaast ook gevangen met de boomkor, Sumwing, Twinrig en Quadrig-technieken. In totaal werd er in 2016 2435 ton tarbot aangeland.⁴

In de handel worden verschillende formaten gehanteerd. Het grootste formaat, de 'supers' kunnen wel meer dan 10 kilo per stuk wegen. Na de super volgen de formaten 1 t/m 6

CONSUMPTIE

Tarbot wordt door velen gezien als een luxe visspecialiteit, die vooral in de horeca wordt gegeten. Het blanke, stevige en sappige visvlees maken tarbot een smakelijke vissoort die voor vrijwel elke bereidingswijze geschikt is. Zo kan tarbot gestoofd, gebakken of gegrilleerd worden. De resten van de vis zijn ook uitermate geschikt om bouillon van te trekken.

REFERENTIES

1. <https://nl.wikipedia.org/wiki/Tarbot>. Geraadpleegd op 15-11-2017.
2. ICES. <http://ices.dk/sites/pub/Publication%20Reports/Advice/2017/2017/tur.27.4.pdf>
3. <http://www.agrimatie.nl/PublicatiePage.aspx?subpubID=2526§orID=2860&themaID=2857&indicatorID%20=%202882>. Geraadpleegd op 14-11-2017.
4. Visserijnieuws. 27 januari 2017. "Topjaar voor de Nederlandse visafslagen".

MEER WETEN?

Kijk voor meer informatie over griet op:

www.visrecepten.nl/over-vis/vissoorten/tarbot

Bekijk de recepten met griet: www.visrecepten.nl/recepten-bereiden/recepten

Of neem contact op met het Nederlands Visbureau:

Visafslagweg 1

2583 DM Den Haag

T 088 336 96 55

E info@visbureau.nl

W www.visbureau.nl

W www.visrecepten.nl

