

WIJTING

Factsheet

ALGEMEEN

De wijting (*Merlangius merlangus*) is een straalvinnige vis uit de familie van kabeljauwen (*Gadidae*), die voorkomt in het noordoosten van de Atlantische Oceaan van de Barentszee en IJsland tot aan Portugal, en ook in de Noordzee, Zwarte Zee en in delen van de Middellandse Zee.⁷



BIOLOGIE

Wijting leeft op dieptes van 10 tot 200 meter, maar gemiddeld van 30 tot 100 meter, voornamelijk op modder- en grindbodems, maar ook op zand en rotsen. De jongen zijn te vinden in ondieper water, van 5 tot 30 meter diepte. Wijting migreert pas na het eerste levensjaar naar de open zee.³

Onrijpe wijting (kleiner dan 20 centimeter) voedt zich met kreeftachtigen zoals garnalen. Het dieet varieert afhankelijk van het seizoen. Gedurende een deel van het jaar kunnen bijvoorbeeld ringelmoes of koppotigen een belangrijk onderdeel van het dieet vormen. Het belang van visprooien neemt toe naarmate de vis groeit. Wijting groter dan 30 centimeter voedt zich bijna volledig met vis, waaronder een aantal kleine soorten zoals Noorse steenbolk, sprot en zandspiering en de jongere leeftijdsklassen van grotere soorten zoals haring, kabeljauw en schelvis. Op basis van het dieet en de grootte van het bestand, wordt wijting beschouwd als een van de belangrijkste roofvissen in de Noordzee. Wijting voedt zich 's nachts meer met bodem bewonende prooien, terwijl overdag voornamelijk pelagische en vrij zwemmende prooien worden gevangen.²



Wijting heeft een relatief hoge vruchtbaarheid, maar de eieren zijn relatief klein met een diameter van 1 a 1,3 millimeter. Een vrouwtje met een lengte van 30 centimeter kan wel 400.000 eieren produceren. De eieren, die ongeveer na tien dagen uitkomen, worden in veel partijen afgeworpen gedurende een periode van maximaal 14 weken. Het uitzetten vindt plaats op 20 tot 150 meter diepte, van januari tot september in het gebied tussen de Britse eilanden en de Golf van Biskaje, van januari tot lente in de Middellandse Zee, en het hele jaar door in de Zwarte Zee.²

Wijting groeit relatief langzaam na het eerste levensjaar, waarbij de vrouwtjes groter worden dan de mannetjes. De meeste wijting is seksueel volwassen als ze twee jaar oud zijn. De levensverwachting is ongeveer 10 jaar.³

VISSERIJ

De belangrijkste visbestanden voor de Nederlandse visserij in de Noordzee staan er goed voor, aldus de Internationale Raad voor Onderzoek der Zee (ICES). Zo ook de wijting: het bestand wijting bevindt zich op een gezond niveau.⁸ In 2018 bedroeg de totale aanvoer van wijting door de Nederlandse kottervloot 1,18 miljoen kilo en kwam hiermee iets lager uit dan de aanvoer in 2017: 1,25 miljoen kilo (levend gewicht).¹ Het voorlopige quotum van wijting voor 2019 (Noordzee en Het Kanaal) bedraagt 843 ton (maatse vis).⁶

Wijting wordt als bijvangst gevangen, voornamelijk bij *flyshooting*. Bij de flyshootmethode wordt met zogenaamde zegens gevist. Dit zijn rechthoekige netten met lange lijnen aan de uiteinden. Bij het beginpunt wordt het net vastgezet met een anker. Het schip vaart vanaf dat punt een halve cirkel terwijl het net wordt uitgezet. Daarna vaart het schip terug naar het met een joon (boei) gemarkeerde beginpunt en beginnen de vissers het net

binnen te halen. De flyshootvisserij is een seizoensvisserij met als belangrijkste doelsoorten rode mul, rode poon, inktvis, zeebaars, makreel, schol en schar.

HANDEL

Wijting wordt voornamelijk vers geëxporteerd naar landen als Frankrijk, Duitsland en België. Daarnaast worden er ook kleinere hoeveelheden wijting diepgevroren verhandeld, zowel heel als gefileerd. De totale exportwaarde van wijting vanuit Nederland varieerde de afgelopen jaren tussen de 1 en 1,5 miljoen euro.⁴

CONSUMPTIE

Wijting is geschikt om te bakken, stoven en roken. De filets vragen om weinig bereidingstijd vanwege het kwetsbare vlees, dat snel gaart. De lekkerste lekkerbek wordt gemaakt van wijting. Door het frituren in olie worden de graten bros.

De belangrijkste gezondheidsvoordelen van wijting zijn onder andere het voorkomen van hartaandoeningen, ontstekingsremmende werking, vermindering van vermoeidheid, verlaging van cholesterol en verbetering van de gezondheid van onder andere botten.⁵



Afbeelding: Gebakken wijting met kruidige groenten (via Visrecepten.nl)

BRONNEN

1. Agrimatie. (2019, 4 mei). Scholaanvoer in 2018 sterk afgenomen; garnalenvangsten bijna verdubbeld. Geraadpleegd op 19 juni 2019, van <https://www.agrimatie.nl/PublicatiePage.aspx?subpubID=2526&themaID=2857§orID=3534>
2. Food and Agriculture Organization of the United Nations. (z.d.). Merlangius merlangus. Geraadpleegd op 1 juli 2019, van <http://www.fao.org/fishery/species/3022/en>
3. International Council for the Exploration of the Sea (ICES). (z.d.). Whiting. Geraadpleegd op 1 juli 2019, van <http://www.ices.dk/explore-us/projects/EU-RFP/EU%20Repository/ICES%20FishMap/ICES%20FishMap%20species%20factsheet-whiting.pdf>
4. Nederlands Visbureau. (z.d.). Handelsdashboard: Handel in Noordzeevis. Geraadpleegd op 2 juli 2019, van <https://visbureau.nl/handelsdashboard>
5. Organic Facts. (23 april 2019). 9 Amazing Health Benefits Of Whiting Fish. Geraadpleegd op 1 juli 2019, van <https://www.organicfacts.net/whiting-fish.html>
6. VisNed. (z.d.). Overzicht benutting visquota 2019. Geraadpleegd op 1 juli 2019, van <https://www.visned.nl/archief/20-voor-visser/785-overzicht-benutting-visquota-2027>
7. Wikipedia. (z.d.). Wijting. Geraadpleegd op 1 juli 2019, van <https://nl.wikipedia.org/wiki/Wijting>
8. Wageningen University & Research (WUR). (29 juni 2018). Belangrijkste bestanden Nederlandse Noordzevisserij gezond, gemengd beeld bijvangstsoorten. Geraadpleegd op 1 juli 2019, van <https://www.wur.nl/nl/nieuws/Belangrijkste-bestanden-Nederlandse-Noordzevisserij-gezond-gemengd-beeld-bijvangstsoorten.htm>

MEER WETEN?

Kijk voor meer informatie over wijting op:

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

Bekijk de recepten met wijting: 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

