

GRIET

Factsheet

ALGEMEEN

Griet (*Scophthalmus rhombus*) is een relatief onbekend lid van de platvisfamilie, waar o.a. tong en schol tot behoren. De griet is het meest verwant aan de tarbot, daarom wordt griet nog wel eens met deze soortgenoot verward. Net als bij de tarbot wordt er niet gericht gevestig op deze soort, maar wordt hij gewenst bijgevangen bij de visserij op andere platvissoorten. De Nederlandse vloot haalt ongeveer 1000 ton griet per jaar uit de Noordzee.



VISSERIJ

De Nederlandse vissersvloot vangt griet in de Noordzee. Het is een nevenvangst van schol en tong, hier wordt dus niet gericht op gevestig. Griet wordt opgevestig met behulp van verschillende vangstechnieken waaronder de duurzame pulskor, Sumwing, twinrig en ook de traditionele boomkor.³ Meer informatie over deze vangstechnieken is te vinden op: www.visrecepten.nl/duurzaamheid/vangstechnieken-bodemvissen

Bestand

Tot 2013 werden voor tarbot en griet gecombineerde vangstadvisen gegeven. Vanaf 2014 zijn de wetenschappelijke vangstadvisen voor het eerst opgesplitst. ICES, de internationale organisatie voor zeeonderzoek, heeft op basis van wetenschappelijk onderzoek geconcludeerd dat de stand er heel goed voor staat, waardoor er in 2018 15% meer gevangen mag worden dan in 2017.²

BIOLOGIE

Griet is een magere platvis die gemiddeld 35-45 cm met een maximum van 75 cm groot wordt. In tegenstelling tot tarbot heeft griet (huid)schubben, is ovaal van vorm en grijsbruin van kleur met een gladde huid zonder beenknobbels. Het dieet van griet bestaat hoofdzakelijk uit vis en zandspiering. Hij kan zich enorm goed camoufleren, doordat hij zijn kleur en patroon perfect kan afstemmen op de plaatselijke zeebodem, meestal bestaande uit zand.¹

Griet vermijdt, in tegenstelling tot tarbot, brak water en is daarom zeldzaam in de Oostzee. Hij komt voor in de Atlantische Oceaan van Zuid-Noorwegen tot Marokko, in de gehele Middellandse en Zwarte Zee. De volwassen griet paait op z'n vroegst tussen maart en augustus, in de Middellandse Zee op 10-20 m diepte. De larven gaan bij een lengte van 12-25 mm over op een bodembestaan. De jonge vis blijft 1-2 jaar in de kustwateren alvorens ze zich verder over de Atlantische Oceaan en de Middellandse Zee te verspreiden.

AANVOER & HANDEL

De meeste griet wordt aangevoerd in de wintermaanden. In kleine hoeveelheden is hij echter het hele jaar door verkrijgbaar. In 2016 werd er 1147 ton griet door Nederlands gevlagde kotters aangeland op de afslagen.⁴

CONSUMPTIE

Griet(filet) kan op dezelfde manier bereid worden als (de duurdere) tarbot. Griet kun je bakken, grillen, stoven, frituren en gebruiken bij visfondues. Opvallend bij griet is dat de rugzijde meer vlees bevat dan de buikzijde. Een gefileerde griet levert dus altijd twee lichte en twee zwaardere filets op. De zwaarste filets wegen makkelijk het dubbele dan de lichtere filets. Het eten van griet is erg gezond want naast dat het een magere vissoort is, bevat deze ook veel eiwitten, vitaminen en mineralen.⁵

REFERENTIES

1. [https://nl.wikipedia.org/wiki/Griet_\(straalvinnige\)](https://nl.wikipedia.org/wiki/Griet_(straalvinnige)). Geraadplaagd op 17-11-2017.
2. ICES via <http://visned.nl/nl/nieuws/item/id/37475/ices-studietac-voor-tarbot-en-griet-kan-flink-omhoog>. Geraadpleegd op 20-11-2017
3. <http://www.agrimatie.nl/PublicatiePage.aspx?subpubID=2526§orID=2860&themalD=2857&indicatorID%20=%202882>. Geraadpleegd op 14-11-2017.
4. Visserijnieuws. 27 januari 2017. "Topjaar voor de Nederlandse visafslagen".
5. <http://www.visinfo.be/vis/griet/>. Geraadpleegd op 17-11-2017.

Visafslagweg 1
2583 DM Den Haag
T: +31 (0)88 336 96 55
E: info@visbureau.nl
W: visbureau.nl

