

GRIET

Factsheet

ALGEMEEN

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



VISSERIJ

De Nederlandse vissersvloot vangt griet in de Noordzee. Het is een nevenvangst van schol en tong. Er wordt dus niet gericht op gevist. Griet wordt opgevisst met behulp van verschillende vangstechnieken waaronder de duurzame pulskor, Sumwing, twinrig en ook de traditionele boomkor³. 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 2017².

BIOLOGIE

Griet is een magere platvis die gemiddeld 35 tot 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 de vis 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 zand¹.

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 en in de gehele Middellandse en Zwarte Zee. De volwassen griet paait tussen maart en augustus, op 10-20 m diepte, op z'n vroegst in de Middellandse Zee. 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 zich verder over de Atlantische Oceaan en 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 afslagen⁴.

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, bevat deze veel eiwitten, vitaminen en mineralen⁵.

REFERENTIES

1. [https://nl.wikipedia.org/wiki/Griet_\(straalvinnige\)](https://nl.wikipedia.org/wiki/Griet_(straalvinnige)) geraadpleegd 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&themaID=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.

MEER WETEN?

Kijk voor meer informatie over griet op: www.visrecepten.nl/over-vis/vissoorten/griet.

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

