Nederlands Visbureau

Knipselkrant Start Haringseizoen 2022

De Bunschoter online 16 december 2021

Start haringseizoen 2022 bekend

de redactie • dec. 16, 2021

De startdatum van het seizoen Hollandse Nieuwe is bekend, zo meldt het Nederlands Visbureau.

Vanaf woensdag 15 juni zal de Hollandse Nieuwe, vangst 2022, weer te koop zijn. Op de dag ervoor, dinsdag 14 juni, organiseert het Nederlands Visbureau opnieuw een traditionele veiling van het eerste vaatje haring, nadat dit evenement de afgelopen twee jaren is vervangen door het aanbieden van het vaatje aan de hardwerkende IC-medewerkers respectievelijk GGD-medewerkers

Instagram De Bunschoter online 16 december 2021

debunschoteronline De startdatum van het seizoen Hollandse Nieuwe is bekend, zo meldt het Nederlands Visbureau. 🐟

Vanaf woensdag 15 juni zal de Hollandse Nieuwe, vangst 2022, weer te koop zijn.

Op de dag ervoor, dinsdag 14 juni, organiseert het Nederlands Visbureau opnieuw een traditionele veiling van het eerste vaatje haring, nadat dit evenement de afgelopen twee jaren is vervangen door het aanbieden van het vaatje aan de hardwerkende IC-medewerkers respectievelijk GGD-medewerkers

#debunschoter #debunschoteronline #haring #hollandsenieuwe #vis #bekend #visboer #ggd #traditie #tekoop #visbureau

Vismagazine 17 december online twitter 2021

Vismagazine @vismagazine · 17 dec.

De datum voor de traditionele **veiling** van het **eerste** vaatje Hollandse Nieuwe is bekend: 14 juni 2022. De opbrengst gaat naar Stichting Ambulance Wens Nederland.
#vismagazine **#haring** #hollandsenieuwe @visrecepten @StAmbulancewens
bit.ly/30zrC8s

Veiling eerste vaatje Hollandse Nieuwe gepland voor 14 juni 2022

17 DECEMBER 2021, DOOR REDACTIE VISMAGAZINE

Het Nederlands Visbureau viert 14 juni 2022 de komst van de Hollandse Nieuwe met de traditionele veiling van het eerste vaatje. De opbrengst van de veiling gaat zoals altijd naar het goede doel. Dit jaar is dit Stichting Ambulance Wens. Vanaf 15 juni is de Hollandse Nieuwe weer overal verkrijgbaar.

In deze tijden van onzekerheid is een ding zeker: de haring dient zich komend voorjaar weer volvet aan voor de vangst en verwerking. De traditionele veiling van het eerste vaatje haring luidt de start van het haringseizoen in. Afgelopen twee jaar ging deze vanwege de beperkende coronamaatregelen niet doorgaan. Met het vertrouwen dat na de winterperiode voor iedereen 'de zon weer gaat schijnen', hervat het Nederlands Visbureau de jaarlijkse traditie.

Eerste vaatje

De opbrengst van de veiling van het eerste vaatje Hollandse Nieuwe was eerder al toegezegd aan Stichting Ambulance Wens. Dit goede doel wacht noodgedwongen nog altijd op een mooie opbrengst. Schrijnend is het dat de grondlegger van deze organisatie, Kees Veldboer, niet lang geleden is overleden en dit evenement niet meer mag beleven. Kees Veldboer junior zet het werk van de stichting samen met zijn stiefmoeder Ineke met passie voort, voor wie de beoogde donatie extra waardevol is.

"Wij hopen dat de veiling voor deze goede doelenorganisatie een extra mooie opbrengst geeft die het lange wachten zal rechtvaardigen", aldus Agnes Leewis, directeur van het Nederlands Visbureau. "Stichting Ambulance Wens vervult een enorm waardevolle rol in de laatste periode van een mensenleven. Iedereen kent in zijn of haar omgeving wel iemand die wordt geconfronteerd met een situatie, waar deze stichting een welkome bijdrage kan leveren. We zijn ervan overtuigd dat een waardevolle cheque na de veiling van het eerste vaatje haring ook een laatste wens van wijlen Kees Veldboer is geweest."

Stichting Ambulance Wens

Kees Veldboer jr. van Stichting Ambulance Wens: "Met onze stichting is een groep van 270 medisch geschoolde vrijwilligers dagelijks bezig om gratis laatste wensen te vervullen van immobiele (mensen die afhankelijk zijn van ambulancevervoer) terminale patiënten met behulp van speciaal daarvoor ontwikkelde ambulances. Jaarlijks mogen we meer dan 2.000 wensen vervullen dankzij de diverse acties en losse donaties."

"Afgelopen tijd was dit iets minder, vanwege de beperkende maatregelen. Desondanks was de aard van de wens vaak nog indrukwekkender, omdat juist meer schrijdende gevallen in relatie tot COVID-19 mochten worden geholpen. Daarom zijn we enorm blij dit jaar het goede doel te mogen zijn van het Nederlands Visbureau, want met deze steun zijn wij in staat vele terminaal zieke mensen te kunnen helpen."

Hollandse Nieuwe

In 2020 verviel de gebruikelijke veiling van het eerste vaatje. Als gebaar voor alle inzet is de eerste Hollandse Nieuwe aangeboden aan vele helden van de IC-zorg, namens wie Ernst Kuipers en Diederik Gommers het eerste vaatje symbolisch in ontvangst namen in het Erasmus MC. Gedurende het intensieve vaccinatie- en testjaar 2021 ging het eerste vaatje naar de hardwerkende GGD'ers en werd in ontvangst genomen door de voorzitter van GGD/GHOR, André Rouvoet.

Nederlands Visbureau

Noordhollands Dagblad online 17 december 2021

Opbrengst eerste vaatje volgend jaar naar Stichting Ambulance Wens, organisatie hoopt op een fysieke veiling

Medewerkers van de GGD kregen dit jaar haringen van het eerste vaatje.

Deze organisatie helpt immobiele en terminale mensen met het vervullen van hun laatste wens. De opbrengsten van de twee vorige edities gingen naar organisaties die zich inzetten voor de bestrijding van het coronavirus.

Afgetrapt

Met de overhandiging van het eerste vaatje haring wordt het seizoen van de Hollandse Nieuwe afgetrapt. De grondlegger van de Stichting Ambulance Wens, Kees Veldboer, is onlangs overleden. Kees Veldboer junior zet het werk van de stichting met zijn stiefmoeder Ineke voort.

AD online 18 december 2021

▲ Dit jaar kon de traditionele veiling van het eerste vaatje Hollandse Nieuwe niet doorgaan. Het vaatje is toen geschonken aan de GGD-medewerkers. © ANP

Aankomend voorjaar weer traditionele veiling van eerste vaatje Hollandse Nieuwe

In juni 2022 zal de traditionele veiling van het eerste vaatje haring het seizoen van de Hollandse Nieuwe inluiden. Vanwege het coronavirus was de traditie tijdelijk verbroken, maar na twee jaar keert de viering weer terug.

Het Nederlands Visbureau organiseert de veiling op dinsdag 14 juni. De opbrengst gaat naar Stichting Ambulance Wens van Kees Veldboer, die afgelopen juli plotseling overleed. Sinds oktober is zijn zoon Kees Veldboer jr. de nieuwe voorzitter van de organisatie, die dagelijks de laatste wensen vervult van immobiele en terminale patiënten.

> **We zijn ervan overtuigd dat een waardevolle cheque na de veiling ook een laatste wens van wijlen Kees Veldboer is geweest**
>
> - Agnes Leewis, Directeur van het Nederlands Visbureau

Het plotselinge overlijden van Veldboer maakt de donatie van het Nederlands Visbureau extra waardevol. ,,Wij hopen dat de veiling voor deze goededoelenorganisatie een extra mooie opbrengst geeft die het lange wachten zal rechtvaardigen", vertelt directeur Agnes Leewis. ,,We zijn ervan overtuigd dat een waardevolle cheque na de veiling van het eerste vaatje haring ook een laatste wens van wijlen Kees Veldboer is geweest."

Hoewel de traditionele veiling in 2020 niet door kon gaan, is het eerste vaatje haring in dat jaar aangeboden aan de ic-verpleegkundigen. In 2021 heeft de GGD/GHOR-voorzitter het vaatje geschonken aan de GGD-medewerkers.

Nederlands Visbureau

Schev.nl online, 22 december 2021

START HARINGSEIZOEN

Het haringseizoen start officieel op

woensdag 15 juni 2022

Jaarlijks wordt zo'n 25.000 ton (25 miljoen kilo) haring gebruikt voor de verwerking tot maatje. Dat zijn **180 miljoen haringen**. Daarvan worden er 76 miljoen in Nederland gegeten. Belgen eten jaarlijks 14 miljoen haringen. Maar liefst 90 miljoen stuks per jaar vinden hun weg naar Duitsland, waar de haring als Holländischer Matjes zeer populair is. (Bron AD)

Een echte Hagenaar kiest voor een klein zacht harinkie dat puur en ondersteboven in de *huig* glijdt! (dus niet in plakjes, geen uitjes of augurkjes)

Nederlands Visbureau

FishTrend , week 11 – 2022 (vakblad)

Op 14 juni opnieuw veiling eerste vaatje Hollandse Nieuwe

Het Nederlands Visbureau organiseert op dinsdag 14 juni de viering van de komst van de Hollandse Nieuwe, vangst 2022. Na het verbreken van de jarenlange traditie gedurende de afgelopen twee jaar wordt op deze datum weer een traditionele veiling van het eerste vaatje haring georganiseerd. De opbrengst van de veiling wordt geschonken aan de Stichting Ambulance Wens. Daags erna, woensdag 15 juni, is de Hollandse Nieuwe weer overal te koop.

In deze tijden van onzekerheid is een ding zeker: de haring zal zich komend voorjaar weer volvet aandienen voor de vangst en verwerking. De traditionele veiling van het eerste vaatje haring, waarmee het seizoen van de 'Hollandse Nieuwe' wordt ingeluid, is afgelopen twee jaar onverhoopt vervallen vanwege de beperkende coronamaatregelen. Met het vertrouwen dat na de winterperiode voor iedereen 'de zon weer gaat schijnen', wordt de jaarlijkse traditie hervat.

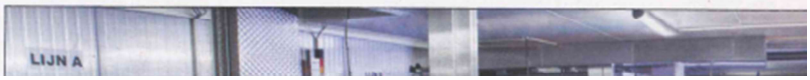
STICHTING AMBULANCEWENS

De opbrengst van de veiling van het eerste vaatje Hollandse Nieuwe was eerder reeds toegezegd aan het goede doel, Stichting Ambulance Wens en wacht noodgedwongen nog altijd op een mooie opbrengst. Schrijnend is het dat de grondlegger van deze organisatie, Kees Veldboer, niet lang geleden is overleden en dit evenement niet meer mag beleven. Kees Veldboer junior zet het werk van de stichting samen met zijn stiefmoeder Ineke met passie voort, voor wie de beoogde donatie extra waardevol is. 'Wij hopen dat de veiling voor deze goede doelenorganisatie een extra mooie opbrengst geeft die het lange wachten zal rechtvaardigen', aldus Agnes Leewis, directeur van het Nederlands Visbureau. 'Stichting Ambulance Wens vervult een enorm waardevolle rol in de laatste periode van een mensenleven. Iedereen kent in zijn of haar omgeving wel iemand die wordt geconfronteerd met een situatie, waar deze stichting een welkome bijdrage kan leveren. We zijn ervan overtuigd dat een waardevolle cheque na de veiling van het eerste vaatje haring ook een laatste wens van wijlen Kees Veldboer is geweest.'

SPECIALE AMBULANCES

Kees Veldboer jr. van Stichting Ambulance Wens licht toe: 'Met onze stichting is een groep van 270 medisch geschoolde vrijwilligers dagelijks bezig om gratis laatste wensen te vervullen van immobiele (mensen die afhankelijk zijn van ambulancevervoer) terminale patiënten met behulp van speciaal daarvoor ontwikkelde ambulances. Jaarlijks mogen we meer dan 2.000 wensen vervullen dankzij de diverse acties en losse donaties. Afgelopen tijd was dit iets minder, vanwege de beperkende maatregelen. Desondanks was de aard van de wens vaak nog indrukwekkender, omdat juist meer schrijdende gevallen in relatie tot COVID-19 mochten worden geholpen. Daarom zijn we enorm blij dit jaar het goede doel te mogen zijn van het Nederlands Visbureau, want met deze steun zijn wij in staat vele terminaal zieke mensen te kunnen helpen.'

In 2020 is de gebruikelijke veiling van het eerste vaatje vervallen. Als gebaar voor alle inzet is de eerste Hollandse Nieuwe aangeboden aan vele helden van de IC-zorg, namens wie Ernst Kuipers en Diederik Gommers het eerste vaatje symbolisch in ontvangst namen in het Erasmus MC. Gedurende het intensieve vaccinatie- en testjaar 2021 is het eerste vaatje aangeboden aan de hardwerkende GGD'ers en in ontvangst genomen door de voorzitter van GGD/GHOR, André Rouvoet.



100% Media & Partner Nieuwsbrief, 24 mei 2022

Ga jij er dit jaar vandoor met het Eerste Vaatje Hollandse Nieuwe 2022!?
Op dinsdagmiddag 14 juni vindt de start van het Hollandse Nieuwe seizoen weer plaats in de Visafslag Scheveningen. Een veelgehoorde misvatting is dat een koper van het eerste vaatje hiervoor tienduizenden euro's neertelt. Met een grote groep bieders wordt geboden op het eerste vaatje haring volgens het Amerikaanse biedsysteem om gezamenlijk (!) een mooi bedrag bijeen te brengen voor een goed doel. Je kunt al meebieden met een bedrag vanaf € 250. De opbrengst gaat dit jaar naar Stichting Ambulance Wens. Na tweemaal gedwongen opschorten reden te meer om te streven naar een mooie opbrengst voor dit mooie doel. Wil je hieraan ook een bijdrage leveren? Je bent van harte welkom bij de veiling! Meer informatie en aanmelden kan via deze link. Voor eventuele vragen kun je contact opnemen met Agnes Leewis via a.leewis@visbureau.nl

Nederlands Visbureau

IJmuidense Courant (en HDC Media), 25 mei 2022

De Hollandse Nieuwe is in aantocht. ARCHIEFFOTO HIELCO KUIPERS

Hollandse Nieuwe aan de maat en vet

Pieter van Hove

Kalvag/IJmuiden ■ De Nederlandse haringinkopers kunnen weer aan de bak. In het Noorse Kalvag is dinsdagmiddag het eerste haringschip de haven binnengekomen.

De lading wordt zo snel mogelijk verwerkt tot de Hollandse Nieuwe. Gerbrand Voerman, directeur van Dulk Haasnoot Seafood (een dochter van het IJmuidense Cornelis Vrolijk) en voorzitter van de Haringgroothandelsvereniging spreekt van een 'vroeg volgroeide' haring met hoge vetpercentages. „De natuur loopt voor", zegt hij.

De komende weken worden in Noorwegen en Denemarken de nieuwe haring aan wal gebracht en vervolgens gekaakt en gepekeld. Volgens Voerman een heel secuur werkje. „De methode verschilt per vangst. Bij de verwerkers bestaat er genoeg kennis en ervaring voor de juiste verwerking."

> „Dit is een droomstart

„Dit is een droomstart", zo omschrijft haringinkoper Guido van de Maaden vanuit Kalvag de maatjesharing. „De haring is al heel vet voor het jaar." De eerste vrachtwagens met de Hollandse Nieuwe rijden binnen enkele dagen naar de Nederlandse groothandel. Daar worden de ingevroren partijen opgeslagen tot het begin van het nieuwe haringseizoen.

De aftrap is 14 juni met de veiling van het eerste vaatje in Scheveningen. De opbrengst gaat naar de Stichting Ambulance Wens. Deze organisatie helpt immobiele en terminale mensen met het vervullen van hun laatste wens. Een dag later is de haring overal te koop.

AD Premium artikel - Column Sjaak Bral, 25 mei 2022

▲ Sjaak bral © Frank Jansen

De haring is niet alleen moddervet, maar ook veel te vroeg

COLUMN Haringliefhebbers kunnen hun hart en vooral hun maag ophalen: de haring is dit jaar moddervet. Volgens kenners is het 'de beste haring in 40 jaar'. Dat belooft wat!

Sjaak Bral 25-05-22, 06:15

De haring wordt momenteel in Scandinavië gekaakt en gepekeld. Op 17 en 18 juni kunnen we de obesitasharing proeven tijdens Vlaggetjesdag. De haring (nu al 'Brulsharing' genoemd) is niet alleen vet, maar ook veel te vroeg. Hoe kan-ie dan zo vet zijn? De zon speelt hierin een rol. De opwarming van de aarde, u zegt het. Als het zo doorgaat zullen we in 2050 de nieuwe haring al op eerste kerstdag kunnen eten. Probleem is wel dat er steeds meer zeedieren zijn die de haring als lekkernij zien en daarmee onze directe concurrent zijn. Daar moeten we iets aan doen.

In het volle besef dat dierenwelzijn belangrijk is en dat alle beesten een plekje in de voedselketen hebben, durf ik wel te stellen dat wij bovenaan staan. Dat geeft ons een unieke positie. Het leven aan de top is eenzaam, zegt men, en dat klopt. Maar het eten is er wel veel beter. Zoals haring. Helaas zijn er velen die onze haringconcurrenten beschermen en het dierenrijk willen beschermen als ware het mensen. Dit nu is een aperte onjuistheid.

> **Er zijn zat redenen om zeehonden te haten. Ze hebben een snor, ze stinken én: ze eten onze haring op**

Je moet dieren niet behandelen alsof het mensen zijn. Zelf ben ik op Facebook moderator van de club 'Weg met de zeehond'. Er zijn zat redenen om zeehonden te haten. Ze kijken onbetrouwbaar uit hun ogen. Ze hebben een snor, ze stinken én: ze vreten onze haring op. Door hun lichaamswarmte verwarmt de zee, wat aanzienlijk bijdraagt aan het smelten van de poolkappen. Hiermee is een directe link gelegd tussen die stinkbeesten en de wereldwijde klimaatcrisis: het komt allemaal door de zeehondenpopulatie. We hebben al 3000 leden in onze Facebookgroep. Wie lid wordt krijgt als welkomstbonus een plastic knuppeltje opgestuurd. Oefening baart kunst.

Wij zijn een actieve groep: zo organiseren we acties op de stranden van Nederland. We maken lange wandelingen langs de kust, met sterke drank, lekker eten en échte knuppels. 'Op de Nederlandse stranden zijn toch nauwelijks zeehonden?' hoor ik u denken. Dat klopt: onze acties hebben succes. Des te groter is de vreugde als we er eentje aantreffen. Meestal op Texel, waar nog hele koloniën van dit addergebroed te vinden zijn. Wreed? Welnee. 't Is de natuur. Ik zeg: eigen haring eerst.

Nederlands Visbureau

VISmagazine – 1 juni 2022

Vroege vette haring voor Nederlandse markt

12:51, DOOR WILLEM M. DEN HEIJER

De Noorse trawler H-24-AV 'Manon' voerde dinsdag 1 juni twee ladingen met maatjesharing in Skagen aan (foto: W.M. den Heijer)

Niemand had dit kunnen voorzien, maar reeds half mei kwamen er signalen vanuit Noorwegen dat er door Noorse trawlers maatjesharing was gevangen met een vetpercentage van ongeveer 17 procent.

Het was nog net geen paniek, maar de inkopers van de Nederlandse haringgroothandel vlogen ijlings naar de locaties waar de maatjes elk jaar aangeland en verwerkt worden: Egersund, Kalvåg, Florø en het Deense Skagen. Immers bij voldoende voedsel kan de haring in korte tijd zomaar het ideale vetpercentage van 19 tot 21 procent bereiken. Daarna wordt ie steeds vetter en is ie niet meer geschikt om als maatje verkocht te worden. Het is dus vrijwel zeker dat als op Scheveningen Vlaggetjesdag gevierd wordt het haringseizoen in Noorwegen en Denemarken voorbij is. Ook al omdat de trawlers hun quotum dan opgevist hebben. Maatjes worden vooral aangeland door Noorse trawlers en een enkele Zweedse trawler.

Nederlands Visbureau

Eerste ladingen maatjesharing

Uitstekende kwaliteit maatjesharing van de GG-64 'Astrid-Marie' (foto: W.M. den Heijer).

Intussen staan de eerste ladingen met diepgevroren maatjesharing al klaar om ons land binnen te komen. De week voor de veiling van het eerste vaatje zal het dus druk zijn in Spakenburg, IJmuiden, Katwijk en Scheveningen. Op dinsdagochtend vroeg loste de Zweedse trawler GG-64 'Astrid-Marie' in Skagen de eerste lading maatjes voor de fabriek van Werner Larsson. Fish Partners uit Spakenburg, Leo Hoek uit Katwijk en Plugge uit Scheveningen zijn er maar wat blij mee. Aan boord van de GG-64 had de bemanning monsters klaargelegd zodat de inkopers van de drie bovengenoemde bedrijven konden proeven. Bij Scandic Pelagic, in datzelfde Skagen, was dinsdag haring aangevoerd door de Noorse trawler 'Manon'. Haasnoot Pelagic uit IJmuiden, Koelewijn uit Spakenburg en Dulk Haasnoot Seafood uit Scheveningen maken gebruik van de fabriek van Scandic Pelagic.

Nederlands Visbureau

TV West nieuws – 4 juni 2022

west online tv radio

Nieuws Sport Team West Weer Dossiers Evenementen

'Haring elk jaar dikker en vetter? Wat een kletsverhaal!': zo zit het echt

4 juni, 14:00 • 7 minuten leestijd

Wordt de haring nou elk jaar dikker of niet? | Fotobewerking: Omroep West

DEN HAAG - Twee weken geleden schreven we een artikel dat de haring dit jaar extreem vet en goed zou zijn. Nou, dat hebben we geweten. Onze Facebookpagina ontplofte bijna. Volgens veel mensen onzin en marketingprietpraat. Ook beweren sommigen dat er haring van een jaar oud wordt verkocht en dat de prijzen dit jaar enorm zullen stijgen. En komt die veelbesproken haringtest van het AD nou ooit nog terug? Wij zetten alles op een rij.

Er is waarschijnlijk geen visje dat zo de tongen losmaakt als de Hollandse Nieuwe. Meer dan 1600 reacties kwamen er alleen al op Facebook binnen, na ons artikel. 'Applaus voor de marketeers van de visbranche. Echt knap, al zestig jaar elk jaar lekkerder of iets dergelijks', reageert Robbert Willems. 'Dat lees ik al 50 jaar', schrijft Victor Meijer. 'Elk jaar kletsverhaal dat 'ie vetter en malser is dan het vorige jaar', voegt Tony Jansen er aan toe.

Wat was er gebeurd? Directeur Gerbrand Voerman van Dulk Haasnoot Seafood op Scheveningen vertelde ons dat de haring dit jaar eerder volgroeid is dan anders. 'Dit jaar zijn ze ook heel erg vet en goed.' Haringverwerker Umut Tagi van viswerker Atlantic, ook op Scheveningen, toonde zich zelfs nog enthousiaster. 'Ik doe dit al veertig jaar en dit is pas de tweede keer dat ze zo uitzonderlijk goed en lekker zijn', liet hij optekenen.

Verschil tussen oude en nieuwe haring niet te proeven?

Daar duiken we dus even wat verder in. 'Natuurlijk, het is allemaal marketingruis', zegt voedingsmiddelentechnoloog IJsbrand Velzeboer. De schrijver van het boek *Leugens op mijn bord* neemt geen blad voor de mond. 'Toch geloof ik het dit jaar wel', nuanceert hij. 'Het is een van de zegeningen van de opwarming van de aarde, dat de haring nu sneller vet is.'

Haring happen tijdens Vlaggetjesdag
© Richard Mulder

Door de zachte winter en het warme voorjaar, groeit de haring volgens Velzeboer razendsnel. Maar hij betwijfelt of we het verschil echt zullen proeven. 'Ze kunnen al veertig jaar lang die haring zo goed bewaren, dat hij net zo uitstekend smaakt als vers. Alleen trekt bij bewaren het zout er iets meer in. Slechte haring wordt in Nederland niet meer verkocht.'

Jaarlijkse hype rondom Hollandse Nieuwe

Elk jaar dikker en vetter, dat kan volgens Velzeboer helemaal niet. 'Nee, het wisselt heel sterk. Het heeft echt met het klimaat maken. De haring moet ook steeds noordelijker gevangen worden, door de opwarming van de aarde. In de Zuiderzee vangen, zoals vroeger, dat kan niet meer. Vissen zijn heel warmtegevoelig, daarom kijken vissers ook altijd naar de watertemperatuur en naar de stroming.'

Gerrit van Bruggen is marketingprofessor aan de Erasmus Universiteit in Rotterdam. Hoe kijkt hij aan tegen de jaarlijkse hype rondom de Hollandse Nieuwe? 'Ze slagen er in elk geval goed in er veel aandacht voor te creëren', zegt hij. 'Mensen vinden dit echt wel interessant. Maar als er ieder jaar wordt geroepen dat hij vetter en beter is, dan is er wel een punt. Want dan wordt het ongeloofwaardig.'

'Hollandse nieuwe móét ook vet zijn'

Volgens Van Bruggen wordt het tijd eens na te denken over een vernieuwende boodschap. 'Besteed eens aandacht aan andere dimensies. Dat haring gezond is, bijvoorbeeld. En als je roept dat hij vetter of beter is, dan moet dat wel ergens op gebaseerd zijn. Je moet niet met loze claims aankomen zetten. En leg vooral uit wat het betekent voor de mensen. Die denken dat vette vis beter smaakt of gezonder is, dus laat ze dan vooral die link leggen.'

Nederlands Visbureau

Vlaggetjesdag 2018
© Richard Mulder

Tijd om even te bellen met Agnes Leewis, directeur van het Nederlands Visbureau. 'Het is logisch dat wij elk jaar zo op dat vet hameren, want een goede Hollandse Nieuwe móét ook vet zijn', klinkt het vol overtuiging. Maar klopt het dat hij elk jaar als beter wordt neergezet? 'Nou, in jullie artikel werd vooral benadrukt dat de haring dit jaar nog nooit eerder zo vroeg in het voorjaar het juiste vetpercentage had om verwerkt te worden. Dat is wat anders.'

Niet alle haring is geschikt als Hollandse Nieuwe

Maar er wordt dus inderdaad elk jaar geroepen dat hij 'lekker vet' is. Leewis: 'Dat is juist het hele verhaal achter de Hollandse Nieuwe. Er wordt het hele jaar door op haring gevist, maar alleen de volvette maatjesharing die tussen ruwweg mei en augustus wordt gevangen is geschikt voor Hollandse Nieuwe.' Die moet een minimaal vetpercentage van 16 hebben.

'En dat kan in de loop van de weken oplopen tot 25. En daarna is de buit binnen, dan houdt het ook op.' Wel is het Nederlandse Visbureau blij met zoveel reacties. 'Toch fijn dat het de mensen bezighoudt, dat dit stukje Nederlandse cultuur zoveel aandacht krijgt. Dat zouden de mensen achter de asperges of de Beaujolais ook wel leuk vinden.'

Eten we nou wel of geen oude haring?

Genoeg over marketing. Nog even iets anders: oude haring. Hoe zit dat nou? Jan Schaap op Facebook over dikkere en vettere haring: 'Dat beaamt straks half Nederland. Terwijl 80 procent gewoon ingevroren haring uit 2021 heeft gegeten. Oh wat is hij lekker dit jaar.' Tom Meus schrijft: 'Zeker weer de lekkerste ooit, die beesten doen goed hun best. Of krijg je die van vorig jaar om de oude voorraad op te maken?'

Daar is geen sprake van, zegt Leewis resoluut. 'Welnee, wat je nu koopt is de vangst van 2021. Maar vanaf 15 juni is het echt de vangst van 2022. Dus niet pas na Vlaggetjesdag hè, maar de dag na de veiling van het eerste vaatje. Dat is dus op 15 juni, dat gaat vaak fout bij journalisten, dus schrijf je dat even goed op?', klinkt het gedecideerd. Vooruit dan maar. Maar... hoe zit het nou met dat invriezen?

Waar blijft de oude haring?

'Dat is nou eenmaal verplicht, dat geldt voor elke Hollandse Nieuwe. Maar je krijgt echt absoluut de nieuwe haring. Of je moet echt een heel slechte visspecialist hebben.' En waar blijft die oude voorraad dan? 'Die verdwijnt in de salades.'

Lees ook:

- **Genaaid met ouwe haring als Hollands Nieuwe? Zo voorkom je dat!** >

Dan nog een ander heikel punt. De prijs. Veel mensen denken dat vanwege de stijgende voedselprijzen de haring dit jaar ook duur wordt, of zelfs onbetaalbaar. Dus toch nog maar even bellen met haringinkoper Gerbrand Voerman. 'Er zijn veel factoren die van invloed zijn op de prijs voor de consument', zegt hij.

Wat kost haring dit jaar?

'Het aanvoerseizoen is vroeg begonnen, maar het is nog in volle gang. Dus op dit vlak kan nog van alles gebeuren. Ik kan er nu niets zinnigs over zeggen.' Dat wordt dus even afwachten. Maar je kunt er natuurlijk op rekenen dat wanneer alles duurder wordt, dat ook geldt voor de haring.

Nederlands Visbureau

Simonis aan de haven
© Simonis Den Haag Scheveningen

En dan nog die kwaliteit. Dennis Simonis van de gelijknamige viszaak beweerde dat de haring er niet beter op geworden is, sinds het AD is gestopt met de jaarlijkse haringtest. Hoofdredacteur Rennie Rijpma vindt dat wel een compliment. 'Zeker. Dat is ook iets waar we ons bij de start bewust van waren', zegt ze tegen Omroep West.

Komt de AD Haringtest ooit terug?

'Maar het werd te ingewikkeld. Het kostte enorm veel tijd en inzet. En al die tijd kunnen onze mensen niet besteden aan hun journalistieke werk.' Ze noemt het jammer dat de test niet meer bestaat. 'Misschien kan de sector het zelf gaan doen. Of een klachtenloket openen, misschien komt dat ook de kwaliteit ten goede.'

Lees ook:

- **Haags fenomeen Kapitein Jack bestaat vijftien jaar: 'Soms meer een buurthuis dan een viszaak'** >

Op de vraag of de test ooit terugkeert, reageert Rijpma resoluut. 'Ik zou het wel leuk vinden als we wat meer aandacht besteden aan de haring, maar zo'n hele test opzetten? Nee, dat zou ik nu als nieuwsmerk niet meer doen.' Daar ligt dus een schone taak voor een andere partij.

Misschien iets voor de Consumentenbond

De Consumentenbond misschien? Daar lijkt het niet op, zegt woordvoerder Babs van der Staak. 'Een haringtest? Niet dat ik weet. Volgens mij hebben wij zoiets niet op het programma staan.'

Voorlopig lijkt er dus maar één ding op te zitten: zelf testen. Dat kan dus meteen op 15 juni. Waarvan akte.

Nu.nl, 9 juni 2022

https://www.nu.nl/eten-en-drinken/6205524/haring-is-al-lekker-vet-maar-wel-duurder-dan-vorig-jaar.html

09 jun 2022 om 21:35 | Update: 2 uur geleden

Lees 121 reacties

Vanaf woensdag krijgen viswinkels het razend druk. De Hollandse Nieuwe vliegt dan weer over de toonbank. De handel ziet de goede haring als een cadeautje. Het vetpercentage is zeer hoog en de haring smaakt daardoor heel romig. De prijs zal wel wat hoger uitpakken, zo is de verwachting.

Door: Ellen Den Hollander

"Dit is prachtig", zegt Adriaan van Moort met een grote lach. De voorzitter van de Vereniging Nederlandse Visspecialisten, die meer dan vijfhonderd viswinkels vertegenwoordigt, snijdt in het Noorse Kalvag wat haring aan om de kwaliteit van dit jaar te beoordelen. "En goed vet, zo rond de 22 procent."

Het hoge vetpercentage draagt bij aan de smaak: hoe vetter de haring, hoe voller en romiger de smaak. "En het maakt fijn schoon. Kijk, het vet zit tussen het vlees en de huid. De huid laat makkelijk los bij het fileren."

Nederlands Visbureau

Het is deze weken aanpoten voor iedereen die in de vaderlandse haring werkt. Dat is duidelijk te merken in Noorwegen. Scandinavische vissers zijn sinds eind mei haringen aan het vangen voor de Hollandse Nieuwe. Want onze haring wordt weliswaar in de Noordzee gevist, maar komt in Scandinavië aan land.

Eerst Hollandse Nieuwe, dan maatje

De Deense en Noorse visfabrieken werken op volle toeren om de haringen te verwerken, waardoor de vishandel vanaf woensdag 15 juni een topomzet kan draaien. "Haring zit in de top voor de viswinkels als het gaat om omzet", weet Van Moort. "Na de gebakken vis en zalm staat haring op nummer 3."

"Na juli is de haring niet meer geschikt om er Hollandse Nieuwe van te maken."

Adriaan van Moort, voorzitter van de VNV

Haring is wel een buitenbeentje in de top: hij mag tot 1 september de naam Hollandse Nieuwe dragen, daarna heet hij 'maatje'. De piek van de verkoop ligt in de zomer. "De haring voor het hele jaar moet in vier à vijf weken worden gevangen. In deze periode is het vetpercentage goed voor de Hollandse Nieuwe", legt Guido van der Maaden uit. Hij is inkoopmanager en productieleider van Cornelis Vrolijk Seafood uit IJmuiden.

De Noorse fabriek in Kalvag wordt dezer dagen tijdelijk 'overgenomen' door de Nederlanders. "Na juli gaat het vetpercentage naar beneden. De haring verliest dan veel vet en dan krijgt hij een vastere structuur", zegt Van Moort van de VNV. "Dan is hij niet meer geschikt om Hollandse Nieuwe van te maken, maar je kunt er goed rolmops van maken bijvoorbeeld."

Guido van der Maaden, inkoopmanager Cornelis Vrolijk Seafood in de visfabriek in Kalvag.

Dure haring door dure emmers

We eten dit jaar in totaal tussen de 35 en 40 miljoen haringen. In de winkel zal hij duurder zijn dan vorig jaar. Ook in de visindustrie zijn de prijzen gestegen: het transport is duurder door de gestegen energiekosten, de personeelskosten zijn hoger, net als de verpakking. Ruud van der Zwan, eveneens als inkoopmanager voor Cornelis Vrolijk Seafood tijdelijk neergestreken in Noorwegen, geeft een voorbeeld. "Neem de kunststof emmer. Die kostten vorig jaar 0,90 euro, nu 1,25 euro."

De kosten zijn tussen de 15 en 20 procent hoger dan vorig jaar, schat Ton van der Plas, mede-eigenaar van het internationaal opererende visbedrijf Parlevliet & Van der Plas uit Katwijk. Ook dit bedrijf is naar Noorwegen afgereisd om een kijkje bij de collega's te nemen. "Wat het voor de prijs in de winkel betekent, weten we niet precies", vult Van der Maaden aan. "Het hangt ervan af hoeveel van die stijging de detailhandel doorberekent aan de klanten."

Nederlands Visbureau

Adriaan van Moort, voorzitter van de branchevereniging visdetailhandel in Kalvag in Noorwegen.

Haring snijden is een ambacht

De loonkosten spelen ook een rol bij de duurdere haring. Personeel is duur. Dat speelt in Noorwegen maar ook in Nederland. Zie maar eens mensen te vinden die goed haring kunnen snijden. Het kost tijd om dat ambacht te leren, zegt Umut Tagi, mededirecteur van groothandel Atlantic in Scheveningen. "Het vereist vakkennis om te kunnen snijden."

De nieuwe generatie vindt het zwaar werk. "Dat betekent dat haringfans vaker een machinaal schoongemaakte haring zullen aantreffen, niet alleen in de supermarkt, maar ook bij veel viswinkels. "We leiden jarenlang mensen op. We detacheren hen bij de detailhandel, maar op dit moment kunnen we de vraag niet aan", zegt Tagi over de voorgesneden haring.

Tot groot verdriet van de vakman. "Mijn hart bloedt als ik dat hoor", zegt Kees Koning, eigenaar van Vishandel Koning in het Zuid-Hollandse Rijswijk. Hij won meermaals de AD Haringtest en snijdt zelf, samen met iemand van Atlantic. "Maar ik snap het wel, het aantal mensen dat het ambacht in de vingers heeft wordt steeds kleiner. Maar vanaf 15 juni sta ik aan één stuk door te snijden."

Nederlands Visbureau

Hollandse Nieuwe, wat is dat?

- Nederlanders eten niet als enigen haring. Van de circa 180 miljoen haringen die jaarlijks uit de zee komen, gaat de helft naar Duitsland (90 miljoen). Duitsers eten ook graag haring, maar dan wel heel andere: ingemaakt of met een sausje. Van de andere helft gaat driekwart naar Nederland (67,5 miljoen) en een kwart naar andere landen zoals België (22,5 miljoen). Ook Noren, Denen en Zweden laten zich een ingemaakte haring graag smaken. Met kerst eten ze die traditioneel met kruiden, waaronder kardemom.
- Hollandse Nieuwe wordt in de Noordzee gevangen en komt in Denemarken en Noorwegen aan land. De naam van deze haring slaat daarom op iets anders. Je kunt een haring alleen Hollandse Nieuwe noemen als ze vet genoeg is: vanaf zo'n 16 procent tellen ze mee. In het voorjaar eten de haringen zich vol met plankton en bouwen ze in een mum van tijd een enorme vetvoorraad op. Die kan wel oplopen tot 25 procent van de vis. Daarna - in juli, augustus - gebruiken ze dat vet voor hom en kuit. Dan neemt het vetpercentage af.

Nederlands Visbureau

Visserijnieuws, 3 juni 2022

Natuur loopt weken voor

Vliegende start haringseizoen

SCHEVENINGEN/KATWIJK – Het maatjesharingseizoen beleeft een vliegende start. De kwaliteit is nu al zoals die normaal halverwege het seizoen is.

★ *Maatjesharing in het Deense Skagen, al vroeg van uitstekende kwaliteit.*

Dat er al half mei al haring rondzwom die perfect was om te verwerken tot Hollandse Nieuwe kwam voor het Nederlandse haringgilde min of meer als een verrassing. In allerijl werd vorige week de verwerking opgestart en opgeschaald in Noorwegen, Denemarken en Schotland en ook in Katwijk. Er staat al genoeg tot maatjes verwerkte haring klaar om bij de handelaren in Nederland afgeleverd te worden.

Voorzitter Gerbrand Voerman van de Nederland Haringgroothandelsvereniging heeft ze al geproefd en kan niet anders dan enthousiast zijn over de kwaliteit: „De haring is perfect om te verwerken en van een kwaliteit die we normaal gesproken pas in het midden van het seizoen tegenkomen."

De natuur loopt dus weken voor. De magen van de haring zitten ook vol voer ('meet'), dat blijkbaar goed voorhanden is (geweest). De visgronden liggen iets zuidelijker dan normaal. Het zorgt volgens Voerman allemaal voor een geheel ander seizoen dan normaal.

Bij Haringhandel A. Hoek In Katwijk arriveerde in de nacht van dinsdag op woensdag 100 ton verse haring vanuit Denemarken om verwerkt te worden. Directeur Leo Hoek spreekt van 'mooie, vette handel', maar benadrukt ook dat het veel klein spul is en dat er goed gezocht moet worden naar de goede maten. Ook is de haring soms te vet om verwerkt te worden.

Voor het Deense Skagen is het een opsteker dat de haringgronden een stuk zuidelijker liggen, nog zuidelijker dan Egersund. „Twaalf uur stomen vanuit Skagen. Normaal is dat het dubbele", aldus Hoek.

Staghouwer

Slechts een klein deel van het haringquotum wordt aangewend voor de Hollandse Nieuwe. Omdat de haringvangsten in het algemeen erg goed zijn en er ook haringquotum bewaard moet worden voor het eind van het jaar begint het quotum toch te knellen. „Ook weer een nieuwe dimensie", zegt Voerman.

De consument, en ook de haringdetailhandel, zal nog even geduld moeten hebben. Op woensdag 15 juni mag de nieuwe oogst Hollands Nieuwe pas verkocht worden, daags na de veiling van het eerste vaatje.

Op zaterdag 18 juni is het Vlaggetjesdag Scheveningen. De organisatie meldt dat dit haringfeest geopend zal worden door LNV-minister Henk Staghouwer.

Nederlands Visbureau

Financieel dagblad, 10 juni 2022

LEVENSMIDDELEN

Ook in de haringhandel veroorzaakt Rusland onverwachte problemen

Vasco van der Boon 9 juni 11:46

Vanwege de peperdure diesel loont het vaak meer om verse haring te verwerken tot vismeel dan tot Hollandse Nieuwe.

De trawler RAV TR-4-O in de haven van het Noorse Kalvåg, woensdagochtend aangemeerd voor de Pelagia-fabriek. Het schip bevat 85 ton haring, maar had plek voor 2000 ton vis in het ruim. De vangst wordt in Kalvåg verwerkt tot Hollandse Nieuwe. Foto: Rene Oudshoorn

In het kort:

- Door de dure brandstof vinden vissers het nu regelmatig interessanter haring te vangen voor vismeel.
- Om haring voor menselijke consumptie te vangen moeten schepen vaker snel heen en weer varen. Dat kost meer diesel.
- Brandstofprijzen zijn gestegen door de oorlog in Oekraïne. Daardoor raakte de Nederlandse haringhandel ook twee veelbelovend groeiende afzetmarkten kwijt.

De Russische agressie heeft ook invloed op de Nederlandse haringhandel. Die zag in Rusland en Oekraïne veelbelovende nieuwe afzetmarkten. 'Het zijn de twee grootste visetende landen van Europa, waar we afgelopen vijf jaar de grootste groei zagen', vertelt Ton van der Plas, de commerciële man van Parlevliet en Van der Plas, een van Nederlands grootste haringhandelaren. 'Maar sinds de oorlog verkopen we daar geen haring meer.'

Hollandse Nieuwe

Het verlies van deze groeimarkt is spijtig, zegt de visverkoper, gezeten op een stapel houten pallets naast de Pelagia-fabriek in het Noorse kustplaatsje Kalvåg. Binnen in de hal zijn 108 medewerkers volop bezig met het kaken van de Hollandse Nieuwe, waarbij de haring van zijn kieuwen wordt ontdaan.

Vanaf woensdag is deze seizoensgebonden Nederlandse specialiteit weer te koop. Maar door de vergrijzing daalt de consumptie in Nederland al jaren. Rusland en Oekraïne als nieuwe afzetmarkten kwamen de handel dus goed uit.

Nieuwe Nederlanders blieven de semirauwe vis niet. Jongeren hebben de smaak van haring met uitjes niet leren waarderen. 'Er is ook zo veel keuze om te eten tegenwoordig', verklaart Van der Plas het tanende animo.

Stijgende brandstofprijzen

Rusland beïnvloedt de haringvisserij ook doordat sinds de inval in Oekraïne de brandstofprijzen de pan uit rijzen. Diesel is zo duur geworden, dat volgens het Reformatorisch Dagblad de helft van de Urker kotters niet meer uitvaart.

Van de ruim dertig Noorse en de enkele Deense trawler die op haring in de noordelijke Noordzee vissen, nemen sommigen door de hoge dieselprijzen een ander rigoureus besluit. Ze vangen wel haring, maar niet om daar bijvoorbeeld Hollandse Nieuwe van te laten maken. Wel om er vismeel van te fabriceren dat als visvoer kan dienen in zalmkwekerijen.

Het lijkt onlogisch om haringen tot vismeel te verwerken. Want onverwerkte haring brengt vissers €0,80 per kilo op. Vismeel slechts €0,60.

Vismeel regelmatig lucratiever

Toch kan door de dure diesel vismeel van haring nu lucratiever zijn dan consumptieharing, verklaart Van der Plas die ook bestuurder is van de Visfederatie. 'Haring voor Hollandse Nieuwe moet vers zijn', zegt Van der Plas. 'Al na een uur of tien beginnen de enzymen in de ingewanden van een haring te werken en wordt de vis minder geschikt.'

Foto: Rene Oudshoorn

Daarom varen haringtrawlers in het voorjaar, als de haring precies goed en vet genoeg is, met hun vangst zo snel mogelijk naar de zes verwerkingslocaties in Denemarken en Noorwegen, zoals hier in Kalvåg in een baai voor de besneeuwde Noorse bergruggen. Door die gedwongen snelheid varen ze vaak maar deels gevuld naar de havens. Zoals woensdagmiddag, als de Sjøbris aanmeert, met 110 ton haring, en woensdagochtend de trawler RAV TR-4-O met 85 ton haring. Schepen waar 2000 ton vis in past.

Door de dure diesel verkiezen schippers regelmatig niet halfgevuld, dure diesel verstokend, heen en weer te varen naar de visgronden, bijvoorbeeld ten noorden van Schotland. Daar vangen ze dan liever door tot hun ruim vol is. Die haring is dan niet meer vers genoeg voor menselijke consumptie, maar wel goed voor vismeel. Eén reis voor vismeel is financieel uiteindelijk voordeliger.

Haring als zalmvoer

Zonde van die kostelijke haring als zalmvoer? 'Zalm brengt veel meer op', reageert Van der Plas zakelijk. 'Vismeel is ook een product', zegt de Nederlandse productiemanager Ruud van der Zwan schouderophalend. Hij leidt vijf Nederlanders die namens de grote Nederlandse haringhandel Cornelis Vrolijk Seafood de leiding van de Pelegia-fabriek in Kalvåg twee maanden overneemt, als er Hollandse Nieuwe wordt gemaakt.

Niet alleen diesel voor de vissersschepen wordt sinds de Russische aanval op Oekraïne snel duurder. 'Deze plastic emmers kosten vorig jaar €0,90', zegt Van der Zwan, wijzend naar vaten met elk 5 kilo gekaakte en gerijpte Hollandse Nieuwe. 'Nu kosten deze emmers €1,20.' Een kostenstijging van 33% in een jaar.

Grotendeels geautomatiseerd

Het kaken, pekelen, sorteren en behandelen van de haring is hier allemaal grotendeels al geautomatiseerd. Maar het stapelen van emmers in dozen en die daarna op pallets zetten om naar de vriestunnel te gaan, gebeurt nog met de hand. Vorig jaar 40.000 emmers Hollandse Nieuwe, dit jaar 70.000 en in de nabije toekomst 100.000, kondigt Van der Zwan aan. Dan wordt het ook lonend de laatste stap te automatiseren.

Want alles wordt duurder, 'niet alleen het vervoer naar Nederland, ook de energie voor de koeling, het karton van de dozen, ook de arbeid', somt Van der Plas op, gezeten op een stapel houten pallets buiten de Pelagia-fabriek.

Gaat de Nederlandse consument dat merken aan de prijs, als de Hollandse Nieuwe volgende week in de winkel ligt? 'Mwah', aarzelt Van der Plas. 'De productiekosten zijn maar een klein deel van de verkoopprijs.' Hoe klein laat geroutineerde handelaar in het midden.

Zo'n 4% voor de visser

Er gaan gemiddeld acht maatjes van het lievelingsformaat voor de Nederlandse consument in een kilo haring. Vissers beuren €0,80 voor een kilo haring. Bij de visboer om de hoek kost die €2,50 per stuk. Dan krijgt een visser dus zo'n 4% van wat haring in de winkel opbrengt. 'De enige die geld verdient aan de haring is de visboer', lacht Van der Zwan.

Nederlands Visbureau

De Telegraaf landelijk, 13 juni 2022

MAANDAG 13 JUNI 2022

De Telegraaf

SPRAAKMAKEND DE GROOTSTE

Dionne Stax: 'First lady kan muren doorbreken' PAGINA 13

SPORTSPROOKJE IN ROSMALEN

ZON MANIJDER GETRAKTEERD OP ZOMERSE WEEK

Rapport: via vakantiepark grootschalig witwassen

KOSTENEXPLOSIE RIJK GAAT IN TEGEN AFSPRAKEN

Hoofdprijs voor externe kracht

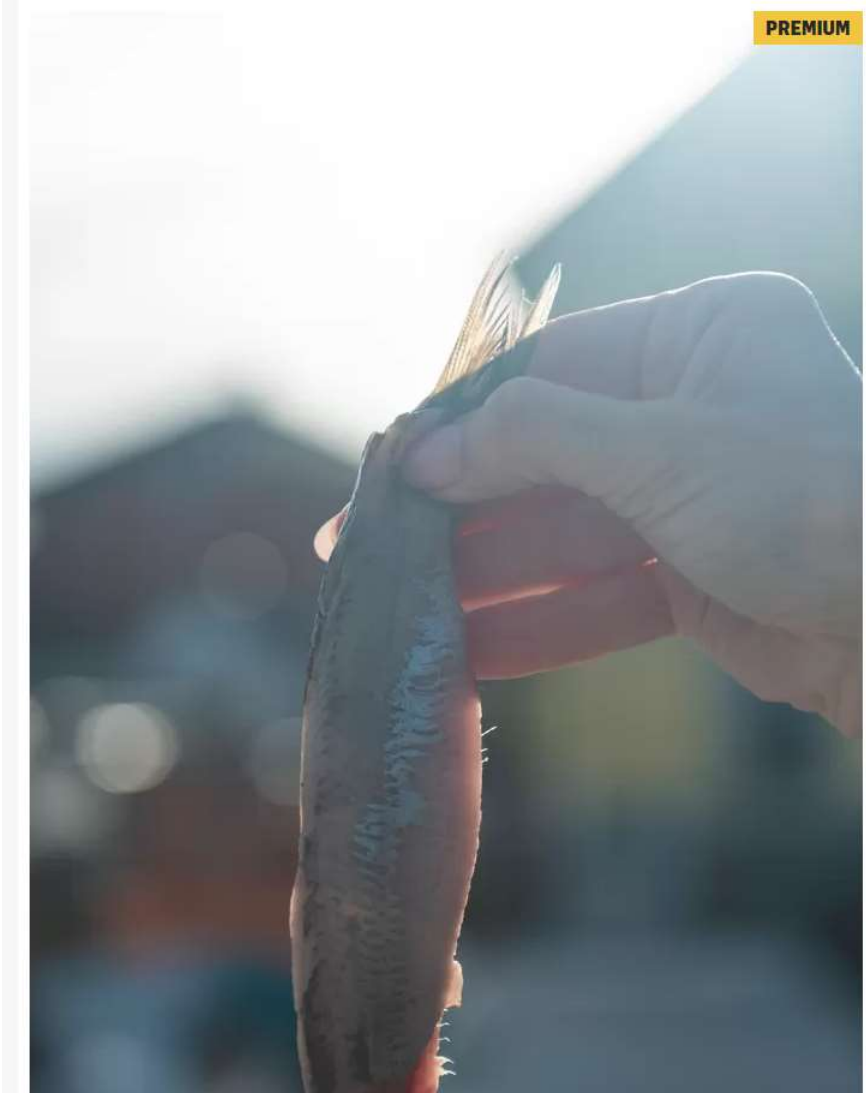
Trap na voor hunsteerk

VERSTAPPEN BEGEERT

HOLLANDSE NIEUWE

Over 2 dagen zijn ze er weer!

AD premium artikel, 13 juni 2022



Nederlands Visbureau

▲ De Hollandse Nieuwe komt nu aan land. Hij is goed vet, aldus de experts die de haringen deze week proefden in het Noorse Kalvåg. © Visbureau, Goffe Struiksma

Haring is vetter (en duurder dan vorig jaar): Hollandse Nieuwe zorgt weer voor rijen bij de viswinkels

KOKEN & ETEN **Vanaf woensdag eten we weer onze vertrouwde Hollandse Nieuwe. Lekker vet. De viswinkels verdienen goed aan de *Clupea harengus*, net als de supermarkten. Hij is wel duurder dan vorig jaar door de gestegen kosten.**

Ellen den Hollander 12-06-22, 18:00

,,Kijk, deze heeft al hom. Eigenlijk is hij dan te ver doorgerijpt." Adriaan van Moort bekijkt de haringen die zijn aangekomen in visfabriek Pelagia in het pittoreske Noorse dorp Kalvåg. De voorzitter van de Vereniging Nederlandse Visspecialisten wijst naar een grote kuip waarin haring met verschillende zoutgehaltes staat te rijpen. ,,Vette haring is heel fijn, maar we hadden dus eerder kunnen beginnen met de productie."

Nederlands Visbureau

Het is elk voorjaar alle hens aan dek in Denemarken en Noorwegen. Noorse (en enkele Deense) vissers hebben maar 4 tot 6 weken de tijd om de complete voorraad Hollandse Nieuwe voor het hele jaar binnen te slepen. Dat is altijd spannend, maar dit jaar extra aanpoten: de vis was opvallend vroeg in het seizoen goed vet (vanaf 16 procent is goed, hij is nu al rond de 22 procent). Elke schipper met geschikte haring raakt zijn lading via de online veiling (waar inkopers op een lading bieden) daardoor vlot kwijt.

De kosten van de haringvangst zijn flink gestegen. ,,De kosten gaan ieder jaar omhoog", schetst Anton van der Plas, mede-eigenaar van Parlevliet & Van der Plas, één van de grote haringinkopers, die ook naar Kalvåg in het uiterste westelijke puntje van Noorwegen is gereisd. ,,Vooral nu is energie - waar ook de koeling, het transport en de brandstof van de schepen onder vallen - een grote kostenpost."

Prijs per haring loopt op

Van der Plas schat dat de totale extra kosten op 15 tot 20 procent uitkomen. Het exacte bedrag is pas bekend als alle haring binnen is. Voor de haringfans betekent dit dat de haring duurder wordt betaald. Wat de klant betaalt hangt af van de winkel of de kraam, aldus Van der Plas. ,,Per haring is mijn inschatting dat de haringliefhebbers 10 tot 15 cent meer betalen dan afgelopen jaar."

> **We ontwikkelen recepten met nieuwe smaken om aandacht te vestigen op haring bij een jonger publiek. Je kunt haring goed verwerken in een pokébowl**
>
> - Adriaan van Moort, voorzitter VNV

Naast de hogere prijzen kampen de visgroothandel en eigenaren van viswinkels met een enorm personeelstekort. Net als in veel andere sectoren is het lastig mensen te vinden. En voor haring geldt ook nog eens dat je mensen die haring kunnen fileren met een kaarsje moet zoeken. Mede-eigenaar van Atlantic Umut Tagi, de bekende visgroothandel in Scheveningen met drie eigen winkels, ziet dat ook. ,,Normaal leidden we 20 mensen op en dan bleven er 15 over," vertelt Tagi. ,,Toen konden we de visspeciaalzaken ook helpen met het snijden in de winkel. Dat gebeurt nu nog mondjesmaat."

De tekst gaat verder onder de foto

▲ Visfabriek Pelagia in het Noorse Kalvåg. © Visbureau, Goffe Struiksma

Jonge mensen vinden haring snijden zwaar werk. Komt bij dat ambachtslieden vergrijzen, weet Kees Koning van de gelijknamige visspeciaalzaak in Rijswijk. Hij won drie keer de *AD Haringtest*. ,,Daardoor zie ik vaker dat viswinkels moeten omschakelen naar voorgesneden haring." Dat doet pijn; hij geeft de voorkeur aan handgesneden haring. ,,Met de hand kun je netter snijden en de graatjes beter verwijderen."

De voorzitter van de Vereniging Nederlandse Visspecialisten Van Moort vindt wel dat kwaliteit van de snijmachines is verbeterd. ,,Maar dat is een investering van 10.000 tot 12.000 euro. Dat is een flinke investering voor een vishandel."

De haringliefhebber vergrijst ook. Turkse en Marokkaanse jongeren lusten nog wel een harinkje, ziet Kees Koning. Het Nederlands Visbureau probeert jonge mensen te interesseren voor de typische Nederlandse vis. ,,We ontwikkelen recepten met nieuwe smaken om aandacht te vestigen op haring", legt Van Moort uit. ,,Je kunt haring goed verwerken in een pokébowl. In mijn eigen kiosken geven we er zeekraal bij. Dat heeft iets zilts en krokants. Het traditionele uitje kan overheersend zijn."

We missen als branche wel de test die het AD altijd deed. Het was een mooie competitie, waarvoor ook ik een gezonde angst had. Wie controleert nu nog de haring?

- Umut Tagi, mede-eigenaar Atlantic

Haring is lucratief

,,Haring heeft zeker toekomst", zegt mede-eigenaar van Parlevliet & Van der Plas desondanks. ,,De oudere generatie eet nog steeds veel haring." De jeugd moeten we een beetje helpen. Dat haring gezond is, kan helpen en een jonge influencer die haring hapt van de staart doet het goed op Instagram.

Voorlopig is de haringbusiness nog lucratief voor de sector. Haring staat - na gebakken vis en zalm - nummer drie in de omzettop van de visspeciaalzaak, zegt de voorzitter van de Vereniging Nederlandse Visspecialisten Van Moort. ,,De piek ligt in de eerste dagen, inclusief het eerste weekend. Ik zeg altijd tegen mijn medewerkers: 'Als je denkt: ik kan niet meer, dan duurt het nog een week'."

Daarna volgen de haringparty's. De hele zomer komen liefhebbers en toeristen langs om Hollandse Nieuwe te proeven.

Een achtste deel van alle haring verkocht via de viswinkel

De viswinkels staan in het zonnetje maar het leeuwendeel van de haring vindt de mond van de consument via de supermarkt. ,,Zo'n 12,5 procent wordt verkocht via de visspeciaalzaak, de rest via de supermarkten", aldus Ruud van der Zwan die voor Cornelis Vrolijk Seafood in Noorwegen werkt.

▲ Schip met haring komt aan in de haven van Kalvåg in Noorwegen. © visbureau, Goffe Struiksma

Umut Tagi van Atlantic is erg blij dat de haring dit jaar weer top is. ,,Gelukkig hebben we een goede maatjesharing. De natuur moet het je gunnen. We missen als branche wel de test die *het AD* altijd deed. Het was een mooie competitie, waarvoor ook ik een gezonde angst had. Wie controleert nu nog de haring?"

Nederlands Visbureau

Haring: cijfers en feiten

* In totaal is de vangst van haring **428 miljoen kilo** groot. Daarvan is **25 miljoen kilo** geschikt voor Hollandse Nieuwe.
* Gemiddeld weegt een haring zo'n **135 gram**.
* Niet alle haringfans hebben dezelfde voorkeuren: **Amsterdammers** eten graag grotere haringen (in stukjes, met zuur). **Rotterdammers** juist kleinere (de hele vis, met uitjes erbij). **Zeeuwen** happen graag een doorgerijpt exemplaar weg, terwijl **Friezen** de voorkeur geven aan een stevige bite.
* Haringvissers vangen haringen in de Noordzee. Dit jaar is dat vooral ter hoogte van het zuidelijke deel van Noorwegen.
* Vanaf de fabriek in Kalvåg legt de haring **1800 kilometer** per vrachtwagen af naar Nederland.
* Ook in Duitsland, Denemarken, Noorwegen en Zweden is haring een lekkernij. Maar alleen Nederlanders eten **Hollandse Nieuwe**: een haring met een **vetpercentage tussen de 16 en 25 procent** die zich heeft volgegeten aan plantaardige en dierlijke plankton. De haring wordt ontdaan van kieuwen en een deel van de ingewanden. De alvleesklier blijft zitten, want de enzymen zorgen voor rijping van de haring. De haring wordt gezouten en in een ton verpakt. Vervolgens vriezen producenten de haring **24 uur** in **bij min 20 graden** om de mogelijk aanwezige **haringworm** (een parasiet) te doden.

Nederlands Visbureau

AD, 14 juni 2022

▲ Nicolette van Dam poseert met de eigenaren van het eerste vaatje, de eerste haringvangst van dit jaar, na afloop van de veiling. © ANP

Hollandse Nieuwe vanaf morgen weer overal verkrijgbaar: eerste vaatje levert 113.500 euro op

Het eerste vaatje Hollandse Nieuwe is vandaag geveild voor 113.500 euro bij de Scheveningse visafslag. De opbrengst van de veiling van het eerste haringvaatje is dit jaar geschonken aan Stichting Ambulance Wens.

Redactie Den Haag 14-06-22, 17:19

Het laatste bod werd uitgebracht door de Vereniging van Nederlandse Visspecialisten (VNV), die is daarmee de eigenaar van het eerste vaatje van 2022. ,,Het is fantastisch dat het ons dit jaar gelukt is dit eerste vaatje te bemachtigen, temeer omdat onze belangenvereniging dit jaar haar 40-jarig jubileum viert; dubbel feest voor ons", zegt Adriaan van Moort, voorzitter van de VNV.

▲ Het eerste vaatje, de eerste haringvangst van dit jaar © ANP

De veiling heeft de afgelopen twee jaar niet op traditionele wijze kunnen plaatsvinden door de pandemie. In 2020 werd de haring symbolisch aangeboden aan zorgpersoneel. De haring werd toen in een aantal ziekenhuizen rondgebracht. En in 2021 werd het eerste vaatje, ook als symbool, aangeboden aan GGD'ers, die toen bezig waren met de vaccinatie van mensen tegen het coronavirus. Op meerdere GGD-locaties kregen toen medewerkers en mensen die een prik kwamen halen een haring. ,,Des te meer is deze mooie cheque voor Ambulance Wens een kwestie van 'driemaal is scheepsrecht'", laat het Nederlands Visbureau weten.

Nederlands Visbureau

AD, 14 juni 2022

▲ Nicolette van Dam poseert met de eigenaren van het eerste vaatje, de eerste haringvangst van dit jaar, na afloop van de veiling. © ANP

Spakenburgse vishandelaren supertrots op eerste vaatje Hollandse Nieuwe: 'Dit is complete ontlading'

Het eerste vaatje Hollandse Nieuwe is dinsdagmiddag op de Scheveningse visafslag verkocht aan de Vereniging van Nederlandse Visspecialisten (VNV), met een vette inbreng van de Spakenburgse Vishandelvereniging. Er werd 113.500 euro voor afgetikt: een recordbedrag.

Ruud van Diermen, voorzitter van de Spakenburgse Vishandelvereniging kan zijn geluk niet op na het binnen hengelen van het felbegeerde vaatje Hollandse Nieuwe. ,,Dit is complete ontlading. We hebben er lang aan gewerkt om dit voor elkaar te krijgen. De landelijke vereniging bestaat 40 jaar en dat wilden we vieren", zegt Ruud van Diermen van de Spakenburgse Vishandelvereniging. ,,De visspecialist heeft een bijzondere plek. Anders dan bij groente en vlees, dat veelal in de supermarkt wordt verkocht, wordt meer dan 50 procent van de vis door visspeciaalzaken verkocht. Mag best eens voor het voetlicht komen."

Met 120 van de 500 ondernemers hebben de Spakenburgse vishandelaren een grote inbreng in de branche. Morgen vieren zij de aftrap van het nieuwe haringseizoen dan ook met de Haringintocht in het dorp. De viering begint om 15.00 uur in de oude haven, waar een botter het eerste vaatje haring aan land brengt. Daarna volgt er een defilé van verkoopwagens. Vanuit Spakenburg vertrekken er dagelijks zo'n 200 naar alle uithoeken van het land om op markten hun waren aan te prijzen.

Stichting Ambulance Wens

Met de veiling op de Scheveningse visafslag dinsdagmiddag is het nieuwe haringseizoen afgetrapt. De opbrengst van het eerste vaatje Hollandse Nieuwe is flink hoger dan drie jaar geleden, vóór corona. Toen leverde het eerste vaatje haring 95.500 euro op. Het geld gaat dit jaar naar Stichting Ambulance Wens. Met het bedrag kan een nieuwe ambulance worden gekocht. Die kost ongeveer 92.000 euro.

Nederlands Visbureau

NU.nl, 14 juni 2022

Eerste vaatje haring van het jaar voor recordbedrag van 113.500 euro geveild

14 juni 2022 18:31
Laatste update: 12 uur geleden

146 NUjij-reacties

Het eerste vaatje haring van het jaar heeft dinsdag op de visafslag van Scheveningen 113.500 euro opgebracht. Volgens het Nederlandse Visbureau is dat een recordbedrag. De opbrengst gaat naar de Stichting Ambulance Wens.

Het geld werd bij elkaar gebracht door tientallen bieders, die daarmee het winnende bod van de Vereniging van Nederlandse Visspecialisten (VNV) mogelijk maakten. "Een megabedrag, dat heeft nog nooit eerder plaatsgevonden. Echt bizar", aldus de woordvoerder van het Visbureau.

Vanaf woensdag gaat bij de meeste viswinkels in Nederland de nieuwe haring in de verkoop. Het is een jaarlijkse traditie om het vaatje met de eerste gevangen haringen te veilen. In 2020 gebeurde dat vanwege de coronamaatregelen voor het eerst in 35 jaar niet. De Hollandse Nieuwe werd toen aangeboden aan zorgpersoneel. Ernst Kuipers en Diederik Gommers namen het vaatje toen in ontvangst.

Vorig jaar werd het eerste vaatje ook niet geveild, maar aangeboden aan de GGD als eerbetoon aan de vaccinatiemedewerkers. Op meerdere GGD-locaties kregen toen medewerkers en mensen die een prik kwamen halen een haring.

In 2019 leverde het eerste vaatje Hollandse Nieuwe 95.500 euro op. Dat vaatje werd gekocht door groothandel Makro en ging de opbrengst naar de Stichting Mag Ik Dan Bij Jou.

Eerste vaatje haring van 2022 levert 113.500 euro op

Nederlands Visbureau

NOS, 14 juni 2022

NOS NIEUWS • REGIONAAL NIEUWS • GISTEREN, 17:32

Eerste vaatje Hollandse Nieuwe levert recordbedrag van 113.500 euro op

Eerste vaatje Hollandse Nieuwe geveild ANP

Nederlands Visbureau

Het eerste haringvaatje van het seizoen is vanmiddag op de Scheveningse visafslag geveild voor 113.500 euro, een record. De traditie is na twee coronajaren weer in ere hersteld. Met de veiling wordt elk jaar het haringseizoen afgetrapt.

Het eerste vaatje Hollandse Nieuwe is verkocht aan VNV, de vereniging van Nederlandse visspecialisten. De opbrengst is flink hoger dan drie jaar geleden. Toen ging het eerste vaatje haring voor 95.500 euro over de toonbank, schrijft Omroep West.

Het geld gaat ieder jaar naar een goed doel. Dit jaar is dat Stichting Ambulance Wens. Met het bedrag kan een ambulance worden gekocht. Die kost ongeveer 92.000 euro.

Tijdens de veiling werd de vis ook gekeurd om de kwaliteit van dit jaar te beoordelen. "Mooie, volvette haring", aldus de jury.

Nederlands Visbureau

Reformatorisch dagblad, 14 juni 2022

De Hollandse Nieuwe is weer „supervers en smelt op je tong”

Tiemen Roos 14 juni 2022 16:27

Een Noorse haringvisser legt aan bij de kade achter de fabriek van Pelagia, die bijna twee maanden lang door de Nederlandse haringhandelaar Cornelis Vrolijk Seafood is afgehuurd. beeld Nederlands Visbureau, Rene Oudshoorn

ECONOMIE

De Hollandse Nieuwe komt eraan. Vanaf woensdag 15 juni zijn de harinkjes weer overal in Nederland te koop. „Ze zijn supervers, lekker vet en smelten op je tong.”

Adriaan van Moort pakt een vis uit de emmer en legt die op een snijplank. Voor een groepje journalisten demonstreert de Zeeuwse visspecialist –eigenaar van de viskiosk ‘t Beste Maatje in Goes en Middelburg– hoe de vakman zijn haring schoonmaakt. Vers van het mes, dat is wat de echte liefhebber wil.

Van Moort draait de vis een paar keer rond en glimlacht tevreden. „Kijk naar die mooie ronde rug. Deze haring is goed doorvoed en daardoor lekker vet en romig. De oogjes zijn helder. Dat betekent dat hij nog heel vers is. Ook het kaken is netjes gebeurd, de alvleesklier is er mooi in blijven zitten.”

De haring wordt uit het schip in de fabriek gepompt. beeld Nederlands Visbureau, Rene Oudshoorn

Dat laatste is cruciaal voor de smaak. Uit de klier komen enzymen vrij die zorgen voor een optimale rijping van de maatjesharing (zie kader "Maagdelijke haring"). Terwijl Van Moort dat uitlegt, hanteert hij met vaardige hand zijn mesje. Even later glijdt de Hollandse Nieuwe door de kelen van het journaille.

Noorwegen

Van Moort is als voorman van de Vereniging van Nederlandse Visspecialisten een paar dagen in Kalvag, een dorpje in het uiterste westen van Noorwegen. Hij neemt een kijkje in de fabriek van de Noorse firma Pelagia, die het hele jaar door haring en makreel verwerkt. Maar tussen pakweg half mei en begin juli zijn de Nederlanders er de baas.

In die periode heeft een dochteronderneming van visconcern Cornelis Vrolijk uit IJmuiden de fabriek in Kalvag afgehuurd voor de verwerking van maatjesharing. Ook in Egersund aan de Noorse zuidkust, in het Deense Skagen en in Schotland hebben Nederlandse haringhandelaren lokale fabrieken tijdelijk in gebruik.

De haring die in Kalvag wordt verwerkt, vangen Noorse vissers in de noordelijke Noordzee. Ze hebben forse, nieuwe schepen, uitgerust met ringzegens. Zo'n ringzegen is een net dat rond een school haring wordt gevaren en daarna langzaam dichtgetrokken. Als de vis vlakbij het schip is, wordt ze opgezogen en belandt ze in het ruim.

Vanuit de opvangbank gaat de haring via lopende banden door de fabriek. beeld Nederlands Visbureau, Rene Oudshoorn

Woensdagochtend 8 juni. Een zwerm meeuwen kondigt de komst van een vissersschip aan. Even later glijdt de 78 meter lange TR 4-0 "RAV" naar de kade in Kalvag. Aan boord is 80 ton (80.000 kilo) maatjesharing. Vanuit de fabriek wordt een dikke, zwarte slang aan het schip gekoppeld. Dan gaat de pomp draaien. Een stroom zeewater en haringen komt in de fabriek in een opvangbak terecht. Via een opvoerband, waar medewerkers bijvangst zoals makreel eruit halen, gaat de vis het verwerkingstraject in.

Magere vangst

Eigenlijk is het maar een magere vangst, waarvoor het schip 48 uur op zee is geweest. Volgens Guido van der Maaden, inkoopmanager en productieleider bij Cornelis Vrolijk Seafood, komen de vissers meestal met 200 tot 300 ton naar binnen. „Soms zit het weer niet mee of is het moeilijker om de vis op te sporen", zegt hij.

Maatjesharing is kwetsbaar en moet zo vers mogelijk worden verwerkt, vandaar dat de vissers met een relatief kleine vangst al naar de fabriek komen. Het schip kan op zichzelf veel meer vis bergen, tot wel 2000 ton. Die ruimte wordt later in het jaar wel benut, als de Noren op magere haring vissen die door Pelagia en andere verwerkers wordt gemarineerd of naar de vismeelfabrieken gaat.

Intussen glijdt de stroom vis door de fabriek. Het grootste deel van het proces verloopt geautomatiseerd. De vis wordt op dikte gesorteerd. De grotere maten worden ontkopt, de rest gaat naar vernuftige kaakmachines. Er staan er vier, die alleen draaien in de vijf weken dat maatjesharing wordt verwerkt.

Bedrijfsgeheim

Na het kaken gaan de haringen in een pekelbad om het bloed eruit te laten trekken. Over het zoutgehalte wil Ruud van der Zwan –eveneens productieleider– niets kwijt. „Bedrijfsgeheim", lacht hij. Na het pekelen gaan de haringen in emmers of vacuüm getrokken plastic zakken en vervolgens de vriescel in.

Adriaan van Moort laat zien hoe de visboer een maatjesharing schoonmaakt. beeld RD

Dat invriezen is verplicht om eventueel aanwezige haringwormen onschadelijk te maken. Die parasiet kan ernstige schade toebrengen aan het maag-darmstelsel van de mens. Bovendien komt door het invriezen het rijpingsproces stil te liggen. Daardoor kan de handel zijn klanten een heel jaar van verse maatjesharing voorzien.

Over de kwaliteit van de Hollandse Nieuwe is Van der Zwan goed te spreken. „De haring is lekker dik en lekker vet." In het laboratorium bekijkt hij de meetcijfers. „Tussen de 21 en 22 procent. Dat is heel hoog zo vroeg in het seizoen", zegt hij. Van der Maaden is het met hem eens. „Ze smelten op je tong."

Intussen zijn al tientallen vrachtwagens met nieuwe haring naar Nederland gereden. De bulk volgt per schip in vriescontainers. Dinsdag wordt in Scheveningen symbolisch het eerste vaatje Hollandse Nieuwe geveild. De dag erna zijn de haringen te koop in alle supermarkten en bij de visboer.

Nederlands Visbureau

RTV West, 14 juni 2022

Eerste vaatje haring levert recordbedrag van 113.500 euro op voor Stichting Ambulance Wens

Gisteren, 16:43 • 2 minuten leestijd

Haringhappen na de veilig van het eerste vaatje in de Scheveningse haven
© ANP

DEN HAAG - Een Scheveningse traditie is na twee coronajaren weer in ere hersteld. Het éérste haringvaatje van het seizoen is dinsdag geveild. Voor een recordbedrag van 113.500 euro is het vaatje verkocht aan VNV, de vereniging van Nederlandse visspecialisten. 'Een megabedrag. Echt bizar', aldus de woordvoerster van het Visbureau.

De opbrengst is flink hoger dan drie jaar geleden. Toen ging het eerste vaatje haring voor 95.500 euro over de toonbank. De opbrengst gaat naar het goede doel, dit jaar is dat Stichting Ambulance Wens. 'Dat plan hadden we al liggen, maar nu na twee jaar wachten krijgt dat goede doel eindelijk geld. Drie maal is scheepsrecht.' Stichting Ambulance Wens laat de laatste wensen uitkomen van terminaal zieke mensen. Met het bedrag kan een ambulance worden gekocht. Die kost ongeveer 92.000 euro. 'We gingen voor een nieuwe ambulance en uiteindelijk ook nog voor een brancard. Die kost 15.000 euro. En dan ook nog een paar liter brandstof als bonus', aldus de woordvoerster van het Visbureau.

Recordbedrag bij veiling eerste haringvaatje Scheveningen

In 2020 werd de haring symbolisch aangeboden aan zorgpersoneel. De huidige minister van Volksgezondheid, Welzijn en Sport (VWS) Ernst Kuipers, toen nog voorzitter van Landelijk Netwerk Acute Zorg, nam het vaatje toen in ontvangst met Diederik Gommers, toen de voorzitter van de Nederlandse Vereniging voor Intensive Care. De haring werd in een aantal ziekenhuizen rondgebracht.

Geschonken aan GGD-medewerkers

Vorig jaar werd het eerste vaatje, ook als symbool, aangeboden aan GGD'ers, die toen bezig waren met de vaccinatie van mensen tegen het coronavirus. De haring werd toen in ontvangst genomen door André Rouvoet, de voorzitter van de koepelclub GGD-GHOR. Op meerdere GGD-locaties kregen toen medewerkers en mensen die een prik kwamen halen een haring.

Vanaf woensdag gaat bij de meeste viswinkels in Nederland de nieuwe haring in de verkoop.

Nederlands Visbureau

Tubantia, 14 juni 2022

Theo Hakkert © Carlo ter Ellen DPG Media

Hoe je haring eet, zegt alles over wie je bent

Dat doen ze goed, de vissers. Zij, en op de achterhand en -grond hun sector, houden het vol om van de aanvoer van nieuwe haring een moment te maken dat de lekkerbek - nee, niet de visvariant daarvan - naar de kraam weet te lokken. Morgen weer. Hollandse Nieuwe. Nederlandse vlaggen wijzen de weg.

Theo Hakkert 14-06-22, 09:03

De vrouw van de visboer - rolpatronen bestaan nog - vertelde dat de nieuwe haring dit jaar later is. Vaak werd het feest al rond haar verjaardag gevierd, eind mei. Vandaar dat in de maandagkrant stond dat-ie dit jaar 'lekker vet' is. De vis heeft langer onder water mogen blijven.

Wel verfrissend dat niet werd vermeld dat de haring alweer lekkerder is dan vorig jaar. Wat vast zo is.

Interessant was het kader bij het verhaal. Over de regionale voorkeuren. Hoe een haring te verorberen? Het zegt alles over de volksaard. Zeg me hoe je een haring eet en ik vertel je wie je bent.

Amsterdammers vragen van de visboer dat hij hem in stukjes snijdt. Vorkje en dan hapje voor hapje. Snobs zijn het.

Rotterdammers pakken 'm bij de staart en zo hoort dat. Glijden met die hap. Je kunt natuurlijk van alles beweren en interessant doen over een haring, maar het is en blijft een rauwe vis die zo uit de zee komt. 'Zeeuwen happen graag een doorgerijpt exemplaar weg', stond er. Woon je aan zee, eet je het liefst overjarige haring.

En in Twente? Voorlopig zonder uitjes. En doe maar twee.

> **Voorlopig zonder uitjes. En doe maar twee**

Nederlands Visbureau

In de buurt, 14 juni 2022

Het eerste vaatje haring is geveild en zo ging dat

14 juni 2022 Joyce Hoogland

Veiling nieuwe haring met Nicolette van Dam. Foto idenbuurt

Het haringseizoen is begonnen! Vandaag is in de Scheveningse visafslag het eerste vaatje haring geveild. Het eerste vaatje van het jaar heeft maar liefst 113.500 euro opgebracht voor het goede doel, stichting Ambulance Wens. Vereniging van Nederlandse Visspecialisten (VNV) won de veiling, maar heeft niet dat hele bedrag ingelegd. Hoe dat zit? Lees snel verder...

Het was aardig druk bij de veiling. Naast de ondernemers was er ook veel pers. Maar met een beetje ellebogenwerk konden ook wij een foto maken van de winnende bieders.

Lees verder onder de foto's >>>

Nederlands Visbureau

Zo werkt de veiling:

Grote en kleine ondernemers, van vishandelaren tot een kledingwinkel, zaten vandaag op de tribune van de veilingzaal in de Scheveningse visafslag. Het vaatje haring wordt volgens een speciaal systeem geveild, ook wel een Amerikaanse veiling genoemd.

Het vaatje heeft 113.500 euro opgebracht, maar VNV heeft dat bedrag niet helemaal alleen ingelegd. Dit bedrag hebben alle bieders gezamenlijk neergelegd. Een korte uitleg: vishandel A biedt 100 euro. Die 100 euro wordt direct ingelegd en op dat moment is de opbrengst voor het goede doel dus 100 euro. Daarna biedt meneer B 250 euro. Dit bedrag wordt ook gelijk in de pot gelegd. Nu staat de opbrengst op 350 euro. En zo gaan de biedingen door.

Nicolette van Dam begeleide de veiling: “Het is zo geweldig dat Ambulance Wens deze opbrengst mag ontvangen.’”

Haring

Voordat de veiling begon werd de haring gekeurd door deskundigen: “Zo’n mooie, volvette haring hebben we in jaren niet geproefd. Zeker niet zo vroeg in het voorjaar!” Na de veiling konden wij ook een harinkje happen. Of die beter is dan voorgaande jaren, daar hebben we geen verstand van. Maar lekker was die in ieder geval wel! Vanaf woensdag 15 juni kun je de Hollandse Nieuwe weer kopen bij de viswinkels.

Nederlands Visbureau

De Telegraaf, 15 juni 2022

ROTTERDAM/DEN HAAG

Burgemeesters: 'Geweld is verontrustend'

Speciaal team in strijd drillrappers

door **Marieke van Essen** en **Gerda Frankenhuis**

DEN HAAG • Den Haag, Zoetermeer en Delft gaan gezamenlijk de strijd aan tegen rivaliserende jeugdbendes en drillrappers, die met wapens de straten onveilig maken en gericht op elkaar schieten. De zorgen zijn dusdanig groot dat de burgemeesters van de drie steden samen met de politie en het Openbaar Ministerie een speciale eenheid hebben opgezet. Deze zogeheten taskforce moet niet alleen zorgen voor meer 'grip op de gebeurtenissen', maar ook het 'extreem gevaarlijke geweld' tussen de merendeels minderjarige jongeren de kop in drukken.

De politie doet onderzoek na de schietpartij op het parkeerterrein bij de mbo-school Rijnland. FOTO REGIO15

Tieners die elkaar tussen winkelend publiek in Delft met machetes te lijf gaan en elkaar overhoop schieten bij een Zoetermeerse school en een speeltuin midden in de woonwijk. De burgemeesters noemen de recente incidenten, waarvoor jonge verdachten uit diverse gemeenten waaronder Den Haag zijn aangehouden, 'zeer verontrustend'. „We zien en weten dat dit geweld en de conflicten onder jongeren zich niet aan de gemeentegrenzen houdt. Daarom is er een speciale samenwerking en aanpak tussen de drie gemeenten", zegt burgemeester Jan van Zanen.

Volgens Van Zanen is er onder de zeven problematische jeugdgroepen die in beeld zijn sprake van een trend die de gemeenten 'moeten en willen keren': „Confrontaties tussen groepen jongeren is van alle tijden. Wat anders is en zeer zorgelijk, is dat een deel van de jongeren het normaal is gaan vinden om wapens bij zich te dragen en het als statussymbool ziet. Jongeren van die leeftijd horen te voetballen op straat, te gamen misschien, maar moeten wegblijven van alle vormen van wapens en geweld", aldus de burgemeester, die het wapenbezit en -gebruik bij jongeren tussen de 12 en 17 jaar ziet verdubbelen: van 37 in 2018 naar 81 vorig jaar.

Volgens burgemeester Michel Bezuijen van Zoetermeer valt daarbij op dat jongeren op een steeds jongere leeftijd in aanraking komen met wapens en geweld. „Niet alleen met steekwapens, maar ook vaker met schietwapens. Dit is een heel zorgelijke ontwikkeling."

Dat door de geweldsgolf de veiligheid in de steden onder druk staat blijkt onder meer uit de plaatsing van een camera bij het Delftse woonadres van de 17-jarige drillrapper, die eind mei op de parkeerplaats van mbo Rijnland in Zoetermeer in het gezicht werd geschoten. De politie heeft signalen dat de belagers de tiener nog steeds in het vizier hebben en volgens de Delftse burgemeester Marja van Bijsterveldt kan dat 'een gevaarzetting opleveren voor de betreffende bewoners, omwonenden en voorbijgangers in de straat'. Van Bijsterveldt maakt zich 'grote zorgen' over de 'extreem gewelddadige incidenten' tussen jongeren. „Dit soort rivaliserende jeugdgroepen passen niet in een stad waar mensen zich prettig moeten voelen", zegt Van Bijsterveldt. De burgemeester heeft onder andere te maken met de drillrapgroep QZ, die in een (opgelaaide) vete verwikkeld is met de drillrappers SK6 uit het Haagse Schipperskwartier.

'Het stopt niet bij grenzen gemeente'

Een recordbedrag voor het eerste vaatje. FOTO ANP/MH

RECORDBEDRAG EERSTE VAATJE

door **Lieke Jongbloed**

SCHEVENINGEN • Het eerste vaatje Hollandse Nieuwe heeft tijdens de traditionele veiling in de Scheveningse haven een recordbedrag van 113.500 euro opgeleverd. Dit bedrag gaat naar de stichting Ambulance Wens.

Het was voor het eerst in drie jaar dat de veiling weer door kon gaan. Voor de veilingmeester dan ook reden om mensen op te roepen flink te bieden. „Iedereen heeft drie jaar kunnen sparen", zo zei hij. Het ging om een Amerikaanse veiling waarbij de laatste bieder het vaatje mee naar huis mag nemen. Dat was dit jaar de Vereniging Nederlandse Vishandel. Voorafgaand aan de veiling werd door het keuringspanel, topchef Frank Hakkenberg, haringdeskundige Arie Kuijt en expert Peter Koelewijn al even een kleine test gedaan. „Het vetpercentage is zo vroeg in het seizoen al heel hoog. Dit proef je dan ook. Het is een heerlijke romige en zilte haring", zo vertelde Koelewijn het publiek. „We zeggen het natuurlijk vaker maar dit jaar is echt uitzonderlijk. Dit hebben we in de afgelopen 15 jaar zeker niet gezien."

Tweede Kamerlid Wybren van Haga (BVNL) en raadslid Richard de Mos (Hart voor Den Haag) willen dat 'haringhappen' bij de viskraam op de lijst van cultureel erfgoed komt te staan.

De beide politici doen deze oproep op de dag dat traditioneel in de haven van Scheveningen het eerste vaatje onder de hamer ging. „We moeten zuinig zijn op tradities. Daar verdwijnen er al zoveel van of ze komen onder druk te staan", aldus Van Haga en De Mos. De Mos wil ook dat het evenement vlaggetjesdag, in het weekeinde na de veiling van het eerste vaatje, op de lijst van immaterieel cultureel erfgoed wordt geplaatst.

Onvrede uitgeklede dienstregeling Waterbus

door **Sebastian Schramm**

DORDRECHT • Vanwege personeelstekort heeft exploitant Blue Amigo het mes gezet in de dienstregeling van de Waterbus.

Zo is er voorlopig geen rechtstreekse verbinding meer tussen Rotterdam en Kinderdijk. Toeristen krijgen het advies om in Ridderkerk over te stappen op het driehoeksveer dat nog wel naar de wereldberoemde molens vaart.

Ook de spitsboot van 07.45 uur vanuit Dordrecht naar Rotterdam is vervallen. Bovendien moeten reizigers er rekening mee houden dat er ook op andere tijden niet wordt gevaren.

In de afgelopen week was dat in beide richtingen maar liefst vier keer het geval per dag.

Passagiers reageerden bij de Dordtse halte aan de Merwekade veelal teleurgesteld op de onverwachte extra wachttijd van dertig minuten. „Mijn afspraak in het ziekenhuis ga ik met de volgende boot niet halen", verzucht een van hen. De man had bewust voor de Waterbus gekozen vanwege de hoge benzineprijs en om parkeergeld uit te sparen. „Er zit niets anders op dan naar huis te fietsen en toch met de auto naar Rotterdam te gaan."

De lijn die sinds begin dit jaar tussen Zwijndrecht en Papendrecht via Dordrecht vaart is tot nader order ook uit de vaart genomen. De Zwijndrechtse wethouder Jacqueline van Dongen heeft de provincie Zuid-Holland om opheldering gevraagd, omdat de exploitant daardoor niet meer voldoet aan de vooraf gemaakte afspraken.

Ook in Dordrecht wordt gemopperd op het zonder aankondiging schrappen van afvaarten. De raadsfractie van GL wijst er op dat vorige maand met Blue Amigo gesprekken zijn gevoerd, maar dat er toen niets is gezegd over het afschalen van de dienstregeling.

Blue Amigo verzorgt sinds dit jaar het vervoer over water binnen de Drechtsteden en tussen Rotterdam en Dordrecht. Eerder kreeg de exploitant al een boete omdat de beloofde milieuvriendelijke boten niet op tijd klaar waren. Ook was er veel kritiek op het schrappen van de kortste verbinding tussen Dordrecht en Zwijndrecht in de winter. Toen dat ook op zondag in de zomermaanden dreigde te gebeuren zijn de twee gemeenten meer extra geld over de brug gekomen. Ook klaagt het personeel steen en been over de in hun ogen te hoge werkdruk. Blue Amigo kan niet zeggen wanneer de dienstregeling weer terug is op het oude niveau.

Er is forse kritiek op de dienstregeling van de Waterbus, waarin gesneden is. FOTO DE TELEGRAAF

Nederlands Visbureau

RTL nieuws, 15 juni 2022

Haring

Hollandse Nieuwe is extra vet: dit is waarom dat lekkerder is

2 uur 48 minuten geleden
Aangepast: 2 uur 20 minuten geleden

Hollandse Nieuwe bij vishandel J&J in Weesp

Nederlandse viswinkels hebben het vanaf vandaag extra druk: de Hollandse Nieuwe is er weer. Volgens vishandelaren is-ie weer voller en vetter dan andere jaren, een bekend verkooppraatje. Maar dit jaar zou het vetpercentage van de haring écht hoger zijn dan de voorgaande jaren. En dat proef je.

De haring die in deze periode van het jaar wordt gevangen en gegeten heeft gemiddeld een vetpercentage tussen de achttien en twintig procent. Dit jaar heeft de eerste vangst al een vetpercentage van 22 procent. Dat is uitzonderlijk, weet Ruud van Diermen van de Nederlandse Vereniging Visspecialisten.

"Vooral in de beginfase is het bijzonder. De haring kan nog vetter worden", zegt hij tegen EditieNL. "Vroeger werd haring met een vetpercentage van 25 procent aan de koningin aangeboden. Dat is de koninginnenharing. Daar zitten we nu best dicht tegenaan."

Natuur bepaalt

Vanaf halverwege mei tot eind juni wordt er gevist op de haring. De vissers houden in die periode het vetpercentage van de vissen goed in de gaten. "Meestal wordt het percentage al gemeten op de vissersboot. Dan kijken de vissers of de handelaren het percentage hoog genoeg vinden. Zo niet, worden de haringen weer losgelaten in zee en moeten ze wachten totdat ze vetter zijn", legt Van Diermen uit.

"Maar uiteindelijk bepaalt de natuur hoe vet de haring is." De Hollandse Nieuwe bestaat voornamelijk uit driejarige vissen die zich voorbereiden op voortplanting en daarom voleten met plankton. "Dat vet houdt hun lichaam vast en daar krijgen ze een hoog vetpercentage van." Maar de vissers moeten op tijd zijn: als de haringen hun kuit hebben geschoten, daalt het vetpercentage weer.

Eetervaring

Dat vette haring nog lekkerder is komt volgens voedingswetenschapper Guido Camps doordat vet de smaak sterker maakt. "In dit geval is het dus hoe vetter de haring, hoe sterker de vissmaak", zegt hij tegen EditieNL. Ook is vet het meest calorierijke ingrediënt van voedsel, dus bij een hoog vetpercentage krijg je ook meer calorieën binnen.

Lees ook:

PvdD roept burgemeester op niet naar haringparty te gaan: 'Niet van deze tijd'

Maar er zijn nog meer redenen waarom een vette haring beter verkoopt: "Als je kauwt maak je van het eten een propje in je mond. Vettig eten is romiger waardoor dat makkelijker gaat. Dus hebben we een prettigere eetervaring." Bovendien hebben we een natuurlijke behoefte aan zoet, zout en vet. "We houden gewoon van vet. Er is een reden waarom een frietje met een klont mayonaise lekker is."

Nederlands Visbureau

In EditieNL vanavond test verslaggever Gerben Kamphorst samen met haringliefhebber Jaap van Deurzen of de Hollandse Nieuwe dit jaar echt zo lekker is. Kijk om 18.15 naar RTL4 om te zien wat zij ervan vinden en of ze het verschil proeven met de oude haring.

EditieNL

Focus WTV, 15 juni 2022

https://www.focus-wtv.be/nieuws/hollandse-nieuwe-maatjes-komen-eigenlijk-uit-noorwegen

De 'Hollandse Nieuwe', zoals de maatjes worden genoemd, komen eigenlijk niet meer uit Nederland. En ze worden niet opgevist door Nederlandse of Vlaamse schepen. Maatjes komen uit Denemarken of Noorwegen. De Nederlanders hebben er wel de haringmarkt in handen.

Haring, ooit ook bij ons de silver darling. Een visje dat zich steeds kouder, hoger en Noordelijker laat vangen. Hoe groot de haringvangst bij ons ooit was, moderne haring komt nu uit Scandinavië. Wél zijn het nog de Nederlanders die de maatjesmarkt volledig in handen hebben.

"Eeuwenlang was haring ook bij ons en zeker in Nederland de meest gevangen vis, maar sinds 1977 worden ze in onze Noordzee niet meer gevangen. Geen Belgisch schip dat nog een haring in de netten krijgt, maar misschien verrassend, ook geen Nederlandse vissersboot die nog op haring vist. Alles komt nu uit Noorwegen en Denemarken", klinkt het.

(lees verder onder de foto)

Jaarlijks wordt een half miljoen ton Noordzeeharing gevangen en dat is gigantisch. Maar lang niet alle haringen zijn maatjes. Enkel die haringen die nog net geen kuit of gom vormen, net vóór de zwangerschap, zijn zogenoemde Hollandse Nieuwe.

VERSE MAATJES VAN BIJ ONS BESTAAN NIET

Maatjes worden dus allemaal nu gevangen, op 5 weken tijd en daar moet de hele markt het een jaar mee doen. En allemaal in Noord-Europa verwerkt, gepekeld en ingevroren. Verse maatjes van bij ons, of van in Nederland, bestaan dus letterlijk niet.

Grote schepen vangen de haringen met netten van honderden meters. Ze worden niet aan boord getild, maar opgezogen met gigantische waterzuigers. Maatjes zijn dus wild gevangen, duurzaam en streng gecontroleerd, helemaal geen kweekvis én gezond.

(lees verder onder de foto)

Sinds vandaag zijn de eerste maatjes van de nieuwe oogst 2022 ook in het land. Elk jaar is Oostende bij de eerste om de haringdelicatesse met een groots volksfeest te eren en te proeven. Ooit had de stad veel te danken aan haring, maar de komst van de eerste echte zogenoemde Hollandse Nieuwe, blijft een topdag van folklore.

Twente FM, 15 juni 2022

https://www.twentefm.nl/nieuws/71805/0/hollandse-nieuwe-haring-is-er-weer.html

Door: Annick Pol | 15-06-2022

LOSSER – De Hollandse Nieuwe haring van 2022 ligt vandaag weer in de viswinkel. Dit jaar is de haring wel dikker en vetter dan voorgaande jaren. Maar ook betaal je dit jaar meer geld voor een haring.

De haringen zijn vorige week gevangen en worden vandaag schoongemaakt, verkocht en gegeten. "Dit is een dag waar je als vishandel naar uitkijkt, het is een speciale dag. Een haring is een heel belangrijk product voor de Nederlandse vishandel", aldus Tonny Smit, eigenaar van Vis-Speciaalzaak Smit.

De Hollandse Nieuwe

"Wat zo bijzonder is aan de Hollandse Nieuwe is de smaak. Een smaak die eigenlijk maar gedurende een bepaalde periode is. Je proeft eigenlijk als ware gewoon nog de zee in de haring, lekker groen en lekker zacht." De Hollandse Nieuwe kan je herkennen door het proeven. "Je kan de zee als ware nog proeven." Maar als vishandelaar weet men wanneer het een Hollandse nieuwe is. "Je ziet het bij het schoonmaken", aldus Smit.

(tekst gaat onder de video verder)

Dit jaar heeft de Hollandse Nieuwe een iets hoger vetpercentage dan voorgaande jaren, dat komt voornamelijk door het mooie voorjaar. "Ik zeg altijd, hoe mooier dat het voorjaar is, des te meer zon je hebt. De zon zorgt voor meer verkleuring in de zee, dus meer alg. Hoe meer alg je krijgt, hoe meer plankton je krijgt. Haringen eten plankton, en hoe meer de haring eet hoe vetter de haring wordt. De temperatuur van het zeewater die iets warmer wordt zorgt ervoor dat de huid van de haring iets dunner wordt waardoor de haring zich laat schoonmaken", aldus Smit.

Hogere prijzen dit jaar

De Hollandse Nieuwe van 2022 is duurder geworden dan vorig jaar. "Dat komt door de stijging van dieselprijzen." Vissers gebruiken diesel voor hun boten, en door de hogere dieselprijzen zijn ze meer geld kwijt aan het vervoeren van vis. "Schepen verbruiken om en nabij vijftigduizend euro aan diesel per week, en heel veel vissers kunnen dat niet meer bekostigen. Dat is ook de reden waarom heel veel vis in de haven blijft liggen", aldus Smit.

Nu.nl Instagram (video)

nu.nl

Eerste vaatje haring van dit jaar levert 113.500 euro op

38.738 weergaven

nu.nl Eenmaal, andermaal, verkocht! 🐟🛢️

Het eerste vaatje Hollandse Nieuwe van dit jaar ging voor 113.500 euro over de toonbank. Dat is volgens het Nederlands visbureau een recordbedrag. De opbrengst gaat naar Stichting Ambulance Wens.

De nieuwe haring is vanaf woensdag te koop. Het belooft dit jaar een heerlijk visje te worden, omdat het vetpercentage hoog is. Daardoor smaakt de haring heel romig.

Ben jij team haring met ui, zeekraal of augurk?

#Haring #HollandsNieuwe #StichtingAmbulanceWens

Alle 23 opmerkingen bekijken

Nederlands Visbureau

Omroep Gelderland, 15 juni 2022

Omroep Gelderland
19 u. ·

Het eerste vaatje Hollandse Nieuwe is dinsdag voor een recordbedrag van 113.500 euro geveild. Traditiegetrouw start daarna, ook in Gelderland, het haringseizoen.

Wat vind jij van deze oer-Hollandse lekkernij?🐟

1,1 duizend 162 opmerkingen 13 keer gedeeld

Nederlands Visbureau

NRC, 15 juni 2022

Verkoop Hollandse Nieuwe van start

een onzer redacteuren · 15 juni 2022 om 17:42 · Leestijd 1 minuut

Foto Robin van Lonkhuijsen / ANP

Vandaag gaat de landelijke verkoop van nieuwe haring van start. De Spakenburgse Vishandelvereniging, die dit jaar veertig jaar bestaat, vierde dit met de aanschaf van het allereerste vaatje Hollandse Nieuwe op de Scheveningse visafslag. Het eerste haringvaatje van het seizoen werd gisteren geveild voor 113.500 euro, een record.

Nederlands Visbureau

1Limburg, 15 juni 2022

Hollandse nieuwe 'vet lekker' voor Limburgers

Robert Janssen

Gisteren, 22:04 • 2 minuten leestijd

Daphne en Adriaan van der Zwan zijn blij met de Hollandse nieuwe.

Dinsdag werd in Nederland de eerste Hollandse Nieuwe van het jaar traditioneel geveild voor een recordbedrag van 113.500 euro. Een dag later ligt de ook in Limburg razend populaire vis in de schappen.

Daphne en Adriaan van der Zwan van de gelijknamige Roermondse viswinkel gingen woensdagochtend hard aan de slag voor de verkoop.

Nederlands Visbureau

Animo

Hoewel Limburg niet bekend staat als visprovincie, is er genoeg animo voor de maatjes bij de zaak. Nog voor de winkel open gaat, stond er woensdag al een klant voor de deur. "Ik ben er speciaal vanuit Herkenbosch voor komen fietsen. Zo lekker vind ik ze." De klant denkt dat hij de gekochte portie van tien haringen vrij snel al op heeft. "Mogelijk vandaag al, en anders morgen."

Vette vis

Over de kwaliteit van de vissen hebben ook de eigenaren van Van der Zwan geen twijfels. "Ze zijn dit jaar lekker vet," zegt Daphne. "Als ze een vetpercentage van 16 procent hebben, mogen ze al Hollandse Nieuwe worden genoemd. Deze haringen zitten op 22 procent, dus dat is erg goed."

Volgens Adriaan moet de vis zonder de traditionele uitjes worden gehapt. "Deze verse haring is het lekkerste zonder", zegt hij na een hap van de vis die boven zijn mond bungelt.

'Ruik ze niet'

Twee uur werk levert zo'n 170 schoongemaakte vissen op. Daphne van der Zwan begrijpt dat het klusje niet voor iedereen is weggelegd maar heeft er zelf geen moeite mee. "Ik moet eerlijk zeggen, ik ruik de haringen niet eens meer. Je bent er zo aan gewend."

NH nieuws, 15 juni 2022

IJMOND

NL V

Nieuwe haring alweer vetter en romiger dan vorig jaar

15 juni 2022, 17.14 uur · Aangepast 15 juni 2022, 17.48 uur · Door Bart van Zutphen

Liefhebbers kijken er reikhalzend naar uit, de komst van de nieuwe haring. Ze staan er vroeg voor op en de echte gourmand drinkt er natuurlijk een borreltje bij. Vandaag was het weer zover, gisteren werd het eerste vaatje in Scheveningen geveild en vandaag vliegen ze over de toonbank. En zoals ieder jaar is de nieuwe vangst alweer lekkerder dan vorig jaar.

Nieuwe haring alweer lekkerder dan vorig jaar - NH Nieuws

"We gingen vanmorgen om tien uur open en om een uur of twaalf hadden we al acht emmers verkocht" zegt een tevreden Cindy, eigenaresse van vishandel Kaatje aan de Zeeweg in IJmuiden. Ze verwacht dat vandaag een omzet van twintig emmers wel gehaald wordt.

Hoogtepunt van het jaar

Een van de smulpapen die zich op het terras tegoed doen aan een rauw visje met uitjes en zuur geeft toe dat ze er ieder jaar naar uit kijkt. "We hebben gisteren opa nog gebeld om te vragen of hij mee ging, maar die kon helaas niet dus gaan we 'm maar een lekker harinkie brengen" zegt ze. Een andere bezoeker in een scootmobiel neemt voorzichtig een slokje korenwijn en laat zich de vis goed smaken. Genietend kondigt hij aan dat hij er morgen weer een gaat halen "en dat gaat deze hele week zo", zegt de liefhebber.

> **"de haring is echt beter dan vorig jaar, hij is zachter, dat horen we ook van klanten"**
>
> PEGGY, HARINGSPECIALIST

Hoe sneller je erbij bent hoe lekkerder ze zijn legt Peggy uit die bij een traditioneel haringkarretje visjes schoonmaakt. "Nu zijn ze zacht en romig en naarmate de tijd verstrijkt moet er steeds meer zout in de tonnetjes en worden ze zouter", vertelt ze.

Eerste vaatje

Vandaag kunnen we allemaal proeven, maar eigenlijk begon het haringseizoen gisteren met de veiling van het eerste vaatje in Scheveningen ten bate van het goede doel. Het eerste vaatje van het seizoen bracht 113.500 euro op, een record. De traditie is na twee coronajaren weer in ere hersteld. Het eerste vaatje Hollandse Nieuwe is verkocht aan VNV, de vereniging van Nederlandse visspecialisten. De opbrengst is hoger dan drie jaar geleden. Toen bracht het eerste vaatje haring 95.500 euro op.

Nederlands Visbureau

RTV Drenthe, 15 juni 2022

rtv drenthe

Home Nieuws Sport TT Podcasts Uitzending Gemist Dossiers We

Asser ondernemers pakken eerste haringen bij de staart op de kop van de Vaart

Floor Visser & Hjalmar Guit

Gisteren, 19:26 • 1 minuut leestijd

Het haringseizoen is begonnen in Assen
© RTV Drenthe / Floor Visser

De traditionele haringparty is weer helemaal terug van weggeweest in Assen. Op de kop van de Vaart werd een nieuw haringseizoen vanmiddag afgetrapt.

Nederlands Visbureau

Het is druk op het terras van 't Wapen in Assen. Tientallen ondernemers en bestuurders hebben zich daar verzameld voor de netwerkborrel. Volgens Ronald Obbes, organisator van de party, is het een uitstekende plek om het haringseizoen af te trappen. "Dit is een van de mooiste plekken van Assen, zo bij het water. Als je het goed bekijkt hebben we namelijk een verbinding met zee."

'Romig en zacht'

Wethouder Mirjam Pauwels (VVD) had de eer om de eerste haring te proeven. En die viel goed in de smaak. "Heerlijk romig en zacht, echt een goede haring", luidde haar oordeel. Voor de rest van ondernemend Assen lagen daarna ongeveer duizend haringen klaar. Dat moet volgens Obbes wel genoeg zijn.

(Verhaal gaat verder onder de foto)

De haringen liggen klaar om opgegeten te worden
© RTV Drenthe / Floor Visser

De opbrengst van het eerste vaatje gaat elk jaar naar een goed doel. In Assen gebeurt dat dit jaar niet. "Maar vanaf volgend jaar willen we een stichting oprichten, zodat we elk jaar een veiling kunnen organiseren en de haring op een mooie manier gepresenteerd wordt", aldus Obbes.

Vismagazine, 16 juni 2022

Veiling eerste vaatje Hollandse Nieuwe brengt 113.500 euro op

16 JUNI 2022, DOOR REDACTIE VISMAGAZINE

Foto: ©Goffe Struiksma

De veiling van het eerste vaatje Hollandse Nieuwe heeft 113.500 euro opgebracht voor het goede doel Stichting Ambulance Wens. De Vereniging van Nederlandse Visspecialisten (VNV) bracht het laatste bod uit en is de trotse eigenaar.

Het Nederlands Visbureau organiseerde de veiling, de traditionele start van het haringseizoen. De afgelopen twee jaar kon de veiling niet plaatvinden vanwege de coronapandemie. "Des te meer is deze mooie cheque voor Ambulance Wens een kwestie van 'driemaal is scheepsrecht", schrijft het Visbureau in het persbericht.

Veiling

Voorafgaand aan de veiling gaf een vakkundige jury hun positieve oordeel over de inhoud van het eerste vaatje van 2022. Tijdens de veiling boden tientallen bieders fanatiek om het felbegeerde vaatje te bemachtigen. Uiteindelijk trok VNV aan het langste eind. Voorzitter Adriaan van Moort: "Het is fantastisch dat het ons dit jaar gelukt is dit eerste vaatje te bemachtigen, temeer omdat onze belangenvereniging dit jaar haar 40-jarig jubileum viert; dubbel feest voor ons!"

Nicolette van Dam, presentatrice van het veilingevenement en betrokken bij Ambulance Wens, kijkt terug op een zeer geslaagde middag: "Het is zo geweldig dat Ambulance Wens deze opbrengst mag ontvangen. Kees Veldboer jr., die het werk van zijn onlangs overleden vader met verve voortzet, kan hiermee voor veel terminale patiënten, afhankelijk van ambulance met brancard en apparatuur, een laatste wens in vervulling laten gaan."

Kwaliteit haring

Een deskundig keurpanel, bestaande uit haringdeskundigen Peter Koelewijn, Arie Kuijt en chef-eigenaar Frank Hakkenberg van restaurant La Diva uit Leiden, gaven hun oordeel over de haring: "Zo'n mooie, volvette haring hebben we in jaren niet geproefd zo vroeg in het voorjaar!"

Agnes Leewis van het Nederlands Visbureau: "Het is elk jaar weer een spannende wedloop voor de haringvissers en Nederlandse haringgroothandelaren om tijdig de vangst van goede kwaliteit aan land te krijgen, te kunnen kopen en verwerken en om op tijd alle vishandels in Nederland te kunnen beleveren. Men blijft immers afhankelijk van de natuur die moet meewerken aan de kwaliteit en het blijft een kwestie van wilde jacht. Dit jaar was de haring al half mei voldoende vet door een natuurlijk raadsel. De maatjesharing komt deze weken per schip de haven van Noorwegen, Denemarken en Schotland binnen en wordt daar verwerkt voor de Nederlandse handel. De uitdaging om met man en macht voor de eerste verkoopdag, woensdag 15 juni, voldoende Hollandse Nieuwe beschikbaar te hebben om het seizoen te kunnen starten was sinds jaren niet zo vol vertrouwen. We kunnen starten met vette, malse haring. Overigens wordt een deel van de vangst 2022 nog de komende weken aangevoerd."

Haringpartij

Na afloop van de veiling konden de aanwezigen de Hollandse Nieuwe proeven tijdens de feestelijke proeverij. Naast het traditionele haringhappen vanaf de staart presenteerde chef-kok Frank Hakkenberg de gasten een aantal haringamuses. Daarnaast kon men genieten van smaakcombinaties die onlosmakelijk met haring verbonden zijn: tafelzuren van Kesbeke, Bols korenwijn en speciale biersoorten van de Haagse brouwer De Kompaan.

EU-predicaat

De 'Hollandse Nieuwe' draagt het EU-predicaat 'Gegarandeerde Traditionele Specialiteit' en mag uitsluitend worden gebruikt voor haring die in de periode van mei van het lopende kalenderjaar wordt gevangen en vanaf de startdatum in datzelfde kalenderjaar tot en met 30 september onder die benaming wordt verkocht. Na deze periode mag alleen nog de naam 'Hollandse maatjesharing' worden gevoerd.

Hollandse Nieuwe

Niet alleen in Nederland is de haring in trek, jaarlijks vinden veel maatjesharingen ook hun weg naar Duitse en Belgische consumenten. Van het jaarlijkse haringquotum (nu ongeveer 430.000 ton) wordt slechts een klein deel, zo'n 25.000 ton gevangen die uitermate geschikt is om te worden verwerkt tot Hollandse Nieuwe. Dit betreft zo'n 180 miljoen haringen, waarvan 90 naar Duitsland worden gebracht en van de andere helft zo'n 75 miljoen in Nederland blijven en 15 miljoen naar onze Zuiderburen (België) worden geëxporteerd.

Nederlands Visbureau

NU.nl, 17 juni 2022

Vrijdag 17 juni 2022 | Het laatste nieuws het eerst op NU.nl

16 jun 2022 om 21:38

Lees 17 reacties

Voor Hollandse nieuwe betaal je bij de visspeciaalzaak algauw 2 euro, terwijl supermarkten veel minder vragen voor haring. Hoe kan dat? En wat is het verschil tussen de vis van de kraam of viswinkel en die in de supermarkt?

Door: Ellen den Hollander

Vijf stuks voor 2,99 euro bij Dirk en vier haringen voor dezelfde prijs bij PLUS. Albert Heijn vraagt 1,79 euro voor twee en Jumbo rekent deze week 2,69 euro voor een pakje van drie. Hoe je het ook berekent, de prijs is bij supermarkten altijd lager dan bij de viswinkel, waar Hollandse nieuwe sinds woensdag volop verkrijgbaar is. Een bedrag van 2 euro per stuk is heel normaal, maar in sommige zaken betaal je tot wel 3 euro.

Logisch, vindt retailexpert Paul Moers. "Tegen de schaalgrootte van supermarkten kun je als visboer niet op. Supermarkten kopen met zulke grote hoeveelheden in." Een ander verschil is de manier van schoonmaken: dat gebeurt vooral met de hand bij visspeciaalzaken, terwijl snijmachines het werk doen voor de supermarkten. "Dat is vakmanschap", zegt Moers. "Daar betaal je meer voor."

Nederlands Visbureau

Een goede visspecialist heeft bovendien verstand van zaken en snijdt de haring als die net ontdooid uit de emmer komt. Bij de supermarkt zit er meer tijd tussen het snijden en verkopen. "Bij de viszaak is de haring net iets verser en je ziet het voor je neus gebeuren", weet Moers. "Hoewel de logistiek van de supermarkten wel korter is dan vroeger." De rijping van de haring gaat door, ook als de haringen bevroren en daarna gekoeld zijn.

Zie ook
Haring is al lekker vet (maar wel duurder dan vorig jaar)

'Denk dat ze er flink winst op maken'

Hoewel de prijzen bij de supermarkten lager zijn, vermoedt Moers dat ze geen verlies lijden op haring. Ook denkt hij niet dat de ketens hun verlies nemen op Hollandse nieuwe en met een prijsstunt extra klanten proberen te trekken. "Ik denk dat ze er flink winst op maken." Ook voor viswinkels is het haringseizoen een lucratieve tijd: al duurt de piek maar een maand, de haring staat na gebakken vis en zalm in de top drie van meest verkochte producten, liet de Vereniging van Nederlandse Visspecialisten vorige week aan NU.nl weten.

Feit is wel dat je bij de supermarkt het goedkoopst uit bent: haringen zijn daar relatief vaak - in het seizoen van half juni tot 1 september - in de aanbieding. Van alle verkochte haring was 33 procent in de aanbieding. Het gemiddelde voor alle producten is 22 procent, zegt Norman Buysse van onderzoeksbureau GfK. "Dat is vrij hoog."

“Je ziet dat ongeveer de helft van de haring bij de supermarkt wordt verkocht, ongeveer een derde bij de visspeciaalzaak en de rest op de markt.”

Norman Buysse, onderzoeker GfK

In de supermarkt gaven huishoudens gemiddeld zo'n 3,41 euro per aankoop uit aan haring als ze die kochten. GfK keek daarvoor naar de uitgaven van de laatste twee jaar.

"Haring is een bijzonder product", vindt Buysse. "Je ziet dat ongeveer de helft van de haring bij de supermarkt wordt verkocht, ongeveer een derde bij de visspeciaalzaak en de rest op de markt." Het aandeel van de supers nam afgelopen jaar wel af. "We zien een lichte verschuiving naar de markt en de viswinkel."

Nederlands Visbureau

MAX vandaag, 18 juni 2022

ETEN & DRINKEN

Dit is wat extra vette haring zo lekker maakt

Publicatiedatum: 18 juni 2022

Bijna elk jaar wordt bij de introductie van de Hollandse Nieuwe wel gezegd dat de haring dat jaar lekker vet is. In 2022 ligt het percentage naar verwachting extra hoog. Maar wat maakt zo'n vet visje nou lekkerder dan in jaren dat hij minder vet uitvalt?

Vetpercentage Hollandse Nieuwe haring

Haring die rondom juni gevangen wordt heeft een gemiddeld vetpercentage tussen de 18 en 20 procent. Dit jaar bevat de vangst tot nu toe een percentage van 22 procent. Dat ligt dus boven het gemiddelde en de Hollandse Nieuwe is dit jaar dus extra vet. De komende tijd kan het vetpercentage zelfs nog toenemen. Daarbij is goede timing van belang. Tegenover *EditieNL* legt Ruud van Diermen van de Nederlandse Vereniging Visspecialisten uit hoe dat zit. De haring die nu gevangen wordt bestaat vooral uit vissen van 3 jaar oud, die zich voorbereiden op voortplanting. Daarom eten ze zich helemaal vol met plankton en neemt hun vetgehalte toe. Zo gauw ze kuit hebben geschoten daalt het vetpercentage echter weer.

Lees ook: **Het is haringtijd: zo gezond is dit visje**

Dit maakt vette haring zo lekker

Het Voedingscentrum raadt aan om 1 keer in de week vis te eten en dan bij voorkeur vette vis. Onder vette vis wordt vis met een vetpercentage van meer dan 5 procent verstaan. Het maakt niet uit of het **verse vis is of vis uit blik**. Maar een verse Hollandse Nieuwe is natuurlijk onontbeerlijk. Zeker als die zo'n hoog vetgehalte heeft als dit jaar. Dat die daardoor extra lekker smaakt heeft een 3-tal redenen. Ten 1e maakt het de smaak sterker. Des te vetter de haring, des te sterker de smaak. Ten 2e geeft het extra vet een beter mondgevoel, want de eetervaring nog prettiger maakt. Ten 3e hebben mensen een natuurlijke behoefte en daardoor voorkeur voor vet en dat bij elkaar zorgt ervoor dat haring met een hoger vetgehalte ons bijzonder goed smaakt.

Vlaggetjesdag 2022

Dit jaar vindt op zaterdag 18 juni 2022 Vlaggetjesdag plaats in Scheveningen. Met dit jaarlijkse evenement wordt de nieuwe haring feestelijk verwelkomd. Het feest is een eeuwenoude traditie, waar we **in een eerder artikel** op in gaan.

Recepten met haring

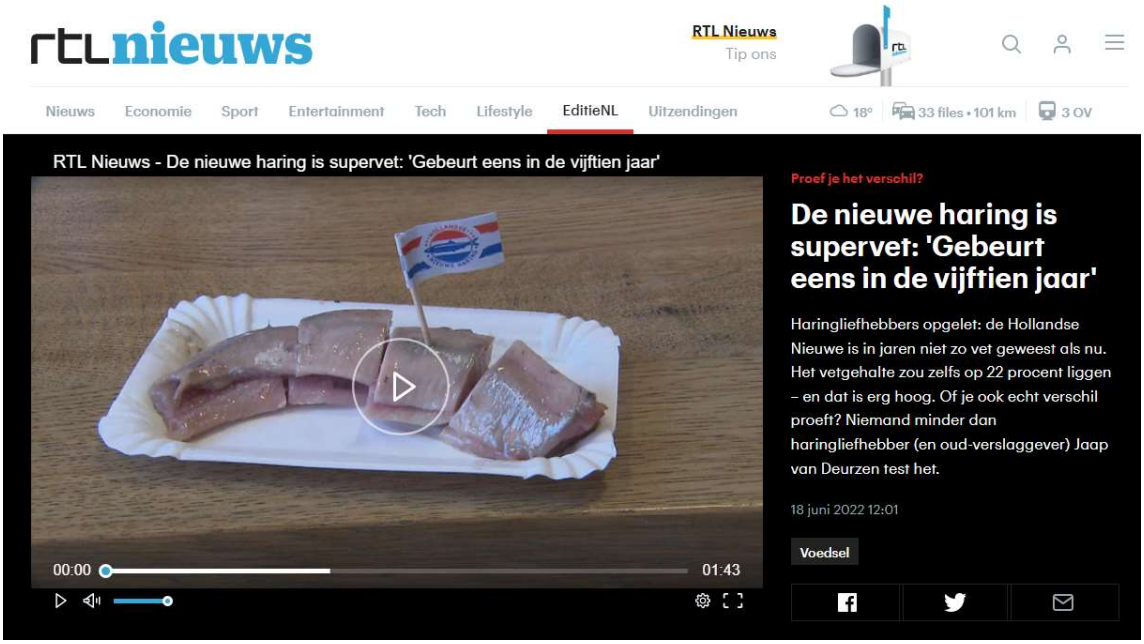
De Hollandse Nieuw is van zichzelf al heerlijk, maar op onze receptenpagina vindt u **inspiratie wat u er nog meer mee kunt maken**.

(Bron: RTL Nieuws, Voedingscentrum, Vlaggetjesdag.com, archief. Foto: Shutterstock)

haring | Hollandse nieuwe | vette vis | vlaggetjesdag

RTL nieuws video, 18 juni 2022

https://www.rtlnieuws.nl/editienl/laatste-videos-editienl/video/5315916/de-nieuwe-haring-supervet-gebeurt-eens-de-vijftien



Nederlands Visbureau

Dagblad Trouw, 27 juni 2022

Koken met Karin Luiten

Hollandse Nieuwe, in een torentje van sushi

25 juni 2022

Heeft u er al eentje verorberd? In stukjes gesneden of al bungelend afgehapt van het staartje? Met of zonder uitjes en zuur? Uiteraard heb ik het over haring, en dan vooral over Hollandse Nieuwe. Ze zijn er weer! De allereerste ben ik hoogstpersoonlijk gaan proeven in Noorwegen, want daar worden ze tegenwoordig gevist en verwerkt.

Waarom helemaal in Noorwegen, hoor ik u al vragen? In de jaren zeventig werd wegens overbevissing de haringvangst in onze eigen Noordzee stopgezet en verhuisde de hele boel een stuk naar het noorden. In Scandinavië zijn ze al sinds mensenheugenis dol op haring, maar niet volgens onze methode. Een maand per jaar nemen de Nederlanders daarom de verwerkingsfabrieken over. In plaats van het aldaar gebruikelijke marineren en inmaken in het zuur, worden de haringen met een ferme haal eerst ontdaan van hun kieuwen, het zogenoemde ‘kaken’. Daarna mogen ze een paar uur rijpen in zout. Dus haring lijkt wel rauw, maar is het in feite niet. Vervolgens gaan ze verplicht minstens 24 uur de vriezer in, om het eventueel aanwezige haringwormpje te killen. Juist omdat

de ingewanden er grotendeels in blijven, zorgen de aanwezige enzymen ervoor dat de haring zo karakteristiek mals en smakelijk wordt. Maar dan moet je wel echt vette haring hebben, minstens 16 procent, en die heb je alleen een korte periode in het voorjaar, rond juni.

In één maand tijd worden er op deze manier 180 miljoen haringen verwerkt, waar we het vervolgens (samen met de Duitsers en de Belgen) een heel jaar mee moeten doen. Al die tijd blijft de vis diepgevroren. Het is de taak van de visboer om ze rustig te ontdooien en schoon te maken (lees: kop eraf, ingewanden en graten eruit). Tot 1 september mogen ze officieel Hollandse Nieuwe heten, daarna alleen nog 'maatjes'.

Dit jaar is de verse editie haring uitzonderlijk vet en heerlijk. Ga er dus vooral snel eentje halen en eet meteen op.

Een recept met haring is eigenlijk heiligschennis, maar ik probeerde het toch, met deze feestelijk gracieuze megasushi als resultaat.

Beeld Karin Luiten

Nederlands Visbureau

Sushitorentjes met haring

Nodig voor 4 personen (voorafje):

- 250 g sushirijst
- 3 haringen
- 2 snackkomkommers
- 6 radijsjes
- 75 ml rijstazijn
- 1 eetl suiker
- 1 theel zout
- 2 tl zwarte (of geroosterde) sesamzaadjes
- 2 el mayonaise
- 1 tl wasabipasta
- optie: 1 vel nori (in stukjes) of wat zeewierchips

Bereiding:

Kook de sushirijst gaar volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Snij intussen de komkommer (met schil) en radijs in heel dunne plakjes. Doe in twee aparte kommetjes. Verhit de rijstazijn met suiker en zout in een steelpan tot alles is opgelost. Giet 3 eetl alvast in een grote mengkom voor de rijst, verdeel de rest over de komkommer en radijs. Doe de gare rijst samen met het sesamzaad in de kom met rijstazijn en schep goed door elkaar. Laat afkoelen.

Snij de haring (zonder staartje) in kleine stukjes. Leg 4 hoge kookringen (Ø 7 cm) op 4 bordjes. Schep in elk een flinke lepel sushirijst, duw glad. Verdeel de plakjes komkommer dakpansgewijs erover. Nu weer een laagje rijst. Dan de stukjes haring, ten slotte weer rijst. Garneer de bovenkant met plakjes radijs. Zet tot gebruik terug in de koelkast. Klop alvast de wasabi door de mayonaise tot een glad geheel.

Serveren: snij met een mesje langs de binnenrand van de ringen, trek ze dan omhoog. Garneer de sushitorentjes met een toefje wasabimayonaise en eventueel wat zeewier.

Tip

De rijst plakt enorm, dip uw vingers of een lepel steeds in water, dat maakt het makkelijker om de boel goed aan te duwen.

Karin Luiten geeft een moderne draai aan klassieke gerechten. Tips: info@kokenmetkarin.nl.

Nederlands Visbureau

De Volkskrant, 4 juli 2022

deVolkskrant

BETER LEVEN

De Hollandse Nieuwe is er weer, maar wat weten we daar eigenlijk van?

Sinds 15 juni is hij er weer: de Hollandse Nieuwe. Maar is die wel 'Hollands'? En zo gezond als wordt beweerd? Wat is het eigenlijk?

Loethe Olthuis 4 juli 2022, 19:16

Nederlands Visbureau

Nederlandse haring, toch?
Nou, nee. Er is weinig 'Hollands' aan het visje. Hollandse Nieuwe wordt weliswaar in de Noordzee gevangen, maar door Scandinavische vissers, en verwerkt in Noorse of Deense visfabrieken.

Maar Vlaggetjesdag dan?
Sorry: allemaal marketing-nep. Of aardiger: 'traditie'.

Waarom heet de haring dan Hollandse Nieuwe?
'Nieuwe' omdat het jonge haring is die nog geen kuit heeft geschoten maar zich wel al lekker vet heeft gegeten. Dat hoge vetgehalte – dit jaar wel 22 procent – zorgt voor de malsheid en romigheid. Na 1 september mag de vis geen Nieuwe meer heten, maar 'maatjesharing'.

En 'Hollands'?
In Scandinavië en Schotland eten ze de haring ingemaakt of gebakken. Wij Nederlanders (en een handjevol Duitsers en Belgen) zijn de enigen die haring op deze manier eten: 'gekaakt', licht gepekeld en kort ingevroren. Dat laatste is nodig om de eventuele 'haringworm', een ziekmakende parasiet, te doden. Het kaken is ook een Nederlandse uitvinding. De kieuwen en ingewanden van de rauwe haring worden verwijderd, maar de alvleesklier blijft zitten. Die produceert namelijk bepaalde enzymen die ervoor zorgen dat de haring 'rijpt'.

Nederlands Visbureau

Maar waarom in Scandinavië?

In Nederland hebben we de faciliteiten niet meer om zo grootscheeps haring te verwerken: het gaat om zo'n 180 miljoen ton vis. In juni nemen Nederlandse vishandelaren voor een week of zes de Noorse en Deense haringfabrieken over voor de productie van Hollandse Nieuwe. De rest van het jaar verwerken die fabrieken haring voor de Scandinavische markt. Overigens hebben wij de Hollandse Nieuwe vooral te danken aan alle vrouwen uit bijvoorbeeld Polen, Thailand, de Filipijnen of Vietnam die nu in de Scandinavische fabrieken werken.

Is haring duurzaam?

Er zwemt meer dan genoeg: alle haring heeft het MSC-keurmerk voor duurzame visserij. Maar door de hoge brandstofkosten wordt dit jaar een deel van de Nieuwe 'doorgedraaid' tot vismeel voor bijvoorbeeld veevoer – niet zo duurzaam dus. Dan mogen de boten namelijk grotere hoeveelheden vis tegelijk vervoeren, wat goedkoper is.

Is haring gezond?

Heel gezond. De vis is eiwitrijk en zit vol gezonde omega-3-vetzuren!

Prijs: ca. 1,25 per stuk

Nederlands Visbureau

WEEKEND, 5 juli 2022

OP DE RODE LOPER

Haringparty Kasteel de Haar

Gerda Havertong

Astrid Engels en haar nieuwe heitje Tom Blomberg

Ronnie Tober hapt samen met zijn man Jan Jochems een harinkje.

Ans Markus en haar man Wybe Tuinman.

Happen in Haarzuilens

De misschien wel beroemdste haringparty van ons land vindt plaats bij Kasteel de Haar. Sterren uit het hele land komen dan naar het Utrechtse Haarzuilens voor de Nationale Haringpartij, waar ze onder het genot van een drankje de Hollandse Nieuwe naar binnen laten glijden. 'Hij is heerlijk', roepen Ronnie Tober en zijn man Jan bijna in koor. Het stel is iedere editie van de partij en had duidelijk uitgekeken naar het feestje. 'Het is fijn om oude bekenden weer terug te zien en bij te praten', aldus de zanger. Het was na twee jaar uitstel door corona de 59ste editie van het normaal gesproken jaarlijkse evenement. 'Het is inmiddels het oudste netwerk- en society-evenement van ons land', meldt de organisatie trots. Vaste gezichten als Gerda Havertong, Ans Markus en couturier Addy van den Krommenacker genoten zichtbaar onder de schaduw van de bomen van hun eerste visjes van het nieuwe seizoen.

Addy van den Krommenacker

Frits Huffnagel laat hem naar binnen glijden

Sharon Dijksma was er met haar man Thomas Windmulder.

Marco Kroon nam zijn vrouw Mirjam mee.

Jochem Uytdehaage en zijn partner Danielle.

Weekend ook op úw feestje?
Mail een uitnodiging naar weekend@weekend-online.nl

Fishtrend juli 2022

VEILING EERSTE VAATJE HOLLANDSE NIEUWE ALS TRADITIE TERUG VAN WEGGEWEEST

Stichting Ambulance Wens ontvangt 113.500 euro

Op de vissafslag van Scheveningen is dinsdag 14 juni het eerste vaatje Hollandse Nieuwe geveild voor 113.500 euro. De opbrengst van de veiling van het eerste haringvaatje, bij elkaar gebracht door liefhebbers, is dit jaar geschonken aan Stichting Ambulance Wens.

Door het uitbrengen van het laatste bod is de Vereniging van Nederlandse Visspecialisten (VNV) de trotse eigenaar van het eerste vaatje met de vangst van 2022. Deze traditionele veiling heeft gedurende twee jaren emma moeten wachten op hervatten. Des te meer is deze mooie cheque voor Stichting Ambulance Wens een kwestie van 'driemaal is scheepsrecht'. Vanaf morgen, woensdag 15 juni, is de Hollandse Nieuwe weer in het land verkrijgbaar.

Agnes Leewis van het Nederlands Visbureau: 'Het is elk jaar weer een spannende wedloop voor de haringtrissers en Nederlandse haringgroothandelaren om tijdig de vangst van goede kwaliteit aan land te krijgen, te kunnen kopen en verwerken en om op tijd alle vishuizen in Nederland te kunnen bevoeren. Men blijft immers afhankelijk van de natuur die moet meewerken aan de kwaliteit en het blijft een kwestie van wilde jacht. Dit jaar was de haring al half mei voldoende vet door een natuurlijk model. De maatjesharing komt deze weken per schip de haven van Noorwegen, Denemarken en Schotland binnen en wordt daar verwerkt voor de Nederlandse handel. De uitdaging om met man en macht voor de eerste verkoopdag, woensdag 15 juni, voldoende Hollandse Nieuwe beschikbaar te hebben om

Eerste vaatje Hollandse Nieuwe 2022. Foto's: Geffi Strolenberg

De start van het haringseizoen werd ingeluid met de veiling van het eerste vaatje, georganiseerd door het Nederlands Visbureau. Voorafgaand aan de veiling gaf een vakkundige jury hun positieve oordeel over de inhoud van het eerste vaatje van 2022. Tijdens de veiling werd er dan ook fanatiek geboden om het felbegeerde vaatje te bemachtigen. Met een laatste bod voordat de veilingmeester afhamerde werd de VNV eigenaar van het haringvaatje. Adriaan van Moort, voorzitter van de VNV: 'Het is fantastisch dat het ons dit jaar gelukt is dit eerste vaatje te bemachtigen, temeer omdat onze belangenvereniging dit jaar haar 40-jarig jubileum viert; dubbel feest voor ons!'

PRACHTIGE OPBRENGST

Nicolette van Dam, presentatrice van het veilingevenement en betrokken bij Stichting Ambulance Wens, kijkt terug op een zeer geslaagde middag: 'Het is zo geweldig dat Stichting Ambulance Wens deze opbrengst mag ontvangen. Kees Veldboer jr., die het werk van zijn onlangs overleden vader met verve voortzet, kan hiermee voor veel terminale patiënten, afhankelijk van ambulance met brancard en appuntuur, een laatste wens in vervulling laten gaan', aldus Nicolette.

VANGST 2022

Een deskundig keurpanel, bestaande uit haringdeskundigen Peter Koelewijn, Arie Kuijt en chef-eigenaar Frank Hakkenberg van restaurant La Diva uit Leiden, gaven hun oordeel over de haring: 'Zo'n mooie, velvette haring hebben we in jaren niet geproefd zo vroeg in het voorjaar!'.

het setzoen te kunnen starten was sinds jaren niet zo vol vertrouwen. We kunnen starten met vette, malse haring. Overigens wordt een deel van de vangst 2022 nog de komende weken aangevoerd.

VEILING

De veiling van het eerste vaatje Hollandse Nieuwe wordt traditioneel georganiseerd door het Nederlands Visbureau. Toen kort voor de geplande start in juni 2020 de coronapandemie niet in het eten gooide, werd het eerste vaatje symbolisch overhandigd aan de hardwerkende IC-medewerkers in de personen van Ernst Kuipers en Diederik Gommers. In het jaar 2021 werden de hardwerkende GGD'ers verblijd met de eerste haring, in ontvangst genomen door voorzitter André Rouvoet.

HARINGPARTIJ

Na afloop van de veiling kon men de Hollandse Nieuwe proeven tijdens de feestelijke proeverij. Naast het traditionele haringhappen vanaf de staart presenteerde chef-kok Frank Hakkenberg de gasten een aantal heerlijke haringgerechten. Daarnaast kon men genieten van smaakcombinaties die onlosmakelijk met haring verbonden zijn: tafelzuren van Kesbeke, Bols korenwijn en speciale bierscorten van de Haagse brouwer De Kompaan.

PARADEPAARDJE

De 'Hollandse Nieuwe' draagt het EU-predicaat 'Gegarandeerde Traditionele Specialiteit' en mag uitsluitend worden gebruikt voor haring die in de periode van mei van het lopende kalenderjaar wordt gevangen en vanaf de startdatum in datzelfde kalenderjaar tot en met 30 september onder die benaming wordt verkocht. Na deze periode mag alleen nog de naam 'Hollandse maatjesharing' worden gevoerd.

Niet alleen in Nederland is de haring in trek, jaarlijks vinden veel maatjesharingen ook hun weg naar Duitse en Belgische consumenten. Van het jaarlijkse haringquotum (nu ongeveer 430.000 ton) wordt slechts een klein deel, zo'n 25.000 ton gevangen die uiteraard geschikt is om te worden verwerkt tot Hollandse Nieuwe. Dit betreft zo'n 180 miljoen haringen, waarvan 90 naar Duitsland worden gebracht en van de andere helft zo'n 75 miljoen in Nederland blijven en 15 miljoen naar onze Zuiderburen (België) worden geëxporteerd.

Voor meer informatie:
www.visnetpro.nl/hollandsenieuwe