



DE
HOLLANDSE
NIEUWE
IS ER WEER!

KNIPSELKRANT



START HARINGSEIZOEN 2023



Website **AD (Den Haag)**

Datum 11-4-2023

Medium Online

URL <https://www.ad.nl/den-haag/op-deze-datum-is-de-traditionele-veiling-van-eerste-vaatje-haring~ab0a05bc/>



▲ Beeld ter illustratie: Een man proeft haring uit het eerste vaatje van 2022 © ANP / ANP

Op deze datum is de traditionele veiling van eerste vaatje haring

De traditionele veiling van het eerste vaatje haring, waarmee het seizoen van de 'Hollandse Nieuwe' wordt ingeluid, is op dinsdag 13 juni.

Redactie Den Haag 11-04-23, 16:13



De veiling van het eerste vaatje Hollandse Nieuwe wordt georganiseerd door het Nederlands Visbureau en vindt traditioneel in Scheveningen plaats. Een dag later, op woensdag 14 juni, is de Hollandse Nieuwe weer overal in het land te koop.

De opbrengst wordt elk jaar geschonken aan een goed doel. Dit jaar is dat de Voedselbank. „Geweldig dat de opbrengst bestemd is voor de voedselbanken”, zegt Caroline van der Graaf-Scheffer namens Voedselbanken Nederland. „Juist in deze tijden waarin het aantal klanten van de voedselbanken zo sterk gegroeid is, een derde daarvan is jonger dan 18 jaar, is dit zo enorm welkom en nodig.”

Medium Visserij.nl

Datum 12-4-2023

URL visserij.nl/2023/04/12/veiling-eerste-vaatje-hollandse-nieuwe-op-13-juni-2023/

Vishandel

Veiling eerste vaatje Hollandse Nieuwe op 13 juni 2023

2 min read

1 maand ago visserij



Haringmeisje met schaal nieuwe haring, foto: Nederlands Visbureau

De veiling van het eerste vaatje haring, waarmee het seizoen van de Hollandse Nieuwe wordt ingeluid, is gepland op dinsdag 13 juni a.s. in Scheveningen. Woensdag 14 juni is de Hollandse Nieuwe weer overal te koop.

De opbrengst van de veiling komt dit jaar ten goede van Voedselbanken Nederland. De veiling wordt gepresenteerd door tv-presentatrice Natasja Froger, die samen met haar man dit goede doel een zeer warm hart toedraagt.

Elk jaar organiseert het [Nederlands Visbureau](https://www.nederlandsvisbureau.nl) de officiële start van het seizoen met een veiling. Agnes Leewis van het Nederlands Visbureau: *'In de huidige tijdgeest is een doel dat zich inzet voor de mensen die het erg moeilijk hebben in ons 'rijke' Holland volgens ons een passende keuze. We streven ernaar zoveel mogelijk mensen in ons land een klein steuntje in de rug te geven.'*

Namens Voedselbanken Nederland geeft Caroline van der Graaf-Scheffer aan: *'Geweldig dat de opbrengst van de veiling van het eerste vaatje nieuwe haring bestemd is voor de Voedselbanken. Juist in deze tijden waarin het aantal klanten van de voedselbanken zo sterk gegroeid is, een derde daarvan is kind jonger dan 18 jaar, is dit zo enorm welkom en nodig. Iedereen bij ons is vrijwilliger en met elkaar weten we hoe belangrijk het hartverwarmende initiatief van het Nederlands Visbureau is nog meer mensen wekelijks te kunnen steunen met voedselhulp.'*

Zodra de nieuwe haring weer overal verkrijgbaar is, wordt de komst van de nieuwe vangst 2023 op tal van plaatsen gevierd met haringparty's en andere evenementen, zoals Vlaggetjesdag. Vlaggetjesdag Scheveningen vindt altijd plaats op de eerste zaterdag na de officiële start van het seizoen.



Tags: [13 juni](#) [Hollandse Nieuwe 2023](#) [Nieuwe Haring](#) [Scheveningen](#)

Dinsdag 13 juni in de Scheveningse visafslag

Veiling eerste vaatje voor de Voedselbank

SCHEVENINGEN – De traditionele veiling van het eerste vaatje Hollandse Nieuwe wordt dit jaar georganiseerd op dinsdag 13 juni, zoals altijd in Scheveningen. De opbrengst gaat naar de Voedselbank.

De veiling wordt georganiseerd door het Nederlands Visbureau en luidt het seizoen van de Hollandse Nieuwe in. De dag erna, woensdag 14 juni, is de Hollandse Nieuwe van seizoen 2023 weer overal te koop.

Over het goede doel dit jaar zegt directeur Agnes Leewis van het Visbureau: „In de huidige tijdgeest is een doel dat zich inzet voor de mensen die het erg moeilijk hebben in ons 'rijke' Holland volgens ons een passende keuze.“ Namens Voedselbanken Nederland zegt Caroline van der Graaf-Scheffer: „Juist in deze tijden



waarin het aantal klanten van de voedselbanken zo sterk gegroeid is, een derde daarvan is jonger dan 18 jaar, is dit zo enorm welkom en nodig. Iedereen bij ons is vrijwilliger en met elkaar weten we hoe belangrijk het hartverwappende initiatief van het Nederlands Visbureau is om nog meer mensen wekelijks te kunnen steunen met voedselhulp.“

De presentatie van de veiling is in handen van tv-presentatrice Natassa Froger, die samen met haar man René de Voedselbank een zeer warm hart toedraagt.

Zodra de nieuwe haringen weer overal verkrijgbaar zijn wordt de komst van de nieuwe vangst 2023 op tal van plaatsen gevierd met haringparty's en andere evenementen, zoals Vlaggetjesdag Scheveningen, dat altijd plaatsvindt op de eerste zaterdag na de officiële start van het seizoen, en dit jaar dus op 17 juni.

Veel vragen Tweede Kamer over Jaarplan NVWA 2023

Kamer wil alles weten over vis(serie)controles

UTRECHT/DEN HAAG – Het Jaarplan van de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit 2023 is aanleiding voor de Tweede Kamer om betrokken bewindslieden een groot aantal vragen te stellen, 164 in totaal. Een tiendaarvan is visserijgerelateerd. LNV-minister Adema antwoordt, mede namens de minister en de staatssecretaris van Volksgezondheid, Welzijn en Sport.

Welke ziektes zijn gemeld bij viskwekerijen in 2022, betreffende welke vissoorten en bij hoeveel bedrijven? Hoeveel vissen waren ziek en hoeveel zijn door ziekte gestorven?

In Nederland is in 2022 één melding gemaakt van ziekte bij viskwekerijen, de ziekte in kwestie was Infectieuze Hemapetische Necrose (IHN). IHN is een ziekte van vissen die niet gevaarlijk is voor de mens. Het betrof één bedrijf, waar verschillende soorten forellen gekweekt worden, waaronder forellen, goudforellen en bekridders. De NVWA heeft geen zicht op het exacte aantal vissen dat ziek was of gestorven is; in de viskwekerij wordt gesproken over kilo's. In overleg met de eigenaar van deze kwekerij is ervoor gekozen om alle vissen te doden, de bassins te laten ontsmetten en droog te leggen voor enkele weken om verdere verspreiding te voorkomen. De forellen die ziek waren of stierven zijn dood afgevoerd naar de Rendac voor destructie. Dit betreft ongeveer 5.000 kg vis. De overige vissen op de kwekerij (ongeveer 8.000 kg) zijn geslacht en verwerkt voor humane consumptie.

Hoeveel palingkwekerijen zijn door de NVWA in 2022 gecontroleerd op het naleven van verdoofd slachten en in hoeveel gevallen werd er niet voldaan aan de verplichte verdooving? Wat is de sanctie geweest voor het betrokken bedrijf/de betrokken bedrijven die niet voldeden aan de verplichte verdooving en wat waren de sancties voor bedrijven die hier meermaals niet aan voldeden?

In 2022 heeft de NVWA door gebrek aan toezichtcapaciteit palingkwekerijen niet pro-actief gecontroleerd op het naleven van de verplichting tot het gebruik van elektronische bedwelmingsapparatuur bij het slachten van paling.

Hoeveel viskwekerijen zijn in 2022 geïnspiceerd en wat waren de resultaten?

In 2022 zijn bij twee aanvragen voor erkenning inspecties uitgevoerd. Eén bedrijf heeft een definitieve erkenning gekregen de het andere bedrijf een voorlopige omdat het bioveiligingsplan aangepast moest worden. Daarna vindt er een herinspectie plaats alvorens definitieve erkenning wordt afgegeven.

Hoeveel levende krabben en kreeften zijn er in 2022 in- en uitgevoerd in Nederland? Hoeveel transporten van levende krabben en kreeften heeft de NVWA geïnspiceerd? Wat was de mortaliteit, uitgesplitst per diersoort, tijdens deze transporten?

In 2022 zijn er 165 zendingen krabben en kreeften met een totaal netto gewicht van 41.029 kg (aantallen onbekend) vanuit Nederland naar derde landen geëxporteerd met veterinaire exportcertificaten. Daarbij is elke zending door de NVWA gekeurd voordat een exportcertificaat is verstrekt. Gegevens over mortaliteit zijn niet beschikbaar; de NVWA verzorgt keuringen van levende krabben en kreeften op het moment van export uit Nederland.

In 2022 zijn er vanuit landen buiten de Europese Unie 337 zendingen met 89.369 krabben en kreeften en daarnaast 20 zendingen kreeft-

ten met een gewicht van 15.115 kg (aantallen onbekend) in Nederland ingevoerd. Elke zending is door de NVWA gecontroleerd. Hierbij zijn in totaal 47 doden dieren geconstateerd; 46 krabben en 1 kreeft.

Hoeveel levende krabben en kreeften zijn er in 2022 in Nederland gevangen voor consumptie?

Alle vissers dienen op basis van communautaire verplichtingen hun vangsten en aanlandingen te registreren.

In onderstaande tabel vindt u een overzicht van de krabben en kreeften die in Nederlandse waters zijn gevangen door de Nederlandse en buitenlandse vloot in 2022.

| Soort | Gewicht [kg] |
|---------------------------|--------------|
| Noordzeekrab | 297.881 |
| Scharen Noordzeekrab | 19.939 |
| Stoort Noordzeekrab | 74 |
| Strandkrab | 39.040 |
| Chinees wolhandkrab | 9.767 |
| Europese spinkrab | 819 |
| Scharen Europese spinkrab | 391 |
| Kreeft | 21.660 |
| Scharen kreeft | 3 |
| Langoustine | 1.036.302 |
| Stoort langoustine | 33.095 |

Hoeveel waren de directe en indirecte financiële bijdragen voor de promotie van visconsumptie in 2022?

In 2022 is op grond van het Europees Fonds voor Maritieme Zaken en Visserij (EFMZV) 663.611,13 euro uitbetaald voor projecten die zich onder meer richten op de promotie van visconsumptie. Dit zijn de enige middelen die vanuit het ministerie van LNV zijn ingezet voor deze activiteit.

Hoeveel inspecties voerde de NVWA in 2022 uit naar de visserij, uitgesplitst per locatie, op zee en in havens? Hoe vaak werden daarbij overtredingen geconstateerd, welke overtredingen waren dit en welke sancties zijn opgelegd?

In onderstaande tabel vindt u het aantal inspecties dat de NVWA in 2022 heeft uitgevoerd naar de visserij, inclusief het aantal niet-akkoord bevindingen. Deze gegevens zijn, in tegenstelling tot andere gegevens over 2022, al wel bekend.

| | Aantal inspecties | niet akkoord |
|---|-------------------|--------------|
| Inspecties zeevisserij | 1.247 | 315 |
| w.v. inspecties op zee | 343 | 73 |
| w.v. aanlandinspecties | 248 | 50 |
| w.v. overige inspecties | 656 | 192 |
| Inspecties kust- en binnenvisserij | 545 | 65 |
| TOTAAL inspecties | 1.792 | 380 |

De top 5 van overtredingen van inspecties op zee betreft: nauwmazig net, vissen in een verboden gebied, voorwaarden neevoorziening (nalenen), steen werkend Automatic Identification System (AIS) en het

discarderen van aanlandplichtige soorten.

De top 5 van overtredingen van aanlandinspecties betreft: haven binnenvaren zonder toestemming, aanlanden op een niet toegeslagen plaats, aanvoer van ondermaatse vis in de maats vis, foutieve voor-aankondiging/PNO ingestuurd en tolerantie marges.

De top 5 van overtredingen voor wat betreft overige inspecties (inspecties op de onderwerpen: handel, afslag, Elektronisch Registratie Systeem (ERS), verbandcontroles, vervoer, tracering) betreft: verbandcontroles, aanvoer van ondermaatse tussen de maats vis op de afslag, onvolledige of niet tijdige berichten vangstregistratie, aanlanden van (ondermaatse) zeebaars in de gesloten tijd en ondermaatse vis ter menselijke consumptie aanbieden.

Van de zaken die in 2022 zijn ingestuurd naar het Openbaar Ministerie zijn nog geen afdoeningen/sancties bekend.

Hoeveel ongewenste bijvangst van haaien en roggen was er in 2022?

Er zijn haaien- en roggensoorten waarvan de vangst is verboden, en soorten die als commercieel gelden. In de beschikbare aanlandingsgegevens wordt geen onderscheid gemaakt tussen ongewenste bijvangst en gewenste vangst.

De Nederlandse visserijvloot heeft in 2021 358,4 ton roggen en vleten aangeland en 232,9 ton haai. De gegevens van 2022 worden verwacht voor 1 mei 2023 als onderdeel van de rapportageverplichting voor de 'Sharkfinning regulation' (Verordening (EU) Nr. 605/2013). Deze rapportageverplichting is onderdeel van de Wettelijke Onderzoekstaken die Wageningen Marine Research in opdracht van het ministerie van LNV uitvoert.

Hoeveel vissers visten in 2022 in Natura 2000-gebieden en hoe vaak werden deze vissers in de Natura 2000-gebieden gecontroleerd? Wat waren de overtredingen en sancties?

Er bestaan diverse Natura 2000-gebieden. De NVWA houdt niet bij hoeveel vissers daadwerkelijk in een bepaald Natura 2000-gebied vissen. De NVWA houdt toezicht op het vissen in Natura 2000-gebieden middels blackbox toezicht (op afstand) en middels fysieke waarneming tijdens de zeeritten. Daarbij wordt gekeken naar het respecteren van de wettelijke voorschriften conform de Visserijwet en, indien relevant, ook naar het respecteren van de wettelijke voorschriften conform de Natuurbeschermingswet.

In 2022 zijn 111 inspecties specifiek te linken naar inspecties in relatie tot Natura 2000-gebieden (76 inspecties op basis van visritten en 35 inspecties op basis van blackbox toezicht). Van deze 111 inspecties zijn 32 inspecties niet akkoord bevonden, wat in 8 gevallen geleid heeft tot het opmaken van een proces verbaal en in 6 gevallen tot het opmaken van een schriftelijke waarschuwing. Het gaat daarbij met name over het ontbreken van de vereiste vergunningen, dan wel het niet voldoen aan de vergunningsvoorwaarden.

Van de zaken die in 2022 zijn ingestuurd naar het Openbaar Ministerie zijn nog geen afdoeningen/sancties bekend.

Hoeveel fte is er beschikbaar voor het controleren van wegen van visvangsten? Hoeveel fte was er in 2021 en hoeveel is er bijgekomen in 2022?

Voor het toezicht op het wegen, transporteren en aanlanden van vis was in 2021 ruim 8 fte beschikbaar. Die capaciteit is in 2022 uitgebreid met 3 fte.

Datum 14-4-2023

Medium Online



Website Gourmand gazette

URL <https://www.gourmandgazette.nl/nieuws/vis-schaal-en-schelpdieren/op-13-juni-eerste-vaatje-hollandse-nieuwe>



Perfume trader **TOT 72% SPAREN** Meer dan 10.000 Artikelen [BEZOEK ONZE WEBSITE](#)

Op 13 juni eerste vaatje Hollandse Nieuwe

Gegevens  Geschreven door: de redactie  Gepubliceerd: 14 april 2023

[festival](#) [visserij](#)



HOLLANDSE NIEUWE

*Datum
veiling eerste vaatje 2023
is bekend!*

Op dinsdag 13 juni 2023 organiseert het Nederlands Visbureau de viering van de komst van de Hollandse Nieuwe, vangst 2023. Op deze datum vindt de traditionele veiling van het eerste vaatje haring plaats in Scheveningen, welke opbrengst traditioneel wordt geschonken aan een goed doel, dit jaar naar de Voedselbank. Daags erna, woensdag 14 juni, is de Hollandse Nieuwe weer overal te koop.

De traditionele veiling van het eerste vaatje haring, waarmee het seizoen van de 'Hollandse Nieuwe' wordt ingeluid, is gepland op dinsdag 13 juni aanstaande. De opbrengst van de veiling komt dit jaar ten goede van Voedselbanken Nederland. De veiling wordt gepresenteerd door tv-presentatrice Natasja Froger, die samen met haar man dit goede doel een zeer warm hart toedraagt.

Elk jaar organiseert het Nederlands Visbureau de officiële start van het seizoen met een veiling. Agnes Leewis van het Nederlands Visbureau: 'In de huidige tijdgeest is een doel dat zich inzet voor de mensen die het erg moeilijk hebben in ons 'rijke' Holland volgens ons een passende keuze. We streven ernaar zoveel mogelijk mensen in ons land een klein steuntje in de rug te geven'.

Namens Voedselbanken Nederland geeft Caroline van der Graaf-Scheffer aan: 'Geweldig dat de opbrengst van de veiling van het eerste vaatje nieuwe haring bestemd is voor de Voedselbanken. Juist in deze tijden waarin het aantal klanten van de voedselbanken zo sterk gegroeid is, een derde daarvan is kind jonger dan 18 jaar, is dit zo enorm welkom en nodig. Iedereen bij ons is vrijwilliger en met elkaar weten we hoe belangrijk het hartverwarmende initiatief van het Nederlands Visbureau is nog meer mensen wekelijks te kunnen steunen met voedselhulp'.

De veiling van het eerste vaatje Hollandse Nieuwe vindt traditioneel in Scheveningen plaats, daags vóór de start van de verkoop van de nieuwe haring in het hele land. Zodra de nieuwe haringen weer overal verkrijgbaar zijn, wordt de komst van de nieuwe vangst 2023 op tal van plaatsen gevierd met haringparty's en andere evenementen, zoals Vlaggetjesdag. Vlaggetjesdag Scheveningen vindt altijd plaats op de eerste zaterdag, volgend op de officiële start van het seizoen.

Datum 29-4-2023

Medium Online

Website Soester Courant

URL <https://www.soestercourant.nl/lokaal/evenementen/925446/goede-doelen-mogen-zich-melden-voor-haringparty-opbrengst>



Peter Beijer toont de opbrengst van de laatste haringparty in 2019. Jaap van den Broek

Goede doelen mogen zich melden voor Haringparty-opbrengst

SOEST/BAARN De Nieuwe Haring zal op 21 juni vet genoeg zijn om op het eerste vaatje te bieden. De Soester Zakenkring, de Contactgroep Baarnse Bedrijven en Horeca Baarn-Soest organiseren samen de Haringparty Soest-Baarn die op die dag wordt gehouden. Goede doelen kunnen zich nu aanmelden voor een deel van de opbrengst.

Naast een informele bijeenkomst in De Soester Duinen, is de veiling van het eerste vaatje Hollandse Nieuwe voor goede doelen in Soest en Baarn een belangrijk onderdeel van dit evenement.

De organisatie van de Haringparty heeft al een aantal goede doelen ontvangen, maar roept verenigingen, organisaties en instellingen zonder winst oogmerk op zich aan te melden voor een deel van de opbrengst van de veiling.

CRITERIA Om in aanmerking te komen dient een vereniging, organisatie of instelling te voldoen aan enkele volgende criteria. Het toegekende bedrag kan bijvoorbeeld alleen worden besteed aan een maatschappelijk en geen commercieel doel en dient gevestigd te zijn in Soest of Baarn; het doel mag geen reguliere financiële ondersteuning uit een overheidsfonds ontvangen; aangetoond moet worden dat voor het bestedingsdoel onvoldoende financiën uit eigen middelen beschikbaar zijn. Achteraf dienen aan het dagelijks bestuur van de Soester Zakenkring of Contactgroep Baarnse Bedrijven gegevens te worden overlegd waaruit blijkt dat het verstrekte geldbedrag aan het gestelde doel is besteed.

Een commissie van de Haringparty bepaalt wie wel of wie niet in aanmerking komen. In het verzoek dienen de onderstaande onderwerpen naar voren te komen: naam en doel van vereniging, organisatie of instelling. De bestemming van de donatie. Het aanmelden kan uitsluitend per e-mail plaatsvinden info@zakelijkbaarn.nl. De inschrijving sluit op maandag 15 mei 2023.

Datum 8-5-2023

Medium Online

Website [Vismagazine.nl](https://vismagazine.nl)

URL <https://vismagazine.nl/nieuws/veiling-eerste-vaatje-13-juni>

Veiling eerste vaatje 13 juni



8 mei 2023

Redactie Vismagazine

Vismagazine



Binnenkort start het nieuwe haringseizoen. Op dinsdag 13 juni organiseert het Nederlands Visbureau de traditionele veiling van het eerste vaatje. De dag daarna, 14 juni, zijn de Hollandse Nieuwe weer overal verkrijgbaar.

De opbrengst van de veiling gaat dit jaar naar Voedselbanken Nederland. Tv-presentatrice Natasja Froger, die samen met haar man dit goede doel een zeer warm hart toedraagt, presenteert de veiling. In 2023 bracht de veiling 113.500 euro op.

Veiling eerste vaatje

"In de huidige tijdgeest is een doel dat zich inzet voor de mensen die het erg moeilijk hebben in ons 'rijke' Holland volgens ons een passende keuze" vertelt Agnes Leewis van het [Nederlands Visbureau](https://www.nederlandsvisbureau.nl) over het goede doel van de traditionele veiling. "We streven ernaar zoveel mogelijk mensen in ons land een klein steuntje in de rug te geven."

Voedselbanken Nederland

"Geweldig dat de opbrengst van de veiling van het eerste vaatje nieuwe haring bestemd is voor de Voedselbanken", zegt Caroline van der Graaf-Scheffer namens [Voedselbanken Nederland](https://www.voedselbanken.nl). "Juist in deze tijden waarin het aantal klanten van de voedselbanken zo sterk gegroeid is, een derde daarvan is kind jonger dan 18 jaar, is dit zo enorm welkom en nodig. Iedereen bij ons is vrijwilliger en met elkaar weten we hoe belangrijk het hartverwarmende initiatief van het Nederlands Visbureau is nog meer mensen wekelijks te kunnen steunen met voedselhulp."

Hollandse Nieuwe

De veiling vindt zoals altijd plaats in Scheveningen en vormt het startschot van het haringseizoen. De Hollandse Nieuwe wordt op verschillende plaatsen gevierd met haringparty's en andere evenementen, zoals Vlaggetjesdag in Scheveningen.

Opbrengst eerste vaatje Hollandse Nieuwe voor de Voedselbank

Het Nederlands Visbureau organiseert op dinsdag 13 juni 2023 de traditionele veiling van het eerste vaatje Hollandse Nieuwe in Scheveningen. De opbrengst, die traditioneel wordt geschonken aan een goed doel, gaat dit jaar naar de Voedselbank. Daags erna, woensdag 14 juni, is de Hollandse Nieuwe weer overal te koop. De veiling wordt gepresenteerd

Elk jaar organiseert het Nederlands Visbureau de officiële start van het seizoen met een veiling. Agnes Leeuw van het Nederlands Visbureau: 'In de huidige tijdgeest is een doel dat zich inzet voor de mensen die

het erg moeilijk hebben in ons 'rijke' Holland volgens ons een passende keuze. We streven ernaar zoveel mogelijk mensen in ons land een klein steuntje in de rug te geven'.

'HARD NODIG' Namens Voedselbanken Nederland geeft Caroline van der Graaf-Scheffer aan: 'Geweldig dat de opbrengst van de veiling van het eerste vaatje nieuwe haring bestemd is voor de Voedselbanken. Juist in deze tijden waarin het aantal klanten van de voedselbanken zo sterk gegroeid is, een derde daarvan is kind jonger dan 18 jaar, is dit zo enorm welkom en nodig. Iedereen bij ons is vrijwilliger en met elkaar weten we hoe

belangrijk het hartverwarmende initiatief van het Nederlands Visbureau is nog meer mensen wekelijks te kunnen steunen met voedselhulp.'

Een dag na de veiling, die dit jaar gepresenteerd wordt door tv-presentatrice Natasja Froger, die samen met haar man het goede doel een zeer warm hart toedraagt, zijn de nieuwe haringen weer overal verkrijgbaar. De komst van de nieuwe haringen weer overal verkrijgbaar. De komst van de nieuwe vangst 2023 wordt op tal van plaatsen gevierd met haring-party's en andere evenementen, zoals Vlaggetjesdag. Vlaggetjesdag Scheveningen vindt altijd plaats op de eerste zaterdag, volgend op de officiële start van het seizoen.



EAPO vergadert in Brussel

De European Association of fish Producers Organisations (EAPO) heeft in Brussel haar ledenvergadering gehouden. De EAPO is de overkoepelende belangenorganisatie van visserijorganisaties die zich hoofdzakelijk richt op de belangenbeharing van de visserijsector in de Europese Unie. Durk van Tuinen was aanwezig namens de Nederlandse Visserijbond / PO Delta Zuid en doet verslag.

Niet heel verrassend ging er veel aandacht uit naar het actieplan van de Europese Commissie waarin onder andere het verbod op geslepte bodemvisserij in beschermde gebieden staat opgenomen. Vanuit de EAPO wordt samen met de andere Europese visserijorganisaties, EBFA en Europêche, gewerkt om onder andere de Europese Commissie van repliek te dienen op de ingrijpende voorstellen. De positie van de EU-lidstaten werd besproken waarbij onder andere de Nederlandse positie ter sprake kwam. Verder presenteerde EBFD de wereldwijde ontwikkelingen op visserijbeleid, dergelijke ontwikkelingen bieden enige richting aan wat op EU vlak wordt overgenomen. EBFD is een adviesbureau wat door de EAPO wordt ingehuurd

om de genoemde ontwikkelingen te volgen en te rapporteren.

ZORGEN OMTRENT AANLANDPlicht De aanlandplicht lijkt steeds knelender te worden voor de kottervloot. De onwerkbare regel wordt enigszins verzacht met enkele essentiële uitzonderingen van soorten die na (bij)vangst wel overboord mogen worden gezet en niet hoeven te worden aangeland. Echter, er gaan steeds meer geluiden op in het Brusselse om het aantal uitzonderingen stevig te reduceren. Van Tuinen merkte dit op tijdens de EAPO vergadering en vroeg aandacht om de komende tijd actief te participeren op dit onderwerp. EU-lidstaten Nederland en België werken momenteel gezamenlijk aan het plan voor 2024 op de Noordzee en Noordwestelijke wateren, de zogenaamde discardplannen.

ONTWIKKELINGEN TRILOOG HERZIENING CONTROLEVERORDENING Medio 2021 hebben de Europese Raad, Commissie en Parlement allen een standpunt ingenomen over de inhoud van de herziening van de controleverordening waarna het trilooq volgde. Bij een trilooq worden de drie standpunten samengevoegd tot één. Destijds werd voorspeld dat voor de

jaarwisseling 2021/2022 het trilooq zou zijn afgerond en de nieuwe controleverordening zou worden geïmplementeerd. Echter, we moeten concluderen dat het trilooq nog steeds gaande is en dat zal door de complexiteit van de onderwerpen zijn.

Tijdens de EAPO werd de stand van zaken gepresenteerd door Thomas Wenzel Kruse, visserij-lobbyist namens de Deense visserijsector. Het werd wel duidelijk dat er nog een aantal discussiepunten zijn, waaronder het cameratoezicht aan boord van vissersvaartuigen. Het Europees Parlement wilde destijds cameratoezicht vanaf 12 meter lengte, de Europese Commissie vanaf 24 meter. Er wordt nu gesproken over een compromis waarbij cameratoezicht verplicht zou worden voor vissersvaartuigen van 18 meter of langer die 'hoog risico' visserijen beoefenen. 'Hoog risico' is gekoppeld aan de vangstvolume en bijvangst en wordt bepaald door de Europese visserij controle organisatie EFCA. Het is momenteel niet in te schatten wanneer een akkoord wordt bereikt op de controleverordening. Standpunten liggen nog best ver uiteen en er moeten stevige compromissen worden gesloten alvorens een akkoord in zicht komt.



FISH COLUMN

Stikstofproblematiek

In 2019 ging Nederland 'op slof' door een uitspraak als gevolg van procedures gevoerd door Johan Vollenbroek, die het stikstofbeleid van de regering aanvocht. Vanaf dat moment moest de visserij in N2000 gebieden ook ingewikkelde stikstofberekeningen tonen. Het nieuwe kabinet Rutte IV nam begin 2022 de vlucht vooruit door 25 miljard euro belastinggeld te reserveren, vooral voor het desnoods gedwongen uitkopen van boeren. Die reageerden met wekenlange trekkeracties. Nu was Nederland pas echt in stikstofcrisis. In het griegroene boek 'De stikstofruik' (2023) van Arnout Jaspers (1958) fileert de schrijver genadeloos hoe het Nederlandse stikstofprobleem ontstond, waarom Nederland als enige land ter wereld een fulltime 'stikstofminister' heeft en hoe de hele 'crisis' gebaseerd is op onwetendheid, misbruik van wetenschap en schimmige deals in achterkamertjes. De enkeling die het betahoofd koel hield en vanaf het begin nuchter en kritisch is geweest, is de fysicus en wetenschapsjournalist Arnout Jaspers, zegt oud-minister, gepromoveerd bioloog en bijzonder hoogleraar (UvA) Ronald Plasterk. Dat noem ik een behoorlijke staat van dienst.

Het onderwerp stikstofproblematiek is een complexe kwestie en wordt niet alleen aangekaart door de ecobobby, maar ook door wetenschappers en beleidsmakers. Het gaat om de overbelasting van stikstofverbindingen in de natuur, die leiden tot aantasting van de biodiversiteit, en ook tot vermeende gezondheidsproblemen bij de mens. Politici hebben de taak om beleid te maken dat het algemeen belang dient, inclusief het behoud van de natuurlijke omgeving. Het is daarom begrijpelijk dat zij de stikstofproblematiek serieus nemen en beleid willen voeren om dit aan te pakken. Het is echter wel belangrijk dat er een evenwicht wordt gevonden tussen economische groei en het behoud van de natuurlijke omgeving. Dit vraagt om een zorgvuldige afweging van belangen en het vinden van oplossingen die zowel duurzaam als economisch verantwoord zijn. Het is niet constructief om politici af te doen als 'in de ban van de ecobobby'. Het is belangrijk dat er een open en constructief debat plaatsvindt over de stikstofproblematiek en dat er op basis daarvan weloverwogen beslissingen worden genomen. De politieke aardverschuivingen in de afgelopen periode hebben daar een antwoord op gegeven, maar daarmee is het (zelf gemaakte?) 'probleem' nog niet opgelost.

AERIUS AERIUS is (het enige verplichte) rekeninstrument dat wordt gebruikt om de stikstofuitstoot van verschillende bronnen te



berekenen en de effecten ervan op de omgeving te evalueren. Het houdt rekening met de uitstoot van stikstofoxiden (NOx) en ammoniak (NH3) door verschillende bronnen, zoals landbouw, verkeer, industrie en dus ook de (kust) visserij. Als we ervan uitgaan dat er in 2030 een halvering van de stikstofuitstoot moet plaatsvinden, zou AERIUS kunnen worden gebruikt om de huidige uitstootniveaus te evalueren en verschillende scenario's te berekenen om dit doel te bereiken. Door de bronnen van stikstofuitstoot te identificeren en te analyseren, kunnen beleidsmakers maatregelen nemen om de uitstoot te verminderen. De (kust)visserij heeft geen uitstel tot 2030, maar heeft te maken met het jaar 2023. Het verplichten van schonere productiemethoden is voor de (kust)visserij dus met onmiddellijke ingang van toepassing. Ik constateer dat dit feitelijk meten is met twee maten in ons kleine kikkerlandje, maar dat terzijde.

GEEN REDEN TOT PANISCHE INGRIPJEN

2030 of 2035? Minister van stikstof 'richt zich op 2025' (!) stond er op 4 april als kop in mijn krant. Hoogst opmerkelijk zegt Ronald Plasterk in zijn voorwoord bij het boek van Jaspers. De budgetten die Nederland via de belasting uitsteekt aan het stikstofbeleid is buitensporig hoog, de schade voor boeren, vissers, woningbouw, consumenten, kortom de hele samenleving is omgerekend. Er is nauwelijks kritiek geweest op de kern van het stikstofbeleid van dit kabinet. Het is in de kern krankzinnig beleid, omdat de stikstofuitstoot de afgelopen dertig jaar niet is toegenomen, maar juist met een factor drie is afgenomen en er dus geen reden is voor panische ingrepen. Terwijl de acute noden in andere sectoren van de samenleving immens zijn, worden hier tientallen miljarden euros weggegooid!

Hoelang gaat het duren voordat er een enquêtecommissie gaat komen met de vraag: 'Hoe is het mogelijk geweest om deze bocht te nemen?'. Tot zover gaat het beleid, op het moment van schrijven, nog gewoon door en de rechter heeft tot nu toe meerdere malen getoetst!

Johan K. Nootingdagt, voorzitter Nederlandse Visserijbond

20-21 / 24
SHARE + SAVE LIKE 0 DOWNLOAD

Opbrengst eerste vaatje Hollandse Nieuwe voor de Voedselbank

De Nederlandse Visbureau organiseert voor de eerste keer een 'Hollandse Nieuwe' voor de Voedselbank. Dit evenement wordt gehouden op zaterdag 17 mei, in de 'Hollandse Nieuwe' markt in de wijk de Oude Kolk in Amsterdam. De opbrengst van de eerste vaatje wordt gebruikt voor de Voedselbank. De eerste vaatje wordt geopend om 10.00 uur 's ochtonds. De eerste vaatje wordt geopend door de wijkvoorzitter van de wijk de Oude Kolk, de heer J. van der Vliet. De eerste vaatje wordt geopend door de wijkvoorzitter van de wijk de Oude Kolk, de heer J. van der Vliet. De eerste vaatje wordt geopend door de wijkvoorzitter van de wijk de Oude Kolk, de heer J. van der Vliet.

EAPO vergaderd in Brussel

De Europese Associatie van Ondernemers (EAO) heeft op zaterdag 17 mei een vergadering gehouden in Brussel. De vergadering werd gehouden in Brussel op zaterdag 17 mei. De vergadering werd gehouden in Brussel op zaterdag 17 mei. De vergadering werd gehouden in Brussel op zaterdag 17 mei.

Stikstofproblematiek

In 2023 gaat Nederland op zoek naar oplossingen voor de stikstofproblematiek. De stikstofproblematiek is een belangrijk thema voor Nederland. De stikstofproblematiek is een belangrijk thema voor Nederland. De stikstofproblematiek is een belangrijk thema voor Nederland.

De stikstofproblematiek is een belangrijk thema voor Nederland. De stikstofproblematiek is een belangrijk thema voor Nederland. De stikstofproblematiek is een belangrijk thema voor Nederland.

'Banen creëren door visserijkansen te grijpen'

De visserij kan een belangrijke rol spelen in de economie. De visserij kan een belangrijke rol spelen in de economie. De visserij kan een belangrijke rol spelen in de economie. De visserij kan een belangrijke rol spelen in de economie.

De visserij kan een belangrijke rol spelen in de economie. De visserij kan een belangrijke rol spelen in de economie. De visserij kan een belangrijke rol spelen in de economie. De visserij kan een belangrijke rol spelen in de economie.

KAN UW HUISSTIJL WEL EEN VERFRISSTING GEBRUIKEN?

Wij kunnen binnenboeken, enveloppen, visitekaartjes, brief- en factuurpapier en nog veel meer voor u verzorgen. Voor meer informatie: info@huisstijl.com

Voor de cijfers achter de vis

Profins International & Services

Uw partner voor de vissector. Profins International & Services is uw partner voor de vissector. Profins International & Services is uw partner voor de vissector.

Profins International & Services is uw partner voor de vissector. Profins International & Services is uw partner voor de vissector. Profins International & Services is uw partner voor de vissector.

Datum 23-5-2023

Medium Online

Website Dagblad 070

URL <https://dagblad070.nl/Den%20Haag%20&%20Regio/opbrengst-eerste-vaatje-hollandse-nieuwe-voor-de-voedselbank>



Opbrengst eerste vaatje Hollandse Nieuwe voor de Voedselbank

23 May 2023, 15:59 uur
Den Haag & Regio



De opbrengst van de traditionele veiling van het eerste vaatje Hollandse Nieuwe, op dinsdag 13 juni in Scheveningen, gaat naar de Voedselbanken Nederland.

De veiling van het eerste vaatje haring wordt gepresenteerd door tv-presentatrice Natasja Froger. Het Nederlands Visbureau schenkt jaarlijks de opbrengst van de veiling aan een goed doel. Een dag later, dus vanaf woensdag 14 juni, is de Hollandse Nieuwe weer overal te koop.

"In de huidige tijdgeest is een doel dat zich inzet voor de mensen die het erg moeilijk hebben in ons 'rijke' Holland volgens ons een passende keuze", zegt Agnes Leewis van het Nederlands Visbureau over de keuze voor de Voedselbank. "We streven ernaar zoveel mogelijk mensen in ons land een klein steuntje in de rug te geven."

Tekst gaat door onder foto.



Recordbedrag

Caroline van der Graaf-Scheffer van de Voedselbanken Nederland is blij met de donatie. "Juist in deze tijden waarin het aantal klanten van de voedselbanken zo sterk gegroeid is, een derde daarvan is kind jonger dan 18 jaar, is dit zo enorm welkom en nodig. Iedereen bij ons is vrijwilliger en met elkaar weten we hoe belangrijk het hartverwarmende initiatief van het Nederlands Visbureau is om nog meer mensen wekelijks te kunnen steunen met voedselhulp."

Vorig jaar bracht de veiling van het eerste vaatje Hollandse Nieuwe het recordbedrag van 113.500 euro op. De opbrengst was toen voor de Stichting Ambulance Wens.

Datum 23-5-2023

Medium Online

Website Borne Boeit

URL <https://www.borneboeit.nl/141316/nieuws/haringparty-maakt-zich-op-voor-10e-editie>

mediapartner van rtv Oost Mijn Borne

zoeken

Euverman & Nuyts makelaars in twente

TE KOOP: GROTESTRAAT 8 • BORNE

BorneBoeit.nl



23-05-2023

EVENEMENTEN EN FEESTEN / GOEDE DOELEN / HERTME

DONDERDAG 15 JUNI IN OPENLUCHTTHEATER HERTME

Haringparty maakt zich op voor 10e editie

Op donderdag 15 juni is het weer zover: de Borse Haringparty 2023. Volgens voorzitter Dennis Wilt "een plezierig, heerlijk informeel en uiterst succesvol evenement, waar zo'n 350 à 400 gasten samen enkele vermakelijke uurtjes beleven en tegelijkertijd een mooi bedrag bijeenprokkelen voor twee Borse goede doelen." *The place to be* voor deze jubileumeditie is opnieuw het Openluchttheater in Hertme. "Wat goed is, moet je koesteren", verklaart de weerman.

'Alleen de haring komt nog uit de zee'


Het was vorig jaar voor het eerst dat de Haringparty in Hertme neerstreek. Bovendien werden de facilitaire zaken in eigen beheer genomen en ging de organisatie zelf zorgen voor het geluid, de drank, het eten en alles wat erbij komt. Het werd een doorslaand succes en de veiling - de 'hoofdfact' van de middag en vroege avond - leverde maar liefst 20.000 euro op, waarmee de Stichting Hospice Borne en Kinderlach Twente plots de lachende derde werden. "En het mooie van alles is dat we alleen maar Borse ondernemingen inschakelen. Het blijft dus onder ons, alleen de haring komt nog uit de zee."



Dreamteam Borne en Thomashuis Zenderen

De goede doelen die tijdens deze 10e editie zijn uitverkoren om blij gemaakt te worden met de opbrengst zijn het Dreamteam Borne (de alternatieve voedselbank) en het Thomashuis in Zenderen. Dennis Wilt daarover: "Het is best schokkend dat een voedselbank in Borne nog steeds nodig is. Het Dreamteam van Stacey Bosman verdient dan ook alle steun om de hoogste nood te kunnen lenigen en de mensen die het 't hardste nodig hebben te helpen."

De bijdrage voor het Thomashuis is vooral bestemd voor de aanschaf van een zogenaamde FunTrain, een soort van aanhanger die aan hun duofiets gekoppeld kan worden, waardoor er meerdere bewoners van deze kleinschalige woonvorm tegelijkertijd op uit kunnen trekken. "We hebben goede hoop dat de Haringparty erin slaagt deze wens te realiseren", aldus een optimistisch klinkende Wilt.



Dat optimisme is vooral gestoeld op het gegeven dat er inmiddels al ruim 300 entreekaarten zijn verkocht voor deze jubileumeditie die om 17.00 uur begint. Naast de veiling voor het eerste vaatje is er natuurlijk ook nog de uitreiking van de Zilveren Haring, een teken van erkenning voor een persoon of organisatie die zich bijzonder verdienstelijk heeft gemaakt voor de gemeente Borne. Wie dat zal zijn blijft vooralsnog onder de pet. "We gaan het allemaal weer meemaken op 15 juni!", besluit Wilt. (BM)

© BorneBoeit. Op onze artikelen en beeldmateriaal rust copyright.
Voor meer informatie raadpleeg de spelregels.

Datum 23-5-2023

Medium Online

Website Vis Magazine (interview met Gerbrand)

URL <https://vismagazine.nl/artikelen/altijd-op-zoek-naar-de-perfecte-haring>

HARING

Altijd op zoek naar de perfecte haring



23 mei 2023

Lennart Kik

Eric Fokke



Dulk Haasnoot werkt samen met partnerbedrijf Scandic Pelagic in Skagen (Denemarken)

Vorig jaar kende Nederland een geweldig haringseizoen. Wordt 2023 ook een mooi jaar? Het is niet te voorspellen, zegt Gerbrand Voerman. "Het spel van temperatuur, zout en tijd maakt het verschil tussen de perfecte haring en eentje die net te zout of te flauw is."

Er zijn veel 'haringprofeten' maar Voerman, directeur van Dulk Haasnoot Seafood, hecht weinig waarde aan hun voorspellingen. "Soms ziet een schipper heel veel roeipootkreeftjes, dan kleurt de zee gewoon rood. Dat is bij uitstek het beste voedsel om een perfecte smaak te krijgen en een snelle vetopbouw. Je zou verwachten dat op die plek een school van de mooiste haring zit. Maar nee hoor, de haring zit dan 10 km verderop. Ook visserijbiologen die een leven lang studie naar haring hebben gedaan, beseffen dat er factoren zijn waarvan zij niet weten dat ze van invloed zijn. Je hebt de known unknowns en de unknown unknowns. Dat hoort voor mij bij de magie van het vak."

Elk jaar is anders en elke vangst is anders, benadrukt Voerman. "Het is de manier waarop je de vis verwerkt, het vakmanschap en de ervaring, die maakt dat een haring een Hollandse Nieuwe is. Daarom is werken met onze doelgroep van visdetailisten ook zoveel dankbaarder dan met inkopers van een supermarkt. Iedereen in de visdetailhandel heeft zijn eigen voorkeur. Iedereen heeft een haring waar hij het liefste mee werkt. De ene wil een wat frissere haring, de ander een wat meer doorgerijpte. In dat samenspel komt ook onze vakkennis het meeste tot z'n recht."

Werken met visdetaillisten is dankbaarder dan met inkopers van een supermarkt

Korter seizoen

In 2022 was het uitzonderlijk dat de haring zo vroeg in het seizoen al vet was. “De haring had al die tijd het juiste voedsel tot z’n beschikking. Dat is de afgelopen vijftien jaar niet gebeurd”, aldus Voerman. “Kijk je twintig jaar terug dan hebben we de start van het seizoen weleens eind mei gehad. Dan moet je een paar weken daarvoor al de eerste haring hebben gehad. Dat kon toen nog. Ook de volumes waren in die tijd groter. Het vangstseizoen duurde toen soms tot begin augustus. Omdat de schepen en fabrieken nu groter zijn, werken we efficiënter en is het seizoen korter. Je moet er wel met een team naar toe. We werken met partnerbedrijven in Denemarken én Noorwegen (Scandic Pelagic in Skagen resp. Pelagia in Kalvåg, LK). We kiezen er bewust voor de haring op twee plekken te verwerken. Het zijn ook verschillende producten.”

Deze maand gaat de campagne weer van start. “Om te beginnen geven we een indicatie hoeveel we willen gaan maken, in welke sorteringen en in welke verpakkingen. Begin mei sturen we emmers en deksels naar Noorwegen en Denemarken en hebben we contact met de verwerkingsfabrieken over hoeveel folie zij moeten inkopen. Tot slot stellen we de twee teams samen. Dit jaar gaan er ook twee jonge mensen mee. Het is heel belangrijk dat je mensen hebt die een passie voor haring hebben en het vak willen leren. Als je drie seizoenen hebt meegelopen snap je technisch hoe alles werkt, maar dan kun je nog niet goed beoordelen hoe de haring uit het schip komt, welke geaakt moet worden, welke geschikt is om voor de visdetailhandel in de emmers te gaan en hoeveel uren ze moeten rijpen in een heel bepaald percentage zout.”

Met een kleine dertig jaar in het vak heeft Voerman de nodige ervaring. “Het spel van temperatuur, zout en tijd maakt het verschil tussen de perfecte haring en eentje die net te zout of te flauw is. Ervaren klanten weten dat de haring nog doorrijpt en verandert van smaak. Ook de inhoud van de maag speelt een rol. Als de haring veel rood voedsel heeft gegeten, zal hij snel bederven. De enzymatische rijping geeft smaak aan de haring, maar het is in feite een vorm van rotting. Gaat dat proces te hard, dan gaat de smaak van je af in plaats van naar je toe. Het is zo’n onwijs gaaf product om mee te werken. Een haring is niet zomaar een haring, je kan hem beter maken als je er op de juiste manier mee omgaat. Dat geldt aan de bron, maar ook aan de kant van de visdetaillist.”

Groothandels in haring

Na de fusie van Jac. den Dulk en Haasnoot Vis tot Dulk Haasnoot Seafood in 2022 bestaat de Nederlandse Haringgroothandelsvereniging uit vijf leden: A. Hoek, Fish Partners, Cornelis Vrolijk Seafood (het zusterbedrijf van Dulk Haasnoot) en Ouwehand. Gezamenlijk doel is de haring zo goed mogelijk voor het voetlicht te brengen. Het Nederlands Visbureau is uitvoerder van een (doorlopende) campagne. Het belangrijkste middel is de veiling van het eerste vaatje Hollandse Nieuwe, een mooie jaarlijkse traditie. Verder komen alle vormen van generieke reclame voor het product maatjesharing aan de orde.

Vers van het mes



De Scheveningse vlag wappert in de haven van Kalvåg (Noorwegen). (© Eric Fokke)

De beste manier om haring te eten is vers van het mes, daar zijn vriend en vijand het over eens. "De machines voor het fileren van haringen zijn tegenwoordig heel goed, ze maken keurig schoon", zegt Voerman. "Maar voor de consument is dit wel een ander product dan haring vers van het mes. Daar zit de pekel nog een beetje aan. Bij een product dat dagen later wordt geconsumeerd krijg je een andere beleving, ondanks een verpakking onder beschermend gas."

Dulk Haasnoot heeft lange tijd zelf haring geproduceerd maar is nu een handelsbedrijf. "Tot voor 2,5 jaar terug hebben we de haring zelf met de hand gefileerd. De beschikbaarheid van arbeidskracht werd zo beperkt dat we niet meer break-even konden draaien om de kosten te dekken."

Hoe eet Voerman de haring, puur of met uitjes? "Puur. De smaak van de haring is elke keer anders. Elke partij is anders en zelfs elke haring binnen de emmer. En altijd een feest om te eten."

Haring is nog altijd een relatief betaalbare vis. Zie je het als nicheproduct of als volksvoedsel? "Van mij mag haring weer terugkeren als volksvoedsel. Hoe hoger de haringconsumptie, hoe beter. Voor ons en voor de visdetaillist is haring nog steeds een heel belangrijk artikel. De haring is margedragers én omzetdrager. En waarom haring nog altijd relatief goedkoop is? Sowieso is er maar één moment waarop de haring wordt voortgebracht. Op dit moment is de haring zich aan het voeden. De zon schijnt en de haring smult van het plankton dat zich ontwikkelt. De haring heeft nu nog een relatief laag vetpercentage. Maar dat kan snel toenemen naarmate het voedsel wordt omgezet in vet."

Smaaklessen





Haring is niet alleen een gezonde maar ook een duurzame vis. (© Eric Fokke)

In Nederland is er een trouw publiek van haringeters. Bij jongeren blijft de haringconsumptie achter. Hoe komt dat? Voerman: "Op een of andere manier komt die discussie steeds terug. Al twee of drie decennia horen we dat de jeugd geen haring meer eet. De grap is dat mensen vanaf een jaar of veertig (meer) haring gaan eten. Dat kan na het bezoek van een haringparty zijn of op een andere manier na de start van het seizoen. Enerzijds is dat hoopvol. Anderzijds zouden we graag zien dat de jeugd meer haring zou eten."

Met het Nederlands Visbureau denkt de Nederlandse Haringgroothandelsvereniging na over de promotie van haring. "In 2012 hebben we daarvoor de 'Haringsmaakles' voor leerlingen van het basisonderwijs ontwikkeld. Hierbij bezocht een visdetaillist de school om hapjes te gaan maken met haring. Bij de vraag of ze haring lusten gingen er eerst bijna geen handen omhoog. Blijkbaar hebben de kinderen de smaak van haring niet van huis meegekregen. Maar uit de gehouden smaaklessen bleek dat 84% van de kinderen na het proeven de haring lekker vindt en dat de helft van de kinderen bereid is om haring nog een keer te eten. Dit schooljaar zijn er ook smaaklessen gegeven binnen het project 'School voor vis'."

Duurzame en gezonde vis

Vette vis, en haring in het bijzonder, past goed in een gezond dieet. Daarnaast wordt haring dichtbij en duurzaam gevangen. Sinds 2006 is de haring gecertificeerd met het duurzaamheidskeurmerk MSC. Overbevissing wordt tegengegaan door het vaststellen van jaarlijkse quota op basis van wetenschappelijk advies. Het komend seizoen kan er 400.000 ton Noordzee-haring worden gevangen. De productie van maatjesharing is met circa 25.000 ton een fractie daarvan. Volgens het rapport 'Data milieubelasting voedsel' van het RIVM uit 2019 is de CO₂-voetafdruk van haring (gemeten als het aantal kilo CO₂ per kilo product) kleiner dan die van rundergehakt, kipfilet en zalmfilet. Zelfs een vegaburger heeft een grotere CO₂-voetafdruk dan haring.

Altijd op de hoogte blijven?

[Neem een abonnement](#)

Datum 30-5-2023

Medium Online

Website Vismagazine

URL <https://vismagazine.nl/artikelen/bied-mee-op-eerste-hollandse-nieuwe>

Bied mee op eerste Hollandse Nieuwe



25 mei 2023

Nederlands Visbureau

Nederlands Visbureau



In 2022 ging het eerste vaatje voor een recordbedrag van 113.500 euro naar de VNV.

Op 13 juni organiseert het Nederlands Visbureau de viering van de komst van de Hollandse Nieuwe, vangst 2023. In Scheveningen komt het eerste vaatje onder de hamer. De opbrengst gaat traditioneel naar een goed doel, dit jaar de Voedselbank.

Pas na de traditionele veiling van het eerste vaatje haring in Scheveningen, vanaf woensdag 14 juni, is de Hollandse Nieuwe weer overal in Nederland te koop. De traditionele veiling van het eerste vaatje haring, waarmee het seizoen van de 'Hollandse Nieuwe' wordt ingeluid, is gepland op dinsdag 13 juni. De opbrengst van de veiling komt dit jaar ten goede van Voedselbanken Nederland. De veiling wordt gepresenteerd door tv-presentatrice Natasja Froger, die samen met haar man René Froger dit goede doel een warm hart toedraagt.

Elk jaar organiseert het Nederlands Visbureau de officiële start van het seizoen met een veiling. Agnes Leeuw van het Nederlands Visbureau: "In de huidige tijdgeest is een doel dat zich inzet voor de mensen die het erg moeilijk hebben in ons 'rijke' Holland volgens ons een passende keuze. We streven ernaar zoveel mogelijk mensen in ons land een klein steuntje in de rug te geven."

Meld u aan als bidder

Heeft u ook interesse om mee te bieden op het eerste vaatje Hollandse Nieuwe? Het succes van de veiling is mede afhankelijk van aanwezige bidders, die bijdragen aan een mooie totaalopbrengst voor het goede doel. Het Nederlands Visbureau nodigt u en uw netwerk van harte uit mee te komen bieden en er weer een geslaagde editie van te maken. Op de [website van Visbureau](#) vindt u alle nodige documenten om u aan te melden.

Hartverwarmend

Namens Voedselbanken Nederland geeft Caroline van der Graaf-Scheffer aan: "Geweldig dat de opbrengst van de veiling van het eerste vaatje nieuwe haring bestemd is voor de Voedselbanken. Juist in deze tijden waarin het aantal klanten van de voedselbanken zo sterk gegroeid is – een derde daarvan is kind jonger dan 18 jaar – is dit zo enorm welkom en nodig. Iedereen bij ons is vrijwilliger en met elkaar weten we hoe belangrijk het hartverwarmende initiatief van het Nederlands Visbureau is om nog meer mensen wettelijk te kunnen steunen met voedselhulp."

Vlaggetjesdag

De veiling van het eerste vaatje Hollandse Nieuwe vindt traditioneel in Scheveningen plaats, daags vóór de start van de verkoop van de nieuwe haring in het hele land. Zodra de nieuwe haringen weer overal verkrijgbaar zijn, wordt de komst van de nieuwe vangst 2023 op tal van plaatsen gevierd met haringparty's en andere evenementen, zoals Vlaggetjesdag. Vlaggetjesdag Scheveningen vindt altijd plaats op de eerste zaterdag, volgend op de officiële start van het seizoen.

Datum 1-6-2023

Medium Online

Website De Telegraaf

URL <https://www.telegraaf.nl/nieuws/1539372997/haring-is-nog-niet-vet-genoege-start-van-seizoen-hangt-aan-een-zijden-draadje>

De Telegraaf NIEUWS SPORT ENTERTAINMENT FINANCIËEL VROUW LIFESTYLE WAT U ZEGT 27 °C 0 km Klantenservice annemie.volders...

NIEUWS / BINNENLAND

PREMIUM | Het beste van De Telegraaf

Perfekte vangst laat nog op zich wachten

Haring is nog niet vet genoeg: start van seizoen hangt aan een zijden draadje

Door SHARON STORY
01 jun. 2023 in BINNENLAND

[f](#) [t](#) [e](#) [d](#)

Lees voor

SCHEVENINGEN - Een harinkje happen: velen van ons zijn dol op deze typisch Hollandse lekkernij. Maar de start van het haringseizoen hangt dit jaar aan een zijden draadje. Op dit moment voldoet de haring op de traditionele maatjesgronden namelijk nog niet aan de vereisten voor een lekkere Hollandse Nieuwe.



We zullen nog even moeten wachten voordat we onze tanden weer kunnen zetten in een overheerlijke Hollandse Nieuwe. Op dit moment voldoet de haring op de traditionele maatjesgronden nog niet aan de vereisten.

© ANP/HH

„Voor nu is de haring simpelweg nog niet goed genoeg; het zal er dit weekend om spannen of we 14 juni gaan redden”, zegt voorzitter Gerbrand Voerman van de Haringgrootverhandelvereniging over de beoogde seizoenstart, die met het veilen van het eerste vaatje traditiegetrouw plaatsvindt in de tweede week van juni. „De haring die nu wordt aangevoerd, is nog niet vet genoeg voor goede Hollandse Nieuwe.”

Blijf doorgaan. Blijf groeien.
Koop Creative Cloud – Alle apps.
Meer info

LAATSTE NIEUWS

- 22:11 Marine onderschept 2000 kilo drugs in zee bij Curaçao
- 21:41 Motor met twee opzittenden botst tegen woning: één dode
- 21:18 Zoektocht naar twee verdwenen kanoërs in Biesbosch
- 20:59 Italiaanse prijs voor John van den Heuvel
- Wif gewonden door ernstig

Het vetpercentage van Hollandse Nieuwe moet ten minste 16 procent zijn. Waarom de vissen die tot nu toe zijn binnengehaald nog niet aan dat vetpercentage voldoen, blijft gissen. „Er zijn meerdere factoren van invloed op de vetpercentages en de groei van de haring, zoals de temperatuur van het water, de ontwikkeling van het voedsel van de haring en zonlicht”, legt Voerman uit.

'Charme'

Maar ondanks deze factoren laat haring zich moeilijk voorspellen. „Je kunt een jaar hebben waarin de omstandigheden fantastisch lijken te zijn, maar de vangst toch tegenvalt”, aldus Voerman, die de onvoorspelbaarheid van de natuur ook 'de charme van het vak' vindt.



Het vetpercentage van Hollandse Nieuwe moet ten minste 16 procent zijn.

© ANP/HH

Vorig jaar was de haring bijvoorbeeld extreem vroeg, terwijl de perfecte haring dit jaar nog even op zich laat wachten. „Maar de oceaan is groot”, klinkt Voerman optimistisch. „Het kan best zijn dat de vissers dit weekeinde binnenkomen met haring die zich goed heeft gevoed en een aantal procenten vetter is dan die van eerdere vangsten.”

Indien dat het geval is, wordt de haring onderworpen aan het specifieke Hollandse procedé om tot een smakvolle Hollandse Nieuwe te komen. „Maar kaken, pekelen en een gecontroleerde rijping kosten tijd, dus het kan zijn dat de start van het haringseizoen moet worden uitgesteld.” Mogelijk wordt de heuglijke datum dan een week of twee opgeschoven.

Goede doel

Maar dát het eerste vaatje als vanouds weer in Scheveningen zal worden geveild voor het goede doel, staat als een paal boven water. Net als het feit dat de consument dit jaar ongetwijfeld weer kan genieten van een smeuïge, vette, licht gezouten haring. „Maar misschien iets later dan normaal.”

Zonder of met uitjes? „Zonder”, verzekert Voerman. „Dan komt de smaak van de Hollandse Nieuwe pas écht goed tot z'n recht.”

Adobe

Blijf doorgaan. Blijf groeien.

Koop Creative Cloud – Alle apps.

Meer info

Veilig betalen 14 dagen bedenktijd

De Telegraaf WEBSHOP

Set van 2 909 Outdoor Comfortabele Ligstoelen



-55%

- ✓ Voor op het strand, de camping of in de tuin
- ✓ Incl. comfortabel kussentje
- ✓ Licht van gewicht en inklapbaar
- ✓ Weerbestendig

€ 89.99 € 199.99

Bekijk nu

BluMill Mini Wasmachine

€ 79.99 € 99.95



-20%

300-Delige Gereedschapskoffer Wolfgang Germany

€ 99.99 € 327.95



-70%

Meer van De Telegraaf Webshop

Datum 1-6-2023

Medium Online

Website Nieuws.nl

URL <https://nieuws.nl/algemeen/20230601/start-haringseizoen-op-14-juni-onzeker/>

nieuws.nl Jouw gemeente:     

Landelijk NL12 Sport Entertainment Zakelijk Lifestyle Vrouw

ENTERTAINMENT 01 juni 2023 17:12 Laatste update: 02-06-2023 08:19 Door ANP

KINDERBEWAARPLAATS Reddingsbrigade: vooral dru...
GESPONSORD DOOR INTRATUIN Tips en tricks voor het aanleg...
AMBULANCE Vijftig mensen onwel door w...
Nederlandse stranden zijn dr...

Start haringseizoen op 14 juni onzeker



Foto: ANP

Het is onzeker of het haringseizoen op 14 juni kan beginnen, zoals gebruikelijk. De haring die nu wordt gevangen is niet vet genoeg om tot Hollandse Nieuwe te worden verwerkt, meldt het Nederlands Visbureau donderdag. Volgende week moet de sector een beslissing nemen.

Hollandse Nieuwe moet een vetpercentage hebben van minimaal 16. Volgens het Nederlands Visbureau heeft de haring die op dit moment uit zee wordt gehaald weliswaar het juiste voedsel in zijn maag om voldoende vet op te bouwen, maar is het vereiste percentage nog niet bereikt. "Het achterlopen van de seizoenen in de natuur blijkt ook voor de haring gevolgen te hebben", stelt het visbureau.

De traditionele bereidingswijze van Hollandse Nieuwe – met kaken, pekelen en gecontroleerde rijping – kost tijd. De haringhandel moet daarom begin volgende week beslissen of de start van het haringseizoen kan worden gehaald.

Datum 1-6-2023

Medium Online

Website Hart van Nederland

URL <https://www.hartvannederland.nl/nieuws/economie/haring-niet-vet-genoege-start-haringseizoen-in-gevaar> + melding in de nieuwskoerier: <https://www.nieuwskoerier.nl/news/898659-haring-niet-vet-genoege-start-haringseizoen-in-gevaar>



The screenshot shows a news article titled "Haring niet vet genoeg: start haringseizoen in gevaar" from Hart van Nederland. The article text states: "Het is onzeker of het haringseizoen op 14 juni kan beginnen, zoals gebruikelijk. De haring die nu wordt gevangen is niet vet genoeg om tot Hollandse Nieuwe te worden verwerkt, meldt het Nederlands Visbureau donderdag, ...". Below the text is a login/register prompt and a "Reageer op dit bericht" button. To the right is an advertisement for MediaMarkt featuring a Microsoft Surface Pro 9 with Intel, priced at 1859,-.

Economie ⌚ 1 juni 2023, 17:43 uur

Haring niet vet genoeg: start haringseizoen in gevaar



Het is onzeker of het haringseizoen op 14 juni kan beginnen, zoals gebruikelijk. De haring die nu wordt gevangen is niet vet genoeg om tot Hollandse Nieuwe te worden verwerkt, meldt het Nederlands Visbureau donderdag. Volgende week moet de sector een beslissing nemen.

Hollandse Nieuwe moet een vetpercentage hebben van minimaal 16. Volgens het Nederlands Visbureau heeft de haring die op dit moment uit zee wordt gehaald weliswaar het juiste voedsel in zijn maag om voldoende vet op te bouwen, maar is het vereiste percentage nog niet bereikt. "Het achterlopen van de seizoenen in de natuur blijkt ook voor de haring gevolgen te hebben", stelt het visbureau.

De traditionele bereidingswijze van Hollandse Nieuwe - met kaken, pekelen en gecontroleerde rijping - kost tijd. De haringhandel moet daarom begin volgende week beslissen of de start van het haringseizoen kan worden gehaald.

Datum 1-6-2023

Medium Online

Website AD (Den Haag)

URL https://www.ad.nl/den-haag/happen-in-een-hollandse-nieuwe-wellicht-moet-je-nog-wat-langer-wachten~a28d6cf50/?cb=1f51f8991e84f26c5e46982e5a81324d&auth_rd=1



▲ Bezoekers eten haring tijdens een eerd editie van Vlaggetjesdag. © ANP / ANP

Happen in een Hollandse Nieuwe? Wellicht moet je nog wat langer wachten

De start van het nieuwe haringseizoen is nog onzeker. De Hollandse Nieuwe moet over twee weken te verkrijgen zijn, maar de vis lijkt nog niet ver genoeg ontwikkeld om te kunnen verwerken. Haringverwerkers wachten in spanning af.

Redactie Den Haag 01-06-23, 16:18

Juiste voedsel? Check. Maar het vetpercentage van de vis? Daar schort het aan. De vetopbouw en de smaak zijn allemaal in orde bij de haring die nu gevangen wordt, maar om tot een Hollandse Nieuwe te worden verwerkt moet het percentage vet dat de vis heeft 16 procent zijn. En dat is nog niet het geval. Volgens het Nederlands Visbureau blijkt dit het achterlopen van de seizoenen in de natuur als reden te hebben.

De Nederlandse wijze waarop de haring wordt bereid (kaken, pekelen en controle van de rijping), vereist een minimale tijd. Hierdoor moet de haringhandel aan het begin van volgende week beslissen of de start van het haringseizoen door kan gaan of dat deze uitgesteld moet worden.

De seizoensstart zou dit jaar op woensdag 14 juni zijn. Drie dagen daarna staat de welbekende Vlaggetjesdag in Scheveningen op het programma. Vorig jaar vierde de organisatie haar [75-jarig jubileum](#).

Je bent niet (meer) ingelogd

Log in of maak binnen 1 minuut een gratis account aan

DIRECT INLOGGEN

GRATIS ACCOUNT AANMAKEN

NET BINNEN

- 10:16 **Protesteren als ambtenaar? 'Demonstreren is een grondrecht!'**
- 08:11 **PREMIUM** Door Interlands van Oranje mist dit team zes van de elf spelers: 'Ik vo...
- 08:00 **Weekend! Deze dingen doe je in Den Haag (2 - 4 juni)**
- 07:57 **Brandweer rukt uit om deelscooter in water langs de Zuidwal**
- 04:03 **PREMIUM** Ruzie in nieuw waterschap: gekozen partijen voelen zich buitenspel...

BEKIJK ALLE ARTIKELEN





Datum 1-6-2023

Medium: Online

Website Newsfacts

URL: [https://newsfacts.info/v/6478d2a0fe1d0fa6e3b69eb9/
de_onzekere_toekomst_van_het_nederlandse_haringseizoen](https://newsfacts.info/v/6478d2a0fe1d0fa6e3b69eb9/de_onzekere_toekomst_van_het_nederlandse_haringseizoen)



2023-06-01 19:33:15 |  288 | 

De onzekere toekomst van het Nederlandse haringseizoen

visindustrie haring maatjesgronden voedselbeschikbaarheid



De Nederlandse visindustrie staat momenteel voor een zorgwekkende situatie. Het haringseizoen hangt aan een zijden draadje vanwege het ontbreken van haring die voldoet aan de vereisten voor Hollandse Nieuwe. De traditionele maatjesgronden, waarop al eeuwenlang gevestigd wordt, blijken dit jaar niet de gewenste resultaten op te leveren. Verschillende factoren kunnen worden gecombineerd om deze situatie te verklaren, zoals veranderingen in omgevingsfactoren zoals de watertemperatuur en de samenstelling van het water. Ook veranderingen in de populatie van de haringen kunnen hierbij een rol spelen.

Het is momenteel niet mogelijk om te genieten van de overheerlijke Hollandse Nieuwe, aangezien de kwaliteit van de gevangen haring nog niet voldoet aan de vereisten. De haring groeit trager dan normaal, wat mogelijk te wijten is aan de huidige omgevingsfactoren. Daarnaast is er ook sprake van een mogelijke vermindering van voedselbeschikbaarheid in zee en een toename van concurrentie met andere vissoorten.

De traditionele maatjesgronden blijken momenteel niet productief genoeg, aangezien de haring die gevangen wordt niet voldoet aan de vereisten voor Hollandse Nieuwe en dus niet in de Nederlandse markt kan worden verkocht. Dit kan tot economische gevolgen leiden voor zowel de visserij als de voedselindustrie.

Er is momenteel nog veel onduidelijkheid over wanneer de haring wel aan de vereisten voor Hollandse Nieuwe zal voldoen en wanneer het haringseizoen kan starten. Dit maakt het lastig voor de visserij-industrie om plannen te maken voor de toekomst. Het is dus van groot belang om verdere onderzoek te doen naar de mogelijke oorzaken en oplossingen van deze situatie.

Datum 1-6-2023

Medium Online

Website Nederlands dagblad

URL <https://www.nd.nl/varia/varia/1177465/start-haringseizoen-op-14-juni-onzeker>

Start haringseizoen op 14 juni onzeker

NIEUWS Het is onzeker of het haringseizoen op 14 juni kan beginnen, zoals gebruikelijk. De haring die nu wordt gevangen is niet vet genoeg om tot Hollandse Nieuwe te worden verwerkt, meldt het Nederlands Visbureau donderdag. Volgende week moet de sector een beslissing nemen.

anp

donderdag 1 juni 2023 om 17:12



beeld anp

ANP

Hollandse Nieuwe moet een vetpercentage hebben van minimaal 16. Volgens het Nederlands Visbureau heeft de haring die op dit moment uit zee wordt gehaald weliswaar het juiste voedsel in zijn maag om voldoende vet op te bouwen, maar is het vereiste percentage nog niet bereikt. 'Het achterlopen van de seizoenen in de natuur blijkt ook voor de haring gevolgen te hebben', stelt het visbureau.

De traditionele bereidingswijze van Hollandse Nieuwe - met kaken, pekelen en gecontroleerde rijping - kost tijd. De haringhandel moet daarom begin volgende week beslissen of de start van het haringseizoen kan worden gehaald.

Datum 1-6-2023

Medium Online

Website Visserijnieuws.nl

URL <https://www.visserijnieuws.nl/nieuws/algemeen/39679/start-haringseizoen-onzeker>



[Home](#) [Digitale krant](#) [Specials](#) [Abonneren](#) [Adverteren](#) [Webshop](#) [Contact](#)



Visserijnieuws

Start haringseizoen onzeker

do 1 jun., 16:20 Algemeen

SCHEVENINGEN – Moet de start van het haringseizoen uitgesteld worden? Dat hangt af van de ontwikkelingen de komende dagen in het vetgehalte van de haring.

De Nederlandse Haringgroothandelsvereniging wacht in spanning de komende dagen af. Op dit moment is de haring op de traditionele maatjesgronden nog niet ver genoeg ontwikkeld om verwerkt te kunnen worden tot een goede Hollandse Nieuwe. De natuur laat zich duidelijk niet leiden, ook niet door de beoogde seizoenstart op woensdag 14 juni. Er is nog geen voor maatjesproductie geschikte haringaanvoer geweest, terwijl er vorige jaar om deze tijd al twee weken volop aanvoer was.

De haring die nu wordt gevangen heeft volgens voorzitter Gerbrand Voerman van de Haringgroothandelsvereniging weliswaar het juiste voedsel voor een goede vetopbouw en smaak in de maag, maar het vereiste vetpercentage is nog niet bereikt. Dat dient tenminste 16 procent te zijn.

Voor de productie met het specifieke Hollandse procedé dat de haring ondergaat - kaken, pekelen en gecontroleerde rijping - is tijd nodig. Met het oog op de vangsten, de ontwikkeling van het vetgehalte en die benodigde productietijd zal de haringhandel begin volgende week besluiten of de start van het haringseizoen uitgesteld moet worden of niet.



Datum 1-6-2023
Medium Online
Website Dagblad070
URL <https://dagblad070.nl/Den%20Haag%20&%20Regio/xander-de-buisonj-slotact-van-vlaggetjesdag-2023> (onder kop geschiedenis wordt 'veiling van het eerste vaatje' vermeld.)

Datum 2-6-2023
Medium TV - RTL Nieuws - 7:05
Zender RTL 4 - 'Te mager' / Start haringseizoen mogelijk uitgesteld'

Datum 2-6-2023
Medium TV - Goedemorgen Nederland (WNL) - 8:13
Zender NPO Start - 'De start van het haringseizoen staat op losse schroeven'
URL https://www.npostart.nl/goedemorgen-nederland/02-06-2023/POW_05667345 (van 2:00 t/m 3:47)

Datum 2-6-2023
Medium Online / Offline TV (38:10-38:17)
Website Vandaag Inside
URL <https://www.kijk.nl/programmas/vandaag-inside/ToIEAwt2Zyv>

Datum 5-6-2023
Medium Offline TV om 19u43
Website RTL Nieuws

Datum 6-6-2023
Medium Radio
Zender Radio 538 - Interview met Gerbrand

Datum 2-6-2023
Medium Online / Offline (TV)
Website NPO start
URL <https://wnl.tv/2023/06/02/slecht-nieuws-voor-de-hollandse-nieuwe-haring-is-niet-vet-genoeg/>
<https://wnl.tv/2023/06/02/slecht-nieuws-voor-de-hollandse-nieuwe-haring-is-niet-vet-genoeg/amp/> + filmpje via link

The screenshot shows the WNL website interface. At the top, there is a search bar and navigation links for Home, Gemist, Programma's, Word Lid, Omroep, and Nieuwsbrief. The main article title is 'Slecht nieuws voor de Hollandse nieuwe: 'Haring is niet vet genoeg''. The text discusses the start of the herring season and the impact of climate change on herring fat content. A sidebar on the right features a 'Goedemorgen Nederland gemist?' section with video thumbnails for June 23, 2023.

The screenshot shows the WNL video player page for the article. The video player features a thumbnail of a woman eating a herring with the text 'HOLLANDSE NIEUWE IN GEVAAR'. Below the player, the article text is repeated. At the bottom, there is a 'Lees ook:' section.

Datum 2-6-2023
Medium Online
Website AD.nl (Den Haag)
URL <https://www.ad.nl/den-haag/haring-meer-dan-vis-het-is-een-religie~a66df91f/>



▲ Sjaak Bral © Frank Jansen | ANP

Haring meer dan vis: het is een religie

COLUMN Ook zo slecht geslapen? Ik wel. De start van het haringseizoen staat namelijk op losse schroeven. Zoals wel vaker is de haring nog niet op gewicht. Daar waar iedereen probeert om kilo's kwijt te raken willen we de vis juist vet.

Sjaak Bral 02-06-23, 21:02



Mooi dik en rond. Minimaal 16 procent vetpercentage. Vis is, in economische termen, een tijdsintensief product: na de vangst dient de waar zo vers mogelijk aan wal te worden gebracht en verhandeld. Waarna het zo vers mogelijk wordt bereid en opgediend. 't Is net als bij een reanimatie: ieder seconde telt. In dit geval om de dooie zo vers mogelijk te houden.

Lees ook



Happen in een Hollandse Nieuwe? Wellicht moet je nog wat langer wachten

AD tijdschrift.nl cadeau
5 weken voor maar 9,99 Stopt weekend

NET BINNEN

- 19:32 **PREMIUM** Tuindersdochter Berna tuiniert al 18 jaar bij vereniging: 'Ik wilde ni...
- 18:56 De favorieten van Bob en Denise: 'We houden van het strand, maar dan niet op ee...
- 17:21 **PREMIUM** Fortuna staat met lege handen: 'Hadden doelstellingen moeten...
- 16:54 Hoera! De horecazaak en het terras bij de Balijhoeve zijn open
- 15:53 VVD stapt uit coalitie als De Mos niet snel een plek krijgt aan de...

BEKIJK ALLE ARTIKELEN

VAN WIEG TOT GRAF

PREMIUM
VAN WIEG TOT GRAF
Met start van kleurenpraktijk liet Ineke zien dat ze heel sterk was, toen omgeving het spannend vond

PREMIUM
VAN WIEG TOT GR...

Hij was een kleurrijke Haagse oefenmeester, Ton werd op handen gedragen

PREMIUM
VAN WIEG TOT GR...

Met idealisme en een stout plan begon Miriam een kinderopvang

PREMIUM
VAN WIEG TOT GR...

Met werken en een woordenboek vond Vlasta z'n weg in Den Haag

ALLE ARTIKELEN

MEEST GELEZEN

PREMIUM

Scheveningen zucht wéér onder overlast jongeren,

Rauwe vis is populair. Dus zorgt bijvoorbeeld vishandel Simonis ervoor dat hun vis beter gekoeld blijft dan ooit tevoren. Op een speciale toonbank wordt ijskoud gedistilleerd water als een mist verspreid. Zo blijft de haring in topconditie. Kijk, dan heb je liefde voor het vak. Het succes van Simonis in vier woorden: kwaliteit is nooit toevallig.

Nectar van de Noordzee

De [nieuwe haring](#) is nog niet geschikt voor consumptie, volgens het Nederlands Visbureau. Tsjja, dan sta je met je mond vol tanden. Velen met mij zullen de verlate komst als een teleurstelling ervaren. Haring is meer dan vis: het is een religie. Zeker voor mij. Ik mag het zilte zeebanket graag langs m'n huid laten glijden. Haring is een kunstvorm. Een wonder der natuur. We noemen het niet voor niets liefkozend de nectar van de Noordzee - al wordt de Hollandse haring gevangen in de zee voor Denemarken.

Een ander misverstand is dat nieuwe haring ook jonge haring zou zijn. Niets is minder waar. Het is gewoon 'ouwe' haring die in de winter sterk vermagert en in een paar weken, eind april, enorm in lichaamsgewicht toeneemt door het opschrikken van plankton.

Aangeboden door Kiosk.nl



Haring is net als wijn, daarover moet men niet spreken, men moet het consumeren

- Sjaak Bral

De oude traditie van het burgemeestersvaatje is enige jaren geleden in ere hersteld. Deze werd afschaft ten tijde van burgemeester Schols (vanwege zijn achternaam). Vervolgens wordt het eerste vaatje geveild. Dan betaal je een halve ton voor een hele ton – dat is een duur zoutvaatje. Maar het gaat bij zo'n veiling om de reclame, nooit om de haring zelf. Die wordt vaak weggegeven aan een instelling waar mensen gebitloos leven. Wel zo handig uiteraard.

Ach, haring is net als wijn, daarover moet men niet spreken, men moet het consumeren. Ik kan niet wachten tot het moment daar is dat ik bij de betere schubbenspecialist mijn nek kan kantelen.

- 1  problemen nu vooral...
- 2  Hagenaar Murat (41) van dichtbij doodgeschoten door verdachten op motor,...
- 3  Groepswonen in trek bij ouderen: 'Je wilt niet alleen in galerijflatje wonen, met...
- 4  Dronken man kruipt weer achter het stuur na ongeluk en verzet zich hevig bij...
- 5  Drukte op het strand: parkeerplekken Scheveningen, Kijkduin en...

AD WEBWINKEL

-  Luxe 4*-designhotel Veluwe + ontbijt
Van €75,00 voor €54,50
-  nabij Koblenz + diner
Van €135,00 voor €86,00
-  Nachtje Weg voor 2 bij Fletcher Hotels
Van €89,00 voor €39,90
-  DuckTypen | Typecursus
Van €99,95 voor €74,96
-  Wat is jouw allerleukste uitje?
Stem op het allerleukste uitje van Nederland en win een jaarabonnement

BEZOEK DE WEBWINKEL

LIEVE RACHEL



Datum 2-6-2023
Medium Offline krant (voorpagina)
Krant Visserijnieuws

1000 meter noorwest van het Noorse Hammerfest, een drijvend windmolenpark bouwen, bestaande uit vijf windturbines (75 MW in totaal). Het windpark wordt met een onderzeese elektriciteitskabel verbonden met het eveneens drijvende olie- en gasproductieplatform Goliat van Vår Energi en daarmee met het vasteland, want Goliat is voor zijn stroomvoorziening zelf al met een kabel daarmee verbonden. Dankzij deze kabel kunnen de windmolens vanaf 2026 hun opgewekte energie leveren aan de verbruikers in de regio Hammerfest.

■ **Blauwe wijting** staat op nummer 6 van de wereldranglijst van meest gevangen vissoorten, met 1,5 miljoen ton in 2020. In de noordelijke Atlantische Oceaan wordt alleen van haring meer gevangen. De landen met de grootste vangsten van deze pelagische diepzeevis waren in 2021 Noorwegen (234.000 ton), Faeroer (202.000 ton), Usland (190.000 ton) en Rusland (134.000 ton). Nederlandse trawlers vingen 62.000 ton. De TAC voor 2023 staat op 1,36 miljoen ton; maar liefst 81 procent meer dan in 2022.



★ René van der Veen met bokaal, Mark Nijhof (rechts), Jaap Wieringa (voorzitter Stichting Vlaggetjesdag Zoutkamp) en scheidend Garnalenkoningin Malou Claassen met haar hofhouding.

Echte winnaar

ZOUTKAMP – René van der Veen (GRE 34 'Emilly Sophia') heeft de Tjeerd Dussel-prijs 2022/2023 gewonnen. 'Een echte winnaar', aldus bestuurslid Mark Nijhof van vissersvereniging Hulp in Nood bij de uitreiking van de ziftselbokaal tijdens de Garnalenparty in het Vissermuseum Zoutkamp. „Wij zien een laag percentage als een graadmeter voor ecologisch verantwoorde visserij.“ De ziftselpercentages van 66 vaartuigen op Lauwersoog en Zoutkamp waren berekend. Van der Veen scoorde slechts 5,1 procent. „Ik ben wat wijder gaan zeven“, verklaart Van der Veen (45). De Zoutkamper vist sinds een jaar met de garnalenkotter van Harry Bottema (woonachtig in Brazilië). Gelost en gezeefd wordt bij de Rousant, voornamelijk op het station in Cuxhaven. Van der Veen is sinds vijf jaar garnalenvisser. Hij begon zijn loopbaan op de L 616, daarna volgden de L 757, BRA 7 en ZK 12. Van der Veen won tijdens de Pinksterdagen ook de nettenboelwedstrijd.

Visserijnieuws vrijdag 2.06.2023

Kies het **zekere** voor het onzekere. Kies voor **De Wit**.



De Wit assurantiën
VERZEKERINGEN & RISICOMANAGEMENT

Stellendam
0187 491 755
dewitassurantiën.nl

DIESELSERVICE EMMELOORD BV

UW SPECIALIST IN DIESELTECHNIEK

Produktieweg 15
8304 RV Emmeloord
Tel. 0527-699292
info@dieselserviceemmeloord.nl
www.dieselserviceemmeloord.nl

Haringseizoen loopt achter

Nog geen maatjes aangevoerd

SKAGEN – Het haringseizoen loopt achter op dat van vorig jaar.

Waar in 2022 al op 22 mei volop werd geproduceerd, is er dit jaar in Noorwegen, Denemarken en Schotland tot eind mei nog geen

enkele haring tot maatje verwerkt. Voorzitter Gerbrand Voerman van de haringgroothandelsvereniging hoopte dat deze week de eerste aanlandingen van voor maatjes geschikte haring zouden komen. Leo Hoek van haringhandel A.

Hoek, die met collega's domicilie houdt in het Deense Skagen, moet het nog zien. „De natuur loopt drie weken achter“, aldus Hoek, die zich dan ook zorgen maakt over de geplande start van het haringseizoen 2023 (woensdag 14 juni).

Datum 2-6-2023

Medium Online

Website Limburger.nl

URL https://www.limburger.nl/cnt/dmf20230601_96020483

Vind sneller je
droomhuis via Jaap.nl!

Download on the
App Store

GET IT ON
Google Play

jaap

+ Plus-artikelen zijn exclusief voor abonnees. [Bekijk onze abonnementen >](#)

Haring is nog niet vet genoeg: start van seizoen hangt aan een zijden draadje



We zullen nog even moeten wachten voordat we onze tanden weer kunnen zetten in een overheerlijke Hollandse Nieuwe. Op dit moment voldoet de haring op de traditionele maatjesgronden nog niet aan de vereisten. — © ANP/HH

De Limburger webshop

Veloci e-Bikes - al vanaf €1299



[Bekijk alle elektrische fietsen](#)

Lees ook:



BINNENLAND +

Plastic is een geweldig en rampzalig product, vervuiling is haast niet te voorkomen



BINNENLAND +

Heineken haalt posters weg omdat modellen te jong lijken

Datum 3-6-2023
Medium Offline krant
Krant AD - Editie Den Haag
Column Sjaal Bral

COLUMN

@SjaakBral

SJAAK BRAL

Haring is kunst en een religie

Ook zo slecht geslapen? Ik wel. De start van het haringseizoen staat namelijk op losse schroeven. Zoals wel vaker is de haring nog niet op gewicht. Daar waar iedereen probeert om kilo's kwijt te raken willen we de vis juist vet.

Mooi dik en rond. Minimaal 16 procent vetpercentage. Vis is, in economische termen, een tijdsintensief product: na de vangst dient de waar zo vers mogelijk aan wal te worden gebracht en verhandeld. Waarna het zo vers mogelijk wordt bereid en opgediend. 't Is net als bij een reanimatie: ieder seconde telt. In dit geval om de dooie zo vers mogelijk te houden.

Rauwe vis is populair. Dus zorgt bijvoorbeeld vishandel Simonis ervoor dat hun vis beter gekoeld blijft dan ooit tevoren. Op een speciale toonbank

wordt ijskoud gedistilleerd water als een mist verspreid. Zo blijft de haring in topconditie. Kijk, dan heb je liefde voor het vak. Het succes van Simonis in vier woorden: kwaliteit is nooit toevallig.

De nieuwe haring is nog niet geschikt voor consumptie, volgens het Nederlands Visbureau. Tsja, dan sta je met je mond vol tanden. Velen met mij zullen de verlate komst als een teleurstelling ervaren. Haring is meer dan vis: het is een religie. Zeker voor mij. Ik mag het zilte zeebanket graag langs m'n huid laten glijden.

Haring is een kunstvorm. Een wonder der natuur. We noemen het niet voor niets liefkozend de nectar van de Noordzee - al wordt de Hollandse haring gevangen in de zee voor Denemarken. Een ander misverstand is dat nieuwe haring ook jonge haring zou zijn. Niets is minder waar. Het is gewoon 'ouwe' haring die in de winter sterk vermagert en in een paar weken, eind april, enorm in lichaamsgewicht toeneemt door het opschrikken van plankton.

De oude traditie van het burgemeestersvaatje is enige jaren geleden in ere hersteld. Deze werd afschaft ten tijde van burgemeester Schols (vanwege zijn achternaam). Vervolgens wordt het eerste vaatje geveild. Dan betaal je een halve ton voor een hele ton - dat is een duur zoutvaatje.

Maar het gaat bij zo'n veiling om de reclame, nooit om de haring zelf. Die wordt vaak weggegeven aan een instelling waar mensen gebitloos leven. Wel zo handig uiteraard. Ach, haring is net als wijn, daarover moet men niet spreken, men moet het consumeren. Ik kan niet wachten tot het moment daar is dat ik bij de betere schubbenspecialist mijn nek kan kantelen.



Zo g
in de
krant

DISC
Toen
dat e
smo
colle
ik no
een l
doek

- Me
Ha
Re

HIS
Vro
gen
gro
hun
kijk

- H
W
pi
zi
br


2

Datum 3-6-2023
Medium Online
Website Den Haag FM
URL <https://www.denhaagfm.nl/dhfm/4723242/haring-happen-kan-misschien-pas-later-de-vis-is-nog-niet-vet-genoege>



Nieuws Wijken Radio TV Podcast Gemist Over ons

Haring happen kan misschien pas later: de vis is nog niet vet genoeg

 Linda van Dijk

3 juni, 08:00 • 2 minuten leestijd



Haring happen tijdens Vlaggetjesdag 2019
© Richard Mulder

DEN HAAG - Lekker een Hollandse Nieuwe happen, daar moeten we misschien wat langer op wachten. De start van het haringseizoen op 14 juni is namelijk onzeker. De haring die nu wordt gevangen is nog niet vet genoeg. 'Als de kwaliteit niet goed is, moet je wachten', reageert Allie Simonis van de bekende gelijknamige Haagse vishandel.

Het Nederlands Visbureau meldde deze week dat de haring die nu wordt gevangen, niet tot Hollandse Nieuwe kan worden verwerkt. Het vetpercentage moet minimaal 16 procent zijn en dat is nog niet het geval.

En dus wordt de start van het seizoen misschien niet gehaald. De sector hakt begin volgende week de knoop door. 'De eerste haring moet van hele goede kwaliteit zijn. Als dat niet zo is, eten de mensen de rest van het jaar geen haring meer', zegt Allie Simonis.

Minder verkoop

De start uitstellen is dus zeker een optie en kan volgens Simonis ook het verschil maken om toch een lekker vet harinkje voorgeschoteld te krijgen. 'Ze hebben de benodigde voeding al binnen, maar het is nog niet opgenomen door de vissen.'

Hoewel uitstel voor lekkerdere haring kan zorgen, heeft het ook consequenties. 'De verkoop wordt minder. Haring wordt veel gegeten in de zomer. In juli gaan veel mensen op vakantie, dus de tijd tussen de nieuwe haring en 1 juli wordt korter.'

Vlaggetjesdag zonder haring?

En Vlaggetjesdag? 'Ik weet niet wat ze daarmee gaan doen', zegt Simonis. 'Het is weleens eerder gebeurd, dat de start uitgesteld was. Toen hadden we een Vlaggetjesdag zonder haring. Dat is ook gek, maar het is zoals het is. Het moet gewoon goed zijn en anders moet je het niet doen.'

Maandag wordt de knoop doorgemaakt of het nodig is dat we iets langer op de haring wachten. Al ziet Simonis voor de kleinhandel nog wel mogelijkheden: 'Haringen die volgende week donderdag gevangen worden, kunnen voor ons nog op tijd verwerkt worden. We hebben nog een kleine week.'



LEES OOK

Partij voor de Dieren: 'Vlaggetjesdag moet stoppen vanwege vissenleed'

Deel dit artikel

Datum 5-6-2023

Medium Online

Website Haarlems dagblad

URL https://www.haarlemsdagblad.nl/cnt/dmf20230602_56241633

VOLG ONS: [f](#) [t](#)

NIEUWSBRIEVEN

KLANTENSERVICE

AFMELDEN

Abonneren

Haarlems Dagblad



Lees de digitale krant

HOME REGIO'S SPORT EXTRA PUZZELS



Haarlem | IJmond | Uitgelicht

[Home](#) > [Regio](#) > [IJmond](#)

Premium

Uitstel van haringseizoen is geen unicum. 'Haringinkopers in Noorwegen en Denemarken hebben nu niets te doen'



Nieuwe haring met een vlaggetje.

© archieffoto

Pieter van Hove

Maandag 5 juni 2023 om 07:00

IJMUIDEN

Een weekje later met het haringseizoen beginnen? De mogelijkheid is er nu de Nederlandse haringinkopers in Denemarken en Noorwegen tevergeefs uitzien naar de haring die het predikaat Hollandse Nieuwe verdienen. Het vereiste vetpercentage van zestien procent is nog niet bereikt en dan is het visje niet geschikt om verhandeld te worden als maatjesharing. Een grillige speling van de natuur.

'Uitstel van haringseizoen is geen unicum. 'Haringinkopers in Noorwegen...' verder lezen?

Voor maar €0,99 per week heeft u toegang tot al onze Premium artikelen op haarlemsdagblad.nl en in de app

Datum 5-6-2023

Medium Online

Website Noordhollands dagblad

URL https://www.noordhollandsdagblad.nl/cnt/dmf20230602_56241633

[Home](#) > [Regio](#) > [IJmond](#)

Premium

Uitstel van haringseizoen is geen unicum. 'Haringinkopers in Noorwegen en Denemarken hebben nu niets te doen'



Nieuwe haring met een vlaggetje.

© archieffoto

Pieter van Hove

Maandag 5 juni 2023 om 07:00

IJMUIDEN

Een weekje later met het haringseizoen beginnen? De mogelijkheid is er nu de Nederlandse haringinkopers in Denemarken en Noorwegen tevergeefs uitzien naar de haring die het predikaat Hollandse Nieuwe verdienen. Het vereiste vetpercentage van zestien procent is nog niet bereikt en dan is het visje niet geschikt om verhandeld te worden als maatjesharing. Een grillige speling van de natuur.

'Uitstel van haringseizoen is geen unicum. 'Haringinkopers in Noorwegen...' verder lezen?

Voor maar €0,99 per week heeft u toegang tot al onze Premium artikelen op noordhollandsdagblad.nl en in de app.

Bekijk de aanbieding

Inloggen voor abonnees

Datum 5-6-2023

Medium Online (Mailing vanuit Vismagazine)

URL https://r.mailings.aleapublishers.nl/mk/mr/ityTbb-IYrpYH86zijmtRGySHKIIF1gQRkTlCDouNRLpRCuDYzdkvYDSgi-vcEvZW4jVOgqZa_gMTGNUK6doafV-FJdHOPnbtSPNjSkVkuEFCbSp3qIML-XXTywdYnC3iNUn8CfufiUfSF4

[Bekijk in de browser](#)



ONAFHANKELIJK VAKBLAD VOOR VISPROFESSIONALS



Start haringseizoen onzeker

De start van het nieuwe haringseizoen op 14 juni is onzeker. De haring heeft nog niet het vereiste vetpercentage van 16 procent bereikt. Dit is noodzakelijk voor verwerking tot een goede Hollandse Nieuwe.

[Lees verder](#)

Datum 5-6-2023
Medium Online
Website Den Haag FM / Omroep West
URL <https://www.omroepwest.nl/nieuws/4723487/vlaggetjesdag-zonder-nieuwe-haring-vis-is-nog-niet-vet-genoege>

Vlaggetjesdag zonder nieuwe haring: vis is nog niet vet genoeg

 Den Haag FM

5 juni, 15:09 • 2 minuten leestijd



Een haring laat je door de keel glijden
© ANP

DEN HAAG - Een Hollandse Nieuwe door je keel laten glijden, daar moeten we langer op wachten. De veiling van het eerste vaatje Hollandse Nieuwe is op 22 juni, dat heeft het Nederlands Visbureau maandag bekendgemaakt. Eerder zou de start van het haringseizoen op 14 juni zijn. De haring die nu wordt gevangen is nog niet vet genoeg.

Het Nederlands Visbureau meldde vorige week al dat de haring die nu wordt gevangen, niet tot Hollandse Nieuwe kan worden verwerkt. Het vetpercentage moet minimaal 16 procent zijn en dat is nog niet het geval. 'De eerste haring moet van hele goede kwaliteit zijn. Als dat niet zo is, eten de mensen de rest van het jaar geen haring meer', zei Allie Simonis zaterdag tegen [Den Haag FM](#).

De uitstel van het haringseizoen maakt volgens Simonis het verschil om tóch een lekker vet harinkje voorgeschoteld te krijgen. 'Ze hebben de benodigde voeding al binnen, maar het is nog niet opgenomen door de vissen.'

Minder verkoop

Hoewel uitstel voor lekkerdere haring kan zorgen, heeft het ook consequenties. 'De verkoop wordt minder. Haring wordt veel gegeten in de zomer. In juli gaan veel mensen op vakantie, dus de tijd tussen de nieuwe haring en 1 juli wordt korter.'

De start van het haringseizoen valt altijd samen met de veiling van het eerste vaatje Hollandse Nieuwe. Drie keer eerder ging [de veiling van het eerste vaatje](#) niet op de geplande

Vlaggetjesdag zonder haring?

Voor veel evenementen heeft het besluit grote gevolgen, ook moeten haringparty's aangepast worden op de juiste datum. Vlaggetjesdag Scheveningen gaat wel door op zaterdag 17 juni. Dit vanwege de grote omvang en praktische redenen. 'Met de haring van vorig jaar. Dat is het voordeel aan haring, je kan het goed conserveren', zegt organisator Peter Boelhauer.

Datum 5-6-2023

Medium Online

Website Visserij.nl

URL <https://visserij.nl/2023/06/05/start-haringseizoen-uitgesteld-tot-vrijdag-23-juni/>



Home / 2023 / juni / 5 / Start Haringseizoen uitgesteld tot vrijdag 23 juni

[Vishandel](#)

Start Haringseizoen uitgesteld tot vrijdag 23 juni

2 min read

3 weken ago visserij



Start Haringseizoen uitgesteld tot vrijdag 23 juni

Den Haag, 5 juni 2023 – Vandaag heeft de Nederlandse Haringgroothandelsvereniging besloten de start van het haringseizoen uit te stellen tot vrijdag 23 juni a.s. Het uitstel betekent ook dat de veiling van het eerste vaatje Hollandse Nieuwe, traditioneel het startschot van het seizoen, ruim een week later zal plaatsvinden. De nieuwe datum is donderdag 22 juni.

De kwaliteit van de gevangen vis is afgelopen weekend significant verbeterd. De vereiste tijd die nodig is voor een zorgvuldige verwerking en distributie leidt tot de nieuwe startdatum. In geen geval worden concessies gedaan aan de kwaliteit van de Hollandse Nieuwe. De vereniging ziet geen andere mogelijkheid dan de start van het seizoen uit te stellen. De late ontwikkeling van de haring heeft als mogelijke oorzaak de aanmerkelijk lagere watertemperatuur en het beperkte aantal zonuren op de vangstgronden.

‘We starten het haringseizoen alleen met haring die van goede kwaliteit is. Op basis van de ontwikkeling van de haring gedurende de afgelopen dagen, weten we dat de vetopbouw nu meer dan voldoende is om met de verwerking tot Hollandse Nieuwe te kunnen starten. Wij verwachten met uitstel van ruim een week voldoende aanvoer te ontvangen en genoeg tijd te hebben leveranciers en bovenal consumenten van een goede kwaliteit Hollandse Nieuwe te kunnen voorzien’, aldus Gerbrand Voerman, voorzitter van de Nederlandse Haringgroothandelsvereniging.

Donderdag 22 juni is de nieuwe datum voor de traditionele veiling van het eerste vaatje haring, waarmee het seizoen van de ‘Hollandse Nieuwe’ wordt ingeluid. Voorafgaand aan de veiling wordt de nieuwe haring ‘vangst 2023’ officieel gekeurd door haringdeskundigen. De opbrengst komt dit jaar ten goede van Voedselbanken Nederland.

Dit besluit heeft grote gevolgen voor tal van evenementen die al gepland staan. Diverse haringparty’s zullen de datum moeten aanpassen en na de veiling van het eerste vaatje volgen. Vanwege de grote omvang en praktische redenen zal Vlaggetjesdag Scheveningen wel doorgang hebben op zaterdag 17 juni. Uiteraard heeft de Nederlandse Haringgroothandelsvereniging deze consequenties in haar besluitvorming meegenomen.

[Nederlands Visbureau](#)



Datum 5-6-2023
Medium Online
Website Den Haag FM
URL <https://www.denhaagfm.nl/dhfm/4723754/start-haringseizoen-week-uitgesteld-vlaggetjesdag-gaat-wel-door>



Nieuws Wijken Radio TV Podcast Gemist Over ons

Start haringseizoen week uitgesteld, Vlaggetjesdag gaat wel door

5 juni, 15:05 • 2 minuten leestijd



© Richard Mulder

DEN HAAG - De start van het haringseizoen is uitgesteld tot vrijdag 23 juni, dat heeft de Nederlandse Haringgroothandelsvereniging vandaag bekendgemaakt. De uitstel is nodig omdat de vis nog niet vet genoeg is. Het haringseizoen zou eigenlijk 14 juni beginnen. Vlaggetjesdag gaat op 17 juni wel gewoon door. 'Vanwege de grote omvang en praktische redenen.'

Het eerste vaatje Hollandse Nieuwe wordt nu op donderdag 22 juni geveild. Daarmee wordt jaarlijks het startschot gegeven voor het seizoen. De opbrengst van het eerste vaatje gaat dit jaar naar de voedselbank.

Het eerste vaatje Hollandse Nieuwe wordt nu op donderdag 22 juni geveild. Daarmee wordt jaarlijks het startschot gegeven voor het seizoen. De opbrengst van het eerste vaatje gaat dit jaar naar de voedselbank.

'We starten het haringseizoen alleen met haring die van goede kwaliteit is. Op basis van de ontwikkeling van de haring gedurende de afgelopen dagen, weten we dat de vetopbouw nu meer dan voldoende is om met de verwerking tot Hollandse Nieuwe te kunnen starten', zegt Gerbrand Voerman, voorzitter van de groothandelsvereniging.

Oorzaak

De lage ontwikkeling van de haring komt waarschijnlijk door lagere watertemperaturen en het beperkte aantal zonuren op de vangstgronden. Als er daardoor niet genoeg plankton kon groeien, had de haring te weinig te eten, legt Allie Simonis van de gelijknamige vishandel uit in *Bob Staat Op*.

Ondanks dat de kwaliteit van de vis afgelopen weekend wel is verbeterd, wordt de opening van het seizoen toch uitgesteld. 'Vanwege de vereiste tijd die nodig is voor een zorgvuldige verwerking en distributie.'

Vlaggetjesdag

Vlaggetjesdag gaat zaterdag 17 juni gewoon door. 'Met de haring van vorig jaar. Dat is het voordeel aan haring, je kan het goed conserveren', zegt organisator Peter Boelhouwer.



LEES OOK

[Haring happen kan misschien pas later: de vis is nog niet vet genoeg](#)

Deel dit artikel

Datum 5-6-2023

Medium Online

Website AD (Den Haag)

URL <https://www.ad.nl/den-haag/start-van-haringseizoen-uitgesteld-vissen-nog-niet-vet-genoe~aec72869/>

The screenshot shows the top navigation bar of the AD website with categories like NIEUWS, REGIO, SPORT, SHOW, PLAY, and PODCAST. The main article features a large photo of a man eating a herring. The headline is 'Start van haringseizoen uitgesteld, vissen nog niet vet genoeg'. The text explains that the start of the herring season is postponed from June 13 to June 23 due to insufficient fat content in the fish. A sidebar on the right contains a list of other news items under the heading 'NET BINNEN'. At the bottom, there is a promotional banner for Trader Joe's Walnoten (500g) for 4.99, a 32% discount from 7.39.



▲ Bezoekers eten haring tijdens de 70e editie van Vlaggetjesdag. © ANP / ANP

Start van haringseizoen uitgesteld, vissen nog niet vet genoeg

Het is nog even wachten op de eerste hap van een verse haring. De start van het haringseizoen is uitgesteld van dinsdag 13 juni naar vrijdag 23 juni. Vlaggetjesdag op 17 juni gaat wel door. En daar kan je ook gewoon een harinkje happen. 'We hebben nog voldoende voorraad om een weekje door te trekken.'

Christy Dollen 05-06-23, 15:58 Laatste update: 05-06-23, 16:11



De haringen zijn nog niet vet genoeg. Hollandse Nieuwe moet een vetpercentage van minimaal 16 procent hebben en dat werd afgelopen weekend pas bereikt. Dit komt volgens het Nederlands Visbureau mogelijk doordat de watertemperatuur dit jaar aanmerkelijk lager is dan gebruikelijk. De tijd die nodig is voor de verwerking van de vangsten is te lang om volgend weekend al te starten met het seizoen.

„We verwachten met uitstel van ruim een week voldoende aanvoer te ontvangen en genoeg tijd te hebben om leveranciers en bovenal consumenten van een goede kwaliteit Hollandse nieuwe te kunnen voorzien”, aldus Gerbrand Voerman, voorzitter van de Nederlandse Haringgroothandelsvereniging.

NIEUW
Word lid en krijg online toegang tot de 11 beste kranten
Al vanaf 3,25 per week

NET BINNEN

- 14:03 **PREMIUM** Chef-kok Pierre Wind Is op een duurzame missie, maar Is ook nog we...
- 14:01 De bouw en verkoop van deze 8 stadsappartementen is gestart
- 13:34 Granaten tot ontploffing gebracht op strand van Scheveningen
- 12:27 Fletser raakt zwaargewond bij ongeluk in Wassenaar
- 11:30 **PREMIUM** Rob was een almabele arrestantenverzorger op het Paleis van...

[BEKIJK ALLE ARTIKELEN](#)

VAN WIEG TOT GRAF **PREMIUM**

VAN WIEG TOT GRAF
Rob was een aimabele arrestantenverzorger op het Paleis van Justitie en kon de grootste boef rustig praten

PREMIUM
Met start van kleurenpraktijk liet Ineke zien dat ze heel sterk was, toen...

PREMIUM
Hij was een kleurrijke Haagse oefenmeester, Ton werd op handen gedragen

PREMIUM
Met Idealisme en een stout plan begon Miriam een kinderopvang

[ALLE ARTIKELEN](#)

Haringparty's verschoven

Haringparty's zullen hun datum moeten verplaatsen. Vlaggetjesdag in de Scheveningse haven op zaterdag 17 juni gaat wel gewoon door in verband met de grote omvang van het festijn. Met ook haringen die bezoekers kunnen happen. „Haring kan je het hele jaar door eten”, verklaart Voerman. „Is overal beschikbaar. We hebben nog wel voldoende voorraad om een weekje door te trekken. We vieren Vlaggetjesdag met een heerlijke haring van 2022. De haring van het komende seizoen is nu ook heel goed in ontwikkeling. Maar gewoon wat later dan normaal.”

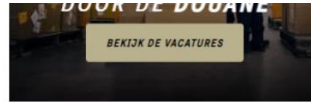
Word lid van het AD en krijg online toegang tot de 11 beste kranten

Van regio- tot wereldnieuws, van sport tot cultuur



Al vanaf
3,25
per week

[Bekijk abonnementen →](#)



MEEST GELEZEN



Dronken man kruipt weer achter het stuur na ongeluk en verzet zich hevig bij...

1



Scheveningen zucht wéér onder overlast jongeren, problemen nu vooral...

2



Groepswonen in trek bij ouderen: 'Je wilt niet alleen in galerijflatje wonen, met...

3



Hagenaar Murat (41) van dichtbij doodgeschoten door verdachten op motor...

4



Rokende jongen (12) in tram heeft mes van 15 cm bij zich, blijkt bij grote controle in...

5



Datum 5-6-2023
Medium Online
Website RTV Oost

URL <https://www.rtvooost.nl/nieuws/2233232/haringseizoen-uitgesteld-vangst-van-vorig-jaar-veilen-of-haringparty-uitstellen>

rtv **Oost**



Home Nieuws Sport Kijk Luister Podcast Dossiers SpecialTV

NIEUWS

Haringseizoen uitgesteld: vangst van vorig jaar veilen of haringparty uitstellen?

5 juni, 17:24 • 4 minuten leestijd



Haring nog niet vet genoeg, start haringseizoen is uitgesteld
© ANP

De uitnodigingen zijn al verstuurd en menig gast zal het pak of de jurk al klaar hebben hangen. Niets lijkt de Overijsselse haringparty's in de weg te staan, zelfs de weersverwachtingen zijn gunstig. Toch is er een klein probleem, de start van het haringseizoen is uitgesteld tot vrijdag 23 juni. De grote vraag is nu: de party uitstellen of gaat de haring van vorig jaar onder de hamer?

Om meteen maar met de deur in huis te vallen: met een vaatje vol vangst van vorig jaar naar huis gaan, is beslist geen straf, meldt Gerbrand Voerman van de Nederlandse Haringgroothandelsvereniging. "Die is hartstikke goed. Gezond genieten kan zowel met de vangst van 2022 als die van 2023. Alleen moet je op de laatste nog even wachten."

Vorige week liet het Nederlands Visbureau al doorschemeren dat de haring die toen werd gevangen niet vet genoeg is. Wil de haring als Hollandse Nieuwe in het vaatje belanden, dan moet het vetpercentage zestien procent zijn. En daar zit het maatje nog niet aan. Dat betekent dat de start van het haringseizoen wordt uitgesteld tot 23 juni. Want "in geen geval worden concessies gedaan aan de kwaliteit van de Hollandse Nieuwe."

Grote gevolgen

De Nederlandse Haringgrootverhandelsvereniging realiseert zich dat het uitstel van het haringseizoen grote gevolgen heeft voor tal van haringpartij's. De Hollandse Nieuwe, ofwel de vangst van dit jaar, kan namelijk pas vanaf 23 juni worden geveild. "We hebben zelf ook een locatie geboekt voor de veiling van het eerste vaatje. Uitstel betekent een hoop geregeld en veel nieuwe invitaties moeten versturen", weet Voerman. "Dit soort beslissingen nemen we dan ook niet lichtvaardig."

Toch heeft hij ook goed nieuws: "Een haringpartij kun je het hele jaar door geven, daar is helemaal niks mis mee. De grootste haringpartij staat gepland op 17 juni in Scheveningen en die gaat gewoon door." Niet met Hollandse Nieuwe dus, maar met maatjes van vorig jaar.

Twentse Haring Primeur

Wat het uitstel betekent voor haringpartij's in Overijssel? Dik een dozijn organisatoren van de visfeesten in onze provincie zijn deze middag overvallen door het bericht van de Nederlandse Haringgrootverhandelsvereniging en het Nederlands Visbureau. Zo ook de organisatie van de Twentse Haring Primeur in De Lutte, waar commissaris van de Koning Andries Heidema op 13 juni de Hollandse Nieuwe zou keuren. Of Heidema op die datum een haring van vorig jaar verorbtert of dat er een nieuwe datum wordt geprikt, is nog niet bekend.

Uitwijken geen optie

In Hengelo is er al wel duidelijkheid. "Wij laten de datum honderd procent zeker staan", zegt Mark Nijenmanting, president van de Lions Hengelo die het evenement voor de veertiende keer organiseren. Dit jaar in een nieuw jasje en op een nieuwe locatie, in het Prins Bernhard Plantsoen in het centrum van Hengelo. "Daar hebben we heel veel tijd en energie in gestoken en we tikken zo'n 200 bezoekers aan." Uitwijken naar een latere datum is geen optie, stelt Nijenmanting die een vaatje van vorig jaar laat veilen voor het goede doel. "Die kwaliteit is prima, daar twijfel ik geen moment aan."

Zo zit ook de organisatie van de Enschedese Haringspartij in het G.J. van Heekpark in de wedstrijd. Die wil de 'komst van de Hollandse Nieuwe' vieren op 13 juni. Nieuw is de haring dit jaar echter niet: net als in Hengelo gaat ook hier de vangst van vorig jaar onder de hamer, want het haringfeest gaat gewoon door zoals gepland. De organisatie verwacht zo'n vierhonderd gasten. "Zo'n groot evenement verplaatsen is heel lastig."

Bij de Zandstuve in Den Ham speelt de vraag 'uitstellen of oude vangst veilen' niet. Dat was in 2015 wel anders. Toen was de kwaliteit van de haring door een koud voorjaar begin juni ook nog niet wat het moest zijn en werd de haringpartij verplaatst. Dat probleem speelt dit jaar niet. "Want ja, we hebben een haringpartij. Op de laatste donderdag van juni." Ruim na de start van het haringseizoen en met Hollandse Nieuwe in het vaatje.

Datum 5-6-2023

Medium Online

Website Het Laatste Nieuws (krant in België)

URL <https://www.hln.be/eten/wanneer-komen-de-nieuwe-maatjes-start-van-haringseizoen-voorlopig-uitgesteld~aec72869/>



NIEUWS SPORT SHOWBIZZ NINA REGIO VIDEO PUZZEL PODCAST

ABONNEREN

LOGIN



Het is nog even wachten voor je weer verse maatjes kunt eten. © ANP / ANP

Wanneer komen de nieuwe maatjes? Start van haringseizoen voorlopig uitgesteld

Het is nog even wachten op de eerste hap van een verse haring. De start van het haringseizoen is uitgesteld van dinsdag 13 juni naar vrijdag 23 juni. De reden voor het uitstel? De haringen zijn nog niet vet genoeg.

Christy Dollen 05-06-23, 16:23 Bron: AD



Hollandse Nieuwe moet een vetpercentage van minimaal 16 procent hebben en dat werd pas bereikt in het afgelopen weekend. Dat komt volgens het Nederlands Visbureau mogelijk doordat de watertemperatuur dit jaar aanmerkelijk lager is dan gebruikelijk. De tijd die nodig is voor de verwerking van de vangsten is te lang om volgend weekend al te starten met het seizoen.

“We verwachten met uitstel van ruim een week voldoende aanvoer te ontvangen en genoeg tijd te hebben om leveranciers en bovenal consumenten van een goede kwaliteit Hollandse nieuwe te kunnen voorzien”, aldus Gerbrand Voerman, voorzitter van de Nederlandse Haringgroothandelsvereniging.

Toch kan je nu nog haring eten, als je echt niet kunt wachten. “Haring kan je het hele jaar door eten”, legt Voerman uit. “Het is overal beschikbaar, en we komen nog wel even toe met de haring van 2022. De haring van het komende seizoen is nu ook heel goed in ontwikkeling. Maar gewoon wat later dan normaal.”

NET BINNEN

- 25-06 **HLN+** Waar eet acteur Gert Winckelmans? “Zodra ik minder acteerve...
- 25-06 Waarom je best geen warm eten in je koelkast bewaart
- 25-06 **HLN+** “Per week draaien we een halve kilometer verse worsten, per dag...
- 24-06 Spaar je centen voor op vakantie: deze 5 recepten maak je klaar voor minde...
- 24-06 **HLN+** 10 soorten garnalkroketteren geproefd door Luc Bellings: welke zijn de...

ALLE BERICHTEN



Maak je ambities en dromen waar met een opleiding die bij je past



MEEST GELEZEN



Datum 5-6-2023
Medium Online
Website RTV Utrecht

URL <https://www.rtvutrecht.nl/nieuws/3590430/haringpartys-en-veiling-hollandse-nieuwe-uitgesteld-haringseizoen-week-later-van-start>

Haringparty's en veiling Hollandse Nieuwe uitgesteld, haringseizoen week later van start

5 juni, 16:25 • 2 minuten leestijd



© RTV Utrecht / Robert Jan Booij

Provincie Utrecht - Verschillende haringparty's verschijnen deze maand iets later op de kalender. De Nederlandse Haringgroothandelsvereniging heeft besloten de start van het haringseizoen uit te stellen tot vrijdag 23 juni, ruim een week na de oorspronkelijke datum. De oorzaak: de haring is nog niet vet genoeg.

Een haring krijgt pas het predikaat Hollandse Nieuwe als het voldoet aan verschillende eisen. Zo moet het vetpercentage minstens 16 procent zijn. De vis die de laatste tijd gevangen werd, was lange tijd nog niet vet genoeg. Omdat de vereniging "geen concessies" wil doen wat betreft de kwaliteit van de vis, zag ze geen andere mogelijkheid dan de start van het seizoen uit te stellen. Dit betekent ook dat het eerste vaatje Holland Nieuwe een week later geveild gaat worden (nu op 22 juni).

De goede kant op

Volgens de vereniging liggen "de aanmerkelijk lagere watertemperatuur en het beperkte aantal zonuren op de vangstgronden" ten grondslag aan de uitstel van het haringseizoen. De afgelopen dagen gaat het de goede kant met de vetopbouw van de vis, waardoor een week later haring verkocht kan worden die wél aan de eisen voldoet.

"Wij verwachten met uitstel van ruim een week voldoende aanvoer te ontvangen en genoeg tijd te hebben leveranciers en bovenal consumenten van een goede kwaliteit Hollandse Nieuwe te kunnen voorzien", aldus Gerbrand Voerman, voorzitter van de Nederlandse Haringgroothandelsvereniging.



LEES OOK

Spakenburgse Vishandelvereniging veroverd eerste vaatje Hollandse Nieuwe: 'Zo blij als een kind'

Het eerste vaatje Hollandse Nieuwe kwam vorig jaar terecht in Spakenburg. Er werd toen een recordbedrag (113.500 euro) geboden door Vereniging van Nederlandse visspecialiteiten (VNV), waar de Spakenburgse Vishandelvereniging (SVV) deel van uitmaakt. De Utrechtse vereniging had een vet aandeel in het opgehoeste bedrag.

"We hebben er echt alles aan gedaan. We hebben er een heel circus van gemaakt. We boden constant op het tonnetje, en hebben ludieke dingen gedaan. We waren zo gebrand het binnen te halen. Als het dan lukt, spring je wel twee meter de lucht in. Ik ben zo blij als een kind", zei Ruud van Diermen van de SVV destijds.

De 113.500 euro ging vorig jaar ging naar Stichting Ambulance Wens. Dit jaar komt het bedrag ten goede van Voedselbanken Nederland.

Datum 5-6-2023

Medium Online

Website De Gelderlander

URL https://www.gelderlander.nl/nijmegen/haringparty-maakt-comeback-in-nijmegen-maar-zonder-nieuwe-haring-de-vis-is-niet-vet-genoe~aed4880d/?cb=5ad49b4b885abca65ce42d6adc2bbe00&auth_rd=1



▲ Burgemeester Hubert Bruls tijdens de opening van de 22ste Haringparty in 2019. © Dolynn Communication & Events

Haringparty maakt comeback in Nijmegen, maar zonder nieuwe haring: de vis is niet vet genoeg

De Nijmeegse Haringparty, een begrip bij ondernemend Nijmegen, maakt volgende week na drie jaar een comeback. Eén probleem: het festijn is zonder verse nieuwe haring. De Hollandse nieuwe is nog niet vet genoeg.

Mitchel Suijkerbuijk 05-06-23, 16:57 Laatste update: 05-06-23, 17:09



Het feest uitstellen? Of tóch doorgaan op 13 juni, zonder de eerste vaatjes nieuwe haring?

Het was een afweging die de vernieuwde organisatie van het ondernemersfestijn in het stadhuis moest maken. De Haringparty staat bij veel ondernemers al maanden in de agenda. Verse Hollandse nieuwe kan eigenlijk niet ontbreken bij de terugkeer van het visfeestje, waar traditioneel het eerste vaatje nieuwe haring wordt geveld.

Toch is er geen haring van dit jaar te happen, maar van vorig jaar. „Echt balen. Het vetpercentage van de haring is te laag”, zegt Arjan van de Groep, eigenaar van 024vis. Hij is al jaren visponsor van het festijn. „Om Hollandse nieuwe te mogen heten, moet dat percentage minstens 16 procent zijn. Het ligt op 12 procent. Dat komt door het koude voorjaar, en koude zeewater. De vis heeft daarom minder plankton op en is minder vet.”

PREMIUM

NIEUW

Word lid en krijg online toegang tot de 11 beste kranten

Al vanaf 2,95 per week

NET BINNEN

- 25-06 Vijf zwaargewonden bij ernstige aanrijding op kruising in Berg en Dal...
- 25-06 Minder publiek bij tweede editie van Zeepkistenrace Groesbeek, maar renners...
- 25-06 PREMIUM Broers trappen en slaan nieuwe minnaar van ex-vriendin in elkaar...
- 25-06 PREMIUM Score en Chasin' failliet door coronaschulden, zegt eigenaar...
- 25-06 PREMIUM Zoveel geld verdient 'blikjesman' Johan met het rapen van...

BEKIJK ALLE ARTIKELEN

Koop nu in



PREMIUM Slim inkopen in supermarkt toch een kunst



PREMIUM De gezelligheid in de voorbereiding blijft



PREMIUM 'De Tien Geboden van Nijmegen om ons te wapenen tegen protserige...'

ALLE ARTIKELEN



▲ Een eerdere editie van de Haringparty. © Broer van den Boom

Goede doel

Het was voor de Nederlandse Haringgrootverhandelsvereniging maandag reden het haringseizoen in het hele land te verzetten naar 22 juni. Verwacht wordt dat de kwaliteit dan wel goed is.

Even dachten de Nijmeegse initiatiefnemers maandagmiddag dat de visponsor een grap maakte, dat ze het zonder verse nieuwe haring moesten doen. Dat ze toch doorgaan met de Haringparty, komt omdat het haringhappen niet het belangrijkste is. Het gaat om netwerken met andere ondernemers. En vooral: de steun voor het goede doel.

In alle 22 edities is 550.000 euro voor Nijmeegse goede doelen opgehaald. Dit jaar gaat de opbrengst naar NEC Maatschappelijk, dat zich inzet voor elektrisch rolstoelvoetbal.

„Als we het verzetten, is de kans groot dat er minder ondernemers komen en we minder ophalen. Mensen hebben de datum al lang vaststaan. Ze rekenen erop”, zegt Jan Maters. De accountant zit met Stijn Gerrits, eigenaar van drankensponsor Peeman Dranken, en Johan Weijers van Weijers Riooltechniek in het nieuwe bestuur van het ondernemersfeestje.



De haring van 2022 is echt een topharing

- Arjan van de Groep

Nieuw leven

Ze blazen de Haringparty nieuw leven in met initiatiefnemer van het eerste uur Frans Hendriks. Hij was in 1998 met ondernemers Ton Hendriks en Ton van Gaalen de grondlegger. Het werd een succes. Elk jaar stond de Schepenhal van het stadhuis vol.

Na twee geannuleerde edities vanwege corona stopten Ton Hendriks en Van Gaalen er vorig jaar mee. Ze vonden het welletjes. „Maar het was elk jaar zo'n mooie evenement, dat dit een herstart verdient”, zegt Stijn Gerrits.

NEC-directeur Wilco van Schaik is komende editie de 'aanjager', die de zo'n 250 gasten 'op ludieke wijze aanjaagt om te bieden'. Dat kan vanaf 50 euro. Burgemeester Hubert Bruls opent de avond, net als eerdere jaren. Ook wordt dan het nieuwe Haringmaatje bekend, een ondernemer die zich voor het goede doel heeft ingespannen.



▲ De organisatie van de Haringparty: Jan Maters, Frans Hendriks, Stijn Gerrits en Johan Weijers. © DG

Niet voor het eerst

Het is niet voor het eerst dat de haring niet vet genoeg was. In 2015 werd de party om die reden verplaatst. In 2006 en 2013 ging de bijeenkomst zonder Hollandse nieuwe door. De fervent viseter hoeft zich volgens vishandelaar Van de Groep geen zorgen te maken.

„De haring van 2022 is qua smaak gelukkig echt een topharing.”



Slecht nieuws voor scholieren: 'Turksepizza'-bakkerij Bereket stopt...



WEBWINKEL



Luxe 4*-designhotel Veluwe + ontbijt

Van €75,00 voor €54,50



nabij Koblenz + diner

Van €135,00 voor €86,00



Het was Zondag in het Zuiden

Voor €27,75



DuckTypen | Typecursus

Van €99,95 voor €74,96



Nachtje Weg voor 2 bij Fletcher Hotels

Van €99,00 voor €39,90

BEZOEK DE WEBWINKEL

DE NIJMEE... 3



PREMIUM
Peter Sünnes: altijd aan het voetballen, als kind al op straat en als veteraan nog...

DE NIJMEE... 3



PREMIUM
Perry Ubeda was een beest in de boksring, maar altijd supersociaal erbuiten

DE NIJMEE... 8

ALLE ARTIKELEN



Datum 5-6-2023
Medium Online
Website De Telegraaf
URL <https://www.telegraaf.nl/nieuws/948474380/start-haringseizoen-ruim-een-week-uitgesteld-naar-22-juni>

De krant Video Podcast Puzzels 23 °C 0 km Klantenservice

De Telegraaf

NIEUWS

SPORT

ENTERTAINMENT

FINANCIËEL

VROUW

LIFESTYLE

WAT U ZEGT



Abonneer

Inloggen

Start haringseizoen ruim een week uitgesteld naar 22 juni

05 jun. 2023 in BINNENLAND



Lees voor

DEN HAAG - Het begin van het haringseizoen wordt verplaatst van 14 juni naar 22 juni, zo heeft de Nederlandse Haringgrootverhandelsvereniging maandag besloten. Reden hiervoor is dat de haring later dan verwacht het benodigde vetpercentage heeft bereikt. Dit komt volgens het Nederlands Visbureau mogelijk doordat de watertemperatuur dit jaar aanmerkelijk lager is dan gebruikelijk.



© ANP

Hollandse Nieuwe moet een vetpercentage van minimaal 16 procent hebben en dat werd afgelopen weekend pas bereikt. Nu begint de verwerking tot Hollandse Nieuwe. Daarvoor worden eerst de ingewanden verwijderd en moet de vis rijpen. Vervolgens wordt de haring gezout en ten minste 24 uur ingevroren.

BEKIJK OOK:

Haring is nog niet vet genoeg: start van seizoen hangt aan een zijden draadje

Voor het haringseizoen kan beginnen wordt de nieuwe oogst eerst officieel gekeurd door haringdeskundigen.

Volgens de nieuwe planning wordt donderdag 22 juni nu de datum voor de veiling van het eerste vaatje haring. Hiermee wordt traditioneel het seizoen van de Hollandse Nieuwe ingeluid.

BEKIJK OOK:

'In deze wereld moet je wel je bekkie bij je hebben'

Openbank

WELKOM SPAARREKENING
3% RENTE
over saldi t/m € 300.000
de eerste 6 maanden

Santander Group

00:39 **KLM-vliegtuig na landing in Ecuador ontruimd wegens bommelding**

25 jun. **Man beroofd na pinnen, ramt auto van overvallers**

25 jun. **'Cokebaron Isaac B. alias 'Bom' opgepakt in Turkije'**

25 jun. **Nederlander dood na val met fiets in Oostenrijkse**



Datum 5-6-2023

Medium Online

Website WNL

URL <https://wnl.tv/2023/06/05/haringhappers-opgelet-haringseizoen-ruim-een-week-uitgesteld-naar-22-juni/amp/>



Haringhappers opgelet: haringseizoen ruim een week uitgesteld naar 23 juni



Het begin van het haringseizoen wordt verplaatst van 14 juni naar 23 juni, zo heeft de Nederlandse Haringgroothandelsvereniging maandag besloten. Een dag later is de vis ook voor de consument beschikbaar in de viswinkel. Reden hiervoor is dat de haring later dan verwacht het benodigde vetpercentage heeft bereikt. Dit komt volgens het Nederlands Visbureau mogelijk doordat de

Het begin van het haringseizoen wordt verplaatst van 14 juni naar 23 juni, zo heeft de Nederlandse Haringgroothandelsvereniging maandag besloten. Een dag later is de vis ook voor de consument beschikbaar in de viswinkel. Reden hiervoor is dat de haring later dan verwacht het benodigde vetpercentage heeft bereikt. Dit komt volgens het Nederlands Visbureau mogelijk doordat de watertemperatuur dit jaar aanmerkelijk lager is dan gebruikelijk.

Hollandse Nieuwe moet een vetpercentage van minimaal 16 procent hebben en dat werd afgelopen weekend pas bereikt. Nu begint de verwerking tot Hollandse Nieuwe. Daarvoor worden eerst de ingewanden verwijderd en moet de vis rijpen. Vervolgens wordt de haring gezout en ten minste 24 uur ingevroren.

Voor het haringseizoen kan beginnen wordt de nieuwe oogst eerst officieel gekeurd door haringdeskundigen.

Volgens de nieuwe planning wordt donderdag 22 juni nu de datum voor de veiling van het eerste vaatje haring. Hiermee wordt traditioneel het seizoen van de Hollandse Nieuwe ingeluid.

Lees ook:

Datum 6-6-2023

Medium Online

Website RTV Noord

URL <https://www.rtvnoord.nl/nieuws/1029862/start-haringseizoen-met-een-week-uitgesteld-dit-wil-je-klanten-niet-geven>

Start haringseizoen met een week uitgesteld: 'Dit wil je klanten niet geven'

6 juni, 09:42 • 1 minuut leestijd



Stukjes haring met zuur (archief)
© ANP / Nationale Beeldbank / Ingrid van Strien

Het begin van het haringseizoen wordt verplaatst van 14 juni naar 22 juni, zo heeft de Nederlandse Haringgrootverkoopvereniging besloten. 'Ik ben er heel blij om', zegt Lammert Wiersema van de viskraam aan het Sontplein in de stad Groningen.

'De haring is op dit moment nog te mager. Dat wil je je klanten niet geven', vertelt Wiersema op Radio Noord.

Minimaal zestien procent vet

Hollandse Nieuwe moet een vetpercentage van minimaal zestien procent hebben en dat werd afgelopen weekend pas bereikt. Nu begint de verwerking tot Hollandse Nieuwe. Daarvoor worden eerst de ingewanden verwijderd en moet de vis rijpen. Vervolgens wordt de haring gezouten en ten minste 24 uur ingevroren.

Voor het haringseizoen kan beginnen wordt de nieuwe oogst eerst officieel gekeurd door haringdeskundigen.

Eerste vaatje geveild

Volgens de nieuwe planning wordt donderdag 22 juni nu de datum voor de veiling van het eerste vaatje haring. Hiermee wordt traditioneel het seizoen van de Hollandse Nieuwe ingeluid.

Voorheen al eind mei

Jaren geleden werd de nieuwe haring eind mei al verkocht, herinnert Wiersema zich. 'Maar dat we het dit jaar niet zouden redden, loop ik al een aantal maanden te vertellen. We hebben een heel koud voorjaar gehad.'

Datum 6-6-2023

Medium Online


Website NU.nl

URL <https://www.nu.nl/binnenland/6266830/door-schrale-haring-wordt-het-eerste-vaatje-een-week-later-geveild.html>

NU.nl

Voorpagina Net binnen Populair Meer

Maandag 26 juni 2023 | Het laatste nieuws het eerst op NU.nl



Door 'schrale' haring wordt het eerste vaatje een week later geveild

Door onze nieuwsredactie

06 jun 2023 om 15:57 284 reacties

Het begin van het haringseizoen is een week uitgesteld omdat de vissen zich nog niet hebben volgegeten en daardoor nog te schraal zijn. Het eerste vat wordt nu op 22 juni geveild. Een dag later begint de verkoop.

Door het koude voorjaar in Scandinavië hebben haringen nog niet genoeg kunnen eten en zijn ze nog niet geschikt om aan de Nederlandse consument te verkopen, zegt een medewerker van een haringgroothandel in Scheveningen tegen NU.nl. "De natuur loopt een beetje achter, waardoor het allemaal wat later op gang komt."

Haring die dit seizoen in Nederland wordt verkocht, mag alleen Hollandse nieuwe heten als het vetgehalte hoog genoeg is (tussen de 18 en 20 procent) en de vis op de Hollandse manier is bereid.

Haring eet plankton, maar dat groeit in de winter niet, waardoor de vis vermagerd. In het voorjaar neemt de temperatuur van het water toe, groeit de plankton en eten de vissen zich helemaal vol. Zo komen ze aan het hoge vetgehalte.


Maar door het koude weer is dat nu nog niet hoog genoeg. Daarom moeten de vissen nog een weekje extra dooreten, zodat er "een kwalitatief goed product" kan worden verkocht, zegt de medewerker van de groothandel. "De consument wil natuurlijk geen magere haring."

Beeld: ANP

284 reacties Delen


Net binnen

- 14:43 **Video** | Roger Federer grapt na vangbal Kate Middleton: 'Mag dat...'
- 14:39 Bijna gepensioneerde Elton John trekt miljoenenpubliek met...
- 14:29 Directeur Eurosonic Noorderslag vertrekt na ruim 13 jaar om versch...
- 14:21 Beyoncé en SZA slepen meeste prijzen in de wacht bij BET Awards



Meest gelezen

1. Koningshuis deelt nieuwe foto's van jarige prinses Alexia (18)
2. Oekraïne ziet nog steeds Wagner-troepen, Moskou is weer van het slot
3. Veel kinderen zijn te zwaar, maar dat los je niet (alleen) op met minder eten
4. Alexia wordt achttien: meer plechtigheden, maar eerst een groo...
5. Weerbericht: Draaiende wind en buien blazen zomerse warmte het...





Datum

6-6-2023

Medium

Online + video

Website

NH Nieuws

URL

<https://www.nhnieuws.nl/nieuws/320040/nog-geen-hollandse-nieuwe-de-haring-is-nog-te-mager>



[Nieuws](#)

[Sport](#)

[Kijk/Luister](#)

☀️ 22°C

🚗 0.0km

💡 Tip



Mijn regio

Metropool

Alkmaar

Amstelland

Amsterdam

Gooi

Haarlem

Haarlemmermeer

IJmond

Meer

Velsen

aA

NL

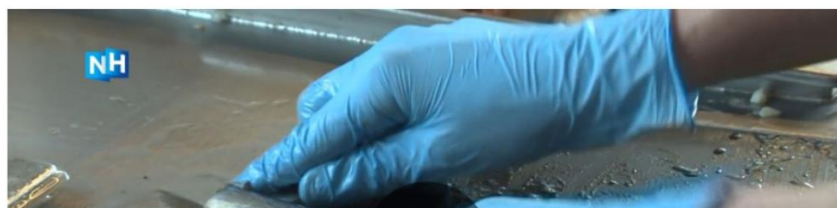
Nog geen Hollandse Nieuwe: de haring is nog te mager

6 juni 2023, 16.45 uur · Aangepast 6 juni 2023, 18.36 uur · Door Bart van Zutphen



De eerste nieuwe haring is dit jaar niet op 14 juni maar pas op 23 juni te koop bij de visboer. Door het koude voorjaar is de haring nog niet vet genoeg. Bekende haringverkoopers in IJmuiden stellen de haringparty's uit. "De natuur heb je nu eenmaal niet in de hand", zegt Cindy van Vis van Kaatje in IJmuiden.

Kijk hier naar de video:



Start van haringseizoen uitgesteld, Hollandse Nieuwe nog te mager - NH Nieuws

Het is een dag waar de echte liefhebber naar uit kijkt, 14 juni, meestal de dag dat voor het eerst nieuwe haring te koop is. Veel visverkoopers maken daar een feestje van. Met een glaasje korenwijn, soms zelfs met live muziek en verkleedpartijen. Maar alle feestjes worden uitgesteld want de Nederlandse Haringgroothandelsvereniging heeft besloten dat de kwaliteit van de visjes nog onvoldoende is.

Het vetgehalte van een goede Hollandse Nieuwe moet minimaal 16 procent zijn. "Anders is hij niet lekker", zegt Nico Waasdorp van de gelijknamige vishandel in IJmuiden. "Dat noemen wij een schrale haring. Of 'leen stok', dan is de haring te hard en gaat hij nooit lekker romig smaken". Waasdorp is de kenner, bij wie nog steeds het water in de mond lijkt te lopen als hij over Hollandse Nieuwe praat.

Ouwe haring

Tot het moment dat de 'nieuwe haring' binnen is, zijn de liefhebbers aangewezen op de vangst van vorig jaar. De oude haring dus. Die heeft weliswaar een jaar in de vriezer gezeten, maar is toch nog heel smakelijk.

Dat komt omdat de haring van vorig jaar dankzij een warm voorjaar bijzonder goed van kwaliteit was. De oude haring is alleen iets zouter. Een IJmuidense kenner, die niet met naam en toenaam genoemd wil worden, beweert zelfs dat het nog maar de vraag is of de 'Hollandse Nieuwe' van dit jaar beter zal smaken dan de bewaarde haring van vorig jaar.

Nog ruim twee weken en dan kunnen we het zelf ervaren als op 23 juni de eerste Hollandse Nieuwe van dit jaar in de winkel ligt.

Ook de traditionele veiling van het eerste vaatje Hollandse Nieuwe voor het goede doel is uitgesteld en vindt dit jaar plaats op 22 juni in Scheveningen.





Datum 6-6-2023
Medium Online
Website Schuttevaer

URL <https://www.schuttevaer.nl/nieuws/actueel/2023/06/06/haring-nog-niet-vet-genoen-om-haringseizoen-te-openen/?gdpr=accept>

Maritiem nieuws: zoet, zout & zakelijk

SCHUTTEVAER

NIEUWSBRIEF

ABONNEREN

INLOGGEN

Home Nieuws > Binnenvaart Abonneren Vacatures Adverteren Brandstories E-paper Q

EERSTE VAATJE

Haring nog niet vet genoeg om haringseizoen te openen

De Nederlandse Haringgrootverkoopvereniging heeft besloten de start van het haringseizoen uit te stellen tot vrijdag 23 juni. De haring die nu wordt gevangen is nog te mager. Haring moet een vetgehalte van ten minste 16% hebben om tot een Hollandse Nieuwe te worden verwerkt.

Bram Pronk Scheveningen, 06 juni 2023, 11:51



De consument moet het nog even doen met 'oude' haring, waar overigens niets mis mee is. © Foto Bram Pronk

Dit artikel is exclusief voor abonnees

Wilt u onbeperkt lezen? Word abonnee en krijg toegang tot unieke maritieme vakinformatie waarmee u altijd up-to-date bent.

ABONNEER

Overzicht alle abonnementen

Bent u al abonnee?

INLOGGEN



Datum 6-6-2023
Medium Radio live
Website Interview Gerbrand Radio 538 – 7:20 (intern opgeslagen)



Datum 7-6-2023
Medium Online
Website Dagblad van het Noorden
URL <https://dvhn.nl/drenthe/borger-odoorn/Hollandse-Nieuwe-is-er-nog-niet.-Toch-gaat-de-Emmer-Haringparty-gewoon-door-28468307.html>

Hollandse Nieuwe is er nog niet. Toch gaat de Emmer Haringparty gewoon door

7 juni 2023, 09:55 · [Borger-Odoorn](#)

Deel dit artikel



Genieten van diverse hapjes tijdens de Emmer Haringparty. Foto: Hulskers Fotografie

Liefhebbers moeten nog even geduld hebben tot ze kunnen genieten van de Hollandse Nieuwe. De Nederlandse Haringgroothandelsvereniging heeft besloten de start van het haringseizoen uit te stellen naar 22 juni. Toch gaat de Emmer Haringparty op vrijdag 16 juni bij restaurant De Gaffel in Valthe gewoon door.

[Lees meer over](#)

[Borger-Odoorn](#)

[Emmer Courant](#)

De nieuwe haring laat nog even op zich wachten omdat de haring later dan verwacht het benodigde vetpercentage heeft bereikt. Dit komt volgens het Nederlands Visbureau mogelijk doordat de watertemperatuur dit jaar aanmerkelijk lager is dan gebruikelijk.

Lekkere alternatieven

Dit artikel is alleen te lezen voor onze abonnees.

Kies voor een van de onderstaande abonnementen om direct verder te lezen.
PREMIUM heb je al voor maar € 1,50 per week!



Datum 7-6-2023
Medium Online (Duitsland)
Website Voorpagina Fisch und fang
URL <https://fischundfang.de/> - VOORPAGINA

FISCH & FANG FISCH&FANG ▾ SO FÄNGT MAN ▾ WO FÄNGT MAN? ▾ SERVICE ▾ 🔍

BLOGS ▾ SEMINARE FANGMELDUNG PAREYGO FORUM ABO SHOP



AKTUELLES

HEFTVORSCHAU



KI soll Plastikmüll in den Meeren aufspüren
 7. Juni 2023



Daten angeln für die Wissenschaft
 7. Juni 2023

FISCH & FANG Juni-Ausgabe 2023



Kingfisher Reisen: Bis zu 50 Prozent Rabatt auf Top-Ziele
 7. Juni 2023



Start der Matjessaison verschoben
 7. Juni 2023

NOCH MEHR FISCH & FANG



Datum 7-6-2023
Medium Online (Duitsland)
Website Fisch und fang
URL <https://fischundfang.de/start-der-matjessaison-verschoben/>

Aktuelle Meldungen

Start der Matjessaison verschoben

7. Juni 2023

206



Matjes sind nicht nur in den Niederlanden Kult! Es handelt sich um einen „jungfräulichen“ Hering, der einen besonders hohen Fettgehalt besitzt, weil er weder Milch noch Roggen gebildet hat. Er wird mild gesalzen und mit Enzymen aus der fischeigenen Bauchspeicheldrüse etwa 5 Tage in Eichenfässern gereift. Bild: Nederlands Visbureau

Der Verband der niederländischen Heringsgroßhändler hat beschlossen, den Beginn der diesjährigen Matjessaison auf Freitag, den 23. Juni 2023, zu verschieben.

Die Verschiebung bedeutet auch, dass die Versteigerung des ersten Fasses Holländischen Matjes, die traditionell den Beginn der Saison markiert, mehr als eine Woche später stattfinden wird. Der neue Termin ist Donnerstag, der 22. Juni 2023.

Bessere Qualität der Heringe

Die Qualität des am vergangenen Wochenende gefangenen Fisches hat sich deutlich verbessert. Die Zeit, die für eine sorgfältige Verarbeitung und Verteilung benötigt wird, führt zu dem neuen Starttermin. Unter keinen Umständen werden Abstriche bei der Qualität des neuen Holländischen Matjes gemacht. Der Verband sieht keine andere Möglichkeit, als den Beginn der Saison zu verschieben. Die späte Entwicklung des Herings hat als mögliche Ursache die deutlich niedrigere Wassertemperatur und die begrenzte Anzahl von Sonnenstunden in den Fanggebieten.

Fettansatz ist jetzt erst ausreichend

„Wir beginnen die Matjessaison nur mit Heringen, die von guter Qualität sind. Aufgrund der Entwicklung der Heringe in den letzten Tagen wissen wir, dass der Fettansatz jetzt mehr als ausreichend ist, um mit der Verarbeitung zu Holländischen Matjes zu beginnen. Mit der Verschiebung um mehr als eine Woche erwarten wir eine ausreichende Versorgung und genügend Zeit, um die Lieferanten und vor allem die Verbraucher mit Matjes von guter Qualität zu versorgen“, so Gerbrand Voerman, Vorsitzender des Verbands der niederländischen Heringsgroßhändler.

Donnerstag, der 22. Juni, ist der neue Termin für die traditionelle Versteigerung des ersten Fasses Holländischen Matjes, die den Beginn der Matjessaison markiert. Vor der Versteigerung wird der neue Matjes ‚Fang 2023‘ von Heringsexperten offiziell begutachtet. In diesem Jahr kommt der Erlös „De Voedselbank“ zugute.

Geplante Veranstaltungen werden verschoben

Die Entscheidung hat erhebliche Auswirkungen auf zahlreiche bereits geplante Veranstaltungen. Mehrere Heringsfeste werden den Termin anpassen und nach der Versteigerung des ersten Fasses stattfinden müssen. Aufgrund des großen Umfangs und aus praktischen Gründen wird der Vlaggetjesdag Scheveningen jedoch am Samstag, dem 17. Juni, stattfinden. Der Verband der niederländischen Heringsgroßhändler hat diese Konsequenzen selbstverständlich in seine Entscheidung einbezogen.

-Pressemitteilung Holländisches Fischbüro-

Datum 8-6-2023
Medium Online
Website Omroep GLD
URL <https://www.gld.nl/nieuws/7952330/haringparty-zonder-haring-hollandse-nieuwe-wordt-hollandse-ouwe>



[Voorpagina](#) [Sport](#) [Gemist](#) [GLD Onderzoekt](#) [BuitenGewoon](#) [Linda breekt UIT!](#) [Podcasts](#) [Ridders van Gelre](#)>

RIJK VAN NIJMEGEN

Haringparty zonder haring: Hollandse Nieuwe wordt Hollandse 'Ouwe'

 Mediapartner RN7

8 juni, 11:30 • 2 minuten leestijd



NIJMEGEN - De Nijmeegse Haringparty moet het dit jaar zonder Hollandse Nieuwe doen. De verse vette haring ontbreekt. Toch gaat de party op dinsdag 13 juni door, maar mét Hollandse 'Ouwe'.

De landelijke Haringgrootverkoopvereniging heeft de startsein voor het haringseizoen verplaatst naar een later moment. De vis heeft extra tijd nodig om een hoger vetpercentage te bereiken. Dit komt doordat de vis nog niet voldoende plankton heeft gegeten door de koude watertemperatuur. De huidige watertemperatuur is volgens het Nederlands Visbureau te laag. We moeten helaas dus langer wachten op Nederlands geliefde delicatessen. Toch gaat de Nijmeegse party door, meldt [mediapartner RN7](#).

"Dat ene moment waren we enorm teleurgesteld, maar vervolgens begonnen we na te denken", vertelt Frank Hendriks, een van de grondleggers van het evenement. De organisatie maakte de bewuste keuze om de party op dinsdag dertien juni door te zetten in plaats van twee weken te wachten, want uitstel leidt tot afstel in de meeste gevallen. Veel mensen zouden dan mogelijk op vakantie zijn of andere verplichtingen hebben.

Hollandse Ouwe

Wat de gasten gaan eten? Dropharing? Ze hoeven daar niet bang voor te zijn. "Vrij snel hebben we besloten om de beste haring van vorig jaar te gebruiken," vertelt Hendriks. Leverancier Arjan van de Groep van *024vis* heeft met zijn contacten het voor elkaar gekregen om mooie voorraad vis binnen te halen. "De vis van 2022 is echt uitzonderlijk goed, die was vol vet en romig. Hij is mooi rood van binnen en we maken hem vers schoon", vertelt de leverancier. Met een goede voorraad vis wordt het evenement ongetwijfeld een succes. "Dit evenement gaat natuurlijk om het netwerken, de gezellige sfeer en elkaar weer ontmoeten." Dat kan volgens hem ook prima onder het genot van deze Hollandse 'Ouwe'.

Het ó zo bekende haringvaatje wordt geveild aan de hoogste bidder. De opbrengst van de veiling gaat elk jaar naar een goed doel.





Datum 8-6-2023
Medium TV
Zender Op 1
Website NPO Start
URL https://www.npostart.nl/op1-8-juni-2023/08-06-2023/POW_05667255

Interview met Anneke Ouwehand (Haringkoningin)

Tweet:

← Tweet

 Op1
@op1npo

Het haringseizoen is een week uitgesteld omdat de vissen nog niet vet genoeg zijn. Maar haring moet niet alleen vet zijn, chef Daan van der Lecq en haringsnijder Anneke Ouwehand weten hoe je de haring zo snijdt dat hij op zijn lekkerst is. In #Op1 vertellen ze hun geheim. #WNL



Vanavond Op1
Daan van der Lecq & Anneke Ouwehand

4:17 p.m. · 8 jun. 2023 · 4.889 Weergaven

1 Retweet 2 Vind-ik-leuks

🗨️ ↻️ ❤️ 📌 ⬆️

Datum 9-6-2023

Medium Online

Website Flevo Post

URL <https://flevopost.nl/dronten/Haringparty-Dronten-week-verplaatst-28469898.html>

Haring nog niet vet genoeg: Haringparty Dronten week verplaatst

9 juni 2023, 09:00 • Dronten

Deel dit artikel



De Nederlandse Haringgroothandelsvereniging stelt de start van het haringseizoen uit tot 22 juni omdat de haring nog niet vet genoeg is om te verwerken tot een goede Hollandse Nieuwe. Daardoor is de organisatie van de Haringparty Dronten 2023, een initiatief van Rotaryclub Dronten, genoodzaakt om de Haringparty én de veiling van het eerste vaatje Hollandse Nieuwe, een week door te schuiven en wel naar donderdag 22 juni.

De inmiddels uitgegeven toegangskaarten van 15 juni blijven geldig op 22 juni. De Stichting Haringparty Dronten hoopt dat zowel sponsors als bezoekers op 22 juni acte de présence zullen geven zodat er weer een mooi bedrag voor goede doelen kan worden gerealiseerd.

Ieder jaar bezoeken ruim zeshonderd mensen de Haringparty. Het is daardoor ook een belangrijk netwerk evenement.

Nadere informatie over de Haringparty is beschikbaar op de website www.haringpartydronten.nl. Hier kunnen ook toegangskaarten worden besteld.



Datum 11-6-2023

Medium Online

Website Krant van West-Vlaanderen (België)

URL <https://kw.be/nieuws/samenleving/vrije-tijd/nog-geen-nieuwe-maatjes-maar-maatjesfestival-van-14-tot-18-juni-gaat-toch-door/>

📍 OOSTENDE / Vrije Tijd

Nog geen nieuwe maatjes, maar Maatjesfestival van 14 tot 18 juni gaat toch door



10 weken voor
€ 1 per week

Profiteer nu

Tijdelijk
aanbod

ADVERTISEMENT

🕒 Dit artikel volledig lezen duurt 2 minuten

Nog geen nieuwe maatjes, maar Maatjesfestival van 14 tot 18 juni gaat toch door



Lees alle artikels voor maar
€ 0,99 per week

Maandelijks opzegbaar!

Je e-mailadres

🔑 IK LEES VOORDELIG VERDER

MEER INFORMATIE OVER DIT AANBOD

[Ben je al abonnee of heb je een account? Log hier in en lees verder](#)





Datum 11-6-2023

Medium Online


Website NRC

URL <https://www.nrc.nl/nieuws/2023/06/11/een-fest-is-het-zeker-niet-elke-visser-die-eraf-gaat-komt-niet-meer-terug-a4166916>

Je kunt op NRC rekenen voor betrouwbare informatie, duiding en analyse

Lees of luister, digitaal of op papier

[IK WORD ABONNEE](#)



Je onderneming overdragen

Wat komt daarbij kijken en wie schakel je in voor hulp? Pim van der Eng en Sandra Bonne kozen voor professionals met oog voor de toekomst.

REMBRANDT®

[Klik hier voor meer info! →](#)

Menu | **nrc** >

Podcasts | Digitale krant | 🔍 | 👤

Al abonnee? [Inloggen](#)

Welkom bij NRC

Als NRC abonnee heb je onbeperkt toegang tot alle artikelen. Investeer in onze journalistiek en blijf geïnformeerd. Word nu ook abonnee van ~~€4,38~~ voor **€2,- per week**.

[IK WORD ABONNEE](#)



Datum 12-6-2023

Medium Online

Website Falstaff (DE)

URL <https://www.falstaff.com/de/news/matjes-saison-die-nordseekueste-feiert-ihre-spezialitaet>



JÄHRLICH WERDEN CA. 550.000 TONNEN HERING GEFANGEN, VON DENEN ETWA 25.000 TONNEN ZU MATJES VERARBEITET WERDEN.

© Shutterstock

[Home](#) > [News](#) > [Gourmet](#) > [Matjes-Saison: Die Nordseeküste feiert ihre Spezialität](#)

MATJES-SAISON: DIE NORDSEEKÜSTE FEIERT IHRE SPEZIALITÄT

[Fisch](#) [Niederlande](#)

An der deutschen Nordseeküste heißt es ab sofort wieder »Matjeszeit«. Im Juni kamen die Fischer früher als erwartet mit ihrem Fang in die Häfen zurück und das wird gefeiert.

12.06.2023

Eine besondere niederländische und norddeutsche Spezialität ist *Matjes*, also Hering, der vor dem Erreichen der Geschlechtsreife verarbeitet wird und daher besonders mild im Geschmack ist. Während in den *Niederlanden* der Start der *Matjes-Saison* noch um rund zwei Wochen nach hinten verschoben wurde und es den beliebten Fisch dort erst ab dem 23. Juni zu kaufen gibt, haben die Städte in Norddeutschland bereits damit begonnen, ihre Spezialität zu feiern.

Die Kleinstadt Glückstadt ist seit jeher das Zentrum der Heringsfischerei und läutete am vergangenen Wochenende mit den »Glückstädter Matjeswochen« traditionell die *Matjes-Saison* ein. Entlang der Fisch-Genuss-Route, Deutschlands einziger Qualitäts-Reiseroute rund um das Thema *Fischgenuss*, stehen in den kommenden Wochen aber auch noch viele weitere Feste im Zeichen des *Matjes*: Bremen schließt sich am 17. Juni im »Museumshaven Vegesack« mit dem »Matjestag« an und zelebriert die eigene Vergangenheit der bis ins 19. Jahrhundert größten Heringsfischerei-Gesellschaft Europas. Im Juli geht es dann im Bremerhaven weiter: Vom 7. bis 9. Juli huldigt die Stadt dem Hering und lädt zum »Hafenspektakel & Bremerhavener Matjestage« ein.

WAS IST MATJES?

Zu *Matjes* dürfen nur *Heringe* verarbeitet werden, die im Frühjahr gefangen wurden und vorher noch nicht gelaicht haben. Nur auf diese Weise erreichen sie einen **Fettgehalt von mindestens zwölf Prozent** im essbaren Teil. Den für *Matjes* typischen Geschmack und die zarte Konsistenz erhält der Hering durch eine natürliche Reifung durch körpereigene Enzyme und die Zugabe von Salz. Der meiste *Matjes*, der in Deutschland verkauft wird, stammt aus dem Nordostatlantik und der westlichen Ostsee – und auch der klassische »holländische *Matjes*« muss nicht zwingend in den Niederlanden gefangen werden. Diese Bezeichnung weist nämlich nicht auf die Herkunft, sondern die Herstellungsweise hin.



TIM LAMKEMEYER

[Mehr von Tim Lamkemeyer](#)



Datum 12-6-2023

Medium Online

Website Limburger

URL https://www.limburger.nl/cnt/dmf20230612_93243208

De Limburger Tip ons Digitale krant Klantenservice Voordelen Webshop [Abonneren](#) Inloggen

NIEUWS REGIO SPORT MEDIA & CULTUUR ECO OPINIE PUZZELS WEER 22°C FILE 3KM

[BINNENLAND](#) BUITENLAND VIDEO OVERLIJDENSBERICHTEN

Vind sneller je droomhuis via Jaap.nl!

Download on the App Store
GET IT ON Google Play

[+](#) Plus-artikelen zijn exclusief voor abonnees. [Bekijk onze abonnementen >](#)

Een 'fest' is het zeker niet: 'Elke visser die eraf gaat, komt niet meer terug'



Veel vissers zijn ermee opgehouden. – © ANP

NRC, Titia Ketelaar

Maandag 12 juni 2023 om 10:56

Dit artikel verder lezen?

Ontdek in drie stappen je beste energiedeal

1 Welk huistype heb je?

2

3

GBBO Financieel Beheer
Jaarverslag

Lees ook

[BINNENLAND](#) [+](#)

Datum 13-6-2023

Medium Online

Website Tubantia

URL https://www.tubantia.nl/enschede/ook-magere-haring-brengt-vet-geld-op-in-enschede-eerste-vaatje-weg-voor-6000-euro~a88f7688/?cb=6d87535e4a2fe433df385720fe09185b&auth_rd=1

**REGIO** NIEUWS SPORT PLAY PODCAST FEELGOOD PUZZEL  **ABONNEREN** 

Wijzig **Enschede** ▶ Net Binnen 112 nieuws Van de lezer Ult-tips Eten en drinken Regiosport



▲ Een haringparty zonder vette Hollandse Nieuwe. Toch nog steeds reden voor een feestje. © Annina Romita

Ook magere haring brengt vet geld op in Enschede: eerste vaatje weg voor 6000 euro

Dat de Hollandse Nieuwe dit jaar zo mager is dat de haringparty's overal worden afgelast, hield Enschede niet tegen. Voor de achtste keer werd dinsdag de Enschedese Haringparty gehouden, in het Van Heekpark, en daar werd een leeg vaatje geveild.

Lilian ten Donkelaar 13-06-23, 20:23 Laatste update: 13-06-23, 21:31



De lege ton werd eigendom van Norman Smit van BMD Advies Oost, die er 6000 voor neertelde. De opbrengst van de hele veiling, 33.800 euro, gaat naar de Stichting Leergeld, die kinderen uit minimagezinnen helpt.

Rachel Denneboom kreeg de Enschede Haring overhandigd, een erbetoon voor Enschedeërs die zich inzetten voor de stad. Denneboom is onder meer VVD-raadslid en was voorzitter van het 4-5 mei comité.

Haring uit voorraad

De haring die gehapt werd, was 'uit voorraad'. Dat moest wel, want de nieuwe haring heeft nog niet veel om het lijf. Zo schraal zijn de maatjes dat de Nederlandse Haringgrootverhandelsvereniging de start van het haringseizoen heeft uitgesteld tot 23 juni. De haring mag eerst nog wat dooreten. Het vaatje dat dinsdag is geveild, wordt later alsnog gevuld, aldus de organisatie.

De opbrengst van de avond was hoger dan vorig jaar. Toen ging het vaatje weg voor 4800 euro en was de totale opbrengst 25.400 euro.

**MEEST GELEZEN**

-  **PREMIUM** Twentse onderneming falliet, mensen voor tiendulzenden euro's...
-  **PREMIUM** Hans-en-grietjehulsjes enorm gewild in Twente: 'Het was gekkenwerk, zo...
-  **PREMIUM** Versleutelde berichten zetten strafzaak rond Enschedese drugsbende 'o...

WEBWINKEL **Nachtje Weg voor 2 bij**

Datum 13-6-2023

Medium Online

Website De Gelderlander

URL <https://www.gelderlander.nl/nijmegen/partij-voor-de-dieren-wil-einde-aan-dieronvriendelijke-haringparty-in-stadhuis-waarom-geen-aspergefeestje~af077990/>



REGIO

NIEUWS

SPORT

PLAY

PODCAST

FEELGOOD

PUZZEL



ABONNEREN



PREMIUM

NIEUW

Word lid en krijg online toegang tot de 11 beste kranten

Al vanaf 2,95 per week

NET BINNEN

- 16:49 **PREMIUM** Man die kinderen misbruikte, meermalen gespot bij Kinderboerderij: 'Ko...
- 15:14 De nieuwe weg richting het centrum van Nijmegen is klaar, zo zlet de Laan van...
- 15:00 Opletten! Het is tekenselzoen in Nijmegen
- 13:16 Duur bezoeker aan brulloft: deel trouwstoet krijgt boete
- 13:02 Bennie Jolink is een fijne columnist

BEKIJK ALLE ARTIKELEN

▲ Burgemeester Hubert Bruis opent de 22ste HaringParty. © Dollyn Communication & Events

Partij voor de Dieren wil einde aan 'dieronvriendelijke' haringparty in stadhuis: 'Waarom geen aspergefeestje'

POLL De Nijmeegse Haringparty is [dinsdag na drie jaar afwezigheid terug in het stadhuis](#). Wat de Partij voor de Dieren betreft, is dit meteen de allerlaatste. Die wil zo snel mogelijk af van het 'dieronvriendelijke' evenement op gemeenteterrein en pleit voor een alternatief: wat te denken van een aspergeparty?

Mitchel Suijkerbuijk 13-06-23, 10:05 Laatste update: 13-06-23, 10:22



67 REACTIES

Voor de Nijmeegse Partij voor de Dieren is het klip en klaar: een haringparty moet het stadsbestuur nooit meer toestaan in het stadhuis.

De partij stelt er politieke vragen over aan burgemeester en wethouders. Raadsleden Eline Lauret en Bart Salemans wijzen erop dat vangstmethoden in de visserij dieronvriendelijk zijn en dat overbevissing een groot probleem is. Ook verwijzen ze naar studies, waaruit blijkt dat haringen vaak lijden voor ze dood zijn, en de doodstrijd vaak uren kan duren.



STEL NU JOUW GEMEENTE IN ▶

OPINIE



Lees hier de columns van onze Nijmeegse columnisten



Bekijk aanbod

MEEST GELEZEN

PREMIUM Joop bewaarde kranten



Als mensen een haringparty willen organiseren is dat hun recht, maar waarom wordt dit hier toegestaan?

- Eline Lauret, Raadslid Partij voor de Dieren

'Carnivoor, geef het door'

De haringparty ontstond in 1998 en is een begrip onder ondernemers. Traditioneel wordt er het eerste vaatje nieuwe haring geveild voor het goede doel, dit jaar NEC Maatschappelijk. Het draait vooral om geld hiervoor ophalen en netwerken met andere ondernemers. In totaal is er in alle jaren 550.000 euro bij elkaar gebracht.

Dat kan ook op andere wijze, meent de Partij voor de Dieren. „Als ondernemers een haringparty willen organiseren, kunnen we ze niet tegenhouden. Maar daar moeten we niet het stadhuis voor gebruiken? Wat wil je uitstralen als gemeente?“, zegt Lauret.



De haringparty is een prachtige traditie, waar we niet aan moeten zitten

- Rosalie Thomassen, Stadspartij Nijmegen

De Nijmeegse gemeenteraad heeft eerder het concept 'Carnivoor, geef het door' omarmd, zegt Lauret. Dat houdt in dat hapjes op het stadhuis in principe vegetarisch zijn. Ook was Nijmegen enkele jaren terug Green Capital, de groene hoofdstad van Europa, en riep de gemeenteraad de noodtoestand voor biodiversiteit en klimaat uit. Lauret: „Als gemeente hebben we een voorbeeldfunctie. Daar past een dierenvriendelijke haringparty niet bij.“

Biologische asperges zijn dierenleedvrij

Een aspergeparty lijkt de oppositiepartij een beter plan. Netwerken kan nog steeds. En biologische asperges zijn dierenleedvrij. 'Met een aspergeparty kunnen ook lokale akkerbouw en kortere productieketens ondersteund worden', aldus de partij.



Joop de Waarde kranten over de ontvoering van Gerrit Jan Heljn: 'Pas later...

1



Zo komt het 'opgetopte' voormalige V&D-pand in hartje Nijmegen eruit te...

2



Kapotte automaten, lange wachtrijen en scanners die niet goed werken: Irritatie...

3



Noodkreet van marktkooplul nu ze weg moeten van hun vaste stek...

4



Nijmegenaar (53) zit vast om onlinebedreigingen: 'Bruls, ik ga jou kapotmaken'

5

WEBWINKEL



Nachtje Weg voor 2 bij Fletcher Hotels

Van €99,99 voor €39,90



WEEKDEAL: AEG RX8 Robotstofzuiger

Van €599,00 voor €255,00



WEEKDEAL: Sinj Electric Mop White

Van €119,95 voor €67,50



Onbeperkt boeken luisteren met 50% korting

Van €9,99 voor €4,99



Mamma Mia! Incl. gratis programmaboek

Voor €23,90

BEZOEK DE WEBWINKEL

Of dat een alternatief is? De initiatiefnemers van de haringparty vinden het niet aan hen om zich in de discussie te mengen, zegt ondernemer Jan Maters. „Die laten we over aan de politiek.”



▲ Een eerdere editie van de haringparty. © Broer van den Boom

'Dit is écht vergezocht'

In de Stadspartij vindt de Partij voor de Dieren in elk geval geen medestander. „Dit is écht vergezocht”, zegt Stadspartij-raadslid Rosalie Thomassen. „Haring eten is niet verboden, en haring wordt toch wel gegeten. Het gaat om geld ophalen voor het goede doel. De Haringparty is een prachtige traditie, waar we niet aan moeten zitten. Asperges horen niet bij die traditie. En juist het vaatje haring stimuleert om geld te bieden.”

Wat Lauret betreft kan hier best wat op bedacht worden. „Iets met de lekkerste asperges of een aspergediner winnen. Zo kan er een mooi evenement zijn, zónder dierenleed.”

Je las zojuist één van je gratis **PREMIUM** artikelen

Abonneer direct om onbeperkt verder te lezen op de Gelderlander.nl en in de app, of [koppel](#) je abonnement met dit account.

WIE IS... De Nijmeegste



Fotomodellen van 90 en 82:
'Wij doen alles: catwalks en fotoshoots, McDonald's en...



Peter Sinnen: altijd aan het voetballen,
als kind al op straat en als veteraan nog...



Perry Ubeda was een beest
in de boksring, maar altijd supersociaal erbuiten

ALLE ARTIKELEN

MEEST GEDEELD



Zo komt het 'opgetopte'
voormalige V&D-pand in hartje Nijmegen erult te...



Slecht nieuws voor scholleren:
'Turkseplza'-bakkerij Bereket stopt...



De nieuwe weg richting het centrum van Nijmegen is klaar,
zo zlet de Laan van...



Met deze wegafsluitingen moet je rekening houden in de week van 26 juni



Noodkreet van marktkooppluul nu ze weg moeten van hun vaste stek...

IN HERINNERING



Johnny Goldewijk
24-06-2023

Datum 14-6-2023
Medium Online
Website RTV Utrecht
URL <https://www.rtvutrecht.nl/nieuws/3594178/waarom-we-een-week-langer-moeten-wachten-op-de-hollandse-nieuwe>

14 juni, 18:03 • 3 minuten leestijd



© ANP foto

Provincie Utrecht - Vandaag zou hij bij de viskraam moeten liggen, de kersverse eerste haring van het seizoen. Maar de start van het haringseizoen is een week uitgesteld. Terwijl de haring vorig jaar nog 'uitzonderlijk vroeg' klaar was voor de verkoop. Hoe zit dat? We vragen het aan Gerbrand Voerman. Hij is voorzitter van de Nederlandse Haringgroothandelsvereniging en bestuurslid bij het Nederlands Visbureau.

Hoe wordt de datum van het eerste vaatje eigenlijk bepaald?

"Dat gebeurt al in oktober het jaar ervoor. Om dat te bepalen, wordt er gekeken naar historische data", zegt Voerman. Toch kunnen er grote verschillen zijn tussen jaren. "Vorig jaar waren we uitzonderlijk vroeg en nu zijn we uitzonderlijk laat." Dat kan verschillende oorzaken hebben. "De watertemperatuur is een stuk lager, er was minder zonlicht. Dat kan invloed hebben op het plankton, waar de haring zich mee voedt." De haring, die leeft in de Noordzee en het Noordwestelijke deel van de Atlantische oceaan, moet het voedsel ook maar net kunnen vinden. "Soms zien vissers heel veel plankton, maar is de haring daar nog niet geweest. Het zijn dus meerdere factoren die invloed hebben op elkaar", concludeert Voerman. "Het is een delicaat samenspel van de natuur."

Wanneer wordt de haring gevangen?

Haring wordt het hele jaar bevestigd, zegt Voerman. In Nederland eten we de haring vooral als geheel tijdens het seizoen, maar in andere landen wordt haring het hele jaar door verkocht. "Vakmensen kijken op een bepaald moment naar de maaginhoud, vetopbouw en textuur van de haring. Dat vakmanschap leer je door jarenlange ervaring", zegt Voerman. "Vaak ziet de expert het meteen al, het is een combinatie van kijken en voelen."



LEES OOK

Haringparty's en veiling Hollandse Nieuwe uitgesteld, haringseizoen week later van start

Dit jaar is de haring "later in ontwikkeling gekomen", zegt Voerman. Hij legt uit hoe de cyclus van de haring werkt. In de winter is de haring mager, passief en zit hij in dieper water. Als de zon gaat schijnen, ontstaat er meer plankton, dat eet de haring en dat zet zich om in vet. Als de haring lekker volgegeten is, is hij klaar om zich voort te planten. Als de voortplanting klaar is, is de haring weer mager omdat ie al zijn energie heeft verbruikt. Na de winter gaat de haring zich weer voeten aan plankton en begint het hele proces weer opnieuw. "De haring zit in mei, juni en juli in zijn vreetperiode en dan wordt ie gevangen." Vervolgens wordt hij op de oud-Hollandse manier bewerkt en voila! Daar heb je de Hollandse Nieuwe.

Wanneer kan de haring verkocht worden?

De haring wordt verwerkt in Schotland, Denemarken en Noorwegen. Vervolgens komt de haring ingevroren naar Nederland. Dan gaan ze er bijvoorbeeld bij Koelewijns Haringinleggerij in Bunschoten mee aan de slag. General manager Frans ter Haar is de haring nu aan het klaarmaken zodat wij hem volgende week kunnen halen bij de vishandel.

De haring moet een vetpercentage hebben van minimaal 16 procent, legt Ter Haar uit. "Anders is het geen Hollandse Nieuwe. Het is nooit leuk is als de start van het seizoen uitgesteld moet worden, maar het was voor ons echt noodzakelijk." Er was lang nog niet genoeg haring om het seizoen van start te laten gaan, legt hij uit.

Gaat het seizoen dan volgende week écht van start?

Voerman is nu in Noorwegen om poolshoogte te nemen bij de Hollands Nieuwe. Hij verzekert ons dat het eerste vaatje echt volgende week geveild gaat worden. "Dat is op donderdag. En op vrijdag is de Hollandse Nieuwe te koop op alle bekende plekken." Ook Ter Haar kijkt er reikhalzend naar uit, het is ten slotte toch een soort feestdag voor de branche. "We gaan er extra van genieten."

Deel dit artikel

Datum 14-6-2023

Medium Online

Website Het Nieuwsblad (België)

URL https://www.nieuwsblad.be/cnt/dmf20230614_93078814

Nog geen verse maatjes, maar Maatjesfestival 2023 gaat toch van start: "Maatjes en Oostende zijn een synoniem"



Bart Tommelein en Wendy Van Wanten gaven het officiële startschot van de 43e editie van het Maatjesfestival. — © Celina Cazzetta

OOSTENDE - Het Maatjesfestival 2023 ging in bijzijn van heel wat toeschouwers woensdagochtend officieel van start op het Vissersplein in Oostende. De nieuwe oogst maatjes is nog niet binnen, maar dat belet de organisatoren niet om het feest toch te laten doorgaan. "Het is al jarenlang een volksfeest", zegt Glenn Dangreau van het Maatjescomité Oostende.

Celina Cazzetta

Woensdag 14 juni 2023 om 10:26



Drukwerkdeal.nl

Badjassen bedrukken Accessoires binnenreclame bedrukken Foto op metaal bedrukken

Het was even nagelbijten of het welbekende Maatjesfestival dit jaar opnieuw van start zou gaan woensdag 14 juni in Oostende. In Nederland besloten ze een week voor de officiële startdatum om de start van het haringseizoen te verplaatsen naar 22 juni. "Na lange gesprekken met ons comité hebben we dan toch beslist om onze start op 14 juni te laten doorgaan. Het was voor ons en de stad niet meer mogelijk het event te verplaatsen", zegt Glenn Dangreau. "Daarbij is het al jarenlang een volksfeest."

Nieuws uit een andere gemeente
Typ een gemeente of postcode

Meest Gelezen

- 1 Het was nog nooit dieprode statistieken en enorme zorgen
- 2 Juwelier die overvloedig schuldig aan 'uitgaven' en veroordeeld tot met uitstel
- 3 **N+** "We sloten een zelfmoordpact": naby baby uit raam duwen geen uitweg meer terugbetaling coronatol
- 4 **N+** Marie (24) geïllustreerd illegaal bordeel, maar de liefde en... ha
- 5 Grote zoekactie naar twintigers... die op weg waren naar huis: "Bevriend koppel niet verwittigd"

Lissabon
Nu vanaf €166
Partiële boekingskosten

BEKIJK HET AANBOD

Ford BRINGS ON TOMORROW

Het strafste nieuws uit je buurt?
't Begint in onze app >

DOWNLOAD

Het nieuws uit jouw gemeente in je mailbox

Ontvang het nieuws uit jouw gemeente iedere dag in je mailbox

Inschrijven >



Het is nog een weekje wachten tot de verse lading haring arriveert, maar dat mocht de pret niet drukken. — © Celina Cazzetta

Ook burgemeester Tommelein proefde lustig van de maatjes, al wat dat niet zijn favoriete ochtendbezigheid. "Ik eet liever iets anders als ontbijt", lacht burgemeester Tommelein. "Maar ik lust heel graag maatjes hoor, alleen niet op dit tijdstip van de dag."

Uitstekende locatie

Het Vissersplein is van 14 juni tot 18 juni de uitvalbasis voor het Maatjesfestival. "Het is een gezellig plein", zegt burgemeester Tommelein. "De horecazaken er rond kunnen uiteraard ook meegenieten van het feest. Het is hier een prima locatie die ook nog eens uit de wind zit."

Na de officiële opening ging het feest pas echt van start. De rode draad de komende dagen? Maatjes en bier en bier met maatjes. "Leve Oostende", roept burgemeester Tommelein nog.



Onder een stralende zon werd er luid meegezongen en gedanst. — © Celina Cazzetta



OOSTENDE "Als je een tikje al een klap kunt noemen": rechter beveelt internering van man die zijn moeder (90) blauw oog mepte



OOSTENDE Fusie van woonmaatschappijen is een feit: "Woonsprong staat voor enkele belangrijke renovaties en projecten"



OOSTENDE Sandra (40) gaat op zoek naar de liefde in B&B zoekt een Lief: "Hij moet beschikbaar zijn om naar Turkije te verhuizen"

Meest Recent

N-VA Deinze lanceert petitie om straatverlichting weer aan te steken

17:29

Wijnegem moet het 'enige tijd' zonder brug stellen: "Maar voetgangers en fietsers kunnen altijd via sluiscomplex"

17:27

Beeld gemaakt door student verdwijnt tijdens opendeurdagen SLAC

17:26

Kinderen uit kwetsbare gezinnen kunnen voor 1 euro eten in lokaal dienstencentrum

Datum 14-6-2023
Medium Online + video
Website Focus WTV

URL <https://www.focus-wtv.be/nieuws/eerste-maatjes-aan-land-gebracht>

NIEUWS | 14/06/2023



BESTEL REPORTAGE

EMBED VIDEO

Oostende

Eén week vroeger dan gepland zijn in Oostende symbolisch de eerste maatjes aan land gebracht. Het officieel inhalen van de Hollandse Nieuwe is folklore die aan de geschiedenis van de Vlaamse haringvangst herinnert.

In Nederland zeiden ze vorige week dat de jonge haring nog niet helemaal rijp is. Maar dát laten de maatjesliefhebbers in Vlaanderen niet aan hun hart komen.

Zelfs de minister van de Noordzee is dit jaar aanwezig om het nieuwe maatjesseizoen in te luiden. Het visserschip Cragnon brengt symbolisch het eerste vaatje maatjes in Oostende aan land. Volgens Van Quickenborne een traditie die we in ere moeten houden.

(lees verder onder de foto)



Al proeven ze hier eigenlijk maatjes van de oogst van 2022. Dat Maatjesharing maanden gediepvriest blijft, is op zich geen uitzondering. Maar de koude lente baarde de vele Maatjescomités en organisatoren dit jaar wel zorgen. Ook de Nederlandse ambassadeur in België geeft toe: strikt genomen zijn er vóór 22 juni nog geen echt nieuwe maatjes. Pieter Jan Kleiweg De Zwaan, Nederlands Ambassadeur in België: "Die waren nog niet dik genoeg. Ze worden pas volgende week gehaald. Het is een heel koude winter geweest. En die beestjes hebben nog niet genoeg plankton kunnen eten. Volgende week komen ze wel. Dan wordt het alsnog feest. In Nederland vieren we het ook al, want het seizoen in ons hoofd is al begonnen."

Jaarlijks wordt er een half miljoen ton haring gevangen in Noorwegen en Denemarken. Hier blijven ze wel ongelofelijk populair. Wendy van Wanten, al 10 jaar ambassadeur, vindt dat iedereen ze moet leren eten. Je kunt ze alvast vijf dagen lang komen proeven tijdens de maatjeshappening op de Oostendse Visserskaal.

maatjes

Vincent Van Quickenborne

Economie

Visserij



Datum 17-6-2023

Medium Online

Website Friesch Dagblad

URL <https://frieschdagblad.nl/economie/Een-%E2%80%98fest%E2%80%99-is-het-zeker-niet-%E2%80%98Elke-visser-die-eraf-gaat-komt-niet-meer-terug%E2%80%99-28478182.html>

FrieschDagblad

ABONNEREN 
DIGITALE KRANT SERVICE

VOORPAGINA FRYSLÂN NET BINNEN GELOVEN CULTUUR ECONOMIE SPORT > ZOEKEN 

Vlaggetjesdag in Scheveningen? Een 'fest' is het zeker niet: 'Elke visser die eraf gaat, komt niet meer terug'

Zaterdag is het Vlaggetjesdag, traditioneel het begin van het haringseizoen. Scheveningen heeft alleen geen haringvisser meer en de toekomst van de overige vissers is somber.



Een bezoeker van Vlaggetjesdag eet een haring. Foto: ANP

Titia Ketelaar • 17 juni 2023, 11:55 • [Economie](#)

Deel dit artikel     

De vader van Ron Haasnoot, eigenaar van visleverancier Wout Taal, is in Denemarken. Om haring in te kopen – de Nederlandse haringvloot verdween tien jaar geleden. Nu is het daar wachten, tot de vis vet genoeg is en ter plaatse kan worden geakaat. Hollandse Nieuwe moet een vetpercentage van ten minste 16 procent hebben.

Abonneren

Ik ben abonnee

1 — 2

Het Friesch Dagblad zoomt in en zoekt naar verhalen die betekenisvol zijn. Iedere dag streeft de redactie ernaar die zo goed en nauwkeurig mogelijk te brengen: eerlijk, evenwichtig, kritisch opbouwend. Dit zodat u betrouwbaar nieuws kunt lezen.

Datum 17-6-2023

Medium Online

Website Menterwolde

URL <https://www.menterwolde.info/nieuws/noordbroek/mfc-de-noordsuythoeve-houdt-haringparty-voor-de-zesde-maal/>

[← Terug naar Noordbroek.](#)

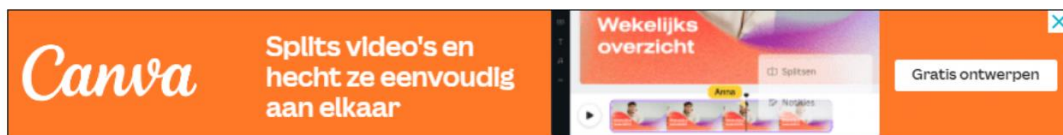


Mfc De Noordsuythoeve houdt haringparty voor de zesde maal

Gepubliceerd op 18 juni 2023 12:44



"Zalvend lekker." Zo omschreef Rienus Huis uit Zuidbroek vorig jaar de haring op de haringparty van en in mfc De Noordsuythoeve in Noordbroek. Benieuwd wat de bezoekers maandag 26 juni van de door mfc-beheerder Johan de Vries c.s. geserveerde haring vinden. De haringparty wordt alweer voor de zesde maal gehouden. De vis en korenwijn zijn tussen 18.00 en 22.00 uur verkrijgbaar.



De start van het haringseizoen werd begin deze maand uitgesteld. Dat zou komende week plaatsvinden.

Kwaliteit

Maar is verschoven omdat de kwaliteit van de gevangen haring onvoldoende was. De Nederlandse Haringgrootverkoopvereniging deed dit.

Watertemperatuur

De lagere watertemperatuur en het beperkte aantal zonuren op de vangstgronden zijn de mogelijke oorzaak voor de late ontwikkeling van de haring.

Delen:  Vind ik leuk 35

 Tweeten

Datum 17-6-2023
Medium Online + video
Website Omroep West
URL <https://www.omroepwest.nl/nieuws/4728498/drukte-bij-scheveningse-vlaggetjesdag-ook-zonder-hollandse-nieuwe>

Drukke bij Scheveningse Vlaggetjesdag, ook zonder 'Hollandse Nieuwe'

 Henk Welink

17 juni, 20:31 • 2 minuten leestijd



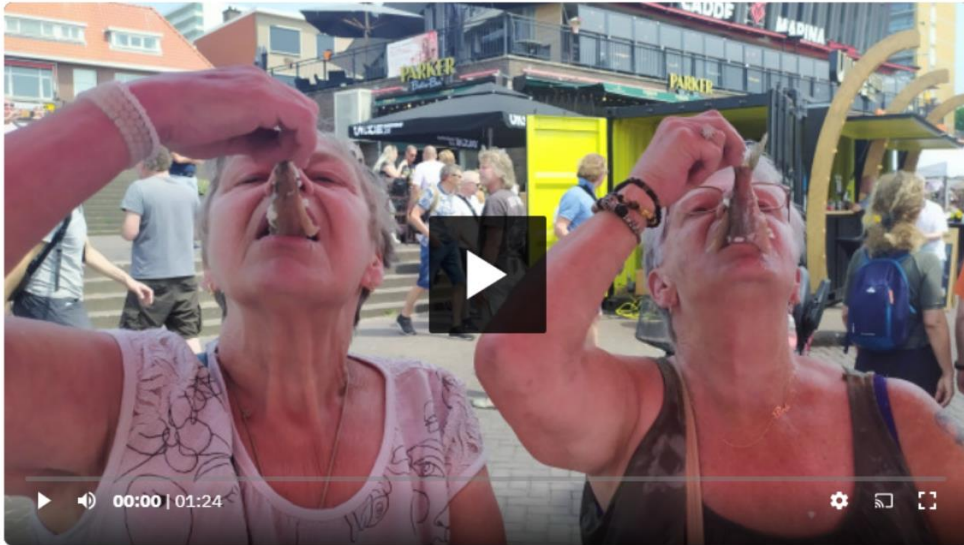
Drukke in de Scheveningse haven met haringhappen
© ANP

DEN HAAG - Mooi weer, drommen mensen, optredens, allerlei oud-Hollandse activiteiten en natuurlijk haring happen. Alle ingrediënten voor Vlaggetjesdag op Scheveningen zijn zaterdag aanwezig. Alleen: de Hollandse Nieuwe ontbreekt nog. De duizenden bezoekers moeten het doen met de 'oude' haring van vorig jaar, omdat de nieuwe vis niet op tijd vet genoeg is.

Hoewel de sfeer er goed in zit, is het voor sommigen toch wel een teleurstelling dat de vis al wat maanden in de koeling heeft gelegen. 'We kwamen uit Amsterdam, speciaal voor de haring die net nieuw is gevangen. Maar we hoorden hier dat de Hollandse Nieuwe er pas over twee weken is, dus dat is een beetje jammer. Maar ik weet ook niet of ik het verschil had geproefd', vertelt een bezoeker.

Achter de kramen ligt er dus géén Hollandse Nieuwe, maar haring van vorig jaar. 'Je merkt het wel aan mensen, ze zijn toch wat teleurgesteld omdat sommigen dachten dat ze een nieuwe haring zouden krijgen. Maar voor ons maakt het niet uit: op Vlaggetjesdag demonstreren we hoe we haringhappen.'





Vlaggetjesdag 2023 werd gevierd met de haring van het jaar daarvoor

De veiling van het eerste vaatje Hollandse Nieuwe is pas komende donderdag, terwijl het gepland stond voor 14 juni. De haring die eerder werd gevangen, was niet vet genoeg om tot Hollandse Nieuwe te worden gepromoveerd. Het vetpercentage moet daarvoor minimaal 16 procent zijn, dat percentage is inmiddels behaald. 'De eerste haring moet van hele goede kwaliteit zijn. Als dat niet zo is, eten de mensen de rest van het jaar geen haring meer', zei Allie Simonis van de gelijknamige vishandel eerder.

Maar waar zit het verschil dan precies in, tussen een oude en een nieuwe haring? Dat is volgens de mensen nog niet zo makkelijk te zeggen. 'Ik denk wel dat er een verschil is, maar ik durf het je niet te zeggen wat het dan is', vertelt een andere bezoeker. 'Het is misschien wat zachter, vetter.'

'Dan komen we gewoon nog een keer terug'

Een andere passant haakt in, die merkt geen enkel verschil: 'De kwaliteit van de haring van vorig jaar is nog steeds uitstekend, het smaakt nog steeds fantastisch'.

Dat het nu om haring gaat welke vorig jaar is gevangen, mag de pret in ieder geval niet drukken. Het is namelijk onverminderd druk in Scheveningen. En dan maakt het dus niet uit dat het geen officiële Hollandse Nieuwe is: 'Het smaakt nog steeds goed, en voor de echt vers gevangen vis komen we gewoon nog een keer terug'.



Datum 18-6-2023


Medium Online

Website Business Class

URL <https://www.business-class.nl/uitzendingen/2022-2023/41/schmidt-zeevis>

Business Class Home Nieuwsbrief en Alert Uitzendingen Opname bijwonen Adverteren English

Video's Zoeken



Sunday 18 June 2023 Culinaire

Schmidt Zeevis

Het haringseizoen is wat vertraagd, omdat de haring nog niet vet genoeg is. Marcel van Breda legt uit aan Harry hoe dat zit. Hij heeft wel wat nieuwe haring op de kop kunnen tikken. Ook vertelt hij over alle soorten garnalen die hij in zijn assortiment heeft.

Meer informatie kunt u vinden op [Schmidtzeevis.nl](https://www.schmidtzeevis.nl)



Datum 19-6-2023
Medium Radio (interview met Gerbrand vanaf 34:51)
Website NPO Radio 1
URL <https://www.nporadio1.nl/podcasts/feit-of-fictie/92090/207-vissen-nederlandse-vissers-nog-op-haring-s02>



Podcasts > Feit of Fictie > #207 - Vissen Nederlandse vissers nog op haring? (S02)



 **Speel aflevering af**

ma 19 juni 2023

Afgelopen zaterdag vierde Scheveningen vlaggetjesdag: dat is de start van het haringseizoen. Minister Schreinemacher voor Buitenlandse Handel mocht de dag officieel aftrappen en schreef op Twitter dat haring een oerhollands exportproduct is. Volkskrant columnist Toine Heijmans zet daar vraagtekens bij en schrijft op Twitter juist: "Haring is een importproduct, Nederlandse vissers vissen er al jaren niet meer op."

Wie heeft er gelijk? En wat is het verschil tussen 'gewone' haring en maatjesharing? We zochten het uit!



Langs de Lijn En Omstreken • **EO NOS**
21:30 - 23:00



Datum 20-6-2023

Medium Online

Website De Telegraaf

URL <https://www.telegraaf.nl/watuzegt/733862104/haringschaamte-de-hollandse-nieuwe-wordt-duur-betaald>

PREMIUM | Het beste van De Telegraaf

Lees voor 

Kringen

Haringschaamte: de Hollandse Nieuwe wordt duur betaald



Door MARCEL PEERBOOM VOLLER
Gisteren, 18:19 in COLUMNS



De Hollandse Nieuwe is heerlijk fris en ziltig, maar het is ook een dood dier. Kunnen we vanaf aanstaande vrijdag het vette visje nog wel ongegeneerd in de keel laten glijden? Was het maar zo'n feest.



De discussie over wat we eten wordt ons opgedrongen door zeloten die elk gesprek over belangrijke onderwerpen als klimaat, duurzaamheid, gezondheid en dierenwelzijn verstikken onder een calvinistische deken van schuld en boete. Je zou zeggen dat vis, vlees en vega juist in ons polderland samen kunnen leven, maar dat lukt niet omdat elke discussie over dit onderwerp begint en eindigt met het aanwijzen van de klimaatzondaar.

Geen wonder dat steeds minder Nederlanders in God geloven. Waarom zouden we ook? Godsdienst is ooit uitgevonden om in het reine te komen met ons knagende geweten, maar daar hebben we Hem helemaal niet meer voor nodig. Hem kan trouwens ook een Haar zijn, volgens weer een andere groep fanatici, en als het wel een hem is, zou hij niet met een hoofdletter moeten worden aangeduid omdat de mannelijkheid van het opperwezen ermee wordt benadrukt.

Maar dit terzijde.

Schaamte

In dit land is het niet God, maar zijn het de zelfbenoemde apostelen van de ethiek, zij die weten wat goed en fout is, die oordelen over onze zonden, waarbij zij dicteren dat we ons vooral moeten schamen. Over alles. Over verleden, heden en zelfs de toekomst. Ons hele bestaan op deze aardkloot is om je kapot te schamen.

Vliedschaamte, vleesschaamte, barbecueschaamte, autorijschaamte, sproeischaamte, baarschaamte, koopschaamte, bezorgschaamte... Het rijtje wordt zo lang dat je plaatsvervangende schaamte krijgt over zoveel valse schaamte.

Schuld en boete is waar het om draait. Vooral politici worden geacht het goede voorbeeld te geven. Vorig jaar sprak de Utrechtse afdeling van de Partij voor de Dieren er schande van dat burgemeester Sharon Dijksma van plan was aanwezig te zijn op de Nationale Haringpartij, een netwerkevenement voor ondernemers, politici en andere hotemetoten. Dijksma zou zich moeten haringschamen dat zij acte de présence wilde geven op 'een bijeenkomst waar dode dieren worden gegeten', aldus de PvdD. Ze ging toch, maar wee haar gebeente als zij zou worden gefotografeerd met een haring in de hand!

Politieke correctheid

Komt gewetenswroeging niet vanzelf, dan wordt het wel afgedwongen. In 2019, tijdens de laatste traditionele zomerbarbecue waarmee het parlementaire jaar werd afgesloten, deden de politici er alles aan om de camera's te ontwijken omdat de politieke correctheid dat van hen vereiste. Bovendien waren ook toen al vlees, vis en vega strikt gescheiden: politiek rechts stond bij de saté op het Binnenhof, links bij het vega-buffet aan de andere kant op het Plein.

Of deze traditie ooit terugkeert valt te betwijfelen, want volgens de leer der schaamtepredikers is afschaffing de enige aflaat waarmee de gewetenswroeging kan worden afgekocht.

BEKIJK OOK:

Zeldzaam uitstel van verkoop Hollandse Nieuwe leidt tot 'heerlijk fris' visje: 'Ik masseer de haring even'

Houd er rekening mee dat aanstaande vrijdag de vis duur wordt betaald.

Met haringschaamte.



De Telegraaf

SPRAAKMAKEND DE GROOTSTE ROTTERDAM/DEN HAAG

DINSDAG 20 JUNI 2023



Ruud Gullit: 'Koeman zal harde keuzes moeten maken' *TeleSport*

'Ruimte maken op zonnedaken'

OPROEP BRANDWEER NA VUURZEE ARNHEM



door Martijn Schoonenberg
en Bernard Vogelsang

ARNHEM • Stop met het volledig bedekken van woningdaken met zonnepanelen. Die oproep doet de brandweer na de verwoestende brand in Arnhem. Daar werd het blussen ernstig bemoeilijkt door panelen die het bluswater als een paraplu tegenhielden.

Een verplichte meter ruimte op daken maakt het blussen gemakkelijker, benadrukt Willemjan Muijsson van Brandweer Nederland. Zijn oproep wordt gesteund door het Verbond van Verzekeraars. Deze koepel van verzekeringsmaatschappijen maakt zich al langer zorgen over de brandveiligheid van zonnepanelen en waarschuwt voor 'gevaarlijke situaties'.

Bouwer Dura Vermeer is ontzettend geschrokken van de brand. Het bedrijf is als uitvoerder betrokken bij het plaatsen van de aaneengesloten rijen zonnepanelen op de rijtjeshuizen. Dura Vermeer wil het brandweeronderzoek afwachten voordat het conclusies trekt.

Acht woningen in de wijk Presikhaaf zijn onbewoonbaar verklaard door de brand.

REMBRANDT VOOR EEN PRIKJE



ANDERE INDELING PAGINA 15



OM: 'Bom' van dezelfde orde als Bolle Jos

ISTANBUL • Bij het grote publiek is hij onbekend, maar bij justitie staat 'Bom' op gelijke hoogte met de 'moet wanten' cokebaron Bolle Jos. Bom, bijnaam van de 29-jarige Rotterdammer Isaac B., springt plotseling nadrukkelijk naar voren nu het net rond Bolle Jos zich begint te sluiten. Verschillende opsporingsinstanties zijn bezig met een



Bolle Jos (I) en Isaac B., alias Bom.

groot onderzoek naar de toperimneel.

Volgens het Openbaar Ministerie heeft B. een coördinerende rol en is hij het brein achter het drugsimperium dat hij



met Jos Leijdelckers runt. „Hij laat de uitvoerende taken aan anderen over en hij blijft zelf veilig op afstand.“

STILLE BOM PAGINA 17

Een tatoeage van de olifant die eerder werd vreesvoerd door Rembrandt van Rijn. Lillian Ramcharan, al twaalf jaar beveiliger bij het Rembrandthuis, is maandag de eerste die onder de naald gaat op haar werkplek. Kent Schiffmacher zet daar samen met zijn team een week lang alleen maar Rembrandt-tatoes. „Ons canvas is anders dan het witte doek van Rembrandt. Een mens kan tegen je praten, gaat zweten en kan zelfs flauwvallen. Dat zijn problemen waarmee de schilder geen rekening hoefde te houden“, lacht Schiffmacher.

FOTO THUIS ROOIMANS

KUNST VOOR DE ARMEN PAGINA 15

Verdraaid

De navigatiebordjes in Den Haag hadden maar één taak: mensen de goede kant op wijzen. Maar dit is allesbehalve gelukt. Een aantal van deze bordjes wijzen namelijk precies de verkeerde kant op, zo bevestigt een woordvoerder van de gemeente tegenover Omroep West. Toeristen die bijvoorbeeld vanaf het Spui de route naar het Binnenhof of het Mauritshuis zochten, zijn tot op heden flink omgeleid.

„Collega's zagen inderdaad dat de paal op het Spui helemaal verkeerd stond. Hij wordt nu zo snel mogelijk aangepast“, aldus de woordvoerder. Het is onbekend om hoeveel bordjes het in totaal gaat en sinds wanneer deze verkeerd staan. De gemeente zoekt dit uit.



HARING ZELDZAAM UITSTEL VAN START VERKOOP HOLLANDSE NIEUWE HEEFT TOT 'EEN HEERLIJK FRIS EN ZILTIG' VISJE GELEID



VETTE BELONING VOOR GEDULD

door Lieke Jongbloed

Het wachten voor de fans van de Hollandse Nieuwe wordt meer dan beloond. De week extra heeft volgens de experts dát gebracht waar iedereen op had gehoopt: een smakelijk vet visje!

De haringen die vanaf vrijdag dan eindelijk mogen worden verkocht als 'de Nieuwe' zijn vet genoeg en perfect op smaak, aldus de experts. Aanstaande donderdag is de traditionele veiling van het eerste vaatje in de haven van Scheveningen, waarna het smakelijke feest rond het zo typisch Nederlandse product kan losbarsten. De verwachting is dat de visjes vanaf vrijdag als warme broodjes over de toonbank vliegen.

Eerste vaatje

Twee weken geleden maakte het Nederlands Visbureau bekend dat de verkoop met een week zou worden uitgesteld, waardoor de officiële start met de veiling van het eerste vaatje niet op donderdag 15 juni maar op 22 juni plaatsvindt.

"Het was een heel lastige beslissing met grote gevolgen. Maar we zijn nu wel blij dat we deze keuze hebben gemaakt", vertelt Gerbrand Voerman, voorzitter van de Nederlandse Haringgroot-handelsvereniging en be-

stuurslid van het Nederlands Visbureau. "Op de vraag of de haring dan nu wel vet genoeg is, kan ik volmondig 'ja' antwoorden."

Slapeloze nachten

Voerman geeft aan dat het wel slapeloze nachten heeft gekost om de beslissing te nemen. "Maar kwaliteit staat toch voorop." Het uitstel werd noodgedwongen gedaan omdat de haring een minimaal vetpercentage nodig heeft van 16 procent. En dat was, zo bleek begin deze maand, niet op tijd bereikt. "Maar we hebben nu echt weer een paar topdagen voor de haring achter de rug. Dan kan zo'n vis maar liefst 1 procent vet per dag pakken en dat is dus gelukt. We zitten nu op zeker 20 procent", geeft Voerman aan.

De datum voor de eerste Hollandse Nieuwe wordt al rond eind oktober, begin november geprikt. Voerman: "Maar we zijn natuurlijk wel afhankelijk van de natuur. De haring moet zich vol-

doende kunnen voeden met dierlijk plankton om dat vetpercentage op peil te krijgen - en dat was nu dus later voorhanden. Overigens mikken we tegenwoordig op de tweede week van juni, maar vroeger was het nog eerder. We hebben dit pas een paar keer moeten uitstellen, dus het is echt uitzonderlijk. Maar het was broodnodig."

Voerman geeft aan dat niet alleen het vet nodig is om de smaaksensatie optimaal te hebben. "Het is

'We zitten nu op zeker 20 procent vetpercentage'

vooral het Hollandse vakmanschap dat ervoor zorgt dat de haringen, die in Scandinavië worden gevangen, uiteindelijk het predicaat Hollandse Nieuwe krijgen. Het is het hele proces van vangen, zouten, sorteren, verpakken en invriezen."



Gerbrand Voerman weet het zeker: "Op de vraag of de haring nu wel vet genoeg is, kan ik volmondig 'ja' antwoorden."

FOTO VISSERLIEUWS/
GLISBERT VAN DER BENT

Inmiddels hebben de experts al wat van het geliefde visje kunnen proeven, en de meningen zijn unaniem: het uitstel heeft goed gedaan.

Ook de enige echte haringkoningin, Anneke Ouwehand, is meer dan enthousiast: "Het deed even pijn dat we langer moesten wachten en het klinkt misschien gek dat dit met een week is gelukt. Maar wat ik heb geproefd, daar word ik zeker blij van", aldus de enthousiaste promotor van het vette visje. Voor Ouwehand was het wel een beetje vreemd dat ze, door het uit-

Het was even geduld hebben, maar eind deze week ligt de Hollandse Nieuwe dan toch echt in de winkels.

FOTO RENE OUDSHOORN

stel toch gewoon doorgingen. Naast haar promotiewerk is ze bij de echte haringliefhebbers ook bekend door de manier waarop zij de haring snijdt en masseert. "Ik heb een speciale manier van snijden en ik masseer de haring ook even. Dit zorgt ervoor dat er nog meer smaak vrijkomt."

Supergezond

Met haar methode en enthousiasme over de haring gaat ze al jaren op tournee en hoopt ze vooral de jongeren ook aan het typische Hollandse visje te krijgen. "En ik merk gelukkig dat dit steeds meer lukt. Het is namelijk supergezond en dat is nu echt een trend. Dus we zien steeds meer jongvolwassenen of ouders met kinderen die toch een 'haringkie' komen happen."

Donderdag is in de haven van Scheveningen de traditionele veiling, volgens Amerikaanse methode, van het eerste vaatje en de opbrengst gaat dit jaar naar Voedselbanken Nederland. Vorig jaar brachten de maatjes in het felbegeerde tonnetje maar liefst 13.500 euro op.

'IK HEB SPECIALE MANIER VAN SNIJDEN EN MASSEER DE HARING'

Datum 20-6-2023

Medium Online

Website Het Nieuwsblad

URL https://www.nieuwsblad.be/cnt/dmf20230619_97466281?&articlehash=IGHBkO8VPDO9pliEwkT8DQHEsG8Ffz7WDNnonpaB8e6OdO25gw822fiN4kyM2A5a4NWMHku2XOFJSIv1AoE6BJuoY5v9DfemplLTcMZZLoGaj6DPPsn%2BQuRf2mwbZV8917MCx5JbwxagKXlvgO6bY7nihoZlwVrppYpWuL43b0dTkOOjOXpcAh8CQO8vev5w1xLzRukmwIx0X10%2FHpfVzDsVmo0Lkr5aHHkJE74AMCon1ULhBr7IldwsBPJVTyPxqABVW%2BnnmeBDoYAj57q%2Fu06aFTPVjsPKPmiWzJArpPYhDefu6z6azCwwUnZa5pL0MEtfdxtvsxYjPvwq9vKv1FA%3D%3D

Organisatoren moeten maatjesfestivals organiseren zonder nieuwe maatjes: “We hebben enorm gevloekt”



Onder de stadshal in Gent vonden afgelopen weekend de maatjesfeesten plaats. — © dvh

Een maatjesfestival met garnaalkrokette in Brussel, en eentje met maatjes van vorig jaar in Gent. Want de glibberige haringhapjes laten uitzonderlijk lang op zich wachten dit jaar. Wat is er aan de hand?

Jens Vancaeneghem

Dinsdag 20 juni 2023 om 03:00



Het leek nochtans een veilige gok. Traditioneel komen de eerste maatjes van het seizoen midden juni, dus prikten organisatoren over het hele land het weekend van 17 en 18 juni voor hun maatjesfeesten, van De Panne over Gent tot Brussel. Tot de haringen die op het menu stonden daar anders over beslisten.

Meest Gelezen

- 1** **N+** Wagnerbaas is verbannen maar blijft onmisbaar in Moskou, “totale vernedering” van Poetin: welke gevolgen zal Wagner-opstand hebben
- 2** Het was nog nooit zo erg in Brussel: dieprode statistiek baart politie enorme zorgen
- 3** Juwelier die overvaller doodschoot schuldig aan ‘uitgelokte doodslag’ en veroordeeld tot 10 maanden cel met uitstel
- 4** **N+** “We sloten een zelfmoordpact”: man die vrouw en baby uit raam duwde, zegt dat hij geen uitweg meer zag na terugbetaling corona-subsidies
- 5** Ze trouwen vandaag pas, maar Thibaut Courtois en Mishel gaven al exclusieve pre-party: dat zag er zo uit

Drukwerkdeal.nl



Aangeraden



LEES OOK. [Gentse Maatjesfeesten gestart met ... oude maatjes: "Kwaliteit van nieuwe haring nog niet goed genoeg"](#)

"We hangen eigenlijk af van de natuur", zegt Wouter Vermeulen van vishandel Noordzee in Brussel, dat elk jaar een maatjesfestival organiseert op het Sint-Katelijneplein. "Als die zegt: *De maatjes zijn nog niet vet genoeg*, dan moeten we een maatjesfestival organiseren zónder de maatjes. Door het koude weer in het voorjaar was er te weinig plankton in de zee. De haring heeft zich daardoor onvoldoende kunnen vetmesten." Want de Nederlanders zijn strikt. Een Hollands maatje – door Europa erkend als traditionele specialiteit – moet een vetpercentage hebben van minstens 16 procent.



Geen maatjes maar garnaalkroketter op het maatjesfestival in Brussel. — © rr

De jonge haring – maatjesharing is een verbastering van maagdenharing, wat betekent dat de vis nog geen hom of kuit bevat – mag enkel gevangen worden van 1 mei tot 31 augustus. De Nederlandse Haringgroothandelsvereniging mikte oorspronkelijk op 14 juni voor het officiële startschot van het maatjesseizoen, maar het nodige vetpercentage werd dus pas afgelopen weekend bereikt. Nu moeten de beestjes nog verwerkt en verdeeld worden. Pas vanaf 23 juni kunnen we daardoor haring happen.

LEES OOK. [Nog geen verse maatjes, maar Maatjesfestival 2023 gaat toch van start: "Maatjes en Oostende zijn een synoniem"](#)

Garnaalkroketteren

En dus stonden er geen maatjes op het menu in Brussel, maar wel garnaalkroketteren en scheermesjes. In Gent en Oostende paktten ze het anders aan. Daar haalden ze maatjes van vorig jaar uit de diepvries. "Die zijn perfect bewaard in pekel", zegt Johannes Goby, organisator van de Gentse maatjesfeesten. "Door dat bewaarprocedé kan je het hele jaar door maatjes eten. Uiteraard zijn de nieuwe maatjes essentieel. We hebben enorm gevloekt en nog geprobeerd om toch aan nieuwe maatjes te geraken, maar het is niet gelukt. We hebben het dan maar ludiek aangepakt, en een *maatjesfeest* georganiseerd, als in: een feest dat je samen met je maten viert. Maar we hebben uiteindelijk toch drieduizend maatjes verkocht. Iets minder dan de vorige edities, maar geen wereld van verschil."



Vakantieplannen? Dit zijn de voordelen van een groepsreis



LIVE. Oorlog in Oekraïne: volg hier alle nieuws over de Russische invasie

Meest Recent

Minister Hadja Lahbib (MR) gaat door het stof, maar coalitiepartners laten haar spartelen

21:23

LIVE TOUR. Quinten Hermans en Jonas Rickaert mogen met Van der Poel en Philipsen mee naar de Tour, Vingegaard rijdt geen WK

21:09

LIVE TRANSFERS. Union gaat vol voor broer van Argentijnse wereldkampioen, wordt Edward Still hoofdcoach van Kortrijk?

21:09

België dient voorlopig geen Energie- en Klimaatplan in

20:35

Gault&Millau brengt eerste gids over Belgische kwaliteitswijnen uit

20:21



Zo horen ze eruit te zien, de verse nieuwe maatjes. — © fv

Maatjes komen trouwens altijd uit de diepvries, hoe vers ze ook zijn. "Na de vangst worden de ingewanden verwijderd en wordt de vis gepekeld en ingevroren", zegt Vermeulen. "Dat invriezen is al sinds 1978 verplicht, om een bepaalde bacterie te elimineren. Maar als ze een paar maanden ingevroren zijn geweest, gaan wel wat finesses van de smaak verloren."

Of de organisatoren volgend jaar het zekere voor het onzekere nemen en hun maatjesfeesten later in juni laten plaatsvinden, is nog onduidelijk. "We moeten nog beslissen", zegt Gobyn. "Maar door de klimaatverandering is de kans eerder groter dat het warmer is in het voorjaar. Dit jaar was echt uitzonderlijk."

Lees onbeperkt alle **N +** plusartikels van het Nieuwsblad voor € 2,99/week.

[Lees nu voordelig >](#)



WEGWIELRENNEN "Ik ga niet meer paniker", hoe Remco Evenepoel rijper als mens en slimmer als renner werd



TV & RADIO Weer even 'Boer zoekt man' voor Robbe in Zweden: "Ik heb

► **Hollandse Nieuwe was eind mei 'nog lang niet vet genoeg'**

Vrijdag ligt-ie in de viskraam

Het duurde even, maar vanaf vrijdag is de Hollandse Nieuwe weer verkrijgbaar in de viskraam. Nog beter nieuws: de kwaliteit is uitstekend volgens de kenners.

Peet Vogels
Rotterdam

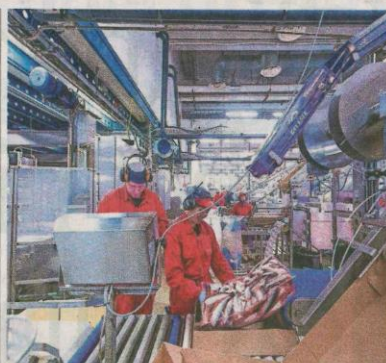
De komende vijf tot negen weken zullen de Noorse en Deense vissers weer zo'n 25 miljoen kilo haring vangen. Haring die vervolgens in Noorse en Deense fabrieken wordt verwerkt tot Hollandse Nieuwe. Of kunnen we beter van Scandinavische Nieuwe spreken? „Zeker niet”, zegt Gerbrand Voerman resoluut. Voerman is voorzitter van de Nederlandse Haring-groothandelsvereniging, de club achter de Hollandse Nieuwe. „De aanlandingsplekken voor de vis liggen in Scandinavië, maar het werk wordt gedaan door Nederlandse vakmensen.”

Maatjesharing maken vereist specialistische kennis en die kennis zit hier in Nederland. „Dat vakmanschap is essentieel”, zegt Voerman. „Er zijn misschien tien tot vijftien mensen in Nederland die dat kunnen.” Die Nederlandse vakmensen

staan zich nu het schompes te werken in Noorwegen en Denemarken. „In twaalf uur tijd verwerken ze 400 ton haring”, weet Voerman. En er komt in totaal zo'n 25.000 ton haring binnen de komende tijd. De komende twee maanden zijn ze dus druk aan het werk.

Uitgerust

Werk waar ze overigens goed uitgerust aan kunnen beginnen. Want de afgelopen weken liepen ze te niksen in de visfabriek. Het begin van het haringseizoen moest noodgedwongen worden uitgesteld. „Eind mei hebben we wat proefvangsten gedaan en dat was helemaal niks”, zegt Agnes Leewis, directeur van het Visbureau, de branchevereniging voor de vissector. De vis was nog lang niet vet genoeg. „De haring is het paradepaardje van de visserijsector. De seizoensstart moet meteen goed zijn, anders heb je er het hele seizoen last van.”



▲ De haring wordt momenteel in Noorwegen verwerkt en vervolgens naar Nederland vervoerd. FOTO VISBUREAU

Vorig jaar was de haring al extreem vroeg van uitstekende kwaliteit. Reden om de start dit jaar ook wat vroeger te plannen. Maar dit jaar kwam de groei van de haring pas laat op gang.

En dus moest het feestelijk begin van het haringseizoen uitgesteld worden. En dat is best een probleem, zegt Voerman. „Afnemers hebben bijvoorbeeld al haringparty's georga-

niseerd, of folders laten drukken. Dat moet afgezegd worden of verplaatst.” De vraag is nu, was het uitstel een goede beslissing. „Ja”, zeggen Voerman en Leewis. „We hadden een proeverij, waar handelaren en inkopers haring konden proeven. Haring die op verschillende tijdstippen op verschillende locaties is gevangen. Eerst zag ik opluchting en later louter blijge gezichten”, bezweert Voerman.

Vanaf vrijdag kan de consument dat zelf gaan proeven. Dan ligt de maatjesharing vers gepekeld te wachten in de winkel of de kraam. Niet alleen in Nederland trouwens. De helft van de maatjesharing gaat naar Duitsland, in Nederland eten we een kwart van de vangst. „Dan gaat er nog zo'n 15 procent naar België en de rest gaat de hele wereld over, naar Nederlandse ambassades en andere plekken waar veel Nederlanders zitten”, aldus Leewis.

Wat de prijs wordt, is nog niet duidelijk. „De prijs bij de groothandel is wat gestegen”, is het enige dat Voerman kwijt wil. Dat hoeft volgens hem niet te betekenen dat de verkoopprijs ook hoger is. „Een verkoper kan de oude prijs blijven vragen. Dan levert hij wat in op zijn marge”.

Haring is het paradepaardje van onze visserijsector

– Agnes Leewis,
directeur Visbureau

Datum 21-6-2023

Medium Online

Website AD.nl

URL <https://www.ad.nl/koken-en-eten/vanaf-vrijdag-ligt-de-haring-eindelijk-in-de-winkel~a949353e/>

AD

NIEUWS REGIO SPORT SHOW PLAY PODCAST PUZZEL



▲ © Nederlands Visbureau

Vanaf vrijdag ligt de haring eindelijk in de winkel

Het duurde even, maar vanaf vrijdag ligt de Hollandse Nieuwe weer in de winkel en de viskraam. En de kwaliteit is uitstekend volgens de kenners. Maar wordt hij ook duurder?

Redactie 21-06-23, 10:00 Laatste update: 22-06-23, 16:04



De komende 5 tot 9 weken zullen de Noorse en Deense vissers weer zo'n 25 miljoen kilo haring vangen. Haring die vervolgens in Noorse en Deense fabrieken wordt verwerkt tot Hollandse Nieuwe. Of kunnen we beter van Scandinavische Nieuwe spreken?

„Zeker niet”, zegt Gerbrand Voerman resoluut. Voerman is voorzitter van de Nederlandse Haringgroothandelsvereniging, de club achter de Hollandse Nieuwe. „De aanlandingsplekken voor de vis liggen in Scandinavië, maar het werk wordt gedaan door Nederlandse vakmensen.”

Nederlands vakmanschap

Maatjesharing maken vereist specialistische kennis en die kennis zit hier in Nederland. „Dat vakmanschap is essentieel”, zegt Voerman. „Er zijn misschien tien tot vijftien mensen in Nederland die dat kunnen.”



5 weken het AD
voor maar 9,99

+ 3 maanden gratis
Tijdschrift.nl

Stopt
vanzelf

Bestel nu >

Die Nederlandse vakmensen staan zich nu het schompes te werken in Noorwegen en Denemarken. „In twaalf uur tijd verwerken ze 400 ton haring”, weet Voerman. En er komt in totaal zo'n 25.000 ton haring binnen de komende tijd. De komende twee maanden zijn ze dus druk aan het werk.

Uitstel

Werk waar ze overigens goed uitgerust aan kunnen beginnen. Want de afgelopen weken liepen ze te niksen in de visfabriek. Het begin van het haringseizoen moest noodgedwongen worden uitgesteld. „Eind mei hebben we wat proefvangsten gedaan en dat was helemaal niks”, zegt Agnes Leewis, directeur van het Nederlands Visbureau, de branchevereniging voor de vissector. De vis was nog lang niet vet genoeg. „De haring is toch het paradepaardje van de visserijsector. De start van het seizoen moet goed zijn, anders heb je er het hele seizoen last van.”



De haring is toch het paradepaardje van de visserijsector

- Agnes Leewis, Nederlands Visbureau

Vorig jaar was de haring al extreem vroeg van uitstekende kwaliteit. Reden om de start dit jaar ook wat vroeger te plannen. Maar dit jaar kwam de groei van de haring pas laat op gang.

Blijge gezichten

En dus moest het feestelijk begin van het haringseizoen uitgesteld worden. En dat is best een probleem, zegt Voerman. „Afnemers hebben bijvoorbeeld al haringparty's georganiseerd, of folders laten drukken. Dat moet afgezegd worden of verplaatst.”

De vraag is nu, was het uitstel een goede beslissing. „Ja”, zeggen Voerman en Leewis. „We hadden een proeverij, waar handelaren en inkopers haring konden proeven. Haring die op verschillende tijdstippen op verschillende locaties is gevangen. Eerst zag ik opluchting en later louter blijge gezichten”, bezweert Voerman.

Wat gaat de haring kosten?

Vanaf vrijdag kan de consument dat met eigen mond gaan controleren. Dan ligt de maatjesharing vers gepekeld te wachten in de winkel of de kraam. Niet alleen in Nederland trouwens. De helft van de maatjesharing gaat naar Duitsland, in Nederland eten we een kwart van de vangst. „Dan gaat er nog zo'n 15 procent naar België en de rest gaat de hele wereld over, naar Nederlandse ambassades bijvoorbeeld en andere plekken waar veel Nederlanders zitten”, aldus Leewis.

Wat de prijs wordt is nog niet duidelijk. „De prijs bij de groothandel is wat gestegen”, is het enige dat Voerman kwijt wil. Dat hoeft niet te betekenen dat de prijs in de winkel ook hoger is. „De verkoper kan ook de oude prijs blijven vragen. Dan levert hij wat in op zijn marge”, zegt de voorzitter van de haringhandelaren.

**Je las zojuist één van je
gratis
PREMIUM artikelen**

Datum 21-6-2023

Medium Online

Website Het Parool

URL <https://www.parool.nl/uit-in-amsterdam/het-haringseizoen-opent-op-23-juni-bij-deze-17-kramen-kun-je-een-harinkje-happen-in-amsterdam~b7ec0c57/>



Het Parool



Plus Lijstje

Het haringseizoen opent op 23 juni: bij deze 17 kramen kun je een harinkje happen in Amsterdam



Haring bij haringkar De Gigant. BEELD KOOSJE KOOLBERGEN

Vanaf 23 juni is hij er weer: de Hollandse Nieuwe. Je harinkje hap je natuurlijk het liefst vers van het mes, met een beetje Amsterdams zuur. Bij deze 17 kramen kan dat.

Hannah Bakx 21 juni 2023, 10:18

Ook dit **Plus**-artikel krijgt u cadeau

[Verder lezen zonder abonnement](#)

Abonnees lezen onbeperkt alles op Parool.nl en in de app.

Datum 22-6-2023

Medium Online

Website Het Parool

URL <https://www.parool.nl/nederland/de-haring-is-eindelijk-vet-genoeg-en-ligt-vanaf-vrijdag-in-de-winkel~b949353e/>



Plus Nieuws

De haring is eindelijk vet genoeg en ligt vanaf vrijdag in de winkel

Het duurde even, maar vanaf vrijdag ligt de Hollandse nieuwe weer in de winkel en de viskraam. De kwaliteit is uitstekend volgens de kenners. 'De haring is toch het paradepaardje van de visserijsector. De start van het seizoen moet goed zijn.'

Peet Vogels 22 juni 2023, 03:03



Vanaf vrijdag ligt de Hollandse nieuwe vers gepekeld te wachten in de winkel of de kraam. BEELD ANP / ANP

De komende 5 tot 9 weken zullen Noorse en Deense vissers weer zo'n 25 miljoen kilo haring vangen. Haring die vervolgens in Noorse en Deense fabrieken wordt verwerkt tot Hollandse nieuwe. Kunnen we dus beter van Scandinavische nieuwe spreken?

“Zeker niet,” zegt Gerbrand Voerman resoluut. Hij is voorzitter van de Nederlandse Haringgroothandelsvereniging, de club achter de Hollandse nieuwe. “De aanlandingsplekken voor de vis liggen in Scandinavië, maar het werk wordt gedaan door Nederlandse vakmensen.”

Maatjesharing maken vereist specialistische kennis en die zit hier in Nederland. “Dat vakmanschap is essentieel,” zegt Voerman. “Er zijn misschien tien tot vijftien mensen in Nederland die dat kunnen.”

Die Nederlandse vakmensen staan zich nu het schompes te werken in Noorwegen en Denemarken. “In twaalf uur tijd verwerken ze 400 ton haring,” zegt Voerman. In totaal komt zo’n 25.000 ton haring binnen de komende tijd. De komende twee maanden zijn ze dus druk aan het werk.

Uitstel seizoen

Werk waar ze overigens goed uitgerust aan kunnen beginnen, want de afgelopen weken liepen ze te niksen in de visfabriek. Het begin van het haringseizoen moest noodgedwongen worden uitgesteld. “Eind mei hebben we wat proefvangsten gedaan en dat was helemaal niks,” zegt Agnes Leewis, directeur van het Nederlands Visbureau, de branchevereniging voor de vissector. De vis was nog lang niet vet genoeg. “De haring is toch het paradepaardje van de visserijsector. De start van het seizoen moet goed zijn, anders heb je er het hele seizoen last van.”

Vorig jaar was de haring al extreem vroeg van uitstekende kwaliteit. Reden om de start dit jaar ook wat vroeger te plannen. Maar dit jaar kwam de groei van de haring pas laat op gang. Dus moest het feestelijk begin van het haringseizoen uitgesteld worden. En dat is best een probleem, zegt Voerman. “Afnemers hebben bijvoorbeeld al haringparty’s georganiseerd of folders laten drukken. Dat moet afgezegd worden of verplaatst.”



Was het uitstel een goede beslissing? “Ja,” zeggen Voerman en Leewis. “We hadden een proeverij, waar handelaren en inkopers haring konden proeven. Haring die op verschillende tijdstippen op verschillende locaties is gevangen. Eerst zag ik opluchting en later louter blije gezichten,” bezweert Voerman.

Prijs

Vanaf vrijdag kan de consument dat met eigen mond gaan controleren. Dan ligt de maatjesharing vers gepekeld te wachten in de winkel of de kraam. Niet alleen in Nederland trouwens. De helft van de maatjesharing gaat naar Duitsland; in Nederland eten we een kwart van de vangst. “Dan gaat er nog zo’n 15 procent naar België en de rest gaat de hele wereld over, naar Nederlandse ambassades bijvoorbeeld en andere plekken waar veel Nederlanders zitten,” zegt Leewis.

Wat de prijs wordt is nog niet duidelijk. “De prijs bij de groothandel is wat gestegen,” is het enige dat Voerman kwijt wil. Dat hoeft niet te betekenen dat de prijs in de winkel ook hoger is. “De verkoper kan ook de oude prijs blijven vragen. Dan levert hij wat in op zijn marge,” zegt de voorzitter van de haringhandelaren.

In ander nieuws...

Van regio- tot wereldnieuws, van sport tot cultuur

**Word nú lid van het Parool en krijg online toegang
tot de 11 beste kranten**

Datum 22-6-2023

Medium Online

Website Noordhollands Dagblad

URL <https://www.noordhollandsdagblad.nl/cnt/dmf2023062215487197>



ANP Producties | Bron: ANP

Donderdag 22 juni 2023 om 04:14

DEN HAAG

In de visafslag van de haven van Scheveningen wordt donderdagmiddag het eerste vaatje nieuwe haring geveild. Deze traditionele gebeurtenis is dit jaar een week later dan gepland. Dit komt doordat de haring niet op tijd het benodigde vetpercentage heeft bereikt. Mogelijke oorzaak van de vertraging is volgens het Nederlands Visbureau de watertemperatuur die dit jaar aanmerkelijk lager is dan gebruikelijk.

Hollandse nieuwe moet een vetpercentage van minimaal 16 procent hebben. Voor de verwerking worden eerst de ingewanden verwijderd en moet de vis vervolgens rijpen. Vervolgens wordt de haring gezouten en ten minste 24 uur ingevroren.

De opbrengst van de veiling gaat traditioneel naar een goed doel. Dit jaar is dat Voedselbanken Nederland. Vorig jaar bracht de veiling van het eerste vaatje 113.500 euro op, een record. De Hollandse nieuwe is vanaf vrijdag weer overal te koop, meldt het Nederlands Visbureau.



Datum 22-6-2023

Medium Online

Website NL Times

URL <https://nltimes.nl/2023/06/22/record-amount-eu159500-raised-auction-first-barrel-new-herring>

NL#TIMES



Traditionally prepared Dutch herring. - Credit: Nederlands Visbureau / Nederlands Visbureau - License: All Rights Reserved



CULTURE FOOD DUTCH FISH MARKETING BUREAU HERRING HOLLANDE NIEUWE

THURSDAY, 22 JUNE 2023 - 21:20

Record amount of €159,500 raised in auction of first barrel of new herring

The first barrel of Hollandse Nieuwe herring was auctioned on Thursday afternoon for 159,500 euros, said a spokesperson for the Dutch Fish Marketing Board. Such a high amount has never been achieved. It was the third straight record-breaking year. "We are in euphoria," she said.

Energy and telecom company Budget Thuis bought the barrel, which marks the start of herring season in the Netherlands.

Every year the proceeds go to a charitable cause. This year, the money will go to Voedselbank, the country's organization of food banks. Board member Henk van der Meer said he was "very happy" with the outcome. The money will be used to support local food banks. High energy prices due to inflation means the local food banks have struggled to keep their refrigerators and freezers in operation.

The auction is an annual tradition that marks the start of the sale of the Hollandse Nieuwe herring at markets, stores, and food stands across the country. Sales of the Hollandse Nieuwe herring will begin everywhere on Friday, the Dutch Fish Marketing Board said.

This year's auction was later than planned, because the herring had not reached the required fat percentage in time. Last year, the auction of the first keg raised 113,500 euros, which was also a record at the time, which went to Stichting Ambulance Wens, an organization that grants wishes for people with terminal illnesses that require ambulances to transport them between locations. They used the money to purchase a new ambulance, fuel, and a stretcher.

No auction was held in 2020 or 2021 due to the coronavirus restrictions, but in 2019 the first barrel sold for 95,500 euros. Wholesaler Makro purchased it, with proceeds handed to the Mag ik Dan Bij Jou Foundation, which helps provide families with a financial safety net, so that parents can be there for their sick child as best as possible.

It sold for 78,000 euros to Makro in 2018, with the money given to Hulphond Nederland, a foundation that trains dogs and places them with people with a physical or mental disability. The year before, the first barrel netted 65,000 euros for the Make-A-Wish Foundation, and in 2016, 90,000 euros was raised for the Het Vergeten Kind foundation. #

Datum 22-6-2023

Medium Online

Website Dutch News

URL <https://www.dutchnews.nl/2023/06/herring-season-starts-friday-this-years-catch-is-excellent/>

Herring season starts Friday, this year's catch is "excellent"

June 22, 2023



The Dutch herring season kicks off on June 23, a week later than planned, and the first barrel of the new catch will be auctioned off for charity later on Thursday.

The sale of the "new herring" is strictly controlled and the fish can only be sold once the Association of Herring Wholesalers has deemed the quality to be sufficient and set the date.

Throughout the season Norwegian and Danish trawlers will catch some 25 million kilos of herring for processing and consumption in the traditional Dutch way.

The start of the season was delayed after trial catches at the end of May resulted in a fish that was "nothing at all", Agnes Leewis, director of the Dutch fish board, told the Parool.

[Inburgering with Dutch News: celebrating the humble herring](#)

"The herring is the jewel in the fishing sector's crown," she said. "The season has to start off well or it will damage the entire season."

Half the catch goes to Germany, around 25% to the Netherlands, 15% to Belgium and the rest to Dutch interests, such as embassies, around the globe, Leewis said.

Hollandse Nieuwe is the name given to young herring caught between mid-May and the end of June which have a body fat percentage of at least 16%. The fish are gutted and salted but the pancreas containing an enzyme which helps the fish to ripen is left in place.

Hollandse Nieuwe are actually caught weeks before the launch of the season, salted and deep frozen until the official start. The fish has to be frozen by law anyway to kill off the herring worm.

Datum 22-6-2023
Medium Online + video
Website WNL
URL <https://wnl.tv/2023/06/22/culturele-twist-aan-de-hollandse-nieuwe-aardappel-maar-dan-anders/>



Goedemorgen Nederland - 22 juni 2023 — 10:49

Culturele twist aan de Hollandse Nieuwe: 'Aardappel, maar dan anders'

In de visafslag van de haven van Scheveningen wordt donderdagmiddag het eerste vaatje nieuwe haring geveild, de traditionele start van het haringseizoen. Chef-kok Soenil Bahadoer geeft een twist aan de Hollandse Nieuwe door verschillende culturen te mengen tot "een prachtig haringgerecht". Samen met zijn collega combineert hij de Surinaamse, Hindoestaanse en Griekse keuken. "De pure smaak van haring, maar dan met cultuur erin", vertelt hij aan Goedemorgen Nederland op NPO 1.

"Natuurlijk kun je een stukje haring en wat uitjes erbij eten, natuurlijk is dat lekker. Maar om een beetje variatie te hebben en anders te zijn, moet je zorgen dat het er leuk uitziet, mooi opgemaakt is en lekker is", zegt hij. De chef-kok probeert zo creatief mogelijk te zijn met de vis.

De haring is bijvoorbeeld gemarineerd met een Filipijnse rum en de rijst is aangemaakt met boemboe. Daarnaast is het gerecht ingepakt met druivenbladeren die bekend zijn uit Griekenland. Ook zit er een beetje crème bij. "Aardappel, maar dan anders", aldus de chef-kok.

Bekijk in de video hieronder hoe hij het klaarmaakt.

WNL Vandaag @WNLVandaag · Follow

In de visafslag van de haven van Scheveningen wordt donderdagmiddag het eerste vaatje nieuwe haring geveild. Deze traditionele gebeurtenis is dit jaar een week later dan gepland, maar het seizoen is dan toch echt geopend. #WNL

8:19 AM · Jun 22, 2023

2 likes · Reply · Share

[Read 1 reply](#)

Populair WNL Programmagids

- Neuroloog: medicijnen tegen alzheimer luiden nieuw tijdperk in
- Hans Spekman (PvdA) wil Moorman of Putter als leider van GroenLinks/PvdA
- Europese gasprijs gaat verder omhoog
- Komt de extreme hitte uit Zuid-Europa ook onze kant op?
- Eerste Oekraïense vliegers naar pilotenopleiding F16 vertrokken



Podcast: Hoe staat politiek Den Haag ervoor?

De ene na de andere politici zwaait af en slaat de deur in politiek Den Haag achter zich dicht. Wat zijn de gevolgen van de Haagse exodus voor het politieke speelveld. Dat bespreekt presentator Martijn de Greve met:

- René Cuperus, auteur van de Atlas van Afgehaakt Nederland
- André Poortman van het Wetenschappelijk Instituut van het CDA
- Boris van der Ham, acteur, bestuurder en voormalig Kamerlid (D66)
- Politiek verslaggever van WNL Thomas van Groningen

Luister de podcast terug via je favoriete podcast-app.

Goedemorgen Nederland gemist?



30 juni 2023
Goedemorgen Nederland



30 juni 2023
Goedemorgen Nederland



30 juni 2023



| | |
|----------------|------------------|
| Datum | 22-6-2023 |
| Medium | Live |
| Website | BNR |



Datum 23-6-2023

Medium TV offline/online (vanaf 07:22)

Website Hart van Nederland – late editie

URL <https://www.hartvannederland.nl/video> / <https://tvblik.nl/hart-van-nederland/23-juni-2023>

The screenshot shows the TVblik website interface. At the top, there is a navigation bar with the TVblik logo and menu items: Uitzending gemist, TV gids, TV nieuws, Programma's, Personen, and Forum. A search bar is located on the right side of the navigation bar. Below the navigation bar, the page title is 'Uitzending'. The main content area is split into two columns. The left column contains a video player with a play button and a red dot in the center. The right column contains the program details: 'Hart van Nederland' on '23-6-2023'. Below the title, there is a section for 'Algemene waardering' with a 5-star rating. Further down, there is a section for 'Andere uitzendingen Hart van Nederland' with two thumbnails for dates '22-6-2023' and '24-6-2023'. At the bottom of the page, there is a promotional banner for 'Sale 1+1 gratis' featuring a woman's face.

Datum 23-6-2023
Medium Online
Website Marketing Tribune – Food en Retail
URL <https://www.marketingtribune.nl/food-en-retail/nieuws/2023/06/hollandse-nieuwe-haring-gearriveerd/index.xml>

Recordbedrag van 159.500 euro voor eerste vaatje nieuwe haring



FOOD-EN-RETAIL
23 jun 2023 @ 10:05
Nu reageren

Donderdag was het vlaggetjesdag en wordt traditioneel het eerste vaatje Hollandse Nieuwe geveild. Vanaf vandaag worden de haringen vrijgegeven via het netwerk van kramen en viswinkels. Haringparty's en horeca haken in; genieten maar.

FOOD-EN-RETAIL
23 jun 2023 @ 10:05
Nu reageren



Pieter van Woensel Kooij
senior redacteur, merk-expert
MarketingTribune

Distributie
Food
Consumenten

Het haringseizoen is een week uitgesteld, tot vrijdag 23 juni, [lazen we al](#) op *MarketingTribune*. De vis moest nog iets vetter worden, vonden de vissers. Dat heeft te maken met de voorwaarden die gelden voor Hollandse Nieuwe (zie onder). Wij verwachten met uitstel van ruim een week voldoende aanvoer te ontvangen en genoeg tijd te hebben leveranciers en bovenal consumenten van een goede kwaliteit Hollandse Nieuwe te kunnen voorzien, zei Gerbrand Voerman bij die gelegenheid, voorzitter van de Nederlandse Haringgroothandelsvereniging op de site van het Visbureau dat de marketing voor de lancering regelt.

Wie mee wil bieden op het eerste vaatje (voor het goede doel), kon dat donderdag doen. De traditionele veiling van het eerste vaatje haring vond plaats in Scheveningen op de visafslag. Het eerste vaatje nieuwe haring van het jaar is donderdagmiddag geveild voor 159.500 euro, meldt een woordvoerder van het Nederlands Visbureau, een record. Energie- en telecombedrijf Budget Thuis kocht het eerste vaatje. De opbrengst gaat dit jaar naar de Voedselbank. Lees [hier verder](#) over de geschiedenis en traditie van haring in Nederland.

(PvWK, foto: MSC/Nathalie Steins / Flickr)

Lees ook: [\[interview\] Marketing Hollandse Nieuwe houdt Agnes Leewis \(Visbureau\) scherp](#)

Eisen aan de Hollandse Nieuwe

'De geaakte haring wordt gesorteerd op grootte (28-ers zijn vrij groot, 40-ers vrij klein) en gaan in plastic zes-literemmerjes. Daar gaat schone pekelen met een zoutgehalte dat wordt bepaald door de vetheid en de grootte van de haring, de temperatuur van de vis en de smaak van de afnemers. De emmertjes moeten een etmaal rijpen en gaan dan met pekelen en al de vriezer in, en blijven daar tot ze naar de klanten gaan.'

Wil haring 'Hollandse Nieuwe' worden genoemd moet er aan bepaalde eisen worden voldaan:

- Het vetpercentage moet ten minste 16% (wettelijke eis)
- Het vetpercentage moet niet meer zijn dan 25 à 26% (culinaire eis)
- De haring moet tussen half mei en eind juni worden gevangen, daarvoor is hij te mager, daarna te vet
- Hij moet geaakt zijn
- Hij moet gezouten en gerijpt zijn
- Het zouten is van belang voor het conserveren
- Tijdens het zouten wint de haring aan smaak, mede doordat de alviesklier niet verwijderd is
- Om mogelijke parasieten, in het bijzonder de haringworm, te doden moet de haring tenminste 48 uur bevroren zijn geweest
- Hij moet op je juiste manier gefileerd zijn: de graat moet zijn verwijderd op de staart na
- De temperatuur bij verkoop mag maximaal 7°C bedragen



Datum 23-6-2023

Medium TV offline/online

Website Twente TV / TV Schiedam

URL <https://www.youtube.com/watch?v=0jK2tjQFIKo>



Datum 23-6-2023
Medium Online
Website Sittard Geleen nieuws.nl
URL <https://sittard-geleen.nieuws.nl/nieuws/20230623/recordbedrag-van-159-500-euro-voor-eerste-vaatje-nieuwe-haring/>

SITTARD-GELEEN. nieuws.nl

🏠 [Nieuws](#) ▼ [Gemeente](#) [Sport](#) ▼ [Doorstart-TV](#) [Theaters](#) ▼ [Agenda](#) [Zakennieuws](#) ▼ [Zitterd](#)

Recordbedrag van 159.500 euro voor eerste vaatje nieuwe haring

Door: [sittardgeleen](#) Datum: 23 juni 2023 11:10 Laatste update: 22-06-2023 18:59



Het eerste vaatje nieuwe haring van het jaar is donderdagmiddag geveild voor 159.500 euro, meldt een woordvoester van het Nederlands Visbureau.

Nog nooit is volgens haar zo'n hoog bedrag gehaald. "We zijn in euforie", zegt ze. Energie- en telecombedrijf Budget Thuis kocht het vaatje.

Elk jaar gaat de opbrengst naar een goed doel. Dit jaar is dat de Voedselbank. Bestuurslid Henk van der Meer laat weten "heel gelukkig" te zijn. Het geld wordt gebruikt voor het ondersteunen van lokale voedselbanken. Vanwege de gestegen prijzen is het bijvoorbeeld duurder geworden om koelcellen te laten draaien.

De veiling is een jaarlijkse traditie waarmee de verkoop van de Hollandse Nieuwe begint. Vanaf vrijdag is de Hollandse Nieuwe volgens het Nederlands Visbureau overal te koop. De veiling was dit jaar een week later dan gepland omdat de haring niet op tijd het benodigde vetpercentage had bereikt. Vorig jaar bracht de veiling van het eerste vaatje 113.500 euro op, wat toen ook een record was.

Datum 24-6-2023

Medium Online

Website Arnhemse Koerier

URL <https://www arnhemsekoerier.nl/nieuws/zakelijk/163595/-zaken-hollandse-nieuwe-haring-bij-heeren-van-de-zee>

Arnhemse Koerier^{NL}

NIEUWS DE KRANT AGENDA ADVERTEREN FAMILIEBERICHTEN VACATURES KRANT GEMIST CONTACT



Arjen (links) achter de haringkar.

Zaken

Hollandse Nieuwe haring bij Heeren van de Zee

za 24 jun., 09:29 Zakelijk

**Hollandse Nieuwe haring
bij Heeren van de Zee**

ARNHEM - De Hollandse Nieuwe haring is verkrijgbaar vanaf vrijdag 23 juni. Waar kun je die beter halen dan bij Heeren van de Zee!

Waarom? Omdat de Hollandse Nieuwe haring van Heeren van de Zee al 10 jaar lang uitstekende resultaten heeft behaald bij verschillende landelijke testen zoals de AD haringtest in 2016 en de Nationale haringtesten in 2018 en 2019. Er werden hoge cijfers behaald waar het team van Heeren van de Zee erg trots op is. Zo werden ze zelfs tweede van de provincie Gelderland!

Deense haring

De haring is Deense haring. Afkomstig uit wateren met veel plankton en dat is goed voor het vetgehalte. Na vangst wordt de vis gekaakt, gepekeld en vervolgens volgt een proces van rijping. Hierdoor krijgt de vis de juiste smaak en textuur. "Bij ons wordt de haring altijd vers schoongemaakt en dat proef je!", aldus Arjen.

De officiële aftrap van het haringseizoen gebeurt sinds jaar en dag met de veiling van het eerste vaatje Hollandse Nieuwe! De opbrengst hiervan wordt per opbod verkregen en geschonken aan een goed doel. Vanaf vrijdag 23 juni is deze lekkernij weer te verkrijgen bij Heeren van de Zee op een van hun standplaatsen.

Ook voor een haringparty bent u bij Heeren van de Zee aan het goede adres. Wist u dat ze nu al voor de tweede keer naar Spanje afreizen om daar een grote haringparty te verzorgen?

Meer dan alleen haring

Heeren van de Zee biedt een breed assortiment aan verse vis, maar ook heerlijke gebakken vis, salades, gerookte vis en belegde broodjes.

De kraam staat in Arnhem op dinsdag (winkelcentrum Rijkerswoerd 10.00 tot 17.30 uur), donderdag (Marktplaats Geitenkamp 10.30 tot 17.30 uur) en zaterdag (Winkelcentrum Rijkerswoerd 09.00 tot 17.30 uur)

Bestellen via de webshop kan ook: www.heerenvandezee.nl

Datum 24-6-2023

Medium Online

Website AD

URL <https://www.ad.nl/gezond/haring-is-gezond-maar-dit-maakt-dat-je-er-niet-te-veel-van-moet-eten~a2151ba9/>

AD NIEUWS REGIO SPORT SHOW PLAY PODCAST PUZZEL **ABONNEREN**

Haring is gezond, maar dit maakt dat je er niet té veel van moet eten

Ieder jaar vanaf juni tot en met september is het haringseizoen. Veel Nederlanders houden er van om dit visje (met uitjes) als tussendoortje te nuttigen. Maar hoe gezond is zo'n haring eigenlijk? Dit zeggen de experts.

Isabelle Voois 24-06-23, 14:15 Laatste update: 24-06-23, 14:20

45 REACTIES

We kennen de haring als Hollandse Nieuwe, maatjesharing, gerookte haring en rolmops. Het verschil zit hem in het vetpercentage van de vis, zegt Remke Nehrstede van het Nederlands Visbureau. Haring moet een vetpercentage hebben van minstens 16 procent om te worden verwerkt tot Hollandse Nieuwe.

„Na 30 september mag je de term Hollandse Nieuwe niet meer gebruiken. Dan heet diezelfde haring maatjesharing”, aldus Nehrstede. De haring die het niet scoopt tot Hollandse Nieuwe wordt verwerkt tot gerookte haring, rolmops of wordt in z'n geheel ingevroren en geëxporteerd.

Een haring wordt goed vet als hij veel plankton kan eten, weet levensmiddelenwetenschapper IJsbrand Velzeboer. „Hoe warmer het voorjaar, dus hoe warmer ons klimaat wordt, hoe sneller de haring op dreef is. Halverwege juni moet hij zijn vetgehalte al bereikt hebben.”

Is haring echt een gezonde keuze?

„Ja”, stelt Nehrstede. Volgens het Visbureau is de volvette haring met name een echte omega 3-bom. Dit zorgt onder andere de hersenen gezond te houden en helpt hart- en vaatziekten tegen te gaan.

Het enige nadeel van haring is het zoutgehalte. Dat ligt boven de 2 procent

- IJsbrand Velzeboer, levensmiddelenwetenschapper

„Haring staat bekend om zijn omega 3-, 6- en 9-vetzuren”, zegt ook Velzeboer. „Dat zijn allemaal onverzadigde vetzuren en dat maakt het gezond. Vroeger zei men al: haring in het land, dokters aan de kant. Dat was dus het begin van het gezondere leven. Maar als je een kilo haring per dag eet overdrijf je natuurlijk ook weer.”

NET BINNEN

- 07:00 **PREMIUM** Minister Kuipers: 'Kwart van de mensen die I12 belt, kan zichzelf met...
- 17:07 **PREMIUM** Lieve Debby: 'Niets staat mij leuk, ik zie op tegen de strandvakantie'
- 17:07 **PREMIUM** De 86-jarige vrouw dacht nog even de buitenboel te schilderen, maar ze...
- 17:07 **PREMIUM** Medicijntekorten blijven groeien: 'We zijn doorgeschoten in drukken...
- 16:07 Iris (29) heeft de ziekte van Crohn: altijd buikpijn en angst om naar de wc te...

BEKIJK ALLE ARTIKELEN

TIPS

- PREMIUM** Lieve Debby: 'Niets staat mij leuk, ik zie op tegen de strandvakantie'
- PREMIUM** Geen puber meer, toch puistjes: hoe kan dat, en hoe kom je van acne af?

AD WEBWINKEL

The Bodyguard 1e rang en premium voor slechts 29,-
Voor €29,00

DuckTypen | Typecursus
Van €99,95 voor €74,96

BEZOEK DE WEBWINKEL

AD Altijd dichtbij

De beste haring eet je volgens Velzeboer 'vers van het mes'. „Haring is extreem gevoelig voor oxidatie, waardoor hij ranzig wordt en dat proef je ook meteen. Een haring moet je dus nooit in de zon laten liggen en hij moet dus ook eigenlijk van het mes af bij de haringboer worden verkocht. Of vacuüm verpakken, dat is tegenwoordig ook in.”

Mag je haring eten tijdens de zwangerschap?

„Haring is een gefermenteerde vis”, aldus Velzeboer. „Haring wordt gekaakt, dat betekent dat je de darmen er in één beweging uit trekt. Helemaal achterin blijft de alvleesklier zitten die de eiwitten kan splitsen. Dat wil zeggen dat de haring mals wordt. En omdat je hem zout krijgen de bederfbacteriën geen kans. Je moet hem wel minimaal 48 uur invriezen bij -40 graden Celsius. Dat is tegenwoordig een eis tegen de haringworm.”

„Een ander argument waarom je wel haring kunt eten tijdens je zwangerschap is dat het een jonge vis is”, gaat Velzeboer verder. „Dit betekent dat er geen zware metalen in zitten, omdat die niet de kans krijgen zich op te stapelen, in tegenstelling tot een vis van bijvoorbeeld vier of vijf jaar oud.”

Volgens het Voedingscentrum zijn zware metalen de verzamelnaam voor metalen als cadmium, kwik, lood, arseen en tin. Ze kunnen in voedsel en vervolgens in je lichaam terechtkomen en dat kan schadelijk zijn voor de gezondheid.

Pas wel op voor listeria

Het Voedingscentrum waarschuwt wel voor schadelijke bacteriën als listeria. „Voordat de haring bij een kraam of in een winkel belandt, ondergaat hij bewerkingen. De structuur van de vis verandert en de vis wordt een beetje gaar. Ook wordt de haring ingevroren. Dit alles zorgt ervoor dat mogelijke schadelijke bacteriën minder actief zijn en voor een deel doodgaan. Maar uit onderzoek blijkt dat bij het pekelen (zouten) en invriezen van vis niet alle schadelijke bacteriën doodgaan”, aldus de organisatie.

per week



**Geef jezelf
het AD cadeau**

Bestel direct



Volg het AD op social media

MEEST GEDEELD

Iris (29) heeft de ziekte van Crohn: altijd buikpijn en angst om naar de wc te gaan

PREMIUM Last van buikvet? Experts geven tips om vijf soorten buikjes te verminderen

TIPS

Verzekeraars waarschuwen voor buitenlandse zorg: 'Mensen verlopen huic om



Datum 25-6-2023
Medium Online
Website Jaap van Deurzen
URL <https://jaapvandeurzen.com/hollandse-nieuwe/>

Jaap van Deurzen

SPREKER / MEDIATRAINER / DAGVOORZITTER.



Ik kan er 's nachts nog steeds van wakker liggen. Twee weken geleden stap ik mijn favoriete vishandel *J&J* in Weesp binnen voor mijn dagelijkse portie medicijnen. Ik verheug me op de twee haringen die ik als een zeehond naar binnen zal slokken. Bij binnenkomst zegt Martin, die de visjes vers van het mes voor me schoonmaakt: 'Ik ben bijna door de oude voorraad heen, Jaap. Ik denk dat we de nieuwe haring niet op tijd binnenkrijgen. Je zult aan de rolmops of de spekbokking moeten.' Ik sta aan de grond genageld en overweeg een seconde om in het frituurvet te duiken waar de kibbeling in ligt te sissen. Over haringtekorten maak je geen grappen.

'Grappje' lacht de goedlachse Volendammer. 'Ik heb er nog genoeg, hoor, we redden het wel. Dat was even schrikken, hè?' Doodgemoedereerd gaat de komiek aan de slag met mijn dagelijkse duo zilte zaligheidjes. De superieure haring is uit het fantastische haringseizoen 2022. Van de weeromstuit werk ik er vier naar binnen. Hebben is hebben. Natuurlijk is dat absurd en volstrekt onethisch, maar ik ben nu eenmaal verslaafd aan eicosapentaeenzuur en docosahexaeenzuur. Maar dat wist u al.

Sorry, dit wordt het zoveelste epos over de jaarlijkse haring hoogmis rond de Hollandse Nieuwe. Ik kan er simpelweg niet omheen. Zeker niet vanwege de slechte start van het seizoen, dat een week later is begonnen dan gepland. Een marteling voor de liefhebber, die al in maart loopt te kwijlen. De maagdelijke haring is nog niet vet genoeg en moet in de maritieme couveuse een weekje langer aan het plankton infuus. Het vetgehalte moet minstens 16% zijn en dat wordt niet gehaald. De ondermaatse visjes, die al gevangen zijn, worden oneerbiedig tot vismeel verwerkt. De handel huilt, want zo'n euforische eerste week haal je economisch nooit meer in, die ben je kwijt. Toch kan de haringhandel wel een stootje hebben. Sommige visboeren verkopen het visje voor rond de vier euro per stuk of net iets daaronder. De inkoop van een haring ligt rond de zestig eurocent, dus tel uit je winst. Maar ja, eerlijk is eerlijk, alles is duurder geworden, gas, elektra, transport en arbeid. Het 'maatje' muteert van een visje voor de arme man tot een elite vissnack. 'Weet je wat de beste haring is?' vraagt een volvette visser in de veilinghal in Scheveningen met pretoogjes: 'De haring waar je het meest aan verdient, hahaha.' Hij speelt de grap weg met een glas goudgele korenwijn.

De 'Hollandse Nieuwe' is inmiddels gevangen, geland, en gekaakt in Scandinavië en verscheept naar onze delta. De haringparty's kunnen beginnen, maar de échte feestvreugde zal pas ergens in juli komen als de 'maatjes' zich echt helemaal hebben volgevreten met plankton. Tot nog toe zijn ze niet verder gekomen dan het voorgerecht. 'De haring van vorig jaar gaf ik gelijk een 10, die had een vetpercentage van 23%. Bij de nieuwe schommelt dat tussen 18 en 20%. Ik geef hem een 7,' zegt haringexpert Jan van Duijn van vishandel Ouweland.

In Scheveningen is net het eerste vaatje haring voor 159500 euro geveld, het hoogste bedrag ooit. De opbrengst gaat naar de Voedselbank. In ons puissant rijke landje zijn er 174 afdelingen van de Voedselbank. Daar krijgen dagelijks zo'n 120000 mensen voedselhelp van een fantastisch legertje vrijwilligers. Dat er überhaupt voedselbanken in ons land moeten zijn is op zich al godgeklaagd en te schandalig voor woorden. Maar de nood is hoog beweert bestuurslid Henk van der Meer. 'Meer dan een miljoen mensen leven hier onder de armoedegrens.'

Glimlachend van oor tot oor neemt hij dan ook de check in ontvangst van presentatrice Natasja Froger, de echtgenote van volkszanger René. De Frogertjes weten wel wat armoede is. In 2008 doen ze mee aan het programma: *Effe geen cent te makken* en leven met hun twee zoons een maandlang van een bijstandsuitkering van 1000 euro. De Voedselbank speelt een belangrijke rol in de serie en wordt in één klap op de kaart gezet. Hulde! Na een maandje afzien trekken de sympathieke Frogertjes zich als een jekko terug achter de dikke muren van hun riante Blaricumse bungalow, want er zijn grenzen. Het gerucht gaat dat René op haringparty's voor een slordige 15000 euro twintig minuten kort zingen over: 'Een Eigen Huis'. Geef hem eens ongelijk. Natasja en René zijn zich altijd wel met hart en ziel blijven inzetten voor de Voedselbank, waarvan acte.

Als de veilingbuit binnen is en het applaus is verstormd verplaatst het gezelschap zich naar de hal om de eerste haringen te proeven. Daar staan ze weer met die opengesperde bekken waar een maatje boven bungelt. Ik kijk in de open mond van een oude visbaron die achteroverleunt en zijn haring naar binnen probeert te mikken. Het neonlicht wordt weerkaatst in een rijtje solide gouden kronen. Voor de prijs van dat vergulde gebit kun je alleen al een armlastige volkswijk van vis voorzien. Op mijn vraag of de Hollandse Nieuwe nu een imagoprobleempje heeft vanwege de valse start zegt Jan van Duijn van Ouweland hoofdschuddend: 'Ach joh, weet je wat het is, haring moet je eten, daar moet je niet te veel over lullen.'

JAAP VAN DEURZEN



Datum 27-6-2023

Medium Online

Website Nieuwspoort

URL <https://www.nieuwspoort.nl/publicaties/haringproeverij-nieuwspoort/>

Haringproeverij Nieuwspoort

🕒 27 juni 2023



Dinsdagavond 27 juni konden we dan eindelijk de Nieuwe haring proeven in Nieuwspoort. Eindelijk, omdat de veiling van het eerste vaatje met een dikke week werd uitgesteld, want het vetpercentage zou nog niet goed genoeg zijn. Hoe 'vet' dus dat we dat nu eens met elkaar mooi konden testen, met een glaasje Korenwijn erbij.

Na een verheugd praatje hierover van Wilco Boom, voorzitter van de Raad van Toezicht van Nieuwspoort, ging de eer van het proeven van de eerste haring in Nieuwspoort dit jaar naar Tweede Kamerlid Roelof Bisschop.

Roelof Bisschop is lid van de vaste Kamercommissie Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit en is al sinds 2012 Kamerlid, maar net pas een paar maanden Poorter geworden. Dat vonden wij mooie redenen de eerste haring in Nieuwspoort door hem te laten proeven! Hij vond het toch ook wel een eer en liet 't hem smaken, als ook alle andere aanwezigen.

 Martine van Groenigen • Inspiratie • 29 Jun 2023
Leestijd: 3 minuten

5 dingen die je nog niet wist over nieuwe haring – ofwel de Hollandse Nieuwe



Bron: Unsplash

Hij is er weer: de Hollandse Nieuwe. Stap op de fiets en ga gauw een harinkie happen bij de dichtstbijzijnde visboer. Want je weet; vis en visite blijven drie dagen vers. Althans, gelukkig kunnen we van de nieuwe haring een stuk langer genieten. Wij verzamelden 5 dingen die je nog niet wist over de nieuwe haring – maar toch echt even wil weten.

Want waarom eten we die Hollandse Nieuwe toch altijd staand en laten we 'm van boven ons bekkie in glijden?

1. Hollandse Nieuwe eet je staand

Het is zo'n traditioneel Hollands beeld, iemand bij een viskraam die een haring van boven in z'n mond laat zakken. Maar waarom eten we de Hollandse Nieuwe toch op deze typische manier? Want naast dat 't er leuk uit ziet en 'a fun experience' is voor toeristen, is het toch vast ook nuttig? Ja!

Doordat je de haring langzaam in je mond laat zakken, verspreidt de smaak zich beter door de gehele mond en langs alle smaakpapillen. Je hebt dus de volledige 4D-ervaring. Daarnaast zegt men dat wanneer je de haring laat zakken, dat voorkomt dat er graatjes blijven steken. En we geven toe: we kunnen ons de laatste keer dat een Hollandse Nieuwe graatjes bevatte – en we er last van hadden – niet herinneren.

2. Niet elke haring is een Hollandse Nieuwe

Zoals Parmezaanse kaas pas Parmezaanse kaas is als 't aan strenge eisen voldoet, is Hollandse Nieuwe pas een Hollandse Nieuwe als het voldoende vet en melkzuur bevat. Dit is ook waarom de haringen in het voorjaar worden gevangen. Ze hebben dan het optimale vetgehalte, tussen de 18 en 20%.

Ook komt de term maatjesharing vaak voorbij in een adem met de Hollandse Nieuwe. En in principe zijn die twee hetzelfde. Enkel mag een haring alleen Hollandse Nieuwe worden genoemd in de periode vanaf de vangst tot 30 september. Hierna spreek je over maatjesharingen.

3. De haringvangst kan vertraging oplopen

Misschien ben je een echte haringfan en was 't je dit jaar al opgevallen: Vlaggetjesdag was dit jaar voor het eerst sinds 2015 ook later dan normaal. De trage start van het haringseizoen had te maken met het vetpercentage van de haringen, ze wilden maar niet spekken.

Dit komt volgens experts door de weinige zonuren in het voorjaar. Hierdoor zat er weinig plankton in de zee en konden de Hollandse Nieuwen zich niet goed vol eten en dus op dat beslissende vetpercentage komen waarna ze gevangen mogen worden.

4. Kaken, vriezen en het hele jaar genieten

Denk je dat jouw Hollandse Nieuwe die je in oktober eet, net vers uit de zee komt? Dan moeten we je wakker schudden. Deze komt uit de diepvries en dat is in het geval van haring niks raars. Zodra alle Hollandse Nieuwen worden gevangen (dit gebeurt in een periode van zo'n zes weken) worden ze gekaakt. Hierbij worden de organen en kieuwen verwijderd. Dit verlengt de houdbaarheid van de vis en zorgt voor een lekkere smaak.

Hierna worden de haringen een beetje gezouten en daarna direct ingevroren. Allemaal! Zo kun jij vanaf begin juni het hele jaar door genieten van een Hollandse Nieuwe. Tip: eet de Hollandse Nieuwe ook eens een keer een paar maanden na de vangst. Je zult merken dat de vis zelfs iets voller van smaak is.

5. Andere plek, andere smaak

Hollandse Nieuwe staat bekend om die unieke, zachte umamismaak, maar wist je dat de smaak van de haring varieert afhankelijk van de vangplek? Haringen die in de Noordzee worden gevangen zijn mild en romig, maar haringen uit de Oostzee (zoals de Deense of Zweedse haring) zijn een stuk zouter en voller.

Dit komt door een verschil in voeding en leefomgeving van de haringen. Ga je op vakantie naar een plek waar je haring kunt eten, proef 't dan zeker eens en vergelijk de smaak met 'onze' Hollandse Nieuwe.

VISSERIJ nieuws



ONAFHANKELIJK WEEKBLAD VOOR DE VISSERIJ,
DE NEDERLANDSE EN BELGISCHE
VISVERWERKENDE INDUSTRIE EN VISHANDEL

MET DEZE WEEK ONDER MEER:

EEN ENORME
DALING VAN
HET ADVIES
NOORDZEE TONG

PAGINA
3

IDEEËN VOOR
PASSIEVE VISSERIJEN
OP TONG EN
OP GARNAAL

PAGINA
5

RECORD
OPBRENGST
VOOR EERSTE
VAATJE HARING

PAGINA
7

VISSERIJDAG
ARNEMUIDEN:
VIS TE KUST
EN TE KEUR

PAGINA
10

De eerstvolgende special verschijnt op 28 juli:
SCHAAL- EN SCHELPDIJREN & AQUACULTUUR

NUMMER
26

VISSERIJNIEUWS VERSCHIJNT WEKELIJKS • 43E JAARGANG • VRIJDAG 30 JUNI 2023

VISSERIJ wereldnieuws



■ Het bekende Britse visconcern Young's Seafood gaat haar fabriek in Grimsby sluiten. Sofina Foods produceert vooral witvisproducten en er werken bijna 300 man, waarvan maar enkelen over kunnen naar andere vestigingen van Young's in Grimsby en Fraserburgh. In totaal werken er 1.700 mensen bij Young's. Als oorzaak van de voorgenomen sluiting wordt verandering van de vraag naar de producten genoemd.

■ Nederlandse vissers staan niet alleen in hun aversie en strijd tegen de ongebreidelde groei van het aantal windmolenparken op zee. In Zweden bijvoorbeeld organiseerde de Sveriges Fiskares PO, de grootste PO in de visserij in Zweden, protestacties tegen het plaatsen van drie windmolenparken op goede visgronden in het zeegebied Kattegat, waardoor zeker 50 visserijbedrijven direct worden getroffen. Het steekt de Zweedse visserijsector dat geen enkel windmolenbedrijf de dialoog met de visserij aangaat bij de keuze van locaties voor hun windmolenparken.

■ Noorwegen en het Verenigd Koninkrijk hebben overeenstemming bereikt over de toegang tot Britse wateren voor de Noorse makreelvisserij. Die toegang was belangrijk in de onderhandelingen omdat het de Noren de mogelijkheid biedt om te vissen op makreel als deze op zijn trektochten zuidwest in naar de Britse wateren is getrokken, en ondertussen een betere kwaliteit heeft gekregen en daardoor ook hogere prijzen opbrengt. Noorwegen krijgt de mogelijkheid om ruim 135.000 ton makreel in de Britse EEZ op te vissen. Als onderdeel van de overeenkomst krijgt het VK 3,15 procent van het quotum voor Noorwegen in ruil voor deze toegang.

Dikke heilbot en zeeduivel met staandwant

Groeten uit Noorwegen



SELVAER – Op de foto Nico van der Plas en zoon Art Jan in opperste stemming op hun Noorse staandwantbootje. „Altijd lekker natuurlijk als je van die grote vissen vangt”, verklaart Van der Plas senior telefonisch vanuit Noorwegen, terwijl hij met schilderwerk bezig is. De Katwijkse familie Van der Plas heeft haar Eurokotter KW 5 gesaneerd, voelt zich als visser in Nederland niet meer welkom en probeert nu in Noorwegen, op het kleine eilandje Selvaer, een nieuw visserijbestaan op te bouwen. Art Jan vist er of vanaf half april. Eerst op kabeljauw, waarvan het quotum snel was volgevis, en nu op met name heilbot en zeeduivel, waarvan de beste tijd volgens Van der Plas nog moet komen. Alles met staandwant. De netten staan drie of vier dagen in het water en met het halen zijn ze twee dagen bezig. En dat is flink aanpopen volgens Nico, die met zijn vrouw Thea begin mei is gearriveerd. Wordt vervolgd. (Foto's: Thea van der Plas)

Haring prima van smaak geworden, volume bijna binnen

'Uitstel was een juist besluit'



SCHEVENINGEN – Nog een week produceren in Noorwegen, Denemarken, Schotland (en Katwijk) en dan heeft de handel het gewenste volume maatfesharing voor het komend jaar binnen. „De kwaliteit is echt goed geworden. Wat dat betreft was de uitstel van het seizoen een juist besluit”, aldus voorzitter Gerbrand Voerman van de haringgroothandelsvereniging.

Met het uitstel van het seizoen werd uiteraard ook de traditionele veiling van het eerste vaatje uitgesteld. Vorige week donderdag bracht het vaatje het geweldige bedrag van 159.500 euro op. Voor aanvang van de veiling keurde erkend haringkennner Rien Matshagen de nieuwe haring, samen met Hans Fentsahm van Vishandel Fentsahm uit Eibergen en chef-kok Erik Tas en onder toezicht oog van Natassja Frager, ambassadeur van Voedselbanken Nederland, de gelukkige organisatie die de opbrengst in ontvangst mocht nemen. Matshagen concludeerde vorige week dat de hele fijne smaak er zeker al aan zat, maar dat de haring wellicht nog iets 'romiger' zou kunnen worden. Dat is ze inmiddels.

DIESELSERVICE
EMMELOORD BV

UW SPECIALIST IN
DIESELTECHNIEK

Praktijkweg 15
8334 HV Emmeloord
Tel. 0523-499292
info@dieselserviceemmeloord.nl
www.dieselserviceemmeloord.nl

Kies het
zekere voor
het onzekere.
Kies voor
De Wit.



Stelendord
0187 492 755
dewitassurantiën.nl

The FishLovers.nl met lege handen, maar met goede pr

Recordbedrag voor eerste vaatje

SCHEVENINGEN – Het eerste vaatje Hollandse Nieuwe heeft maar liefst 159.500 euro opgebracht op de traditionele veiling in Scheveningen afgelopen donderdag. De recordopbrengst, bestemd voor Voedselbanken Nederland, was vooral te danken aan twee jonge ondernemingen, The FishLovers.nl en Budget Thuis, die zorgden voor een zinderende tweestrijd.

Het is de droom van iedere organisator van een op Amerikaanse leest geschooide veiling als meerdere partijen tegen elkaar op gaan bieden en niet van zins zijn af te haken. Er werd na de start van de veiling in de tot evenementhal omgebouwde afslag van Scheveningen vlot geboden door de gebruikelijke partijen, met name de trawlerreders, de haringhandel en ook partijen als de VNV, dat vorig jaar met het vaatje aan de haal ging, en MSC, dat de duurzame aspecten van haring belichtte.

The FishLovers.nl en Budget Thuis boden vanaf het begin al goed mee, maar toen de stand al op 100.000 euro stond werd de strijd uitsluitend nog gevoerd tussen deze twee partijen die hun zinnen op het vaatje hadden gezet.

Maar het bieden kan niet oneindig doorgaan. Door het uitbrengen van het allerlaatste bod voordat de veilingmeester afhandelde werd energie- en internet-provider Budget Thuis de trouwe eigenaar van het eerste vaatje met de vangst van 2023. De haring (het eerste vaatje is niet alleen symbolisch, maar ook goed gevuld) zijn de dag erna schoon-gemaakt door een visdetaillist en uitgedeelde onder het personeel op het hoofdkantoor in Amsterdam. Het eerste vaatje sloot goed aan bij de campagne van Budget Thuis, waarbij gecommuniceerd wordt dat het heel logisch is al je energie- en telecomdiensten voor thuis gewoon bij één partij te combineren: je haalt je uitjes toch ook niet bij de ene kraam en de haring bij een andere?

Groei

The FishLovers.nl bleef letterlijk met lege handen en een stuk legere portemonnee achter. Martin Haasnoot van The FishLovers.nl: „Jammer dat we als startende onderneming uiteindelijk hebben moeten opgeven. We hadden het eerste vaatje echt willen inzetten voor een reclamecampagne. Maar we zijn natuurlijk wel bij het goede doel op deze wijze te hebben kunnen steunen.“ De

KATWIJK

Behalve in Noorwegen, Denemarken en Schotland worden op kleinere schaal ook nog matjes geproduceerd in Katwijk, bij Haringhandel A. Hoek. Directeur Leo Hoek ziet in Skagen toe op de vrachtwagens vult haring die naar Katwijk gaan, om daar ge-kaakt, gepekeld, gesmèrd en ingevroren te worden. In Katwijk verwacht hij een dezer dagen klaar te zijn, in Denemarken zal dat op 8 juli zijn. „We moeten nog een weekje gas geven om het volume aangevuld te krijgen. Vorig jaar waren we op 22 juni al helemaal klaar“, aldus Hoek. Hij prijst de fijne smaak van de nieuwe haring, „Vorig jaar was de haring eigenlijk te vet, nu is die wat frisser.“ Al met al noemt hij het een seizoen van horten en stoten. De Noren hebben ook een vangstgebied gesloten toen bleek dat er daar bij het halen veel schelvis en makreel bijgevangen werd. En...er moeten hoge prijzen betaald worden voor de gewilde kwaliteit.

Katwijk, van het voormalige van Haasnoot Vis, is sinds vorige maand met zijn recent opgerichte investeringsmaatschappij HFF-Invest aandeelhouder in het door Niels in 't Veld opgerichte The FishLovers.nl, een online platform voor verse vis.

Haasnoot, in 't Veld en Mark Sluis, die voor HFF-Invest de organisatie aanstuurt, kunnen ook blij zijn met de vele publiciteit die hun titanenstrijd tijdens de veiling opleverde. The FishLovers.nl opereert landelijk, en bestellingen worden binnen 24 uur bij de klant wordt thuisbezorgd, in een duurzame en gekoelde verpakking. Haasnoot en Sluis willen met hun ervaring bijdragen aan verdere groei en ontwik-



★ Bekende namen in de biedersbanken: Cornelis Vrolijk, W. van der Zwan, A. Hoek, Parlevliet & Van der Plas en ook MSC.



★ Links het vierkoppige team van Budget Thuis, in het midden de onvermoeibare veilingmeester en bestuurslid Henk van de Meer met de welkome cheque in zijn handen en rechts Gerbrand Voerman en Natassja Froger.

keling van The FishLovers.nl. Het voert al een uitgebreid assortiment van dagverse vis, schaal- en schelpdieren en aanverwante producten.

Het goede doel Voedselbanken Nederland kon alleen maar blij zijn met het verloop van de veiling en het opgehaalde bedrag, en kan daarmee naar eigen zeggen enorm veel betekenen voor veel huishoudens; met 250 euro is een huishouden al een jaar geholpen.

Moelijk in te halen

De haring uit het eerste vaatje was vooraf aan de veiling gekeurd door het keurpanel, bestaande uit haringdeskundigen Rien Motshagen van Gamba

Seafood, chef-kok Erik Tas van restaurants 't Ganzenest en Bij Erik en Hans Fentsahm van de gelijknamige vishandel. „Het was het wachten waard!“, was hun oordeel. De haring was verzorgd door Atlantic.

Na afloop van de veiling konden alle bieders en gasten de 'Hollandse Nieuwe' proeven op de feestelijke haringproeverij. Naast haring die traditioneel vanaf de staart gehapt mocht worden presenteerde Tas en zijn team bijzondere haringamus. Ook kon men genieten van smaken die echt met haring verbonden zijn, zoals de tafelfuren van Kesbeke en Bols korenwijn, en er waren speciale cocktails en biersoorten van De Kompaan.

De vrijdag na de veiling was de Hollandse Nieuwe overal in Nederland verkrijgbaar. Gerbrand Voerman, die bij afwezigheid van de zieke Agnes Leewis als bestuurslid van het Nederlands Visbureau de veiling had ingeleid, is blij met de aandacht die de veiling van het eerste vaatje in de media heeft gekregen. Die pr is ook nodig, want uitstel van het seizoen is altijd heel moeilijk in te halen met de verkoop. „Als de echte vakantietijd aanbreekt wordt er altijd minder haring verkocht“, aldus Voerman.

Vanuit de detailhandel bereikten hem gelukkig geluiden dat de verkoop ondanks het uitstel verrassend goed was.

DUURZAAM

Vaste waarde in de biedersbank is MSC. In de aanloop naar het nieuwe haringseizoen publiceerde de certificerende organisatie een zogeheten 'factsheet' over haring, onder de noemer 'Haring, een duurzame ervaring'. De factsheet geeft informatie over de visserij op haring en de ontwikkelingen in de vraag naar duurzame vis. De visserij op Noordzeeharing, een van de eerste visserijen ooit die MSC gecertificeerd werd, is vorig jaar opnieuw gecertificeerd.

Gewezen wordt op de oproep tot een 'blauwe revolutie' door een groep wetenschappelijke instituten. Vis ziet de groep als essentieel om de groeiende wereldbevolking te kunnen voeden, maar dan moet die vis wel duurzaam gevangen worden. „Haring en andere kleine pelagische soorten zoals makreel en sardines zijn de perfecte soorten voor deze blauwe revolutie! Ze bevatten veel gezonde vetzuren, de visnetten slepen niet over de bodem en ze hebben vrijwel geen bijvangst. Bovendien is het brandstofverbruik per kilo gevangen vis relatief laag, een gunstige carbon footprint dus, ook in vergelijking met veel vlees- en visvervangers.“



★ Diek Parlevliet van P&P heeft net een gul bod gedaan, maar wil het vaatje absoluut niet hebben. „We hebben zelf genoeg haring.“



★ Het proefpanel met Hans Fentsahm, Rien Motshagen en chefkok Erik Tas: „Het was het wachten waard.“



★ Vooraan het strijdvierde team van The FishLovers.nl, met van links naar rechts Mark Sluis, Martin Haasnoot en Niels in 't Veld.

Intensiteit zonlicht beïnvloedt indirect vetpercentage

Verlate start maatjesseizoen mag pret niet drukken

De natuur is lastig voorspelbaar. Geen enkele andere bedrijfstak als de visserij is volledig overgeleverd aan de grillen der natuur. En juist die grillen hebben dit jaar voor een verlate start van het maatjesseizoen gezorgd. Dat mocht de pret overigens niet drukken, want inmiddels hebben de liefhebbers de nodige haringen al achter de kiezen.



De M-150-HQ 'Christina E' voerde dit jaar haring in Florø aan.



Stuurman Kenneth Espeseth van de M-150-HQ checkt de kwaliteit van de gevangen haring.

Normaliter vindt in de week vóór Vlaggetjesdag de veiling van het eerste vaatje haring plaats. Dat is al jaren zo. Daags na de veiling mogen ambulante handelaren, visdetaillisten en supermarkten de 'Hollandse Nieuwe' verkopen. Vanwege een gebrek aan voldoende haringen met het ideale vetpercentage in de eerste week van juni, besloot de Nederlandse Haringroothandelsvereniging om de start van de verkoop te verplaatsen van woensdag 14 juni naar vrijdag 23 juni. De aanlandingen van haring in de eerste week van juni lieten zien dat het vetpercentage nog beneden de twintig procent schommelde. Nu kan een haring met 16 procent vet best wel goed smaken, maar de handel geeft toch liever de voorkeur aan een niet al te grote haring met een vetgehalte dat varieert tussen de 19 en 21 procent.

Fotosynthese

Maar wat moet er gebeuren om haring aan z'n ideale vetgehalte te

laten komen? Allereerst moet haring in korte tijd ontzettend veel eten. Eigenlijk bereidt de haring zich voor op deelname aan het paaiproces, later in het jaar. Dat betekent dat de mannetjes hom willen gaan vormen en de vrouwtjes kuit. Om die productie te realiseren, hebben ze heel veel energie nodig. Die energie halen ze uit hun vetreserves, maar die moeten dan wel eerst worden opgebouwd. Na een schrale winterperiode met heel weinig voedsel kijken ze dus uit naar het tijdstip dat de dagen langer gaan worden en het zonlicht zijn werk gaat doen. Plantaardig plankton, niet het voedsel van de jonge haring, gedijt bij veel zonuren. Door fotosynthese zet plantaardig plankton zonlicht om in energie en groei. Dat plantaardige plankton staat op het menu van het dierlijke plankton oftewel copepoden.

Minuscuul

Die copepoden zijn minuscuul kleine roeipootkreeftjes en daar is haring verslaafd aan. Hoe meer

zonuren, hoe groter de productie van plantaardig plankton of algen (fytoplankton) en hoe meer voedsel er beschikbaar komt voor de roeipootkreeftjes. Vanaf dat moment vreet haring zich vol aan het dierlijke plankton en kan in een relatief korte tijd het vetpercentage stijgen van 15 naar 20 procent. De temperatuur van het water heeft weinig te maken met het vetgehalte. Warm water kan evengoed minder plankton bevatten. Het draait om de intensiteit van het aantal zonuren. De schipper van een Noorse ringnetvisser (een handvol Noorse boten hanteert het ringnet) vertelde dat het in de laatste week van mei heilig was op zee. Dat kan dus enigszins verklaren waarom haring zo laat aan zijn ideale vetgehalte is gekomen.

Noorwegen

In het Schotse Peterhead maakt Haringhandel Koelewijn als enige Nederlandse handelaar gebruik van de pelagische visfabriek van Lunar Fishing Co Ltd. In het Deense Skagen



In de krap vier jaar oude fabriek van Global Florø AS is het verwerkingsproces volledig geautomatiseerd.



Algemeen manager Leen Roeleveld toont een verpakingsdoos met haring bestemd voor Oost-Europa.

zijn twee pelagische visfabrieken waar zowel Scheveningse als Katwijkse en een Spakenburgse groothandel hun haring laten verwerken. De overige spelers op de maatjesmarkt maken gebruik van pelagische visfabrieken in het Noorse Egersund en Kalvåg. Het gros van de maatjes komt dan ook uit Noorwegen. Tot slot is er nog een moderne visfabriek in Florø, nabij Kalvåg, waar Scheveninger **Leen Roeleveld** al jarenlang de scepter zwaait. Deze fabriek kan in geval van nood bijspringen, mocht er elders een gebrek zijn aan geschikte maatjes.

Kritiek

Het besluit om de haringverkoop pas op 23 juni te laten starten, leverde behoorlijk wat rumoer en kritiek op van ambulante handelaren en visdetaillisten. Zij wilden op 14 juni met de verkoop van maatjes beginnen of desnoods op de dag vóór Vlaggetjesdag. Voor hen was er voldoende volume aan goede maatjes beschikbaar. Zij vermoeden dat de supermarkten, die per slot van rekening meer dan de helft van de maatjesafzet voor hun rekening nemen, aangekoerst hebben op

uitstel van de verkoopdatum. "Net als in coronatijd trekken de kleine middenstanders aan het kortste eind en krijgen de grote supermarkten hun zin", aldus een verbolgen visdetaillist. Nu misten zij een deel van hun omzet vanwege de grote schoolvakantie waarin velen naar het buitenland afreizen.

Tekst en beeld: W.M. den Heijer

| | | |
|--|---|---|
|  <p>Finest Smoked Seafood</p> |  <p>Blue Ocean seafood</p> | <p>Brugse Visrokerij Alloo nv</p> <p>Industriezone Blauwe Toren Kolvestraat 36-38 B-8000 Brugge Belgium</p> <p>T +32 (0)50 31 46 46</p> <p>info@blueocean-seafood.be www.blueocean-seafood.be</p> |
|--|---|---|



Flessenpost

Visaktua ontvangt graag reacties op de gepubliceerde artikels.

In deze rubriek kunt u meelesen.

De redactie kan de berichten inkorten indien nodig.

Ongemakkelijk feest bij gebrek aan nieuwe maatjes

Vlaggetjesdag

Zoals elk jaar vindt in juni in Scheveningen het feest van de opening van het haringseizoen plaats. In tegenstelling tot voorgaande edities was het dit keer een ietwat ongemakkelijk feest. De eerste 'Hollandse Nieuwe' ontbrak namelijk op Vlaggetjesdag.

De haring moest dit jaar veel moeite doen om op het juiste moment het ideale vetpercentage te verkrijgen. Een gebrek aan zonlicht eind mei deed de haring niet snel genoeg groeien, althans niet snel genoeg om tijdens Vlaggetjesdag te worden genuttigd. De genodigden bij de opening van het haringfestijn en de bezoekers langs de kaden moesten het doen met haring van vorig jaar, die overigens nog steeds uitstekend smaakte. Voor het publiek was het geen probleem, want door het mooie weer werd volop genoten van de sfeer op de kade.



De vleetlogger SCH-236 trok als museumship tijdens Vlaggetjesdag veel bezoekers.

Publiektrekker

Vanwege de bezetting van de Eerste Haven door een internationale zeilrace beperkte het Vlaggetjesdagfeest zich tot een deel van de kaden aan de noord- en oostkant van de Tweede Haven. Daar werden oude ambachten getoond en kon het publiek zich te goed doen aan ter plekke gerookte paling en poon. Tussendoor konden bezoekers ook gratis proeven van stukjes maatjesharing van vorig jaar. Langs de kade lag het museumschip SCH-236 'Noordster', die bijna volledig is teruggebracht in oude staat. Het was een van de publiekstrekkers tijdens het haringfeest.



Twee oud-vissers vertelden over hun belevenissen op zee.

Tekst en beeld: W.M. den Heijer

Wederom recordbedrag voor vaatje maatjesharing

Het eerste vaatje maatjesharing is voor een recordbedrag van 159 500 euro in het bezit gekomen van Budget Thuis, een leverancier van energie- en telecomdiensten, en het geldbedrag is overgemaakt naar Voedselbanken Nederland.

Voedselbanken Nederland gebruikt het geld om lokale voedselbanken te ondersteunen. Bestuurslid **Henk van der Meer** was in zijn nopjes met het recordbedrag. Inmiddels zijn tienduizenden haringen door de kelen van liefhebbers gegleden en hebben visdetaillisten en ambulante handelaren hun achterstand vanwege de late start weer enigszins ingehaald. Het product 'maatjes' of 'Hollandse Nieuwe' kan immers het hele jaar door worden gegeten vanwege de conservering in vriescellen. Door de ontzettend lage temperatuur verloopt het rijpingsproces immers heel erg traag. Hoewel dit jaar minder snel vet, mankeerde er niets aan de smaak van de haring van 2022. Zelfs in april en mei was nog goeie haring van vorig jaar verkrijgbaar



Helemaal rechts naast actrice Natasja Froger staat Gerbrand Voerman van de Nederlandse Vereniging van Haringgroothandelaren met naast hem het bestuurslid van Voedselbanken Nederland.

Eerste vaatje levert op voor de Nederlandse Voedselbanken

Hollandse Nieuwe geveild in de Scheveningse visafslag

Op donderdag 24 juni vond in Scheveningen de traditionele veiling plaats van het eerste vaatje nieuwe haring. De Amerikaanse veiling leverde boven verwachting het recordbedrag op van maar liefst 159 500 euro op voor de Nederlandse voedselbanken.



*Dit hadden we totaal niet verwacht**, vertelt marketing- en projectmanager **Remke Nehrstede** van het Nederlands Visbureau. *Vorig jaar hadden we al een recordopbrengst, met de ruim 113 000 euro, die toen werd opgehaald voor Stichting Ambulance Wens, met als winnaar het Verbond van Nederlandse Visdetaillisten (VNV). Gezien het afgelopen moeilijke jaar voor de vissector dachten we niet dat we daarboven zouden komen. Maar dat bedrag is dus ruim overtroffen.*

Dat kwam vooral doordat twee partijen er enorm op gebeten waren het vaatje in hun bezit te krijgen en daarom tot het laatst fel tegen elkaar op bleven bieden. Dat waren The FishLovers - een vorig jaar opgerichte online vishandel uit het voormalige vissersdorp Katwijk - en energie- en internetprovider Budget Thuis.

Overweldigend hoog bedrag

Het eerste deel van de veiling boden alle vertrouwde partijen uit de sector nog mee: de haringhandelaren, de trawlerrederijen, MSC en opnieuw het VNV. Maar toen de teller op 100 000 euro stond, bleven de twee gedreven eindsprinters over. Die boden lange tijd tegen elkaar op, met steeds bedragen van 250 of 500 euro.

Uiteindelijk moest The FishLovers het opgeven. Door het uitbrengen van het allerlaatste bod voordat de veilingmeester afhamerde, werd energie- en internetprovider Budget Thuis de eigenaar van het eerste vaatje met de vangst van 2023.

Directeur **Martin Haasnoot** van The FishLovers nam het sportief op. *"We hebben als startende onderneming uiteindelijk moeten opgeven, maar we zijn heel blij het goede doel op deze wijze te hebben kunnen steunen. Ons doel is zoveel mogelijk mensen gezonde voeding te bieden en daar hoort natuurlijk ook haring bij. Wij willen mensen verse vis laten proeven in het hele land en dat maken wij mogelijk met online bestellingen."*

Het goede doel Voedselbanken Nederland was overweldigd door het opgehaalde bedrag en kan daarmee enorm veel betekenen voor veel huishoudens in armoede. Met 250 euro is een huishouden al een jaar geholpen. Het bedrag van 159 500 euro komt volledig ten goede van Voedselbanken Nederland. De organisatie heeft alleen vrijwilligers in dienst, dus er gaat geen budget naar personeelskosten, vertelt Renske Nehrstedde.

Negen dagen uitstel

Voorafgaand aan de veiling werd de nieuwe haring zoals elk jaar

getest door een keurpanel, dat dit jaar bestond uit visspecialist **Rien Motshagen** van Gamba Seafood, chefkok **Erik Tas** van restaurant 't Ganzenest en **Erik en Hans Fentsahm** van de gelijknamige vishandel. Zij waren - naar goed gebruik - zeer te spreken over de haring: *"Dit was het wachten waard!"*

De opening van het haringseizoen was in eerste instantie gepland op 13 juni. Dat bleek echter fors te vroeg, de haring had toen nog lang niet het vereiste vetpercentage van 16 procent, vertelt Remke Nehrstedde. *"Verschillende haringdeskundigen ter plaatse in de vangstgebieden Denemarken en Noorwegen merkten dat de haring nog niet vet genoeg zou zijn rond die dertiende juni. Die datum wordt al een jaar van tevoren vastgesteld en vorig jaar was de haring heel vroeg vet genoeg."* Hoewel de schatting van de datum ruim genomen was, bleek de gekozen datum toch te vroeg. *"Er kan per dag een procent vetgehalte bijkomen, maar een week voor de dertiende werd duidelijk dat het niet ging lukken. Het was in de vangstwateren nog te*

koud en plankton nog onvoldoende aanwezig. De datum is toen verschoven naar de 22ste. Negen dagen later dan gepland."

Dat bleek een goede inschatting. *"Bij de opening van het seizoen was het vetgehalte van de haring al meer dan voldoende. De komende weken gaat dat alleen nog maar beter worden: met alle zon die er nu is en daarmee de toename van het plankton, de voeding van de haring."*

Na afloop van de veiling kon iedereen de Hollandse Nieuwe proeven, geleverd door haringgroothandel Atlantic uit Den Haag. De haringmeisjes gingen rond met schalen vol haring met uitjes, die bij velen direct aan de staart naar binnen gingen. Daarnaast waren er verschillende haringamuses te proeven, gecombineerd met korenwijn, sherry en speciale biersoorten.

Tekst: Lieneke Schuitemaker
Beeld: Nederlands Visbureau,
Gijs van der Bent



Het proefpanel was volgens goed gebruik zeer te spreken over de kwaliteit.



De veilingmeester hield het bieden strak in de hand.

Hollandse Nieuwe in België en Duitsland

De naam 'Hollandse Nieuwe' mag alleen worden gebruikt voor de haring die in de periode van half mei tot een juli wordt gevangen en ingevroren. De vangst en de verwerking vinden al enkele decennia in Noorwegen en Denemarken plaats. Maar omdat de verwerking op de traditionele Hollandse manier plaatsvindt (aken, pekelen en gecontroleerde rijping) en onder toezicht van Nederlandse haringexperts, houdt de haring de naam Hollandse Nieuwe. Die naam mag maar gebruikt worden tot en met 30 september. Daarna mag alleen nog de naam Hollandse maatjesharing worden gebruikt.

De Hollandse Nieuwe heeft het EU-predicaat 'Gegarandeerde Traditionele Specialiteit' en is sinds 2006 MSC gecertificeerd.

Het Nederlandse haringquotum is dit jaar bijna 400 000 ton, voor 2024 is het onafhankelijke wetenschappelijk advies 520 000 ton. Nehrstede: "Slechts een deel van die vangst - zo'n 25 000 ton met het juiste vetgehalte - is geschikt om verwerkt te worden tot Hollandse Nieuwe. Dat zijn zo'n 180 miljoen haringen." De overige haring wordt onder meer verwerkt tot gerookte haring, rolmops of in z'n geheel ingevroren en geëxporteerd.

De meeste haring wordt gegeten in Duitsland: zo'n 90 miljoen stuks. "Nederlanders eten zo'n 75 miljoen haringen per jaar, de Belgische haringliefhebbers eten samen zo'n 15 miljoen haringen. Die komen bij de viswinkels en viskramen terecht via de Belgische visgroothandels."



Spanning in de zaal tijdens het bieden

Pelagische visserij

Zilversmelt gaat ook naar Afrika

De Nederlandse trawlervloot is veelal gefocust op makreel, haring, horsmakreel, blauwe wijting en sardine. Maar zilversmelt behoort ook tot de soorten die naar Afrikaanse landen worden geëxporteerd. Echter de trawlers moeten er wel een lange stoomtijd voor over hebben om dit visje te bemachtigen.

Zilversmelt (*Argentina silus*) behoort tot de orde van spieringachtigen en is een straalvinnige vis. De soort komt vooral in westelijke wateren voor oftewel in het noordoostelijke en oostelijke deel van de Atlantische Oceaan. Zilversmelt zwemt in diep water en komt dus niet in de ondiepe Noordzee voor. De vis heeft relatief grote ogen, hetgeen kenmerkend is voor soorten die op grote diepten leven. Bij blauwe wijting is dat ook het geval. Nederland heeft voor dit jaar de beschikking over een quotum van ongeveer 7 000 ton. Ofschoon dit quotum aanzienlijk kleiner is dan van bijvoorbeeld haring en makreel, is het geen onbelangrijke soort. Het biedt voor de vriestrawlers de mogelijkheid om de visserij op horsmakreel en blauwe wijting af te wisselen op een

soort die op vrijwel dezelfde manier aan boord wordt verwerkt.

Schotse Hebriden

De vriestrawler SCH-123 'Zeeland' van rederij Jaczon/Vrolijk maakte begin dit jaar twee reizen op zilversmelt. Omdat zilversmelt in hetzelfde gebied bivakkeert als blauwe wijting, is deze soort vrijwel de enige bijvangst in deze visserij. De vriestrawler viste ten noordwesten van de Schotse Hebriden, daar waar andere vriestrawlers achter de blauwe wijting aan zaten. De trawler van Jaczon/Vrolijk, onder bevel van schipper **Jan Melis**, koerste in april op de terugreis met een volle lading door de Pentland en langs de Schotse oostkust richting Scheveningen om daar de lading te lossen. Daarna volgde nog een reis op zilversmelt, waarna de lading zilversmelt in IJmuiden werd gelost. Tijdens de visserij op zilversmelt ten westen van de Britse eilanden ontmoette de trawler de SCH-302 van rederij Van der Zwan, die achter de blauwe wijting aanzat.

Tekst en beeld: W.M. den Heijer

Datum

6-7-2023

Medium

Online + video

Website

Tubantia – regio Enschede

URL

<https://www.tubantia.nl/enschede/de-hollandse-nieuwe-is-later-dit-jaar-en-haringdeskundige-hans-fentsahm-weet-waarom~a59347ba/>



De Hollandse Nieuwe is later dit jaar en 'haringdeskundige' Hans Fentsahm weet waarom

De Hollandse Nieuwe is later dit jaar. Inmiddels kun je overal de verse haring weer krijgen, maar het moment waarop de eerste vangst werd gepresenteerd en het eerste vaatje gevuld, was ruim een week uitgesteld. 'Haringdeskundige' Hans Fentsahm legt uit waarom. „De haring was nog niet vet genoeg.”

Peter Zandee 6 jul. 2023 Laatste update: 06-07-23, 14:56



Of hij inmiddels alweer een beetje anoniem over straat kan? De Eibergse vispecialist Hans Fentsahm schiet in de lach. „Wat een show hè, die hele presentatie met Natasja Froger. Ik kan het denk ik nog wel een beetje relativeren, maar er waren er een paar bij die er hevig opgewonden van raakten. Maar hoe dan ook: het is en blijft wel een hoogtepunt elk jaar weer als het gaat om de traditie van de nieuwe haring.”

Recordbedrag voor eerste vaatje

Met een bordje 'Hans Fentsahm, haringspecialist' voor zich was hij 22 juni prominent aanwezig bij de veiling van het eerste vaatje Hollandse Nieuwe. Dat was bij de visafslag in Scheveningen. Fentsahm was er op uitnodiging van het Nederlands Visbureau. Als keurmeester nam hij de vers gevangen haring onder de loep waarvan traditiegetrouw het eerste vaatje bij opbod werd verkocht. Dat leverde dit jaar het recordbedrag op van 159.500 euro. Dat geld ging naar Voedselbanken Nederland.

Trainer/docent mbo-opleiding vis

Hans Fentsahm staat met zijn viskraam afwisselend in Eibergen, Neele en Beltrum. Maar hij is ook een bekend gezicht voor collega's in wording als trainer/docent bij SVO-food in Zwolle, bij de mbo- en bbl/bolopleidingen vis en de vakopleidingen vis voor Noordooost Nederland. De zondag voor de veiling van het eerste vaatje Hollandse Nieuwe was Fentsahm er bij de firma Den Dulk-Haasnoot in Scheveningen al vroeg bij om een partij Hollandse Nieuwe uit te zoeken voor de eigen verkoop.



▲ Hans Fentsahm neemt nieuwe haring onder de loep. © PR Hans Fentsahm

Dat die verkoop dit jaar later is dan anders, heeft vooral met het vetgehalte van de vis te maken. „Het was dit jaar met ruim een week uitgesteld omdat de haring nog niet vet genoeg was: 16 procent is het minimum. Als dat te laag is, blijft de haring hard en ook de smaak komt niet goed tot zijn recht. In die extra tijd zag je het voedsel dat de haring naar binnen had gewerkt steeds meer en liep het vetpercentage snel op. Je kunt daar niks aan afdwingen, alleen geduld hebben. Je bent afhankelijk van zon, planktongroei, wind en temperatuur van het water. Haring is een natuurproduct en wordt volledig duurzaam gevangen.”



5 weken voor 9,99 €
Kijdschrift.nl cadeau

NET BINNEN

- 09:00 Mega bijenhotel symboliseert verbouwing Pathmoshal tot een...
- 08:21 Enschede: meer dan vijfhonderd meldingen van overlast door alcohol en...
- 08:15 PREMIUM Politiek wil af van Berkellandse bempalen: 'Ecologisch...
- 06:02 PREMIUM Grote belangstelling voor plek woonwagens: daarom geen twee maar...
- 06:00 PREMIUM Periode schuldsanering gehalveerd, maar wie er al in zat heeft...

BEKIJK ALLE ARTIKELEN

Gekkenhuis én gekkenwerk op Quatorze Jullet in Tour de France...
LEES VERDER

MEEST GELEZEN

- PREMIUM Het einde van het Leven van Geert (64) uit Enschede, die niet kon sterven op de plek... 1
- PREMIUM Maandag komen er 550 vluchtelingen naar het vliegveld en de buurt is... 2
- PREMIUM Op deze Twentse school kun je het hele jaar door vakantie opnemen: 'Laatst... 3
- Eigenaar Sam Sam opent tweede zaak in binnenstad Enschede: The Grant 4

Van €99,95 voor €74,96

BEZOEK DE WEBWINKEL

Jonas Vingegaard blijft in het geel na knotsgekke etappe in Tour de France...
LEES VERDER

MEEST GEDEELD

- PREMIUM Op deze Twentse school kun je het hele jaar door vakantie opnemen: 'Laatst... 1
- PREMIUM Maandag komen er 550 vluchtelingen naar het vliegveld en de buurt is... 2

Datum 12-7-2023
Medium Online + in de story op Instagram
Website Nu.nl
URL <https://www.nu.nl/eten-en-drinken/6271138/zo-gezond-is-vette-vis-sommige-vissoorten-bevatten-erg-veel-zout.html>



Voorpagina

Net binnen

Populair

Meer



Door Sarah Sitanala

12 jul 2023 om 17:14
Update: 6 dagen geleden

458 reacties

De Hollandse nieuwe is weer te koop en het mosselseizoen staat op punt van beginnen. Maar hoe goed is vette vis voor je? "Meer dan één keer in de week levert geen gezondheidswinst op."

"Vis, schaal- en schelpdieren zijn onderdeel van een gezond voedingspatroon en staan in de Schijf van Vijf", zegt Wieke van der Vossen, expert voedselveiligheid bij het Voedingscentrum. "Het advies is daarom één keer in de week vis te eten. Voor zwangeren en mensen met hart- en vaatziekten geldt een ander advies (in beide gevallen twee keer in de week, red.)."

Het eten van vis is vooral belangrijk vanwege de omega 3-vetzuren, ook wel visvetzuren genoemd. "Deze visvetzuren zouden het risico op bepaalde hartziekten verkleinen en een gunstig effect hebben op de bloeddruk", zegt Van der Vossen.

Martijn Katan, emeritus hoogleraar Voedingsleer aan de Vrije Universiteit Amsterdam, vertelt dat onderzoek inderdaad laat zien dat één keer in de week vis eten het risico op een hartinfarct lijkt te verkleinen. Maar hij heeft daar wel een opmerking bij: "Je weet niet wat die mensen nog meer doen. Misschien bewegen ze ook wel meer en roken ze minder."

Het is dus lastig om te achterhalen hoe vis precies past in het plaatje van een gezond voedingspatroon. Zeker is wel dat de meeste vis rijk is aan vitamine B12, vitamine D, eiwit en de mineralen jodium, fosfor en seleen. Verder is vis "een bron van vitamine B2, B6 en vitamine A", weet Van der Vossen.

Meerdere keren per week vis eten maakt geen verschil

In de Schijf van Vijf staat vis als aanbeveling. Niet per se vette vis, zoals mensen nog weleens denken. Bij vette vis kun je denken aan zalm, haring, makreel of sardines. "In zowel magere vis als vette vis zitten visvetzuren. In magere vis alleen een stuk minder", zegt Katan.

"Er is geen bewijs voor dat het meerdere keren per week eten van vis verschil maakt, terwijl we wel heel zeker weten dat het een negatief effect heeft op het klimaat."

Martijn Katan, emeritus hoogleraar Voedingsleer

Meer dan één keer in de week vis eten is voor de meeste mensen niet nodig. "Het levert geen extra gezondheidswinst op", zegt Van der Vossen. Dat beaamt Katan: "Er is geen bewijs voor dat het meerdere keren per week eten van vis verschil maakt, terwijl we wel heel zeker weten dat het een negatief effect heeft op het klimaat."

Net binnen

- 09:46 PSV Vrouwen kiest na tegenvallend seizoen voor Ten Berge als nieuw...
- 09:04 Ariana Grande en echtgenoot Dalton Gomez zijn uit elkaar
- 08:57 Grote bosbrand in toeristisch gebied Zwitserland: twee dorpen...
- 08:48 Te jong lijkende modellen worden met AI uit alcoholreclame geweerd

Huur camper bij de specialist.

Camper huren bij de specialist voor campervakanties.

camperdays.nl

Meest gelezen

- Djokovic krijgt geldboete voor woede-uitbarsting in verloren Wimbledon...
- Pizzaprijzen schieten in Italië nog verder omhoog door peperdure...
- Fietsenfabrikant VanMoof failliet verklaard, klanten in onzekerheid
- Samenwerking GL en PvdA leidt tot vreugde, maar Klaver is nog niet...
- NU+ | Poels kreeg veel berichten na zege in Tour: 'Geraint had 'm aardig...

Drukwerkdeal.nl

10° DEGRES

Textielposters...

Bellettering bedrukken

€ 17,80

Cadeaubonnen...

Keycards bedr... Foto op poster... Goedkope visit...

Stickers klein f... Beachflags bed... Raamstickers...

Pvc-vrije roll-u... Stickers op rol... Steigerdoeken...

Shop nu

Nieuwsvideo's





Verder kan vis schadelijke stoffen bevatten. "Dan kun je denken aan milieuvontreiniging, zoals PFAS", zegt Van der Vossen. "Bovendien bevatten sommige soorten door bewerking erg veel zout, zoals gerookte zalm en zoute haring. Het is daarom verstandig deze soorten niet iedere week te eten."

Of je vis beter rauw of gebakken kunt eten, is niet goed onderzocht. "Maar het lijkt me onwaarschijnlijk dat er pas een gunstig effect ontstaat bij het bakken", zegt Katan.

Alternatieven voor visvetten

Omdat het niet precies duidelijk is waarom vis zo gezond is, kun je het niet een-op-een vervangen als je bijvoorbeeld veganistisch eet, zegt Van der Vossen. "Wel kun je de visvetzuren binnenkrijgen door visolie- of algenoliecapsules te slikken."

"Als je visolie wil slikken, realiseer je dan dat daarvoor grote hoeveelheden vis worden gevangen en uitgerst."

Martijn Katan, emeritus hoogleraar Voedingleer

Katan raadt vooral het slikken van algenoliecapsules aan. "Als je visolie wil slikken, realiseer je dan dat daarvoor grote hoeveelheden vis worden gevangen en uitgerst. In algenolie zitten dezelfde gezonde omega 3-vetten, alleen hoeven daarvoor geen grote aantallen visjes voor gevangen en doorgemaakt te worden."

Ook bestaan er producten waaraan visvetzuren zijn toegevoegd, weet Van der Vossen. "Dat kun je zien bij de voedingswaarde op de verpakking. Daar zou dan moeten staan of er omega 3-vetzuren in zitten."

Mosselen tellen ook mee

Met het oog op het mosselseizoen, dat halverwege juli van start gaat, is het goed om te weten dat mosselen meetellen voor dat ene visje in de week. Als schelpdieren bevatten zij net als vis vitamine B12, B2 en de mineralen jodium en seleen. "Garnalen en mosselen zijn een bron van vitamine B2", zegt Van der Vossen.

Katan heeft nog een tip: het eten van vis hoeft geen dure aangelegenheid te zijn. "In plaats van peperdure verse zalm of schol kun je net zo goed een blikje sardines of zalm halen. Daar zitten net zoveel voedingsstoffen in als in verse vis."

We zijn benieuwd naar je mening over dit artikel. Klik [hier](#) om je feedback achter te laten in een korte vragenlijst van een minuut.



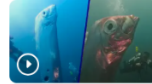
Hoe zelfs een kapotte Krimbrug Russische strandvakanties niet...



Coldplay-zanger zingt cover Barbie Girl op verzoek van fans in...



Vakantiegangers filmen crash Russisch gevechtsvliegtuig



Duiker maakt zeldzame beelden van 'koning der zalmen' bij Taiwan

Drukwerkdeal.nl

Accessoires bui... € 3,47

Stickers kl... € 26,84

Pvc-vrije ro... € 38,62

TeamNL
Onze sporters in Oranje

[Volg de verhalen](#)

Story 12-07-2023 op de instagrampagina van NU.nl

nu.nl • 51min.

NUweekend

6/6

Een haring of pannetje mosselen: zo gezond is (vette) vis écht voor je

Klik op de link

NU.NL

FISHTREND

FRESH FISH NEWS & FOOD TRENDS


Jaargang 12 | Week 28 | 2023 | Nummer 5 | www.fishtrend.nl



INCLUSIEF
HYGIËNE & FOOD
SPECIAL



Visserijraad tegen ban op bodemvisserij

 Tijdens de vergadering van de Visserijraad hebben bijna alle Europese landen zich gekeerd tegen het plan van de Europese Commissie om de bodem beroerende visserij geleidelijk uit te bannen.

Lees verder op pagina 5

Veiling eerste vaatje zorgt voor megarecord

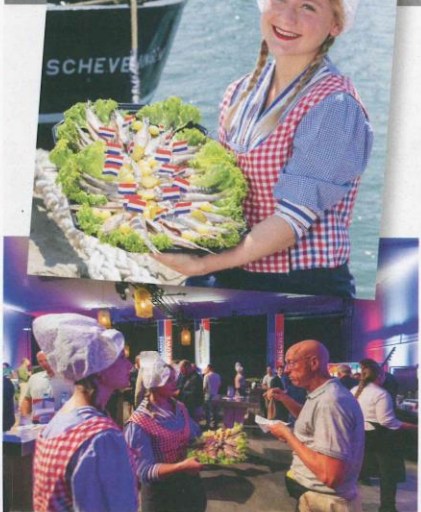
Op de Visafslag Scheveningen is 22 juni het eerste vaatje Hollandse Nieuwe geveild voor maar liefst 159.500 euro. De opbrengst gaat dit jaar naar Voedselbanken Nederland.

Lees verder op pagina 8

Zeeuwse mosselen van uitstekende kwaliteit

Onder grote belangstelling zijn 5 juli in de Oosterschelde officieel de eerste Zeeuwse mosselen van het seizoen 2023 van de bodem opgevist. Kenners roemen de kwaliteit.

Lees verder op pagina 16



VOEDSELBANKEN KRIJGEN €159.500 NA ZINDERENDE FINALE

Veiling eerste vaatje zorgt voor megarecord

Op de Visafslag Scheveningen is 22 juni het eerste vaatje Hollandse Nieuwe geveild voor maar liefst 159.500 euro. De opbrengst van het eerste haringvatje, bij elkaar gebracht door tientallen bidders, is dit jaar geschonken aan Voedselbanken Nederland.

Vanaf een tussenstand van een 'ton voor een tonnetje' werd de strijd vervolgd door twee partijen. Twee jonge ondernemingen, The FishLovers en Budget Thuis, zorgden voor een zinderende tweestrijd. Het allerlaatste bod voordat de veilingmeester afhamerde werd gedaan door Budget Thuis, die het vaatje mee naar huis mocht nemen. De eindstand was maar liefst € 159.500,-.

VOEDSELBANK STEUNEN
Sebastiaan Rigter, CCO van Budget Thuis reageert: 'We hebben deelgenomen aan de

veiling van het eerste vaatje haring, omdat we graag de Voedselbanken steunen.' Meedoende aan dit bekende haringevenement is tevens een knipoog naar hun merkcampagne 'Alles onder één dak', waarin haring en ui eerder een hoofdrol kregen. 'Het idee achter de campagne is gebaseerd op vergelijkingen, waarbij we communiceren dat het heel logisch is al je energie- en telecomdiensten voor thuis gewoon bij één partij te combineren. We gebruiken de haring en ui als metafoor, waarbij de uijtes worden afgehaald bij de ene kraam en de haring bij de andere.'

Martin Haasnoot van The FishLovers laat als sportieve tweede weten: 'We hebben als startende onderneming uiteindelijk moeten opgeven, maar we zijn heel blij het goede doel op deze wijze te steunen. Ons doel is zoveel mogelijk mensen gezonde

voeding te bieden en daar hoort natuurlijk ook haring bij. Wij willen mensen verse vis laten proeven in het hele land en dat maken wij mogelijk met online bestellingen.'

VANGST 2023

Het keurpanel, bestaande uit haringdeskundigen Rien Motshagen, vispecialist Gamba Seafood, Erik Tas, chef-kok en eigenaar van restaurants 't Ganzenest en Bij Erik en Hans Fentsahm van de gelijknamige vishandel, gaven hun oordeel over de haring: 'Hier kunnen wij heel kort over zijn; het was het wachten waard!'

Gerbrand Voerman, voorzitter Nederlandse Haringgroothandelvereniging en bestuurslid van het Nederlands Visbureau, vertelt: 'Na een aantal spannende weken, starten we morgen het seizoen met haring die van goede



kwiteit is. De consument die vanaf morgen een 'Hollandse Nieuwe' gaat happen wordt niet teleurgesteld.'

HARINGPARTIJ

Na afloop van de veiling konden alle bidders en gasten de 'Hollandse Nieuwe' proeven tijdens de feestelijke proeverij. Naast het traditionele haringhappen vanaf de staart presenteerde chef-kok Erik Tas en zijn team de gasten een aantal heerlijke haringamusen. Ook 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. De haring werd verzorgd door Atlantic.



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. De visserij op Noordzeevisharing wordt sinds 2006 succesvol getoetst aan de criteria van het duurzaamheidslabel MSC. Van het jaarlijkse haringquotum (dit jaar bijna 400.000 ton, voor 2024 is het onafhankelijk wetenschappelijk advies bijna 520.000 ton) wordt slechts een klein deel, zo'n 25.000 ton gevangen die geschikt is te worden verwerkt tot 'Hollandse Nieuwe'. Het gaat in totaal om zo'n 180 miljoen haringen, waarvan 90 miljoen in Duitsland worden geconsumeerd en van de andere helft zo'n 75 miljoen in Nederland en 15 miljoen door onze Zuiderburen (België).

Voor meer informatie:
www.visrecepten.nl/hollandsenieuwew

Foto's: Goffe Strauksma
Nederlands Visbureau

Ook zin om te happen?



FishPartners
Kennemervis Group

