

# LANGOUSTINES

## Factsheet

### ALGEMEEN

Langoustines (*Nephrops norvegicus*) bevinden zich steeds vaker voor de Nederlandse kust. De 'Hollandse' langoustine, ofwel Noorse kreeft, heeft inmiddels zijn positie van bijvangstproduct verruild voor een plek op de Europese markt. Het overgrote deel van de vangst wordt geëxporteerd naar Italië, Spanje en Frankrijk. In Nederland is de langoustine, anders dan aan de Middellandse Zee, een luxeproduct dat voornamelijk in het hogere horeca-segment wordt geconsumeerd.



### BIOLOGIE

Langoustines zijn kleine oranje-keurige zeekreeften met een witte onderkant die 15 tot 20 cm lang kunnen worden. Ze zijn betrekkelijk lang en slank vergeleken met andere kreeftsoorten. Vaak wordt een langoustine verward met de grote garnaal, de gamba. Vooral als alleen de staarten worden verkocht, zijn ze moeilijk van elkaar te onderscheiden.

De langoustine is gemakkelijk herkenbaar aan zijn lange, dun, gerekte scharen, vooruitstekende stekels en voelsprieten op zijn kop.

De scharen zijn bovendien verschillend van opbouw. De langoustine is familie van de kreeft. Zo noemen we de langoustine in Nederland en België ook wel de Noorse kreeft of scampi. Zie voor de overige benamingen tabel 1.

Tabel 1

Engeland	Ierland	Italië	Spanje	Portugal	Duits	Denemarken
Norway lobster	Dublin Bay prawn	Scampi	Cigala	Langostim	Norwegische Hummer Kaisergranaten	Bogstavshummer

De mannelijke langoustines groeien sneller dan de vrouwtjes en worden maximaal 10 jaar. De vrouwelijke langoustines kunnen wel 20 jaar oud worden. De voorste poten van zowel de mannelijke als vrouwelijke langoustines zijn, net zoals bij kreeften, sterk ontwikkeld en eindigen in scharen.

Wanneer de vrouwelijke langoustine een leeftijd van drie jaar bereikt, is ze geslachtsrijp en ongeveer 7,5 cm groot. De mannetjes hebben een lengte van ongeveer 8,7 cm wanneer ze geslachtsrijp zijn. Het paaiseizoen in de Noordzee gebeurt tweejaarlijks en vindt plaats in augustus-september. Aan de staart van de langoustine bevinden zich gereduceerde pootjes, waaraan de eitjes zich vasthechten. Het duurt ongeveer acht maanden voordat 40-70% van de eitjes uitkomt, gedurende deze tijd blijft het vrouwtje in haar hol zitten.

### LEEFOMGEVING

Langoustines zijn zeer honkvast. Ze blijven hun hele leven op een vaste verblijfplaats en migreren niet. De langoustine leeft ingegraven in zanderige en modderige bodems tot op een diepte van meestal tussen 20 en 800 meter diep. Op de bodem graven ze aparte lange, vertakte tunnels als hol.

De bouw van deze gangen kan variëren van een eenvoudige U-vormige tunnel met één ingang tot zeer complexe systemen met meerdere 'zijkamers' en verticale schachten voor de waterverversing. De zeebodem is niet overal geschikt om hun holen te graven. De bodem moet bestaan uit kleine modderdeeltjes die goed bij elkaar kunnen blijven.

Langoustines leven het grootste gedeelte van de dag in hun holen. Ze komen alleen naar buiten om te eten, hun hol te onderhouden, te verdedigen en te paren. Ze zijn sterk territoriaal gericht en per hol leeft er daarom meestal maar één volwassen langoustine.

## PAAI- EN VANGST

In de zomer en het vroege najaar is de vangst optimaal. In deze periode verschalen de langoustines, planten ze zich voort en zoeken ze veel naar eten om hun energiereserves voor de komende winter op te bouwen. Hierdoor zijn ze meer buiten hun holletjes. Het tijdstip waarop ze hun hol verlaten, hangt in de eerste plaats af van de lichtintensiteit op de zeebodem. Wanneer het schemert verlaten langoustines hun schuilplaats. In zeer ondiep water is dit 's nachts, in water met een diepte van enkele tientallen meters is dat zo rond zonsopgang en zonsondergang. En in zeer diep water is dat overdag. Augustus en september zijn overigens de enige maanden waarin beide geslachten in gelijke aantallen in de vangsten voorkomen (met in sommige jaren zelfs een licht overwicht van de wijfjes).

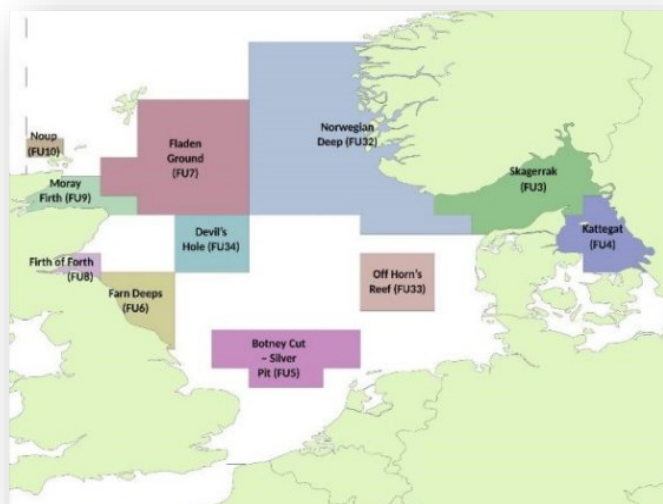
Vanaf september zijn de eerste wijfjes ei-dragend. Zodra een wijfje ei-dragend is, verstopt ze zich in haar holletje voor de gehele duur van de embryonale ontwikkeling van de eieren. Dit duurt zo'n 6-8 maanden, naargelang de temperatuur van het zeewater. Als gevolg hiervan dalen de vangsten in de loop van de late herfst en de vroege winter geleidelijk naar een minimumpeil.

Gedurende de winter staat de vangst op het laagste peil. De meeste wijfjes zitten veilig in hun hollen, waardoor ze niet langer 'bereikbaar' zijn voor bevissing. Ook de mannetjes vertoeven in deze periode meer in hun hollen dan gedurende de zomermaanden, maar hun neiging om zich te verbergen, is minder hardnekkig dan bij de wijfjes.

Vanaf mei komen de wijfjes weer uit hun hollen tevoorschijn om de larven uit te laten komen. Deze wijfjes zijn makkelijk te herkennen aan de bruine vliezen (de restanten van de ei-omhulsels) die ze onder het achterlijf meedragen. Kort daarna verschalen ze, wat meteen de aanzet geeft voor een nieuwe voortplantingscyclus. Tegelijk verschijnen ook de mannetjes in toenemende aantallen.

Jonge langoustines (< 25 mm koplengte) en volwassen mannetjes verschalen tweemaal per jaar (in april-mei en september-oktober). Volwassen wijfjes daarentegen, verschalen slechts eenmaal per jaar (in mei-juni). Dit verklaart het opmerkelijke verschil in lengte tussen mannetjes en vrouwtjes van dezelfde leeftijd, en dus ook waarom de grootste marktsortering, die in de visveiling wordt aangeboden, nagenoeg uitsluitend uit mannetjes bestaat.

## VISSERIJ



### Visgebieden

Langoustines hebben een groot leefgebied. Ze leven in de oostelijke Atlantische Oceaan, rond IJsland, Noorwegen en de Faeröer Eilanden tot aan Noordwest Afrika en in de Middellandse Zee. Maar door de verandering van de temperatuur van het zeewater komen ze steeds meer voor in de vangstgebieden van Nederlandse vissers.

Jaarlijks wordt er wereldwijd zo'n 70 duizend ton langoustines gevangen.

De gebieden waar op langoustines wordt gevist, zijn:

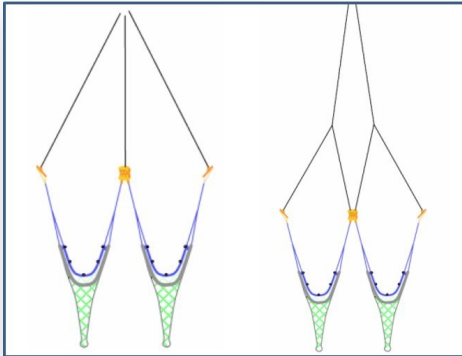
- De Noordzee
- De Ierse Zee, west Ierland, Porcupine Bank, het oostelijk en westelijk deel van het Kanaal, Bristolkanaal, de noordelijke en zuidelijke Keltische Zee en het zuidwestelijke en oostelijke deel van Ierland
- Golf van Biskaje
- Noordwest kust van Schotland en Noord-Ierland of de westelijke kant van Schotland
- Oostelijke deel van de Portugese wateren
- Skagerrak en Kattegat

De Nederlandse langoustinesector is de afgelopen 25 jaar gegroeid. Op het moment vissen zo'n 30-40 schepen (inclusief vlagboten onder Belgische en Duitse vlag), al dan niet seizoenmatig of het gehele jaar op langoustines.

Er zijn drie gebieden waar de Nederlanders vissen op langoustines. Dat zijn het Botney Gat, zo'n 80 NM (nautische mijl = 1852 meter) ten noordwesten van Den Helder, het zogenaamde Off Horns Reef gebied, dat begint 90 NM ten noorden van Schiermonnikoog en loopt tot ver in Deense wateren. En dichtbij de Nederlandse kust, het zogenaamde 'Puzzle Hole', bij vissers beter bekend als 'het Grit'. Dit gebied ligt zo'n 25 NM ten noorden van Terschelling.

## Vistechniek

Traditioneel worden langoustines gevangen met lichte sleepnetten. Geen zware boomkorren die de bodem be-roeren, maar bordenvissers (ottertrawls), die soms met twee (twin rigs), maar meestal met vier netten (quad rigs) worden getuigd. Dit lichte tuig zorgt ervoor dat minder motorvermogen nodig is dan bij de boomkorvisserij. Men herkent de langoustinevissers (ottertrawls) door de nettentrommels achteraan het schip. Om met vier netten te kunnen vissen, gebruiken de langoustinevissers drie vislijnen, twee visborden (scheerborden) en een middenklomp. Via een stel kabels (dunne staalkabel met rubbers eromheen) worden de netten opengehouden.



Verdere innovaties met name op het gebied van netten moet er voor zorgen dat er in de toekomst minder ondermaatse vis en kreeftachtige worden opgevist.

## Aanvoer

De langoustine is een bederfelijk product dat, zodra het opgevist wordt, direct behandeld moet worden. In Denemarken en Schotland vist men dicht bij de kust, waardoor het mogelijk is levende langoustines aan te voeren.

De meeste langoustines die worden aangevoerd op de Nederlandse visafslagen zijn drie à vier dagen daarvoor gevangen en daarom van verse kwaliteit. Hierdoor is de vraag naar levende langoustines niet groot, misschien alleen voor de toprestaurants, en dat is een kleine markt. De Nederlandse export bestaat voor circa 70% uit bevroren langoustines en circa 30% vers.

Langoustines worden het hele jaar aangevoerd. De piekperiode in de aanvoer verschilt van gebied tot gebied; in de meeste gevallen zijn de vangsten het kleinst in de winter en het grootst in zomer en vroege herfst. In de handel zijn de periodes voor Pasen en Kerst erg druk.

Nederlandse vissers proberen zoveel mogelijk de schaaldieren intact aan te voeren, vers op ijs. Dat stelt extra eisen aan het vissen, omdat de schaal en scharen van de kreeft niet mogen breken in de netten en aan boord. Van beschadigde langoustines worden alleen de staarten verhandeld. Bij aankoop moeten de kreeftjes pikzwarte ogen en een glimmend pantser hebben; dan zijn ze goed vers.

De omzet op de Nederlandse afslagen betrof in 2023 ruim 10 miljoen euro voor 1500 ton langoustines. Een daling van ruim 4 miljoen euro ten opzichte van 2022, toen de aanvoer 1978 ton was. Tegenwoordig lossen veel aanvoerders, buiten de visafslag om, rechtstreeks aan de grote handelaren.



## Quota

De bestanden in het noordelijk deel van de Noordzee zijn binnen veilige biologische grenzen. Alhoewel het Nederlandse aandeel in het quotum langoustines niet bijzonder groot is, komen de Nederlandse vissers door ruilingen en bij huren van andere landen toch aan een redelijk quotum. De totale langoustine quota voor Europa is verhoogd van 19.077 ton in 2021 naar 24.268 ton in 2022. Voor Nederland gold voor 2021 een quotum van 514 ton. In 2022 was dit 653 ton.

## EXPORT

De door de Nederlandse vloot gevangen langoustine heeft een ontwikkeling doorgemaakt van een 'bijvangst'-product, naar een product dat een positie heeft verworven op de Europese markt.

Levende langoustines zijn bederfelijke producten en worden vrijwel niet geëxporteerd. Om dat bederf (melanosis) tegen te gaan, gebruiken de vissers een conserveringsmiddel. In de praktijk houdt dit in dat langoustines worden gedipt in een mengsel van water en 3% conserveringsmiddel nadat ze zijn ontdaan van modder. Hierna worden ze gekoeld opgeslagen in het visruim. Op sommige schepen worden ze ook nog voorgekoeld.

Export Europa Nederlandse langoustines (schatting):

Land:	Aandeel in % in export
Italië	40%
Spanje	20%
Frankrijk	20%
België	15%
Duitsland	5%

# DATA VERZAMELEN

De ambitie is om de bestandschattingen van enkele Noorse kreeftbestanden te verbeteren. Het gaat specifiek om de Functional Units (leefgebieden, FU's) Off Horn's Reef (FU33) en Botney Cut – Silver Pit (FU5), en het gebied daartussenin dat niet specifiek tot een FU behoort (OutFU), waar de Nederlandse sector vist. Omdat er relatief weinig gegevens over deze kreeftjesbestanden zijn, vallen deze gebieden onder de zogeheten data-arme bestanden. Dat betekent dat de International Council for the Exploration of the Sea (ICES) een advies aan de Europese Commissie geeft op basis van de voorzorgsbenadering. Dit houdt in dat er extra voorzichtigheid in de adviezen is ingebouwd.

Om de toestandsbeoordeling van de bestanden te verbeteren, adviseert ICES met een op Noorse kreeft gericht bemonsteringsprogramma de hoeveelheid gegevens te vergroten. Binnen het project onderzoeksamenwerking (OSW 2.0) ging daarom in 2018 het zelfbemonsteringsprogramma Noorse kreeft van start.

Vissers verzamelen via een onderzoeksprotocol veel gegevens over hun vangstsamenstelling die de onderzoekers kunnen toevoegen aan de data voor de bestandsschattingen. De meewerkende schippers vissen nagenoeg jaarrond op kreeftjes en hebben weegschalen aan boord geïnstalleerd die de vangst in het net wegen.

## Noorse kreeft: het meten van de vangst

### Hoe en waarom?

Dit project is opgezet om een praktische en betrouwbare onderzoeksmethode te ontwikkelen die bruikbare gegevens oplevert voor de bestandsschattingen van Noorse kreeft. Meerdere vissers helpen mee met het in kaart brengen van hun vangst.

**Vangstadvis**  
ICES\* geeft jaarlijks vangstadvisies voor commerciële visbestanden op basis van wetenschappelijk onderzoek. Hierop baseert de EU de vangstquota. Voor bestanden met weinig gegevens wordt een voorzichtig vangstadvies gegeven. Met meer gegevens zullen de adviezen beter aansluiten bij de praktijk.

\* De Internationale Raad voor Onderzoek der Zee (ICES) is een internationale wetenschappelijke organisatie gespecialiseerd in duurzaam gebruik van zeeën en oceanen.

- 1 De totale vangst bestaat uit vis en kreeft die naar de visafslag gaat en ongewenste bijvangst die overboord gezet mag worden (discards). Goede informatie over de hoeveelheid discards ontbreekt.
- 2 Discards worden berekend door eerst de vangst in het net te wegen. De vangst die naar de visafslag gaat, wordt na de verwerking gewogen. Het verschil in gewicht wordt genoteerd als de hoeveelheid discards.
- 3 De vissers verzamelen uit 2 trekken 50 mannetjes en 50 vrouwtjes Noorse kreeften en registreren hun lengte. Dit geeft inzicht in de lengteverdeling van de kreeft die naar de visafslag gaat.
- 4 De vissers verzamelen uit diezelfde 2 trekken discardsmonsters. Ze nemen die mee naar de wal. Daar analyseren onderzoekers de samenstelling van soorten, lengtes en gewicht.
- 5 Iedere kottar neemt twee keer per jaar een onderzoeker mee die de hele vangst doormeet om de kwaliteit van de zelfbemonsteringsgegevens te toetsen.

**Onderzoekssamenwerking**  
**Deelproject: Noorse kreeft**  
De vissersector, onderzoekers en maatschappelijke organisaties werken samen in onderzoeksprojecten aan duurzaam vissersbeheer. Wij bedanken deelnemende vissers voor hun bijdrage.

Dit onderzoek wordt gefinancierd door:  
Europese Unie, Europees Fonds voor Maritieme Zaken en Visserij



---

## CONSUMPTIE

---

Langoustines worden beschouwd als een delicatessen. Het witte visvlees is sappig, lichtelijk zoet en mager. In Zuid-Europa en de Aziatische landen wordt ook de kop van de langoustines gegeten. Het wordt daar als het lekkerste deel van de langoustine gezien.



---

## GEZONDHEID

---

Langoustines bevatten veel calcium, fosfor en ijzer. Voedingswaarde per 100 g:

- Energie 345 kJ / 82 kcal
- Eiwitten 19,0 g
- Vetstof 0,7 g

---

## KEURMERKEN

---

De langoustine heeft het MSC-keurmerk.



---

## BRONNEN

---

1. ICES
2. IMARES
3. LVO-Visserij
4. Marine Stewardship Council (MSC)
5. Nederlands Visbureau
6. Visprotaal
7. Wageningen Marine Research Institute
8. Wageningen UR

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

