



PERSBERICHT

Eerste vaatje Hollandse Nieuwe voor € ~~65.000,-xxx,-~~ naar Heeren van de Vis <<naam koper>>

Met opmaak: Niet Markeren

Scheveningen, 13 juni 2017

Het eerste vaatje Hollandse Nieuwe is vanmiddag tijdens de traditionele veiling voor € ~~65.000,-xxx.000,-~~ verkocht. Heeren van de Vis <<naam koper>> bracht het laatste bod uit en wist daarmee het vaatje te bemachtigen. Samen met tientallen andere bidders werd het mooie totaalbedrag bijeengebracht voor het goede doel. Vanaf morgen, 14 juni, is de Hollandse Nieuwe overal in het land te koop. De opbrengst van de veiling komt ten goede aan Make-A-Wish Nederland.

Met opmaak: Niet Markeren

Onder het motto 'echte maatjes laten liefste wensen uitkomen!' presenteerde Make-A-Wish ambassadeur Wendy van Dijk de veiling en moedigde zij het publiek aan tot gulle biedingen. Make-a-Wish houdt zich dagelijks bezig met het vervullen van de allerliefste wens van kinderen met een ernstige, soms levensbedreigende ziekte. Zelf had de stichting ook één grote wens, een 'Wish-on-Wheels'.

"De 'Wish-on-Wheels' is een op maat gemaakte bus waarmee Make-A-Wish het mogelijk maakt om kinderen met een ernstige ziekte die moeilijk van huis weg kunnen, een bijzondere beleving te geven. Agnes Leewis, directeur van het Nederlands Visbureau: "Wij zien graag dat de opbrengst van de veiling naar een concreet en tastbaar project gaat en zijn er trots op dat wij dit bijzondere project letterlijk en figuurlijk 'op weg helpen'."

Ook Make-A-Wish Nederland directeur Hanneke Verburg is verguld met de opbrengst van het eerste vaatje. "Met dit initiatief wordt onze eigen wens vervuld: bijzondere momenten voor ieder kind mogelijk maken, zelfs aan huis. Hiermee gaan we voorzien in de behoeften van kinderen die cognitief laag functioneren en moeilijk van huis kunnen. Een doelgroep waar wij eerder nog geen oplossing voor hadden en waar veel vraag naar is."

Kwaliteitsproduct

Voorafgaand aan de veiling werd de haring uiteraard beoordeeld door een panel van deskundigen. Immers, potentiële bidders wilden natuurlijk wel weten waarop ze bieden! Onder leiding van Peter Koelewijn (haringexpert en docent SVO vakopleiding food) keurden Chef Michael Verboom en Arie de Jager (visspecialist) de eerste nieuwe haring. Het proefpanel was unaniem zeer tevreden over de kwaliteit. Na afloop van de veiling kregen de bezoekers zelf de gelegenheid de kwaliteit van de eerste Hollandse Nieuwe 2017 te beoordelen. Naast het traditionele haring happen vanaf de staart presenteerde chef Michael Verboom een drietal haring amuses bereid, welke werden geserveerd met drie andere producten die sinds jaar en



dag onlosmakelijk met haring verbonden zijn: Kesbeke tafelzuren, Bols Corenwyn, en de speciaal bier van de Nederlandse Brouwers.

Traditie in ere

De dag na de veiling van het eerste vaatje Hollandse Nieuwe, op 14 juni, start de verkoop van de haring in Nederland, België en Duitsland. Ook in het Duitse Hamburg is het seizoen door het Nederlands Visbureau feestelijk ingeluid met gulle gift voor een goed doel, te weten: Stiftung Sternenbrücke.

Vorig jaar nog werden de benamingen 'Hollandse Nieuwe', 'Hollandse Maatjesharing' en voor de Duitse markt 'Holländischer Matjes' beschermd onder de Europese erkenning als 'Garandeerde Traditionele Specialiteit' (GTS).

Voor de verwerking van haring tot maatje moet de haring goed vet zijn en op traditionele wijze gekaakt en gepekeld. Het rijpingsproces resulteert in de echte nieuwe haring. Jaarlijks wordt zo'n 25.000 ton (25 miljoen kilo) haring gebruikt voor de verwerking tot maatje. Dat zijn 180 miljoen haringen. Daarvan worden er 76 miljoen in Nederland gegeten en de Belgen eten jaarlijks ongeveer 14 miljoen haringen. Maar liefst 90 miljoen stuks per jaar vinden hun weg naar Duitsland, waar de haring als Holländischer Matjes zeer populair is. De vangst en verwerking vindt voor het grootste deel in Scandinavië plaats, voornamelijk in het Noorse Egersund en Kalvag als ook het Deense plaatsje Skagen, waarbij de ene helft uit Noorwegen komt en de andere helft in Denemarken wordt aangeland en verwerkt. Een klein gedeelte komt uit Schotland.

Noot voor de redactie:

Voor meer informatie kunt u contact opnemen met:

Nederlands Visbureau, Agnes Leewis (06 - 470 57 466)

Make-A-Wish-Nederland, Esther van Tol (06 - 24506949 of evantol@makeawishnederland.org)

Beeldmateriaal is te vinden op www.flickr.com/photos/beeldbank_visbureau.