SCHAR

Factsheet

ALGEMEEN

Schar (*Limanda limanda)* is een platvis en familie van de schol (Pleuronectidae), orde van platvissen. Schar leeft, net als schol, op een zanderige bodem. De vis voedt zich met schelpdieren, kleine zeesterren en wormen. Dat betekent dat de schar concurrent is van de schol, want die voedt zich met dezelfde prooien. Schar moet niet worden verward met tongschar. Dat is een grotere vis.

BIOLOGIE

Schar is lichtbruin tot grijsbruin met kleine roestbruine stipjes en wordt maximaal 40 cm lang. Hij heeft een vrij kleine kop en de rug voelt ruw als schuurpapier aan, doordat er kleine tandjes op de randen van de schubben zitten. Dit is goed voelbaar wanneer men van de staart richting kop wrijft. De ogen zitten beide aan de rechterzijde van het lichaam. Net zoals andere platvissen, kan ook schar zich camoufleren door de kleur aan te nemen van de bodem in zijn leefgebied.

De paaitijd van schar loopt van ongeveer februari tot juli; hoe hoger naar het noorden, des te later de paaitijd start. Het vrouwtje legt 50.000 tot 150.000 eitjes, die worden in het water bevrucht en stijgen naar de oppervlakte. Daar blijven ze drijven tot ze na 3 tot 12 dagen uitkomen.

Wanneer de jonge visjes 1,5 cm lang zijn, dalen ze af naar de bodem. Ze moeten dan nog een deel van hun gedaanteverwisseling ondergaan en van larve naar platvis transformeren. Vanaf dat moment gaan ze op een zijde zwemmen en ook het linkeroog verschuift naar de rechterkant. Naarmate de schar groter wordt, trekt hij naar dieper water.

LEEFGEBIED

Schar leeft in de kustwateren; zijn verspreidingsgebied loopt van de Nederlandse kust, in de Noordoost-Atlantische Oceaan, Oostzee tot de rest van de Noordzee. Hij leeft op zanderige bodems. Volwassen schar leeft meestal op diepte van 20 tot 70 m, maar kan ‘s winters afdalen naar een diepte tot 150 m. Jonge scharren leven in ondieper water, meestal tussen de 2 en 25 m diep.

VANGSTMETHODE

Er wordt niet gericht gevist op schar. Het is een soort die als bijvangst wordt gevangen bij het vissen op andere platvissen, rondvis of garnalen met behulp van staandwant, bodemtrawler en boomkor. In de wintertijd is schar kwalitatief op zijn best en in die tijd goed te vangen.

AANVOER & HANDEL

In Nederland eten we niet zo vaak schar, ondanks dat meer dan de helft van de totale aangevoerde schar hier wordt aangeland. In 2020 betrof dit zelfs 2,2 miljoen kilo. Daarna volgen Duitsland en Denemarken. Ook bij sportvissers is schar een populaire soort om op te vissen. De soort wordt niet erg gewaardeerd als consumptievis. Japanners daarentegen zijn dol op onze schar. De vissen worden daarom in Nederland gefileerd en ingevroren om vervolgens naar Japan te worden geëxporteerd.

Op Europees niveau wordt de vangst van schar gereguleerd door het jaarlijks vaststellen van de totaal toegestane vangsthoeveelheid (=TAQ: Total Allowable Catch). Wetenschappers adviseren de vangst van schar niet te laten toenemen; de laatste jaren is de TAQ dan ook niet verhoogd.

CONSUMPTIE

Schar wordt voornamelijk vers en, door zijn kleine formaat, als hele vis verkocht. Want schar is het lekkerst als hij zo groot is als je hand. Dan is hij goed geschikt om in zijn geheel te bakken. Deze smakelijke vis kun je eveneens stoven en is zelfs gerookt verkrijgbaar.

Naast vers is hij ook te koop als diepgevroren filet. Schar heeft spierwit en zacht visvlees dat je het best op de graat verwerkt. Dat is niet alleen beter voor de smaak, maar ook omdat de filets snel uit elkaar vallen bij het garen. Schar kan je na het zouten ook prima drogen of roken.

Schar is erg mager: hij bevat slechts ca. 1% vet. Per 100 gram telt dit visje slechts 74 kcal. Het is een goede bron van diverse vitaminen en mineralen en bevat veel waardevolle eiwitten (15,7 g per 100 g vis). Het is een uitstekende vissoort voor mensen die van licht, gezond en lekker eten houden.

In Groot-Brittannië wordt schar, naast andere soorten zoals schelvis en wijting, samen met frieten verkocht als 'fish and chips'.

Vroeger werd schar veel gedroogd. Dan zag je allemaal scharretjes aan de waslijn hangen. Schar is geschikt om te roken, bakken, stomen en stoven.

BRONNEN

Wageningen University Research
Agrimatie
Visserijnieuws
VLAM

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

Nederlands Visbureau