

Duurzame vis begint aan opmars

Consumenten

Vis is gezond, dus wordt de consument aangeraden er meer van te eten. Maar veel vis is bedreigd. Gezond eten zonder schuldgevoelens ligt gelukkig onder handbereik. **Door Loethe Olthuis**

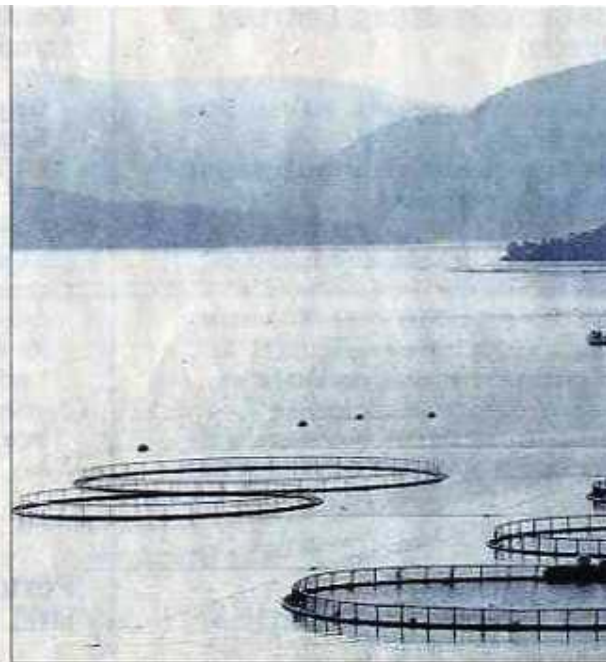
De cijfers zijn onrustbarend: 27 procent van de visbestanden is overbevist of uitgeput. Sommige populaties zijn ofwel vrijwel verdwenen, of staan op het punt om te verdwijnen. Met de resterende 23 procent gaat het redelijk.

'Iedereen die van een visje houdt, zou zich deze cijfers moeten aantrekken. Als we zo doorgaan, is er over een paar jaar nauwelijks meer wilde vis te krijgen', zegt Camiel Derichs van het Marine Stewardship Council, een onafhankelijke organisatie die zich inzet voor een wereldwijd keurmerk voor duurzaam gevangen en behoorde wilde vis.

De oplossing ligt niet in het overstappen op kweekvis. Dat komt doordat kweekvis meestal wordt gevoed met wilde vis. Veel kwekerijen veroorzaken bovendien milieuproblemen op zee.

En wie denkt dat er bij de viskraam niets veranderd is, heeft niet erg opgelet. Want het lekkerbekje van vroeger is niet meer het lekkerbekje van nu: het visassortiment is de laatste dertig jaar ingrijpend veranderd. 'Vroeger was vrijwel alle vis die je kocht, wilde vis', zegt Derichs. 'Tegenwoordig is meer dan de helft gekweekt spul. 'Gewone' vissen als kabeljauw, schol, scharrelvis of wijting, die je vroeger voor je kat kocht, zie je bijna niet meer, of ze zijn onbetaalbaar geworden. Wat er wel ligt, is vis van de andere kant van de wereld, zoals tilapia, victoriabaars of pangasius, of gemakkelijk te kweken vis als zalm. Lekkerbekjes en kibbeling waren vroeger van Noorzeekabeljauw en tegenwoordig van Alaska Pollack, een Amerikaanse koolvis.'

Gelukkig zijn er ook vispopulaties waar het goed mee gaat. De



Een zalmkwekerij in Noorwegen. Foto Corbis

Noordzeeharing bijvoorbeeld, wilde zalm, heilbot en kabeljauw van de Amerikaanse westkust of tong bij het Engelse kustplaatsje Hastings. Het geheim: duurzaam en kleinschalig vissen, zodat de populatie zich telkens weer kan herstellen en het milieu niet wordt beschadigd. De vissers in deze gebieden hebben het MSC-keurmerk.

Duurzame visserij slaat aan. Er zijn 26 visserijgebieden met een MSC-certificaat en er staan liefst zeventig andere gebieden 'in de wacht': die zijn bezig te voldoen aan de eisen van het MSC.

Derichs: 'Het is voor een consument vrijwel onmogelijk om van elke vis te weten hoe en waar hij

wordt gevangen. Maar met het MSC-logo koopt zeker dat hij legaal en duurzaam gevangen.'

Helaas is MSC-vis lang niet te koop. Daar weet Bart Olphen, eigenaar van de Fisherkels, alles van. De winkel Olphen is gespecialiseerd in duurzame vis en heeft een groot assortiment. 'We verkopen 26 MSC-gecertificeerde vissoorten: haring tot zeebaars, maar ook coquilles.'

Hij adviseert supermarkten in Nederland, die in 2011 al maar duurzame, wilde vis te verkopen, bij de vergroening van hun assortiment. Al dit ja