

Supervis in het schap

Gelukkig, iedereen weer blij, de eerste haringparty's zitten er op. Dit weekeinde is er nog een interessante, culinaire proeverij van The Wine & Food Association waarbij gekeken wordt welke Manzanilla (sherry!) het beste bij haring past. De uitkomst daarvan laten we snel horen. Grote chefs als Henk Savelberg, Erik van Loo en Marco Westmaas zullen gaan proeven.

Jaren en jaren liep Nederland achter in de culinaire belangstelling voor vis. Laten we eerlijk zijn, veel verder dan een harinkje of onduidelijke gefrituurde vis bij de kar, kwamen we niet. Daar is snel verandering in gekomen. De schitterende reeks seizoensgebonden boeken van de Amsterdamse visgroothandel Jan van As was stap een. Met hulp van de beste chef-koks van het land is Vis &

Seizoen een verzameling die zijn weerga niet kent. Deel vijf is alweer uit.

Nu ook goed nieuws vanuit de supermarkten. Het bedrijf Fishes heeft daar een grote slag geslagen. En het werd tijd ook. Wij kennen tenminste één super, zal de naam maar niet zeggen maar het begint met een A en eindigt op een N, die bij testen voortdurend hoog scoorde op de ammoniakladder, wat zo-



■ Lekkere duurzame vis is binnenkort ook in de supers te koop.

FOTO:
COEBERGH
COMMUNI-
CATIE

veel wil zeggen als: te oude vis.

Fishes gaat vrijwel alle supermarkten die we kennen, voorzien van vis en visproducten die ook nog eens een keer volledig MSC (duurzame visvangst) gecertificeerd zijn. Wilde vis, of ecologisch geteel-

de kweekvis. Logisch dat de vis alleen wordt aangeboden wanneer deze in seizoen is en er sprake is van een gezonde visstand. Eigenlijk gaat er nu geen enkele smoes meer op om niet verantwoord vis te eten.

F.W.