

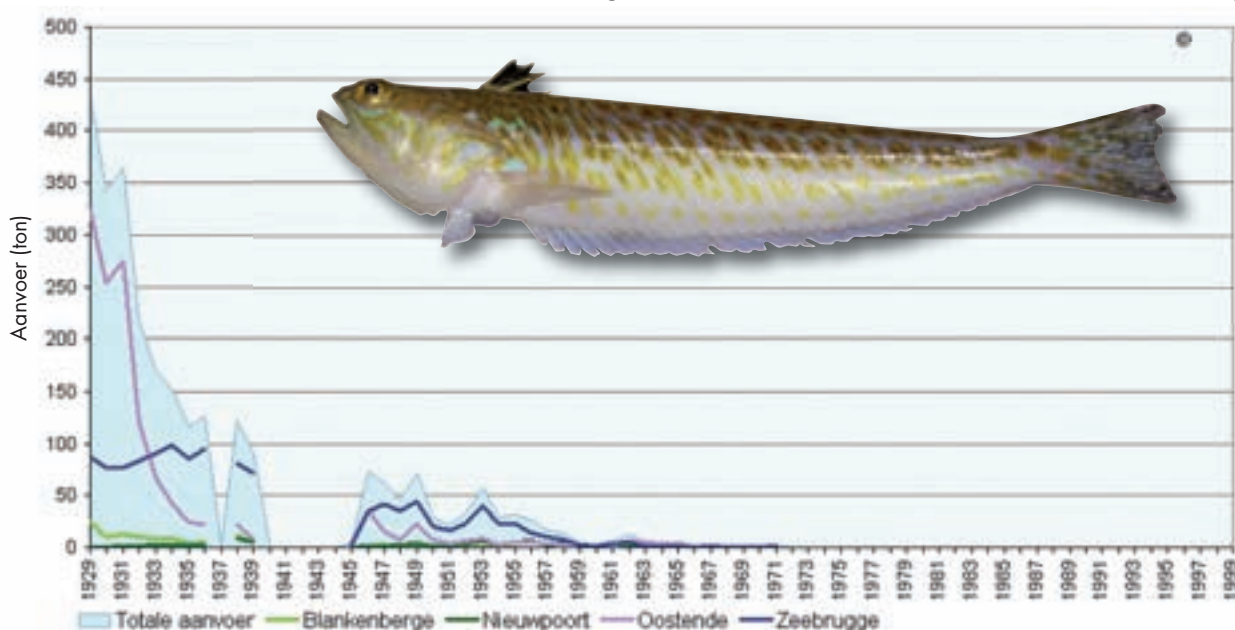
DE VRUCHTEN VAN DE ZEE



We willen ook in de toekomst vis-, schaal- en schelpdieren kunnen blijven eten. Vis is immers lekker en gezond! En als consument weten we graag wat we eten. Is de vis wel van goede kwaliteit? Hoe groot zijn de visbestanden? Wordt er op een duurzame wijze gevestigd, gekweekt en verwerkt? Via deze rubriek helpen we je in je zoektocht, door nieuwe initiatieven, technieken en wetenschappelijke kennis over al het lekkers uit de zee de revue te laten passeren.

DE GROTE PIETERMAN: EEN VIS MET PIT?

Vóór de tweede Wereldoorlog vond je de grote pieterman (*Trachinus draco*) steevast in elke viswinkel. Jaarlijks werden toen enkele honderden ton van deze vis in de Belgische vismijnen aangeland (zie grafiek). De vis was in die periode vooral afkomstig uit onze kustwateren en de zuidelijke Noordzee. De grote pieterman - door vissers ook wel 'arend', 'merlaan' of 'grote puikel' genoemd - is nooit een eigenlijke doelsoort geweest voor onze visserij, maar kon in sommige periodes talrijk aanwezig zijn in de vangsten. Vissers kregen er een aardige duit voor in de vismijn.



■ De aanvoer (in ton) van grote pieterman door Belgische vissers in de Belgische vissershavens kende vanaf 1929 een gestage achteruitgang. Niettegenstaande de soort ook vandaag soms nog aangevoerd wordt in kleine hoeveelheden, werd ze sinds 1971 niet meer apart opgenomen in de aanvoerstatistieken (grafiek © VLIZ / foto © Heessens - Wageningen IMARES).

TANENDE AANVOER

De aanvoer werd gaandeweg zeer onregelmatig en klein, zodat de soort vanaf 1971 niet meer apart genoteerd werd in de aanvoerstatistieken (zie grafiek). Daarna moesten vissers steeds dieper het Kanaal in om ze in hun netten tegen te komen. De strenge winter van 1963 of de op dat moment populair wordende boomkorvisserij worden wel eens met de vinger gewezen als reden voor de achteruitgang. "Maar één enkele verklaring voor de huidige lage bestanden in de Noordzee blijkt er niet te zijn", zegt visserij-bioloog Adriaan Rijnsdorp van Wageningen IMARES in Nederland. "De stocks gaan sinds het begin van de vorige eeuw gestaag achteruit, en dat kan niet gerelateerd worden aan één bepaalde gebeurtenis op een bepaald moment." Rijnsdorp en zijn medewerkers wijten die daling aan een combinatie van factoren, maar de gestage overbevissing van deze zeer gepeerde soort is er zeker één van.

ONGEKEND IS ONBEMIND

De achteruitgang van de grote pieterman deed de soort van de menukaarten verdwijnen. De laatste jaren vind je grote pieterman terug in de 'betere' vishandel aan de kust, maar de consument kent ze nog nauwelijks. Nochtans heeft deze vis een zeer aangename textuur en smaak, die kan wedijveren met die van tong. De filets door bloem halen en

daarna bakken in veel boter blijft de populairste manier om ze te bereiden. Eerst marinieren - in olijfolie en kruiden - en daarna grillen doet de smaak ook goed tot zijn recht komen. Deze stevige vis is ook ideaal om te verwerken in een bouillabaisse, of te frituren na door een beslag te zijn gehaald (lekker met verse tomatensaus!).

PITTIG VISJE MET GIF

Beter bekend is dat pietermannen de enige giftige vissen zijn uit onze regio. Overdag liggen ze half ingegraven, met enkel hun kop en rugvin boven het zand. Als je hand of voet in contact komt met de stekels op hun rug of kieuwdeksels, pompen ze via de wond gif in je bloedbaan. De prik van een grote pieterman kan zeer pijnlijk zijn en bij gevoelige mensen hartklachten en shock veroorzaken. Goed om weten is dat warmte het gif inactiveert. De wonde schoonmaken met zo heet mogelijk water is dan ook de boodschap. De kans dat strandtoeristen een grote pieterman tegenkomen in de branding is quasi onbestaand, want die leeft in dieper water. In de branding kun je zijn kleine broertje de kleine pieterman (*Echiichthys vipera*) tegenkomen, die eveneens minder ernstig prikt.

Vóór het aanlanden is de giftige eerste rugvin vaak al weggesneden. In het geval dat nog niet zou gebeurd zijn, laat je dan niet afschrikken om dit visje te kopen.

Vraag de vishandelaar om de kop en vinnen weg te halen en de vis te fileren. Want laat het duidelijk wezen: dit is een lekker visje!

(NF)

Met dank aan Ann-Katrien Lescauwet, Heidi Debergh, Adriaan Rijnsdorp en Henk Heessen