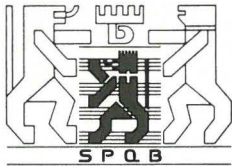




**STAD BRUGGE**  
Bedrijf voor de Vismijn  
ende Vissershavén

**DE  
ZEEBRUGSE  
VISMIJN**



**STAD BRUGGE**  
Bedrijf voor de Vismijn  
en de Vissershaven

# DE ZEEBRUGSE VISMIJN

De Vissershaven van Zeebrugge:  
een beetje geschiedenis

De vis wordt gemijnd

De plaats van Zeebrugge in de  
Belgische zeevisserij

Over zeevis

## Een woord vooraf

Bij het verschijnen van de nieuwe brochure over de vismijn en de vissershaven van Zeebrugge, is het mij een waar genoegen u dit werk te mogen inleiden.

Het eerste geschrift in verband met de zeevisserij te Zeebrugge werd in 1974 uitgegeven onder de titel "Algemene Beschouwingen over de Belgische Zeevisserij". Deze publicatie was voornamelijk een verzameling van cijfergegevens over de Belgische zeevisserij in het algemeen en de Zeebrugse zeevisserij in het bijzonder.

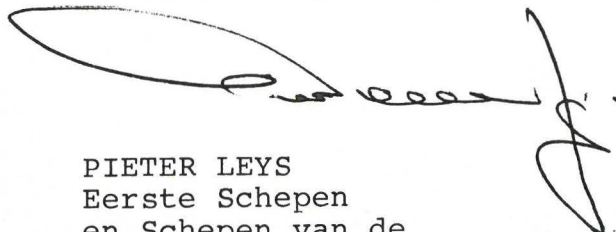
In 1977 werd door de Stedelijke Vismijn een nieuwe brochure, "Zeebrugge - Vismijn - Vissershaven", uitgegeven. Naast de geschiedenis van de vismijn en de vissershaven, de aanvoer- en opbrengstcijfers in de vismijn, kon men in deze laatste brochure ook een bijdrage vinden over het keuren, schoonmaken en bereiden van zeevis.

Thans wordt u een nieuwe herwerkte brochure voorgesteld. Zij is het resultaat van samenwerking en overleg tussen de Stedelijke Informatiedienst en het Stedelijk bedrijf voor Vismijn en Vissershaven. Nieuw is dat deze brochure uit 2 losse delen bestaat. Het eerste deel handelt over de geschiedenis van de vissershaven en de werking van de vismijn. Tevens wordt ook aandacht besteed aan de bevordering van zeeproducten, daar deze zeeproducten een groter aandeel hebben in de consumptie.

Het eerste deel van de brochure zal ruim verspreid worden. De tweede brochure met tabellen en grafieken die de evolutie van de visserij in Zeebrugge en de Belgische zeevisserij weergeeft, zal voornamelijk door vakmensen geconsulteerd worden.

Ik hoop dat via deze nieuwe uitgave het dynamisme en het economisch belang van de Zeebrugse vismijn en vissershaven door allen gewaardeerd zal worden.

Brugge, 20 april 1983.



PIETER LEYS  
Eerste Schepen  
en Schepen van de  
Stadsbedrijven

# De Vissershaven van Zeebrugge: een beetje geschiedenis

## Het begin

In de lange jaren van plannen en discussies die de bouw van de haven van Zeebrugge voorafgaan, is er van enige accommodatie voor visserssloepen geen sprake. Pas in de conventie van 1 juni 1894, die over de eigenlijke oprichting van de zeehaven gaat, wordt in het artikel 10 de mogelijkheid ervan genoemd : de Staat krijgt het recht op zijn kosten installaties op te richten voor visserssloepen.

De Staat maakt tenslotte in 1899 van dit recht gebruik : artikel 1 van de conventie van 30 juni van dat jaar, afgesloten tussen de Staat en de concessiehoudende maatschappij, bepaalt dat er een schuilhaven voor visserssloepen zal ingericht worden ten oosten van de toegangsweg tot de sluis. Deze schuilhaven wordt uiteindelijk op 13 juli 1906 bij Koninklijk Besluit voor de vissers opengesteld. Hij bestaat uit een dok, 150 meter lang en 80 meter breed, met als oevers een stenen glooiing. Bij vloed bereikt het waterpeil zowat 5 meter, bij eb ongeveer een halve meter.

Aan de oostkant wordt er een staketsel van 100 meter lang gebouwd en ten zuiden komt er een kleine kalfaterbank. Er loopt een kasseiweggetje langs het staketsel.

In dit kleine dok zullen de sloepen die vroeger op het strand van Heist aanlegden langzamerhand een vaste standplaats vinden. Hun vis slijten zij aan plaatselijke vishandelaars of aan opkopers uit de grote Vlaamse agglomeraties, op de vismarkt in Heist.

Zeebrugge is nog niet meer dan een "plankendorp" met moerassige grond en duinen rondom. In de buurt van het dok staan enkele houten loodsens. Daar schuilen vissers, tolbeambten en smokkelaars.

In 1909 wordt er aan de oostkant van het dok (waar de Tijdokstraat zal komen) een houten loods opgericht, een eerste voorloper van de vismijn, waarin de plaatselijke visverkoop kan gebeuren.

Tijdens de eerste wereldoorlog worden, op 23 augustus 1915, de brug en de sluizen opgeblazen, het plankendorp ligt in puin, het staketsel bij de schuilhaven wordt vernietigd.

Het duurt jaren voor Zeebrugge die klap te boven komt.

## Tussen de twee oorlogen

De visserij houdt echter stand. De schuilhaven wordt te klein. De Zeebrugse vissers verkopen hun vis nu ook in de vismijnen van Blankenberge en Oostende, ten nadele van de zeevishandel in Zeebrugge, die zonder vismijn ter plaatse niet kan groeien. Er worden plannen gemaakt, er wordt geijverd voor een industriële vissershaven, toegespitst op de haringvisserij.

In 1921 wordt er van staatswege een studiec ommissie opgericht voor de aanleg van een vissershaven. Het werk van deze commissie heeft als resultaat het ontwerp Bouckaert. Dit ontwerp wordt later in hetzelfde jaar overgenomen door een andere studiec ommissie die over de hele haven gaat. De verwezenlijking van de plannen zal moeizaam verlopen.

Ondertussen heeft de Brugse gemeenteraad in mei 1920 de noodzakelijkheid van een vismijn aanvaard. Drie jaar later, op 24 april 1923, wordt er met de constructie van de eerste Zeebrugse mijn begonnen. Het wordt een gebouwtje van 19 op 10 meter, met een verkoopplaats en twee bergplaatsen binnenin. De eerste officiële verkoop in deze vismijn vindt op 17 augustus 1924 plaats.

In 1928 telt de vloot 106 schuiten. In dat jaar wordt er eindelijk met de uitvoering van de plannen uit 1921 begonnen. De schuilhaven wordt tot 3,5 m uitgediept en noordwaarts verlengd, eindigend in een glooiing. Ten zuiden komt er een betonnen staketsel. Het aantal aanlegplaatsen wordt verdubbeld.

In 1934 begint de eigenlijke vissershaven gestalte te krijgen. Het dok wordt weer verlengd en over een lengte van 200 m met kaaimuren uitgerust. Terzelfdertijd wordt er aan de zuidzijde van het dok een volledig nieuwe vismijn opgetrokken, die aangesloten is op het spoorwegnet. In 1935 wordt hij plechtig geopend. In 1936 moet het gebouw alweer worden vergroot tot 168 bij 20 meter. Er worden nieuwe toegangswegen naar de kom aangelegd, waaronder een nieuwe verbinding tussen Zeebrugge en Heist.

In 1939 wordt ook het westerdok verbreed en uitgerust met een kaaimuur en een betonnen staketsel.

Er wordt een helling aangelegd voor de tewaterlating van nieuwe vissersboten en ook de kalfaterbank (dat is de scheepshelling waarop boten bij eb droog kunnen staan voor onderhoud en herstelling) wordt vergroot.

## De tweede wereldoorlog

De visserijbedrijvigheid wordt flink bemoeilijkt door het uitbreken van de Tweede Wereldoorlog. In 1940 trekken dan ook vele vaartuigen naar Frankrijk en Engeland.

Heel wat van onze vissersschuiten helpen mee aan de evacuatie van Duinkerke naar Dover, en talrijke vissers verblijven tijdens de oorlog aan de overzijde van het Kanaal. Veel vaartuigen worden in de loop van de oorlog opgeëist door de bezetter of meegevoerd naar andere landen.

Door de vaartuigen die mogen uitvaren wordt tijdens de oorlogsjaren uitzonderlijk veel haring en sprot gevangen, hetgeen de door de oorlog geteisterde bevolking, die voor zijn voeding bijna uitsluitend op de zee aangewezen is, zeer ten goede komt.

In 1943 wordt de nieuwgebouwde vismijn door de bezetter gesloopt. De visverkoop dient langs de Rederskaai plaats te vinden in kleine barakken met een open verkoopplaats.

Bij de aftocht van het bezettingsleger in '44 worden de kaaimuren, met uitzondering van de Rederskaai, gedynamiteerd.

## De voltooiing van het plan

De vrede brengt veel vaartuigen terug naar hun thuishaven. Op de tijdens de oorlog weinig beviste visgronden zijn de vangsten kort na de oorlog groot, zodat de zeevisserij een bloei-periode beleeft.

In 1957 wordt het noorderdok nogmaals verlengd met 200 m, waardoor de totale oppervlakte van de vissershaven tot 100 ha stijgt. De totale lengte van de kaaimuur is 1.350 m met een nuttige lengte van 850 m. Dit verlengde deel heeft bij vloed 9 m diepgang, bij ebbe 5 m.

Op de plaats van het tijdens de oorlog gesloopte complex bouwt de stad in 1948 een nieuwe vismijn, 180 m lang en 29 m breed. In 1966 moet er weer bijgebouwd worden: de vismijn wordt met 100 m verlengd tot 280 m. Het aantal pakhuizen verhoogt tot 34.

In 1967 wordt de vismijn in zijn huidige vorm in gebruik genomen. Daarmee is het ontwerp Bouckaert uit 1921 eindelijk voltooid.

In 1980 wordt er in het Prins Filipsdok een automatische slipway (kalfaterbank) aange-

bracht, die toegankelijk is voor alle vaartuigen.



Bij het schrijven van deze korte geschiedenis hebben wij gebruik gemaakt van de tekst van een vroegere brochure over de vismijn van Zeebrugge en van het hoofdstuk "De Visserij en de Vissershaven", geschreven door de heer Dirk Michiels in het boek "Zeebrugge en de Zee", uitgegeven bij het Mercatorfonds te Antwerpen (1982). Zo u meer wil weten over de geschiedenis van de vissershaven van Zeebrugge, verwijzen wij graag naar dit boek.

Het kengetal der vissersschuiten

De letter Z op de boeg van het schip leert ons dat het Zeebrugge als thuishaven heeft. N staat voor Nieuwpoort, O voor Oostende en B voor Blankenberge. Blankenberge heeft geen eigen vissershaven meer. De twee vissersboten die onder de letter B ingeschreven zijn, hebben daarom Zeebrugge als thuishaven.

Langs de toegang tot de vissershaven werd in 1936 een 16 meter hoog visserskruis ingewijd door de Bisschop van Brugge; het werd in januari 1941 door de bezetter vernietigd. In 1946 werd een nieuw kruis opgericht. In de voet ervan zijn de namen gebeiteld van alle op zee verongelukte vissers die Zeebrugge als thuishaven hadden. Ruim 150 namen vindt men erop terug ...



## De vis wordt gemijnd

De vismijn wordt door de stad Brugge uitgebaat. De stad organiseert sedert 1926 de visverkoop. In 1973 werd de vismijn ingedeeld bij de gemeentebedrijven. Verschillende diensten die vroeger door de privé-sector werden verzorgd (vis-sortering, kielbank, visweging, bennenverhuring, enz.) zijn nu deel geworden van het bedrijf.

Sedert 1 oktober 1982 wordt de visafslag georganiseerd door de S.V. "Zeebrugse Visafslag", waarin het stadsbestuur, de reders en de handelaars vertegenwoordigd zijn.

### Van schip naar wal



Het aan- en afvaren van de vissersboten en de drukke activiteit in de vismijn vormen een boeiend schouwspel. Hier volgt een kort overzicht van de verschillende stappen in de behandeling van de vangst, vanaf het uitladen tot de verkoop.

Per marktdag worden slechts een aantal vaartuigen toegelaten met hun vangst. Zij zijn zeker dat zij aan de beurt komen op de dag waarop zijn ingeschreven werden. Vroeger kon het gebeuren dat er meer vangsten aangeboden werden dan er behandeld konden worden, zodat er enkele verwezen werden naar een volgende dag.

Voor hij verkocht wordt, moet de vis uitgeladen, gesorteerd, gewogen en klaargezet worden. Dit gebeurt zo :



De vangst wordt in het ruim van de boot in ijs bewaard. Daar wordt de vis eerst door "scheppers" in manden, "bennen", geschept.

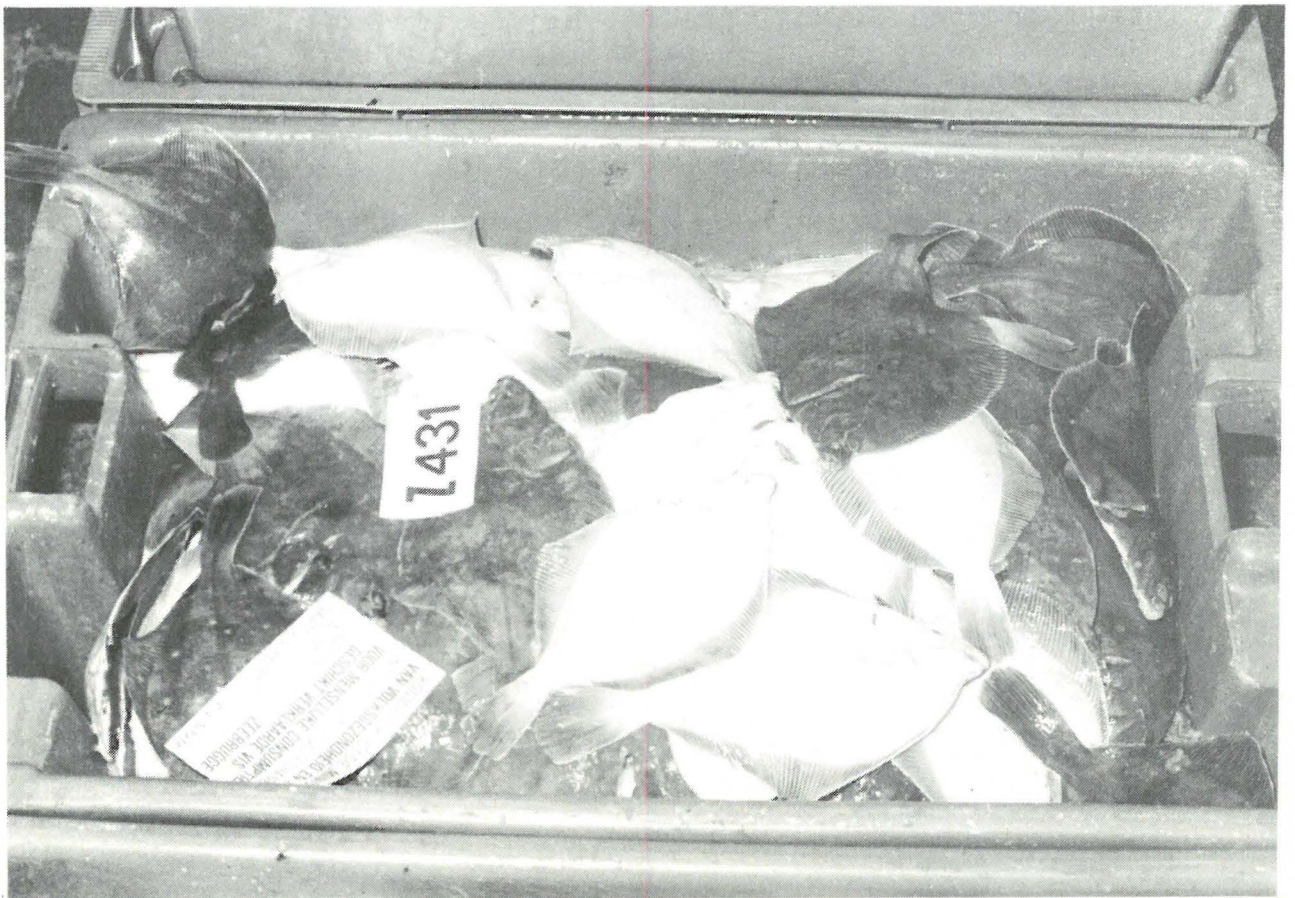
De reder zorgt voor het ophalen van de manden, die met een laadbrug naar de sorteertafels worden gebracht en uitgestort.



De vissorteerders, die "peerders" genoemd worden, verdelen de vis naar variëteit en naar sortering, dit is naar grootte. Voor de variëteit "tong" bijvoorbeeld rekt men met zeven sorteringen. Tussen sommige van die sorteringen is er een gewichtsverschil van slechts 50 gr. Een goede "peerder" moet dus flink veel ervaring hebben in zijn werk.

De "wegers" verdelen de gesorteerde vangst in kisten met telkens 50 kg vis, die dan in de perken geplaatst worden voor de eigenlijke verkoop, de visafslag, de "mijning".

De vis wordt gekeurd door officiële viskeurders (veeartsen). Afgekeurde vis gaat naar vismeelfabrieken of andere industrieën zoals bijvoorbeeld de dierenvoeding.





De "aanduider" tenslotte zal bij de afslag telkens de te verkopen partij aanduiden en met luide stem afroepen over welke vissoort en sortering het gaat.

## De afslag

De verkoop van de vis, de mijning, gebeurt bij afslag, en wordt geleid door een visafslager. Rekening houdend met de soort en de kwaliteit van de vis, noemt hij eerst de hoogste prijs en daalt dan af naar lagere prijzen tot er een koper "ja" of "mijn" roept. Deze manier van verkopen bestond reeds in de middeleeuwen.

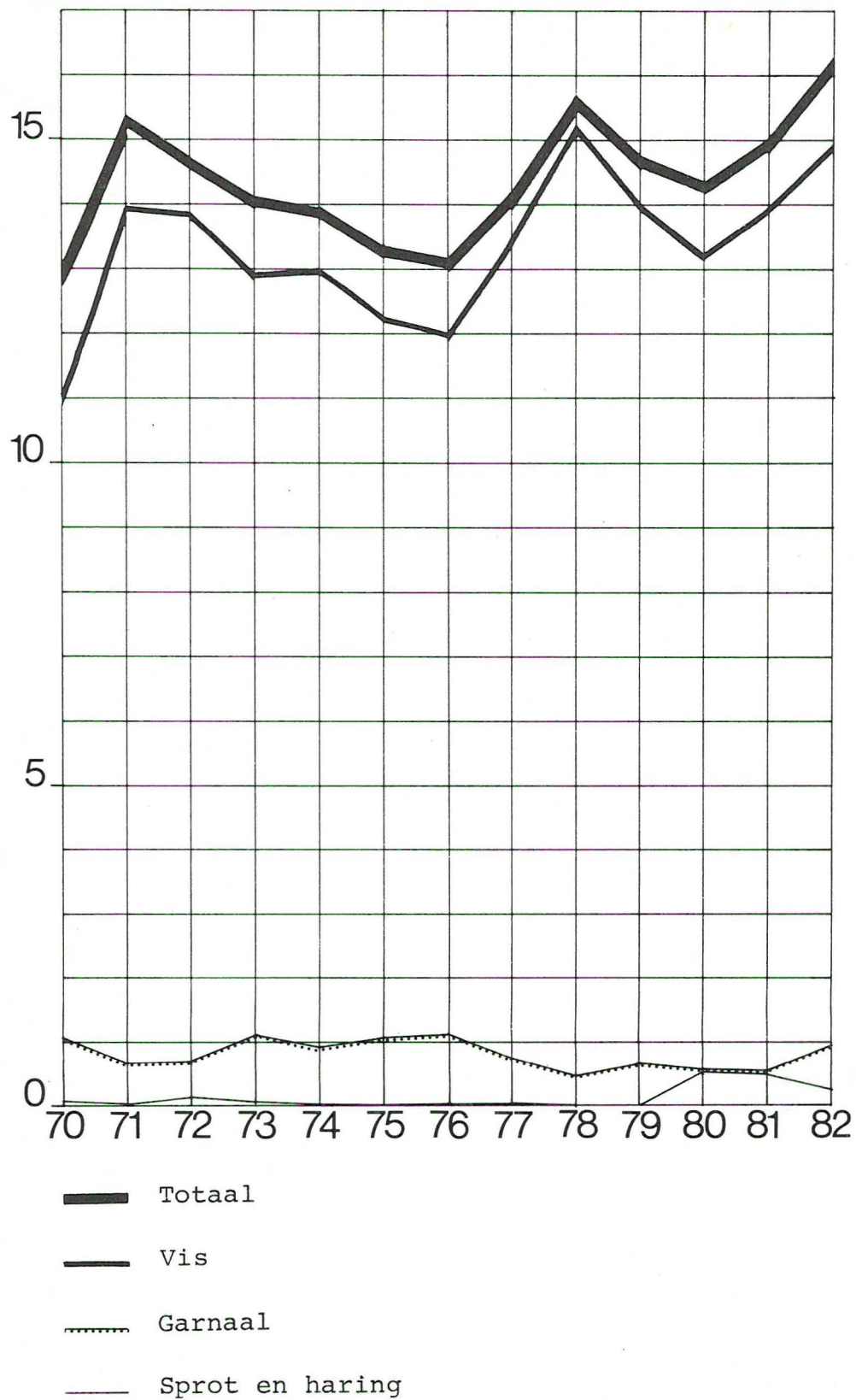
Voor de garnaal gebruikt men echter een elektronisch systeem :

Op een ronde schijf, goed zichtbaar opgesteld, staan de mogelijke verkoopprijzen aangeduid, zoals de cijfers op een klok.

De visafslager geeft de nodige details over de waar en op zijn teken wordt er een wijzer in beweging gezet, die de prijzen afloopt van hoog naar laag.

De kopers hebben elk voor zich de prijs bepaald die zij willen betalen. Elke koper staat bij een genummerd lessenaartje. Wanneer de wijzer de prijs aanduidt die hij voor zich bepaald heeft, zal hij een knopje indrukken. Wie eerst indrukt, heeft meteen het hoogste bod. De wijzer stopt en zijn nummer licht op tussen de nummers die midden op de wijzerplaat staan. De koop wordt aan hem toegewezen. Er kunnen tot 99 kopers aan dit systeem deelnemen.

×1.000 ton



De aanvoer, per jaar, in 1.000 ton, van vis, garnaal, sprot en haring in de vismijn van Zeebrugge, 1970-1982.

# De plaats van Zeebrugge in de Belgische Zeevisserij

Ons land heeft drie zeevissershavens : Oostende, Zeebrugge en Nieuwpoort. De vissers van Oostende brengen het grootste gewicht aan wal : in 1981 was dat 55 % van de totale aanvoer, tegen 39 % voor Zeebrugge.

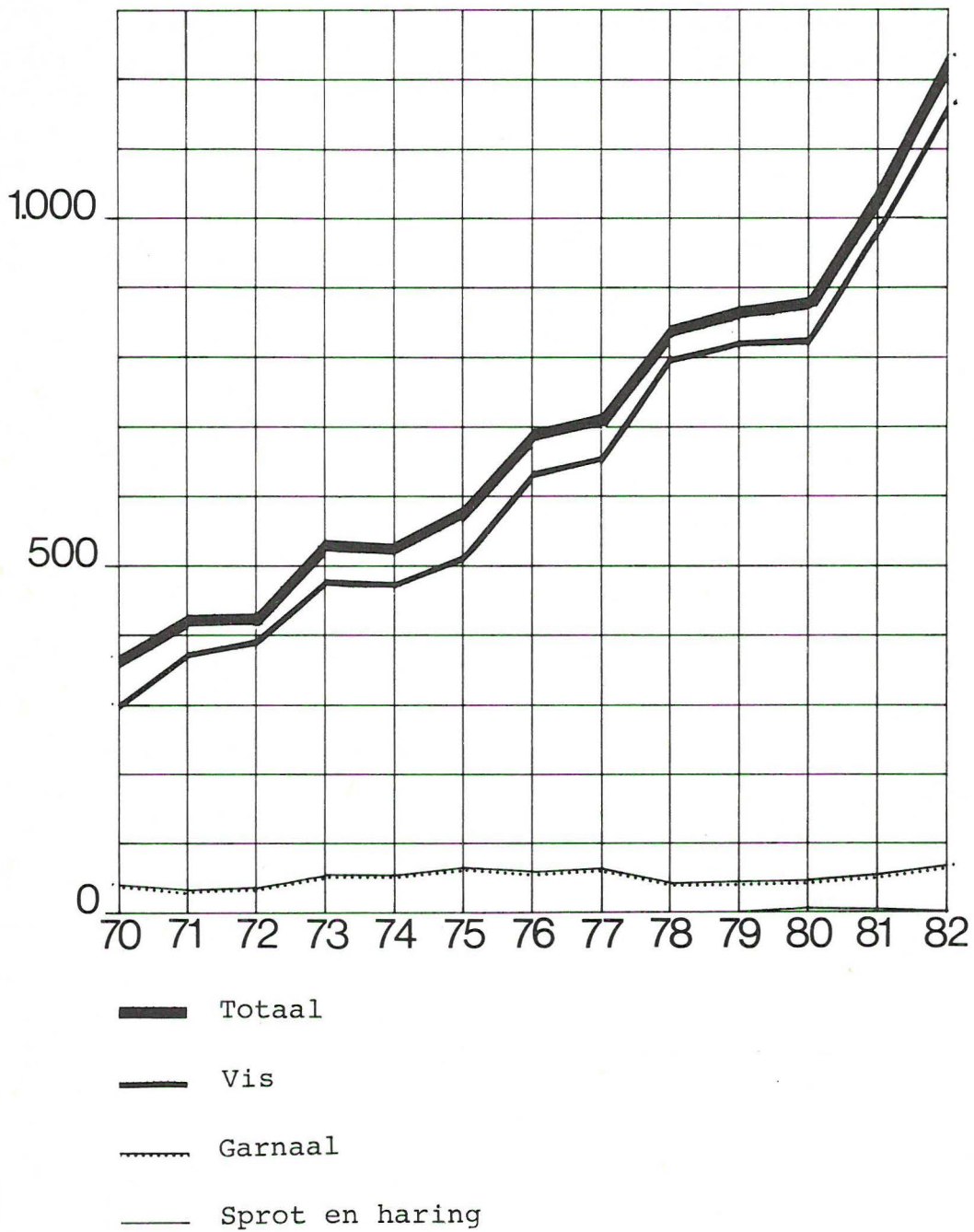
Zeebrugge heeft zich echter gespecialiseerd in de vangst van de duurdere vissoorten zoals tong en tarbot en van garnaal en langoestinen. Daardoor komt het dat Zeebrugge in 1981 goed was voor + 56 % van het totale verkoopcijfer in de zeevisserij. De vismijn verhandelde een aanvoer van ongeveer 15 miljoen kg voor meer dan 1 miljard fr.

De Belgische vissersvloot telde in 1981 205 boten. Zeebrugge had er 108. Het aantal vissersboten vermindert overal. Om te besparen op mankracht en brandstof kiest men nu voor grotere schepen, die zeer goed uitgerust worden. De reders blijven investeren. In 1982 werden vier nieuwe vissersboten in de vaart gebracht, er werden er twee te water gelaten en er waren er drie in bestelling.

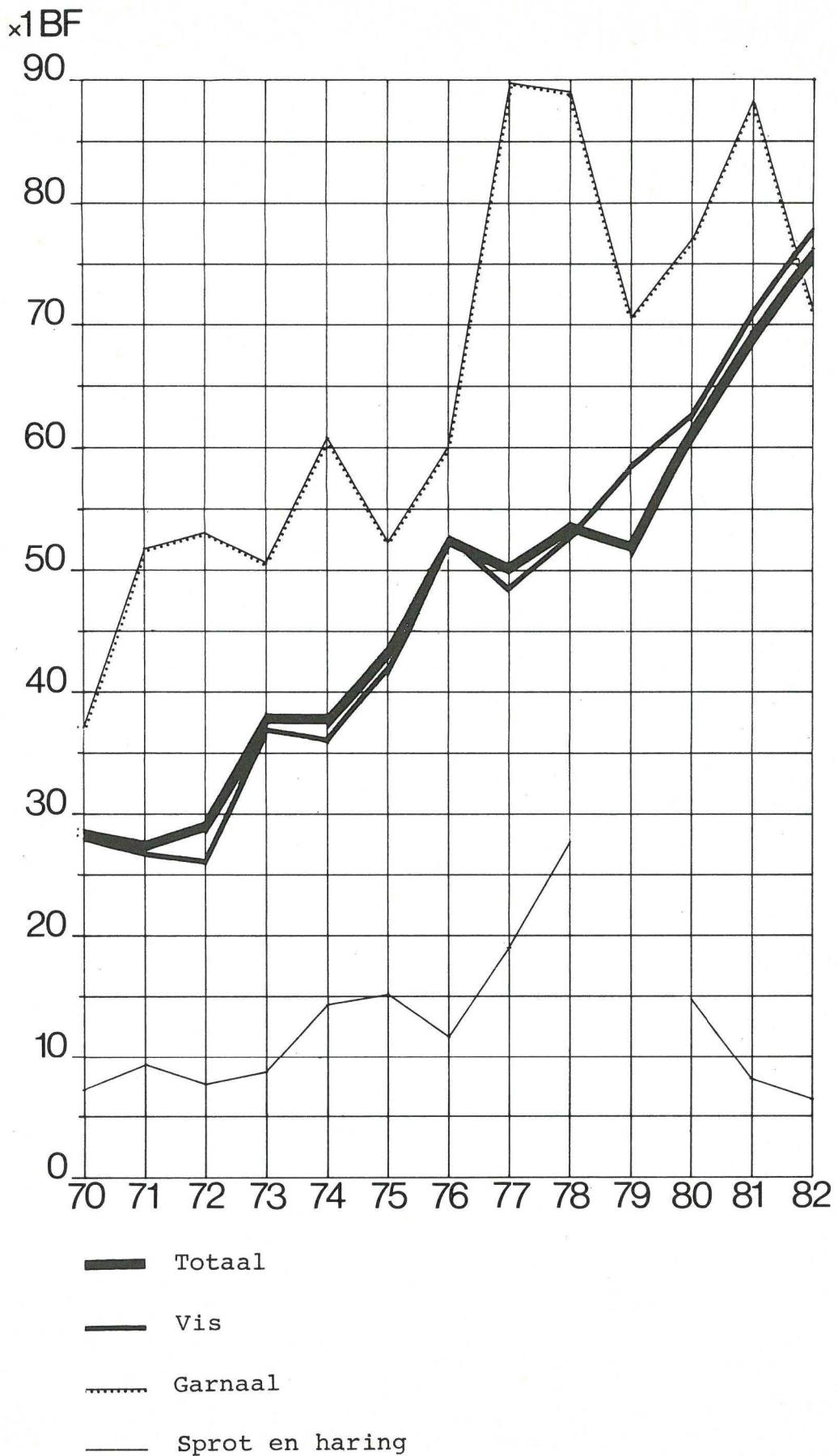
Voor meer gedetailleerde gegevens verwijzen wij naar de brochure "De Belgische en Zeebrugse visserij in cijfers".



x1.000.000 BF



De opbrengst, per jaar, van de vis, garnaal, sprot en haring, aangevoerd in de vismijn van Zeebrugge, 1970-1982.



De gemiddelde prijs, per jaar, van de aangevoerde vis, garnaal, sprot en haring in de vismijn van Zeebrugge, 1970-1982.

# Over zeevis

## Waarom zeevis?

Zeevis is gezond, natuurlijk voedsel. Zeevis groeide en ontwikkelde zich in zijn eigen milieu, onafhankelijk van de mens en vrij van bezoedeling.

Sommige volkeren waaronder de Eskimo's bestaan enkel op basis van zeevis en vormen een dynamisch, krachtig ras. Hoe kan het ook anders, want zeevis is rijk aan mineralen - vooral kalk, fosfor, zink- en ijzerzouten - die nodig zijn om het beendergestel te ontwikkelen en in stand te houden.

Producten van de zee hebben een hoog proteïnegehalte, en dit eiwit bevat belangrijk aminozuur, mineralen en weinig vet, dat bovendien nog goed voor het lichaam is omdat het onverzadigd is en daardoor weinig cholesterol ontwikkelt.

Het jodiumzout dat eveneens in zeevis wordt aangetroffen, behoedt de mens tegen bepaalde ziekten en aandoeningen. Op deze manier biedt zeevis zijn verbruikers onmiddellijk de voordelen van een lang verblijf aan zee. Onder gecondenseerde vorm is hij een bron van vitamines die van vitaal belang zijn voor ons organisme. Om deze reden kan een portie vis één- of tweemaal per week een tekort aan vitamines (o.m. A, B, C en D) herstellen.

Voedingsspecialisten nemen aan dat zeevis in verhouding tot zijn gewicht veel rijker is voor de mens dan gelijk welk ander voedsel dat doorgaans het hoofdelement van een schotel uitmaakt. Verse zeevis is des te gezonder omdat hij daarbij nog vlugger verteert. Er wordt wel eens beweerd dat zeevisschotels minder calorieën bevatten, doch dat is volledig uit de lucht gegrepen. Dikwijls biedt zeevis nog meer calorieën-leverende voedingsstoffen als eiwitten, vetstoffen en koolhydraten dan andere voedingsmiddelen. Wegens het feit dat hij echter vlugger verteert, verlaat hij ook sneller het spijsverteringsstelsel en verwekt hij sneller opnieuw een hongergevoel. Zeevis is daarom het gedroomde voedsel voor mensen die aan de maag lijden of last hebben van darmstoornissen. Kinderen zullen zeevis echt waarderen als hij ontdaan is van zijn graten en goed bereid is. Meng vanaf hun zesde maand gerust 15 tot 20 gram magere ontvelde en ontgrate vis : wijting,

schar, koolvis, in hun portie aardappelen.  
Zeevis mag het vlees 2 tot 3 maal per week ver-  
vangen.

Wanneer zeevis bovendien nog gemakkelijk te be-  
reiden is, is hij het geschikte voedsel om af-  
wisseling in de gerechten te brengen. Omdat  
hij zowel warm als koud gegeten wordt, kunnen  
restjes makkelijk gebruikt worden bij andere  
smakelijke gerechten. Dikwijls volstaat een  
eenvoudige bereiding om zeevis met "smaak" te  
kunnen opdienen.

# Een paar tips om verse zeevis te herkennen

## Tekenen van versheid

- blinkende en heldere ogen, donkere pupillen;
- de kieuwen zijn zuiver, vrij van slijm en helderrood van kleur;
- de buikwammen (dat is de opengesneden buik van de vis) zijn wit of rose onder het zwarte buikvlies; het vlees van de wammen is vast;
- het bloed langs de graat is de buikholte is helderrood;
- het visvlees is vast, stevig en elastisch en is vast aan de graat;
- het visvlees bij de graat is wit;
- de schubben zijn helder en blinkend en kunnen niet gemakkelijk van de huid verwijderd worden;
- het vlees heeft een frisse en aangename geur.

## Tekenen van bederf

- de ogen zijn dof, grijze en ingezonken pupillen;
- de kieuwen zijn bruingekleurd; ze kunnen ook verkleurd zijn door het smeltwater van het ijs;
- de wammen zijn ontkleurd en donkerrood onder het buikvlies;
- het vlees is zacht en breekt gemakkelijk;
- het bloed is donkerrood, bruin, grauw of groen en heeft een zure geur;
- het vlees bij de graat is rose of rood;
- de schubben zijn droog en kunnen gemakkelijk van de huid losgemaakt worden;
- het vlees heeft een kwalijke reuk.



Deze brochure wordt uitgegeven door de stad Brugge,  
gemeentelijk bedrijf voor de Vismijn en de Vissershaven,  
in samenwerking met de Stedelijke Informatiedienst.  
De foto's werden gemaakt door Jan Termont, Stadsfotograaf.

Stad Brugge 1983

