

Aanbeveling

21.06.2017 • Leestijd 4 minuten

Voedsel uit blik is lang niet zo slecht als je zou denken. En verder: de aartsvijand van de zalm, plus een visrestaurant dat het helemaal anders doet.

Waarom groente uit blik soms duurzamer is (en nog twee leestips)

*Journalist,
gespecialiseerd
in
duurzaamheid*



Evert NIEUWENHUIS



Blikken van Coco Conserveren. Foto: Scheltens&Abbenes

Hoe maken we de visindustrie duurzamer? Een keurmerk kan helpen, schreef ik laatst. Al bleek dat ook niet zaligmakend. Lees het verhaal hier terug:

Een restaurant met per ongeluk gevangen vissen

Maar een echt duurzame visserij krijg je pas als je oog hebt voor wat er niet in de winkels belandt. Bijvangst: de vis die vissers min of meer per ongeluk vangen en die vaak overboord wordt gegooid om onderdeks ruimte te houden voor (financieel gezien) waardevollere vis. De meeste bijvangst overleeft zijn tijdelijke gevangenschap niet, wat tot enorme onnodig sterfte leidt en een aanslag is op de gezondheid van de zeeën.

Doodzonde, want deze vis kun je prima eten. Alleen: veel mensen willen gewoon de Noordzeevissen die ze al kennen, zoals sliptong, schol en kabeljauw. Drie ondernemers willen in Amsterdam het restaurant Bijvangst ('geen vis te gek') openen.

Bijvangst is een aanslag op de gezondheid van de zeeën

“Bijvangst’ neemt alle vis die in het net van de visser belandt als basis voor een mooi menu,’ schrijven ze op hun website. ‘Op onze kaart vind je dus de bekende vissoorten maar word je ook verrast met vis waarvan je het bestaan niet wist. [...] Dankzij verschillende kleine vissers die in IJmuiden hun vangst aan land brengen, beschikken we dagelijks over de meest verse vis.’ In de bijbehorende winkel kun je ook bijvangst kopen – met recept.

Mooi initiatief en als het restaurant na de zomer geopend is, eet ik er graag een keer een onterecht obscure Noordzeevis. De oprichters zien zichzelf als sociaal ondernemers en er is een crowdfundingactie om een gat in de begroting te dichten.

Een diertje dat wereldwijd zalmen de dood in jaagt

The Guardian bericht over een beestje dat bij zalmkwekerijen grote problemen veroorzaakt: zalmluis. Het weekdiertje ruikt wereldwijd op en doet de mondiale productie dalen, waardoor de prijzen stijgen. Alleen al in

Schotland is bijna de helft van de vis in alle zalmkwekerijen besmet met het dodelijke diertje.

De bestrijding kost nu naar schatting 1 miljard dollar. De sector vertrouwt erop binnen enkele jaren een oplossing gevonden te hebben. 'Elke vorm van veehouderij, ter land en ter zee, heeft last van parasieten en luis. Wij zijn daarin niet anders, en we zullen een oplossing vinden,' zegt een voorman van de Schotse organisatie die zalmkwekers vertegenwoordigt.

Alsjeblieft niet, zegt Don Staniford, een fervent tegenstander van kweekvis. 'Op zee vindt een chemische wapenwedloop plaats, vergelijkbaar met die van boerderijen op het land. Ook op viskwekerijen op zee worden parasieten resistent tegen chemicaliën en antibiotica. De afgelopen anderhalf jaar is het gebruik van chemicaliën op viskwekerijen vertienvoudigd.'

Op zee vindt een chemische wapenwedloop plaats

Naast de inzet van chemicaliën wordt de luis ook verwijderd door de zalm in warm water te laten zwemmen (daar kan de zalmluis niet tegen) of mechanisch, door de zalm in een soort wasmachine te stoppen.

Dit gaat niet altijd goed: op het Schotse eiland Skye werden vorig jaar door een fout met het verwarmen van water in één klap 95 duizend zalmen gedood. Bij een ander incident stierven er 20 duizend.

Er is een alternatief: de lipvis, die zeeluis wel rauw lust en die je tussen de zalmen kunt laten zwemmen om het water te zuiveren. Ook hier rijzen problemen. Door de toegenomen

vraag van kwekerijen slinken de bestanden wilde lipvis en er is voorlopig niet genoeg capaciteit om voldoende lipvis te kweken.

Later in deze reeks duik ik in de kweekvisserij, waarin uiteraard ook aandacht zal zijn voor dit soort problemen.

En: waarom blikvoer misschien wel beter is dan vers

Tot slot een prikkelend feelgoodartikel over conserven. Eten uit blik, kan dat lekker, gezond en duurzaam zijn? Zeker, zeggen de oprichters van Coco Conserven (bekend van het project De Tostifabriek, waarbij ze alles wat bij het maken van een tosti komt kijken in hartje Amsterdam produceerden).

In een voormalig munitiefabriekje vullen ze geen granaten met kruit, maar blikken met soep, pastasaus van minder gewilde vleesdelen en pastei van Schipholganzen. De ingrediënten zijn zo veel mogelijk afkomstig uit overschotten en reststromen.

De makers willen mensen aan het denken zetten. ‘Iedereen heeft het over biologisch, kleinschalig, *rooftop gardening*... dat is goed; hoe meer je over eten nadenkt, hoe beter,’ zegt Vera Bachrach tegen *Trouw*. ‘Maar het schiet door als je vies gaat doen over de industrie. Die heeft ook duurzame kanten: schaalbaarheid, efficiëntie. Ook de industrialisering is doorgeschoten. Maar wat nou als je de voordelen ervan samen kunt brengen met die liefde voor voedsel?’

Vers bederft. En het heeft koeling nodig

Bovendien verzet Coco zich tegen ‘de verspillende verscultuur.’ Bachrach: ‘Als we alles altijd vers willen, trekt dat een enorme wissel op het milieu. Het zorgt voor verspilling: vers

bederft. En het heeft koeling nodig.’

Vers voedsel is niet altijd gezonder dan ingevroren of ingeblikt voedsel, zoals een onderzoek concludeerde dat ik in een vorig artikel beschreef. En geconserveerde groenten zijn dus niet altijd duurzamer.

Zijn de Coco Conserven ook lekker? Ik heb ze nog niet kunnen proeven, maar de blikken zijn sinds kort te koop, met name in hippe, kleine, randstedelijke winkeltjes. Winkeltjes waar de klant ongetwijfeld de zal fronsen als hij leest dat dat vers volgens de makers niet zaligmakend is.

Meer lezen?

de
Correspondent

Je las de pdf-versie van dit verhaal. Voor het volledige artikel met links, infocards, eventuele videos en ledenbijdragen, ga naar: <https://decorrespondent.nl/6925/waarom-groente-uit-blik-soms-duurzamer-is-en-nog-twee-leestips/2032607461775-f9b283fb>

De Correspondent is een dagelijks, advertentievrij medium met als belangrijkste doelstelling om de wereld van meer context te voorzien. Door het nieuws in een breder perspectief of in een ander licht te plaatsen, willen wij het begrip 'actualiteit' herdefiniëren: niet om je aandacht te trekken, maar om je inzicht te bieden in hoe de wereld werkt.

Alle verhalen lezen? Dat kan voor €6 per maand op:

decorrespondent.nl

decorrespondent.nl