

Duurzame Waddenzeevissers

Waddengoudlabel timmert aan de weg

BUITENPOST - Op de BioVak 2009 in Zwolle was de Waddengoud gecertificeerde visserij vertegenwoordigd met de vissers Jan en Barbara Geertsema. Met Henk Pilat van Waddengoud verzorgden ze workshop over duurzaamheidscriteria en marktontwikkeling.

Op dit moment bestaat de visserij onder Waddengoudlabel uit visserijen op Zeebaars, Harder, Garnalen, Kokkels, Hangmosselculturen, Snoekbaars, Karper en Snoek. Die laatste drie vangen de vissers in zoet water. Waddengoud geeft onder andere richtlijnen voor het gebruik van vissersnetten, boten, beperking van de bijvangst, gebruik van chemische stoffen, verfsystemen, reinigingsmiddelen en de bescherming van vogels en natuur. Ook vissers buiten het Waddengebied, zoals het IJsselmeer en de Noordzee, hebben interesse voor deze aanpak en nemen initiatieven om hun visserijen aan te passen. Deze visserijen vallen uiteraard niet onder het streekkeurmerk Waddengoud. Stichting Streekkeigen Producten Nederland (SPN) heeft Waddengoud erkend als regionaal systeem, zodat er voor andere regionale organisaties wel mogelijkheden bestaan om het Waddengoudsysteem toe te passen op de eigen situatie. Beroepsvissers Jan en Barbara Geertsema zijn de pioniers van deze vorm van duurzame visserij. In 2004 hebben zij als eerste het Waddengoudcertificaat in ontvangst mogen nemen voor de vangst op Zeebaars en Harder. Zeebaars gaat vooral vers en Harder gaat zowel vers als gerookt naar de horeca en het natuurvoedingskanaal. "We zijn ook bezig met de vangst op

Japanse oesters. Deze zijn uitheems, maar je mag niet meer dan 10 kg per persoon per dag rapen. Hierdoor is de oestervisserij maar heel beperkt op de Wadden. Gevolg is dat ze de inheemse soorten, zoals de Mossels en Kokkels, plaatselijk verdringen, terwijl de oestervangst juist kansen biedt om de lokale economie te stimuleren én de natuur te helpen. Het ministerie van LNV komt nog met een experiment voor beroepsmatig oesters rapen waar we graag aan meedoen", vertelt Barbara Geertsema. De Garnalenvangst volgens Waddengoudrichtlijnen heeft een ommekeer teweeggebracht in de garnalenvisserij en -verwerking. Garnalen gingen altijd naar pellerijen in onder andere Marokko. De Garnalen zijn drie weken onderweg, waardoor veel conserveringsmiddelen nodig zijn. Garnalenvisser Dirk Albert Blom van Texel is sinds 2005 overgestapt naar Waddengoud. Eisen hiervoor zijn geen gebruik van chemische conserveringsmiddelen en dat verwerking plaatsvindt in de Waddenregio. Blom is daarom een eigen Garnalenspellerij op Texel gestart. Hierdoor zijn er weer dagverse gepelde Garnalen beschikbaar.

■ Vissen op Harder als onderdeel van het door de Stichting Streekkeigen Producten Nederland (SPN) erkende streekkeurmerk Waddengoudlabel.

