

# Zeeliefhebbers

## nieuwsbrief

### juni 2010

#### ZLH 5 in de herkansing!

De levering van ZLH 5 in januari en februari is wegens ijs verplaatst naar maart en vervolgens door uitblijvende vangsten (grotendeels) komen te vervallen. De vissers hebben hierdoor een heel mager voorjaar gehad. Hun vergunning kent een gesloten periode van maart tot juli.

Nu in de zomer de bot op zijn best is, en de vissers goede vangsten boeken, leveren we ZLH 5, mét Laaksumer bot alsnog.

#### ZLH 5

2 kg (=4 stuks) Laaksumer Bot (Platichthys flesus)  
24 juli én 28 augustus  
verkrijgbaar in Amsterdam, Leiden, Rotterdam, Delft, Den Haag en Enschede.  
Je kunt de vis ook bij de vissers afhalen in Laaksum.

Voor een afhaalpunt in Utrecht ben ik nog in overleg. Utrechtse Zeeliefhebbers krijgen bericht zodra dit afhaalpunt zeker is.

In dit pakket zitten 4 platvissen, een ZLH 5 foto-uitgave en een handleiding voor het bewaren, schoonmaken en het bereiden van bot.

Het pakket kost €20,- en is tot en met woensdag 21 juli te bestellen via [www.zeeliefhebbers.nl/bestellen](http://www.zeeliefhebbers.nl/bestellen). Er zijn nog uitgaven van ZLH 1, 2, 3, 4 en 6 beschikbaar, deze kun je voor €5,- per stuk bijbestellen.

# ZLH

Zeeliefhebbers is een consumenteninitiatief. Zeeliefhebbers fotografeert kleinschalige en innovatieve visserij, om nieuwe en vergeten vis weer onder de mensen te brengen. Maandelijks verschijnt er een gecombineerde uitgave van fotografie met bijzondere dagverse vis. Beleef de Noordzee, word zeeliefhebber! [www.zeeliefhebbers.nl](http://www.zeeliefhebbers.nl)

#### Laaksumer bot

Bot is een platvis die doet denken aan schol of schar. Laaksumer bot is sinds oktober 2009 een erkend Fries streekproduct; voorwaarde voor deze erkenning is dat deze bot met grootmazige netten (130 mm), op kleinschalige manier op de zandgrond voor de Friese kust gevangen is, en levend (in een bun) aan land wordt gebracht.

De vis is uitstekend in zijn geheel te bakken of te koken. Het vlees is bij een gare vis makkelijk van de graat te eten. Kleine exemplaren kun je beter niet gefileerd bereiden, omdat kleine filets snel droog worden. Eenmaal gegaard, is het vlees van bot wit en vrij stevig.

Omdat IJsselmerbot in zoet water leeft, heeft het vlees een zachte smaak met een subtiele lichtzoete toon. Het vlees is goed te bereiden met wijn, zachte kruiden, boter of citrus. Sterke kruiden en knoflook kunnen de smaak van de vis overschreeuwen. Waar veel IJsselmeervis last heeft van een wat modderige bijmaak, heeft Laaksumer bot dit niet. Dit komt omdat er uitsluitend boven zandgrond gevist wordt.

#### over de vissers

Jan en Joop de Vries (broers) vissen als enige vissers met de HL 6 vanuit de haven van Laaksum op het IJsselmeer op bot en snoekbaars. Ze vissen kleinschalig en traditioneel.

Meer over deze vissers, inclusief een interview is te vinden in:

[zeeliefhebbers nieuwsbrief december](#)  
[zeeliefhebbers nieuwsbrief januari](#)

#### contact

Zeeliefhebbers is een initiatief van  
Hugo Schuitemaker  
van Kinschotstraat 176, 2614 XR Delft  
tel: 06-12302606, mail: [post@zeeliefhebbers.nl](mailto:post@zeeliefhebbers.nl)  
[www.hugoschuitemaker.nl](http://www.hugoschuitemaker.nl), [www.zeeliefhebbers.nl](http://www.zeeliefhebbers.nl)

#### reservedatum

De zomer is voor visserij op bot in het IJsselmeer het meest vangstzekere seizoen. De kans dat er niet geleverd kan worden is erg klein, maar niet uitgesloten.

Omdat pakketten van te voren betaald worden, kunnen we een levering niet zomaar laten vervallen wanneer de vangsten toch tegenvallen.

Ik heb met de vissers een reservedatum afgesproken. Mocht één van de leveringen in juli of augustus niet compleet kunnen doorgaan, schuiven alle bestellingen door naar zaterdag 11 september 2010.

#### ZLH 7 in september en oktober

Een groep Zeeuwse sportvissers ving zo goed, dat het lonend werd om de vis te gaan verkopen. Om dit rendabel en hygienisch te kunnen doen, hebben ze zich verenigd. Deze vissers hebben van hun hobby hun werk gemaakt. Dit vind ik mooi.

[www.vbhl.nl](http://www.vbhl.nl)

Visserij met hengels is buitengewoon energie efficiënt en kent geen bijvangst; met het (kunst) aas kun je selectief vissen op grotere vissen. Op dit moment zijn deze vissers bezig met een certificeringstraject van het MSC.

De zeebaars van deze vissers heeft zich in korte tijd populair gemaakt bij voornamelijk horeca. Dit laat zich vertalen in het enige nadeel van deze visserij: de prijs. Deze vis is niet goedkoop, en dat is terecht. Om deze zeebaars in een zeeliefhebbers pakket te kunnen verkopen, zal het pakket met een kleinere portie of een hogere prijs moeten verschijnen. Hierover ben ik nog in overleg.

ZLH 7 met handlijngevangen zeebaars verschijnt in september en oktober en is vanaf eind augustus te bestellen. Meer hierover in de volgende nieuwsbrief.

#### tentoonstelling

Zeeliefhebbers maakt tot 28 augustus deel uit van de tentoonstelling Toegepaste Werkelijkheid in Heden te Den Haag. Bezoek is gratis en leuk.  
[www.heden.nl](http://www.heden.nl)