

---

---

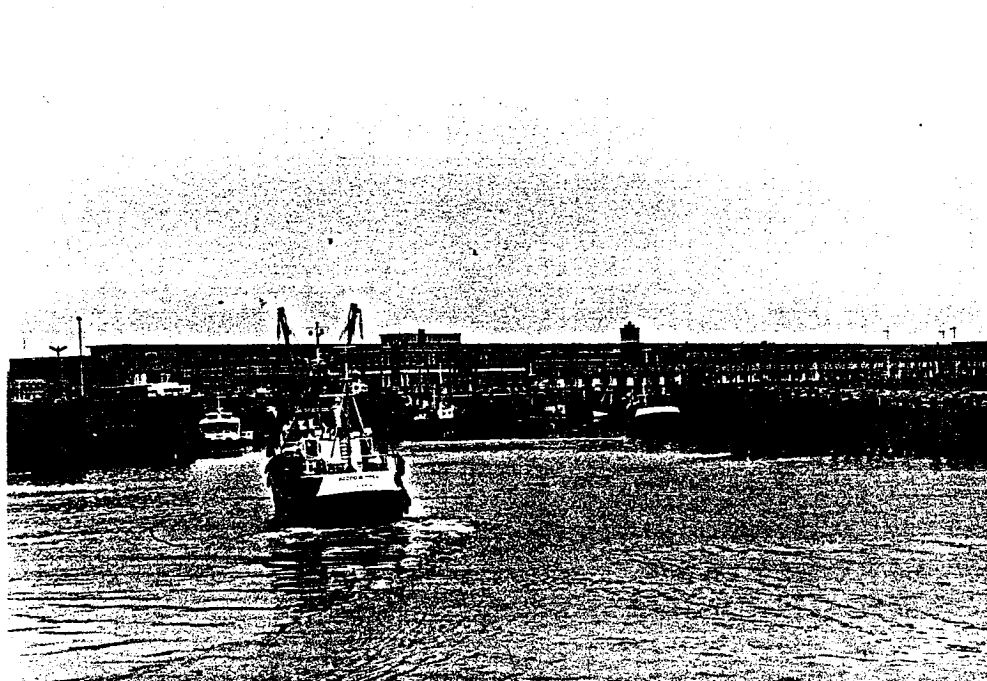
WESTVLAAMSE GIDSENKRING  
AFDELING OOSTENDE  
" LANGE NELLE "

---

---

\*  
CURSUS TOERISTISCHE GIDS

\*  
OOSTENDE 1991-1992  
\*



De Oostendse Vismijn

Eddy Eneman

\*\*\*

## De Oostendse vismijn.

Het is pas sinds 1879 dat in Oostende een werkelijke vismijn in gebruik werd genomen. Dat cirkelvormig gebouw werd in de streek "de cierk" genoemd en bevond zich bij het centrum van de stad. In 1885 werd de vismijn vergroot en in 1928 keurde men de bouw goed van een nieuwe vismijn en dit op de plaats waar de huidige vismijn zich bevindt (eens behoorde dit tot het grondgebied Bre-dene, wijk Liefkemores, maar in 1877 werd het reeds bij Oostende ingelijfd). In 1934 kon deze vismijn in gebruik genomen worden, maar tijdens en kort na de oorlog werd ze echter niet als zodanig benut. Na de oorlog was de vissershaven totaal vernield en slechts in 1947 kon deze opnieuw in gebruik worden genomen. In mei 1949 kon men starten met de bouw van de vismijn die in fe-bruari 1952 klaar was.

Enkele jaren terug werd door het stadsbestuur een belangrijke beslissing genomen, namelijk de renovatie van de vismijn. Dit omdat deze zou voldoen aan de sanitaire en hygiënische normen gesteld door het Ministerie van Volksgezondheid en aan de richtlijnen van de E.E.G.. Deze vernieuwingswerken omvatten ten eer-ste de verkoophal die verder door het Stadsbestuur beheerd zal worden. Ongeveer 200 miljoen frank (30 % Vlaamse Regering, 20 % E.E.G. en de rest voor Stad Oostende) zal het kosten om deze werken uit te voeren. Het bestaat uit o.a. electriciteitswerken, vernieuwing van dak-, muur- en vloerbekleding, alsook van poorten en deuren. Het bouwen van koelkamers. Het bedekken van plafond en wanden met isolerende panelen die voorzien zijn van een alumi-nium-~~een~~ een plastieklaag. Alsook wordt de huidige vismijnhal in twee afzonderlijke delen gescheiden, namelijk in een los- en sor-teerzaal en een verkoopzaal, waartussen beide plaatsen een isole-rende wand komt, zoals tussen de verkoopzaal en de rijweg.

Sedert 5 november 1990 zijn de werkzaamheden gestart en op 17 ja-nuari 1991 greep de 1 ste steenlegging plaats.

Het tweede deel van de renovatie omvat deze van de pakhuizen, die momenteel in erfpacht gegeven zijn aan N.V. Pakhuizen (enkele ge-vestigde bedrijfsmensen). Hun huurders zorgen voor de uitvoering van de vernieuwingswerken. Deze vernieuwing is zodanig opgevat dat alleen de ruwbouw wordt behouden. Dus bekleding van muren en plafonds, vernieuwing van sanitair, riolen, vloeren, frigo's, diepvriezers, vensters en deuren enz..., alsook wordt de werk-ruimte gescheiden van de eventuele winkel. Tevens wordt in een gedeelte van de vroegere haringhal 8 pakhuizen opgetrokken, al-waar 6 groothandels zullen gevestigd zijn. Deze pakhuizen zül-len geen winkelruimte hebben. Al bij al toch een investering van ongeveer 300 miljoen frank. Sedert de 1 ste steenlegging op 25 januari 1991 werd er duchtig doorgewerkt, zodoende kon op 22 juni 1991 de eerste vernieuwde zaak zijn deuren openstellen. Intussentijd zijn er al meer vernieuwde zaken en als het zo door-gaat dan zijn ze allemaal vernieuwd tegen de streefdatum eind 1992. Met deze totale renovatie hoopt het Oostends Stadsbestuur de be-langrijke werkverschaffing aldaar veilig te stellen en tevens de concurrentiepositie als Euro-vissershaven te verstevigen.

Men mag zeker niet vergeten dat in 1990 in de Oostendse vismijn zo'n 11.932.327 kg vis werd aangevoerd, wat toch 1.080.426.397 frank vertegenwoordigt.

1990

AANVOER, AANVOERWAARDE EN GEMIDDELDE PRIJS VAN VISPRODUCTEN IN DE OOSTENDSE VISKIJK.  
 (Belgische vissersvaartuigen)

Vissoort	Gewicht in kg	Waarde	Gemidd. prijs	Vissoort	Gewicht in kg	Waarde	Gemidd. prijs
<b>1. Demersale vis</b>							
Schelvis	568347	34781133	61,2	Horsmakreel	5850	56630	9,7
Kabeljauw	1678358	151980249	90,6	Haring	12259	125037	10,2
Koolvis	176858	7930429	44,8	Makreel	18044	573395	31,8
Wijting	748894	36668666	49,0	Sprot	2956	61623	20,8
Vlaswijting	80385	6827907	84,9	Andere soorten	1669	64523	38,7
Leng	85667	6051070	70,6	Sub totaal	40778	881208	21,6
Heek	35496	3031257	85,4				
Steenbolk	236829	7063152	29,8				
Schol	3558332	179194157	50,4	<b>3. Schaal- &amp; Weekdieren</b>			
Bot	42386	572046	13,5	Garnaal	182741	38178170	208,9
Schar	178366	6433748	36,1	Noorse kreeftjes	102913	18087470	175,8
Tong	1346780	334652016	248,5	Noorse kr. staartjes	5365	1302845	242,8
Tarbot	112091	39113064	348,9	Noordzeekrab	12740	241627	19,0
Griet	113993	26666665	233,9	-----	15	12	0,8
Tongschar	254576	28885912	113,5	Inktvis	243275	8846694	36,4
Schartong	81809	3969750	48,5	Wulk	39820	861353	21,6
Heilbot	2401	791018	329,5	St. Jacobschelp	89940	8088233	89,9
Roggen	637879	35998391	56,4	ANDERE SOORTEN	36124	1801673	49,9
Rode poon	130106	3655774	28,1	Sub totaal	712933	77408077	108,6
Grauwe poon	31714	592053	18,7				
Engelse poon	91386	4392138	48,1				
Zeeewolf	33860	2839550	83,9	<b>ALGEMEEN TOTAAL</b>			
Zeeduivel	88164	29858475	338,7		11744407	106555523	90,7
Kongeraal	55009	2229511	40,5				
Noorse schelvis	69244	4691073	67,7				
Doornhaai	75219	3155891	42,0				
Hondshaai	262337	7740181	29,5				
"Zandhaai"	11812	323846	27,4				
ANDERE SOORTEN	202398	17177116	84,9				
SUB TOTAAL	10990696	987266238	89,8				

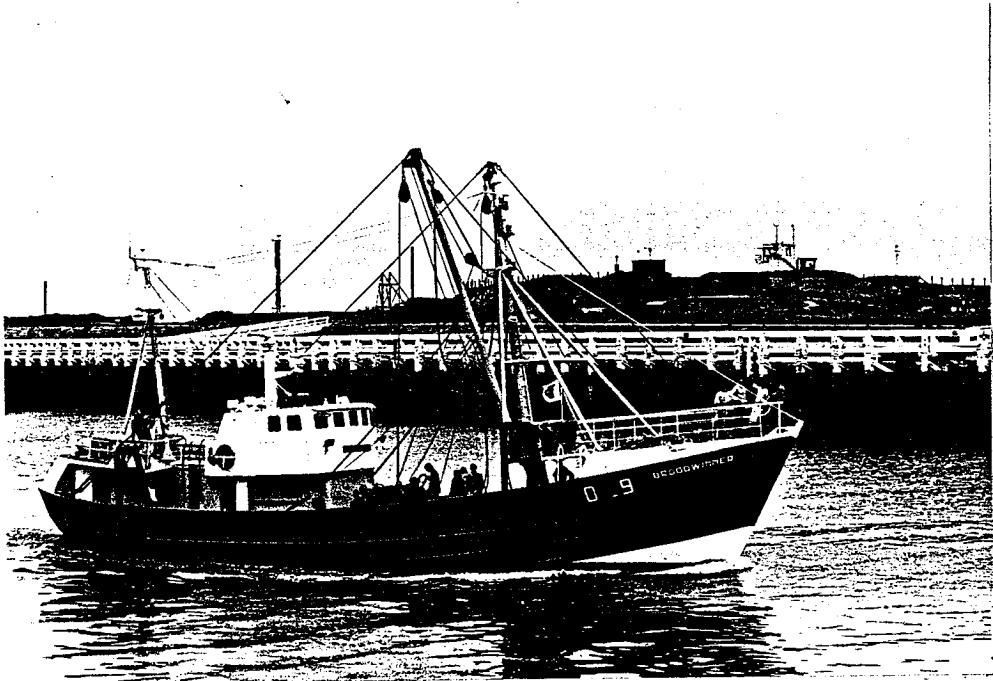
Bron : Ministerie van Landbouw, Dienst voor de Zeevisserij, Vrijhavenstr 5 Oostende.

1  
2  
1

De Oostendse vissersvloot bestaat heden 1 januari 1991 uit 57 geregistreerde schepen en verschaft aan ongeveer 250 vissers werk. Zonder in detail te treden, kan men stellen dat de uitbating van een vissersboot vooral familiaal is.

Volgens het Ministerie van Verkeerswezen wordt de vissersvloot in 5 scheepsklassen ingedeeld, daarbij moet toch opgemerkt worden dat in België geen schepen meer varen die behoren tot klasse 5 (van 400 tot 1000 bruto ton). Tot klasse 1, of minder dan 35 B.T. behoren 13 boten, zij bevissen onze kustzone. Ook de meeste van de 16 boten die tot klasse 2 (van 35 tot 70 B.T.) vallen vissen aldaar, slechts enkele gaan iets verderaf vissen in de zuidelijke Noordzee en 't Nauw van Kales en heel uitzonderlijk is er één die zich waagt in het Engels Kanaal. De 17 middenslagtreilers uit klasse 3 (van 70 tot 180 B.T.) bevissen vooral het Nauw van Kales, het Engels Kanaal, het Bristolkanaal, de Ierse Zee, de Zuidwestkust van Ierland, de Engelse Oostkust en het Noorden van de Noordzee. Ook de 7 van de 11 treilers uit klasse 4 (van 180 tot 400 B.T.) bevissen voorgaande visgronden, 3 zijtreilers bevissen de IJslandse wateren (deze mogen vanaf de 50 mijlszone in de 200 mijlszone vissen, de vangst van kabeljauw mag echter niet meer dan 25 % van de totale vangst bedragen en ze mogen niet in de E.E.G. wateren vissen). En 1 hektreiler doet aan diepzeevervisserij. Om aan beroepsvisserij te doen moet men heden over een vismachtiging beschikken. Deze is onderverdeeld in 2 categorieën, namelijk tot 300 PK. en van 300 tot 1200PK. en deze machtiging moet steeds aan boord van het vaartuig bevinden. Slechts de eigenaar van zo'n document kan overgaan tot vervangbouw, waardoor bijkomende nieuwbouw is uitgesloten. Maar er is wel een beperking, namelijk het aantal PK. mag niet groter zijn dan het vorig aantal + 10 % of maximaal 1200 PK.. Wil men echter in aanmerking komen voor scheepskrediet, dan moet de motor 10 % minder PK. hebben dan de vorige. Door de E.E.G.-commissie werd beslist dat België zijn vloot moest afbouwen tot 93.160 PK. en dit tegen eind 1991, dat was een vermindering van ongeveer 10 %. Om deze afbouw te stimuleren heeft de E.E.G.-commissie in 1989 beslist de beëindigingspremie te verhogen. Om te kunnen genieten van deze premie moet de boot gedurende 5 jaar ingeschreven zijn geweest op de officiële lijst der Belgische vissersvaartuigen en tevens moet het vaartuig 100 dagen hebben gevist in het kalenderjaar dat voorafgaat aan het verzoek om toekenning van de premie.

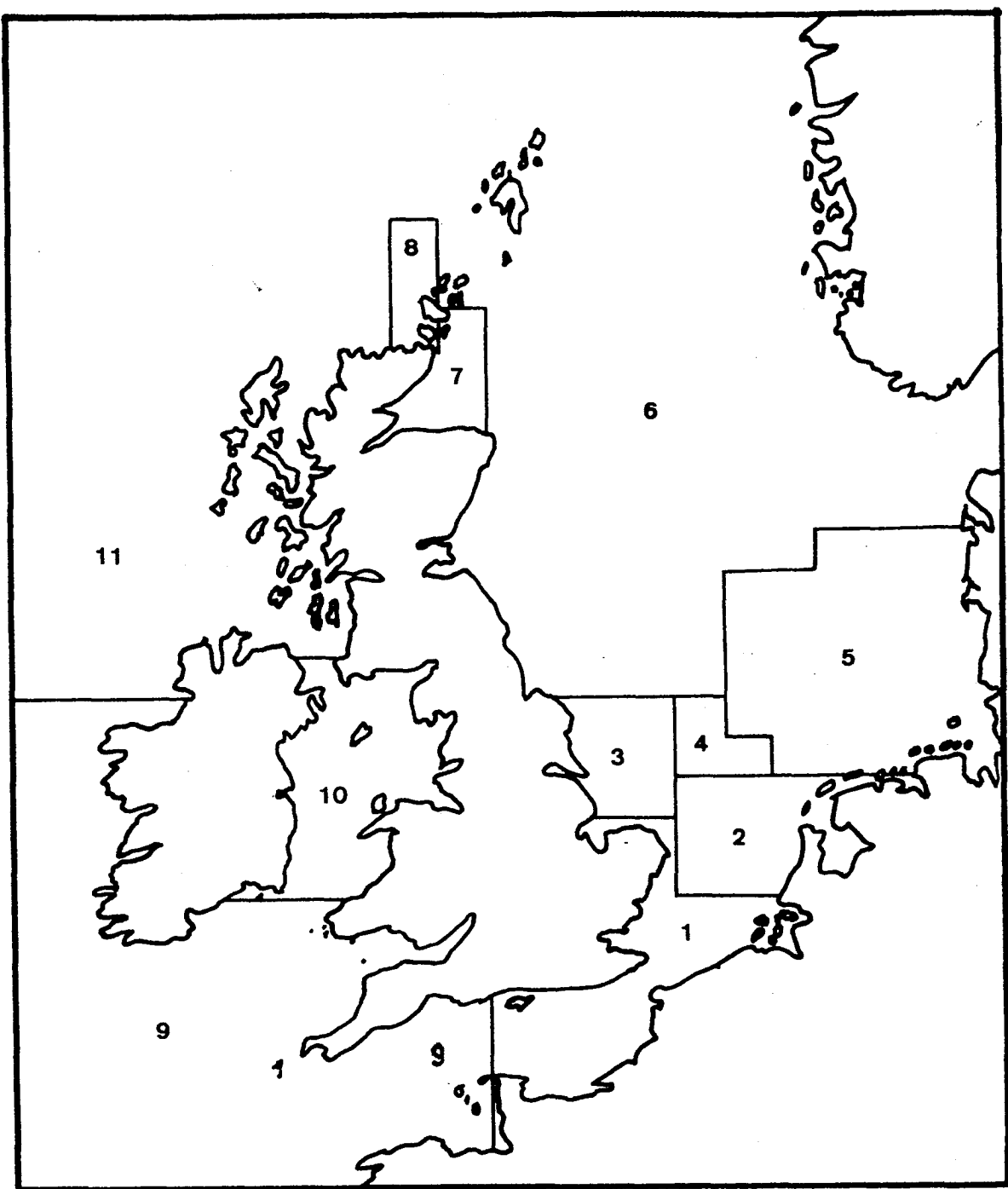
Om uit te varen met een beroepsvissersboot moet men minstens beschikken over een certificaat van scheepsleerjongen of een van bekendheid van de reglementen betreffende navigatie. Ofwel bezit men één der volgende diploma's of brevetten : Bij het dekpersoneel is dat het diploma van aspirant-schipper ter visserij, het brevet van schipper ter kustvisserij en het brevet van schipper ter visserij. Bij het machinepersoneel is dat het brevet van motorist ter kustvisserij, het brevet van matroos-motorist en het brevet van motorist.



Omdat de leerlingen van de visserijscholen zich zouden kunnen bekwamen in de praktijk van het visserijberoep, wordt door het schoolschip O.29 dagelijks uitgevaren. Sedert 1990 krijgen ze in Zeebrugge in het nautisch centrum bijkomende lessen in navigatie en visserij en dat met behulp van een simulator-systeem. Dus alle toestellen zoals in een stuurhut zijn aanwezig. Natuurlijk is dat allemaal niet vergelijkbaar met het echte vissersleven. De schoolverlaters kunnen zich gemakkelijk aanmonsteren als scheepsjongens, want er is nog altijd een tekort. In principe zou ieder vaartuig dat de zeevisserij bedrijft, waar tenminste 3 volwassenen meevaren, verplicht zijn 1 scheepsjongen aan te monsteren. Slechts de jongeren onder de 18 jaar met minder dan 500 zeedagen komen ten laste van het officieel scheepsjongensfonds. Door de verlengde leerplicht worden de meeste scheepsjongens na 18 jarige leeftijd aangemonsterd, daarom werd op initiatief van de rederscentrale een tijdelijk privaat fonds opgericht, die dezelfde premie uitbetaald als het officieel fonds.

Op het moment dat de schipper de haven uitvaart, dan weet hij meestal welke visgrond hij gaat opzoeken en op welk soort vis hij gaat vissen. Natuurlijk kan het gebeuren dat er een andere soort wordt gevangen dan verwacht, dat overkwam ook de bemanning van de kusttreiler O.192 toen ze op 8 juni 1988 op 5 zeemijl van de kust een 4 m.20 grote voshai van 285 kg vingen.

# VISGRONDEN



- |                   |                 |                     |
|-------------------|-----------------|---------------------|
| 1 → West          | 2 → Oost        | 7 → Moray Firth     |
| * Kustvisserij    | 3 → Noord       | 8 → Noup Head       |
| * Harðngvisserij  | 4 → Kreeftenput | 9 → Kanaal          |
| * Sprotvisserij   | 5 → Witte Bank  | 10 → Ierse Zee      |
| * Garnaalvisserij | 6 → Noordzee    | 11 → West-Schotland |

Bron : Ministerie van Landbouw "De Belgische Zeevisserij, aanvoer en besomming.

In België wordt op 3 manieren gevist. Ongeveer 3/4 van de bestaande vloot is uitgerust om met de boomkor te vissen. Het zijn de boomkortreilers. De vissers spreken van de bokkenvisserij. In België mogen er geen motoren geplaatst worden waarvan het vermogen hoger afgesteld is dan 1200 PK., in sommige landen, zoals in Nederland zijn er boten met een paardekracht van 5000, intussentijd werd daar een PK.-limiet van 2000 ingesteld.

Bij de boomkorvisserij wordt zowel aan stuurboord als aan bakboord een net over de bodem geslept, dikwijls voorafgegaan door een kettingmat of "steennet". Dat zijn metalen kettingen in mazen aan elkaar bevestigd die dienen om te vissen op bodems waar veel stenen liggen. Op zuivere grond kunnen V-netten gebruikt worden, bij deze netten zijn de metalen kettingen niet in mazen aan elkaar verbonden. De lange kettingen worden "de wekkers" genoemd, de korte zijn "de kietelaars".

Soms gebeurt het dat een boomkortreiler met de borden vist, maar de zijtreilers en de hektreilers (door de vissers "gatvissers" genoemd) vissen altijd zo. Het net wordt open gehouden door grote zware ijzeren en of houten borden, de vissers zeggen "vissen met de planken". Soms wordt bij de bordenvisserij in "span" gevist, dat wil zeggen dat twee boten 1 net slepen. Bij de "gullenvisserij" wordt o.a. met een demersaal net (bodemnet) gevist en bij de haringvisserij wordt bij ons een pelagisch net (drijvend net om in de bovenste waterlaag te vissen) gebruikt. Ook één drietal boten zijn uitgerust om de wrakkenvisserij te bedrijven.

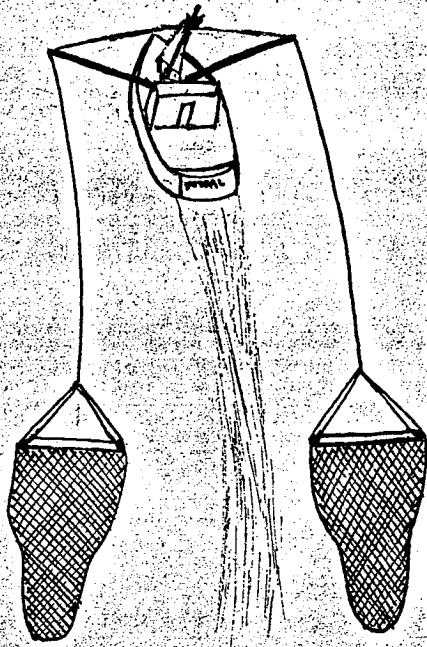
Eénmaal de vis op het dek ligt moeten de meeste soorten zo spoedig mogelijk "gegut" of gestript worden, dat is het verwijderen van de ingewanden zodoende kan men de vis langer bewaren. Daarna wordt de vis gewassen en in het ruim tussen lagen ijs gelegd. Tegenwoordig kunnen meerdere boten zelf hun schilferijs maken, anderen zijn verplicht om ijs mee te nemen bij hun vertrek naar zee.



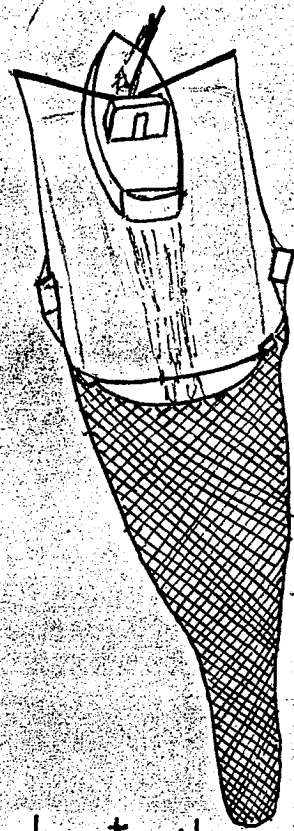
Tijdens de visserij is de schipper verplicht het nationale logboek en het E.E.G. logboek in te vullen, garnaalvissers moeten het E.E.G. logboek niet invullen. In dit E.E.G. logboek moet de dagelijkse vangst vermeld worden van de vissoorten waarvoor een totaal toegestane vangst (TAC) is vastgesteld voor de betreffende ICES-zones. Jaarlijks wordt voor ieder ICES-zone de TAC vastgesteld, maar het quotum voor alle lidstaten werd in 1983 procentueel vastgelegd voor 10 jaar. Voor België is dat ongeveer 2 % van het globale. Dat brengt dus mede dat bepaalde vissoorten na een zekere periode niet meer mogen bevestigd worden in betreffende ICES-zones. Onze vissers worden daarvan zelfs telegrafisch op de hoogte gebracht. Volgens de rederscentrale zijn sommige landen niet zo nauwlettend. Dat zijn echter niet de enige beperkingen die de vissers kennen, ook bij de meeste vissoorten moeten ze een minimum grootte respecteren, tevens moeten de mazenwijdte van de netten aan bepaalde reglementen voldoen en ook het vissen met de boomkor is in bepaalde gebieden niet toegelaten ofwel is de lengte van de korrestok beperkt. In de 12 mijlszone van alle E.E.G. lidstaten is het verboden te vissen met vaartuigen waarvan de motorkracht meer is dan 300 PK of 221 k.W. en daarbij mag de boomkor niet langer zijn dan 4½ m. En vanaf 1 juli 1989 is het verboden te vissen of het aan boord hebben van een korrestok met een overmeten lengte van groter dan 12 m, ook verschuifbare bomen mogen niet langer zijn. Sedert 1 januari 1987 moeten de boomkortreilers die vissen in de 12 mijlszone van de continentale kusten (dus uitgezonderd de Engelse kusten) ingeschreven zijn op een E.E.G. lijst, een nieuw vaartuig kan slechts op de lijst komen als een ander geschrapt wordt van deze lijst. Alleen boten die vooral de garnaalvisserij (minstens 50% of 50% garnaalvangst of 50% besomming) bedrijven kunnen nog op een andere lijst genoteerd worden en dan geldt geen minimum lengte van 4½ m voor de boomkor. In 1988 kregen sommige vissers nog een bijkomende beperking, daar de Engelse regering éénzijdig hun territoriale wateren hadden uitgebreid, niettegenstaande onze vissers daar over historische rechten beschikten. Intussentijd werden de Engelsen door het Hof van Luxemburg op de vingers getikt. Ook het aantal vaartdagen is door de overheid vastgelegd en in 1991 is dat vastgesteld op 280 vaartdagen.



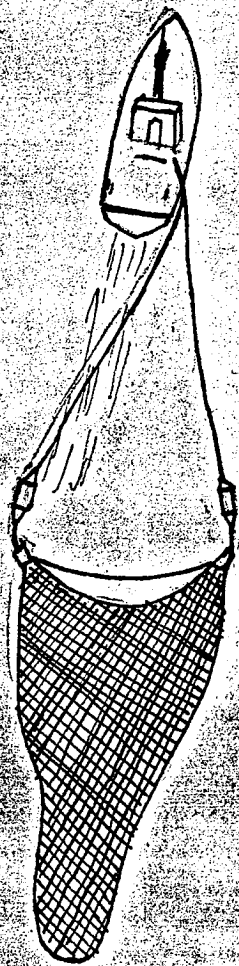




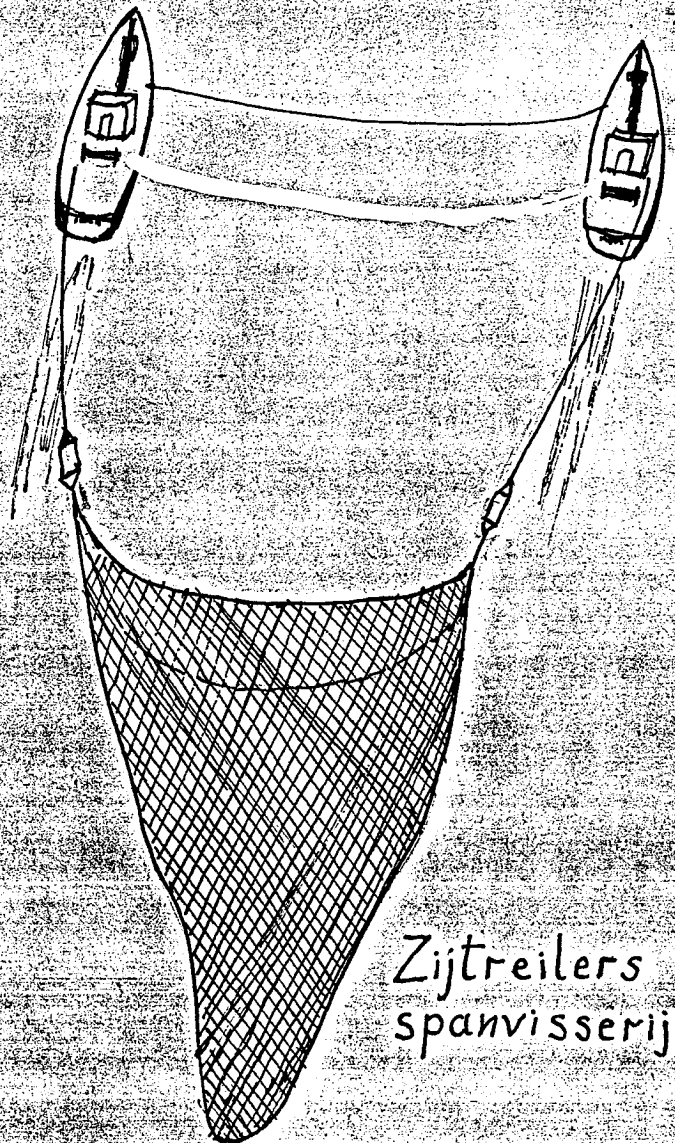
Boomkortreiler



Boomkortreiler uitgerust met de borden



Zijtreiler



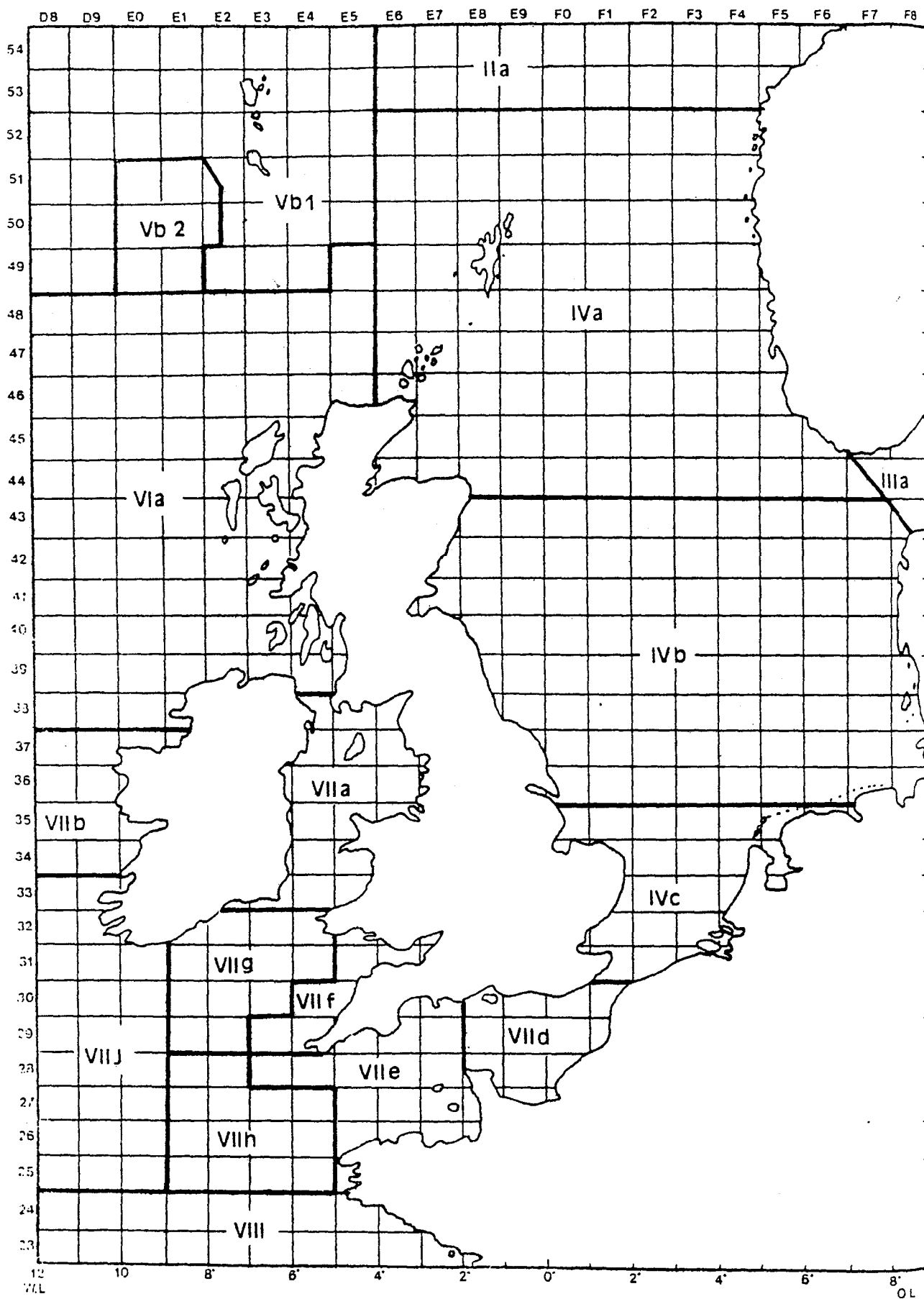
Zijtreilers in spanvisserij

Door de I.C.E.S. of International Council for the Exploration of the Sea wordt de Noordoost Atlantische Oceaan ingedeeld in 32 visserijzones. Op bijhorende kaart kan men navolgende gebieden vinden.

- II a Noorse zee.
- III a Skagerrak.
- Vb 1 Faröer-plateau.
- Vb 2 Faröer-bank.
- IV a Noordzee-Noord.
- IV b Noordzee-Centrum.
- IV c Noordzee-Zuid.
- VI a N.W. kust Schotland - N. Ierland.
- VII a Ierse zee.
- VII b Westkust Ierland.
- VII d Engels Kanaal - Oostelijk.
- VII e Engels Kanaal - Westelijk.
- VII f Bristolkanaal.
- VII g,h,j Zuidkust Ierland.
- VIII Golf van Biscaje.



### ICES - GEBIEDEN



Bron : Ministerie van Landbouw, Dienst voor de Zeevisserij.  
De Belgische zeevisserij, aanvoer en besomming 1987.

Anvoer per visgrond (in ton)

(Belgische vissersvaartuigen)

Visgrond	Belgische havens		Vreemde havens		Totaal		% + of - 1990/1989
	1989	1990	1989	1990	1989	1990	
	IIIa Skagerak	33	118	251	482	284	
IVa Noordzee Noord	20	101	-	-	20	101	+ 405 %
IVb Noordzee Centraal	7.278	10.169	3.790	5.063	11.068	15.232	+ 38 %
IVc Noordzee Zuid	9.487	8.158	527	726	10.014	8.884	- 11 %
Va IJsland	1.410	1.149	-	7	1.410	1.156	- 18 %
VIa West Schotland	52	-	13	-	67	-	- 100 %
VIIa Ierse Zee	2.395	2.225	66	11	2.461	2.236	- 9 %
VIIId Kanaal Oost	3.854	4.327	139	386	3.993	4.713	+ 18 %
VIIe Kanaal West	456	247	29	5	485	252	- 48 %
VIIIf Bristol Kanaal	2.826	2.278	96	90	2.922	2.368	- 19 %
VIIIg Zuidoost-Ierland	1.801	1.410	18	3	1.819	1.413	- 22 %
VIIH,j,k Zuidwest-Ierland	93	82	4	-	97	82	- 15 %
VIIIf Golf van Biskaje	587	503	18	-	605	503	- 17 %
TOTAAL	30.297	30.769	4.952	6.772	35.249	37.541	+ 7 %

Bron : Ministerie van Landbouw, Dienst voor de Zeevisserij. De Belgische zeevisserij, aanvoer en besomming 1990.

De hedendaagse vismijn.

Bij het binnenkomen van de vishal (aan de zuidkant) kan men het bord met de aanvoerverwachtingen raadplegen. Dit vermeldt reeds enkele dagen voor de geplande verkoop de volgende gegevens : De thuishaven en het nummer van het vaartuig in de 1 ste kolom, dan de visgrond, daarna het aantal bennen (x) vis, vervolgens het aantal kg tong en tenslotte een gedetailleerd overzicht van de soorten vis uitgedrukt in bennen.

Deze gegevens zijn voor de vishandelaars van zeer groot belang. Daarom moeten de schippers (niet verplichtend voor vaartuigen van minder dan 150 P.K., dus o.a. de kustvaartuigen die minder dan 24 uur op zee verblijven) vanaf het moment dat ze hun visgrond verlaten dit melden aan onze vissershaven, via Oostende Radio of hun rederij.

Naast dit bord bevindt zich het bord met de precieze gegevens over de aanvoer van de dag zelf (wordt slechts genoteerd wanneer het schip de vissershaven is binnengevaren), ook het aantal zeedagen wordt vermeld.

Maandag																			
SCHIP	WISSEND	AANKOMST	TONG	TAKDET	WEESEIN	OLIE	KOOL	WATER	WITTE	PLATON	ALUW	ROG	MAAL	ZEEHOND	KREEFTJES	MARING	MAKREEL	LENG	ANDERE
2312	W	65			300		75	160		15	50	100	100	100	2	RA	vis	20	40
0129	W	600			150		250			50	140	150							50
284	W	100	800	15	500				50	140		50		100	35	Whitbals	15		
1111	W	180			40			10	100	90	100	30		10	100				
257	N	725	1600	1000	500				1700	60				1	100	2	100		
0124	N	300			100														
0119	N	180																	
2300	W	75	1000	50	150				115										30
2351	W	230			50				160										
2902	W	250			100														
255	W	200			100														
211	W	200			100														

(x) Vroeger was een ben een rieten mand met een inhoud van 50 kg, om hygiënische redenen werd dit vervangen door een platiëken mand, heden ten dage is het een platte platiëken kist. Deze bakken zijn gemakkelijker te onderhouden en te transporteren. De inhoud van een ben is in principe 50 kg vis, 30 kg voor garnälen, 25 kg voor Noorse kreeftjes (langoustiënen) en 10 kg voor Europese kreeften.

(Te Zeebrugge worden kisten gebruikt met 40 kg inhoud).

Vóór de verkoop wordt de vis door de erkende veeartsen gekeurd. Is de vis goedgekeurd, dan wordt de ben met vis voorzien van volgend attest.

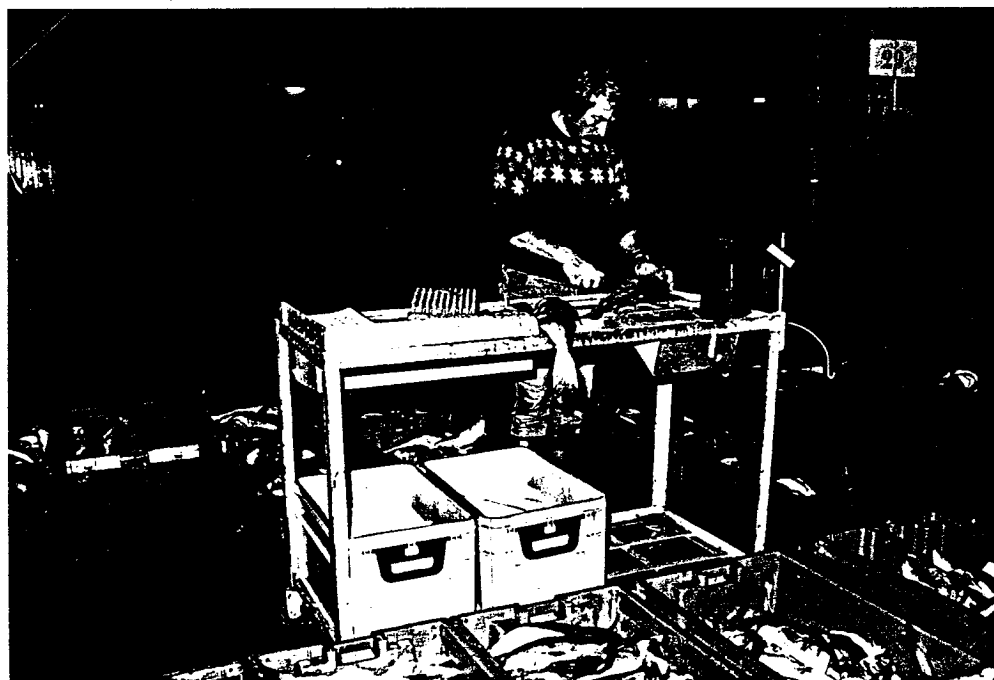
**KONINKRIJK BELGIË/MINISTERIE  
VAN VOLKSGEZONDHEID EN GEZIN  
INSPECTIE VAN DE VLEESHANDEL  
VOOR MENSELIJKE CONSUMPTIE  
GESCHIKT VERKLAARDE VIS  
PLAATS KEURING: OOSTENDE  
DATUM + UUR:  
NAAM V/D KEURDER:**

Als de vis afgekeurd wordt, dan krijgt de ben volgend rooskleurig attest. Die vis wordt in beslag genomen en overgoten met eosine (een rode kleurstof), daarna wordt ze door een erkend bedrijf vernietigd.

**KONINKRIJK BELGIË/MINISTERIE  
VAN VOLKSGEZONDHEID EN GEZIN  
INSPECTIE VAN DE VLEESHANDEL  
VOOR MENSELIJKE CONSUMPTIE  
ONGESCHIKT VERKLAARDE VIS  
PLAATS KEURING:  
DATUM + UUR:  
NAAM V/D KEURDER:**



Viskeuring door de veeartsen.



Een technisch bediende van het proefstation der zeevisserij haalt de gehoorsteentjes uit de vis (in het lab wordt dan de leeftijd vastgesteld), tevens weegt en meet hij de vis.

De keuring heeft betrekking op de sanitaire deugdelijkheid, de versheid, de gaafheid en de temperatuur van de vis. Indien de keurder het nuttig oordeelt kan hij bovendien een chemisch, parasitologisch, microbiologisch of een ander onderzoek verrichten. Tegenwoordig worden bij de keuring in de vishal ook apparaten gebruikt, zoals om de weerstand van de vissenhuid te meten en om de pH te meten (de zuurtegraad wordt vooral nagezien bij kraakbeenvissen).

Enkele kenmerken waaraan men zelf zeer verse vis kan herkennen :

- De blinkende ogen staan bol en de pupillen zijn rond.
- De slijmlaag over de vis is doorzichtig en de vis blinkt.
- De huid is elastisch en de schubben zitten vast.
- De kieuwen zijn roos- of roodachtig van kleur.
- De vis ruikt fris, naar de zee of zeewier.

Op sommige bennen goedgekeurde vis ziet men papiertjes met de vermelding EXTRA ; A en B, alsook een nummer van 1 tot en met 5, dat wordt o.a. op de E.E.G. beschermde vissoorten gelegd die door de E.E.G. vastgestelde minimum prijzen hebben. Kabeljauw, schelvis, koolvis, wijting, leng, schol, Noorse schelvis, doornhaai, hondshaai, haring en makreel vallen onder deze regeling. Bij deze soorten komt de E.E.G. tussen volgens een degressief stelsel, de 100 % vergoeding daalt naargelang de opvang groter wordt en éénmaal boven de 20 % valt de E.E.G. vergoeding weg. Sedert 1 januari 1989 werden enkele soorten toegevoegd aan deze E.E.G. ophoudlijst, het betreft heek, scharretong en zeeduivel. Daar de minimum prijzen weinig interessant zijn werden ze nog niet opgenomen in de Belgische opvangregeling, wel is men verplicht deze soorten te sorteren volgens de E.E.G. normen. Ook sedert 1 januari 1989 wordt voor een aantal bijkomende E.E.G. beschermde vissoorten een opvangvergoeding met E.E.G. tussenkomst toegekend, schar, tongschar, vlaswijting, steenbolk, rog, congeraal en pomen vallen onder dit "nieuw regime". Hier worden de minimum prijzen door de producentenorganisatie's autonoom vastgesteld. Ze mogen echter niet hoger liggen dan 80 % van de gemiddelde prijs van de 3 voorafgaande jaren. Hier geldt een E.E.G. vergoeding van 75 % van de opvangprijs, slechts 10 % van de aanvoer komt in aanmerking voor de genoemde vergoeding, doorgaans wordt dat cijfer niet bereikt. Een andere autonome opvangregeling, zonder E.E.G. tussenkomst, wordt hier ook toegepast voor niet E.E.G. beschermde soorten. De soorten die hieronder vallen zijn o.a. heek, hondstong, scharretong, bot en "zandhaaien". In 1990 werd in de Oostendse vismijn slechts ongeveer 0,9 % van de aanvoer of bijna 106 ton (58,7 ton E.E.G. beschermde ; 5,7 ton niet E.E.G. beschermde vis en 41,4 ton "nieuw regime") niet verkocht boven de vastgestelde minimumprijzen. In de andere Belgische vissershavens lag het percentage hoger.



# A

Kwaliteitsklasse.

# 1

Gewichtsklasse.



**UIT DE MARKT GENOMEN.  
MAG NIET MEER GEBRUIKT WORDEN VOOR  
MENSELIJKE CONSUMPTIE.**

*krachtens artikel 2 van Verordening (E.E.G.) Nr. 1501/83.*

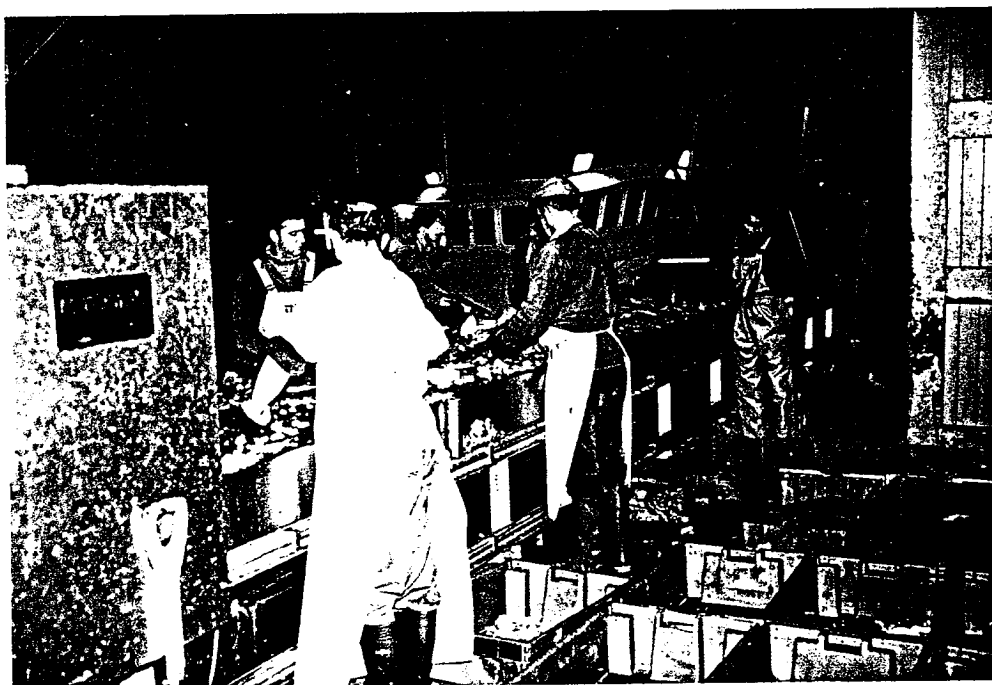
Toegewezen door de Rederscentrale S.V.  
voor vismeel of diervoeding.

Opgevangen vis kan zoals afval van vis verwerkt worden tot vismeel, diervoeding en visolie. Tevens is het geschikt na verwerking te gebruiken als grondstof om andere producten zoals lijm, schoonheidsmiddelen e.a. te maken.

Het bedrijf dat in Oostende de opgevangen vis en visafval laat ophalen verwerkt deze na sterilisatie alleen tot visolie en vismeel. Op hun beurt verkopen zij de vismeel aan de diervoedingsindustrie waar ze gemengd worden in de samengestelde diervoeders.

De visolie wordt hoofdzakelijk door de diervoedingsindustrie aangekocht, waar ze gebruikt worden voor de denaturatie van erwten. In België wordt visolie niet gebruikt voor verwarmingsdoeleinden, maar in de Scandinavische landen wel, vooral als de prijs van visolie gunstig is tegenover stookolie of aardgas.

Het lossen van de vis gebeurt 's nachts, het uur van aanvang hangt natuurlijk af van de aanvoer. De vislossers (erkende), vissorteerders en -wegers zijn in dienst bij de firma Van Waes (concessionaris). Het lossen gebeurt gedeeltelijk mechanisch : uit het ruim wordt met de vislier een mand met vis naar boven gehesen, vanaf het dek van het vaartuig komt het terecht op een transportband die de vis naar boven transporteert en vervolgens komt de vis op de sorteerbands de vishal binnen. Daar wordt de vis volgens soort en grootte uitgezocht en dit is handwerk. Alleen de tongen worden mechanisch gesorteerd. Nadien worden de bennen vis afgewogen, op de bennen met minder dan 50 kg vis wordt een papiertje gelegd met het juiste gewicht. Omdat de koudeketen niet zou onderbroken worden, gaat men de kisten vis afijzen en om uitdroging van de vis te voorkomen kan men boven de vis een plasticfolie leggen.



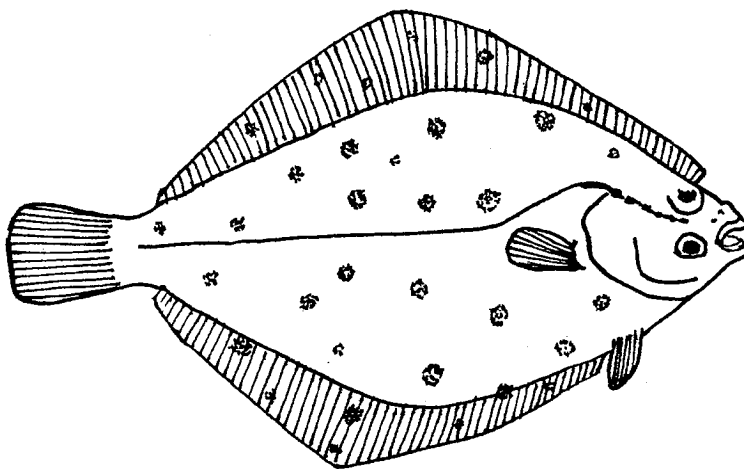
Vooraleer de verkoop plaats grijpt, moeten de bennen voorzien zijn van briefjes waarop de thuishaven en het nummer van het schip vermeld is.

# O.279

O. is de afkorting van Oostende, N. is Nieuwpoort, Z. Zeebrugge en B. Blankenberge (Blankenberge beschikt niet over een vismijn).

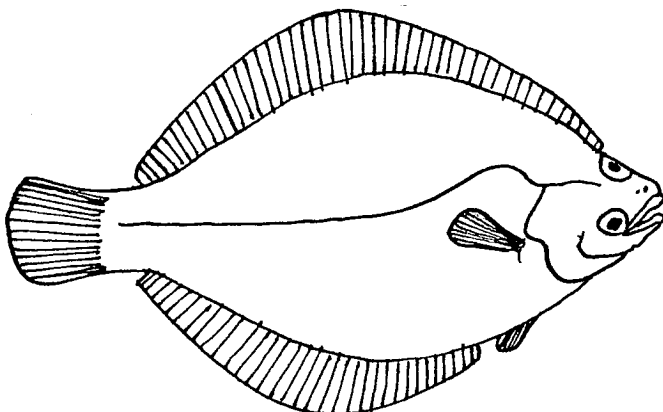
Het aantal vissoorten dat we op een belangrijke aanvoerdag zoals de maandag kunnen zien, bedraagt toch een 40 tal. Over een gans jaar mits inbegrip van de zeldzame specimens tellen we zo'n 80 tal soorten. De aangevoerde soorten kunnen we indelen in beenvissen en kraakbeenvissen. De beenvissen kunnen we nogmaals indelen in ronde (eigenlijk spoelvormige) vissen en platvissen, de kraakbeenvissen in haaien en roggen.

De platvissen zijn als larfjes ook spoelvormig en slechts na een zekere tijd gaat het lichaam zich zijdelings afplatten, waarbij het ene oog zich verplaatst naar de andere zijde. De zwemblaas verdwijnt en éénmaal de gedaanteverwisseling voltooid is, gaat het dier over tot het leven op de bodem. Eén tiental soorten platvissen worden in de vismijn te koop gesteld. De meest aangevoerde soort is de schol, in België meestal pladijs genoemd.

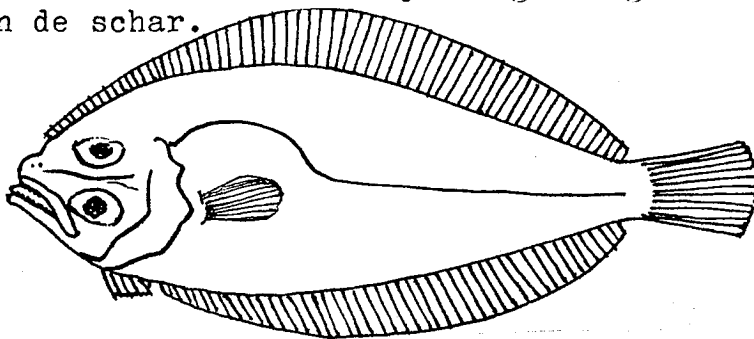


De Oostendse naam voor een kleine exemplaar is een "platje" voor een grotere is dat een "ploate". De pladijs is meestal bruinachtig van kleur en vertoont rode stippen, de huid is glad met kleine schubben en op de kop vindt men 4 tot 7 benige knobbels. Meestal wordt de vis niet groter dan 60 cm, maar in 1984 werd door de bemanning van O.481 een exemplaar gevangen van 87 cm, deze woog 8 kg 250 g en was 11 jaar oud. Om de ouderdom van bepaalde vissoorten vast te stellen kan men de jaarringen tellen op de gehoosteentjes (worden ook otolieten genoemd, maar de vissers zeggen "Adam en Eva") ofwel op de schubben of de wervels. Opgepast één jaarring is samengesteld uit een winter- en een zomerring. Pladijs is een zeer lekker en goedkoop visje en vooral bekend als bakvis. Jammer genoeg moet hij soms vanwege een overaanbod afgevoerd worden naar de vismeelfabrieken.

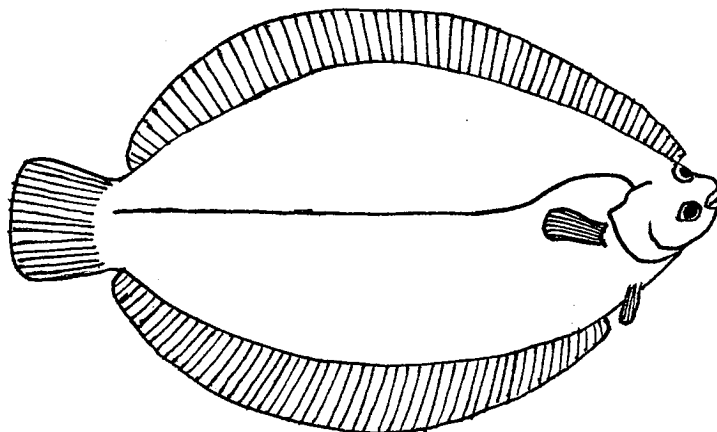
De schar, wordt bij ons een "schulle" genoemd en is lichtbruin tot zandkleurig en wordt maximaal 40 cm. De huid voelt ruw aan als men van de staartvin naar de kop wrijft. Deze kleine soort platvis is eveneens geschikt als bakvis en is tevens bekend als gedroogde vis.



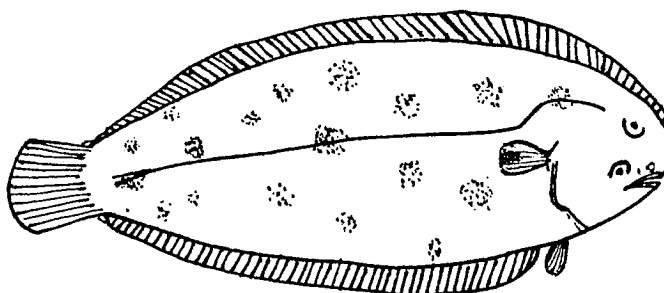
De "Schotse schulle" is eigenlijk de scharretong, is als gedroogde vis door menigen bekend als een der fijnere gedroogde vissen, maar is wel duurder dan de schar.



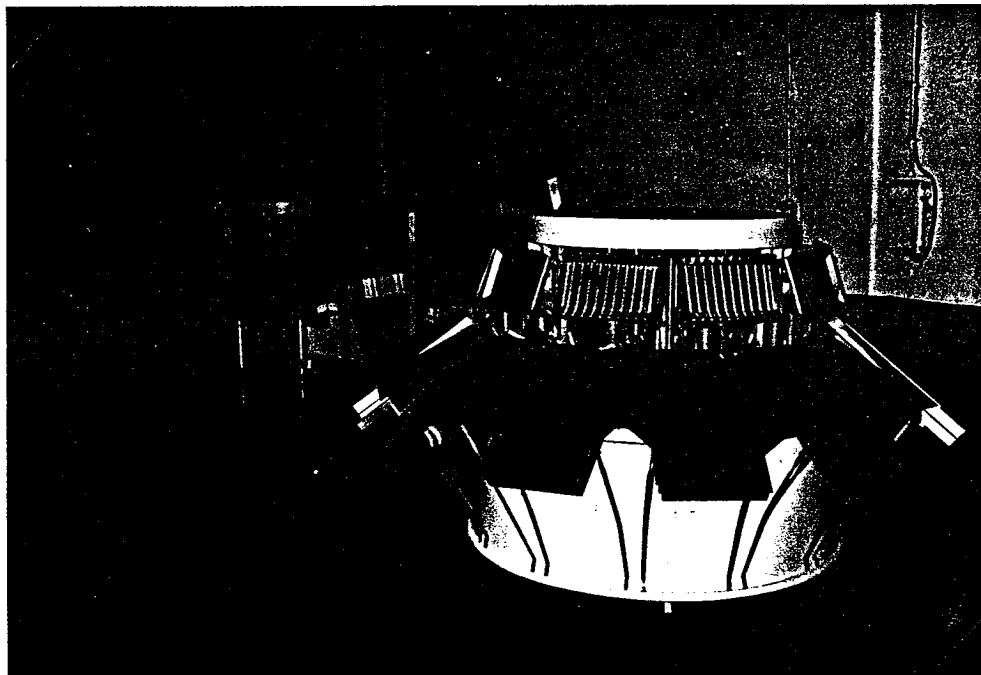
De tongschar is weeral een andere soort, we noemen hem in 't Oostends één "steenschulle", maar in sommige streken wordt de naam "melktong" gebruikt. De kostprijs ligt tussen pladijs en tong.



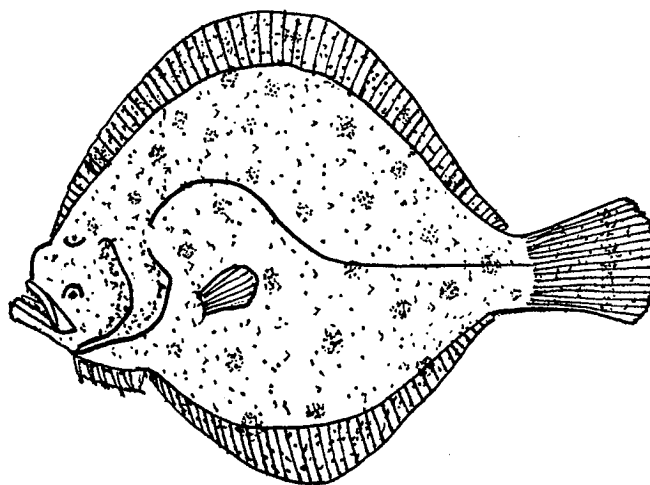
De tong is een zeer gekende culinaire en dure vissoort. Niet alleen in eigen land, maar fijnproevers uit Japan, V.S. en Arabische landen lusten graag Europese tongen, vandaar de uitvoer naar deze streken. In de Oostendse vismijn worden de tongen tegenwoordig mechanisch in 8 gewichtsklassen ingedeeld, oorspronkelijk werd het manueel in 7 categoriën gesorteerd. De grootste tongen, de "Lappen" wegen meer dan 700 gram en worden meestal gebruikt om in visrepen te snijden. De duurste maat is klasse 3 of "driekwarters" en de kleinste noemen we "slips" ze zijn groter dan 24 cm en wegen minder dan 140 gram. In 1991 werd de tong uitgeroepen als vis van het jaar en in het najaar zal de Nat. Dienst voor Afzet van Land- en Tuinbouwproducten een promotie-actie inrichten, daar de tong voor onze visserij en vishandel zeer belangrijk is. Tong maakt 14 % uit van onze totale Belgische aanvoer, daarentegen is het goed voor bijna 40 % van de totale aanvoerprijs.



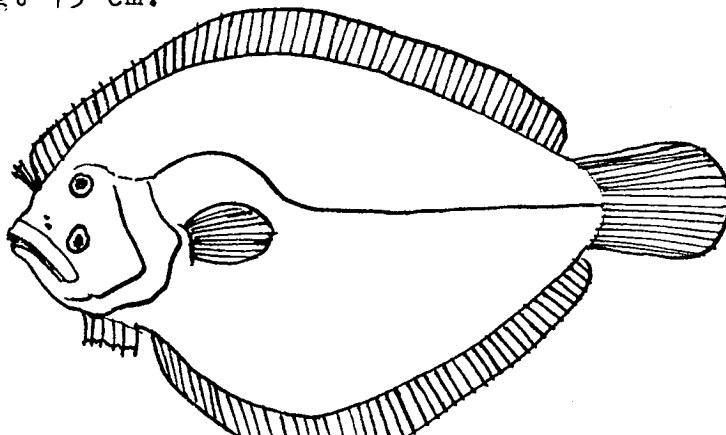
De 8 sorteermolens waarover het vislossersbedrijf beschikt kunnen elk ongeveer 5750 tongen per uur sorteren en dat op 15 gram nauwkeurig. De tongen moeten wel manueel op de transportband gelegd worden.



Een ander culinair genot is de tarbot, een dure soort die nooit in grote hoeveelheden wordt aangevoerd. Deze soort kan uitzonderlijk tot 1 m lang worden, is breed van vorm en op de gekleurde zijde zitten beenachtige knobbels. Grote tarbotten kunnen enorm veel eitjes afzetten, van 10 tot uitzonderlijk 20 miljoen.

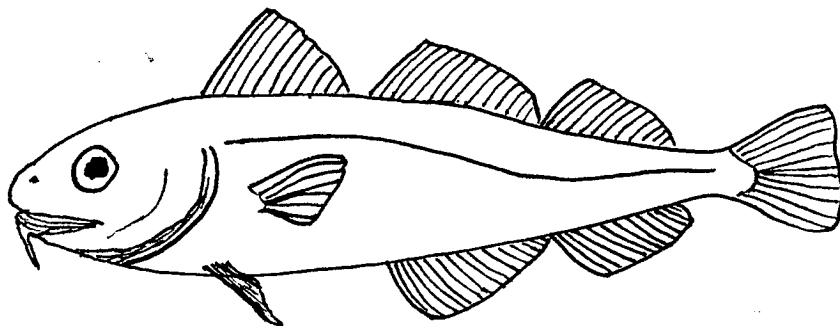


De griet lijkt zeer goed op tarbot maar de lichaamsvorm is veel slanker en de huid is niet bezet met beenknobbels, de maximale lengte bedraagt 75 cm.

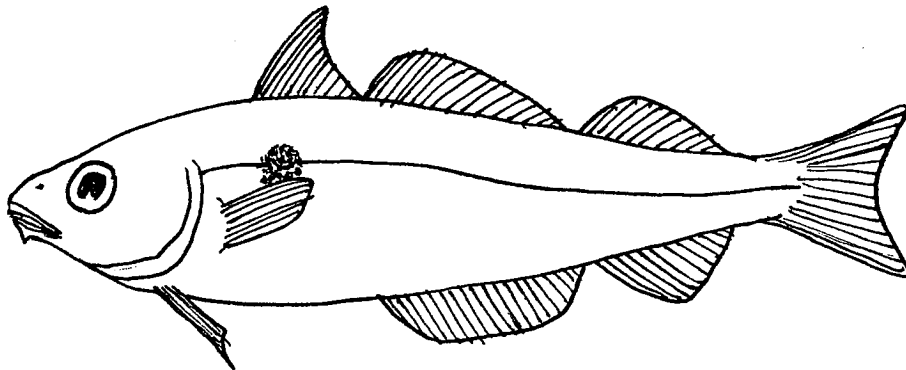


Van de vele soorten ronde vissen die aangevoerd worden zijn de kabeljauwachtigen wel de bekendste en het meest gevangen. In de vismijn worden een tiental soorten verkocht.

De kabeljauw is de meest aangeboden soort, eigenlijk een jonge exemplaar van minder dan 4 kg wordt gul genoemd. Kabeljauw kan maximaal uitgroeien tot 165 cm. De kleur van de rugzijde en flanken is meestal olijfbruin met donkere en lichtere vlekken, de zijlijn en buikzijde is witachtig en onderaan de kop zit een lange kindraad. Deze wordt gebruikt als tastzin en dient om het voedsel te voelen.

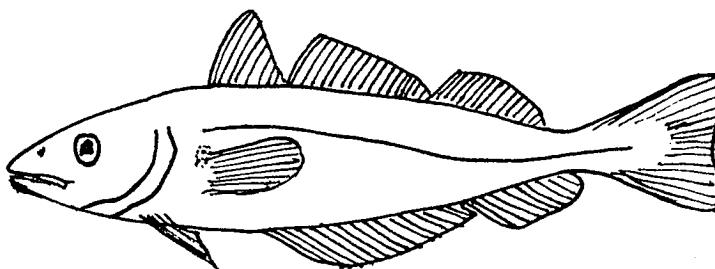


Bij de schelvis treffen we een kort kindraadje aan. De tot 80 cm grote vis is aan de rugzijde grijsachtig, op de flanken zilverachtig en op de buik wit. De zijlijn is zwart evenals de grote vlek op de flanken. Eén jonge schelvis wordt in visserstermen een "totte" genoemd. De smaak van deze soort is droger dan deze van kabeljauw.

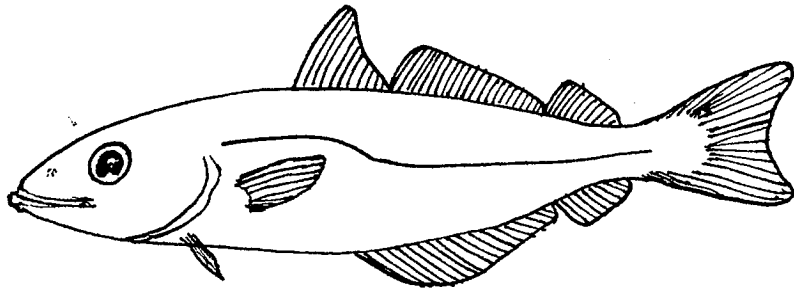


De wijting wordt soms gezouten en gedroogd. In Oostende is dat bekend onder de benaming gedroogde "totten". Daarentegen wordt verse wijting bij sommige Oostendenaars "zieke menservis" genoemd. Wijting is gemakkelijk te verteren en voedzaam en wordt graag aan zieken en herstellenden gegeven.

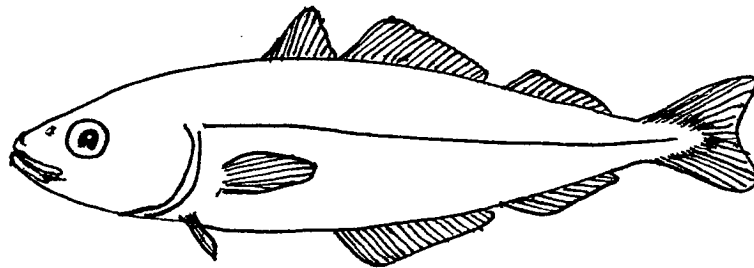
Wijting wordt maximaal 70 cm groot, is groengrijs aan de rugzijde, maar de flanken en de buikzijde zijn zilverkleurig. De zijlijn is bruinachtig en bij de volwassen exemplaren is de kindraad niet aanwezig.



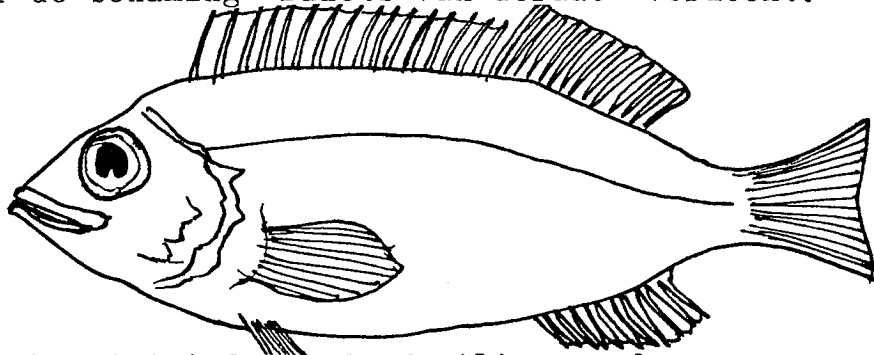
De vaswijting wordt soms voor een grote wijting gehouden, wat niet juist is, want de vaswijting of pollak (in Nederland witte koolvis) kan tot 130 cm groot worden. Daarbij is de onderkaak langer dan de bovenkaak bij dit dier en bij de wijting is dat juist andersom. De rugzijde is bruin of groenachtig, de flanken geelgroen, de buikzijde wit en de donkere zijlijn loopt in een grote boog boven de zijlijn. De vaswijting wordt door de visskenners meer geprezen dan de kabeljauw.



De koolvis (in Nederland zwarte koolvis) lijkt zeer goed op de vaswijting maar is donker van kleur en de gebroken witte zijlijn loopt bijna recht. Onderaan de kin draagt hij een uiterst klein kindraadje. De meeste koolvis wordt bij ons aangevoerd door de de "Ijslandvaarders of Ijslanders". Deze soort wordt dikwijls als frituurvis bereid, maar ook alle kabeljauwbereidingen kunnen hier toegepast worden.

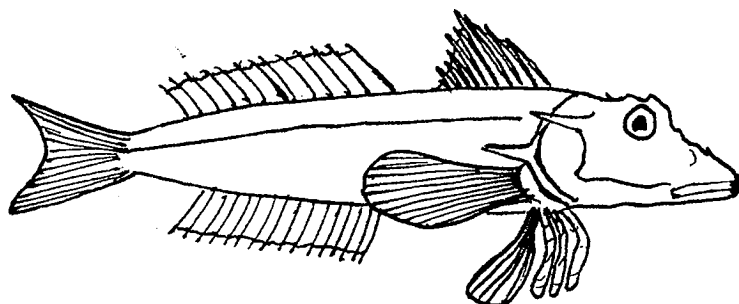


De Noorse schelvis behoort wel tot de ronde vissen, maar is geen familielid van de kabeljauw- of schelvisachtigen, het is een schorpioenachtige vis. Deze soort bezit veel Nederlandse benamingen zoals roodbaars, rode zeebaars, klipvis of in 't Oostends "klipvis of roo boone", niet te verwarren met de rode poon. Wordt uitzonderlijk tot 1 m, is roodachtig aan de rugzijde en flanken, maar de buikzijde is rozig. Eénmaal deze vis in repen is gesneden, worden ze onder de benaming "filets van dorade" verkocht.

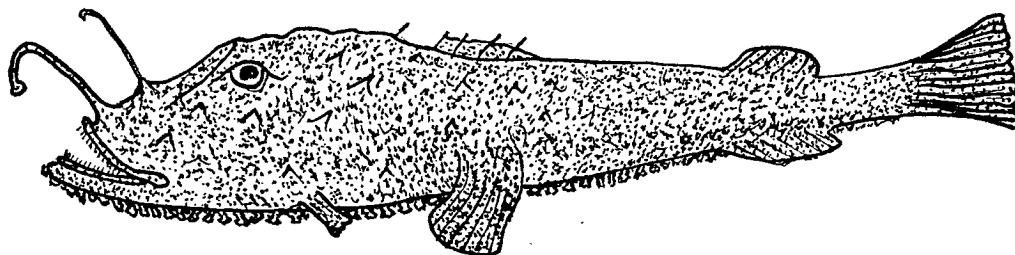


De rode poon, behoort tot dezelfde familie van de grauwe poon of knorhaan en van de Engelse poon of "Engelse soldaat", maar wordt het grootst, maximaal 75 cm. Zoals de andere soorten ponen kan de vis een knorrend geluid maken en onderaan achter de kop zitten 3 paar losstaande vinstralen van de borstvin en dienen als tastzin, om het voedsel op te sporen dat verborgen leeft in de bodem. Ponen zijn lekkere vissoorten maar sommige mensen ondervinden moeilijkheden bij het

De rode poon, behoort tot dezelfde familie van de grauwe poon of knorhaan en van de Engelse poon of "Engelse soldaat", maar wordt het grootst, maximaal 75 cm. Zoals de andere soorten ponen kan de vis een knorrend geluid maken en onderaan achter de kop zitten 3 paar losstaande vinstralen van de borstvin en dienen als tastzin, om het voedsel op te sporen dat verborgen leeft in de bodem. Ponen zijn lekkere vissoorten maar sommige mensen ondervinden moeilijkheden bij het ontgraten van kleine exemplaren, maar wie éénmaal de handigheid heeft verworven om de graten te verwijderen, zal zeker deze soort nog op zijn spijskaart plaatsen.



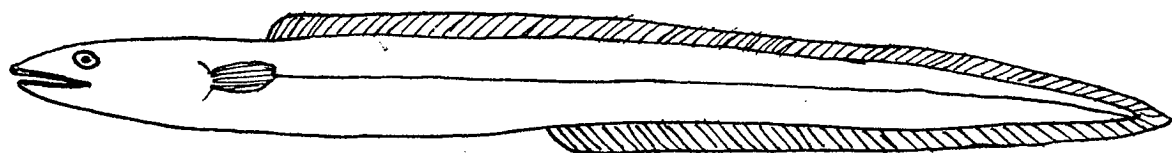
De zeeduivel kan door iedereen gemakkelijk gegeten worden, want deze vis bevat geen graatjes. In bijna alle kustrestaurants wordt hij opgediend, dikwijls staat hij vermeld onder één der Franse benamingen, nl. lotte de mer of lotte". De zeeduivel kan maximaal 2 m groot worden, de kop is zeer groot en breed. De eerste alleenstaande rugvinstraal is zeer lang en voorzien van een vlezig aanhangsel, daarmee kan voor de muil de prooi aangelokt worden. Vanwege zijn grote kop (en vroeger ook vanwege zijn lelijkheid) wordt deze reeds aan boord afgesneden en in de vismijn aangevoerd onder de benaming van "staartvis of stêrt". Door de vissers wordt de vraatzuchtige zeeduivel ook "roggevreter" genoemd.



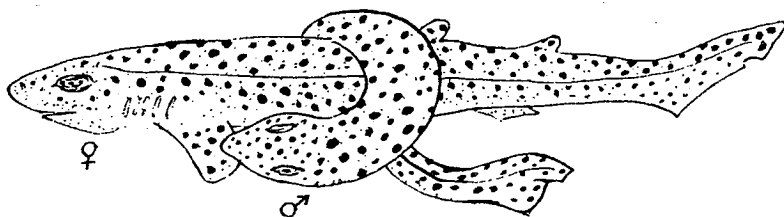
De haring, meestal niet groter dan 30 cm is op de rugzijde blauw, op de flanken zilverachtig en de buikzijde is zilverwit. Menigen denken dat sprot een kleine haring is, wat verkeerd is. Het verschil ziet men onderandere aan de stand van de buikvinnen. Staan de buikvinnen juist onder het midden van de rugvin dan heeft men te maken met een haring, staan ze iets meer vooraan dan is het eensprot. Door onze vissers werd al menige jaren niet meer op sprot gevist en die werden meestal tegen goede prijzen verkocht. De laatste jaren wordt voor de haringvisserij ook weinig interesse vertoond, daar de haring dikwijls niet boven de minimumprijzen kan verkocht worden en daarbij komt nog, als de opvang te groot is, de prijs van de vismeelfabrieken uitbetaald. Volgens de rederscentrale is het ineensstorten van de haringmarkt niet alleen te wijten aan de verminderde haringindustrie in België, maar ook vanwege de invoer van haring uit niet E.E.G. landen (en soms uit E.E.G. landen) aan prijzen lager dan onze minimumprijzen.



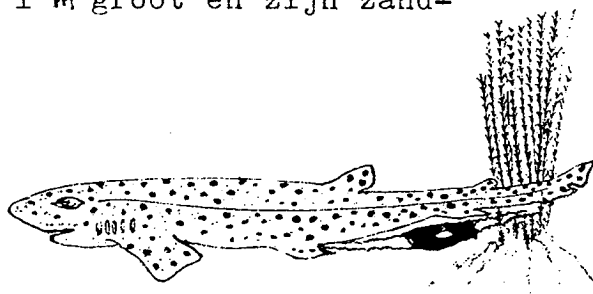
De roofzuchtige zeepaling of congeraal kan zelfs tot 275 cm groot worden. De nog levende en bijtgrage vis wordt door de vissers met het nodige respect behandeld. De beet van een "koengel" kan heel diep en moeilijk te hechten zijn. Deze grijze spoelvormige vis heeft een bovenkaak die langer is dan de onderkaak. Zijn uitverkoren terrein is een rotsachtig gebied of een wrak. Congeraal bevat een benig skelet en graten. Daarentegen in de handel treft men ook zeepaling aan zonder graatjes en met een kraakbenig skelet, dat is echter een kleine haaisoort die ontdaan werd van zijn huid.



Sommige soorten zoals de doornhaai of "speerhaai" kosten bij de aankoop in de vismijn soms even duur of duurder dan de echte zeepaling waarvoor ze verkocht worden. Ook "zeehondjes" zijn haaitjes, het zijn namelijk hondshaaien, ze worden tot 1 m groot en zijn zandkleurig met donkere vlakken.



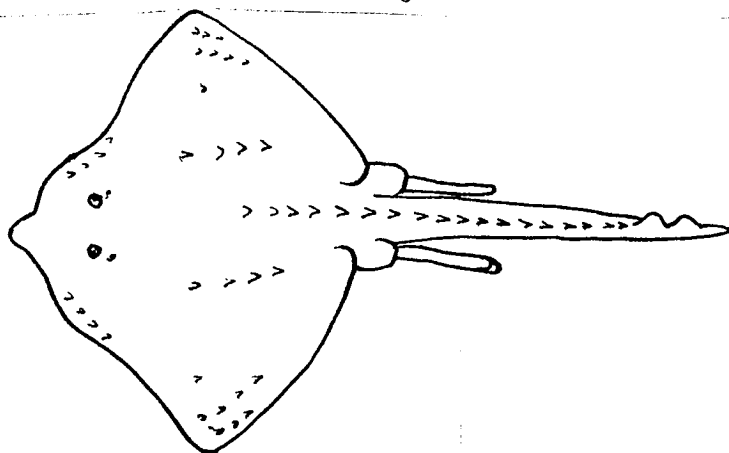
parende hondshaaien



eierleggende hondshaai

De rog. Verschillende soorten worden aangevoerd en gesorteerd volgens hun soortkenmerken, de volwassen exemplaren volgens hun geslacht. In de vismijn krijgen ze allen hun specifieke benaming, zoals "keels"; "éénstêrten"; "driestêrten"; "ruuders"; "moerroggen"; "grote roggen"; "tilten"; "scherpstêrten"; "katroggen"; "vliegers"; en "schaten".

In de pakhuizen worden de borstvinnen of de "vleugels of vlerken" van de roggen afgesneden en ontdaan van hun vel. Ook de levers zijn zeer lekker en bevatten veel vitamiënen A en D. Soms gebeurt het dat men de kaken of de "roggebollen" in de handel kan aankopen, een delicatesse die door velen niet gekend is. Door enkelingen zijn ook de "karregoaten" gekend, het achterlijf gelegen tussen de borstvinnen, waarvan de staart en het vel verwijderd wordt.



Weekdieren (schelpdieren).

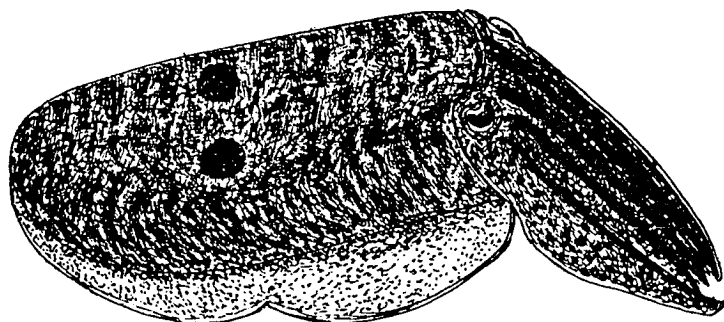
De Sint Jacobsschelp, eigenlijk is de juiste benaming grote mantel-schelp, deze naam gebruiken o.a. de schelpenverzamelaars, maar in de vismijn en in de vishandel kent men deze benaming niet. De echte St. Jacobsschelp leeft in de Middellandse Zee, de andere soort leeft in de Atlantische Oceaan, het Kanaal en de Noordzee. De tot 18 cm grote schelp heeft een platte en een bolle zijde, met de bolle kant ligt ze op de bodem van de zee en filtreert het voedsel uit het water. Het dier is tweeslachtig en de voortplantingsorganen bevinden zich juist tegenaan de witte spier, het roze koraalvlees is het vrouwelijk gedeelte, hetgeen crème- tot lichtbruinkleurig is het mannelijk deel. Al de voorgenoemde delen worden als een lekkernij geprezen. Slechts vanaf ze 3 jaar oud zijn planten ze zich voort. De wijde mantelschelp is een verwant van de vorige soort, maar wordt slechts tot ongeveer 9 cm groot. In visserstermen meestal "Queentje of Queenie" genoemd. Beide soorten kunnen zich al zwemmend voortbewegen, het opgenomen water wordt met kracht terug uitgestuwd en de schelphelften worden snel geopend en dichtgeklapt, op deze manier kunnen ze hun vijanden, zoals de zeester ontvluchten. Heel uiterzonderlijk wordt er eens een grote wilde oester of "perdevoet" aangevoerd, ook zelden werden door enkele kustvissers strand-schelpen en kokkels ter koop aangeboden. Intussentijd verscheen een K.B. (14/8/89) waarmee de kokkelvisserij wordt verboden in de 12 mijlszone van België.

De wulk of "wullock" is een tot 10 cm grote zeeslak die in en op de bodem leeft, voedt zich zowel met levende dieren of met aas. Op hun beurt worden ze door velen als een lekkernij geprezen, anderen vinden slakken vies en lusten ze niet, deze zouden hun vooroordelen en bijgedachten moeten opzij zetten en eerst even proeven. De kleine exemplaren zijn minder taai dan de grotere.

Inktvissen worden hier ook aangevoerd, namelijk 3 soorten, de bekendste en ook de duurste is de pijlinktvis, in visserstermen "zoa-dsel" en in de handel bekend onder de naam "calmar". Deze soort heeft een hoornachtig inwendige schelp of rugschild.

Daarentegen het kalkachtig rugschild dat men soms aantreft op het strand is afkomstig van de zeekat (in visserstermen "inktespuger, schietter of kattedekop"), dat rugschild is bekend onder de naam zee-schuim en wordt gegeven aan de vogels om hun beken te scherpen. De zeekat is de meest geziene inktvissoort op onze kust, vanaf ongeveer mei tot september en vooral in juni wordt hij er gevangen. In deze periode komen ze hun zwarte eieren in trossen afzetten.

De kleine achtarm of kleine kraak, die bij ons ook octopus wordt genoemd bezit geen inwendige rugschild. Alle inktvissoorten zijn zeer lekker en de belgen eten vooral inktvis als ze op reis zijn in landen van het Middellands Zeegebied, maar éénmaal terug in eigen land zijn er veel die nooit meer inktvis eten, omdat ze het niet kunnen bereiden. Nochtans vergt het niet veel kennis en werk.



Zeekat, wijfje

Kreeftachtigen, schaaldieren.

De Noordzeekrab wordt maximaal 30 cm breed en 6 kg wegen, dit voor de mannetjes, want de wijfjes worden slechts tot 20 cm breed. Eén der verschillen om het onderscheid te maken tussen beide geslachten is het achterlijf dat onderaan de buikzijde zit, bij het mannetje is deze lang en spits en bij het vrouwtje breder. Zij gebruikt het ook om haar eieren met zich mee te dragen. De eieren worden afgezet in de winter en het voorjaar. In de periode dat de eierstokken erg ontwikkeld zijn is de krab op haar best van smaak, dat roodachtig vlees wordt ook het koraal genoemd. Soms worden alleen de scharen aangevoerd, om het krabbenbestand niet in gevaar te brengen zou men beter slechts één schaar per krab aftrekken, alzo kan de krab zich verdedigen en voedsel veroveren. Eénmaal deze krab zich verschaald zal een kleine op deze plaats verschijnen. De grote spinkrab wordt bij ons soms aangevoerd. In onze streken wordt hij minder gegeerd dan de vorige soort niettegenstaande zijn fijne smaak.

Het Noors kreeftje wordt aangevoerd van de "kreeftenput" of Botnik-pit. De mannelijke kreeftjes worden uitzonderlijk tot 24 cm groot, zulke reuze exemplaren merken we niet meer op. De wijfjes zijn kleiner, ze worden minder gevangen omdat ze zich iets dieper ingraven. Soms gebeurt het dat men tijdens de reis de koppen aftrekt, deze staartstukken worden "gatjes" genoemd. Door de Belgische vissers worden Noorse kreeftjes rauw aangevoerd.

Garnaal daarentegen is reeds gekookt op de vissersboot. Zo'n kilogram garnaal bevat ongeveer 6000 exemplaren. Voor iemand die het niet gewoon is ze te pellen is het zeker geen gemakkelijk karweitje, maar zelf gepelde garnalen smaken beter! Een bedreven garnaalpelster of -peller zal na driekwart uur van 1 kg garnaal ongeveer 340 g gepelde overhouden. De maximale lengte van een garnaal is 10 cm, maar zulk exemplaren zijn zeer zeer zeldzaam geworden. Hele grote garnalen worden door onze vissers "buks" genoemd, denk nu niet dat het mannetjes zijn, want deze worden meestal niet groter dan 63 mm en vanaf ze 50 mm groot zijn kunnen ze veranderen van geslacht.

De voedingswaarde van de vis voor het menselijk lichaam is algemeen bekend, toch wordt er in België slechts ongeveer 16 kg vis per hoofd en per jaar gegeten (volgens de Bijzondere Raadgevende Commissie voor de Visserij was het verbruik in 1989 17,3 kg, in 1988 was dat 16,3 kg en 1987 slechts 15,7 kg). In Nederland en Frankrijk is het verbruik nog iets lager, maar er zijn ook Europese landen die we als voorbeeld mogen nemen o.a. Denemarken, Portugal en IJsland, daar wordt 2 tot 4 keer meer vis genuttigd dan hier.

Door de Cardiologische Liga, diëtisten en verantwoordelijken van vermageringscentra wordt nochtans aangeraden om meerdere malen per week vis te eten. Want vis bevat niet alleen veel vitamiënen zoals A, B 1, B 2, B 6, B 12, D, E e.a., maar is ook een bron aan mineralen zoals calcium, fosfoor, jodium, magnesium e.a., daarbij is het verzadigd aan dierlijke eiwitten. De meeste vissoorten zijn lichtverteerbaar en zijn calorïëarm, ze bevatten soms minder dan 100 calorïëen per 100 gram. Zelfs vette vissoorten bevatten minder vetzuren dan ons ander dierlijk voedsel, daarbij zijn de meeste vetzuren in de vis onverzadigd, deze beschermen ons lichaam o.a. tegen een te hoog cholesterolgehalte in het bloed en te hoge bloeddruk. Onlangs kwamen Engelse onderzoekers tot de vaststelling dat vette vis eten weldoend was voor hart en bloedvaten.

Vetgehalte in verschillende vissoorten.

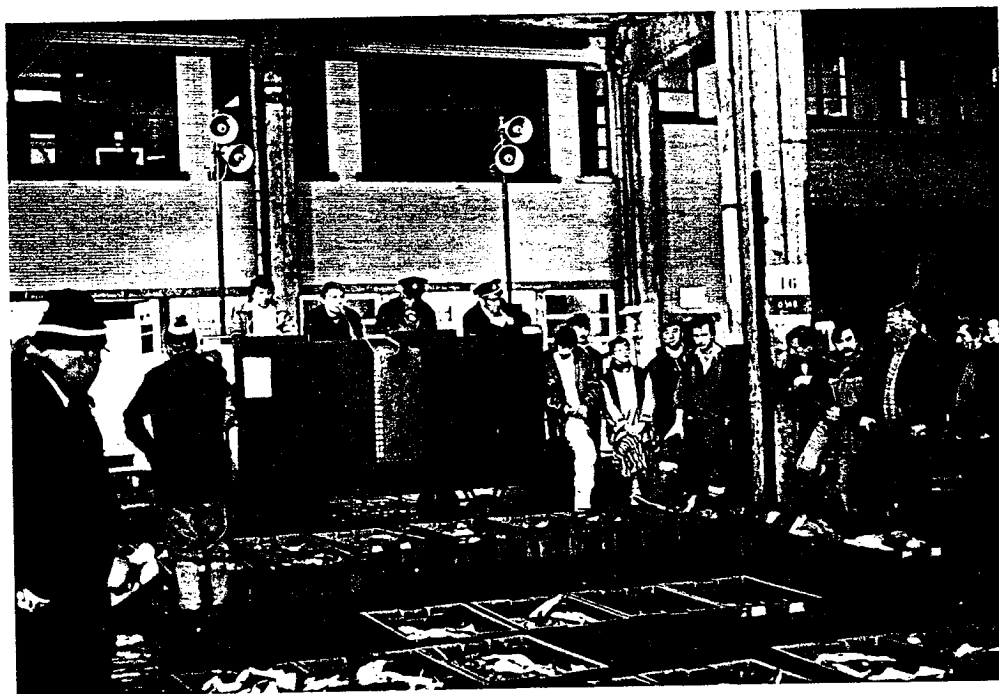
Magere vissoorten minder dan 5% vet	Halfvette vissoorten 5 tot 10 % vet	Vette vissoorten meer dan 10 % vet
Schelvis	Zalmforel	Paling
Kabeljauw	Ansjovis	Tonijn
Koolvis		Zalm
Pladijs		Makreel
Schar		Haring
Zeeduivel		
Rog		
Wijting		
Tong		
Schartong		
Forel		
Tarbot		
Vlaswijting		

De verkoop van de vis begint om 7 uur 's morgens, de garnaalverkoop om 9 uur. Ongeveer 10 minuten voordien loeit een sirene om de belangstellenden in te lichten. De "Onderlinge Visafslag of O.V.A. leidt de verkoop, maar steeds in tegenwoordigheid van bevoegde stadsambtenaren.

De afroeper, een stadswerkman duidt met een stok het te verkopen lot aan en roept met luide stem de naam van de soort vis, indeling en hoeveelheid.

De afslager, een bediende bij de O.V.A. roept de prijzen af, één andere bediende van de O.V.A. noteert het nummer van het vaartuig, de soort vis, de prijs per kg, de gekochte hoeveelheid en de naam van de koper.

Ook de tegenschrijver, een stadsbediende noteert deze gegevens. Een andere tegenschrijver, de oudste in dienst (vroeger de halchef) zorgt voor de goede verloop van de verkoop en noteert het scheepsnummer en de visprijzen op een daarvoor bestemd formulier. Om eventuele geschillen op te lossen wordt de verkoop opgenomen op cassetterecorder.



De viskopers moeten ingeschreven zijn in het handelsregister als vishandelaar of -leurder en moeten in bezit zijn van een koperskaart die jaarlijks wordt afgeleverd door het bestuur der Stedelijke Vismijn mits betaling (in 1991, 10.000 frank).

In principe wordt de vis direct na de verkoop betaald, maar de meeste handelaars doen dit echter niet, maar dan moeten ze wel over een bankgarantie beschikken. Handelaars die alleen garnalen aankopen, moeten niet over een koperskaart beschikken, maar ze moeten wel ingeschreven zijn bij het bestuur van de vismijn.

De verkoop zelf is een afslag. Men vertrekt van een hoge prijs en ~~teit af met 1 frank per kg.~~ Eénmaal de prijs gunstig is voor de koper dan moet deze met luide stem toeslaan, tekens tellen niet. Tegenwoordig is dat een kreet eigen aan de koper, maar van oorsprong was dat het woordje "mijn", vandaar ook de naam vismijn, de plaats waar de vis gemijnd of bij afslag gekocht wordt. Van sommige soorten vis is men verplicht minimaal 10 bennen aan te kopen of men kan een veelvoud van 10 nemen tot en met een maximum van 100 bennen. Maar de meeste soorten vis worden wel per ben of per 2 bennen verkocht en met een maximum van 10 bennen. Natuurlijk zijn er uitzonderingen zoals bij vleet en blonde rog (in 't Oostends "schate en keel") worden per 5 bennen verkocht. Na de verkoop worden de kisten vis voorzien van de naam van de aankoper en worden de bennen zo snel mogelijk uit de verkoophal verwijderd.

# Hector

## PAKHUIS 103

Tijdens de verkoop is het verboden te roepen of te tieren en zich tussen de bennen en de kopers te begeven.

Bij de aanvoer van haring kon de verkoop gebeuren door middel van een elektronische klok, maar tegenwoordig door de mindere aanvoer niet meer in gebruik. Opgemerkt moet worden dat onze vissers de laatste jaren weinig op haring visten wegens de geringe prijs die ervoor betaald wordt.

Het reinigen van de verkoophal gebeurt tegenwoordig met een reinigingsmachine, deze veegt, schrobt, ontsmet en droogt de vloer. Per uur kan zo'n 5000 m2 gereinigd worden.

Deze gemakkelijk wendbare machine is uitgerust met 3 schrobborstels en met een automatisch elektro-mechanisch systeem kan de borsteldruk van 0 tot 175 kg gewijzigd worden. Zijn properwatertank heeft een inhoud van 280 l en de vuilwatertank kan 310 l bevatten en beide zijn in roestvrij inox-staal vervaardigd.

De bestuurder heeft een algemene controle over de werking van de machine door middel van zijn bedieningsbord. Bij een eventueel defect brandt een waarschuwingslampje.

Het reinigen van gebruikte viskisten gebeurt dagelijks en ze worden machinaal met heet water en detergent gewassen.

De meeste pakhuizen zijn omgevormd tot werkplaatsen alwaar de vis gekuist, gefileerd of ontkopt wordt. Ze worden dan in piepschuimen kisten gelegd, met onder en boven de vis een laag ijs. Tussen de vis en het ijs legt men meestal een plasticfolie of bepaalde vissoorten kunnen zelfs per stuk in een plasticetui verpakt worden. In sommige bedrijven o.a. in een werkplaats van een grootwarenhuis wordt de vis in gezinsverpakkingen gedaan. In een ander bedrijf wordt de vis vacuüm verpakt.

In afwachting van het transport worden de kisten vis in een frigo-kamer opgestapeld. Het vervoer gebeurt met frigowagens tot aan het station of de luchthaven of de plaats van bestemming.



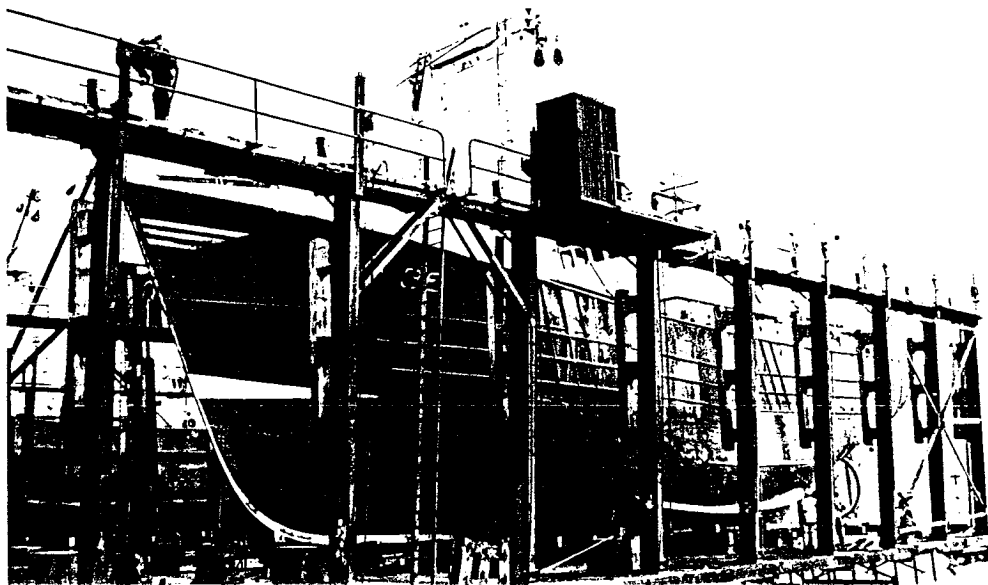
Sedert 22 mei 1983 kan men in één der pakhuizen van de Oostendse vismijn het beroep aanleren van visfileerder. Het werd ingericht door de V.D.A.B. in samenwerking met het Sadsbestuur van Oostende, de visgroothandel en het Waarborg en Sociaal Fonds voor de Zeevisserij. Tot op heden werden reeds 120 werklozen opgeleid tot volwaardige visfileerders of -sters. Hun opleiding aldaar duurt 5 maanden, nadien moeten ze nog 1 maand stage volgen in een visverkend bedrijf. In dezelfde periode werd ook 4 maal een opleiding gegeven tot zalmtrimster, alzo leerden 75 vrouwen hoe ze gerookte zalm in uiterste fijne schijfjes moeten snijden.

Het sluisencomplex van de vissershaven is dag en nacht in bedrijf en versast van en naar het vlotdok per jaar meer dan 4000 vaartuigen. De ijzeren puntsluisdeuren en de schuiven (verlaten) worden door een elektrische en hydrolisch systeem bewogen. In 1986 werd een gedeelte van deze installatie gemoderniseerd, de waterstand in en buiten de sluis kolk wordt op een digitale meter afgelezen. Tevens is de installatie voorzien van een automatische beveiliging- en alarmsysteem. Als de elektriciteitsstroom wegvalt wordt er automatisch overgeschakeld op een generator.

De lengte van het vlotdok is 760 m aan de Noordzijde, 665 m aan de Zuidkant en 125 m breed. Tevens is er Noordoostelijk een tweede visserijdok of Vuurtorendok in 1976 gegraven, dit om een mogelijke expansie van de vissershaven.

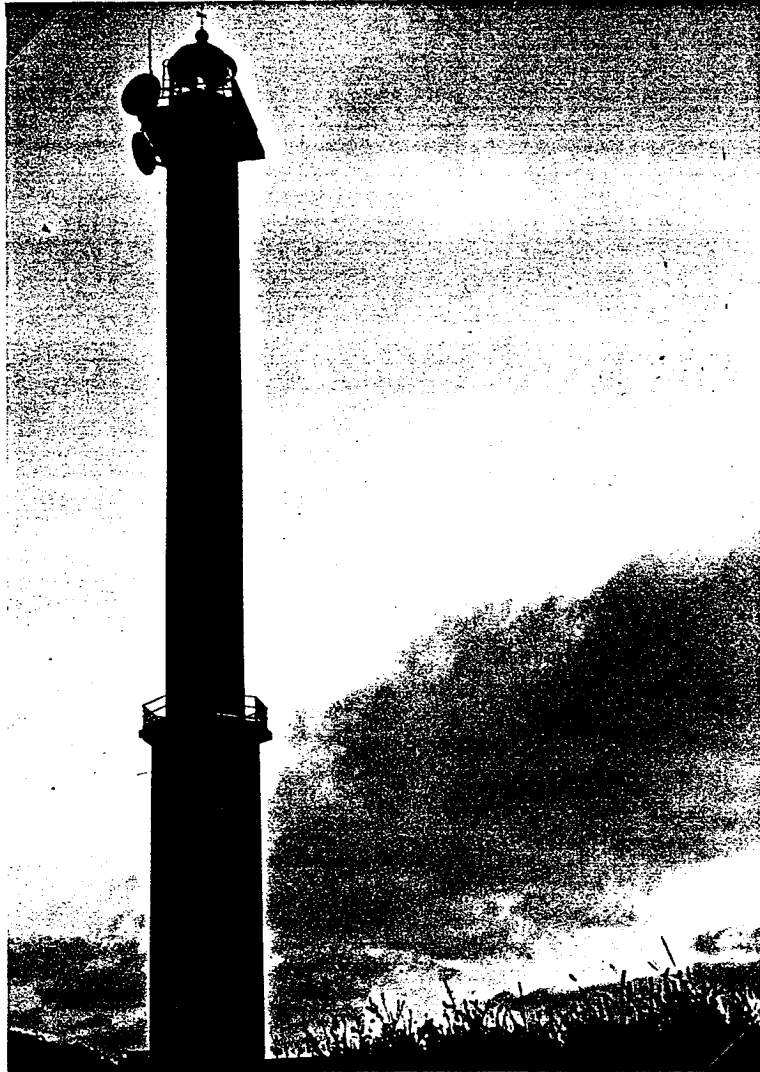


Twee slipway's (scheepshellingen waar de boten op het droge getrokken worden) zijn gelegen aan het Noordelijke uiteinde van het vlotdok. De grootste heeft een draagvermogen van 1000 ton met een lengte van 50 m en een nuttige breedte van 11,5 m, de andere kan tot 500 ton dragen en heeft een lengte van 40 m en is 9,5 m breed. Jaarlijks worden ongeveer 365 vaartuigen op het droge geplaatst om hersteld of gereinigd en geschilderd te worden. Een nieuwe droogzettingsinstallatie werd in 1987 in de Oostendse achterhaven in gebruik genomen, daar kan men boten tot 80 m en met een gewicht van 1750 ton met een scheepslift op het droge zetten.





De vuurtoren, positie  $51^{\circ}14'N$  ;  $2^{\circ}56'E$ . In de volksmond "Lange Nelle" is 60 m hoog vanaf de grond, indien gemeten van middenstand waterpeil dan geeft men 65 m aan. Het licht is zichtbaar op 21 zeemijl. Het ontsteken en het doven gebeurt automatisch, evenals het overschakelen naar een reservelamp. Spiegels en lenzen maken dat een 500 lamp schijnt als 1 miljoen watt. Het signaal is 3 schitteringen van wit licht, telkens  $\frac{1}{4}$  seconde in 10 seconden. Ingeval de elektriciteitsstroom uitvalt, wordt automatisch overgeschakeld naar gasverlichting.



De meeste nevenbedrijven zijn gelegen op een industrieterrein dichtbij de vismijn en de haringhalle. Er zijn verscheidene scheepswerven, herstellingsbedrijven, ijsfabrieken, diepvriesfabrieken, touw- en nettenmagazijnen, leveranciers van allerlei benodigheden voor de zeevisserij e.a.



## Literatuurlijst

- De Rederscentrale
- Centrale raad voor het bedrijfsleven : De evolutie van de Belgische visserijsector.
- Ministerie van Landbouw, dienst Zeevisserij : De Belgische Zeevisserij, aanvoer en besomming 1990.
- Ministerie van Verkeerswezen: Ooficiële Lijst der Belgische Vissersvaartuigen 1991.
- Stad Oostende, Het Havencomplex van Oostende (1955)

Scholen en groepen die wensen het Stedelijk Noordzee-aquarium en of de Stedelijke vismijn te bezoeken, kunnen hun aanvraag schriftelijk richten aan :

De Havendienst (tel 059/321669)  
Slijkensesteenweg 1  
8400 Oostende.