

Vriendenkring Noordzee-Aquarium Oostende

V.Z.W.

(volwaardig afgekort V.N.A.O.-v.z.w.)

(Bestemming)

Driemaandelijks tijdschrift - 1^{ste} trimester 2004 - nr. 55
Afgiftekantoor Oostende 1



Haring in het land, dokters aan de kant

In dt nummer :

Lidmaatschap 2004 - Algemene Vergadering - Ledenfeest 2004 -
Windmolens op de Thortonbank - Oproep - Boekbespreking -
Drinken zeevissen zeewater? - Zeezoogdieren - De haring -
Structuurplan Noordzee

De Vriendenkring van het Noordzee-Aquarium Oostende werd gesticht op 1 juli 1990 als feitelijke vereniging. Op 24 februari 1997 werd de feitelijke vereniging omgevormd tot een vereniging zonder winstoogmerk volgens de wet van 27 juni 1921. De statuten verschenen in het Belgisch Staatsblad op 24 april 1997 in de bijlage onder het nummer 5954 blz. 3308 en 3309

De vereniging : « V.N.A.O. -V.Z.W.»

heeft volgens art.3 van de statuten volgende doelstellingen:

1. Een beweging op gang te brengen ten gunste van het Stedelijk Noordzee-Aquarium Oostende en alles te doen wat van aard is om de publieke belangstelling ervoor te stimuleren.
 2. Bij te dragen tot het verrijken van het patrimonium van het Stedelijk Noordzee-Aquarium Oostende
 3. Voor haar leden natuur- en milieu-educatieve programma's uitwerken in verband met de fauna en flora van de zee.
 4. Het bevorderen van de maritieme cultuur. Zonder dat deze opsomming beperkend is organiseert zij volgende activiteiten : studies, voordrachten, excursies, tentoonstellingen, uitgaven van drukwerken enz.
- De vereniging mag alle handelingen verrichten die rechtstreeks of onrechtstreeks met de verwezelijking van haar doel te maken hebben.

V.N.A.O.-V.Z.W. is lid van :

De Federatie der Vrienden van de Musea van België

De Cultuurraad van Oostende

De Milieuraad van Oostende

De vereniging telde op eind december 2001 : 786 leden

De leden ontvangen het driemaandelijks contactblad en genieten gratis toegang tot het Aquarium en ook de andere stedelijke musea. Dit wordt toegestaan door het Stadsbestuur Oostende op vertoon van de lidkaart Vriendenkring Noordzee-Aquarium. Leveranciers van zeebiologisch materiaal hebben gratis toegang.

U kan lid worden door overschrijving van een jaarlidgeld van 7 euro op rekening 280-0706209-86 van de Vriendenkring Noordzee-Aquarium Visserskaai Oostende. Een extra bijdrage van steunende leden is van harte welkom. Een reeks adverteerders schenken onze vereniging hun vertrouwen en steunen aldus de werking. We danken ze van harte en bevelen ze allemaal warm aan. Het Noordzee-Aquarium is gans het jaar geopend op alle week-ends en dagelijks van 1 april tot 30 september. Openingsuren: van 10 tot 12 en van 14 tot 18 uur. Op aanvraag voor groepen en scholen zijn er rondleidingen met gids en vertoon van een informatiefilm op elke dag van het jaar. Aanvraag daartoe dient gericht aan havenkapitein-directeur P.Vermandel, Sluis Demey te 8400 Oostende - tel. 059/3216 69

Internet: <http://users.skynet.be/noordzee.aquarium>

E-meil: noordzeeaquarium@skynet.be

INLEIDING 2004

De maatschappij van MEER en MINDER

De wereldbevolking groeit maar aan en al is de bevolkingsaan groei in ons land niet zo spectaculair toch verhoogt de menselijke druk op natuur en omgeving maar steeds.

meer huizen, meer appartementen, meer wegen, meer auto's,
meer verkeer, meer produceren, meer werkdruk, meer stress,
meer scheepvaart, meer industrieparken, meer containers,
meer grootwarenhuizen, meer zandwinning, meer beton,
meer energieverbruik, meer vluchtelingen, meer lawaai,
meer kerstlichtjes, meer verdienen, meer vakantie,
meer reizen, meer drugs, meer egoïsme, meer kanker,
meer werklozen, meer borstenvolume, meer angst,
meer diefstallen, meer agressie, meer zelfmoorden,
meer, meer, meer, meer

MET DAT ALLES

minder natuurlijk landschap, minder bomen, minder bos,
minder struiken, minder weiden, minder akkers,
minder meikevers, minder kikkers in de poel,
minder mussen op de straat, minder levensruimte,
minder winkeltjes om de hoek, minder gesprek,
minder contact, minder veiligheid, minder zekerheid,
minder kalmte en rust, minder kabeljauw, minder stilte,
minder vissers, minder huiselijkheid, minder eerbied,
minder kinderen, minder eigen vrijheid, minder respect,
minder, minder, minder, minder

Soms hoor ik zeggen: "Voor minder doe ik het niet."

Wat een uitdrukking is van ontevredenheid.

Soms hoor ik zeggen: "Meer moet dat niet zijn."

Wat een uitdrukking is van tevredenheid

In deze woelige 2004-wereld van meer en minder wil ik aan alle vrienden INNERLIJKE TEVREDENHEID toewensen. Een innerlijke tevredenheid die je echt gelukkig maakt, wat ook de situatie is waarin je verkeert, want tegenover een situatie kan je zelf je houding bepalen.

*Genegen groeten ,
je voorzitter*

LIDMAATSCHAP 2004 7 EURO

Het Bestuur van onze Vriendenkring heeft de lidmaatschapsbijdrage voor het jaar 2004 vastgesteld op 7 (zeven) euro zoals vorig jaar. Voor leden uit Nederland blijft ook het lidgeld op 10 euro zoals vorig jaar. De portkosten zijn voor Nederland hoger. Leden kunnen zoals gewoonlijk hun bijdrage vereffenen bij de bestuurleden of aan de balie in het Noordzeeaquarium, dat tijdens de wintermaanden geopend is gedurende de weekends van 10 uur tot 12 u. en van 14 u. tot 17 u.

Leden die betalen door overschrijving met het hier bijgevoegd stortingsbulletin ontvangen hun lidmaatschapskaart bij het volgende tijdschrift van april 2004, dit om portkosten te sparen.

Zij die boven het gewone lidgeld van 7 euro nog een extra duit in het zakje doen zijn al bij voorbaat van harte bedankt, want door hun extra bijdrage kunnen we de werking van de vereniging verruimen.

Het bestuur heeft beslist dat leden die 12,50 euro en meer storten vanaf volgend tijdschrift in een afzonderlijke erelijst van steunende leden in ieder tijdschrift worden vermeld.

Het gewone lidgeld houden we zo laag mogelijk om iedereen de kans te geven. Dat kunnen we volhouden dank zij onze sponsors, die advertenties plaatsen en dank zij onze vele steunende leden en allen die de vereniging genegen zijn.

Leden ontvangen vier keer per jaar een tijdschrift waar we onze beste zorgen aan besteden

Alle leden hebben gratis toegang tot het Aquarium alsook tot de stedelijke musea van Oostende dit op vertoon van de lidmaatschapskaart V.N.A.O. Het College van Burgemeester en Schepenen van de stad Oostende heeft dit beslist op 15.12.97.

Het is dus, al zeven jaar dat onze leden van dit voorrecht, genieten.

Let op: het provinciaal Museum in Oostende is daar niet bij.

Leden van de Vrienden van de stedelijke musea van Oostende mogen op hun beurt ook gratis, het Aquarium bezoeken.

We rekenen alvast op uw trouw als lid van de vereniging, hopen u op onze activiteiten te ontmoeten en danken u ervoor van ganser harte. Uw lidmaatschap is de daadwerkelijke steun voor de vereniging en laat uw vrienden ook eens kennis maken met ons tijdschrift, misschien worden ze ook lid of een lidmaatschap in de vorm van een geschenk, kan ook. Hoe meer volk, hoe meer vreugd.

Het Bestuur V.N.A.O.

LEDENFEEST VAN HET NOORDZEEAQUARIUM OOSTENDE

Zaterdag 14 februari 2004 vanaf 20 uur

Feestzaal Goeneveld, Torhoutsesteenweg 655 Oostende

ALLE LEDEN, FAMILIE, VRIENDEN EN KENNISSEN
VAN HARTE WELKOM OP VALENTIJNSDAG 2004.

Menu

Aperitief naar keuze Kirr Porto Pisang orange, fruitsap
met koude en warme hapjes

Luxevisbuffet. Een tiental vissoorten worden gepresenteerd
samen met groenten en sausen.
Zelfbediening naar eigen keuze en toetasten naar hartelust.

Varkenshaasje op grootmoeders wijze met
aartshertogsaus en kroketten

Bord met smultaartjes

Koffie

FEESTPROGRAMMA

Toespraakje door de voorzitter, eventueel gevolgd door een woord van
de schepen van de Vissershaven Oostende.

Uitreiking van de trofeeën 2003.

Aquariumbal en entertainment met verrassingsact in Valentijnsanbiance.

Deelname per persoon (leden met partners en vrienden) voor
het feestmenu en het entertainment **40 euro**

Inschrijven en vooraf betalen vanaf nu door storting op rekening
280-0706209-86 van Vriendenkring Noordzee-Aquarium Oostende.
Inschrijven en vooraf betalen kan ook bij de bestuursleden of in het
Aquarium aan de balie tijdens de weekends en ten laatste tot zondag
8 februari 2004, bij bankoverschrijving tot 10 februari 2004

Nuttige telefoonnummers :

R. Coelus 059 - 23 62 37

F. Guilbert 059 -70 43 69

E. Eneman 059 - 50 20 95

Aquarium 059 - 50 08 76

ALGEMENE VERGADERING 2004

De Algemene Vergadering van de vzw Vriendenkring Noordzee Aquarium Oostende is gepland op vrijdag 19 maart 2004.

Volgens onze statuten vormen de effectieve leden of de werkelijke leden de Algemene Vergadering en hebben dus stemrecht (art.6-2°).

De nieuwe wet van 2 mei 2002 betreffende de VZW voorziet in twee soorten leden nl. werkelijke leden en toegetreden leden.

Werkelijke leden zijn wat wij noemen in onze statuten de effectieve leden. Toegetreden leden zijn wat wij noemen in onze statuten reglementaire leden of simpel gezegd gewone leden die jaarlijks hun lidgeld betalen en daardoor kunnen deelnemen aan de activiteiten van de vereniging en genieten van de faciliteiten zoals gratis ontvangen van het tijdschrift, gratis toegang tot het Aquarium enz.

Gewone leden hebben geen stemrecht, in de Algemene Vergadering, zo is statutair voorzien en is niet in strijd met de nieuwe wet. Effectieve leden zijn op de eerste plaats ook reglementaire leden maar hebben wel stemrecht in de Algemene Vergadering.

Volgens onze statuten kan eenieder die wenst effectief lid te zijn daartoe een schriftelijke aanvraag richten tot de Raad van Bestuur, die beslist over de vraag bij gewone meerderheid van stemmen zonder ooit de beslissing te moeten rechtvaardigen. Het spreekt vanzelf dat leden van de Raad van Bestuur en het Dagelijks Bureau effectieve leden moeten zijn.

De effectieve leden worden uitgenodigd door middel van een persoonlijke brief minstens acht dagen voor de vergadering. Effectieve leden die wensen bepaalde punten op de agenda te zetten kunnen dit laten weten van nu tot 5 maart 2004.

Dit jaar zijn vier effectieve leden uittreidend. Hun mandaat loopt nog tot 18 maart 2004. Ze kunnen zich herkiesbaar stellen.

Dit jaar zijn het mevrouw Anna Tournoy, de heer Fernand Weerbrouck, de heer Jan Jacobsen en de heer Geoffrey Stafford.

Alle werkelijke leden onthouden alvast de datum van
19 maart 2004.

TROFEEEN

Het bestuur van de Vriendenkring Noordzee-Aquarium Oostende heeft beslist naar jaarlijkse traditie om trofeeën en erezertificaten toe te kennen aan schippers, en bemanningen van vaartuigen alsook aan particulieren die gedurende het afgelopen jaar 2003 op een merkwaardige manier zee-biologisch materiaal hebben aangebracht.

Vooreerst dient gezegd dat elke aanbrenge of schenking "hoe klein of hoe groot" ten zeerste gewaardeerd wordt, want het betekent telkens een verrijking voor het aquariummuseum. We laten dan ook niet na dit ook telkens te vermelden in ons tijdschrift en we danken van harte de milde en onbaatzuchige schenkers.

Zonder de vrijwillige hulp van onze vissers en ook particulieren, zou het Aquarium niet zo'n grote verscheidenheid aan de bezoekers kunnen voorstellen.

Dit jaar stond de jury alweer voor een moeilijke opdracht omdat er voor de derde plaats feitelijk quasi twee gelijke aanbrenge waren. Tijdens het afgelopen jaar hebben 11 vaartuigen visvoer of levende zeedieren voor het Aquarium aangebracht. Het zijn:

O.20, O.29, O.62, O.100, O.152, O.190, O.191,
O.316, O.396, O. 596 en de Crangon

Aan alle reders, schippers en bemanningen van deze vaartuigen, alsook aan de particulieren een zeer hartelijke dank en voor deze schenkers een driewerf HIP HIP HOERA

Trofee de Gouden Vis 2003 voor O.20 Mietje

Trofee de Zilveren Vis 2003 voor O.191 Natascha

Trofee de Bronzen Vis 2003 voor O.152 Aran en O.190 Renilde

(toevallig identieke uitslag als vorig jaar)

De trofeeën en erezertificaten voor de bekroonde en alle andere vaartuigen die in 2003 schenkingen deden zullen worden uitgereikt op zaterdag 14 februari 2004 tijdens het ledenfeest in de zaal Groeneveld te Oostende

Samen met alle feestvierende vrienden worden deze schenkers gehuldigd. We hopen dat er zoveel mogelijk aanwezigen zullen zijn.



Gouden vis
O.20

Zilveren vis
O.191



André Barbaix



Bronzen vis
O.152

André Barbaix

Bronzen vis
O.190



Eddy Eneman

OFFSHORE WINDTURBINEPARK OP DE THORTONBANK

Projectontwikkelaar : C-power nv, Scheldedijk 30, 2070 Zwijndrecht

Aandeelhouders : C-power Holdco nv voor 57,56 %
Echotech en Socofe(Waals) voor 21,86%
S I I F Energy (Frans) voor 20,83 %

Wat?

- 60 windturbines van 3,6 MW totaal vermogen 216 MW met een geraamde energieproductie per jaar van 710 GWh wat een gemiddeld verbruik van 188.000 gezinnen betekent.
- of 60 windturbines van 5 MW totaal vermogen 300 MW met een geraamde energieproductie per jaar van 1000 GWh wat een gemiddeld verbruik van 255.000 gezinnen betekent.

Momenteel bestaan turbines tot 3,6 MW.

Turbines tot 5 MW zijn nog in ontwikkeling.

C-Power voorziet de twee mogelijkheden

De 60 turbines worden mogelijks geplaatst op het westelijk deel van de Thortonbank (zie het kaartje) en wel in twee groepen, een groep van 24 turbines en een groep van 36 turbines. Tussen de twee deelgebieden loopt de telekomkabel Concerto South 1 en de Interconnector gasleiding. De turbines zouden in rijen van zes staan met een onderlinge afstand van circa 500m.

Totale ingenomen oppervlakte met de veiligheidszone rondom 26,4 km², een gebied waar alle scheepvaart verboden is. Daarnaast is er nog een transformatieplatform voorzien en twee windmeetmasten juist buiten het park.

Twee aanlandingskabels lopen van het park naar het hoogspanningstation te Sas-Slijkens Oostende afstand 40 km.

C-Power kreeg voor het project de domeinconcessie bij Ministerieel Besluit van 2 juni 2003

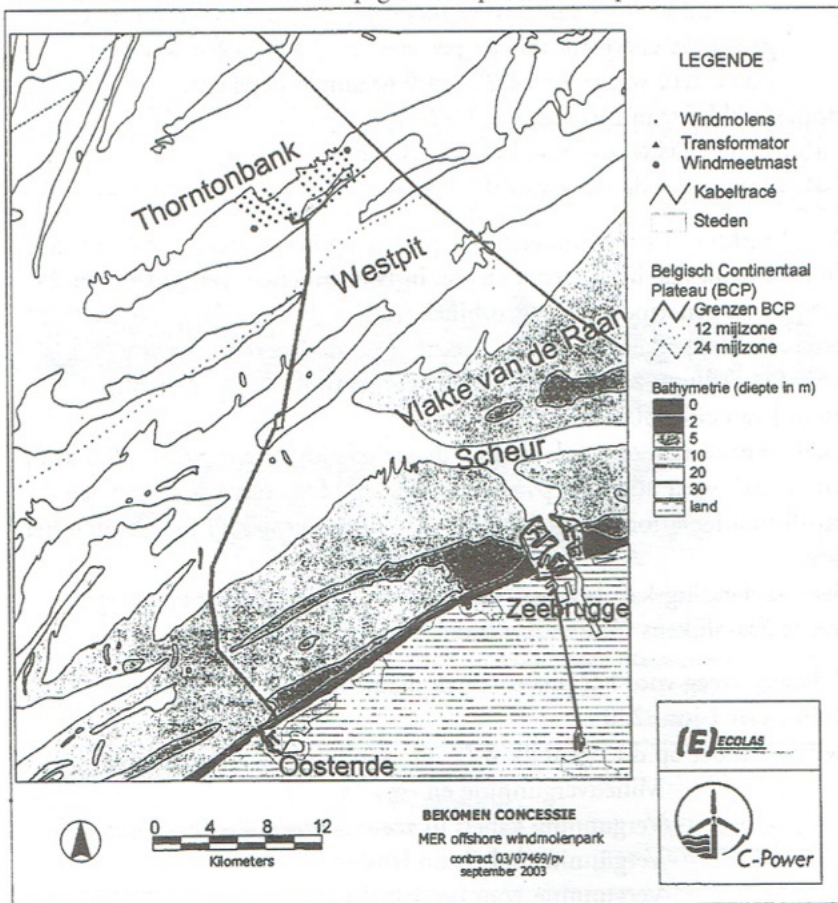
C-Power moet op dit ogenblik volgende vergunningen nog krijgen:

- Milieuvergunning en -machtiging
- Vergunning kabels in zee
- Vergunning kabels op land
- Vergunning voor het kabeltracé

C-Power moet eerst zelf een milieu-effectenrapport (MER) indienen bij de overheid. De overheid (BMM-Mathematisch Model van de Noordzee) beoordeelt dit rapport, maakt zelf een rapport en geeft een gunstig of ongunstig advies aan de Minister, die uiteindelijk de beslissing treft.

Het MER, uitgevoerd in opdracht van C-Power, werd geleverd door het studiebureau nv Ecolas, Lange Nieuwstraat 43 Antwerpen. Het MER van Ecolas was openbaar te consulteren van 18 november 2003 tot 18 december 2003. Bezwaren kunnen ingediend tot 3 januari 2004.

Bij lezing van dit MER is onze eerste indruk dat dit MER meer gefundeerd is dan de vorige; ze hebben hun lesje geleerd. Beschrijving van negatieve effecten, eerder geminimaliseerd, gaat men niet uit de weg en ook leemtes in de kennis worden vermeld wat voorheen niet het geval was. Tevens heeft Ecolas beroep gedaan op externe experts.



HET MER VAN ECOLAS IN EEN NOTEDOP

Na een algemene projectbeschrijving heeft men het over mogelijke alternatieve gebieden en komt men tot de slotsom dat het de beste plaats is die ze gekozen hebben.

In de effectbeoordeling zowel tijdens de bouwfase, de exploitatiefase en de ontmantelingsfase heeft men het over het klimaat, de zeebodem, het water, de lucht, geluid en trillingen, fauna en flora, monumenten en landschappen, menselijke activiteiten en veiligheidsrisico's.

Na de uitvoerige beoordeling worden besluiten genomen die weergegeven worden in tabellen.

De synthesesetabel laten we hier volgen

Fase	Inrichting		Exploitatie		Ontmanteling		Bekabeling	
	3,6	5	3,6	5	3,6	5	3,6	5
Ablotische omgeving								
Effecten op de bodem	-	-	-	-	-	-	-	-
Effecten op het water	-	-	0	0	-	-	0	0
Effecten op de lucht	-	-	++	++	-	-	-	-
Effecten op geluid en trillingen	-	-	-	-	-	-	0	0
Effecten op klimaat	0	0	+	+	0	0	0	0
Effecten op het landschap	0	0	0	0	0	0	0	0
Biologische omgeving								
Effecten op invertebraten en vissen	-	-	-	-	-	-	-	-
Effecten op avifauna	-	-	-	-	-	-	0	0
Effecten op zeezoogdieren	-	-	-	-	-	-	0	0
Menselijke activiteiten								
Effecten op impact van vissertij	0	0	+	+	0	0	0	0
Effecten op impact van zand en grindontginning	0	0	+	+	0	0	0	0
Effecten op de impact van het baggeren	0	0	0	0	0	0	0	0
Effecten op de impact van kabels en pijpleidingen	0	0	0	0	0	0	0	0
Effecten op de impact van militaire activiteiten	0	0	0	0	0	0	0	0
Effecten op de impact van scheepvaart	0	0	0	0	0	0	0	0
Effecten op de impact van toerisme en recreatie	0	0	0	0	0	0	0	0
Veiligheid								
Risico's op milieuschade door de installaties	-	-	-	-	-	-	0	0
Risico's op milieuschade door Scheepvaartaccidenten	-	-	-	-	-	-	0	0

Legende van de tabel:

- : sterke negatieve invloed op het milieu
- : matige negatieve invloed op het milieu
- 0 : geen of verwaarloosbare invloed op het milieu
- +
- ++ : matige positieve invloed op het milieu
- ++ : sterke positieve invloed op het milieu

In deze tabel wordt aangegeven dat er wel negatieve invloeden zijn op het milieu, t.t.z. matige invloeden. Van sterke negatieve invloeden is er geen sprake.

In de tabel zijn 144 items aangegeven waarvan er 80 geen of verwaarloosbare invloed hebben op het milieu, 56 hebben een negatieve invloed, 8 hebben een positieve invloed; dat alles volgens dit MER.

De effecten op de lucht en het klimaat worden als positief beschouwd tijdens de exploitatiefase omdat de windenergie de uitstoot van CO₂ gasen zal verminderen

Dat de effecten op de visserij positief zijn tijdens de exploitatie is fel te betwisten. De steenstoringen voor funderingen, de bestendige trillingen in het water en de veranderingen van stromingen hebben sowieso invloed op de fauna en flora. De sociaal-economische factor voor de visserij valt hier buiten bestek. Dat er in het park meer biodiversiteit komt valt nog af te wachten.

De effecten op impact van zand- en grindwinning worden als positief beschouwd omdat een gedeelte van het park afgepakt wordt van de zandmannetjes. Alles laat vermoeden dat de zandmannetjes ter compensatie nieuwe gebieden zullen in concessie aanvragen, wat ze natuurlijk kunnen doen aangezien er nog geen ruimtelijk structuurplan is voor het Belgisch Noordzeegebied.

Wat er allemaal aan fauna en flora vernietigd wordt door de zandwinning is en blijft in onze ogen een grote doorn.

De bekabeling zou volgens dit MER geen invloed hebben op het milieu wat natuurlijk niet waar is. Een sleuf in de zeebodem van 40 km en de ondelinge kabelverbindingen in het park zelf brengen stoornis in de zeebodem, en vormen tevens magnetische velden.

Als we een kaartje bekijken van onze Belgische zee waarop alle kabels, telefoon- en gasleidingen staan dan zou je denken dat je met een bord spaghetti te doen hebt.

Tot daar enkele bedenkingen over de tabel met besluiten

De Overheid die moet beslissen of het windmolenpark er komt of niet staat voor de moeilijke taak de economische en de ecologische waarden met elkaar af te wegen.

Voor ons zijn de ecologische waarden van de Noordzee van primordiaal belang en elke aanslag daarop betreuren we hartsgrondig.

Weet wel: De Zee geeft, de Zee neemt.

Binnen de voorziene termijn, op 29 december 2003 heeft onze vereniging een gemotiveerd bezwaarschrift ingediend bij de Beheerseenheid Mathematisch Model van de Noordzee. Gulledelle, 100 1200 Brussel, tav mevrouw Sigrid Maebe.



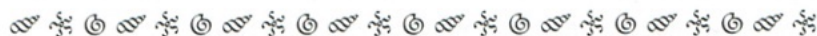
Uit de 100 vragen van Joël De Ceulaer in Foto Knack 29/12/03.

Vraag 19:

Als die windmolens er eenmaal staan, moeten we dan nog altijd energie besparen?

Vraag 20:

Als kernenergie een comeback maakt, moeten al die windmolens dan weer weg?



WIE ZAL DAT BETALEN ???

Het windmolenpark op de Thortonbank

Op dinsdag 9 december was er in de conferentiezaal van het stadhuis te Oostende een open vergadering georganiseerd met toelichting over het project van C-Power.

Een massale opkomst van welgeteld 28 deelnemers konden na de uiteenzetting door de algemene directeur van C-Power vragen stellen. Een viertal mensen hebben het gewaagd de vinger op te steken.

Door mij werd volgende vraag gesteld:

Volgens ik gelezen heb in het rapport van C-Power zal het projekt verwezenlijkt worden door een consortium van aandeelhouders bestaande uit :

C-power Holdco nv voor 60 % (zeg maar Vlaams gewest) voor 20% Ecotech en Socofe (twee Waalse milieumaatschappijen elk voor de helft en tenslotte SIIF Energy, een Franse vennootschap werkzaam in de groene energiesector en voor de helft eigendom van de Franse staat. Eenvoudig voorgesteld : van de 60 windturbines worden er 48 gefinancierd door België en 12 door Frankrijk, m.a.w. Frankrijk zet 12 windmolens in de Belgische Noordzee.

Mijn vraag is nu. "Zal de windenergie die geleverd wordt door de 12 Franse turbines ten goede komen aan België of aan Frankrijk?"

De general manager van C-Power antwoordde dat alle gewonnen energie op de Thorntonbank voor België bestemd is.

Daarna formuleerde ik de bedenking:

Hoe komt het dan dat in de tabel van de verwezenlijkingen door de Franse SIIF 46,3 MW van de 216MW Thorntonbank-Belgium op het palmares van SIIF geschreven worden of komen die 46,3 MW onder de vorm van groene stroomcertificaten naar Frankrijk.

Voor wat (de financiële inbreng), hoort toch wat?

De general manager C-Power antwoordde opnieuw dat zo lang hij er is alle stroomenergie van het te verwezenlijken park voor België is.

Nog gehoord op die vergadering.

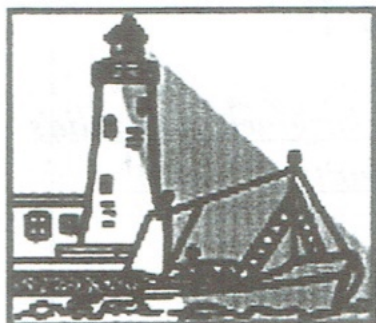
De concessie telt voor 20 jaar. Is het dan gedaan met de windenergie? Wie weet wat er dan gebeurt en misschien wordt de concessie verder gezet.

Zal de offshore groene electriciteit duur zijn?

Met twee gewone gloeilampen te vervangen in uw huis door spaarlampen is het verschil opgelost.

De offshore electriciteit wordt in het net gebracht. Wat als er geen wind is of zware storm en de molens niet draaien?

Dat gebeurt door de dienst die de regularisatie stuurt en dag en nacht het verbruik controleert. Mogelijks worden bij windstilte of zware storm andere centrales ingeschakeld en bij normale levering van electriciteit door de windturbines andere centrales (gas, kolen, nucleaire) geheel of gedeeltelijk stil gelegd. Dit is echter zeer ingewikkeld.



Wist je ...

dat je als visser een beroep kan doen op een moreel consulent?

Heb je behoefte aan een vertrouwelijk gesprek?

Zou je graag bezoek ontvangen van iemand die geduldig naar je noden, vragen en problemen luistert?

Zou je het op prijs stellen dat iemand je bijstaat in moeilijke momenten, bij pijn, verdriet, angst, onzekerheid?

Zou je graag beroep doen op iemand waarop je kan steunen als je problemen hebt en die je eigen levenshouding, je eigen keuze en levensvisie ten volle repecteert?

Vanuit mijn vrijzinnig-humanistische levenshouding sta ik als moreel consulent voor de zeevisserij tot je dienst.

Je kan mij uitnodigen voor een gesprek:

Patrick Van Craeynest

Tel 058/237447 of gsm 0485/119094.

Of breng me een bezoek op woensdag tussen 08:00 en 12:00.

Dienst Zeevisserij, Vrijhavenstraat 5, 8400 Oostende.

E-mail: patvacra@hotmail.com.

Patrick Van Craeynest

OPROEP

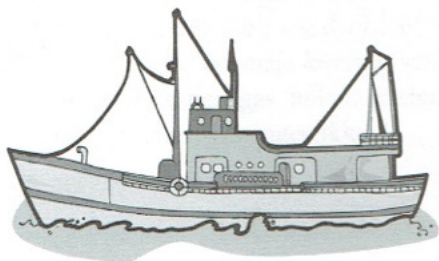
Wie kan ons helpen aan oude originele foto's, dia's of negatieven van Oostendse kustvaartuigen?

De vriendenkring van het Noordzeeaquarium heeft plannen om in samenwerking met de heer Barbaix André een boek uit te brengen over de verschillende kustvaartuigen die nog in vaart waren na de oorlog 1940 - 1945, en alle andere Oostendse kustvissersvaartuigen tot op heden.

De foto's, dia's of negatieven zullen met zorg behandeld worden en zo snel mogelijk na ontvangst terug bezorgd worden. Indien uw eigengemaakte of in uw bezit zijnde foto in het boek gebruikt wordt, dan wordt u vermeld in de lijst van de medewerkers.

Indien u de foto's, dia's of negatieven niet persoonlijk kan afgeven in het Noordzeeaquarium (open tijdens de weekends van 10 u tot 12u30 en van 14 u tot 18 u) dan kunt u ook op de volgende manieren met ons afspreken:

- 1) telefonisch contact nemen met het Noordzeeaquarium, tel. 059-50 08 76
- 2) per e-mail, Noordzeeaquarium@skynet.be
- 3) telefonsch contact nemen met Eddy Eneman, tel. 059-50 20 95



DRINKEN ZEEVISSSEN ZEEWATER?.

Als ze al drinken, hebben ze weinig keus in wat ze kunnen drinken. Maar drinken ze ook daadwerkelijk zeewater?

Het antwoord is dubbel: beenvissen doen het wel, kraakbeenvissen (haaien en roggen) niet of nauwelijks. De reden hiervoor is dat alle dieren voor de uitdaging staan hun vochtgehalte op peil te houden in een omgeving die meer wateraanzuigend dan wel waterpulserend kan zijn. Vooral als men in een waterige omgeving leeft, bestaat immers het risico, dat een dier doorheen zijn doorlaatbare lichaamswand, via zijn kieuwen of met de urine heel wat water verliest (als de zoutconcentratie buiten het dier hoger ligt dan er binnen) of opzwelt door passieve wateropname langs de huid (als de zoutconcentratie in het dier hoger ligt dan erbuiten). Voor dieren die in zee leven zijn er in grote lijnen twee oplossingen. 'Conformers' – de meeste ongewervelden en de haaien en roggen kunnen doorgaans geen grote wijzigingen in zoutgehalte verdragen. Ze passen de zoutconcentraties in hun cellen aan aan die in het omringende zeewater. Om dit te bereiken hoeven haaien en roggen niet te drinken. Ze zijn immers in staat hoge concentraties aan het giftige ureum te verdragen in hun lichaamsvocht waardoor ze osmotisch in evenwicht zijn met hun omgeving. Daarnaast bezitten ze een soort 'extra nier' die hen instaat stelt, als het moet, vloeistoffen uit te scheiden die zouter zijn dan het omgevende zeewater. 'Regulators' daarentegen – beenvissen, zeeschildpadden, zeevogels en zeezoogdieren – streven naar het behoud van hun inwendige lage zoutconcentraties ook al is het omringende zeewater meerdere malen zouter. Vermits ze door dit osmotisch verschil met hun omgeving systematisch worden ontwaterd moeten ze dit tekort aanvullen door te drinken (vissen) en/of water op te nemen met hun voedsel (zeereptielen, -vogels en -zoogdieren). Maar met het opgenomen zeewater krijgen ze ook heel wat zout binnen. Dit overtollig zout wordt geëlimineerd via de kieuwen of de nieren. Nog efficiënter is de excretie m.b.v. speciale zoutklieren. Op die wijze kunnen zeeschildpadden, zee krokodillen, zeeslangen, zeeleguanen en heel wat zeevogels tot vijf keer sneller het teveel aan zout afscheiden.

Deze en veel andere leerrijke vragen en antwoorden vind je in de rubriek 'Onze kust', op <http://www.vliz.be/Nl/coast/coast.htm>

HEEL WAT MERKWAARDIG ZEEZOOGDIEREN- NIEUWS

Met de winter in aantocht is er heel wat interessant zeezoogdiernieuws te melden uit het zuidelijke Noordzeegebied. De Marine Mammal-database van zeevogel- en zeezoogdierenspecialist Kees Camphuysen (<http://home.planet.nl/~camphuys/Cetacea.html>) meldt dat het weer goed raak was de afgelopen maanden met zelfs enkele waarnemingen van Dwergvinvis in het noorden van het Nederlands Continentaal Plat. Ook waren er reeds vroeg heel wat Bruinvissen te melden langs de Hollandse kust. De eerste bizarre melding kwam echter van de Nieuwe Waterweg, waar op 29 september een ronddobberende dode Bultrug werd ontdekt. Het dier werd terstond naar zee gesleept om vervolgens op 7 oktober aan te spoelen op de Maasvlakte. Meteen een eerste melding van deze sensationele soort voor de zuidelijke Noordzee!

Dit najaar werden in de Belgische wateren nog geen waarnemingen verricht van levende bruinvissen. Wel sensationeel was de recente waarneming door de VLIZ-medewerker Francisco Hernandez van 4 Witsnuitdolfijnen. De dieren gaven een spectaculaire springshow ten beste op zondag 9 november (ca. 11u) t.h.v. de Inner Ruytingen zandbank, en verschenen opnieuw op maandag 10 november (tussen 14-15u) tussen de Buiten Ratel en Oostdijck bank in. John Nuyts (AWZ/WWK) was zo vriendelijk ons te melden dat ook hij op woensdag 13 november (16u) t.h.v. de Westhinder 3 Witsnuiten kon ontdekken en fotograferen. Waren dit dezelfde dieren? Marc Vandewalle (IN) meldde op 21 oktober ook nog een Gewone zeehond bij het buiten varen van de Zeebrugse haven. En wie nog meer waarnemingen wil, van zowel gestrande als kerngezonde rondzwemmende zeezoogdieren, verwijzen we graag door naar de zeezoogdierendatabank van BMM.

Nog een interessant medium voor zeezoogdierfanaten is <http://zeezoogdieren.be>. Je vindt er heel wat actuele informatie over zeehonden, dolfijnen en walvissen. Geïnteresseerden kunnen er zich ook gratis inschrijven op een digitale nieuwsbrief.

BOEKBESPREKING VOOR DE VRIENDEN VAN HET NOORDZEE-AQUARIUM

Alan Davidson, november 2001. Noord-Atlantisch viskookboek. Roularta Books, Roeselare, ISBN 9054668393, 556 blz. 44.99 Euro.
Alan Davidson, maart 2003. Noord-Atlantisch viskookboek. Tweede druk. Scepter, Busum, ISBN 9072653149 en Lannoo, Tielt, ISBN 9020952153, 557 blz. 49.95 Euro.

Het gebeurt maar zelden dat je twee boeken door letterlijk één en dezelfde bespreking behandeld ziet. Dit is dan ook een raar geval, maar wellicht tekenend voor de uitgeverwereld die zich niet van de wijs laat brengen door andere dan economische motieven. Alsof ze tegen de bibliografen willen zeggen: zoek de verschillen. Die zijn er en die zijn er niet. Voor alle duidelijkheid: het is hetzelfde boek, de eerste en tweede druk van de Nederlandse vertaling van een oorspronkelijk Engels werk, 'North Atlantic Seafood', uit 1979. Maar het heeft ondertussen al drie uitgeverijen, evenveel ISBNnummers en twee verkoopprijzen gekend. En die 557ste bladzijde van de tweede druk is ook een truukje: een genummerde blanco rechterpagina. Voor de rest is het exact hetzelfde boek. En wat voor één! Van kookboeken, zelfs viskookboeken, heb je er dertien in een dozijn. Deze past echter niet in het rijtje, net zoals de auteur trouwens. Alan Davidson heeft verschillende belangwekkende culinaire publicaties op zijn naam staan en is oprichter van een culinaire uitgeverij en tijdschrift. Hij ontving onlangs de prestigieuze Erasmusprijs voor zijn bijdragen aan de Europese cultuur.

Dit is het degelijkste viskookboek dat ik ooit onder ogen zag. Geen glosy kijkboek met kleurenfoto's over hoe je een vis moet kuisen en fileren, geen foto's over keukengerief en een bosje groenten om court-bouillon te trekken. Neen, dit boek is geschreven voor echte meerwaardezoekers. In de goeie oude traditie van het boek speelt hier de tekst de hoofdrol. Eigenlijk zijn het twee boeken in één band. Wat je zelden ziet in een kookboek, maar toch zou mogen verwachten, is hier ruim voorhanden: een goede inleiding, vol wetenschappelijke wetenswaardigheden, over de ingredienten (waar het toch om gaat): de vissen, weekdieren en andere zee-organismen van het Noord-Atlantisch gebied. Dit deel beslaat een kleine helft van het totaal volume, 261 blz. Zei ik twee boeken? Het zijn er drie of vier, naar gelang waar u de grenzen wilt trekken. Want het

“Noord-Atlantisch” wordt hier niet zomaar in de titel geplaatst. Het boek heeft zowel de zilte culinaire aspecten van de Europese als van de Amerikaanse kant van de oceaan bekeken. Ook dit is eerder ongebruikelijk. Veel van de viskookboeken op de markt in ons taalgebied zijn ofwel origineel van Europese bodem en gaan dan alleen over (delen van) de Europese viskeuken, andere zijn louter vertalingen van Amerikaanse titels, die het dan in woord en beeld hebben over voor ons vreemde vissoorten, die je niet zo gemakkelijk in de gewone handel vindt.

Het eerste deel valt uiteen in drie catalogi: één over vissen, één over schaaldieren, één over weekdieren en andere eetbare zeebewoners. Laten we wel wezen: het gaat hier niet over een biologisch overzicht van de volledige zee fauna en -flora, maar uiteraard alleen over deze met een culinaire betekenis. In die catalogi worden de organismen per soort overlopen. Een afbeelding (tekening) wordt gevolgd door de Nederlandse naam, de familie, de wetenschappelijke naam en namen in nog een aantal Europese talen (voor de sprot bv in 15 talen). Dan volgen een aantal vaste rubrieken: beschrijving (met inbegrip van allerlei wetenswaardigheden), cuisine (tja, de vertaling is door een Nederlandse gemaakt) en recepten. Die laatste bevat slechts verwijzingen naar de recepten verderop, in het tweede deel van het boek. De lengte van de teksten varieert min of meer volgens de belangrijkheid van de soort. Zo krijgt de kabeljauw drie bladzijden toebedeeld, de haring vier bladzijden, de makreelgeep slechts een halve bladzijde. Het tweede deel, dat de hoofdmoot (mooi woord in een bespreking over de viskeuken) van het boek vormt, bevat een korte inleiding, gevolgd door recepten die per land zijn gegroepeerd. Ook dit is weer een aspect dat je zelden aantreft, ook al omdat veel viskookboeken focussen op één land of regio. Bovendien worden de recepten meestal gegroepeerd rond de vissoort. Zei ik drie, vier boeken in één band? Het zijn er 26, als je elke regionale keuken als een entiteit benadert. Ik heb ze uit nieuwsgierigheid eens in volgorde gezet, met tussen haakjes het aantal bladzijden dat aan de recepten van het desbetreffende land of streek is gewijd. Zo hoopte ik een zicht te krijgen op het relatief belang dat de auteur aan elk van die keukens heeft gehecht. Dit blijft natuurlijk zijn persoonlijke verantwoordelijkheid, zijn keuze en oordeel : Sovjet-Unie (14), Engeland (13), Portugal en Schotland (12), Noordwest-Frankrijk en Zweden (11), Nederland, Denemarken, Spanje en Canada (10), Polen, Noorwegen, Finland, Ierland en IJsland-Faroër-Groenland (9), België,

Wales, Duitsland, Rhode Island tot New Jersey (VS) en New England (VS) (8), Zuidwest-Frankrijk, Chesapeake (VS) en Carolina-Georgia (VS) (7), Litouwen, Estland en Letland (3). Veel valt er toch niet uit af te leiden, behalve misschien dat de auteur de kool en de geit heeft willen sparen en alle landen ongeveer evenveel ruimte heeft willen geven. Zijn dochter heeft voor hem onderzoek gedaan in de toen nog Sovjet-Unie. De schrijver zelf is een Schot en altijd diplomaat van beroep geweest. In die functie heeft hij in veel landen gewoond (langer in Nederland dan in België).

Tot slot nog een aantal opmerkingen betreffende inhoudelijke aspecten. Een deel hiervan is terug te voeren tot het feit dat het boek, waarvan de oorspronkelijke editie ondertussen meer dan 20 jaar geleden is verschenen, noch door de auteur, noch door de vertaalster werd aangepast, met uitzondering van enkele literatuurreferenties.

Soms wordt vis simpelweg in de wind gedroogd, maar de wijting (p.65) wordt bij ons eerst gepekeld. Uit de tekst zou men het eerste kunnen besluiten. Bij de driedradige meun heeft men het over drie, vier of vijf 'voelsprietten' (p.68). Dit betreft echter andere vissoorten, nl de vierdradige en de vijfdradige meun. Bij ons wordt zeepaling (p.76) heel dikwijls gestoomd, een bereidingswijze die bij deze soort niet in het boek wordt vermeld. Op p.79 heeft men het over de 'kornaarvis', terwijl deze meestal 'koornaarvis' wordt gespeld. Op p.124 wordt de wetenschappelijke naam *Lepidopus* verkeerd gespeld. Zeebaars (p.84) en tarbot (p.144) worden tegenwoordig veel gekweekt. Van schar p.152 werd in elk geval bij ons thuis het vel niet verwijderd alvorens te bakken. De schrijver verwart op p. 156 tongschar en schartong (=Schotse schar of schol). Een 'gladder' (p.316) betreft niet de vleet, maar de gladde rog *Raja montagui*. Zo is er nog wel meer detailkritiek te geven, maar het blijft een zeer interessant boekwerk.

Guido Rappé

In Nieuwpoort en Oostende

Gunstig advies voor vuurtorens

■ De bestendige deputatie geeft een gunstig advies voor de bescherming van de vuurtorens van Oostende en Nieuwpoort. De beslissing ligt nu bij Vlaams minister Paul Van Grembergen, die 'Lange Nelle' in Oostende en de Nieuwpoortse vuurtoren wellicht snel zal laten beschermen.

De vuurtoren van Oostende, algemeen bekend onder de naam 'Lange Nelle' is de hoogste en de krachtigste van de Belgische kust. De vuurtoren werd in 1949 in dienst genomen. Een voorganger op dezelfde plaats werd vernietigd in de Tweede Wereldoorlog en nog een voorganger tijdens de eerste wereldbrand. Lange Nelle is een functionele, maar sierlijke cilindervormige betonnen toren op achzijdige voet met een hoogte van 57,5 meter. De witte beschildering met blauwe golvende banden dateert uit 1994 en is een ontwerp van I. Van Isacker.

De Nieuwpoortse vuurtoren is oorspronkelijk de oudste van de Vlaamse kust: de *grote vierboete* op de linkeroever van de IJzermondung werd in 1284 gebouwd en in 1367 herbouwd. Hij had in de 19de eeuw al het statuut van monument, maar werd in 1914 door de Belgische artillerie opgeblazen omdat hij een richtpunt vormde voor de Duitse artillerie. De huidige vuurtoren op de rechteroever dateert uit 1949, maar hij had op diezelfde plaats twee voorgangers. De eerste werd onherstelbaar beschadigd tijdens de Eerste Wereldoorlog; de tweede werd vernield tijdens de Tweede Wereldoorlog. Naar het model van de toren uit 1923-1926 werd na de oorlog de huidige gebouwd.

Beide vuurtorens zijn historisch en industrieel-archeologisch belangrijk als betonnen structuren van direct na de oorlog en omwille van de bewaarde lichtinstallaties uit het interbellum. Hoewel hun rol door de hedendaagse elektronische navigatiemiddelen minder van belang is geworden, vervullen zij nog steeds een functie voor de scheepvaart. Daarmee zetten zij een eeuwenoude traditie voort die aan onze kust begon met de bouw van de eerste Nieuwpoortse vuurtoren in de 13de eeuw.

Het zijn belangrijke bakens in het landschap en ze vormen een van de kenmerkendste symbolen van de kust. De bescherming past ook in de aandacht en waardering die de vuurtorens momenteel wereldwijd krijgen als typische vormen van maritiem onroerend erfgoed.

De Zeevucht

HH)

MAANDAG
29 DECEMBER 2003

5^L

63.000 liter dodelijk gif zoek in Noordzee

Het barslechte weer op de Noordzee verhindert nog steeds de zoektocht naar drie containers, met daarin 630 vaten hooggiftig arseenpentoxide. Die sloegen vorige week voor het Waddeneiland Texel overboord van het schip Adinet, toen dat van Antwerpen naar Bremen voer.

Het gif is dodelijk voor mensen, dieren en planten. „Vis sterft bij aanraking van 5 milligram per kilogram lichaamsgewicht,” waarschuwt de Stichting Noordzee. „De stof hoopt zich op in het weefsel van de zeedieren.” Vis die te veel van de kankerverwekkende stof bevat is niet langer voor menselijke consumptie geschikt.

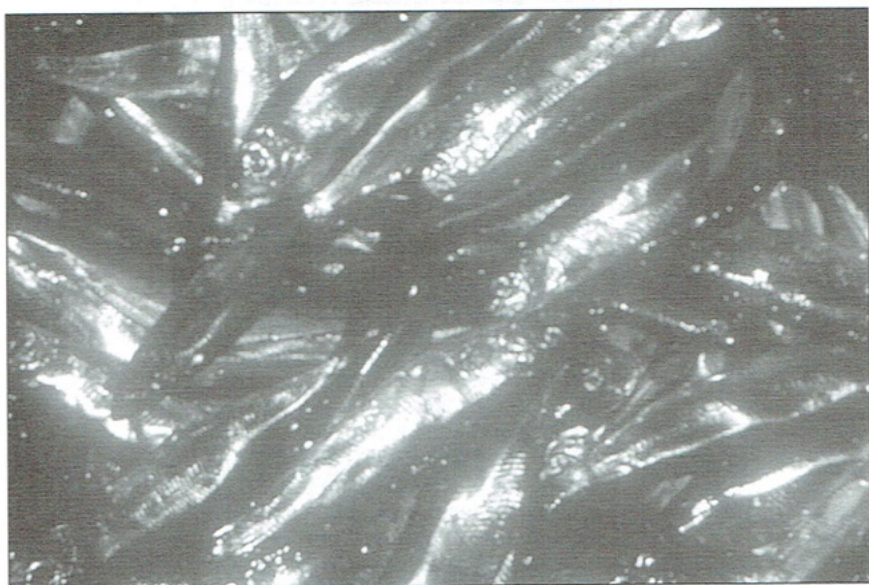
Daarom is het vissen op visgronden van de Noorderhaaks en Terschelling verboden. Dat verbod duurt tot de containers en vaten geborgen zijn. Momenteel laat het stormweer de zoektocht niet toe. De Stichting Noordzee eist intussen dat giftige ladingen van een zendertje voorzien worden, dat aanslaat zodra het met zeewater in aanraking komt. (YNG)

Gelezen in het Nieuwsblad van 29 december 2003.

Een drama met mogelijks zeer zware gevolgen voor de zeefauna en -flora. Het kan ook voor onze kust gebeuren. Niets staat te lezen in het milieu-effecten rapport van Ecolas voor de Thortonbank over eventuele ongevallen met giftige stoffen in en rond een windturbine-park.

Gelukkig werden ze op 30 december 2003 terug gevonden. Eén container was opengereten.

HARING IN HET LAND, DOKTERS AAN DE KANT



't Was Kerstgavond in de oorlog. Moeder had een groot koekebrood gebakken en de oven van de Leuvense kachel. Van een boer, een kennis van mijn vader, hadden mijn ouders, enkele kilo's tarwe kunnen kopen (voor hoeveel weet ik niet meer) en ook een halve kilo "boereboter". De boter kostte toen 600 fr de kilo in de zwarte markt en mijn vader verdiende 40 fr per uur in verplichte arbeid voor de bezetter. De tarwe werd gemalen in de koffiemolen en de zemelen zoveel mogelijk eruit gezeefd. In het koekebrood waren er geen rozijnen; er waren er geen te krijgen. Van onze drie kippen die in de winter sporadisch nog eens een eitje legden had moeder de eitjes opgespaard voor het koekebrood. Dus was er koekebrood op tafel met kerstdag en ... gebakken haring, want haring was er zelfs in overvloed. Dank zij de haring hebben velen in de oorlog hun knagende honger kunnen stillen. De Duitse bezetter had de toelating verleend aan de vissers, om dicht bij de kust te gaan vissen. Wel moest je met een rantsoenkaart in de hand, geld en een "netzak" in de rij staan aan de viswinkel. Haring lag in een berg op de vloer in de winkel en de winkelier schepte de beestjes, met een gesteelde vuilblik en

woog ze op een robervalbalans.

En we aten haring 's morgens, 's middags en 's avonds.

En ziek van haring te eten?... Neen, ziek waren we niet

Verkoudheid of griep... neen hadden we niet.

De haring hield ons recht, maar mager waren we wel want buiten de haring was er niet veel meer dan koolrapensoep en zwart viezig brood.

Terecht heeft men dan geschreven dat er voor de haring een standbeeld mocht opgericht worden.

Er is geen vis die meer benamingen heeft dan de haring.

Volle haring wordt gevangen vlak voor de paaitijd. Dan is de buik van de haring opgezwollen door de kuit bij de wijfjes en door de hom bij de mannetjes. Wijfjes of mannetjes kende men niet, het was een "kiete" of een "milte".

IJle haring is ofwel jonge haring die nog niet geslachtsrijp is, ofwel haring die gepaaid heeft.

Een verse haring komt zo uit het net, maar een bruine haring is meestal een volle haring die goed gezouten en gerookt is.

Minder gezouten en gerookt is het een bokking en nog lichter gezouten en gerookt spreekt men van een boestrink. Op een "lammekezoet" was bijna geen zout maar wel een beetje gerookt

Die lammekezoets, zijn heerlijk gebakken. Bruine haring noemden ze bij ons ook wel droge haring. Gebakken droge haring met kazakpatatten (aardappelen in de schil) wordt nu nog wel eens opgediend bij één of ander folkloristisch feestje. In Engeland heeft men de kipper uitgevonden. Kippers zijn overlangs, open gesneden, ontdaan van de ingewanden maar met de graat erin, worden ook gezouten en gerookt (rook van smeulend zaagmeel van eik en els en ook droog turf). Kippers van het eiland Man zijn wereldvermaard. Over pekelharing en kaakharing hebben we het verder in het vervolg van dit artikel.

Conservenharing wordt gemarineerd en in blikjes verpakt samen met diverse sausen; haring in tomatensaus, wijn- of madeirasaus enz. Die ingelegde haring kan met de huid zijn of ontveld en dan is het gepelde



haring in de vismijn

haring. Ingelegd in azijn hebben we haringfilets of het zuivere visvlees en de rolmops waarbij de dubbele filet met vel opgerold wordt, gevuld met gesneden ajuin en vast gemaakt met een houten stokje. Rolmops kan je in de viswinkel kopen per stuk of in bokaals zoals de haringfilets. In Nederland heb je ook ingelegde haringrugjes(stukjes haring in azijn). In Duitsland kent men de Bismarckharing, zo genoemd naar Otto von Bismarck, de stichter van het tweede Duitse Rijk. Hij wenste haring uit de Baltische Zee ingelegd in azijn en gemengd met wijn. Er zijn nog wel andere bereidingen van haringen vooral bij de Scandinaviërs en tenslotte, moeten we de maatjesharing niet vergeten die iedereen wel zal kennen. Maatjesharing wordt eerst voor 48 uren diep gevoren om mogelijke kleine wormpjes (anasakis) te doden die in het haringlichaam leven. Sommige mensen zijn er erg allergisch aan.



haringmandje van de vistrap in Oostende

Het curriculum vitae van de haring

De haring behoort tot de familie van de Clupeidae of haringachtigen, zoals de sprot, de fint, de elft, de sardien en de ansjovis.

In deze familie zijn er wereldwijd ongeveer 180 soorten.

Wetenschappelijke naam :
Clupea harengus Linnaeus,
1758

Engels : Herring

Frans : Hareng

Duits : Herring



Haringen worden onderverdeeld in verschillende rassen en komen voor aan de kusten van de Oost-Atlantiek van de Golf van Biskaje, de Noordzee tot IJsland en Groenland, de Witte Zee en de Baltische zee. Aan de West-Atlantiek van Zuid Carolina tot Groenland. Rassen die bij ons bekend zijn: de Doggersbankharing, de Kanaalharing, de Sandettieharing en voorheen de Zuiderzeeharing.

Lichaamskenmerken

Mooi gestroomlijnd lichaam want het zijn goede zwemmers die pelagisch in scholen leven van duizenden tot miljoenen exemplaren. De rug is blauwachtig en de flanken zijn zilverkleurig. De vinstralen zijn zacht, en de inplanting van de buikvinnen staat recht onder de enige rugvin. Haringen worden tot 20 jaar oud en kunnen een lengte bereiken tot 40 cm. Ze kunnen de richting van geluiden en drukgolven herkennen en daardoor ontsnappen ze dikwijls ook aan het net. Ze jagen vooral als het donker is op allerlei vislarven, copepoden enz. en hebben een scherp gezichtsvermogen.

Voortplanting

Wijfjes leggen 20.000 tot 50.000 eitjes die tot anderhalve millimeter groot zijn. Eitjes en sperma, worden vrij in het water geloosd, alwaar de bevruchting gebeurt. Soms vormt het broed een dikke laag op



jonge haring in het aquarium

de bodem en na ongeveer twee weken komen de draadvormige larven uit die naar de oppervlakte zwemmen. Na een weekje is de eierdooier opgebruikt en beginnen ze plankton te eten. De groei van de schubben is het laatste stadium van de haringlarve eer het een echt harinkje is van ongeveer 4 cm. De schubben hebben jaarringen waarmee de ouderdom van de haring kan bepaald worden. Haringrassen en soorten waren vroeger meer aan de tijd verbonden, maar thans met de koeltechniek en

de aanvoer uit verschillende landen en streken heeft men gans het jaar door haring en is de verkoper ook meestal niet op de hoogte waar en wanneer de haring gevangen werd. Zo kan men de maatjesharing gans het jaar door verkrijgen. Vanaf de maand mei is er nog altijd de "Hollandse nieuwe". Er zijn rassen die in het voorjaar paaien en rassen die in het najaar paaien. Schotse haring paait in augustus- september. Kanaalharing paait in november-december. In de zomer vinden we haringen van verschillende rassen op de FladenGrounds. De jaarlijkse vangsten kunnen wel verschillend zijn. In de oorlog was er zoveel haring dat er aanspoelden op onze stranden.

Door overbevissing is er in de Noordzee vangstbeperking voorzien. Want sedert de jaren zeventig zijn de haring-scholen fel verminderd. Het is nu zo dat een Belgisch visserschip maar 50 kilo haring mag vangen per zeedag. Komt er een school haring in de netten terecht, dan moet alles weer overboord. Dat overkwam onlangs O.533 van reder Fernand Verleene. Hij ving op één etmaal 3000 kg haring, waarvan hij maar 50 kg naar de veiling mocht brengen om te verkopen, 2250 kilo dode haring moest weer de zee in



nog een jonge haring in het aquarium



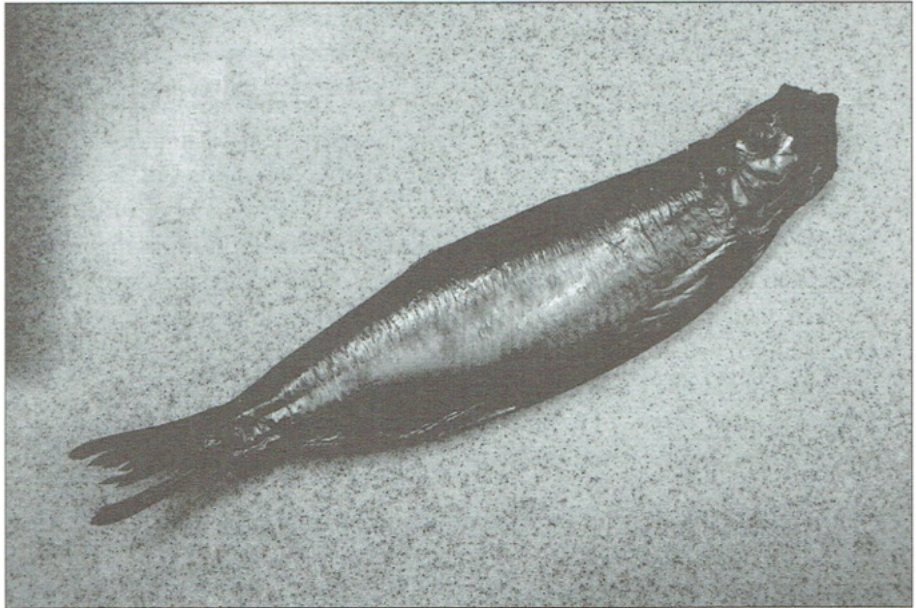
Op vandaag is er nog wel verse haring in de winkel te vinden maar niet meer in massa. De verwende consument van de 21ste eeuw eet niet graag vis met veel graten.

R.C. (Foto's Eddy Eneman)

rolmops per stuk in de viswinkel

OORSPRONG VAN HET HARINGKAKEN IN VLAANDEREN

Veel is er geschreven over de zogenaamde uitvinding van het kaken van de haring en over de befaamde "uitvinder" Beukels. In deze studie zullen we op onze beurt dit probleem onderzoeken en trachten aan te tonen, dat er van uitvinding geen sprake kan zijn. Op een geheel ander gebied werd een soortgelijk vraagstuk gesteld door de uitvinding van de olieverf door Johannes Van Eyck. In beide gevallen staan we voor een historische onwaarheid, vermits er alleen kwestie kan zijn van een verbetering in de techniek. Ook valt er bijgevolg niet te spreken over een uitvinder maar wel over een persoonlijkheid, die het nieuwe definitief vestigde en verspreidde.



gezouten en gerookt

Het ontstaan van de Vlaamse kaakharingnijverheid

Het zouten van eetwaren, vlees of vis was reeds in de oudheid o.m. bij de Egyptenaren, Grieken en Romeinen bekend. In de Middeleeuwen zei men van de haring in Vlaanderen:

"Het is een visje dat men uiterst gemakkelijk kan inzouten en op die wijze voor een lange tijd kan verduurzamen".

De Vlamingen kenden in de veertiende eeuw in tonnen gezouten vis, vooral Deense kaakharing uit Schonen, één der voornaamste handelsartikelen van de Hanze. Reeds op het einde van de dertiende eeuw werd deze voedingswaar door de Oosterlingen langs het Zwin in Vlaanderen binnen gebracht. De aanvoer van de Schoonse tonharing te Brugge werd echter zo groot dat Lodewijk van Nevers, graaf van Vlaanderen, ten jare 1323 overging tot de oprichting te Damme van een speciale stapel voor dit product. De Damse stapel boekte in 1378 een invoer van 1626 last of zowat 19.500 tonnen vis uit Denemarken en dit voor een termijn van vier maanden.

In de veertiende eeuw gebruikte men in Vlaanderen eigenlijk twee soorten verduurzaamde haring,

1. Deze uit de Noordzee, die door onze vissers verhandeld werd,
2. Het door de Oosterlingen ingevoerd Deens artikel, dat een bewerkt en gepekeld levensmiddel was.

De noordzeeharing werd bijna uitsluitend vers, met zout besprenkeld of gerookt aan de man gebracht, een Vlaamse visnijverheid bestond niet. Het gebruik van het kaken, door de Vlamingen op het einde van de veertiende eeuw ingevoerd, betekende dus slechts de vestiging van een nieuw bedrijf. De Oosterlingen hadden te Brugge het voorrecht hun haring te verpakken dit is opnieuw pekelen. Zo kwamen onze handelaars omtrent 1350 in aanraking met de Deense industrie. Weldra knoopten de Bruggelingen zelf rechtstreeks betrekkingen aan met de visserijcentra te Schonen en Falsterbo, allebei gelegen in de nabijheid van Malmö. Ze hadden er een "vitten" of eigen opslagplaats en gelasten zich persoonlijk met de uitvoer van het verduurzaamd product naar Vlaanderen.

In ons land werd in de visserswereld niet op dezelfde wijze te werk gegaan als in Denemarken. Te Schonen werd de haring aan wal in tonnen gezouten. De visgronden bevonden zich immers in de onmiddellijke nabijheid. Bij ons was dit haast onmogelijk. De Vlamingen hadden met hun notedopjes lange afstanden af te leggen eer ze op de Britse haringgronden aankwamen. Ze waren steeds verschillende dagreizen van huis verwijderd. De vis, die ze op de oostkust van Schotland en Engeland vingen werd in Groot-Brittanië zelf verkocht, niettegenstaande deze soort de beste was om in tonnen in te zouten. Slechts de vangsten uit de

Vlaamse Zee en het Nauw Van Kales konden ze in goede staat, vers of gesteurd (met zout besprenkeld) in eigen haven aanbrengen.

Wilde men dus een kaakharingnijverheid in het leven roepen, dan diende de vis op zee zelf bewerkt te worden, hetgeen wel een vernieuwing in de techniek voor gevolg had, maar geen uitvinding veronderstelt. Volgens de beschrijvingen uit latere tijden en volgens de hedendaagse werkwijze gebeurde het kaken onmiddellijk na het ophalen van de netten:

De primaire bewerking bestond in het verwijderen van de bederfelijke ingewanden door middel van een snede onder de kieuwen. Daarna werd de vis bij lagen in tonnen gelegd of gepakt en met een bijzondere soort zout besprenkeld; aldus bereid moest de haring een tijd lang in haar eigen pekel of bloedpekkel bewaard worden, totdat ze aan land opnieuw gepakt of verpakt werd. Deze in vaten geslagen vis werd "kaakharing" genoemd; heden draagt ze de naam pekelharing.

Het woord kaak betekende ton, vandaar de benaming kaken, voor in tonnen zouten, en kaakharing voor in tonnen gezouten haring.

Die betekenis is heden ten dage nog bewaard gebleven. In het Frans, waar een bekend spreekwoord luidt: "La caque sent toujours le hareng".

In de handschriften uit de veertiende eeuw vindt men zowel de benamingen "tonharinc" of "harens en tonniaus" als "caecharinc" of "caque harenc" en "harenc caque".

Sommige schrijvers hebben in het kaken het grootste belang gehecht aan het verwijderen van de ingewanden en dit voorgesteld als een uitvinding van Beukels. Een dergelijke reiniging was echter sedert lang bekend en werd van oudsher in het huishouden of op de markt verricht. Bewijzen daarvan vindt men in de politieverordeningen van onze middeleeuwse steden. Het was streng verboden ingewanden en ander afval van vis op straat te laten liggen. Ook de Schoonse (Deense) haring werd op die manier behandeld. Hoe ware het anders mogelijk geweest langer dan een jaar dit product in goede staat te bewaren. De bewering als zou deze zuivering een Vlaamse uitvinding zijn, houdt dus geen steek.

Onze eigen visnijverheid ontstond slechts kort na 1350 ongeveer een eeuw na de opkomst van hetzelfde bedrijf in Denemarken. Over haar oorsprong en over de eerste jaren van haar bestaan bezit men weinig of geen bijzonderheden. Dat is niet te verwonderen. De tijdsgenoten

hebben natuurlijk geen aandacht geschonken aan een nederig opkomende industrie, die nochtans allengskens ingang zou vinden bij het vissersvolk. Slechts door dezer groeiend succes werd men zich bewust van haar ontstaan. Dit wordt vooral bewezen door het optreden van de regering.

Eerst met maatregelen die van staatswege getroffen werden, beginnen we over voldoende gegevens te beschikken om tenaastebij te bepalen wanneer de kaakharingnijverheid in Vlaanderen ontstaan is. Met zekerheid kan men dan ook beweren dat op dit ogenblik het nieuw bedrijf reeds vaste wortel had geschoten. Ziehier de feiten waarop we steunen.

In 1399 ontvingen de vissers van Biervliet en Hughevliet van Philips de Stoute de toelating gedurende dat haringseizoen te kaken. Dit verkregen ze nadat ze protest aangetekend hadden tegen de ordonnantie enige jaren voordien uitgevaardigd. Die vroegere verordening verbood in gans Vlaanderen zowel de industrie van de kaakharing, als deze van de "vivelo", gedroogde korfharing en gedroogde of gekaakte tijdharing. Alleen de handel in vers vis werd toegelaten. Het doelwit van de regering was de groeiende vervalsing van het Deens product te beletten en het land beter te bevoorraden met verse waar.

De Schotse tonharing, die sedert een eeuw vermaard was, ging door voor de beste, terwijl de Vlaamse beschouwd werd als namaaksel van mindere hoedanigheid: Zo is het begrijpelijk dat men in de handel begonnen was het Deens artikel te vermengen met Vlaamse vis, een bedrog dat spoedig overal verboden werd. Erger was het feit dat een groot gedeelte van de vissers de gewoonte hadden aangenomen te kaken. Daardoor ontstond er een gestadig gebrek aan verse haring. Dit werd het felst in de steden gevoeld. Ten einde in dat tekort te voorzien, eisten de Bruggelingen na 1390 dat de vishandelaars van Sluis een derde van hun waar te Brugge zouden komen verkopen. Alhoewel in strijd met de voorrechten van de Sluizenars, werd dit verlangen in 1394 ingewilligd. De zogenaamde "versers" of vissers die vroeger het land voorzagen van verse haring bekommerden zich slechts nog om het kaken. In 1396 was het zo ver gekomen dat het Brugs Magistraat zich verplicht zag gedurende, dat haringseizoen in te grijpen. Ze zond naar de Raad van de hertog te Rijsel

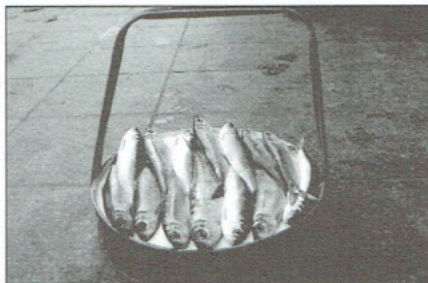
een afgevaardigde met het verzoek de nodige maatregelen te treffen, teneinde de werkzaamheid van de vissers tegen te gaan. Is het wellicht als gevolg op deze stappen dat de hertog ertoe kwam het kaken te verbieden?

We zien dat in datzelfde jaar te Nieuwpoort een grote opgewondenheid heerste. Het stadsbestuur zond van 18 juli tot 3 november achtereenvolgens zijn vertegenwoordigers naar Brugge, Duinkerke, Rijsel en Sluis, ook naar Frankrijk en Brabant, telkenmale “omme cause van den Vlaemschen caecharinc ende den ghetaueden coorfharinc”. Zeker is het dat de hertooglijke verordening weldra niet meer in acht genomen werd, zo ongunstig was haar onthaal geweest. Reeds na enkele jaren overtraden de vissers van Niervliet de “ordonance nieuwelingehe gemaakt” en verklaarden vast besloten te zijn verder “ter zee harinc te doen cacene”. Dat de eerste officiële schikkingen omtrent 1396 genomen werden en op hevige tegenstand stuitten is een vaststelling van belang.

Immers, indien we aannemen dat het ontstaan en de groeiperiode van de Vlaamse visnijverheid een twintigtal jaren in beslag kan hebben genomen, dan kunnen we gemakkelijk begrijpen waarom in 1377 te Sint-Omaars de gekaakte haring als nieuwigheid werd beschouwd; hoogst waarschijnlijk ontstond de Vlaamse kaakharingnijverheid omstreeks 1370.

R. Degryse
Nederlandse Historiebladen

Nvdr – In ons volgend tijdschrift komt het verhaal van de twee beroemdheden Willem Beukels en Jakob Kien. Zij zouden zich het eerst hebben bezig gehouden in ons land met het kaken van haring.



2,50 euro voor het mandje haringen. Wil wil er nog?

De nieuwste ontdekking aangaande de haring

DE FLATUS VAN DE HARING

Wetenschappers hebben eindelijk een verklaring gevonden voor de vreemde geluidjes die ze soms onder water opvangen. De geluiden komen van blubberende haringen die lucht uit hun anus persen. Volgens de onderzoekers zou een en ander kunnen verklaren hoe scholen van haring erin slagen in het donker bij elkaar te blijven, zo schrijft de New Scientist. Het geluid FRT afkorting van Fast Repetive Tick is niet afkomstig van digestieve gassen zoals bij ons. De vissen slagen er immers in om FRT-en van dezelfde toon uit te blazen hoewel ze voeder met verschillende kwaliteiten en kwantiteiten hebben gegeten. Wel steeg het aantal FRT-en per vis met het aantal vissen in een bassin. Bovendien werden de vissen bijzonder winderig in het donker. De ontdekking kan nuttig zijn voor de vissers. Zij zouden haringen met geluid kunnen samendrijven.

Visaktua 6-2003

Bovenstaand artikelje vertalen we even.

HARINGEN LATEN SCHETEN

Geleerde mensen hebben gevonden dat haringen scheten laten uit hun gat zoals wij. Die scheten klinken als tik, tik, tik. Of die scheten ook stinken weten ze nog niet. Het verschil met ons is dat al de haringen dezelfde scheten laten. Bij nacht laten ze meer scheten dan bij dag en met hoe meer ze bij elkaar zijn hoe meer ze elk beginnen scheten te laten. Moest dat bij ons ook zijn dan zou de DJ van de Discobar weinig werk hebben; de fuivers zouden zelf djoen, djoen, djoen, spelen met hun gat. En weet je wat, als de vissers nu een apparaat hebben om het gebrobbel van de haringscheten te horen kunnen ze goed weten waar de haringen zitten en ze dan vangen.



Tekening uit het boekje "De Haring" door Sylvain Lefevre (KBIN-Brussel)

Lied van de haring



Mijn moeder, mijn moeder
 Kocht een haring
 Oempa, oempa, tederetete!
 Mijn moeder, mijn moeder
 Kocht een haring
 't Was een haring zonder kop,
 't Was een haring zonder kop.



Ze lei hem, ze lei hem
 Voor het venster
 En 't was niemand die hem kocht



Ter kwamen, ter kwamen,
 twee agenten
 En ze deden de haring mee



Mijn moeder, mijn moeder,
 Begost te bleeten
 En den haring blēte mee!



10
68
40
60

STUCTUURPLAN VOOR DE BELGISCHE NOORDZEE

(laatste radio- en TV-berichten op 30 dec 2003,
vooraleer ons tijdschrift naar de drukker ging)

Ons land wordt voortaan ingedeeld in vijf gewesten :

1. het Vlaams gewest
2. het Waals gewest
3. het Duits gewest
4. het Brussels gewest
5. het Noordzee gewest

Het Noordzee gewest heeft wel al een minister gekregen maar geen eigen parlement. Dit gewest blijft onder de Federale Belgische bevoegdheid. De eerste berichten over het structuurplan van de Noordzee doen ons al de wenkbrauwen fronsen.

- Zandwinningsgebieden vergroten, maar de zandwinning zal maar mogen gebeuren in een beperkte tijd van het jaar. De vraag naar zand voor de bouwsector vergroot jaar na jaar. Groter gebieden voor zandwinning is meer omwoeling en meer stoornis voor de zeebodemdieren.

- 200km² voorbehouden voor windmolens, ver van de kust en niet zichtbaar. "Far from the noisy world" is de idee die er achter steekt. Wie niet ziet en niet weet, deert niet.

Merkwaardig is dat er eerst wordt gedacht door de overheid aan recente en nieuwe gebruikers van de zee en er later zal uitgedokterd worden om in bepaalde gebieden het milieu te beschermen en uiteindelijk de vissers, die van oudsher gebruikers waren van de zee nu op de laatste plaats komen als er nog wat overschiet. "Het kan verkeren!", zei Bredero.

Nooit in de geschiedenis is de Noordzee zo zwaar aangetast geworden in haar natuurlijke eigenheid. Zeedieren worden verstoord en verjaagd uit hun milieu en zullen een reservaatje krijgen zoals de Indianen in Amerika.

- Duurzaam beheer door duurzame ontwrichting. Ze doen maar ...
Wat zong Louis Neefs alweer? "De wereld moet nog een eeuwigheid mee."

Lijst van steunende leden 2003

Aercke Bianca	Prinzie Valère
Alleman Fernand	Quaghebeur Richard
Andriessen Karel	Rappé Willy
Anseeuw Michel	Remaut Jeanette
Belpaeme Blanche	Serie Edmond
Berard-Mouque Julien	Serie Frans
Billouw Hendrik	Severijns Natalis
Boulanger Hendrik	Soetaert-Versluys
Boumans Anne Marie	Stafford Geoffrey
Callewaert-Seys Hilda	Taverne Sixties
Carly Ronald	Thysen B.-Van Coillie G.M.
Carton Celina	Van Acker André
Claessens-Versluys Herman	Van Boxel Felix
Cleremans André	Van De Wynckel Th.
Coelus Robert	Van Der Stappen Emily
Cordier Maria	Van Loo Roland
De Brauwer Jean-Pierre	Van Ossel Jeannine
De Buck-Vandamme E.	Van Vooren Rita
De Donder Fernand-Goethals Rika	Vanbillemont Prosper
De Groote Theophiel	Vandecasteele Jean
De Loddere Thibault	Vandekerckhove Marc
De Mey David	Vandenbergh Luc
De Mey Jef	Vandendriessche Gilbert
De Rycker Clothilde	Vandenkerckhove Alexandra
De Sutter Emmanuel	Vanhee Roger
De Waegenaere Joanna	Vanmassenove Roger
Debouvry Christel	Vansluys Simonne
Dierckens Bernard	Vansteene Urbain
Dirickx Kamiel	Vansteene Valère
Duvivier Paul	Vanwalleghem René-Vandewalle
Eerebout Edgar	Verbeke Frans
Ghevaert Christiane	Verburgh André
Ghys-Lenaers Marceline	Verduyve Oscar
Groeneveld-Seynaeve	Verstraete Dirk
Heirwegh Eddy-Bastini	Victor Willy (Depoorter Germain)
Herman Gilbert	Vyvey Jean
Immo Vyva bvba	Westerlinck René
Jacobsen Jean	Wilmet Eddy
Jansoone R.J.A.	
Kiekens-Sandele	
Klausing Jef	
Lambrecht Roland	
Laplace-Beyen H.	
Law-De Mey James	
Lievens William	
Martinsen Eduardus	
Philips Fernand	
Porta Rosette, Consul van Monaco	
Pottier-Herckens Patriek	

Aan alle leden die boven het lidgeld van 7 euro een extra steun verleenden, onze oprechte dank en waardering. Deze lijst vermeldt de leden die 12,50 euro en meer als lidgeld betaalden. De steun verruimt de werking van de vereniging. Er kunnen er nog bijkomen. Hartelijk dank vooraf. Deze lijst werd voorlopig afgesloten op 10 maart.

Aanvoer van zeebiologisch materiaal van 28/10/03 tot en met 9/12/03.

28/10	0.20:	visvoer.
1/11	0.190:	2 gewone oesters
13/11	0.100:	visvoer
	0.29:	4 zeedonderpadden.
15/11	Geoffrey Stafford:	2 vlaswijtingen, 1 Noordzeekrab, 2 zeebaarzen, 2 vijfdradige meunen, 15 steurgarnalen en 1 koornaarvis.
16/11	0.190:	gewone zeesterren, 2 grote spinkrabben, 4 heremietkreeften met parasitaire anemoontjes, 6 gewone zeeappels, 1 grote mantelschelp, 10 kolonies zeespriet, 12 zeedahlia's, 4 wulken, 20 kolonies dodemansduim en 10 hooiwagenkrabben.
	0.191:	14 krombekmossels, 1 hooiwagenkrab en 3 zakpijpen.
22/11	0.20:	8 pitvissen, 1 zeedonderpad, 1 harnasmanntje, 1 kleine pieterman en 2 wijtingen.
26/11	0.191:	1 krombekmossel en 1 Noorse hartschelp.
28/11	0.190:	10 kolonies zeespriet, 12 krabben, 20 kolonies dodemansduim, 6 wulken, 3 heremietkreeften en allerhande schelpen.
29/11	0.190:	allerhande soorten.
2/12	0.20:	1 rivierprik.
3/12	0.20:	visvoer.
	0.191:	10 wijde mantelschelpen en 1 zonnester.
4/12	0.191:	allerhande schelpen.
6/12	0.191:	5 wijde mantelschelpen en 5 heremietkreeften.
9/12	0.152:	7schelpen en zeesterren.

**WE DANKEN HIERBIJ VAN HARTE EN OPRECHT
ALLE REDERS, SCHIPPERS, BEMANNINGEN EN
PARTICULIEREN VOOR HUN ONBAATZUCHTIGE INZET
VOOR HET NOORDZEE-AQUARIUM**



ONS GAZETJE

1. In Antwerpen opende het Aquatopia-aquarium op het Astridplein dicht bij de Zoo en het Centraal Station. Even gaan zien maar er was geen enkele Noordzeevis te bespeuren. Ons kleine aquarium op de Visserkaai te Oostende blijft nog steeds uniek.
2. We zijn op champagnereis geweest op 6 november 2003 naar Reims, Epernay en Rieul. Na de gastronomische maaltijd bezochten we het champagnehuis Castellane en te Rieul in de Marnevallei werd de voorraad opgeslagen voor de komende feestdagen. 68 deelnemers beleefden een toffe dag.
3. Aan voorzitter Robert Coelus, werd de prijs 2004 van de Cultuurraad Oostende toegekend voor zijn onverdroten werk ten bate van de maritieme cultuur.
De uitreiking van de prijs gebeurt op vrijdag 16 januari 2004 te 20 uur in het stadhuis van Oostende.
4. Op zaterdag 24 april 2004 plannen we een groepsreis naar Etaples en Le Touquet. Meer daarover in ons volgend tijdschrift.
5. Of we dit jaar een kunsttentoonstelling kunnen organiseren blijft nog een open vraag. Er zijn verbouwingswerken in het bestuursgebouw van de Vismijn. De week van de amateurskunsten is al volzet We zijn op zoek naar een locatie.
6. We zijn op zoek naar vrienden die "de pen te hand willen nemen" om een artikeltje te schrijven voor ons tijdschrift. Voor het volgende tijdschrift inbrengen voor 15 maart.
7. Van de zeven projecten voor windmolens in zee blijft er nog één in de running nl. die van C-Power op de Thortonbank.
Wie kan ons vertellen van waar de naam Thorton komt?
8. Eddy Eneman en Guido Rappé zijn nog altijd bezig aan het boek Zeevissen van België waarvoor we van de Stad Oostende een subsidie kregen samen met de Strandwerkgroep.
We zijn in blijde verwachting. Voor wanneer de geboorte is, staat nog niet vast.
9. De cel Maritieme en Fluviale Archeologie werd opgestart. Wie wat opvist en zou willen weten wat het is kan terecht bij Marnix Pieters 0477-56 02 88 van het Instituut voor het Archeologisch Patrimonium of bij Liesbet Schiettecatte 059-70 22 85 van het Museum te Raversijde.
10. Tot slot een belangrijk bericht.
BESTE LEDEN, VERGEET NIET UW LIDGELD 2004 TE VEREFFENEN
HARTELIJKE DANK BIJ VOORBAAT.