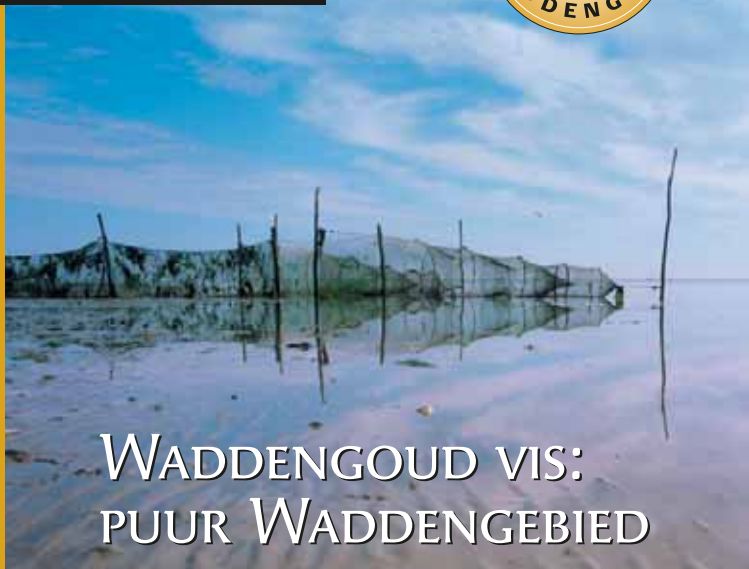


GOUDEERLIJK GENIETEN



Inhoud

- WADDENGOUT & GARNAAL
- WADDENGOUT & ZEEBAARS
- WADDENGOUT VIS:
PUUR WADDENGEBIED
- WADDENGOUT & OESTER
- WADDENGOUT
& SNOEKBAARS
- WADDENGOUT & HARDER
- VISSEN ZOALS HET MOET
- VERKRIJGBAARHEID



WADDENGOUT VIS: PUUR WADDENGEBIED

WWW.WADDENGOUT.NL



De visproducten van het streekmerk Waddengoud komen uit het Waddengebied, het grootste natuurgebied van Europa.

De Waddenregio omvat naast de Waddenzee ook de Waddeneilanden, een stuk vasteland en zee, tot maximaal 25 kilometer uit de kust.

In deze regio is een directe invloed van de Waddenzee te merken. Dit proeft u aan de extra zilte smaak van een aantal producten; een hele uitzonderlijke regio'smaak.

Waddengoud garandeert dat de grondstoffen van deze producten echt uit de Waddenstreek komen. Waddengoud volgt de criteria van Streekeigen Producten Nederland, die landelijk door het Ministerie van LNV zijn erkend (www.erkendstreekproduct.nl).

Waddengoud vindt dat we zuinig dienen te zijn op het Waddengebied. Waddengoud staat dan ook voor een milieuvriendelijke productie en verwerking van z'n producten in de Waddenstreek. De regioherkomst en de milieuvriendelijke kwaliteit van de producten worden gewaarborgd door onafhankelijke controles. Kortom, Waddengoud doet u goudeerlijk genieten van wat het Waddengebied u te bieden heeft.

Doordat er in de Waddenregio tal van bijzondere producten groeien en verwerkt worden, is het mogelijk om een uniek en een zeer divers pakket aan te bieden. Waddengoud heeft dan ook voor u een breed assortiment van heerlijke zich onderscheidende producten. Een selectie van de visproducten vindt u in het vervolg.

GARNAAL

De Hollandse, Noordzee- of Waddengarnaal (Crangon crangon) is het juweeltje van het Wad. De smaak is uniek en niet te evenaren door andere garnalensoorten. Een echte delicatessen voor kenners. Hij is uitermate geschikt voor vele soorten culinaire bereidingen. De Waddengarnaal is grijsbruin van kleur en heeft een afgeplat lichaam. Gepeld heeft de garnaal een uitgesproken verfijnde smaak en bezit een zoetige roomachtige geur. De structuur is mals en stevig. Over het algemeen zijn zij mager tot matig vet.

Waddengoud & Garnaal

De ambachtelijke bereide Waddengarnalenkrokot en de verpakte dagverse gepelde Waddengarnalen zijn de eerste garnalenproducten die voorzien zijn van het keurmerk Waddengoud. De Waddengarnaal onderscheidt zich door de exclusieve manier van verwerken. Aan boord van de schepen wordt volgens de strenge duurzaamheidscriteria van Waddengoud gewerkt. De kwaliteit is hierdoor optimaal. De bijvangst is minimaal en het milieu wordt gespaard. Waddengarnalen worden na aanlanding snel machinaal gepeld in het Waddengebied. Geen heen en



weer rijden met koelwagens naar Marokko, maar directe verwerking in de eigen streek. Hierdoor wordt het gebruik van conserveringsmiddelen tot een minimum beperkt. De gehele vangst-verwerking-eindleverancier keten is transparant en wordt op regelmatige basis door een onafhankelijke instantie gecontroleerd.

ZEEBAARS

Tot 10 jaar geleden kwam Zeebaars in de Waddenzee nauwelijks voor. De laatste jaren is hij een vaste zomergast van de Westelijke Waddenzee geworden en langzamerhand komt hij ook op het Oostwad meer voor. Deze uiterst smaakvolle vis moet tijdens en na de vangst voorzichtig worden behandeld om bloeduitstortingen in het vlees te voorkomen. Ook

voor de visser zelf is het van belang voorzichtig met deze vis om te gaan. De stekels op de rugvin en de randen van de kieuwdeksels zijn messerscherp! Voor het kleine aantal traditionele staand want- en zegenvissers op de Waddenzee is voorzichtigheid geen probleem. Zij doen immers alles zorgvuldig en met de hand. En deze kostbare 'bijvangst' van de Hardenvisserij levert welkome extra inkomsten op.

Zeebaars & Waddengoud

De Waddengoud Zeebaars wordt gevangen met staand want- en zegennetten met een minimale maasgrootte van 11 cm. De kleinste klasse Zeebaars, Zeebaars IV wordt met deze grote mazen nauwelijks gevangen en de gevangen baarzen hebben al meerdere keren gepaald. De Waddengoud Zeebaars wordt direct na de vangst aan boord in het ijs gelegd en supervers aangevoerd. Zodoende wordt topkwaliteit gegarandeerd.

Waddengoud vis: puur Waddengebied

Dit is spartelverse vis die op ambachtelijke manier wordt gevangen in het Waddengebied. Zeg maar gerust: mét liefde. De vissers gaan zeer zorgvuldig te werk. Ze letten erop dat er geen ongewilde bijvangst is van andere vissoorten. Dat er altijd voldoende vis overblijft om zichzelf voort te planten om zo de soort in stand te kunnen houden. En dat de bodem en al het leven dat zich daarin bevindt zo min mogelijk verstoord worden. Wie aan deze (en andere) strenge voorwaarden voldoet, krijgt voor z'n vis het certificaat Waddengoud. Uw garantie voor de allerbeste kwaliteit en deskundige behandeling van uw vis. Dát proef je!

Waddengoud vis houdt u vitaal, scherp en positief!

Vette vis bevat amino 3 vetzuren (Omega 3). Recent wetenschappelijk onderzoek toont aan dat een voldoende inname van Omega 3 een positieve invloed heeft op onze gezondheid (bron: www.tijdvoorvis.nl). Wilt u vitaal, scherp en positief blijven? Eet dan juist vette vis. Bijvoorbeeld de Waddengoud Makreel! Geniet bovendien nog eens extra van de rijke smaak van deze vis. Hoe ongelofelijk het ook moge klinken, die unieke smaak heeft ook te maken met de manier van vangen.

OESTER

De Japanse oester (*Ostrea gigas*) is een exoot die ooit in de Zeeuwse wateren werd geïntroduceerd na de uitbraak van de oesterziekte. Tegenwoordig komt hij in groten getale voor in de Waddenzee.

De Japanse oester gedijt goed op zowel een harde als ook een zachte ondergrond. Zijn opmars in de Waddenzee heeft hij mede te danken aan het Mossel- en Kokkelzaad dat rijkelijk in de Waddenzee aanwezig is en wat deze Oester consumeert. Daarnaast heeft hij geen natuurlijke vijanden in het Waddengebied. Er zijn bijvoorbeeld geen vogels die hem kunnen openen. Gelukkig is de Japanse oester niet alleen lastig, maar ook erg lekker. En het handmatig rapen van de Japanse oester kan een mooie extra activiteit zijn van kleinschalige, natuurgerichte Wadvissers. Daarom





Ambachtelijk gevangen vis kent namelijk niet de stress die vissen krijgen als ze en masse worden gevangen, opgesloten en samengeperst in grote sleepnetten. Dát is het verschil, dat is wat u proeft!

Waddengoud vis komt van de Wadden

Samen met natuur- en milieuorganisaties heeft de Stichting Waddengroep de voorwaarden geformuleerd voor certificering van vis uit het Waddengebied. U weet dan zeker dat u een vis heeft die ambachtelijk is gevangen, zorgvuldig behandeld is en dat de betreffende visserijmethode gericht is op duurzame visserij. Dus op instandhouding van de soorten en op het ontzien van het milieu.

Waddengoud vis: gecheckt van Wad tot Winkel

Het Waddengoudcertificaat geeft u ook de zekerheid dat de hele keten van Wadvisser-visverwerker-groothandel-detailhandel volgens dezelfde principes van duurzaamheid werkt. Regelmatig wordt zo'n keten gecontroleerd op naleving van de voorschriften. Conclusie: uw Waddengoudvis wordt tot en met de winkeltoonbank uiterst zorgvuldig behandeld en met respect aan u gepresenteerd.



zetten vissers zich samen met Waddengoud en natuurorganisaties in voor een proef tot beroepsmatig Oesterrapen. Totdat zo'n experiment van start gaat is het rapen alleen op zeer beperkte schaal toegestaan. Vanwege de zeer goede kwaliteit van deze Wadoesters en de duurzame methode van het rapen verdienen deze Oesters nu al het predicaat Waddengoud.

SNOEKBAARS (ZANDER)

Snoekbaars is een gespierde snelle jager van het zoete water. Vanwege het fijne maar stevige vlees en de uiterst subtiele 'hoge' smaak wordt deze zoetwatervis culinair zeer gewaardeerd. Snoekbaars heeft een zeer herkenbaar uiterlijk. De vis heeft een ranke vorm met een vrij spitse kop en de zilverkleurige huid heeft donkere streepvormige vlekken. De scherpe stekels aan de vinnen laten duidelijk zien dat het een baarsachtige is.



Waddengoud & Snoekbaars

De Waddengoud Snoekbaars wordt gevangen in het Amstelmeer. Dit is een kleine dichtmaking van de Waddenzee, tussen Den Helder en Den Oever in de provincie Noord-Holland. De vis wordt gevangen met staand want. Door de zeer grote mazen worden vrijwel uitsluitend vissen gevangen die al meerdere keren hebben gepaaid. Er is ook geen ondermaatse bijvangst. Doordat de netten stil staan in het water en niet worden gesleept, is het brandstofverbruik laag. Door het schone water en de zuiverende veenbodem van het Amstelmeer is de smaak van de Waddengoud Snoekbaars extra goed. Bovendien wordt de Snoekbaars dagvers geleverd. Daardoor kan deze vis afkomstig van kleinschalige duurzame vissers concurrentie goed aan met geïmporteerde diepvriesfilets.

Ook de bij de Snoekbaars meegevangen Karper en Snoek worden dagvers geleverd en hebben door het bijzonder schone viswater een uitstekende frisse smaak.



HARDER

Er komen in de Nederlandse kustwateren verschillende soorten Harder voor. De Waddenzee Harder heeft de naam Diklip Harder (*Chelon labrosus*). De Harder is een unieke vegetarische vis. Hij leeft van verschillende Algen en plantensoorten. Het is een seizoensvis die in de periode april/september rondzwemt op het Wad.

De Harder heeft een grijsblauwe of een donkergroene rug. De flanken zijn zilverkleurig, voorzien van 6 à 7 grijze lengtestrepen en de buik is wit. De Harder is voor Nederlandse begrippen een onbekende vissoort. De reden hiervoor is dat de Harder voornamelijk geëxporteerd wordt als delicatess. Vooral naar de betere restaurants in Zuid Europa. Het is een smakelijke vis met voortreffelijk stevig vlees en een fijne smaak.

Hij wordt gevangen in de ondiepe gedeeltes van de Waddenzee. De visserij gebeurt op traditionele wijze met staand want. De netten hebben grote mazen. Hierdoor is de bijvangst van deze vorm van visserij te verwaarlozen. Het brandstofgebruik ten opzichte van de vangst per kilo is erg laag. Deze vorm van visserij mag dan ook met recht "duurzaam" genoemd worden.

Waddengoud & Harder

Waddengoud biedt u deze smakelijke vis aan op ambachtelijk gerookte wijze en in filé vorm. U proeft 't Wad, u proeft de Waddenzee!



Uitreiking Waddengoud certificaat aan Jan en Barbara Geertsema.

“Vissen zoals het moet” een dagje ervaring opdoen met duurzame ambachtelijke visserij

Het is een heldere maar koude nazomernacht. De vuurtorens van Texel en Terschelling werpen hun licht over het loodzware water. Boven mijn hoofd is de melkweg te zien met een voor Nederland ongekende helderheid. Het dichtstbijzijnde licht zijn de zes lampen op de dijk van De Cocksdorp op Texel en dat is kilometers ver. Ik loop over een plaat op het wad, zig-zaggend in de richting van die lampen. Soms reikt het water maar tot mijn enkels, dan weer loop ik tot over mijn middel in het water. Zo probeer ik de vis het net in te jagen. Visser Jan Geertsema heeft gezegd dat

hier vis zit, maar ik merk er weinig van, het is doodstil om me heen en in het donker is geen vis te zien. Vertrouwend op Jan's verzekering dat er hier geen diep water is loop ik voorzichtig verder. Wanneer ik een kwartier later bij het net aankom zie ik in het schijnsel van het lampje op mijn hoofd dat er wel degelijk vis in het net zit. En verderop duiken twee drijvers regelmatig onder: daar zit een grote vis in het net. Van middernacht tot vijf uur in de ochtend is het een opeenvolging van zoeken naar vis, het net zetten, lopend door het water de vissen opjagen, net ophalen, vis uit het net halen en het net opvouwen in de boot. Het is een zware klus, de visser krijgt de vis niet cadeau! De prachtige stille nacht, de heldere melkweg boven mijn hoofd, kilometers ver van elke menselijke activiteit, de spanning van het zoeken naar vis, het plotselinge geluid van opspattend water wanneer een vis dicht onder het oppervlak in het net 'klapt'; het is een onbeschrijfelijk mooie ervaring. De uitrusting van de visser is beperkt tot een bootje met buitenboordmotor, een peilstok en een net. Alles wordt met handkracht gedaan, geen radar, geen lieren. Het komt aan op kennis van het gedrag van de vis, scherp zicht om het boeg-golpje te zien dat de vissen in het ondiepe water maken, kennis van de platen en geulen van het wad om het net op de juiste plaats te kunnen

zetten, instinkt en doorzettingsvermogen. Ambachtelijk vissen is dit, in het grootste en meest ongerepte natuurgebied van Nederland, de Waddenzee. Het tij bepaalt de werktijden van de visser. Met opkomend water komen de vissen de plaat op om te zoeken naar voedsel. De harder eet van de overvloedig aanwezige planten en wieren, de zeebaars eet zich bolrond aan de gigantische hoeveelheid garnaaltjes die rond mijn voeten krioelen. Met zakkend water wordt gepoogd vissen op te sporen en dan het net te plaatsen tussen de vissen en het diepere water. Daarna moet de vis nog het net in gejaagd worden. Soms lukt dat en soms niet. De visser heeft een eerlijke kans, maar de vis ook. Tijd om te treuren over een ontsnapte 'ploeg' vissen is er niet: we moeten opschieten met het net inhalen, anders valt de boot droog. Dat mag niet gebeuren, want ik wil na een nacht hard werken graag even uitrusten in een warm en droog bed.

(We vangen die nacht 48 vissen met een totaal gewicht van ruim 120 kilo. Voor oktober is de vangst goed: normaal zijn de vissen in deze tijd van het jaar al onderweg naar warmer water in het zuiden)

Uit het blad Ekoland, auteur: Magnus van der Meer.

VERKRIJGBAARHEID

De producten van het streekmerk Waddengoud worden door vele samenwerkende producenten uit het Waddengebied gemaakt. Op de producten is het goudzwarte Waddengoud-logo vermeld. Waddengoud gecertificeerde producten en zijn verkrijgbaar onder de handelsmerken Waddengoud vis, Goede Vissers, Waddengarnaal, Sea of Joy, Waddenzuivel, Waddendelicatessen, Waddenschoon, Wråldfrucht, Texala Schapenmelkjes, Echt Texels lamsvlees, Boerderij Hoogvliet, Waddengoud catering en Waddengoud boerderijwinkel. Voor meer informatie over de Waddengoud-producten en verkrijgbaarheid verwijzen we naar:

VISLEVERANCIERS:

- Eurofisch, tel.: 0227-511118
- Odin, tel.: 0345-575154, www.odinwinkel.nl
- Waddengarnaal Texel BV (garnalen), tel.: 0222-317724
- Biologische boerenmarkt Utrecht, elke vrijdag van 11.30u op het Vredenburg
- Biologische boerenmarkt Amsterdam, elke zaterdag van 8.30u op de Noordmarkt
- Goede Vissers, op bestelling via info@goedevissers.nl, www.goedevissers.nl
- Haven Oudeschild (gamalen, elke vrijdag tussen 10-12u), tel.: 0222-317724,

OVERIGE WADDENGOLD LEVERANCIERS:

- Waddendelicatessen en Waddenschoon, tel.: 0519-241525, www.waddendelicatessen.eu
- Waddenzuivel, tel.: 0517-414071
- Parel Enterprise (Texala Schapenmelkjes), tel.: 0222-320555 of 06-22990256, www.texelseparels.nl
- Waddengoudcatering, tel.: 0517-232906, www.tafeldame.info
- Boerderij Hoogvliet (Texelse lamsvleespakketten), tel.: 0222-317980, www.boerderijhoogvliet.nl
- Specialiteitenslagerij Goënga (Echt Texelse lamsvleesspecialiteiten), tel.: 0222-319252, www.goenga.com
- Waddengoud boerderijwinkel "De Zeekraal", tel.: 0562-449278, www.dezeekraal.nl
- Wråldfrucht (uitsluitend plantaardige producten), tel.: 0519-241525



landbouw, natuurbeheer
en visserij



Noord-Holland

Voor meer informatie over het streekmerk Waddengoud, de producten en de makers verwijzen we naar: www.waddengoud.nl