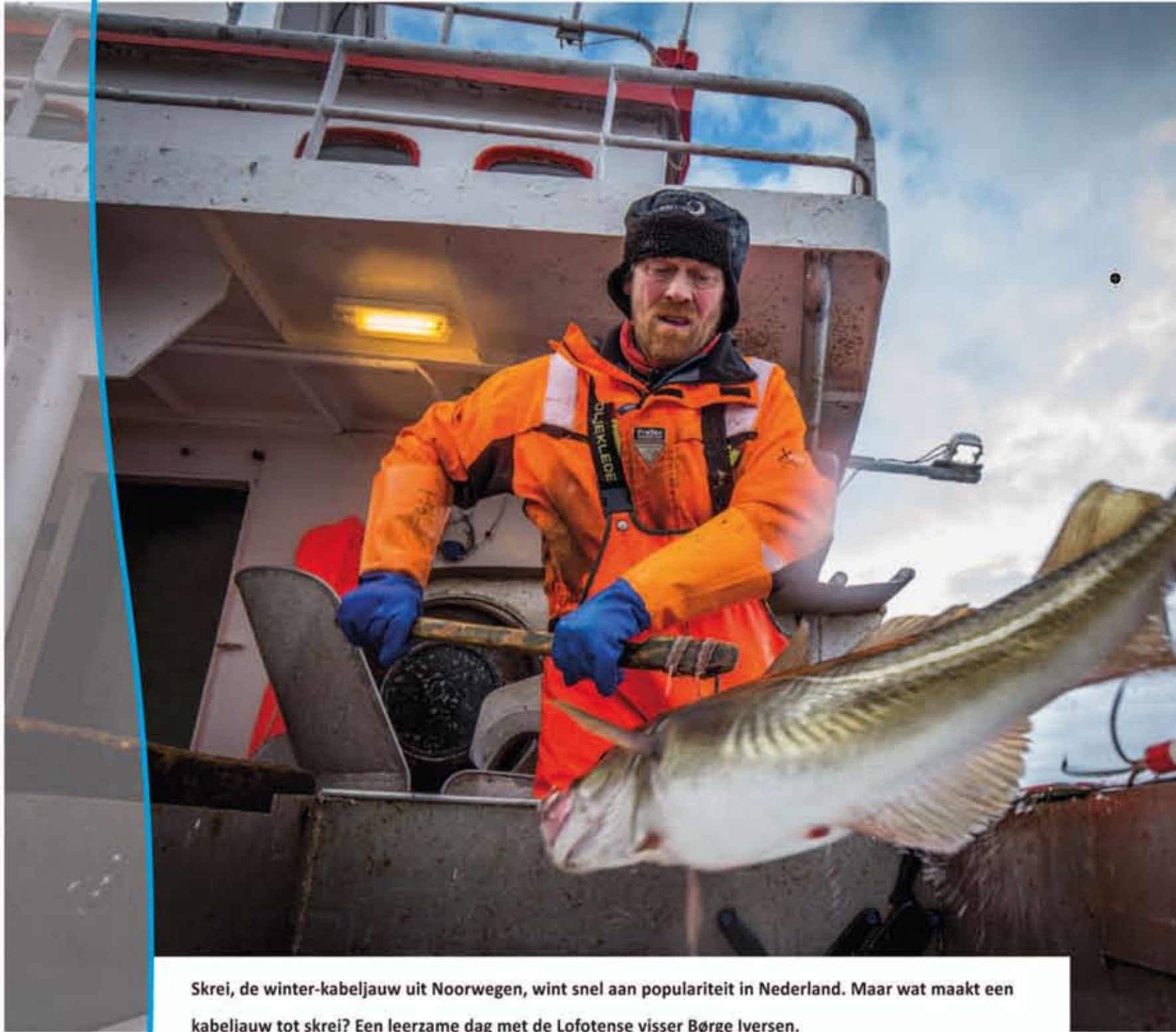
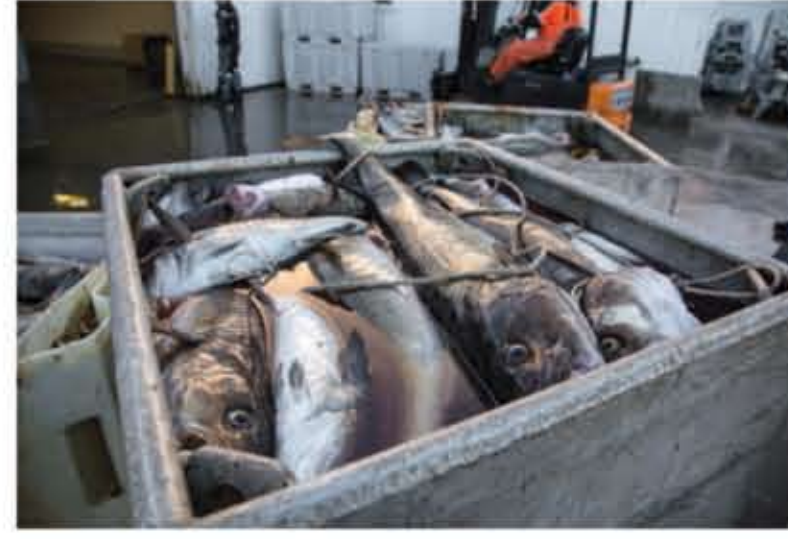


Zwervende wilde kabeljauw steeds populairder

# WAT EEN KABELJAUW TOT SKREI MAAKT



Skrei, de winter-kabeljauw uit Noorwegen, wint snel aan populariteit in Nederland. Maar wat maakt een kabeljauw tot skrei? Een leerzame dag met de Lofotense visser Børge Iversen.



Skrei is een geregistreerd merk.



De vangst wordt direct verwerkt.

## Woensdag 25 februari

Als Børge Iversen midden in de inktzwarte nacht de haven van Ballstad op de Lofoten verlaat, zet hij direct zijn zoeklicht aan. De lichtbundel schijnt links en rechts en voor de boot op besneeuwde rotsen met witschuimende branding, waar Iversen behendig omheen laveert. "Ik neem de sluiproute," zegt hij lachend aan het stuurwiel van zijn 14,5 meter lange Iversen Junior. Iversen vist al meer dan veertig jaar en kent het verraaderlijke vaarwater rond de eilanden als zijn broekzak. "Ik ben in mijn leven meer op zee geweest dan op het land."

Siv zijn 22-jarige dochter, is ook aan boord. Zij heeft een week wintervakantie en gaat mee om haar vader te helpen. "Met 56 jaar is hij ook de jongste niet meer en hij staat er dit seizoen helemaal alleen voor," zegt ze. "Als ik vrij ben help ik hem graag." Iversen vist met lijnen met haken. "Dat geeft de beste kwaliteit vis," zegt hij, "maar ik krijg uiteindelijk dezelfde prijs als vissers die met sleepnetten werken. Terwijl lijnvissen heel wat meer werk is." Zijn vistuig heeft hij uitgezet aan 'de buitenkant' van de Lofoten, de oceaan-zijde, want daar bevindt zich op dat moment de meeste skrei. Later in het seizoen zwemt de vis vooral aan de 'binnenkant', in het grote Vestfjord dat tussen de Lofoten en het vasteland van Noorwegen ligt.

## Stokvis

Skrei betekent 'zwerfer' in het Noors. Skrei is kabeljauw, maar steekt genetisch net even anders in elkaar dan de kabeljauw voor de Noorse kust. De meeste kabeljauwbestanden

zijn vrij stationair. De vissen worden geboren, planten zich voort en sterven in een vaak tamelijk beperkt gebied, een fjord bijvoorbeeld. Zo niet de skrei. Dat is kabeljauw uit de Barentszee die iedere winter naar zuidelijker streken zwemt om zich voor te planten, met de Lofoten als belangrijkste kraamkamer. En dan zwemmen ze weer ruim duizend kilometer terug. Als ze tenminste Iversen en collega's niet tegenkomen. Dit jaar mag bijna 900.000 ton kabeljauw gevangen worden. Veel skrei blijft op de Lofoten, waar een flink deel van de vangst

## 'De Lofoten zijn de kraamkamer van de skrei'

wordt gedroogd tot stokvis. Steeds meer skrei vindt ook zijn weg naar Nederland. Nederland mag dan klein zijn, het staat met een import van 132.000 ton visproducten volgens de Norwegian Seafood Council in de Top 10 van grootste exportmarkten voor Noorwegen. Nederland staat bovendien in de Top 5 grootste groeiemarkten, met in 2014 38 procent méér import dan in 2013. Niet zo vreemd dat steeds meer mensen in Nederland weten wat skrei is, hoewel die 132.000 ton visimport uiteraard niet uit alleen kabeljauw bestaat.

## Knallen

De skrei-visserij is dit jaar laat op gang gekomen. Noord-Noorwegen heeft al weken > 27

Visser Børge Iversen aan het werk.



Dochter Siv werkt hard mee bij het schoonmaken van de skrei.



Het vissen begint al als het nog donker is.

zeer onstabiel weer, met veel wind, tot een orkaan en zware stormen aan toe. Maar ook de skrei zelf is laat. Veel vissers geven de olie-industrie daarvan de schuld. Begin januari, toen de trek van de skrei net op gang kwam, werd ter hoogte van Tromsø seismisch onderzoek gedaan. Daarmee worden olievelden in kaart gebracht en dat gaat gepaard met harde knallen onder water. "Dat zou inderdaad de oorzaak kunnen zijn van de late aankomst van de vis," zegt Iversen. "Het is

bekend dat vissen op de vlucht slaan voor seismisch onderzoek. Dat is echt een probleem voor ons. We hebben het verderop, bij Vesteralen, een paar jaar geleden ook meegeemaakt. Vissers met netten vingen meer dan normaal tijdens seismisch onderzoek, lijnvissers niets. Puur omdat vis op de vlucht was." Als Iversen de eerste lijn binnenhaalt, worden al snel de dikke, witte buiken van kabeljauwen zichtbaar in het heldere, blauwe water. Hij slaat een ijzeren haak aan een houten stok

in de vissen en trekt ze aan boord. Dochter Siv staat direct klaar om met een mes de kieuwen van de vis door te snijden. Daarna gooit zij de vis in een grote bak koud water waar ze leeg bloedt. Het hoor allemaal bij de procedures die de skrei tot Skrei maken.

## Wilde kabeljauw

Kabeljauw moet aan diverse eisen voldoen, voordat het zich Skrei mag noemen. Skrei is een geregistreerd merk, net als bijvoorbeeld

Coca-Cola, en heeft een eigen merkteken. Het moet gaan om wilde kabeljauw, *Gadus Morhua*, gevangen binnen zijn paaigebied. De nog levende vis moet vervolgens leegbloeden – daar zorgen Siv en haar scherpe mes voor. De vis sterft op die manier snel, sneller dan als ze een tijd in een net of ruim ligt te stikken. Bacteriegroei krijgt daardoor ook minder kans. Het vlees wordt mooier wit en van betere kwaliteit. Vervolgens moet de vis snel gekoeld en binnen twaalf uur na vangst ingepakt

worden. Koelen is geen probleem voor Iversen, met wintertemperaturen van rond nul graden en hij is altijd binnen twaalf uur weer terug in de haven. Rond de Lofoten hoeft hij niet lang te varen om een ruim te vullen. Met zijn pikhaak hijst Iversen de vissen één voor één binnen en Siv slingert ze in de waterbak of het niets is. Het gaat om vissen van vijf, acht, tien kilo, maar ook zwaarder; sommige gaan over de twintig kilo – daar hebben vader en dochter ieder twee handen bij nodig. Als alle lijnen zijn binnengehaald en nieuwe, met haring beaasde haken, zijn uitgezet, gaat het weer richting haven. Siv gaat naar binnen, ze zit onder de spetters kabeljauwbloed. "Zij heeft toch even zo'n 3.500 kilo vis verplaatst vandaag," zegt haar vader.

## 'Kaviaar'

Met 14,5 meter is de Iversen Junior geen grote boot, maar zo varen er op de Lofoten tientallen rond, en kleiner ook, zoals de boot aan de kade waar Iversen even op moet wachten voordat die is uitgeladen. Als zijn vis op de kade staat, gaan hij en Siv het gebouw binnen van de opkoper van zijn vis. Daar snijden ze koppen van de kabeljauw, ritsen de buik open en halen de ingewanden er uit. De lever en de kuit worden apart opgeslagen, dat zijn gewilde onderdelen van de vis. Hier op de Lofoten eten ze graag het

gekookte vlees van de kabeljauw, samen met de gekookte lever en gekookte kuit. Die kuit wordt tevens gebruikt om 'kaviaar' te maken die in tubes in de supermarkten te vinden zijn. Uit de lever wordt ook traan gekookt. Zelfs de koppen worden apart bewaard. Verderop, buiten in de gure wind, staan kinderen die de tongen uit de koppen snijden, een lekkernij. De koppen zelf worden later buiten opgehangen en eenmaal gedroogd, vooral naar Afrika geëxporteerd. Al het andere van de kabeljauw is afval en gaat naar de diervoederindustrie.

## Koffie-kabeljauw

Iversen sleept de grootste vis van de dag naar de weegschaal: 27 kilo. De visser achter hem legt een kabeljauw neer die het tot 29 kilo brengt. Net niet genoeg voor een koffie-kabeljauw. De lokale krant Lofotposten heeft al veertig jaar de traditie om vissers die een kabeljauw van meer dan dertig kilo vangen met een kilo koffie te belonen. Vorig jaar waren dat er 197. De zwaarste vis ooit die Lofotposten noteerde was 48 kilo, maar er gaan verhalen rond over vissen van meer dan 50 kilo. Iversen ving dit seizoen zijn allereerste koffie-kabeljauw in zijn ruim veertigjarige carrière. Vandaag brengt helaas niet nummer twee. Maar hij is niet teleurgesteld. "Het was een goede dag, ik ben dik tevreden." Over twee dagen vaart hij weer uit. \*