

# VISAKTUA

**VIS ETEN VOORKOMT DEMENTIE**

**HOLLANDSE GRAND SLAM IN VIETNAM**

**DE VLAAMSE GARNAAL, DE KAVIAAR VAN DE NOORDZEE**

**DE SUMWING GEEFT DE BOOMKORVISSERIJ EEN TWEDE LEVEN**

20° jaargang  
September 2009

P409097

5

verschijnt 6 x per jaar : in februari, april,  
mei, juli, september en december  
Afschriftkantoer: 3590 Hasselt 1



# Meer dan 50 kilo !

## Tweede grootste zeeduivel ooit bij visspecialist Meersschaut

Visspecialist Guido Meersschaut uit Ledeberg dacht als ouwe rot in het vak al alles gezien te hebben.

Groot was zijn verwondering toen hij vanuit Noorwegen een telefoon kreeg met de mededeling dat er die nacht een monster van een zeeduivel gevangen was in de wateren boven Tromsø. Deze vis woog maar liefst meer dan 50 kilo. Guido Meersschaut aarzelde niet en kocht de vis. Hij had nog nooit gehoord dat een zeeduivel meer dan 50 kilo kan wegen.

Opzoeken via het internet bracht hem bij dat zeeduivel uitzonderlijk 50 kilo en meer kan worden. In Nederland blijkt een zeeduivel van 70 kilo op sterk water te staan in het Natuurhistorisch Museum van Rotterdam. Aangenomen wordt dat dit het grootste exemplaar is dat tot nu toe gevangen werd. Het exemplaar dat Meersschaut kocht zou wel eens de tweede grootste kunnen zijn.

Guido Meersschaut was duidelijk in zijn nopjes met zijn aankoop. Hij stelde de vis gedurende enkele dagen tentoon op ijs in zijn winkel, alvorens hem te fileren. Een restaurant uit Zottegem kocht de vis als mooi versneden filets om die dan als bijzonder aan te prijzen op zijn menukaart.

Natuurlijk had Meersschaut er voor gezorgd dat de media op de hoogte was van deze uitzonderlijke vis in Ledeberg. Veel kranten en zelfs



enkele TV-zenders trokken naar Ledeberg om de wonderbaarlijke zeeduivel als nieuws item te brengen. Een lesje in hoe dure publiciteit niet altijd veel geld hoeft te kosten. In het zog van de media kwamen veel mensen zich met eigen ogen vergewissen van wat ze gezien hadden in de media. Klanten, maar ook heel wat mensen die nog nooit in de winkel waren gezien. En niet iedereen durft zomaar buitengaan zonder iets te kopen... !

Een geslaagde stunt die als voorbeeld kan gelden voor de sector. Guido Meersschaut is op dat vlak zeker niet aan zijn proefstuk toe. Nog niet zo lang geleden haalde zijn winkel de media met een Atlantische heilbot van 298 kilo. Nu met een zeeduivel en een week na de zeeduivel met een kabeljauw van meer dan dertig kilo, gevangen door een Deense visser. "De mensen zien dat graag", zegt Meersschaut, "en mijn zaak komt op een positieve manier in de kijker". Bovendien worden deze

vissen daadwerkelijk verkocht. Op die manier zijn ze hun gewicht meer dan dubbel waard.

Dat heeft Guido Meersschaut, die als vierde generatie van vader op zoon in het vak zit, beter begrepen dan wie ook!



Latijn : *Lophius piscatorius*  
 Nederlands : zeeduivel, hengelaar  
 Frans : diable de mer, Lotte, baudroie  
 Engels : sea-devil, angler, monkfish

Duits : Seeteufel

**Zeeduivel, ook wel staartvis of Lotte genoemd, is samen met de zeewolf een van de lelijkste, maar ook een van de lekkerste vissoorten.**

Zeeduivel is gemiddeld 1 meter lang en kan 2 meter lengte bereiken met een gewicht van 30 tot 40 kilo. Hij heeft een sterk afgeplat lichaam dat niet met schabben is bedekt. Opvallend is zijn brede, vervaarlijke bek, die naar boven is gericht. Rond de onderkaak en op de flanken zitten rijen huidflarden, die op toefjeswier lijken. De zeeduivel heeft twee rugvinnen, de eerste bestaat uit drie vrijstaande stekels en drie door een vlies verbonden stekels. De vrijstaande stekels zijn uitgerekte tot tentakels; aan de punt van de eerste zit een vlezig, vaak rafelig stuk huid als een soort hengeldraad waarmee hij zijn prooi mee lokt. De zeeduivel zwemt het liefst in diepere wateren (tot 600 meter). De zeeduivel komt voor in de Oostelijke Atlantische Oceaan, van Noorwegen tot de Straat van Gibraltar; Middellandse Zee en Zwarte Zee. Er komt in het verspreidingsgebied een tweede soort zeeduivel voor, *L. budegassa Spinola*. Het verschil zit hem in de kleur van het buikvlies, bij *L. pis-*

*catorius* wit en bij *L. budegassa* zwart. Deze laatste wordt ook beduidend minder groot dan de *L. piscatorius*: maar 34 cm.

De meeste zeeduivels worden in de kustwateren van Frankrijk, Spanje, Ierland en Engeland gevangen en vers aangevoerd. In de Europese wateren wordt gemiddeld een 50.000 ton zeeduivel gevangen. In de wateren van de kusten van Noord-Amerika wordt ook op zeeduivel gevestigd. Het betreft hier wel een andere soort, *Lophius americanus*, die in de States, naast monkfish ook wel goosefish wordt genoemd. Deze Amerikaanse variant is vergelijkbaar met de zeeduivel uit Europa. Alleen beweren kenners dat het visvlees, of beter gezegd het staartvlees, iets minder vast is dan dat van zijn Europese confrater en dat de kleur van het vlees ook roziger is. Vooral de lever wordt als een delicatessen beschouwd en is bijzonder gewild door Japanners die het als 'ankimo' aanduiden. Gemiddeld wordt er jaarlijks ongeveer 12.000 ton *L. americanus* bovengehaald.

Normaal gezien verwijderen de vissers de kop aan boord van het

schip om economische redenen (de kop maakt 2/3 van het gewicht uit van de vis) en er wordt ook gezegd om esthetische redenen (lelijke kop). Maar vissers verwijderen voornamelijk de kop om te vermijden dat de visser nog een beet kan krijgen van een stervende zeeduivel aan boord.

Enkel het lichaam dat op een staart lijkt, wordt in de winkel te koop aangeboden en een visspecialist of een restaurant dat de kop er bij wil hebben moet dat speciaal bestellen. De 'staarf' heeft geen graten, enkel een centraal been, en het visvlees is zeer vast en smakelijk.

Zeeduivel is een ware delicatessen. De vis heeft wit, stevig vlees dat wat zoet van smaak is, een beetje vergelijkbaar met kreeftenvlees. Daarom wordt zeeduivel wel eens de kreeft van de arme man genoemd.

Zeeduivel is een bijzondere vis. Goed gecamoufleerd zien andere vissen hem niet of toch te laat. Op de bodem ligt hij te wachten op zijn prooi. Op zijn kop heeft hij een lange dunne stekel, een soort vlaggenstok met in de top een pluim-

pje. Hiermee zwaait hij heen en weer en lokt andere vissen (haring, wijting, zandspiering,...) die hij, eens in zijn buurt, met zijn enorme bek naar binnen zuigt.

Lokaal wordt zeeduivel ook wel eens roggevreter en hozenmond genoemd en begin van de twintigste eeuw werd zeeduivel door onze vissers zelfs terug over boord gegooid omdat ze, bijgelovig als ze waren, overtuigd waren dat dit monster een onheilsbrenger was. Dit was nog zo tot in de jaren 80 van de vorige eeuw in Island en de Faeröer.

