



In praktische visserij experimenten onderzoeken de vissers welke visserijen bruikbaar zijn als onderdeel van een geïntegreerd visserijbedrijf. Wat we dan willen weten is of er genoeg van die soort is om er **rendabel** op te vissen, wat de beste methode is en het beste seizoen en voor welk bedrijfstype het een aanwinst kan zijn. Daarnaast kijken we ook naar de markt: is de vis goed verhandelbaar, hoe pak je dat aan en hoe zit het met de prijs?



spiering en sprot



WERK IN DE VISSERIJ

De visserij op **sprot** viel tegen. In voorgaande jaren hadden vissers op de Eems en garnalenvissers vlak buitengaats, buiten de eilanden wel de indruk dat er sprot was. Tijdens het experiment is sprot hier niet in vangbare hoeveelheden aangetroffen. De vissers vermoeden dat de bevisbare bestanden zich nu verder weg op zee bevinden en dat wordt ook bevestigd door garnalenvisserij verder buitengaats waar sprot als bijvangst was. In het kader van dit project kon het laatste niet gericht onderzocht worden. Het onderdeel sprot is stopgezet. In komende jaren kan het maar zo zijn dat de sprot wel weer dichterbij de kust komt.



Omdat de staande kuilen per ongeluk wat langer bleven staan op de Eems, ontdekten we bij toeval dat er veel **geep** zit in mei en juni. We gaan nu uitzoeken of je er met lijnen selectief en gericht op kunt vissen.

Een visser die op meerdere soorten vist of naast de visserij werk maakt van verkoop, visstandonderzoek, toeristische of horeca activiteiten verdient een vergelijkbaar inkomen als een garnalenvisser, maar met veel **lagere kosten**.
(WING rapport, 2014: Economisch profiel geïntegreerde visserij)



Spiering stond eigenlijk bekend als een echte wintervis. Dat beeld kunnen we wat nuanceren. Op Wad en Eems kan **van oktober tot half maart**, vlak voordat ze kuit gaan schieten, kan goed op spiering gevist worden. In 't brakke water van de Eems/Dollard kan spiering in de zomer (warmte) last hebben van wormen. Voor de mens is deze worm niet schadelijk, maar het ziet er niet smakelijk uit voor consumptie. Op het Wad komen de wormen niet voor **en ook zomers** kan daar selectief op grote spiering gevist worden.



Uit de experimenten is gebleken dat de combinatie van drijfnetten en schietfuisen kansrijk is voor **spiering**. De methode is geschikt voor flexibele Wad of Eems/Dollard vissers met een klein vaartuig. Op de Dollard zou staande kuilen visserij op spiering rendabel kunnen, maar omdat het gebied voor visserij gesloten is dat niet meegenomen in het experiment. Op de Eems valt het tegen met de spiering. Dat komt door de matige milieukwaliteit.

sprot en spiering

De drijfnetten die voor spiering gebruikt worden, zijn zeker geen muren des doods, zoals bij tonijnvisserij. Je kunt er nogal schoon mee vissen, als je ze met de stroom mee laat drijven. Weinig wier of andere troep. En er zit geen blik (jonge haring) bij. Dat is erg prettig. Jonge haring mag als bijvangst aangeland worden, maar we beschouwen het vangen van ondermaatse vis niet als geïntegreerd. Waarom er zo weinig blik in zit, ligt waarschijnlijk deels aan het gedrag van de vissen.

Spiering is een echt roofvisje dat naast plankton ook garnalen en kleine visjes eet. Over de eb ligt de spiering met de kop in de stroom, in afwachting van voedsel dat hen in de bek stroomt. En als ze pech hebben komen ze met de kop in het drijfnet. Blik gaat juist met de stroom mee, en wordt niet gevangen.

Spiering, ook wel komkommervisje genoemd, is een kwetsbaar visje. De dichte vis is maximaal een paar dagen houdbaar. **Hoe voer je de spiering aan?** Als je met drijfnetten vist, kun je vis het beste koppen om ze uit het net te halen. Gekopte spiering snel verwerkt worden. Vissen met schietfuisen geeft hele / dichte spiering, die binnen 2 à 3 dagen in het restaurant op het bord moet liggen. Voor verse verkoop op de consumentenmarkt is deze termijn te kort.

Voor kleinschalige vissers is er een restaurant **markt**. Extra prijs is mogelijk door eigen afzet of meerwaarde met verwerking. Voor de consumentenmarkt is meer volume nodig. Daar ligt een kans voor vissers die participeren in of aansluiten bij een nog op te zetten productielijn voor verwerkte spiering.

Een visser zou minmaal € 3,50 excl. btw per kilo moeten krijgen, liever nog iets meer; en de minimale inkoopprijs voor restaurants is dan € 5,- excl. Btw. De gewenste consumentenprijs ligt nog iets hoger. Gebleken is dat deze **prijs** voor koks geen belemmering vormt, mits de kwaliteit goed is.

Onze ervaring is dat sommige **koks** graag met spiering werken en anderen helemaal niet. Vooral voor lunch, tapas, bijgerecht, kleine gerechtjes en catering is het geschikt. In het traditionele hoofdgerecht van vlees/vis, aardappelen en groente is voor spiering geen plek.

We hebben een kennisdocument voor spiering laten maken (en ook alvast voor sprot). **Kennisdocumenten** helpen ons bij het visserijmanagement, nu en in de toekomst. We vinden een gezond ecosysteem belangrijk. Daarom overleggen we met natuurorganisaties over het beheer en zullen de kennisdocumenten steeds aan de actualiteit aangepast worden.