

12 mei 2009

## PERSUITNODIGING

**Chef-kok Pierre Wind neemt nieuwe VISwijzer 2009/2010 in ontvangst**



**Scheveningen – Pierre Wind, chef-kok en ambassadeur van de smaak, neemt zaterdag 16 mei in Scheveningen het eerste exemplaar van de nieuwe VISwijzer 2009/2010 in ontvangst. Hiermee wordt de Week van de Zee officieel geopend. De VISwijzer is een initiatief van Stichting De Noordzee (SDN) en het Wereld Natuur Fonds (WNF). U bent van harte uitgenodigd om hierbij aanwezig te zijn. De presentatie van de VISwijzer vindt plaats op het schip de ms Togo. Vooraf aan de presentatie is er de mogelijkheid de Noordzee op te gaan met een vissersboot, die op duurzame wijze tong vangt.**

De VISwijzer geeft een advies over duurzaamheid van wildgevangen of gekweekte vis. De vissoorten zijn ingedeeld in een groene (prima keuze), oranje (tweede keuze) en rode (liever niet) kolom. Voor de VISwijzer 2009/2010 zijn vissoorten, die in Nederland te koop zijn, opnieuw beoordeeld. Om de duurzaamheidsinspanningen van vissers in beeld te krijgen is er extra aandacht voor de vangsttechnieken. Bij sommige vissen staat expliciet de vangstmethode aangegeven als dit een betere techniek is. Ook is er extra aandacht voor MSC-gecertificeerde vis.

De VISwijzer is in een geheel nieuw jasje gestoken. Op de VISwijzer staat een selectie van de beoordeelde vissoorten. Een compleet overzicht staat op de website [www.goedeviss.nl](http://www.goedeviss.nl), deze website is vanaf 16 mei ook vernieuwd en biedt nog meer manieren om de VISwijzer te gebruiken.

### **Programma:**

#### **Vaartocht\*:**

09.30 u Verzamelen in Scheveningen, 2e binnenhaven, Dr. Lelykade

10.00 u Vertrek staand want vissersboot KW2. Beschikbaar voor interviews tijdens de vaartocht: Christien Absil (Visserijexpert SDN), Carel Drijver (Hoofd programma Oceanen en Kusten van het WNF), en visser Rems Cramer.

11.00 u Terugkomst boot, koffie en thee op het schip de ms Togo, tevens gelegen in de haven van Scheveningen.

#### **Presentatie VISwijzer:**

12.00 u Presentatie eerste exemplaar VISwijzer door Alex Ouwehand (directeur Stichting De Noordzee) aan Pierre Wind en tevens opening Week van de Zee. Enkele woorden door: Alex Ouwehand, Pierre Wind, Christien Absil (SDN) en Carel Drijver (Hoofd programma Oceanen en Kusten van het WNF).

12.30 u Borrel met Goede VISHapjes van viswinkel Fishes.

13.30 u Einde officiële bijeenkomst.

Vanaf 13.30 is het bij voldoende belangstelling nog mogelijk om een uur te gaan varen met het vissersschip.

### **Meer informatie over 16 mei:**

Adresgegevens ms Togo:

Tweede binnenhaven, kop van de haven

Dr. Lelykade, Scheveningen

Er zijn rondom de haven voldoende parkeermogelijkheden.

\* Vaartocht:

- Er is beperkt plek op de boot, dus graag zo snel mogelijk aanmelden als u mee wilt bij:

Stichting De Noordzee, Lisa van der Veen, 030-2340016.

- De vaartocht kan alleen doorgaan bij goede weersomstandigheden. Helaas kan dit pas op de ochtend zelf definitief vastgesteld worden. Bij twijfel, kunt u zaterdagochtend contact opnemen met Lisa van der Veen en/of Joos Versfelt (contactgegevens hieronder).

////////////////////////////////////

**Meer informatie kunt u opvragen bij:**

- Stichting De Noordzee, Lisa van der Veen, 030-2340016 of 06-29028838. Email: [l.vanderveen@noordzee.nl](mailto:l.vanderveen@noordzee.nl)

- Wereld Natuur Fonds, Clarisse Buma, 030-6937374 of 06-21548657. Email: [cbuma@wwf.nl](mailto:cbuma@wwf.nl)

- Week van de Zee, Joos Versfelt, 030-2340016 of 06 44650805. Email: [joos.versfelt@weekvandezee.nl](mailto:joos.versfelt@weekvandezee.nl)

[www.goedevis.nl](http://www.goedevis.nl)

[www.weekvandezee.nl](http://www.weekvandezee.nl)

**Waarom de VISwijzer**

Het leven onder water staat onder zware druk. Wilde visbestanden worden overbevist en er zijn vangsttechnieken waarbij veel bijvangst is of de zeebodem wordt beschadigd. Ook de kweek van vis leidt soms tot ernstige milieuproblemen als de verspreiding van ziektes en voor het voer is wilde vis nodig.

**Week van de Zee**

Tijdens de jaarlijkse Week van de Zee (16-23 mei) worden langs de hele Nederlandse kust meer dan 150 activiteiten georganiseerd voor jong en oud. Week van de Zee heeft tot doel om een breed publiek op veelzijdige wijze te informeren en actief betrekken bij de (natuur)waarden van de kust en de Noordzee. Het thema van de Week van de Zee is 'Goede VIS'. Goede VIS staat voor duurzaam gevangen of gekweekte vis. Zo bieden bijna 100 restaurants deze week een Goed VISmenu aan en wordt op zaterdag 23 mei een wereldrecordpoging voor duikers georganiseerd om aandacht te vragen voor de haai.

**Over Pierre Wind**

Chef-kok Pierre Wind is als ambassadeur van de smaak één van de drijvende krachten achter de Week van Smaak (20 tot en met 27 september). Dit is een nationaal evenement waarin smaak centraal staat en waarin ambachtelijke streekproducten, seizoensproducten en biologische voeding de hoofdrol spelen. Pierre Wind vindt de VISwijzer een handig middel om te kiezen voor duurzame vis.