

**Week van Zee (16 t/m 23 mei 2009)**

## **PERSBERICHT: WEEK VAN DE ZEE VAN START**

**Meer dan 200 - activiteiten door het hele land met het thema 'Goede VIS'!**

**SCHEVENINGEN - Op zaterdag 16 mei gaat de achtste Week van de Zee van start. Dit gebeurt in de haven van Scheveningen, als om 12.00u de nieuwe VISwijzer 2009/2010 aan wal wordt gebracht. Pierre Wind, chek-kok en ambassadeur van de smaak, neemt het eerste exemplaar in ontvangst. Van 16 tot en met 23 mei zijn er door het hele land meer dan 200 activiteiten te bezoeken.**



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. Op zaterdag 23 mei vraagt de wereldrecordpoging voor duikers in Zeeland aandacht voor de haai. Om het record te breken moeten 1000 duikers tegelijk 1 minuut onder water gaan.

De Week van de Zee is een jaarlijks evenement dat de Nederlandse kust en zee op een positieve manier onder de aandacht brengt aan een breed publiek. Van 16 tot en met 23 mei kunnen bezoekers genieten van meer dan 200 culturele, sportieve, spannende en smakelijke activiteiten langs de kust. De zee is dan even overal! In Renesse kun je een nachtwandeling maken, in Bergen aan Zee slenter je langs poëziepanelen in de branding en tussen Noordwijk en Zandvoort kun je een Goede VIS fietstocht maken.

De Week van de Zee is een initiatief van Stichting De Noordzee, De Kustvereniging, EcoMare en Stichting Duinbehoud. De trekkersrol rouleert tussen deze vier partijen. Stichting Noordzee is de organisator in 2009. Partners van de Week van de Zee 2009 zijn Nederlandse Onderwatersport Bond, het Wereld Natuur Fonds, Koninklijke Horeca Nederland en Puur! uit eten. De Week van de Zee 2009 wordt mede mogelijk gemaakt door kustgemeenten en meer dan 100 deelnemers.

Voor meer informatie en het volledige programma, kijk op [www.weekvandezee.nl](http://www.weekvandezee.nl).

---

### BERICHT VOOR DE REDACTIE

Kijk op [www.weekvandezee.nl/Pers](http://www.weekvandezee.nl/Pers) voor een overzicht van de reeds verstuurd persberichten en persuitnodiging en beeldmateriaal.

Wil je op 16 mei bij de opening in Scheveningen aanwezig zijn meld je dan aan via [info@weekvandezee.nl](mailto:info@weekvandezee.nl) ovv PERS of bel met een van onderstaande nummers.

### **Contactpersonen**

Voor vragen over Week van de Zee en contactadressen van lokale activiteiten:  
Week van de Zee, Joos Versfelt, 030-2340016 of 06 44650805.  
Email: [joos.versfelt@weekvandezee.nl](mailto:joos.versfelt@weekvandezee.nl)

Voor vragen over het duikrecord:  
Stichting De Noordzee, Joop Coolen, 030-2340016 of 06-21429012  
Nederlandse Onderwatersport Bond, Rob Aarsen, 06-45764005

Voor vragen over Goede VIS:

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)

[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.

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

De VISwijzer is een initiatief van Stichting De Noordzee en het Wereld Natuur Fonds. Voor meer informatie kijk op [www.goedevis.nl](http://www.goedevis.nl)

### **Over duikrecord**

Het duikrecord is bedoeld om (in de media) aandacht te vragen voor de haaien in de Noordzee. Veel mensen weten niet eens dat er haaien in de Noordzee leven. Door de duik willen we bewustwording creëren voor het feit dat de haai nog steeds op rood staat op de VISwijzer. De haai sterft vaak als bijvangst van andere visserij, sommige Noordzeehaaien zijn bijna uitgestorven en ze wordt wereldwijd ontvind. Stichting De Noordzee wil dat dit verbetert.

Het duikrecord vindt plaats op 23 mei, 12.00u in het Veerse Meer in Zeeland.

Voor meer informatie kijk op [weekvandezee.nl/infoduikrecord](http://weekvandezee.nl/infoduikrecord)

### **Goed VISmenu**

Bijna honderd restaurants in Nederland serveren tijdens de Week van de Zee (16 tot en met 23 mei) een Goed VISmenu. Op dit menu staan alleen maar vissoorten uit de groene kolom van de VISwijzer of vissoorten met het MSC-keurmerk. Restaurantbezoekers kunnen daardoor genieten van een verantwoord menu. Organisatoren van dit initiatief zijn het Wereld Natuur Fonds (WNF), Stichting De Noordzee, Koninklijke Horeca Nederland en de duurzame culinaire gids Puur! uit eten.

Voor meer informatie kijk op [weekvandezee.nl/Goedvismenu](http://weekvandezee.nl/Goedvismenu)

### **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.