



Persbericht

7 mei 2009

Lekker uiteten en de natuur een handje helpen Restaurants serveren 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 ende duurzame culinaire gids Puur!u it eten. Tegelijkertijd met het Goed VISmenu lanceert Stichting De Noordzee samen met het WNF op zaterdag 16 mei de VISwijzer 2009/2010 (www.goedevis.nl).

Steeds meer consumenten zijn bewuster bezig met duurzame voeding. In restaurants worden meer en meer vragen gesteld over de herkomst en productiewijze van vissoorten die op het menu staan. Met het Goed VISmenu willen de organisatoren laten zien dat kiezen voor verantwoord gevangen of gekweekte vis niet moeilijk is.

Pieter Bogaers van de website Bijzondere Restaurants (www.bijzondererestaurants.nl) heeft net als in 2007 bij de vorige versie van de VISwijzer een enquête onder de beste restaurants van Nederland gehouden. Pieter Bogaers: “We merken dat restaurants nog bewuster omgaan met vis dan ze al deden. 95% van de geënquêteerde toprestaurants kent de VISwijzer (2007: 85%). De bijbehorende website goedevis.nl stijgt in populariteit: naar 70% (2007: 55%).” De VISwijzer wordt steeds gezaghebbender. Ruim een kwart van de ondervraagde restaurants krijgt met regelmaat vragen over het duurzame karakter van de vis op het menu. “Opvallend is dat restaurants om regulering vragen van de vismarkt”, aldus Pieter Bogaers.

Restaurant Loc 23 uit Zevenbergen was het eerste restaurant dat zich aanmeldde voor de actie Goed VISmenu. Eigenaar en chef-kok Björn Staneke: “Natuurlijk doen wij mee! Wij serveren alleen kwaliteitsvis. De kwaliteit van vis is beter als deze gevangen wordt met duurzame technieken. Dit is goed voor het product en de natuur. Liefst heb ik verse vis uit de Noordzee in ieder geval van niet al te ver weg.” Ook de 38 restaurants van Relais doen mee aan het Goed VISmenu. Op deze manier laten zij zien dat ze duurzame vis een warm hart toedragen.

De zee geeft ons al eeuwenlang een rijk en gezond natuurproduct, de wild gevangen vis. De visvoorraden lijken misschien onuitputtelijk, maar schijn bedriegt. Het leven in zee wordt bedreigd door overbevissing en bijvangst. Wereldwijd wordt meer dan 75 procent van de populaire vissoorten overbevist of bevindt zich op de rand van overbevissing. Duurzame visserij maakt gebruik van vistechnieken waarbij de kans op bijvangst sterk afneemt. Visbestanden worden niet uitgeput en vissers respecteren de natuur onder water. Duurzame visserij is niet alleen noodzakelijk voor het behoud van de vis, maar ook voor het behoud van de vissector.



for a living planet[®]

De VISwijzer (www.goedevis.nl) geeft een overzicht van de duurzaamheid van vissoorten, schelp- en schaaldieren die in Nederland het meest gegeten worden, ingedeeld in een groene, oranje en rode kolom. Groen staat voor prima keuze, oranje voor tweede keuze en rood voor liever niet. Tijdens de opening van de Week van de Zee op 16 mei wordt de nieuwe VISwijzer gelanceerd. De VISwijzer is een uitgave van Stichting De Noordzee en het WNF.

Een overzicht van de deelnemende restaurants staat op www.weekvandezee.nl/goedvismenu

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

Meer informatie:

Elly de Vreugd, afdeling Persvoorlichting Wereld Natuur Fonds, 030-693 7375 of 06-20362863, E-mail: evreugd@wnf.nl

Lisa van der Veen, Stichting De Noordzee, 030-2340016 of 06-29028838, E-mail: l.vanderveen@noordzee.nl

Koninklijke Horeca Nederland, woordvoerder Joris Prinssen, 06-51592094, E-mail: j.prinssen@horeca.org, website: www.horeca.org

Jeannette van Mullem, Puur! uit eten, 06-50681596, E-mail: info@puuruiteten.nl, website: www.puuruiteten.nl

www.weekvandezee.nl

www.wnf.nl/oceanen

www.noordzee.nl

www.msc.org