

# Met jullie hulp krijgt Proeflokaal 'tAiland een zusje: Fileerlokaal 'tAiland

## Vissers met een missie

Wij zijn Jan en Barbara Geertsema-Rodenburg. Samen hebben we een ambachtelijk visserijbedrijf op de Waddenzee. We zijn trots op ons beroep en voelen ons bevoorrecht om ons brood te mogen verdienen op het Wad. Helaas weten weinig Nederlanders dat dit soort traditionele visserij nog bestaat. Eigenlijk weten de Nederlanders in het algemeen heel weinig over vis en visserij. Terwijl het onze laatste grote wilde voedselbron is en we er generatie op generatie van kunnen genieten, mits beheerst en goed beheerd.

Als vissers hebben wij de missie om die rijkdom naar de mensen toe te brengen: de geuren, kleuren en smaken van eten uit de zee. Maar ook de verhalen van vissers en hun vakmanschap. We hebben een zee van rijkdom voor de deur. En dat willen we zoveel mogelijk mensen laten weten.



## Een proeflokaal dat uit zijn jas groeit

Alweer 3 jaar geleden opende Carlo Petrini Proeflokaal 'tAiland op de haven van Lauwersoog. Onze droom werd werkelijkheid. We hebben nu ons eigen plekje waar we verse vis van onszelf en van onze collega Goede Vissers serveren, mét de verhalen. De afgelopen 3 jaar heeft het Proeflokaal een stormachtige ontwikkeling doorgemaakt. Van een alcoholvrij dagcafé met een kleine spijskaart en vooral veel informatie zijn we uitgegroeid tot een havenrestaurant met volledige vergunning. Onze gasten zijn niet langer mensen die toevallig op de haven zijn en die zin hebben in een kop koffie of gebakken vis. Vanuit de verre omgeving komen mensen rond etenstijd naar Lauwersoog om bij ons een vismaaltijd te bestellen. Daar zijn we waanzinnig trots op!



Door die ontwikkeling tot restaurant is er in het proeflokaal helaas geen ruimte meer voor workshops, lezingen en themabijeenkomsten. Toen 'tAiland net begon stonden we ook regelmatig met gasten samen achter de balie vis te snijden. Nu gaat dat niet meer. Maar de mensen die ons bezoeken willen nog steeds alles weten over de vis, meekijken hoe we fileren en het ook zelf proberen. Het is dus tijd voor een volgende stap. Proeflokaal 'tAiland krijgt een zusje!

## Fileerlokaal 'tAiland komt eraan

Proeflokaal 'tAiland is gevestigd in 6 voormalige garageboxen uit een rij van 12. Aan het andere uiteinde van het gebouw zijn 3 boxen samengevoegd tot één grote ruimte. Die ruimte gaan we verbouwen tot een moderne door de NVWA goedgekeurde ruimte voor de verwerking van vis, schaal- en schelpdieren. Er komen meerdere werktafels in, allen voorzien van een spoeldouche om de vis, de snijplaat en het gereedschap steeds te kunnen spoelen. Omdat er daarbij heel wat water over de vloer gaat krijgt de vloer goten met roosters. We hebben komende winter tijd om te verbouwen. Het fileerlokaal is dan in april klaar.

We gaan het fileerlokaal gebruiken om samen met gasten onze verse vis te verwerken tot filet, soepen, sauzen etcetera, én om te roken. Voorafgaand aan het fileren maken we de gasten wegwijs in het keuren en benoemen van de vis: beoordelen hoe vers de vis is en leren hoe de verschillende vissoorten kunnen worden herkend. Natuurlijk vertellen we ook over de verschillende manieren van verwerken en bereiden.



## Lekker eten uit een gezonde zee

Er is meer uit zee veel meer te oogsten dan alleen vis. En volgens de laatste ecologische inzichten is het goed om alles uit zee te oogsten in dezelfde verhoudingen als waarin het in zee voorkomt. Maar dan moeten we het wel opeten natuurlijk. Vandaar dat we in fileerlokaal 'tAiland ook aan de slag gaan met het verwerken van zeewier en strandkrabben. Daarbij vertellen we hoe de verhoudingen steeds veranderen en dat er tegenwoordig op de Waddenzee veel meer strandkrabben zijn dan vroeger, maar veel minder vis. Terwijl er op de Noordzee veel vis is, vooral heel veel schol. Die schol moeten we dus ook vooral opeten. Lekker!

## Een gedeelte verantwoordelijkheid



Het belangrijkste zijn de verhalen vanuit de visserij. Over hoe door het opspuiten van stranden met zeezand de hele kust verandert en dat er dan voor jaren geen vis wil zijn. En hoe ondoordacht visserijbeleid soms de hele visvloot de verkeerde kant op lijkt te sturen. Over dammen en gemalen en hoe vissers samenwerken om bijvoorbeeld paling over de dijk te helpen. Dat wordt betaald vanuit een opslag op de in Nederland verkochte paling. Zo houden we samen de paling in stand. En hopelijk komt dat ook weer ten goede aan de traditionele fuikvisserij op de Waddenzee. Een gezonde visstand in een gezonde zee is een gedeelte verantwoordelijkheid. Dat kunnen vissers niet alleen.

## Een plek waar vissers, vis en visliefhebbers samen komen

Dat is wat we met Fileerlokaal 'tAiland willen realiseren. Daarvoor moet er heel veel gebeuren. Nieuwe wanden, een nieuw plafond en een nieuwe vloer met goten. De ruimte moet 'szomers gekoeld kunnen worden. Er zijn dus tussenwanden nodig zodat als de deur opengaat niet meteen alle kou naar buiten vliegt. We hebben werktafels nodig, handenwasbak, spoelbakken, waterleiding. En natuurlijk snijplaten, fileermessen, schorten... En in de straat moet een vetafvangput komen zodat de afvoer niet direct op het riool uitkomt. We hebben gelukkig wat eigen geld. Maar om deze plek te realiseren hebben we €40.000,- extra nodig. Daarvoor vragen we hulp van onze omgeving en verder iedereen die dit plan verder wil helpen.

## En we willen nog veel meer

Als het fileerlokaal klaar is kunnen we van start met workshops vis fileren en we kunnen ook op kleine schaal soepen, sauzen en bouillons maken. Maar we hebben elke week veel vissenkoppen en graten over. En het Wad heeft onbeperkt strandkrab die volgens de ecologen in gelijke verhouding gevangen (en dus gegeten!) zou moeten worden als vis. Daarom willen we graag een grote kookketel kopen. En een elektrische roerzeef en een etikettenprinter die ook barcodes print. Dan kunnen onze producten in potten worden verkocht in natuurvoedingswinkels, met een volledig track&trace systeem zoals de NVWA dat eist.



Voor workshops visroken willen we 4 rooktonnen kopen zodat 4 kleine groepjes tegelijk aan de slag kunnen. En voor het op grotere schaal verwerken van zeesla zijn grote spoelbakken nodig en een grote slacentrifuge. Dat hoeft allemaal niet in één keer. We kunnen langzaam groeien en steeds als we het geld hebben een volgende stap zetten. Maar als we met onze crowdfunding meer dan € 40.000 ophalen dan is het geen probleem om dat geld zinnig uit te geven. Zinnig uitgeven zal ook wel moeten, want de meeste donateurs zullen graag één van onze beloningen willen. Het is dus geen 'gratis geld'.

## Iedereen kan helpen ons doel te bereiken

Ons doel is nog meer mensen bij de visserij betrekken en van de vis laten genieten. Maar ook laten zien wat er gaande is op zee en met burgers kunnen praten over dilemma's in de visserij. Dat is waar het bij 'tAiland om draait. Half november 2014 gaat onze crowdfunding actie van start. Daarmee kan iedereen zijn betrokkenheid tonen, om er na de winter samen met ons van te genieten. Kijk vanaf 1 november op [www.ailand.nl](http://www.ailand.nl) voor informatie over de campagne.