

De visserij ligt Barbara Rodenburg na aan het hart. Maar dan wel het vissen op een verantwoorde manier: altijd met de seizoenen mee, met behoud van de visstand en met zorg voor de omgeving. Op de pier van Lauwersoog runt ze een eetcafé annex informatiecentrum over de Goede Vissers. Ze bakt er heek, schol, poon en zeebaars. Géén kibbeling.

Door Geert Job Sevink



Infocentrum vermomd als eetcafé

Dagjesmensen die, zoals dat heet, op Lauwersoog een visje komen eten en dan kibbeling bestellen. Het is een voorbeeld van hoe consumenten worden bedonderd. Want die kibbeling wordt niet gemaakt van Noordzeevis die in Lauwersoog aan land komt, maar van exotische kweekvissen als panga of tilapia.

"Kibbeling wordt van oorsprong gemaakt van kabeljauwwangetjes", zegt Barbara Rodenburg van eetcafé 't Ailand op Lauwersoog. "Maar er wordt lang niet genoeg kabeljauw gevangen voor alle kibbeling die er wordt gegeten."

Rodenburg begon haar restaurant vorig jaar november in enkele verbouwde garageboxen op de kade van de vissershaven, dicht bij de havenmond. "We wilden eigenlijk een informatiecentrum beginnen, om mensen te vertellen over duurzame visserij", vertelt ze. "Maar als je wat informatiepanelen neerzet, zijn er maar weinig mensen die het allemaal lezen en als ze het al lezen, zijn ze het zó vergeten."

Daarom besloten zij en haar man, visser Jan Geertsema, om een eetcafé op te tuigen. "Zo kun je informatie veel beter overbrengen. We kwamen op het idee omdat Jan hier vaak bezig was met zijn vistuig. Dan stonden de roldeuren open en waren er altijd wel mensen die hun hoofd naar binnen staken en van alles wilden weten over de visserij. Hij zei wel eens: 'Als ik voor iedere bezoeker een stuiver kreeg, werd ik rijk.'"

Geertsema en Rodenburg vissen tijdens het zomerseizoen op harder en zeebaars. "We vissen met staand want in ondiep water. Dat is een oude techniek, waarbij je vanaf een rubberbootje een drijvend net in het water hangt, dat aan de onderkant is verzwaard. Vervolgens jaag je vanaf het strand de vis naar het net toe. Je staat zo de helft van de tijd in het water. Het is een handmatige methode waarbij je weinig bijvangst hebt en er geen bodemberoering is."

Rodenburg is actief in de Goede Vissers, een

samenwerkingsverband van vissers die op duurzame, kleinschalige wijze te werk gaan. De Goede Vissers maken zich sterk voor de beperking van bijvangst, in stand houden van soorten en het traceerbaar maken van vis. "Omdat Jan en ik oorspronkelijk niet uit de visserij afkomstig zijn, stelden wij jaren geleden al dingen ter discussie waarmee vissers, die wel in de visserij waren opgegroeid, zich niet bezighielden. Er is de laatste jaren veel verbeterd, zoals bijvoorbeeld het project *Fishing for Litter*. Vissers brengen tegenwoordig afval dat zij opvissen aan land in plaats van het terug te gooien. Vroeger zag je wel dat vissers vlak voor de haven al hun afvalzakken nog even overboord gooiden. Maar de afgelopen 15 jaar is het bewustzijn enorm toegenomen."

Ze vindt dat vissers desondanks een erg slecht imago hebben. "Soms word je zo moe van wat er over vissers wordt gezegd, alsof het één grote boevenbende is. Een jaar geleden was ik op een hoorzitting in de Tweede Kamer over strandvisserij. Sportvissers wilden daar een verbod op. Daar waren mensen die dingen tegen mij zeiden als: 'Jullie beroepsvissers vangen haaien, snijden de vinnen eraf en smijten ze levend weer terug in zee.' Terwijl ik net een heel genuanceerd verhaal had gehouden, krijg je alles wat er op de wereld misgaat op je bord. Over dat verbod hebben we gelukkig nooit meer wat gehoord."

Eetcafé 't Ailand is voor Rodenburg een instrument om het imago van de visserij te verbeteren. "Lekkerbekjes heb ik niet. Ik verkoop géén gepaneerde vis, zodat je altijd ziet wat je eet. Ik bak alle vis op de huid. En als mensen hier binnenlopen en vragen om een gebakken visje, vraag ik: 'Wat wilt u: heek, schol, poon, zeebaars?' Ik kan gasten precies vertellen waar de vis is gevangen en volgens welke methode. Als je iets eet wat lekker is, is het interessant om te weten waar het vandaan komt." Voor wie meer wil weten: er staat een ruim bemeten kast met boeken en een keur aan informatiefolders.



▲ Barbara Rodenburg vecht voor 'goede visserij': "Soms word je zo moe van wat er over vissers wordt gezegd, alsof het één grote boevenbende is." Foto: DvN/Geert Job Sevink

Aan de gevel van 't Ailand hangt een helderblauw spandoek van de Slow Food-beweging. *Slow Fish* staat erop, met een afbeelding van een visser die met de hand een net uitwerpt. Rodenburg is trots op haar erkenning als deelnemer van Slow Food, de wereldwijde beweging van producenten van streekeigen producten en hun fans, allen smaakbewuste kritische consumenten. De oprichter van de beweging, de Italiaan Carlo Petrini, verrichtte in november de officiële opening van haar eetcafé.

"Slow Food gaat over authenticiteit, behoud van goede tradities, verbinding van de mens met het voedsel en met het landschap waar het vandaan komt en dat de boer een eerlijke prijs krijgt voor zijn product. Dat kan biologisch zijn, maar het hoeft niet. Slow Food is opgericht als tegenhanger van *fast food*."

De op traditionele, kleinschalige wijze vervaardigde producten waar Slow Food voor staat, zijn amper in supermarkten verkrijgbaar. "Een supermarkt kan niets met een kleine kaasboer die niet voldoende kan leveren. Zo gaat veel eigenheid verloren. Slow Food gaat echter niet over chique

potjes met een strikje; het is niet per se duur."

Rodenburg leerde Carlo Petrini kennen op een congres van Slow Food in Turijn. "Er waren voedselproducenten van over de hele wereld – boeren, nomaden, vissers – die met elkaar in gesprek gingen. Alles werd in acht talen simultaan vertaald. Het was zo bijzonder, zo inspirerend, dat kan ik bijna niet uitleggen. Voor het eerst snapte ik dat mensen wereldwijd met dezelfde problemen worstelen; verlies van visgebied, knellende regels, moeilijke handel. Het leverde me contacten op over de hele wereld."

De betrokkenheid van Rodenburg bij de visserij overall ter wereld uit zich ook in een handgeschreven briefje op haar toonbank. Daarop staat te lezen dat alle foaien ten goede komen aan de Turkse visser Ahmet Aslan, die in de Zwarte Zee strijdt voor de rechten van plaatselijke vissers. Hij werd onlangs in zijn hoofd geschoten toen hij zich verweerde tegen sleepnetvissers die alle regels aan hun laars lappen en in verboden wateren vissen. Daarbij verloor hij een oog. "Ik heb nog nooit zoveel foaien gehad als sinds dit briefje er ligt."