

Brussel, 16 juni 2014

Beste vishandelaar,

VLAM koos samen met de Vlaamse visserijsector **ZEETONG** als **VIS VAN HET JAAR 2014**. Voor de **zesentwintigste editie** van deze verkiezing kozen we dus voor een **echte klassieker** die het label 'vis van het jaar' meer dan waard is.

WAAROM EEN VIS VAN HET JAAR?

Met deze actie wil VLAM de consument bewustmaken van het rijke visaanbod in België en hem aanzetten meer te variëren in zijn visaankopen. De Belg is Europees bekeken maar een matige visverbruiker en als hij vis eet, kiest hij doorgaans voor kabeljauw of zalm. De keuze van de Vis van het Jaar valt steeds op een vissoort die door onze vissers wordt aangevoerd, geen vangstbeperking kent, voldoende beschikbaar is en culinair voldoende te bieden heeft. **Een vis met zowel potentieel voor de vissers, handel als horeca.**

ZEETONG, 26^{TE} VIS VAN HET JAAR

We lanceren de Vis van het Jaar 2014 op het moment dat het seizoen van de zeetong start. Tong blijft veruit de belangrijkste doelsoort voor de Belgische visserij. In 2013 werd er een totaal van **2.492 ton** tong aangevoerd door Belgische vaartuigen in Belgische havens. De belangrijkste visgronden voor de Vlaamse visserij op tong zijn, de Golf van Biskaje, het Engels Kanaal en de Noordzee.

Zeetong is een **ware delicatessen**, en behoort door de zeer grote vraag tot de hogere prijsklasse. Het visvlees is stevig, en tegelijkertijd zacht en sappig, en zowel op z'n geheel als in filet te koop. De meest bekende bereiding is wellicht de tong meunière, waarbij de bebloemde tong in zijn geheel in boter gebakken wordt en nadien overgoten wordt met braadvet waaraan citroensap en peterselie is toegevoegd.

WAT STAAT ER OP HET PROGRAMMA?

- **18 juni: bekendmaking** Vis van het Jaar aan de pers bij NorthSeaChef Michaël Vrijmoed van restaurant Vrijmoed (Gent)
- Traditioneel krijgt de Vis van het Jaar heel wat aandacht in kranten en magazines
- In **juli** is zeetong bovendien **Vis van de Maand**. Voor de Vis van de Maand hebben we een samenwerking met Dagelijkse Kost (één), Goed Gevoel, Nina, DMagazine, Libelle, LibelleLekker, GvA-HBvL, HorecaMagazine...
- Wie treedt in de voetsporen van onder meer Piet Huysentruyt, Yvan Menten, Tim Boury en Paul Hendrickx en wordt **Viskok van het Jaar**? De winnaar kennen we in november, na de finale tijdens Horeca Expo.

WINKELMATERIAAL

- **receptenfolder** 'Zeetong, Vis van het Jaar' met recepten van NorthSeaChef Michaël Vrijmoed
- handige **display** voor de receptenfolders wordt u later nagestuurd
- **affiche** 'Vis van het Jaar'

Extra exemplaren kunt u bestellen via onze webshop op WWW.VISINFO.BE.

We wensen u alvast veel succes met onze Vis van het jaar!



Met vriendelijke groeten,

Luk Huysmans | Productmanager visserij VLAM



ZEETONG