

Beste vishandelaar,

VLAM koos samen met de Vlaamse visserijsector voor **HONDSHAAI** als **VIS VAN HET JAAR 2015**. Het is een minder bekende Noordzeevis die echter heel wat te bieden heeft.

HONDSHAAI, EEN VIS MET POTENTIEEL

Hondshaai komt in grote getale voor aan onze kust. Maandelijks voeren onze vissers er 40 à 50 ton van aan, goed voor ongeveer 500 ton per jaar. Aangezien er geen vangstbeperking geldt voor hondshaai is er zeker ruimte om het aanbod te laten toenemen indien de vraag zou stijgen.

Hondshaai heeft geen paaiseizoenen en wordt het hele jaar door aan constante kwaliteit aangevoerd. Kortom een vissoort met zowel potentieel voor de vissers, de handel als de horeca.

Hondshaai is een kleine haaiensoort, langgerekt en slank van vorm. En in tegenstelling tot andere haaiensoorten is het geen bedreigde soort. Zoals alle haaien is hondshaai een kraakbeenvis en bevat hij geen graten. Schoongemaakt, gestroopt en in moten versneden lijkt hij zeer sterk op paling. Vroeger werd hij daarom wel eens als 'zeepaling' verkocht. Dit is echter niet langer toegelaten. In tegenstelling tot paling is hondshaai een magere vissoort met gemiddeld 0,7 g vet per 100 g visvlees. Paling kan tot meer dan 20 g vet bevatten. Alle palinggerechten zijn ook toepasbaar op hondshaai: van stoofpotjes in het groen en dikke wintersoepen tot opgelegd in het zuur en gewoon gebakken.

WAT STAAT ER OP HET PROGRAMMA?

- **14 januari: bekendmaking van de Vis van het Jaar** aan de pers bij NorthSeaChef Filip Claeys in restaurant De Jonkman (Brugge).
- Traditioneel krijgt de Vis van het Jaar bij de bekendmaking heel wat aandacht in de **nieuwspers**. In februari zetten we hondshaai in de kijker in de **culinaire pers**: Dagelijkse Kost (één), Radio 2, Goed Gevoel, Nina, DMagazine, Libelle, LibelleLekker, Gazet van Antwerpen – Het Belang van Limburg, Horeca Magazine, Ambiance, Smaak.
- In **november** weten we wie **Viskok van het Jaar 2016** wordt. Dat is de chef die het lekkerste en origineelste gerecht met de Vis van het Jaar op zijn menukaart heeft staan. De wedstrijdfinale vindt plaats op Horeca Expo in Gent.

WINKELMATERIAAL

- **Receptenfolder** 'Hondshaai, Vis van het Jaar' met recepten van NorthSeaChef Filip Claeys in een handige display.
- **Affiche** 'Vis van het Jaar' en een winkeltoogkaart.

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

Met vriendelijke groeten,

Luk Huysmans | Productmanager visserij VLAM

27^{ste}
editie

VIS
VAN HET
JAAR
2015



V.I.S. | Very ★★★
Important
Selection

HONDSHAAI