

KABELJAUW

Gadus morhua

LEKKER
VAN BIJ
ONS

FR: cabillaud, morue
UK: Atlantic cod
DE: Kabeljau, Dorsch
Lokaal: gul (jonge kabeljauw)

Beenvissen, orde van de kabeljauwachtigen
en familie van de kabeljauwen

Voedingswaarde per 100 g
72 kcal – 0,6 g vetten – 16,6 g eiwitten



LEEFGEBIED



Zowel langs de Europese als aan de Amerikaanse kant in de Noord-Atlantische Oceaan. In Europa van de noordelijke IJszee tot aan Bretagne. Niet in de Middellandse zee. Kabeljauw is een typische koudwatervis en heeft het lastig in de ondiepe Noordzee en Engels Kanaal waar de watertemperatuur is gestegen door de klimaatwijziging. Hierdoor trekt kabeljauw naar meer noordelijke wateren.

BESCHRIJVING

Volwassen vissen hebben een lengte van 60 cm. Kabeljauw kan tot 2 meter lang, 100 kg zwaar en 25 jaar oud worden. Kabeljauw groeit zeer snel, in de eerste levensjaren verdubbelt hij jaarlijks in gewicht. Kabeljauw heeft een lange baarddraad, groenbruin gemarmerde flanken en een witte zijlijn. De familie van de kabeljauwen hebben allen drie rugvinnen en twee buikvinnen.

 Voor meer informatie zie Vis- en zeevruchtengids 2024.

CULINAIR

Kleine kabeljauw wordt soms in zijn geheel verkocht, meestal echter in visfilets of vismoten. Het visvlees is helder wit, bevat weinig graten en heeft een vaste structuur (naar de staart toe iets zachter). Stokvis is gedroogde kabeljauw, terwijl klipvis of bacalao gedroogde en gezouten kabeljauw is. Kabeljauw is een van de belangrijkste consumptievissen en kan op alle mogelijke manieren bereid worden.



Recepten: www.visvanbijons.be

BESTE AANKOOPPERIODE

Van juni tot november.

BELGISCHE VISSERIJ OP KABELJAUW



AANVOERCIJFERS

Om de herkomst van onze vis transparant te maken, houden we bij welke hoeveelheden vis van bij ons worden aangeland door Vlaamse vissers in Vlaamse visveilingen.

Deze gegevens geven een helder beeld van de beschikbaarheid van lokale soorten en maken het mogelijk om trends in de aanvoer doorheen de jaren op te volgen.

 Voor meer informatie, zie tabel Aanvoercijfers Vis van bij ons.

VANGSTGEBIEDEN

Vissers zijn, ten behoeve van de traceerbaarheid, verplicht te registreren in welk gebied een vis gevangen werd. Daarom heeft de Voedsel- en Landbouworganisatie van de Verenigde Naties (Food and Agricultural Organisation, FAO) de wereldzeeën onderverdeeld in verschillende visserijzones, elk met een eigen code.

Deze indeling wordt wereldwijd gebruikt en helpt om de herkomst van vis transparant en controleerbaar te maken. De bijhorende code vind je terug op het prijskaartje van de vis in onze winkelkar. Zo weet je precies uit welk deel van de wereldzee jouw vis afkomstig is. Onze vissers zijn actief in de Noordzee, de Westelijke Wateren en in de Golf van Biskaje.

 Voor meer informatie, zie kaart vangstgebieden.

VANGSTMETHODES

Vooral door het groot vlootsegment in de Oostelijke Noordzee en Noorse Zone met de boomkor en het bodembordennet.

 Voor meer informatie zie Vis- en zeevruchtengids 2024.

MINIMALE AANLANDINGSMAAT*

35 cm

* De lengte van een vis is een goede indicator voor de levensfase (bijv. of de vis al geslachtsrijp is).
Minimum lengtes zijn bedoeld om jonge vissen de kans te geven zich voort te planten voordat ze gevangen worden.