

KONGERAAL

Conger conger

LEKKER
VAN BIJ
ONS

FR: congre
UK: conger eel
DE: Congeraal, Meeraal
Lokaal: zeepaling

Beenvissen, orde van de palingachtigen en familie van de zeepalingen

Voedingswaarde per 100 g
119 kcal – 5,3 g vetten – 17,9 g eiwitten



LEEFGEBIED



Noordoost-Atlantische Oceaan (van de Faeröer tot Noord-Afrika). Ook in de Middellandse Zee.

BESCHRIJVING

Gemiddeld zijn kongeralen 1 tot 2 meter lang, uitzonderlijk kunnen ze 2,5 meter lengte bereiken. Kongeraal of zeepaling heeft een langgerekt lichaam en is lichtgrijs van kleur. Ze zijn te onderscheiden van gewone paling (*Anguilla anguilla*) door de puntige borstvinnen, het feit dat de bovenkaak voorbij de onderkaak komt en door de rugvin, die boven de borstvin start en over het ganse lichaam doorloopt. In tegenstelling tot de gewone paling, die in zoet water leeft en naar zee trekt om te paaien, leeft de kongeraal enkel in zee.

 Voor meer informatie zie Vis- en zeevruchtengids 2024.

CULINAIR

In België werd kongeraal traditioneel gerookt of ingelegd als “zeepaling in het zuur” of “zeepaling in gelei”. Tegenwoordig wordt voor dit klassieke recept meestal het vlees van hondshaai gebruikt. Om kongeraal en hondshaai te onderscheiden moet je de graten bekijken: hondshaai is een kraakbeenvis en heeft geen graten, in tegenstelling tot de kongeraal die zeer veel graten heeft. Hondshaai bereidingen kan je ook toepassen met kongeraal.



Recepten: www.visvanbijons.be

BESTE AANKOOPPERIODE

Kongeraal is het hele jaar te verkrijgen.

BELGISCHE VISSERIJ OP KONGERAAL



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

Bijvangst, vooral in de visserij op pladijs en tong door het groot vlootsegment.

 Voor meer informatie zie Vis- en zeevruchtengids 2024.

MINIMALE AANLANDINGSMAAT*

Geen

*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.