

KOOLVIS

Pollachius virens

LEKKER
VAN BIJ
ONS

FR: lieu noir, colin lieu
UK: saithe, coalfish
DE: Köhler, Kohlfisch, Seelachs
Lokaal: zwarte koolvis



Beenvissen, orde van de kabeljauwachtigen en familie van de kabeljauwen

Voedingswaarde per 100 g
73 kcal – 0,5 g vetten – 17,2 g eiwitten

LEEFGEBIED



Noordoost-Atlantische Oceaan (van Noorwegen tot Marokko), Middellandse Zee en Zwarte Zee.

BESCHRIJVING

Volwassen vissen hebben een lengte van 55 cm. Koolvis kan tot 1,3 m lang en 25 jaar oud worden. Koolvis behoort tot de kabeljauwen en heeft drie rugvinnen en twee buikvinnen. Ze hebben een kleine kindraad en een bleke, recht doorlopende zijlijn. Hij is op de buik grijs tot bijna zwart op de rug, vandaar 'zwarte' koolvis. In de handel wordt de naam koolvis ook vaak gebruikt voor pollak (vlaswijting of witte koolvis) en voor Alaska pollak uit de Stille Oceaan.

 Voor meer informatie zie Vis- en zeevruchtengids 2024.

CULINAIR

Het visvlees van koolvis is iets zachter, droger en donkerder dan dat van kabeljauw maar leent zich tot alle mogelijke bereidingen. Koolvisfilet vindt u dan ook regelmatig terug als hoofdbestanddeel in kant-en-klare bereidingen. Het is een belangrijke vissoort voor de visindustrie maar wordt meer en meer in de versmarkt aangeboden. Verse koolvis vind je vooral in de vorm van filets zonder vel maar wordt ook verkocht als moot of rugstuk zonder vel.



Recepten: www.visvanbijons.be

BESTE AANKOOPPERIODE

Van april tot december.

BELGISCHE VISSERIJ OP KOOLVIS



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

Beperkte bijvangst in de visserij op tong en pladijs.

 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.