

MAKREEL

Scomber scombrus

LEKKER
VAN BIJ
ONS

FR: Maquereau
UK: Mackerel
DE: Makrele

Voedingswaarde per 100 g
182 kcal – 11,9 g vetten – 18,7 g eiwitten



LEEFGEBIED

De makreel komt voor in de noordelijke Atlantische Oceaan van IJsland tot de Middellandse Zee, maar ook in de Oostzee en de Noordzee.

BESCHRIJVING

De makreel is een schoolvis die dicht bij het wateroppervlak zwemt en daar zijn voedsel zoekt. Het is een zeer vraatzuchtige vis die zich voedt met organismen die in het plankton voorkomen, kleine kreeftachtigen, garnaalachtigen en vislarven. De makreel zwemt daarbij met geopende bek door de wolken plankton en filtert de kleine kreeftjes, slakjes e.d. uit het water met zijn kieuwzeef. De volwassen makrelen jagen ook op kleine vis, meestal sprout en jonge haring.

 Voor meer informatie zie Vis- en zeevruchtengids 2024.

CULINAIR

Het merendeel van de aangevoerde makreel wordt als verwerkte makreelfilets (gerookt, gestoomd en al dan niet gekruid) of in blik (in olie of met saus) aangeboden. Verse makrelen liggen voor een mooiere presentatie meestal ongegut in de toonbank. Bij aankoop is het aan te raden de vis dadelijk te laten gutten (ingewanden verwijderen) teneinde de houdbaarheid te verbeteren. Het rode visvlees van de makreel bederft heel snel. Daarom wordt makreel doorgaans gestoomd of gerookt verkocht.



Recepten: www.visvanbijons.be

BESTE AANKOOPPERIODE

Van juli tot februari.

BELGISCHE VISSERIJ OP MAKREEL



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 kustvisserij op tong en garnaal. Ook bordenvisserij in het najaar in Noordzee en het oostelijk deel van het Engels Kanaal

 Voor meer informatie zie Vis- en zeevruchtengids 2024.

MINIMALE AANLANDINGSMAAT*

20 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.