

RODE POON – POON

Chelidonichthys lucerna

LEKKER
VAN BIJ
ONS

FR: grondin perlon
UK: gurnard
DE: roter Knurrhahn
Lokaal: knorhaan, roodbaard

Beenvissen, orde van de schorpioenvisachtigen
en familie van de ponen

Voedingswaarde per 100 g
81 kcal – 1,0 g vetten – 18,0 g eiwitten



LEEFGEBIED



Noordoost-Atlantische Oceaan (van Zuid-Noorwegen tot Marokko). Ook in Middellandse en Zwarte Zee.

BESCHRIJVING

Volwassen vissen hebben een lengte van 25 cm maar kunnen wel doorgroeien tot wel 75 cm lang. Een poon kan zelf tot 15 jaar oud worden. Ponen zijn aangepast voor een leven op de zeebodem: hun buikvinnen zijn omgevormd tot tastorganen waarmee ze over de bodem kunnen lopen. Ze hebben een driehoekige kop die verstevigd is met beenplaten en een brede bek. Ondanks hun naam zijn “rode ponen” niet steeds rood gekleurd, maar veeleer bruinachtig. Door hun helblauwe borstvinnen zijn ze wel gemakkelijk te onderscheiden van de steeds helrood gekleurde Engelse poon, die ook plaatvormige schubben heeft langs de zijlijn. De grauwe poon kan zeer variëren van kleur, maar is meestal grijsbruin met een rode schijn en witte spikkeltjes op de flanken.

 Voor meer informatie zie Vis- en zeevruchtengids 2024.

CULINAIR

Rode poon wordt vooral in zijn geheel aangeboden en ter plaatse gekuist en gefileerd. De graatjes die er eventueel nog inzitten moet je er met een mes uitsnijden. Het visvlees is zeer vast van structuur, heeft een diepe smaak en blijft mooi sappig. Rode poon is een echte smaakmaker in vissoepen en -stoofpotten. Gewoon in de pan of gemarineerd smaakt rode poon super. Verder is de vis heerlijk op de barbecue: op vel geroosterd, in spiesjes of in papillot. Met het visafval van rode poon maak je de heerlijkste visfumet.



Recepten: www.visvanbijons.be

BESTE AANKOOPPERIODE

Van september tot april.

BELGISCHE VISSERIJ OP RODE POON



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 in de visserij op pladijs en tong.

 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.