

WIJTING

Merlangius merlangus

LEKKER
VAN BIJ
ONS

FR: merlan
UK: whiting
DE: Wittling
Lokaal: wietiang, molenaar

Beenvissen, orde van de kabeljauwachtigen en familie van de kabeljauwen

Voedingswaarde per 100 g
72 kcal – 0,3 g vetten – 17,4 g eiwitten



LEEFGEBIED

Noordoost-Atlantische Oceaan (van Noord-Noorwegen tot Portugal).

BESCHRIJVING

Volwassen wijting meet 20 cm in de Golf van Biskaje, 25 cm in de Noordzee en 31 cm in de Keltische Zee. Wijting kan 70 cm lang, 3 kg zwaar en 20 jaar oud worden.

Wijting heeft een groenblauw rug, de flanken zijn zilverkleurig met een donkere vlek aan de basis van de borstvin. De zijlijn is vaak donker gekleurd. Wijting heeft zoals de meeste kabeljauwachtigen drie rugvinnen en twee buikvinnen. De snuit is spits met een naar onder gerichte bek met scherpe tandjes. Een kindraad ontbreekt bij volwassen exemplaren, jonge dieren kunnen een kort kindraadje vertonen.

 Voor meer informatie zie Vis- en zeevruchtengids 2024.

CULINAIR

Het visvlees is mager en zeer licht verteerbaar, maar bevat veel graatjes. Het visvlees is zacht van structuur, daarom wordt wijting meestal in filets met vel verkocht om te vermijden dat het visvlees uiteenvalt bij de bereiding. Het vel heeft bovendien een prachtige zilveren kleur. In Frankrijk is wijting een klassieker op de menukaart. Aan onze kust en op kermissen is gezouten en gedroogde wijting (bolling) een attractie.



Recepten: www.visvanbijons.be

BESTE AANKOOPPERIODE

Van september tot januari.

BELGISCHE VISSERIJ OP WIJTING



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 tong en pladijs en in de kustvisserij op garnaal.

 Voor meer informatie zie Vis- en zeevruchtengids 2024.

MINIMALE AANLANDINGSMAAT*

27 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.