

ZEEBAARS

Dicentrarchus labrax

LEKKER
VAN BIJ
ONS

FR: bar de mer
UK: seabass
DE: Seebarsch
Lokaal: witte zalm

Beenvissen, orde van de
baarsachtigen en familie
van de moronen

Voedingswaarde per 100 g
89 kcal – 1,6 g vetten – 18,6 g eiwitten



LEEFGEBIED



Noordoost-Atlantische Oceaan (van Noorwegen en IJsland tot Marokko en Canarische eilanden). Ook in de Middellandse en Zwarte Zee.

BESCHRIJVING

Volwassen vissen hebben een lengte van 40-42 cm en wegen dan ongeveer 750 g. Zeebaars kan 10 kg zwaar en 25 jaar oud worden.

Zeebaars heeft een gestroomlijnd lichaam met grijze, zilverkleurige rug en witte buik. Ze hebben grote regelmatige schubben en een stekelige rugvin.



Voor meer informatie zie Vis- en zeevruchtengids 2024.

CULINAIR

Het visvlees is vast en smakelijk. Kleine vissen worden in hun geheel verkocht en bereid. Grotere exemplaren kunnen gefileerd worden, meestal met vel om het uiteenvallen te voorkomen bij het bakken. Het vel is trouwens zeer decoratief op het bord. Zeebaars, met de lijn gevangen is een culinaire topper. Een klassieker is zeebaars in zoutkorst, waarin de pure smaken van de vis bewaard blijven.



Recepten: www.visvanbijons.be

BESTE AANKOOPPERIODE

Van juni tot januari.

BELGISCHE VISSERIJ OP ZEEBAARS



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 gerichte visserij met de lijn.

 Voor meer informatie zie Vis- en zeevruchtengids 2024.

MINIMALE AANLANDINGSMAAT*

36 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.