

ZEEBARBEEL/MUL

Mullus surmuletus

LEKKER
VAN BIJ
ONS

FR: Rouget-barbet
UK: Red mullet
DE: Meerbarbe
Lokaal: koningsvis, koning van de poon

Voedingswaarde per 100 g
109 kcal
3,8 g vetten
18,7 g eiwitten



LEEFGEBIED



Zeebarbeel komt vooral voor in de warmere wateren van Zuid-Europa (Spanje, Portugal, Frankrijk), maar in de zomer vind je hem ook in de Noordzee. Het is een vis die tot 40 cm lang kan worden, maar dat is uitzonderlijk. In Spanje, Portugal en Frankrijk is er een belangrijke aanvoer, bij ons wordt hij eerder zelden aangevoerd maar is hij even gegeerd.

BESCHRIJVING

Zeebarbeel is rozerood van kleur (dode vissen verkleuren en worden oranje) en heeft opvallende lengtestrepen die van het oog tot de staart lopen. Kenmerkend zijn de twee lange baarddraden op de kin die gebruikt worden om voedsel op de bodem op te sporen. De mul komt voor op zeebodems van minder dan 100 m diep, zowel op stenige bodem als zand en modder, meestal tussen de 5 en 60 m diep. De bij ons aangeboden exemplaren zijn meestal 20 tot 25 cm. Meestal is hij rood tot roze gekleurd. De vis kan zijn kleur echter aanpassen aan de omstandigheden.

 Voor meer informatie zie Vis- en zeevruchtengids 2024.

CULINAIR

Reeds van in de oudheid behoorde deze vis tot de meest verfijnde lekkernij. Zeebarbeel wordt in vis-filet (grotere exemplaren) of als hele vis (kleinere exemplaren) verkocht. Het visvlees is vast, smeuïg en zeer smakelijk. Het nadeel is wel dat je hem moet ontschubben en eventuele kleine graatjes met een pincet moet verwijderen. Je kan hem op veel manieren bereiden. Op de bbq/grill komt hij pas tot zijn recht als zomervis. Zeebarbeel kan je ook ongegut bakken, de lever is een echte smaakbom.



Recepten: www.visvanbijons.be

BESTE AANKOOPPERIODE

Van augustus tot april.

BELGISCHE VISSERIJ OP ZEEBARBEEL



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. Eerder miniem qua vangsten.

 Voor meer informatie zie Vis- en zeevruchtengids 2024.

MINIMALE AANLANDINGSMAAT*

17 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.