

ZEEWOLF

Anarhichas lupus

LEKKER
VAN BIJ
ONS

FR: loup marin, loup de mer
UK: wolffish, catfish
DE: Seewolf, Katfisch
Lokaal: wolf

Beenvissen, orde van de
baarsachtigen en familie
van de zeewolven

Voedingswaarde per 100 g
76 kcal – 0,6 g vetten – 17,6 g eiwitten



LEEFGEBIED



Zowel in het westelijk als oostelijk deel van de Noord-Atlantische Oceaan. In Europa van aan Spitsbergen en IJsland, tot in de Golf van Biskaje. Ook in de Middellandse Zee.

BESCHRIJVING

Volwassen vissen hebben een lengte van 50-60cm en wegen dan 1-2 kg. Zeewolf kan tot 24 kg zwaar worden.

Zeewolf is bovenaan blauwgrijs gekleurd en groenbruin op de flanken, waarover donkere verticale banden lopen. De typische kop met grote mond heeft grote uitstekende tanden, waarmee ze weekdieren en kreeftachtigen kapot kraken.



Voor meer informatie zie Vis- en zeevruchtengids 2024.

CULINAIR

Gezien zijn uiterlijk wordt zeewolf meestal in filets aangeboden. Het visvlees is wit en stevig van structuur. Zeewolf komt goed tot zijn recht gebakken (al dan niet gepaneerd) en op de grill. Praktisch alle zalmgerechten passen eveneens voor zeewolf. In Frankrijk wordt zeebaars (*Dicentrarchus labrax*) ook wel eens 'loup de mer' genoemd.



Recepten: www.visvanbijons.be

BESTE AANKOOPPERIODE

Van februari tot september.

BELGISCHE VISSERIJ OP ZEEWOLF



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*

Geen

*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.