

# ROTTE VIS?

Waar en onder welke omstandigheden wordt ons eten gemaakt? Deze keer: pangasius uit Vietnam.

TEKST LOETHE OLTUUIS



## 1 VIETNAM DE KWEKVIJVER

Al onze pangasius wordt gekweekt in Vietnam. Twee grote kwekerijen aan de Vietnamese Mekongrivier namen het initiatief om binnen een jaar duurzaam te produceren en het ASC-keurmerk te verdienen. Ze werden hierbij gesteund door de regering, ASC, het Wereld Natuurfonds en het visverwerkingsbedrijf Queens. Sindsdien zwemmen er veertig panga's per vierkante meter in bassins van vier meter diep, voorheen waren dit er zestig tot zeventig. De vissen krijgen grotendeels plantaardig voer op basis van soja en cassave. Antibiotica is nauwelijks nodig omdat de panga's in gescheiden bassins zitten. Het water wordt elke paar dagen ververs met schoon rivierwater. Het afvalwater gaat naar speciale vijvers met waterhyacinten, die het water natuurlijk zuiveren. Het slib en de vissenpoep-resten dienen als gratis mest voor chiliboeren uit de omgeving. Inmiddels zijn er meer kwekerijen verduurzaamd en beloond met het ASC-keurmerk.

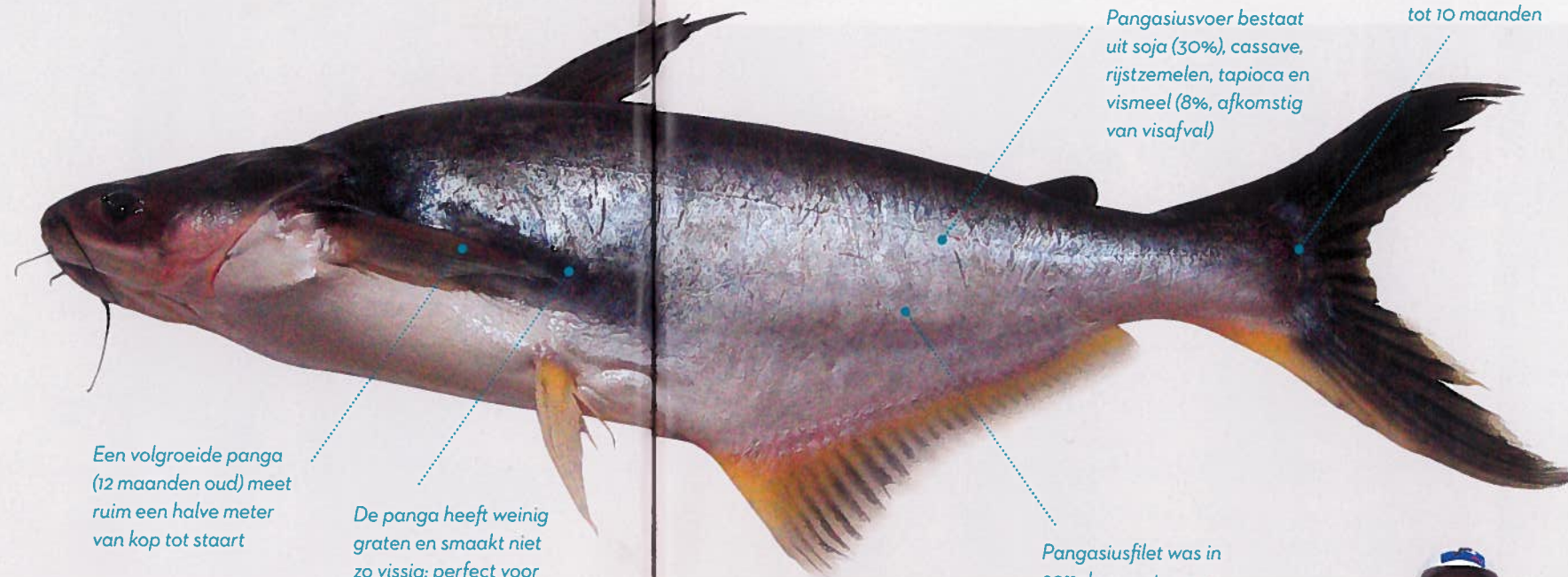


## 2 VIETNAM DE FABRIEK

Met speciale 'welboten' met een ruim vol water worden de volgroeide panga's overgebracht naar visfabrieken aan de overkant van de rivier. Daar werken duizend jonge werknemers met mondkapjes en beschermende kleding. Mannen- en vrouwenwerk is strikt gescheiden. De mannen doden de vissen - door elektroshocks of onderkoeling - en maken ze schoon, vrouwen fileren en ontgraten. Zo'n anderhalf uur na binnenkomst zijn de panga's verpakt en diepgevroren. Klaar om per boot naar Europa te gaan.



BEELD DAVID HECKER



Een volgroeide panga (12 maanden oud) meet ruim een halve meter van kop tot staart

De panga heeft weinig graten en smaakt niet zo vissig: perfect voor niet-zulke-visliefhebbers

Pangasiusvoer bestaat uit soja (30%), cassave, rijstzemelen, tapioca en vismeel (8%, afkomstig van visafval)

Een panga is 'slachtrijp' na 9 tot 10 maanden

Pangasiusfilet was in 2011 de meest gegeten vis in Nederland. We eten jaarlijks 5,5 miljoen kilo

#2  
PANGA

### VIEZE VIS?

De afgelopen jaren was de panga niet zo populair. Het zou een antibioticavretende moddervis zijn. Dat beeld was deels terecht: de kleine kwekerijen die de panga's leverden, werkten zonder veel kennis en hielden veel te veel vissen in de kweekkooien. Bijna de helft van de panga's legde het loodje. De antibiotica, voedselresten en uitwerpselen stroomden uit de kooien de rivier in en zorgden voor grote vervuiling. Omdat de panga's eerst wilde vis uit de Mekong aten, had dat invloed op de visstand van de rivier.

### Schone kweek

Omdat de kweek van panga heel belangrijk is voor Vietnam (er zijn zo'n 8 miljoen mensen van afhankelijk), startte de Vietnamese regering een grootscheeps 'schone panga'-initiatief. In 2015 moet de helft van de Vietnamese panga het gloednieuwe ASC-keurmerk voor verantwoorde kweekvis hebben.



BEELD JOACHIM HEYVAERT

### OP DE WERKVLOER

"Het werk is niet heel zwaar, en het is schoon en koel in de fabriek", zegt Nguyen Thi Minh Dang (27). De medewerkers werken drie tot zeven dagen per week in de visfabriek. De werkdag start om 6 uur 's ochtends en eindigt om 3 uur 's middags. Ze heeft twee keer een half uur pauze en heeft na het werk genoeg tijd voor haar kinderen. "Ik verdien 200 tot 300 euro per maand, een heel behoorlijk salaris. En de baan is vast! Belangrijk, want mijn man is werkloos", zegt ze. Ervaren fileersters kunnen de rest van hun leven in de fabriek blijven werken. "Dat vind ik geen afschrikwekkend idee. Het is een garantie voor een zekere toekomst."



## 3 NEDERLAND DE SUPERMARKT

Panga wordt het hele jaar door gekweekt en is dus altijd verkrijgbaar. Pangasiusfilet is relatief goedkoop en blijft lekker stevig bij het roerbakken. De panga is een zoetwatervis. Hoewel hij ook verkocht wordt onder de namen 'zoetwatertong', 'Vietnamese tong' en 'Aziatische tong', is de panga familie van de meerval en niet van de (dure) zeetong. Op dit moment is ongeveer 15 procent van de Vietnamese panga's ASC-gecertificeerd. De meeste kans op een goedgekeurd visje maak je bij de supermarkt. Viskramen en -winkels zijn minder duidelijk over de herkomst.



WAT IS ASC?

Het ASC-keurmerk (Aquaculture Stewardship Council) is er voor duurzaam gekweekte vis. Het is het broertje van het MSC-keurmerk (Marine Stewardship Council) voor duurzame

wilde vis. ASC-kwekerijen moeten waterverontreiniging voorkomen. Er zijn richtlijnen voor medicijngebruik, dierwelzijn, eerlijk loon en sociale omstandigheden. Het lukt alleen grote kwekerijen om aan deze eisen te voldoen. Viskooien en kleine vijvers blijven bestaan voor eigen gebruik.