

Profielwerkstuk: Hoe duurzaam is duurzame vis?

Aansluitende vakken: aardrijkskunde, biologie

Eén maal per jaar wordt in Scheveningen traditioneel het eerste vaatje haring voor een hoog bedrag geveild. Je hebt vast ook wel eens één weggewerkt of anders iemand anders het zien proberen. In Japan kennen ze een soortgelijke traditie, maar dan gaat het vooral om tonijn voor in de sushi. Waarom wordt er niet het hele jaar door gevist?

Weer andere vissoorten worden niet eens op zee gevangen maar gekweekt. Waar komt de vis uit jouw buurtsuper eigenlijk vandaan? Hoe zorgen we dat we vissen in zee kunnen blijven kweken?

Mogelijke vragen:

- Wat zijn belangrijke visplekken in de wereld?
- Waarom juist deze plekken? Wat is er zo bijzonder dat hier zoveel vist leeft?
- Wat is de invloed van viskwekerijen op de omgeving? Wat is hun invloed op de visconsumptie? En hun invloed op de versheid van vis?
- Raakt de vis ooit op? Hoe wordt dit onderzocht?
- Hoe kunnen supermarkten en restaurants garanderen dat hun vis legaal gevangen is?
- Welke keurmerken zijn er en aan welke eisen moeten ze voldoen?
- Wat houdt het duurzaam visinkoopbeleid in?
- Waarom verkopen (sommige) supermarkten foute vis in? Is dit goedkoper bij de inkoop? Wanneer dit zo is, zou de regering hier dan niet maatregelen in moeten nemen?
- Er worden vaak additieven toegevoegd aan bijvoorbeeld de grijze garnaal. Additieven zijn stoffen om verkleuring tegen te gaan of stoffen die de smaak versterken. Maar kan de garnaal ook zonder additieven verkocht worden? En als dit mogelijk is, waarom wordt dit dan niet gedaan?

Mogelijke bronnen:

- tvblik.nl/keuringsdienst-van-waarde/duurzame-vis
- www.wnf.nl/nl/wat_wnf_doet/thema_s/oceanen_en_kusten/duurzame_vis_msc/
- www.goedevis.nl/
- www.msc.org

Aangeboden door de opleiding Diermanagement

Heb je een vraag? Neem contact met ons op via info@hvhl.nl