# Holland Diamond Fish: Urker vis krijgt maximale waarde

*Op Urk weten ze als geen ander wat vis waard is. Niet alleen als vers product op het bord, maar ook als grondstof waarvan veel méér te maken is. Holland Diamond Fish laat zien hoe traditie, innovatie en vakmanschap samenkomen in hoogwaardige vissauzen én in het beter benutten van bijproducten uit de visverwerking. Een ontwikkeling die past bij Urk: zuinig zijn op wat de zee geeft en tegelijkertijd blijven zoeken naar nieuwe kansen voor de visserij.*

Op Urk hoeft niemand uit te leggen dat visserij meer is dan een economische activiteit. Vis bepaalt de identiteit van het dorp. Achter iedere vis staan vissers, bemanningen, handelaren, sorteerders, fileerders, transporteurs, technici en ondernemers. Die keten heeft zich altijd moeten aanpassen. Visserij verandert, markten veranderen en regelgeving verandert. Maar juist het vermogen om te ondernemen en nieuwe mogelijkheden te zien, loopt als een rode draad door de geschiedenis van Urk. Ondernemer Pieter Kaptein van Holland Diamond Fish past helemaal in die traditie. “Wij kijken niet alleen naar wat we vandaag met vis kunnen, maar ook naar welke nieuwe producten we kunnen ontwikkelen om de verwaarding van de vis nóg verder te verbeteren.” Want volgens Pieter gaat het er steeds meer om hoeveel waarde, kwaliteit en smaak uit iedere kilo vis kan worden gehaald. En juist daar zag hij een kans met zijn bijzondere vissauzen.

**Reststromen opwaarderen**

Bij het verwerken van vis ontstaan onvermijdelijk bijproducten en reststromen. Holland Diamond Fish ziet die niet als afval, maar als grondstoffen met waardevolle bestanddelen. Pieter heeft in verschillende innovatieprojecten gewerkt aan het opwaarderen van visresten en andere visstromen. Hij gebruikt vis en reststromen als grondstof voor zijn sauzen. Door deze samen met zeezout te fermenteren, ontstaat een amberkleurige vloeistof die gerechten een diepe, hartige smaak geeft. Liefhebbers van de Aziatische keuken herkennen die smaak meteen. Maar lang niet iedereen weet dat die zo dichtbij, op Urk, wordt gemaakt. De traditionele manier van fermenteren geeft de saus een bijzonder karakter. Heel anders dan industriële vissauzen, die vaak met toegevoegde enzymen versneld worden geproduceerd en vervolgens worden verhit. “Wij houden vast aan natuurlijke fermentatie zonder kunstmatige toevoegingen en zonder verhitting van de saus. Daardoor blijven karakteristieke aroma’s behouden”, vertelt Pieter.
Zijn vissaus heeft overigens een bijzondere lokale geschiedenis. In de jaren tachtig vestigde zich een Vietnamese familie op Urk. Die maakte op kleine schaal traditionele vissaus en liet Urkers ermee kennismaken. Daarmee kwamen verschillende werelden samen: een eeuwenoude fermentatietechniek, de Nederlandse Noordzeevisserij en het vakmanschap van een dorp dat al generaties lang leeft van vis. Pieter vond dat zo bijzonder dat hij die traditie voortzette.

**Slimmer omgaan met wat beschikbaar is**

Voor de visserijsector op Urk is het belangrijk dat de aangevoerde en verwerkte vis een hoogwaardige bestemming krijgt. Holland Diamond Fish werkt daarvoor onder andere samen met de Producenten Organisatie Urk. Binnen de projecten *Valfish to Food* en *Dutch Fish Sauce* werd bijvoorbeeld onderzocht hoe visreststromen konden worden opgewaardeerd tot waardevolle producten. Deze projecten werden ondersteund vanuit het Europees Fonds voor Maritieme Zaken en Visserij. Het beter benutten van bijproducten sluit aan bij de ontwikkeling naar een meer circulaire voedselketen. Niet alleen méér produceren, maar vooral slimmer omgaan met wat al beschikbaar is. Voor de vissector is dat bijzonder relevant. Vis is een hoogwaardige voedselbron. Wanneer delen die niet rechtstreeks als filet of consumentenproduct worden verkocht, alsnog kunnen worden gebruikt voor bijvoorbeeld smaakmakers of andere voedingsingrediënten, wordt de waarde van de hele vis beter benut.