

*Bart van Olphen: het gaat om de beleving*

# Vissers het verhaal, Fishes het kanaal

**AMSTERDAM – „Deze zalm komt van de Yukon-rivier in Alaska. Echt, de mooiste zalm van de wereld: de sockeye en vooral de keta.” Bart van Olphen – beter bekend als Bart van Fishes – wijst op de kaart van Bagels & Beans in de VanHallstraat. Weet je het zeker? „Absoluut.” Hij is zelf de leverancier aan deze broodjesketen. En dan volgt een gepassioneerd verhaal over jagen en jacht, sneeuw en ijs, eeuwenoude tradities en spierballen, bikkels en beren, eskimo's en smakelijk eten. Genieten.**

**B**art van Olphen inspireert. Ontegenzeggelijk. Maar roept ook weerstand op. Bij vissers en bij vis-detailisten. Hebben wij hier in Nederland dan geen mooie tong met dikke ruggen? Van Olphen begrijpt de reacties. Wordt ook wat voorzichtiger en milder. „Echt, mooie vis hoeft niet zo nodig van ver te komen. Ik heb graag ook Noordzeevis, en wat mij betreft gaan we daar aan werken.” Stille. En dan een bekentenis: „Ik denk dat ik me ook meer moet verdiepen in de Nederlandse visserij, daar weet ik nog zo weinig van... Ik ben geen bioloog. Ja, ik kijk naar het Marine Stewardship Council, daar vertrouw ik op.”

Van Olphen's naam is als een komeet omhoog geschoten in de viswereld. Als voorvechter van duurzame visserij. Mondiaal. Eerst kreeg hij bekendheid *Noorse longliners hebben sinds begin dit jaar het MSC-certificaat voor kabeljauw (5.000 ton) en schelvis (3.000 ton). Het gaat om tien*

*beugschepen van Domstein Longline Partners.* met Fishes als eerste MSC-gecertificeerde winkelketen. Een 'keten' met niet meer dan vier winkels nu. Maar vooral sinds hij vorig jaar in Boston als seafoodondernemer van de wereld werd gekozen! Wonderlijk, maar waar. Ook tot zijn eigen verbazing. „Ik doe niks bijzonders, en wacht eigenlijk nog steeds op de eerste concurrent in de markt.”

## **Goed verhaal hele werk**

Een goed verhaal is vaak het halve werk. Maar voor Van Olphen misschien wel het hele werk. Want zakelijk ging het allemaal maar zozo, ondanks steun van de Stichting Doen. Niet echt florissant. Om vis in zijn winkels te krijgen was een groothandel nodig. Want het is geen doen om een paar kilo vis van ver te halen. Maar hoe krijg je die vis hier? En hoe zorg je er voor dat de vissers tijdig hun centen krijgen om ze te motiveren?

De moeilijke kant van het mooie verhaal, ervoer Bart. Niet zijn sterkste kant. Het voorfinancieren van containers met vis werd erg lastig. De belangstelling van de Kennemervis Groep voor de groothandelspoot kwam daarom eerlijk gezegd als geroepen. Bart besloot verder te gaan met daar waarin hij goed is: het vinden en verkopen van duurzaam gevangen vis met een verhaal. Het merk Fishes staat daar garant voor. Beleving, daar draait het bij de consument om. Om dat te communiceren is er ook een tv-serie in de maak.

De verkoop biedt Van Olphen weer andere vergezichten. Hij ziet veel duurzame visserijen in de wereld, bijvoorbeeld op de Malediven. Maar de meeste daarvan zullen zonder hulp never en nooit het MSC-label krijgen. Om de dooereenvoudige reden dat deze vissers er de centen niet voor hebben om het certificeringstraject te betalen. Via de stichting 'Our Source' gaat Fishes nu een fonds vormen om juist deze visserlui verder te helpen. „Zo beschouwd helpt de ene visserij de andere.”

## **Wholesale**

Een stadsjongen en een man van de wereld. Zo jong als hij is (39), wel uitgerust met de nodige internationale ervaring. Op jeugdvakanties in Frankrijk raakte Bart – onbewust – onder de indruk van vis en de mensen bij de vis. De hotelschool maakte hij met tegenzin af, stapte op de trein naar Parijs, kwam daar in de kelder van een sterrenrestaurant te werken, en zag Bretonse vissers zelf hun dag-



verse vis brengen. Hogerop ging de weg via Budapest, waar hij een cateringbedrijf leidde. Terug in Nederland in Amsterdam werd hij bedrijfsleider in het restaurant in het Olympisch Stadion. Daar zag Bart de visconsumptie groeien. Van tonijn, zeeduivel, sint-jakobsschelpen. Er werd en wordt minstens zoveel vis als vlees besteld. Maar waar kwam die vis vandaan? Op de fiets langs de detaillist zag hij die niet liggen. Bart miste wat.

In november 2002 opende Van Olphen zijn eerste Fishes-viswinkel nieuwe stijl in het centrum van Amsterdam. Met een beperkte keus, maar wel met drie soorten oesters. En bijpassende wijn, zeezout en olijfolie. Met iemand achter de toonbank die ook wat kan vertellen over het klaarmaken. Nu zijn er vijf winkels, waaronder eenje in Utrecht als franchise. Zalm is de hardloper. Die stijgt boven alles uit. Tonijn en schelpdieren doen het eveneens goed in de stad. Maar ook schol en tong is er te vinden. Wel beperkt overigens.

Vijf jaar later kwam daar de groothandel bij: Wholesale. Hij las in de krant dat Albert Heijn in het kader van duurzaamheidsstreven overwoog Nederlandse platvis in de ban te doen. Van Olphen reisde naar zuidwest-Engeland, het schilderachtige Hastings en haalde van de houten strandvissers met staandwant MSC-tong. Kom maar op, zei AH. Nu heeft Fishes het allergrootste MSC-aanbod: vers, diepvries, gerookt en salades. Aan tachtig procent van de supermarkten worden meer dan veertig MSC-producten geleverd, niet alleen in Nederland, maar ook in Zwitserland, België, Frankrijk en het Verenigd Koninkrijk. By the way, was die Engelse tong voldoende om de supermarkten te bevoorraden? „De rest kon worden aangevuld met tong van bijvoorbeeld kleinere Belgische boten. Maar komend seizoen hebben we gelukkig ook Nederlandse MSC-tong!“

### Romantiek

„Ik ben nieuw in deze vissector. Zeven jaar terug wist ik bij wijze van spreken niks van vis. Wat ik zag is een handelsgedreven industrie die gaat voor het hoogste rendement tegen de laagste prijs. Maar waar is de beleving? Waar is de trots, en wie draagt dat uit? Dat is wat

de consument wenst, en daar wil hij of zij ook voor betalen. Wij creëren meerwaarde. Zoeken vissers die het goed doen en belonen ze daarvoor. Inderdaad, daar was geen vraag naar. Maar vraag is iets wat je creëren moet. Hoe? Door interessant en onderscheidend te zijn. Dat is wat wij doen met Fishes. De consument bij de visser brengen. De romantiek en het gevaar van het beroep op tafel leggen. Heus, de consument van vandaag wil alles weten.“

De Boston Seafood show bracht Van Olphen in contact met vissers en handelaren in Californië en Alaska. Van Olphen trok eropuit en ging bij de Yup'ic- eskimo's langs. Een kleine gemeenschap in vijf dorpjes, hij viste en sliep bij ze, zag hoe ze tijdens de zalm trek met werpnetten werkten. Maar niet meer dan een paar maanden per jaar. „Die zalm met die prachtige dieprode kleur, die wilde ik hebben. Amerikanen betalen er niet voor, ik wel.“ En zo ging het ook bij de stoere handlijnvissers op de witte albacore-tonijn vanuit San Diego. Tonijn is haast een besmette vis geworden. Maar deze kan met een goed geweten gerust worden gegeten... De eerste met een MSC-label. Is er allemaal genoeg van? „Van die zalm is niet meer dan twee miljoen kilo. Dat is zo weg. En op is op!“

Het hoeven niet allemaal kleinschalige visserijen te zijn. Als ze maar MSC-gecertificeerd zijn, of in het certificeringproces zitten. Van Olphen kwam op zijn ontdekkingstocht ook in Zuid-Afrika op grote trawlers van Irvin & Johnson op heek. Die doen het anders dan de 'rovers'. Jonge vissers werken erop om straks hun studie te kunnen betalen. In Noorwegen bezocht hij grote longliners op kabeljauw en schelvis. En in Denemarken stapte hij op de twinrigger PD 147 van schipper Jan de Boer om te zien hoe met minimaal 120 mm kuilen vol stevige schollen werden scheepgezet. Verbaasd werd het moordende werkritme aan boord bij de Urkers gadeslagen, en de rust en het devoot de handen vouwen aan de eettafel.

De verhalen zijn nu gebundeld in het eerste Fishes-boek dat Van Olphen samen met kok Tom Kime uit Australië schreef. Samen gingen ze naar de Limfjord in Denemarken om mosselen te vissen. En Kime ging in de rijke en bedrijvige

Mekongdelta langs bij de venusschelpenrapers. Complete Vietnamese families van jong tot oud zijn daarbij betrokken. Aan de zuidkant van Australië werden kleinschalige hardvissers in het estuarium aan de Murray-rivier bezocht. Het boek moet zorgen voor een wereldwijde doorbraak.

### Extra

Bij de uitreiking van de NIMA Marketing Award eind november zei Van Olphen: „Fishes is geen marketing. Fishes is een ambitie, een verhaal, het verhaal van de zee, de vissen en de vissers en hun families. De visser vertelt het verhaal, Fishes is het kanaal.“ Met een Nederlands voorbeeld wil hij het duidelijker maken. „Wij hebben hier zoveel ingrediënten. Waarom komen er bussen vol toeristen naar Marken? Dat kan ook naar vissersplaatsen. Bijvoorbeeld Urk. Klederdracht en het eilandgevoel, koppel dat aan vis. Maak er een verhaal bij, en je beurt meer voor je vis. Je kan dan investeren in duurzaamheid. Haal het MSC-label en je krijgt er nog eens tien procent extra bij. Meer voor minder vis krijgen. Door iets unieks aan te bieden. Maar let op: duurzaam is niet per se iets zeldzaams en helemaal niet extreem duur.“



### Het Fishes kookboek

De lekkerste recepten en de stoerste verhalen van verantwoorde visserijen over de hele wereld

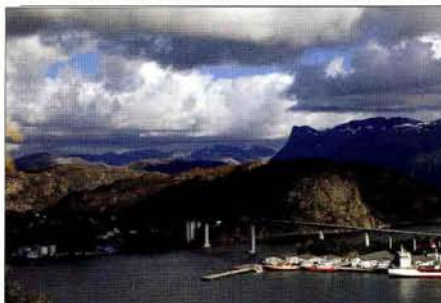
ISBN 978 90 5956 324 7

Prijs € 24,95 – 194 pagina's

Fontaine Uitgevers b.v.



MSC doet goede zaken in Alaska. In 2000 zijn vijf zalmsalserijen gecertificeerd, samen goed voor 287.000 ton per jaar. Enorm groot is de pelagische pollack-visorij: 1 miljoen ton. De lijnvisserij op heilbot in de Beringzee is veel kleiner: 24.000 ton. De foto is een beugvisserij vanuit Homer.



Pelikaan houden de Australische hardvisseris in de gaten. Deze kleinschalige visserij is vorig jaar gecertificeerd.



Houten sjaandwaanvisseris op schilderachtige strand van Hastings. De vissers hier zijn in september 2005 gecertificeerd voor tong (137 ton).



Witte Albacore-tonijn. De stand voor de kust van de Amerikaanse metropool San Diego floreert. Met de hengel wordt het meeste gevangen, in haast ongelooflijke hoeveelheden. Sinds augustus 2007 gecertificeerd (10.000 ton).



*Al in het voorjaar van 2004 gecertificeerd: heekvisserij Zuid-Afrikaanse trawlers (134.000 ton,*



*De twinriggers van de Ekofishgroep zijn in juni dit jaar gecertificeerd voor schol (2.500 ton). Meer vangen in minder tijd. En met 12 centimeter schone boxen. De kuil is voorzien van een paneel vierkante mazen om kabeljauw te laten ontsnappen. Webcams aan boord zijn een volgende stap, eerst op de PD 147.*