



Reisverslag vol visavonturen

Karin: Het moest ervan komen natuurlijk, een boek van de bijzonder aan de weg timmerende MSC-viswinkelketen Fishes en diens gedreven voorman Bart van Olphen. Nederlanders blijven vis gek genoeg vaak maar eng vinden, zodat ik elk visboek per definitie toejuich. De recepten komen van de Brits/Au-

stralische chefkok Tom Kime en zijn wellicht een tikje te cheffy voor de beginnende viskok, maar gevorderden kunnen hun hart ophalen. Gelukkig valt er ook een hoop te lezen, want het boek is tevens een stoere jongens-reisverslag vol visavonturen van Alaska tot de Mekongdelta. Ben je meteen helemaal bijgespijkerd op visgebied.

Jeroen: Jongens waren we, maar duurzame jongens. Bart van Fishes ging mee op vistorchten met verantwoorde vissers en heeft daar heel wat over te vertellen. Over Zuid-Afrikanen die jaren voorliggen op hun Europese collega's. Over het vissen op tonijn met hengels, en zalm uit Alaska. Leerzame verhalen. Nooit geweten, dat er eskimo's zijn die zich geen Inuit willen noemen maar Kwik'pak. Dat Bart een groot promotor van duurzame vislabel MSC is, wordt wel duidelijk uit de verhalen, maar het stoort niet. Interessant en leesbaar, al zou een zorgvuldige eindredacteur dit aardige boek nog beter hebben gemaakt.

Het Fishes kookboek, Bart van Olphen en Tom Kime, uitgeverij Fontaine, € 24,95