

Duurzame vis: van bron tot bord, met respect voor mens en natuur.

Koken met een missie: de duurzame visie van Dagny Ros

ASC en MSC gingen op bezoek bij Dagny Ros, chef-kok en ambassadeur voor duurzame vis. In dit openhartige gesprek vertelt ze over haar IJslandse roots, haar liefde voor koken met duurzame en verantwoorde vis en waarom het zo belangrijk is om kinderen al vroeg te leren hoe lekker vis kan zijn.

Kun je iets vertellen over het recept dat je speciaal hebt ontwikkeld voor ASC en MSC? Wat maakt het bijzonder?

“De meeste recepten die ik maak, zijn geïnspireerd op mijn reizen. Ik hou ervan om verschillende werelden samen te brengen. Onlangs was ik in Thailand, waar ik een gerecht at dat me is bijgebleven: noodles met zeevruchten in een romige Tom Yum-saus. Ik wilde dat opnieuw proeven, maar dan met een twist. Ik stelde me voor hoe die saus zou smaken met een witte seizoensvis en de rokerige toets van gerookte zalm. Dat combineren van Thaise smaken met ‘Nordic’ elementen vind ik geweldig.”

lang uit de visserij. Mijn vader was visser, mijn broer vist nog steeds. Vis was onze bron van inkomsten. Als het slecht ging met de visbestanden, voelden wij dat thuis. Ik weet dus heel goed waar de vis op mijn bord vandaan komt. Ik kende de vissers die soms in gevaarlijke omstandigheden werkten, maar ook de vrouwen in de visloodsen. Alles is met elkaar verbonden. Door goed voor onze oceanen te zorgen, zorgen we ook voor de mensen die ervan leven”

Wat betekent het ASC- en MSC-keurmerk voor jou als chef?

“Voor mij betekenen die keurmerken dat vis gevangen of gekweekt is volgens hoge standaarden. Overbevissing rooft de zee leeg en vernietigt gemeenschappen die al generaties lang vissen. Of het nu om vis, vlees of groenten gaat: ik vind het belangrijk dat we respect tonen voor de herkomst van ons voedsel. Dankzij ASC en MSC weet ik – als chef én als moeder – dat wat ik serveer aan hoge standaarden voldoet.”

Wat zijn volgens jou de grootste uitdagingen in de visindustrie?

“Supermarkten zouden enkel duurzame vis moeten aanbieden. Niet-duurzame vis draagt bij aan het uitputten van visbestanden, met grote gevolgen voor mens en natuur. Als je een inkoper bent, lijkt het me een logische stap om te kiezen voor vis met hoge duurzaamheidsnormen.”

Hoe kunnen consumenten bewuster kiezen voor duurzame vis?

“In België moeten veel mensen vis nog leren eten. In Scandinavië is dat vanzelfsprekend, je groeit ermee op. Als kinderen het jong leren, vinden ze het normaal als ze volwassen zijn. Je leert je kinderen toch ook dat chocolade geen ontbijt is? Waarom leren we ze dan niet hoe goed en lekker vis is? Je kunt er zoveel mee doen: visballetjes, zalmburgers, zelfgemaakte fish & chips... Je kunt vis op 101 manieren klaarmaken!”



Wat inspireerde je om je te verdiepen in duurzame vis?

“Als je opgroeit in een ‘visland’ zoals IJsland, is dat vanzelfsprekend. We hebben daar veel gecertificeerde vis, omdat we weten dat slechte visserijpraktijken onze economie kunnen schaden. In België kwam ik als chef in contact met veel soorten vis. Toen begon ik me af te vragen: waar komt die vis vandaan? Wat stop ik eigenlijk in mijn mond? We geven veel geld uit aan crèmes voor ons gezicht, maar zijn we even kritisch over wat we in ons lichaam stoppen?”



Sinds 2020 geven ASC en MSC voorlichting in het kader van de campagne ‘Check je vis!’ met sterke partners over het grote onderscheid dat de keuze voor ASC- en MSC-gecertificeerde producten maakt. De campagne maakt

consumenten bewust van het belang van duurzame visserij en verantwoorde aquacultuur – en maakt de keuze voor gecertificeerde producten eenvoudiger. Ontdek meer over de keurmerken op www.goedgoedvisvis.be



Heb je een favoriete duurzame vissoort om mee te koken?

“Zeewolf is mijn favoriet. Het is een stevige vis die makkelijk te bereiden is – zolang hij in het seizoen is. Anders is hij te dun. Telkens als ik in IJsland ben en zeewolf staat op het menu, bestel ik het zonder nadenken.”

Hoe heeft je IJslandse achtergrond je kijk op vis en duurzaamheid beïnvloed?

“In IJsland exporteren we meer dan 75% van onze vis. Vis is dus niet alleen belangrijk voor gezinnen zoals het mijne, maar voor het hele land. Zonder vis blijft er weinig over, behalve toerisme. Onze rijkdom komt al generaties