

## Start haringseizoen

Elk jaar wordt door de brancheorganisatie bepaald wanneer het seizoen van de Hollandse Nieuwe weer van start gaat. De haring moet dan natuurlijk aan de gestelde kwaliteitseisen voldoen én men houdt graag een veilige marge aan om uitstellen te voorkomen. Het seizoen wordt ingeluid door de Vlaggetjesdag in Scheveningen, wanneer gevierd wordt dat de eerste jonge haring aan wal wordt gebracht. Het eerste vaatje wordt geveild waarvan de opbrengst naar een goed doel gaat.

## Verse haring?

Een perfecte Nieuwe Haring is goed ontbloed en heeft een vrij blank vlees. De geur is fris en zilt. Wanneer de haring wordt aangeboden, bij voorkeur direct na het schoonmaken, mag hij geen restjes ingewanden of huid meer bevatten. Een haring die enige tijd blijft liggen en aan de lucht wordt blootgesteld, gaat achteruit in kwaliteit. Het vet in de vis gaat onder invloed van zuurstof oxideren en de haring kan na verloop van tijd een ranzige smaak krijgen. Overigens is alle haring altijd ingevroren geweest. Invriezen is noodzakelijk en bij wet geregeld om de mogelijk aanwezige haringworm te kunnen uitschakelen. Al onze haringen zijn met de hand gesneden en worden geleverd door Atlantic in Scheveningen.



## Haring bestellen?

500303 Maatjesharing schoon los

500309 Maatjesharing schoon, 10 stuks

500305 Maatjesharing zonder staart, 10 stuks

**Kijk in inOne voor de actuele prijzen**

## Maagdelijke haring

Nieuwe haring wordt ook wel maatjesharing genoemd. Deze benaming verwijst naar het biologische stadium waarin de haring zich bevindt. Op het moment dat de nieuwe haring wordt gevangen, heeft zich nog geen hom en kuit gevormd. De aanduiding maatje is een verbastering van maagdje. In België is de nieuwe haring bekend als 'maatjes', de Duitsers spreken van 'Matjes'.

## Het hele jaar door nieuwe haring

De hele jaarvoorraad haring wordt gedurende zes weken in mei en juni gevangen. De haring is goed vet (minimaal 16%) en heeft zich dan nog niet voortgeplant. Na de vangst wordt de haring direct gekaakt en aan boord ingevroren. Vandaar dat de nieuwe haring het hele jaar door verkrijgbaar is.

## Noorse of Hollandse haring?

Haring wordt gevangen op de Noordzee, ter hoogte van Schotland, Noorwegen en Denemarken. De vangst is voornamelijk in handen van Scandinaviërs (Noren en Denen) maar de verwerking aan wal en het transport wordt door Nederlanders gedaan. Bovendien is het hele proces van kaken, pekelen en rijpen een traditioneel Hollands recept. Jaarlijks worden zodanig 180 miljoen haringen tot Hollandse Nieuwe verwerkt.

## Haring, maatje, Hollandse Nieuwe, gezouten haring, nieuwe haring

Haring kent vele aanduidingen, maar in alle gevallen hebben we het over hetzelfde product. Deze Hollandse uitvinding bestaat al meer dan 600 jaar. De haring wordt ontdaan van keel en ingewanden maar de alveesklier blijft zitten. Het enzym dat dan nog vrijkomt, zorgt voor de rijping en daarmee de typisch malsheid en romige smaak van de nieuwe haring.

## Verantwoorde vis

De haringvisserij draagt sinds 2006 het duurzaamheidskeurmerk van de Marine Stewardship Council. Het MSC label garandeert dat de vis is gevangen met respect voor natuur en milieu. De haringsector zet zich sterk in voor bestandsbeheer. Het belangrijkste instrument waarover visserijbeheerders beschikken om de visserijdruk op haring te controleren is het vaststellen van de jaarlijkse TAC's (Total Allowable Catch) voor de verschillende visserijvloten die op Noordzeeharing vissen.