

Flyshootvissers met flyshootvis op de Floriade

# Mooie goudvis uit eigen Noordzee

**VENLO** - Proeven doet eten, en het goede verhaal achter vis doet je genieten ervan. Reden voor de flyshootvissers van de GO 1, SL 9, SL 27 en UK 153 om op het evenement Floriade in Venlo van zichzelf te laten horen en hun product te laten zien, voelen en proeven.

Flyshootvis onder het label Flyshoot Quality van de vier visserijbedrijven werd afgelopen weekend extra onder de aandacht gebracht, in samenwerking met Miele en Schmidt Zeevis Rotterdam. De bezoekers van het 'Huis van de Smaak' konden twee dagen lang proeven van de lekkerste kleine hapjes van rode mul, rode poon en makreel. Deze werden bereid in de stand van Miele, die ingericht is met een grote keuken en stoomovens.

Naast proeven konden de bezoekers de prachtige ponen, mullen en makrelen bewonderen op ijs en vragen stellen over de vis, de visserijtechniek en het leven van een visserman. Zij kregen antwoord van de vissers zelf en hun vrouwen. Jonge stoere binkies konden in oliegoed als 'echte vissers' op de foto en de

kleinsten werden blij gemaakt met een kleurplaat waarop de doelsoorten van de flyshootvisserij zijn afgebeeld (te downloaden via [www.flyshootvis.nl](http://www.flyshootvis.nl)).

„De bezoekers waardeerden het enorm dat wij vanuit Urk, Stellendam en Goedereede onze visserij kwamen promoten in Venlo en de tijd namen om alle vragen te beantwoorden. Je merkt dat onze sector leeft bij alle generaties en dat het product vis graag wordt gegeten. En het liefst vis uit de Noordzee. De mensen waren verbaasd dat de vis op ijs gewoon uit onze eigen Noordzee komt. De rode mul werd vooral voor een mooie goudvis aangezien. Dus genoeg werk aan de winkel voor de sector!”, aldus Caroline Melissant van INZee Communicatie &



★ Flyshootvissers op de Floriade. Links Johan van Seters en zijn vrouw Anne Marie (SL 27), rechts Caroline en Cornelis en rond kok Valentijn Boagers van Miele zoon Lub en vader Pieter Louwe van Slooten (UK 153).

Trends en echtgenote van Cornelis Melissant (GO 1).

Miele werkt gedurende de hele Wereldtuinbouwexpo (die

duurt tot en met 7 oktober) met vis aangevoerd door de vier flyshooters, en ook tijdens hun kookworkshops in Vianen, de

Miele Catwalk 2012 en andere evenementen. Het succesvolle themaweekend wordt herhaald in oktober.