



UITJES?

'Echte liefhebbers eten 'm zonder'

Vlaggetjesdag

Zijn ogen beginnen direct te glimmen wanneer het over de Hollandse Nieuwe gaat. En dat is niet zo gek. Vlaggetjesdag is één van de oudste en meest geliefde tradities uit de Nederlandse visserij. Tegenwoordig staat het bekend als de feestelijke viering van de komst van de Hollandse Nieuwe, maar vroeger had het een heel andere betekenis. In de 18e en 19e eeuw was Vlaggetjesdag juist de dag waarop de vissersschepen uitvoeren voor het nieuwe seizoen. De schepen lagen feestelijk versierd met vlaggen in de haven klaar voor vertrek. Familie, vrienden en dorpsgenoten kwamen traditiegetrouw bijeen om de bemanning een behouden vaart en een goede vangst toe te wensen. Sinds 1947 staat Vlaggetjesdag niet langer in het teken van het uitvaren van de vloot, maar van de feestelijke ontvangst van de nieuwe haring. *'Daarom is Vlaggetjesdag voor een*

visboer echt iets bijzonders. De eerste haring van het seizoen. Daar krijg ik na al die jaren nog steeds energie van.'



Met of zonder uitjes?

'Het ritueel van de eerste hap van de Hollandse Nieuwe is voor veel klanten iets waar ze echt naar uitkijken,' zegt Herman. Over de vraag of een haring mét of zonder uitjes gegeten moet worden, hoeft hij niet lang na te denken. *'Echte liefhebbers eten 'm zonder,'* zegt hij met een glimlach. *'Maar uiteindelijk moet iedereen 'm natuurlijk eten zoals hij of zij dat het lekkerst vindt.'* Of je nu kiest voor een haring in stukjes, op een broodje of traditioneel aan de staart; het blijft een typisch Nederlandse traditie die volgens Herman nooit verloren mag gaan. Sterker nog, hij zou graag zien dat ook jongeren veel vaker "ff een harinkie happen".

HOLLANDSE NIEUWE

VOOR EEN VISBOER IS VLAGGETJESDAG HET MOOISTE MOMENT VAN HET JAAR!

Sommige mensen kijken uit naar Koningsdag. Anderen naar Kerst of de zomervakantie, maar voor Herman van Visspecialzaak Aan de Kant in Oud-Beijerland is er maar één dag die echt telt.

Sushi versus haring

'Sushi lust de jeugd tegenwoordig maar al te graag, terwijl dat óók rauwe vis is. Waarom dan geen haring?' Daar valt winst te behalen vindt de fanatieke visboer, want haring is een krachtpatser. Boordevol voedingsstoffen zoals omega 3-vetzuren, eiwitten, vitamines en mineralen die belangrijk zijn voor de ontwikkeling van hersenen, ogen en weerstand. Misschien niet zo fotogeniek en sexy als een sushirolletje op Instagram, maar Herman zou het prachtig vinden als jonge mensen zichzelf al haring happend op de sociale zouden plaatsen. Volgens Herman hoort vis leren eten bovendien gewoon bij de opvoeding van kinderen. *'Smaakontwikkeling begint al op jonge leeftijd. Hoe meer verschillende smaken kinderen leren kennen, hoe groter de kans dat ze later gevarieerd en gezond eten. Een haring hoeft echt niet meteen favoriet te zijn, maar je moet hem wel een keer geproefd hebben. We mogen best wat vaker benadrukken hoe veel gezonde voedingsstoffen vis*

eigenlijk bevat en wat dat voor je lichaam doet.' Jongeren verleiden begint bij iets aanbieden dat aansluit bij hun smaak en beleving. Bij Visspecialzaak Aan de Kant is daardoor de loaded kibbeling op het menu gekomen.



Loaded kibbeling: dé hit van het moment

Waar de jeugd vroeger direct voor een bakje kibbeling ging, mag het tegenwoordig nét iets spannender. *'Je zag overal loaded fries opduiken. Toen dachten wij: waarom maken we geen loaded kibbeling?'* Met Japanse mayonaise, sojasaus, lente-uien en een geheime kruidenmix werd het direct een hit onder jongeren.



Meer dan honderd soorten vis
Hoewel de Hollandse Nieuwe momenteel de hoofdrol speelt, biedt Aan de Kant veel meer dan alleen haring. Dagelijks liggen er ruim honderd soorten vis, schaal- en schelpdieren in de vitrine, van zalm en

Het ritueel van de Hollandse Nieuwe happen

Voor veel liefhebbers is het eten van de eerste Hollandse Nieuwe meer dan zomaar een hapje vis. Het is een jaarlijks ritueel dat de start van de zomer markeert.

De presentatie

De visboer maakt de haring ter plekke schoon. De huid glanst zilverachtig in het licht, terwijl het visvlees van binnen zachtroze kleurt. Een dun laagje gezond vet zorgt voor die karakteristieke glans waar kenners direct op letten.

De greep

De haring wordt stevig vastgepakt bij de staart. Dat is al generaties lang dé manier waarop liefhebbers hun Hollandse Nieuwe eten.

De houding

Het hoofd gaat iets achterover, de blik omhoog.

De textuur

Langzaam zakt de haring naar binnen. De structuur is boterzacht en mals. De vis smelt vrijwel direct op de tong.

De smaakexplosie

Eerst proef je het romige, volle vetgehalte waar de Hollandse Nieuwe zo geliefd om is. Vrijwel direct daarna volgt de frisse, zilte smaak die doet denken aan de Noordzee. Zacht, puur en onmiskenbaar Hollands.

kabeljauw tot tonijn en red snapper. Ook worden er verse salades, maaltijden, vis-specialiteiten en luxe schotels bereid. *'We verleiden onze klanten keer op keer met het beste uit de zee.'* Daarnaast geeft Herman graag bereidingsstips. Want volgens hem verkoopt een goede visboer niet alleen vis, maar vertelt hij ook over perfecte bereidingswijzen.

Vis op de barbecue

Met de zomer voor de deur greit de vraag naar barbecueproducten. *'Veel mensen denken direct aan vlees, maar vis op de barbecue is fantastisch.'* Aan de Kant biedt visspiezen, gevulde vissen, huisgemaakte salades en andere zomerse specialiteiten.

Even een Hollandse Nieuwe scoren

Dit jaar valt de haringtijd bovendien vrijwel samen met het WK voetbal. Dat biedt volgens Herman volop mogelijkheden. *'Normala zeten mensen bitterballen en chips op tafel. Waarom niet eens een mooie visschaal?'* Voor voetbalavonden levert Aan de Kant complete traiteursschalen, luxe visplateaus, borrelplanken en andere visspecialiteiten die perfect passen bij een avondje voetbal kijken.

Haringparty's van Amsterdam tot Basel

Niet alleen particulieren kijken uit naar het haringseizoen. *'Aan de aanvragen merken we dat de traditionele haringparty weer in populariteit toeneemt.'* Aan de Kant verzorgt complete haringparty's op locatie, inclusief personeel, presentatie, materialen en natuurlijk de Hollandse Nieuwe. *'We rijden voor haringparty's van Amsterdam tot Basel.'* Of het nu gaat om een bedrijfsopening, netwerkborrel, jubileum of zomerevenement; het team neemt alles uit handen.

Liefde voor het vak

Na meer dan dertig jaar in de viswereld blijft Herman vooral dezelfde nuchtere vakman. Geen man van grote woorden, maar wel van een perfect schoongemaakte haring, een mooie kabeljauwfilet en tevreden klanten. *'Wij doen eigenlijk al zeventig jaar hetzelfde. Goede vis verkopen.'* Misschien is dat precies waarom klanten uit de hele regio steeds weer terugkomen, maar vooral voor de liefde voor het vak die je hier in iedere hap terugproeft.

Standplaatsen verkoopwagens

Dinsdagochtend:	'sGravendeel - 't Weegje
Dinsdagmiddag:	Oud-Beijerland - Zoomwijk
Woensdagochtend:	Strijen - 't Spui
Donderdag:	Numansdorp - Plus
Vrijdagochtend:	Heinenoord -
Vrijdagmiddag:	Winkelcentrum Puttershoek
Zaterdag:	- Winkelcentrum Numansdorp - Plus

Openingstijden winkel

Zondag & Maandag:	Gesloten
Dinsdag t/m vrijdag:	08.30 - 17.30
Zaterdag:	07.00 - 16.00



VISSPECIALZAAK AAN DE KANT

Visspecialzaak Aan de Kant

Molendijk 20

3262 AK Oud-Beijerland

0186 - 612160

visspecialzaak.aandekant.nl

info@visspecialzaak.aandekant.nl

Volg ons ook op [f](#) [i](#) [in](#)