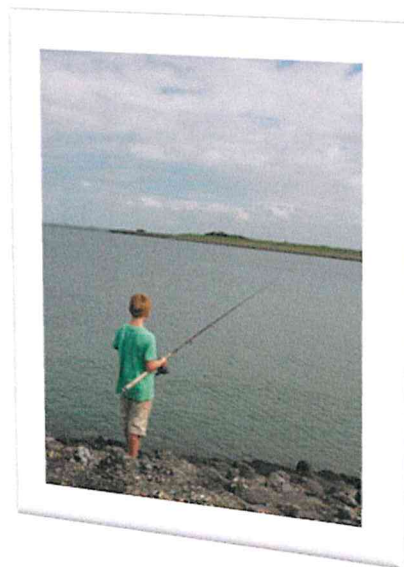
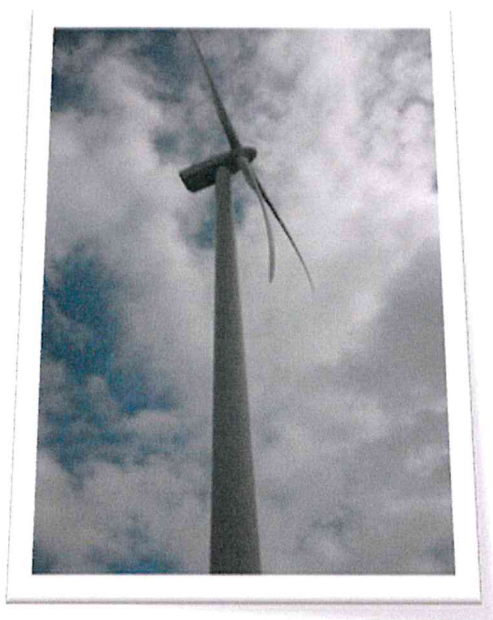




Anna Friso Sportvissersclub 1976 - 2019



Langs deze weg willen we onze sponsors en adverteerders bedanken:

Eetcafé
de Strandhoek

Verscentrum Sandee
super in vers!

HCR
De Kroon



Entre-Deux-Mers

Hondentrimsalon
"Knip & Go"

BOUWBEDRIJF
DE HAZE

VOOR AL UW
BOUWMATERIALEN
BOUWCENTER
DE HAZE

Kwekerij van Maldegem
dier - tuin - hengelsport

ZEEVIS-GROOTHANDEL
Bruinvis bv

CAMPING
ANNA-FRISO

HAIR DEZIGN
kapsalon & kamperland

Bloemenhof Kamperland

Installatiebedrijf Zuid b.v.
ibz

Clubblad A.F.S.C.

De vereniging is opgericht op 4 september 1976 Bankrelatie: ING

IBAN NL51INGB 0000990442 - BIC INGBNL2A

Verenigingsregister – Kamer van Koophandel nummer – 4031031

Het Bestuur

<i>Voorzitter</i>	<i>Danny Bresseleers</i> (+32) (0)475.79.07.69 dbresseleers@vwd.com
<i>Secretaris</i>	<i>Hugo Cant</i> (+32) (0)475.52.66.94 Hugo.cant@telenet.be
<i>Penningmeester</i>	<i>Robert-Jan Sies</i> (+31) (0)6511.77.153 darosies@zeelandnet.nl
<i>Feestbestuurder</i> <i>Bestuurslid</i>	<i>Harry Wolst</i> (+31) (0)6511.52.913 h.wolst@kpnmail.nl
<i>Feestbestuurder</i> <i>Financieel Adviseur</i>	<i>Arsene Wijsmantel</i> (+32) (0)485/83.18.05 jeanne.wijsmantel@gmail.com

Bestuurslid

www.afsc.nl

www.ad.nl

Deze zes groenteboeren hebben hun akkers... in zee

Niet alle boeren hebben last van de droogte. Deze zes pioniers oogsten zeewieren of verbouwen zilte groenten langs de kust - water genoeg dus. Het voedsel van de toekomst komt óók van de zee.

02-09-18



Rode dulse, lichtgroene zeesla, wakame, mekabu, lers mos, suikerwier en roodhoortjeswier. Allemaal eetbare zeegroenten, en mits goed bereid kleurrijk en heerlijk van smaak

We hebben mazzel als we met zeewiersnijder Jan Kruijsse zoeken langs de vloedlijn bij Yerseke. De excursie biedt een wonderschone oogst. Het is september en op 100 meter afstand vinden we rode dulse, lichtgroene zeesla, donkere zee-eik, wakame, mekabu, lers mos, suikerwier, Japans bessenwier en roodhoortjeswier. Allemaal eetbare zeegroenten, en mits goed bereid kleurrijk en heerlijk van smaak. Met als bonus dat ze tien keer zo veel mineralen bevatten als de groenten die op land worden gekweekt, aldus de Deense wetenschapper Ole G. Mouritsen, auteur van het boek *Seaweeds*.

Niet alleen onderzoekers en voedingsdeskundigen, ook farmaceuten en experts in biobrandstoffen hebben hoge verwachtingen van de teelt van zeewieren en zilte groenten. De zeewierboerderijen bij Schelphoek en uit de kust bij Scheveningen en Texel verbouwen weliswaar kleine partijen (tot 10.000 kilo per 1400 vierkante meter) en dat is weinig vergeleken bij de tonnen per jaar van de concurrenten in Azië - maar ze produceren wel belangrijke, plantachtige bronnen van eiwitten, mineralen en vitaminen. Er wordt volop mee



En wat groenteboer-aan-zee Marc van den Rijsselberghe doet in zijn Salt Farm op Texel, kan overal ter wereld worden nagedaan. Hij teelt op verzilte bodem gewassen als venkel, kool en aardappelen, bemest met zeewieren. Als de zee te vaak aan de landbouwgrond likt, zoals in de delta van Bangladesh, of als er in woestijngebied zilt water valt aan te boren, zoals in Pakistan en Australië, dan geldt zijn pionierswerk als lichtend voorbeeld.

Nieuw zijn zeegroenten niet. Eigenlijk eten we allang bestanddelen van wieren, ook al hebben we dat niet altijd door. Sommige stoffen worden gebruikt in medicijnen en als verdikkingsmiddel in de voedingsindustrie. Het zit in ijs, worst, toetjes, bonbons, sauzen, chocomel, maar ook in verf, tandpasta, shampoo en cosmetica. In hippe voedingsmiddelen duiken zeewieren steeds zichtbaarder op: in bier, kaas, brood, falafel, burgers, kroepoek en in tapenade. Elke maand verschijnt er wel nieuw receptuur. Vandaar ook dat zeeboeren binnen acht jaar een omzetgroei wordt toegedicht van om en nabij de 1000 procent.

Het mag nu dan nog niet enorm winstgevend zijn, deze zes groenteboeren-aan-zee kunnen ervan leven.



Suikerwier

Naam: Rebecca Wiering (50) en Jennifer Breaton (53)

Telen: suikerwier, zeesla en gracilaria

Werken: in Jacobahaven

Favoriet: zeewierchips en -nootjes

„Jennifer en ik kweken duurzaam zeewier. Ik zeg dat zo omdat veel wier uit de wildoogst komt, waarbij schepen met haken over de bodem schrapen. Zo verdwijnen er miljoenen kilo's, terwijl de gewassen het regenwoud van de zee zijn. Zeewieren slaan CO2 op. Wij willen telen, niet stelen. Daarom oogsten wij met de hand.

Ik ken Jennifer uit New York. Zeewier eten is daar allang gangbaar. Wij hoorden in 2012 een radio-interview over een zeewierboerderij. We raakten mateloos geïntrigeerd. Zo'n bedrijf bestond nog niet in Nederland, dus wij schreven een ondernemersplan. Een jaar later openden wij onze boerderij, de eerste in het land.

In de zomer kweken we zeesla, gracilaria en roodhoortjeswier, in de winter suikerwier. Zodra de oogst zich aandient, werken er tien man in dienst. We staan dan zelf ook met een wetsuit in het water. Dat is handig voor de arbodienst, want als twee vrouwen het tilwerk aankunnen dan weet je zeker dat mannen hun rug niet kapot werken.

Wij experimenteren nog steeds, commercieel verkopen we weinig. Onze oogst zit in de zeewierballen van Ekoplaza, in de zeewiernootjes van de Hema en in de Dutch Weed Burger. We vinden het zelf ook lekker. Dat moet ook wel, want wij moeten het gros van de consumenten nog overtuigen dat zeewieren smakelijk zijn op je bord.”

Zeesla



Naam: John van Leeuwen (54)

Teelt: onder meer Royal Kombu en zeesla

Werkt: in Schelphoek

Favoriet: zeesla-vispakketje

„Met Kees Boender en Jan Kruijsse leid ik Seaweed Harvest Holland, een van de grootste kweekbedrijven in Europa met 50 kilometer aan zaailijnen. Zeewier hoort bij Zeeland.

In de 18de eeuw bestonden er al wierderijen. Daarna zijn mensen overgestapt op ander voedsel en werden wieren vergeten groentes. Wij moeten het ambacht van wieren telen, oogsten en verwerken dus eigenlijk opnieuw ontdekken.

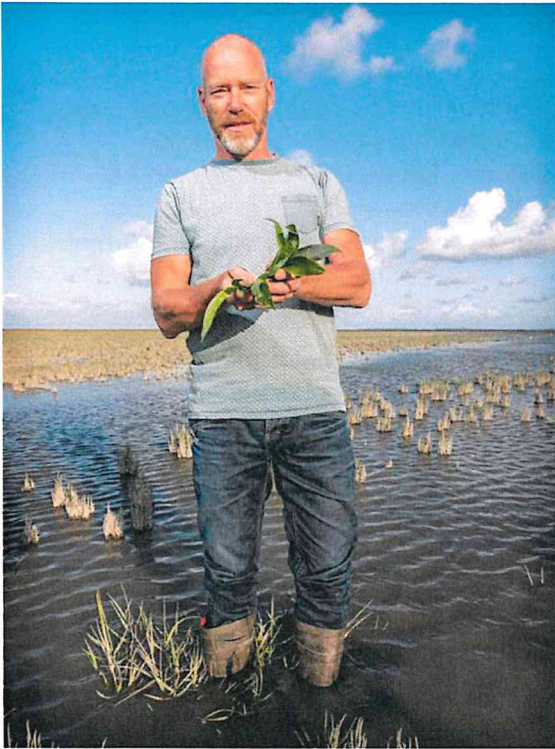
Gaandeweg ontwikkelen we bruikbare machines voor de grootschalige kweek, leren we van onze fouten en ontdekken we hoe we de zeeakkers het beste opzetten. Nieuwkomers in het vak kunnen onze vondsten kopen. Zo willen wij de voortrekkers zijn.

We zijn in 2010 begonnen met de eerste experimenten. Professor Willem Brandenburg en Julia Waldvan de Universiteit van Wageningen wilden Nederlanders in aanraking brengen met zeewieren en zochten experts die het konden kweken.

De mogelijkheden boeien mij enorm. De wereldbevolking groeit met 83 miljoen mensen per jaar. Al die mensen hebben eiwitten nodig. Dierlijk voedsel vergt veel energie en veel zoetwater. Het plantachtige zeewier biedt een uitkomst: eetbaar, gedroogd lang bewaarbaar en goed te verwerken in voedingsmiddelen.

Elke kilo zeewier neemt minstens 1,2 kilo koolstofdioxide op, dat is goed voor het klimaat. Voer je het aan koeien dan stoten die volgens Australische onderzoekers 40 procent minder methaangas uit. Van wier kun je aardgasvervanger maken. Ik gebruik het zelf als zoutvervanger. Ik vermaal het over mijn eten.”

Lamsoor



Naam: Timo ter Voort (53)

Verwerkt: lamsoor, zeesla

Werkt: rond Leeuwarden

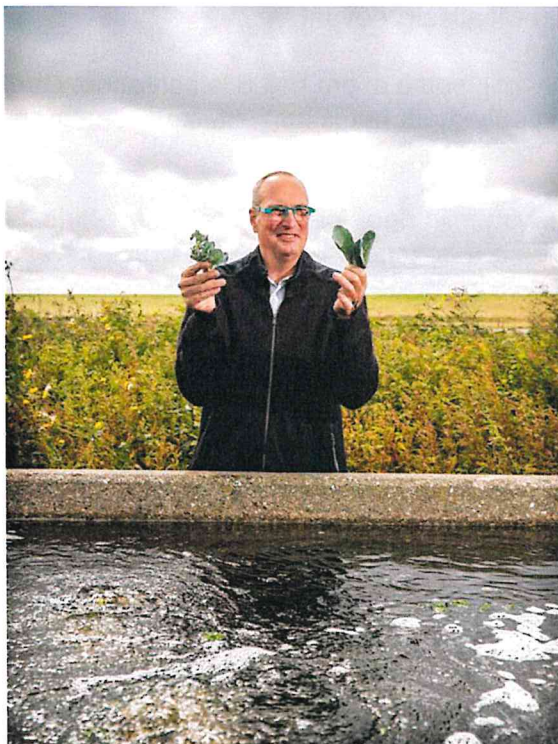
Favoriet: tagliatelle van zeesla met verse zalm

„Het is met de groeiende wereldbevolking onvermijdelijk dat onze groente in de toekomst ook uit de zee komt. Veel zeegroenten zijn nog tamelijk onbekend en daardoor onbemind, maar wij willen in deze nichemarkt alvast aan de slag. Lamsoor niet, dat kent iedereen.

Mijn eerste experiment met zeewier komt voort uit een systeem om zilte groente op land te kweken. Vijf jaar geleden had ik mijn prototype af, een eb- en vloedstelsel dat kan worden gebruikt in de glastuinbouw. Kweek je in een kas, dan weet je zeker dat een plant geen vervuilende stoffen opneemt. Ik vond het een revolutionair systeem dat geweldige groentes oplevert, maar het bleek te kostbaar. Het staat weer in de kast.

We kopen ons wier van vissers in de Waddenzee. Ze bieden vooral zeesla aan, dezelfde helgroene slierten die soms op het strand aanspoelen. De groenwieren slaan los door een storm of door golfslag en blijven hangen in de netten van de vissers. Op ons verzoek kieperen ze het niet overboord, maar ze verkopen het aan ons. Wij maken het schoon met een zelfontwikkelde verwerkingsmachine. Daarna kun je het veilig eten.

Wij bedenken nieuwe toepassingen met wier, zoals tagliatelle met zeesla. We verkopen het graag aan supermarkten, maar op dit moment moeten we eerst de productie vergroten. Wij kunnen grotere volumes uit zee vissen, maar we wachten op meer duidelijkheid in de voedselwetgeving over wilddoogst. Pas dan kunnen we van pionierswerk overstappen naar commercieel produceren en verkopen.”



Oesterblad

Naam: Marc van Rijsselberghe (63)

Teelt: onder meer zeevenkel, zeekool, zilte aardappelen, oesterblad

Werkt: op Texel

Favoriet: vers ijskruid in de salade

„Wij onderzoeken welke gewassen overleven in zoute grond. Dit jaar hebben we zo'n 150 plantensoorten getest, van mais en sla tot koolraap en aardbeien.

Verzilting is een wereldwijd probleem. Er is steeds minder zoet water beschikbaar, en wat overblijft zit vaak diep in de bodem. Als je planten vindt die overleven op zilt water, dan kun je gewassen kweken op plaatsen die anders geen vrucht zouden dragen.

Twintig jaar geleden kweekte ik zeekraal, lamsoor en zeeaster. Toen op een nacht een toom wilde eenden mijn oogst opvrat, was ik er klaar mee. Dat ik weer een groenteboer-aan-zee ben, komt door de Vrije Universiteit Amsterdam. Onderzoekers zochten een expert die ervaring heeft met zilte groenten. Ik wilde helpen.

Onze eerste oogst bestond uit vijf aardappelplanten. Iedereen wilde weten of het ons zou lukken. Voor het oog van de cameraploeg van de NOS trokken wij een voor een de aardappelen tevoorschijn. De eerste plant was doodgegaan. De tweede ook. Alleen het laatste exemplaar, een rode aardappel, had het zeewater overleefd. Dat is genoeg. Die pieper is eetbaar, dus kweek je door. We produceren ook wier, want dat biedt planten met wat wij noemen 'zoutstress' extra bemesting.

Texel Salt Farms is geen grootschalig productiebedrijf. Het gaat ons niet om de verkoop, maar om wat er met zilt water kan. Voor boeren in Pakistan en Bangladesh is dit pionierswerk van levensbelang. Wij werken samen met ruim vijfduizend mensen. Dankzij onze groenten kunnen zij vier maanden langer telen, en daarmee heb je vier maanden langer te eten. We introduceren boerenkool in Bangladesh, want dat is fantastisch. Ja, daar moesten ze aan wennen."

Roodhoortjeswier



Naam: Jan Kruijsse (55)

Is: professioneel zeewiersnijder (wildpluk)

Werkt: in de Oosterschelde

Favoriet: tempura of zilt kroketje met zeesla

„Ik rijd net terug van Schouwen-Duiveland met 300 kilo zeesla, zee-eik, blaaswier en knotswier. Bijna alle mooie wieren zijn deze maand te vinden. In de winter oogst ik maar drie soorten: wakame, zee-eik en Japans bessenwier. Vanmorgen vroeg heb ik roodhoortjeswier gesneden, sappiger dan zeekraal. In de Oosterschelde groeien 153 wieren, waarvan ik er zes of zeven lever aan restaurants. De rest groeit in te kleine hoeveelheden. Koks tonen veel belangstelling voor mijn waren. De Nederlandse consument durft nog niet zo goed, de Belgische daarentegen wil alles proeven.

Ik werk bij laagtij, soms al om half 5 's ochtends. Dan zie ik de zon opkomen, het is nog stil, ik voel me dan een met de natuur.

Negen jaar geleden heb ik de handel overgenomen van mijn neef, die zijn vader opvolgde. Hij leverde blaas- en knotswier aan oesterhandelaren om er schelpdieren op te presenteren. Ik ben zelf 24 jaar kokkelvisser geweest, mijn vader zat in de mosselverwerking.

Als groenteboer aan zee moet ik het nemen zoals het komt. Ik kan niet bijsturen zoals een boer op het land; ik kan niet bijmesten of sproeien. Ik ben afhankelijk van het weer. Wakame houdt bijvoorbeeld van lage temperaturen.

Twee jaar geleden heb ik de kotter YE132 gekocht, omdat ik met zwaar weer moeilijk bij de zeewieren kom. Ik snij de wieren ruim boven de aanhechting aan de bodem af, zodat het weer aangroeit."



EEN GEZELLIG
AVONDJE UIT, LEKKER
BORRELEN AAN DE BAR OF
EEN HAPJE ETEN?
U BENT VAN HARTE
WELKOM IN
DE STRANDHOEK!

Eetcafé
de Strandhoek



OPENINGSTIJDEN ZIE WEBSITE
WWW.DESTRANDHOEK.NL
OF BEL 0113-371 236
STRANDHOEKWEG 1
4493 NS KAMPERLAND

Installatiebedrijf Zuid b.v.

ibz

IBZ
Het Rip 1,
4493 RL Kamperland
Tel 0113 372873
Fax 0113 372874
info@ibz.nu



IBZ



VERWARMING



LOODGIETEN



ELECTRA



DIENSTEN



UW TOTAALINSTALLATEUR

IBZ beschikt over een team goed opgeleide vakmensen die steeds op de hoogte blijven van de technische ontwikkelingen in hun vakgebied

Elektra

Aanleg en onderhoud van licht-, kracht- en zwakstroominstallaties

Sanitair

Water- en sanitaire installaties, loodgieterswerk, levering, plaatsing en onderhoud van sanitair

Verwarming

Advisering en plaatsing c.v. installaties, onderhoud en schoonmaken van c.v. ketels

Riolering

Ontstoppen met de hogedrukmachine en de oorzaak opsporen met de inspectiecamera

**VOOR AL UW
BOUWMATERIALEN**

BOUWCENTER

DE HAZE



Ruiterplaatweg 2c • 0113-370918 • www.bouwcenterdehaze.nl



**BOUWBEDRIJF
DE HAZE**



Tel.: 0113-373939 - Kamperland - www.hazebouw.nl

Kans van 1 op 30 miljoen: uiterst zeldzame kleurrijke kreeft wordt van de kookpot gered

Op een vismarkt ruik en zie je van alles. Maar toen de eigenaar van zo'n markt in de VS plots een uiterst zeldzame kreeft met een wonderlijk kleurenpallet zag zitten tussen de geleverde vangst uit Maine, trok hij héél grote ogen.



De bijzondere calico-kreeft is gevlekt met een oranje, gele en zwarte kleurenpracht. Volgens de University of Maine's Lobster Institute is de soort zo zeldzaam dat de kans om ze levend te vinden slechts 1 op 30 miljoen is. Blauwe kreeften komen bijvoorbeeld veel vaker voor (1 op 2 miljoen). De enige kreeften die nóg zeldzamer zijn, zijn de tweekleurige kreeft (1 op 50 miljoen) en de albinokreeft (1 op 100 miljoen).

Prooi

Calico-kreeften overleven maar zelden in het wild, omdat hun kleuren hen een heel interessante prooi maken. Ze worden gemakkelijk gespot in zee. Deze kreeft zou vijf tot zeven jaar oud zijn. Een hele prestatie.

“Haar heldere kleuren – hoe mooi ze ook zijn – betekenen net een groot gevaar in de oceaan”, klinkt het bij een woordvoerster van de vismarkt. “Het is verrassend dat ze zo oud kunnen worden. Net daarom willen we Eve niet terug in het wild vrijlaten, ondanks oproepen van sommigen om dat te doen.”





De moppentrommel

Als je 100 kilo weegt op aarde dan weeg je 38 kg op Mars.
Je bent dus niet te dik maar op de verkeerde planeet.

Nadat ik gewonnen had, heb ik de bal in het publiek gegooid zoals op tv. Maar bij bowling wordt dat blijkbaar niet gedaan.

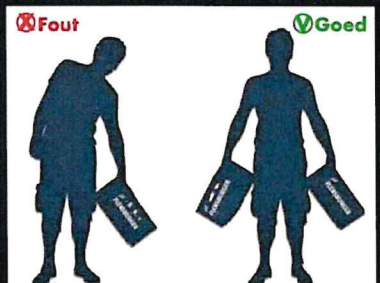


Zojuist vroeg ik aan mijn dochter het telefoonboek. Ze bekeek me, en vroeg me of ik nog in het stenen tijdperk leefde en gaf me haar telefoon.

Om het kort te houden, de spin in de keuken is dood, haar telefoon is stuk en mijn dochter is boos



Pas op je gezondheid. Koop twee kratten.



Mijn vrouw twijfelde wat ze wou hebben voor haar verjaardag
Ze zei: " Ik wil iets met power dat van 0 naar 130 gaat in 3 seconden
Ik heb een weegschaal gekocht.
Zo is de ruzie begonnen

DIER



TUIN



HENGELSPORT



CADEAUS



__ Van Maldegem __

Uw dier-, tuin- en hengelsportspecialist & Cadeauboutiek

Hans en Hanni van Maldegem

Provincialeweg 8 | 4484 NG Kortgene | Tel. +31 (0) 113 30 14 31

Maandag t/m vrijdag 9.00 – 17.00

Zaterdag 9.00 – 16.00

www.kwekerijvanmaldegem.nl



Ruime sortering veiling verse
bloemen - planten en
tuinplanten

Gevestigd in het nieuwe
winkelcentrum

Ruiterplaatweg 15
4493 PG Kamperland

Tel: 0113 - 371645



WILT U ONS HELPEN?

Landelijk wordt de KNRM ongeveer 2.000 keer per jaar ingezet voor reddingen en hulpverleningen op het water. De KNRM doet dit met ruim 1100 vrijwilligers en 70 reddingboten. De KNRM is een zelfstandig opererende hulp-verleningsorganisatie die afhankelijk is van donaties. De KNRM ontvangt geen exploitatiesubsidies van de overheid.

Word Redder aan de Wal. Vanaf € 5,- per maand steunt u ons al.

Ga naar www.knrm.nl

Koninklijke Nederlandse Redding Maatschappij

T 0255 54 84 54 • info@knrm.nl • www.knrm.nl

DE BESTE REDDERS STAAN AAN WAL

Koninklijke Nederlandse Redding Maatschappij



Beestenboel: de zee-engel is op uitsterven na dood

Hij heet niet alleen zee-engel maar ook speelmaan of vioolhaai. En hij is helaas uitgestorven in de Noordzee.



Weinig strandgasten beseffen het, maar in de Noordzee komen twintig soorten haaien voor. Daar zijn er geen bij van het angstaanjagende kaliber van de witte haai, die zo'n monsterachtige reputatie heeft gekregen door de manier waarop hij in de haai-onvriendelijke film *Jaws* is geportretteerd. De grootste is de reuzenhaai, die wel meer dan 10 meter lang kan worden maar een ongevaarlijke planktoneter is die zelden in de buurt van de kust komt.

De algemeenste soorten zijn de hondshaai, kathaai en gevlekte gladde haai. Geen van hen wordt groter dan anderhalve meter. De populaties van de meeste haaien in de Noordzee worden al lang overbevist, vooral omdat ze als bijvangst in de netten voor de vangst van andere vissen terechtkomen. Ze planten zich ook traag voort, waardoor herstel niet voor de hand ligt.

Dat geldt zeker voor de spectaculaire zee-engel, een soort die meer dan 2,5 meter lang kan worden en een voor een haai vreemd uiterlijk heeft. In feite is hij een eenvoudige platvisversie van een haai, met een afgeplat lichaam en brede vinnen waarmee hij op de zeebodem kan steunen. Overdag ligt hij ingegraven in de bodem en steken alleen zijn ogen boven het zand uit. Hij loert dan op prooien, meestal andere vissen, die hij vanuit zijn hinderlaag aanvalt als ze te dichtbij komen. 's Nachts scharrelt hij rond op de zeebodem, maar een begenadigd zwemmer is hij niet, in tegenstelling tot andere haaien.

De voortplanting van de zee-engel is typisch voor haaien: traag. Een vrouwtje kan maar om de twee jaar jongen baren. Afhankelijk van haar grootte produceert ze telkens tussen de 5 en de 25 eitjes, die al in haar lichaam tot volledige ontwikkeling komen. De jongen komen in het moederlichaam uit hun eitje en blijven er tot 10 maanden lang zitten, tot ze zo'n 30 centimeter groot zijn. Ze leven van een dooierzak die ze met hun eitje meekrijgen. Als die op is, kruipen ze naar buiten om het avontuur van het onafhankelijke leven aan te vatten.

De combinatie van trage voortplanting en leven op de zeebodem maakt de zee-engel extra kwetsbaar. Meer nog dan andere haaien is hij gevoelig voor een einde als bijvangst in sleepnetten. Bovendien wordt zijn vlees al sinds de oudheid geroemd om zijn goede smaak. De oude Grieken gebruikten zijn huid daarnaast al als efficiënt schuurpapier.

Terwijl de zee-engel tot het begin van de vorige eeuw vrij algemeen was in de Noordzee, zijn er de laatste decennia geen exemplaren meer gevangen. De soort wordt bij ons als uitgestorven beschouwd. Op de beschermingslijsten van de Internationale Unie voor de Conservatie van Natuur staat ze wereldwijd als '*critically endangered*' gelabeld. Dat is de categorie vlak voor 'officieel uitgestorven'. Het ziet er dus niet goed uit, en het is niet duidelijk of er efficiënte beheersmaatregelen voor herstel mogelijk zijn.



Beroepsvisser betrapt met 667 kilo illegaal geraapte oesters

Nieuwsbericht | 20-02-2019 www.nvwa.nl

Inspecteurs van de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (NVWA) hebben op 13 februari 2019 in de Oosterschelde nabij St. Philipsland een beroepsvisser betrapt met 29 zakken met in totaal 667 kilo illegaal geraapte oesters. De inspecteurs hebben proces-verbaal opgemaakt tegen de beroepsvisser. De oesters zijn weer teruggezet in de natuur.



De beroepsvisser had de oesters geraapt in een afgesloten gedeelte van het Natura 2000 gebied Nationaal Park de Oosterschelde. In de Oosterschelde zijn bepaalde gebieden afgesloten om de kwetsbare natuur te beschermen. Deze gebieden zijn afgesloten voor bezoekers en er mag in deze gebieden ook niet gevist worden.

Regels oesters rapen

Beroepsvisseren mogen oesters rapen als zij een vergunning hebben om dit op een bepaalde locatie (een zogenoemd schelpdierperceel) te doen. De beroepsvisser uit Bruinisse had wel een vergunning om in een nabijgelegen perceel oesters te rapen, maar deze vergunning bleek bij nadere inspectie niet meer geldig te zijn. Voor particulieren is het toegestaan om in voor het publiek toegankelijke gebieden van de Oosterschelde voor eigen gebruik maximaal 10 kilo oesters per dag te rapen.

Eerste speedboot op elektriciteit vaart in Antwerpen

www.gva.be 5/9/2018

Het bedrijf Liso Aquamare heeft woensdag aan het MAS in Antwerpen zijn eerste elektrische speedboot voorgesteld. Volgens het bedrijf is het de eerste speedboot ter wereld die volledig op een batterij vaart.

De batterij gaat zo'n negen uur mee als je er veertig kilometer per uur mee vaart. De maximumsnelheid is 95 kilometer per uur. Het kostenplaatje schommelt van 400.000 tot 450.000 euro. De boten worden verkocht door de Antwerpse start-up House of Yachting.



"We willen tegen 2019 zo'n 25 boten per jaar bouwen", zegt Dirk De Munter, oprichter van Liso Aquamare. De boten worden in Gent gemaakt.

De boot is gemaakt van composietmateriaal en is voor 95 procent recyclebaar.

Belangrijke wijzigingen 2019 en regel / wetgeving op het water.

Zeebaars

Sportvissers mogen in 2019 van 1 april tot en met 31 oktober één zeebaars meenemen per dag voor eigen consumptie.

Sportvisserij Nederland en de European Anglers Alliance (EAA) hebben in Den Haag en Brussel met succes gepleit voor deze verbetering ten opzichte van de jaren 2016, 2017 , 2018.

De minimummaat blijft 42 cm.

Blijf oplettend, want er worden nog steeds hoge boetes uitgedeeld in de gesloten periode !!

Maar ook in de periode dat wij weer 1 zeebaars per persoon per dag mogen meenemen.

De boetes kunnen oplopen tot 1000 euro. !!



Zeevispas

Zoals vele weten bestaat de Zeevis pas niet meer , de meeste onder ons gebruikte deze voor een spit vergunning.

Wat komt ervoor in de plaats :



We krijgen hiervoor terug de duurdere versie namelijk de Vispas .Hoe nu verder.Ik heb hiervoor navraag gedaan bij de Noordbevelandse Hengelsportvereniging waarbij ik zelf lid bent.

Er zijn 3 mogelijkheden .

1. Een Voorlopig Bewijs Lidmaatschap aanschaffen bij Kwekerij van Maldegem te Kortgene tegen een bedrag van € 31,00
2. Een Voorlopig Bewijs Lidmaatschap aanschaffen via de website Noordbevelandse Hengelsportvereniging . Ga dan vergunningen , daar kun je de Vispas online bestellen

Bij 1 en 2 schaf je deze VBL aan, je vult 1 gedeelte in en stuurt deze naar Sportvisserij Nederland waarna je binnen 3 weken je vispas krijgt thuis gestuurd.

Gedeelte 2 is voor jezelf zodat je alvast kunt vissen / spitten. Kosten € 30,= ook kun je dan mee doen aan de georganiseerde kant wedstrijden van de Noordbevelandse Hengelsportvereniging (info hierover bij , Harry Wolst).

3.Volgende mogelijkheid is de vispas aankopen via de website van Sportvisserij Nederland de kosten bedragen ongeveer € 30,= , dit is afhankelijk van of je het boekje lijst van Nederlandse viswateren erbij aanschaf dan komst er ongeveer € 3,50 duurder uit. Je kunt ook de app visplanner aanschaffen, daar kun je zien waar je mag vissen en steken, deze is gratis. Bij aanschaf van het Voorlopig Bewijs Lidmaatschap zitten de kosten van Lidmaatschap al inbegrepen, je kunt dus gelijk al vissen of steken. Je hoeft dus niet te wachten totdat je vispas in huis hebt.

Marifoon: Regels voor marifoon gebruik Feiten en fabels.

Ga je met een plezierboot in Nederland varen heb je in de meeste gevallen geen marifoon nodig aan boord. De marifoon is bedoeld voor extra veiligheid zodat je bij nood andere schepen en/of de kustwacht kunt waarschuwen.



Uiteraard je gsm is een prima alternatief. Je kunt de sluismeester gewoon bellen en bij nood 112 of het alarmnummer van kustwacht centrum (0900 0111).

Als u op uw vaartuig een maritiem zen apparaat wilt gebruiken , moet u deze melden / registreren bij Agentschap Telecom. Sinds 2016 moet je een jaarlijkse bijdrage voor het gebruik van de frequentieruimte betalen van ongeveer € 31,= . Na betaling ontvangt u een registratie bewijs.

Feiten en fabels

Moet er altijd iemand aan boord zijn met een bediening certificaat. **Feit.**

Ik heb een marifoon aan boord , ook indien ik alleen luister heb ik dan een certificaat nodig . **Feit**

Ik ga op zee varen , dus heb ik niets aan een binnenvaart marifoon. Ik moet een marifoon hebben voor op zee. **Fabel**

Als er personen aan boord zijn zonder een bediening certificaat en wel een persoon met een certificaat in de boot mag ik dan wel de marifoon bedienen . **Feit**

Bij bovenstaande vraag is de houder van het bediening certificaat verantwoordelijk voor het zend apparaat.

Ons advies ga voor het marifoon basis certificaat. Wel moet je in het bezit zijn van een vaarbewijs dan kun je daarna gaan voor het marifoon certificaat. Kijk op Vamex.nl

Voor het behalen van een vaarbewijs kan dit nu nog via Vamex.nl vanaf 1 januari 2020 gaat CBR dit overnemen .

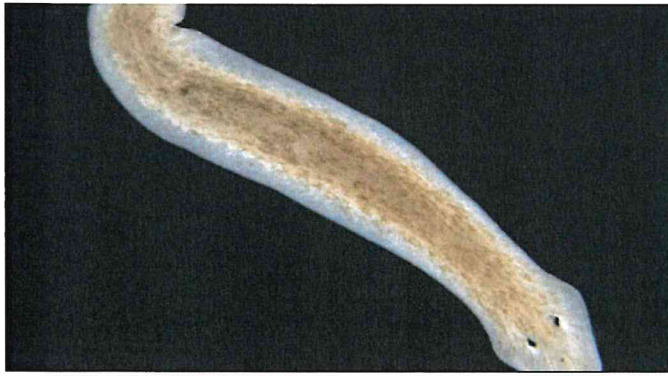
Boetes op het water 2019

Geen gebruik maken van dodenmans knop	€ 230
Geen geldig registratie bewijs aan boord	€ 90
Geen deugdelijke brandblusser aan boord	€ 140
Varen zonder vaarbewijs	€ 550
Marifoon aan boord, zonder bediening certificaat	€ 250



Voor uw veiligheid op de zee heeft de KNRM een handige app ontwikkeld.

Kijk hiervoor op KNRM veiligheid voor op het water.

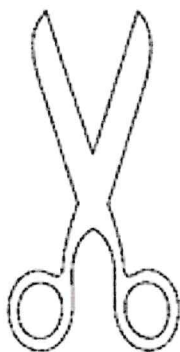


Weetje

Als het hoofd van een platworm wordt afgehakt dan groeit niet enkel zijn hoofd en zijn hersenen terug aan maar zijn ook zijn herinneringen bewaard in zijn nieuwe hersenen.

Als uw hond u lief is.....

Voor de vachtverzorging van uw hond
komt u naar:



Hondentrimsalon
“Knip & Go”

Gediplomeerd hondentrimster
lid ABHB



Rineke Smit

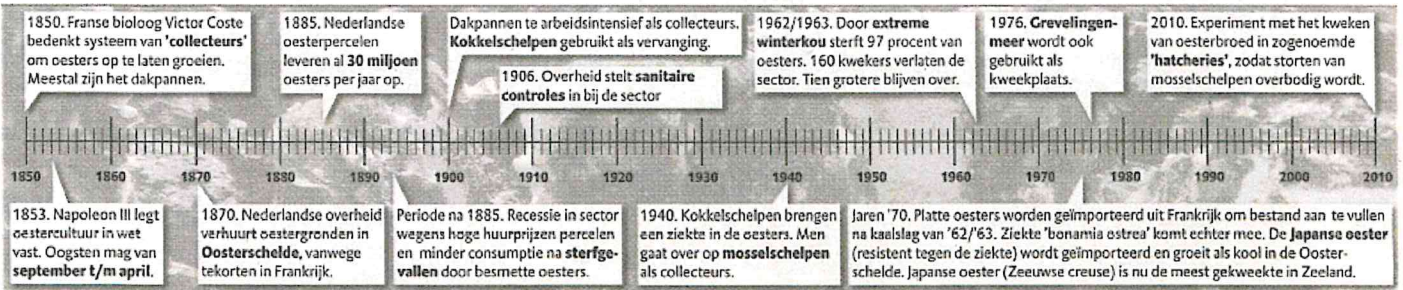
Schoolstraat 13, 4354 AJ Vrouwenpolder
0118-466032 / 06-81722947

Wij verkopen vers vlees hondenvoer Energique,
Carnivoer, Renske en Tamro



Uit het Spectrum: Oesters

Oestercultuur in Zeeland



Bron: Quist van Nederlandse Oestervereniging

Oestersector werkt aan de toekomst

Het Belfort in Sluis is volgende week donderdag het decor voor de officiële opening van het nieuwe oesterseizoen. Een feestje, maar ook de oestersector moet innoveren om boven water te blijven.

door Luc Oggel

Duur en voor de elite. Dat is het imago dat de oester vooral in Nederland nog steeds bij veel mensen heeft. In België is dat wel anders. Op dit moment gaat het overgrote deel van de Nederlandse productie, ruim zestig procent, dan ook naar onze zuiderburen. Maar wellicht komt daar verandering in, zegt voorzitter Cees van Liere van de Nederlandse Oester Vereniging (NOV), waar alle Nederlandse oestervissers en -kwekers bij zijn aangesloten. „Het Landbouw Economisch Instituut (LEI) onderzoekt op dit moment of de drempel in Nederland kan worden verlaagd en tegelijkertijd wordt bezien of er een markt bestaat in Rusland en het Duitse Ruhrgebied.“

De resultaten worden eind deze maand verwacht. Daarna zal een actieplan worden opgesteld. „Voor wat betreft de Russische markt geldt in elk geval hoe groter en hoe zilter, hoe beter“, weet Van Liere. „De Nederlandse oester bevat meer jodium, daar houden ze van. Maar die Russen vinden het ook leuk als oesters een beetje mooie naam hebben, net als in Frankrijk. Dat is dus al een aanbeveling.“

Hoe één en ander in het vat moet worden gegoten, is echter nog een vraagstuk. „De logistiek is een probleem, en je moet aanloopkosten maken. Omzetsnelheid is ook erg belangrijk. De mosselconsumptie is de laatste tien jaar vertienvoudigd, puur omdat er nu ook in bijvoorbeeld Groningen verse Zeeuwse mosselen te koop zijn.“

De NOV en het LEI werken samen in de eind 2008 opgerichte Kenniskring Oesterkweek. Ook Wageningen Imaris is daarbij betrokken. Het Ministerie van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit heeft het projectplan 'Samen verduurzamen voor een vitale oestersector' vorig jaar beloofd, met een subsidie van 350.000 euro. Dat geld wordt gebruikt voor verschillende innovatieve onderzoeken, die al lopen of binnenkort van start gaan. Broodnodig, aldus Van Liere, want de rentabiliteit binnen de sector staat onder druk. Een in het oog springend onderdeel is het ontwikkelen van alternatieve kweekmethodes.

De hele Zeeuwse oesterkweek bestaat tot nu toe uit bodemcultuur. Sinds begin juli wordt, naar Canadees en Iers voorbeeld, in de Oosterschelde geëxperimenteerd met hangende oesterkweek in een voedselrijke waterkolom. Pal onder het wateroppervlak hangen stalen korven gevuld met schelpen, zogeheten oesterbroedinstallaties (obi's). Het is de bedoeling dat de rondzwevende oesterlarfjes zich aan de schelpen hechten. Daardoor is minder kweekgrond nodig en de hoop is tevens dat de larfjes sneller zullen groeien. „Het duurt nu drie tot vier jaar voordat een oester is volgroeid. Als we die tijd kunnen verkorten, biedt dat perspectief voor een sterke internationale productie“, zegt Van Liere.

Naast de proef in de waterkolom wordt geëxperimenteerd met het op-



Boven: De mosselkotters lopen binnen met de oogst. Onder: In Yerseke worden de oesters losgesneden.

kweken van babyoesters uit de hatchery (een kunstmatige kraamkamer) van Roem van Yerseke op bedden die op de zeebodem staan. Probleem is dat het voedselaanbod in de kom van de Oosterschelde voor oesters beperkt is. „Daarom willen we in samenspraak met andere partijen gedoseerd zoet water inlaten via de Bergsediep- en Krammersluizen om de groei-cyclus te versnellen.“

Het gaat dan overigens voornamelijk om de creuses, de Japanse oester. Geen wonder als je bedenkt dat er jaarlijks 30 miljoen creuses worden geproduceerd tegenover slechts 800.000 platte oesters. De creuses zijn ooit geïmporteerd na de desastreuze winter van '62-'63, toen bijna alle platte oesters kapotvroren. De importeesters werden in eerste instantie gezien als een plaag, maar hebben zich de afgelopen decennia volledig aangepast aan de Oosterschelde en worden nu vermarkt. „Die creuses willen we prijstechnisch liften met en dubbelte of vijftien cent“, zegt Van Liere.

Wel heeft de Kenniskring Oester-

kweek plannen om de platte oesters te herintroduceren. Naast de nieuwe kweekmethodes staan nog andere innovaties op stapel, onder meer het ontwikkelen van een biologisch afbreekbaar alternatief voor mosselschelpen. Tot nu toe worden die uitgezaaid als 'collecteur' voor oesterbroed, maar ze zijn steeds minder voorhanden en dus duur. Ook wordt gewerkt aan een alternatief voor de traditionele oesterkor. Weer een ander onderzoek moet duidelijk maken hoe het met de ecologische draagkracht van de Oosterschelde is gesteld, want er zijn veel doelgroepen die er hun graantje van willen meepikken.

De oestersector is momenteel dus volop in beweging, maar ook in het verleden is, zij het noodgedwongen, onderzoek gedaan naar alternatieve kweekmethodes. Bij de ontwikkeling van het Deltaplan was namelijk in eerste instantie sprake van een volledige afsluiting van de Oosterschelde, waardoor het getij zou verdwijnen. De vrees was dat dat de nekslag voor de mossel- en oestersector zou betekenen. Er is toen

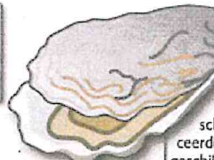
Van larve tot oester

Oesters zijn tweeslachtig (hermafrodit). Ze beginnen hun leven als mannetje, worden na 8 tot 10 maanden geslachtsrijp en veranderen in het derde of vierde jaar in vrouwtjes.

Zeeuwse platte oester.
Rond, gladde schelp, in vrije natuur zeldzaam, dus duur. Consumptiegeschied in 5 tot 6 jaar.



Japanse oester (Zeeuwse creuse).
Ovaal met ruwe, golvende en scherpe schelp. Meest geproduceerde oester. Consumptiegeschied in 3 jaar.



Spier voor openen en sluiten van schelp



Groeistadia (Japanse) oester



Na zo'n 21-30 dagen is het oestertje klaar om zich permanent vast te zetten, in de natuur meestal op volwassen oesters, zodat hele banken ontstaan.



Reinold Quint; bron Nederlandse Oestervereniging



Boven: De oesters worden voor verzending ingepakt. Onder: Het bereiden van de oesters. Links: Een bord vol lekkernij. foto Willem Mieras

ook overwogen om alles te verplaatsen naar de Waddenzee, waar ook proeven zijn gedaan.

Yersekenaar Jan Bol (80) was destijds als senior technician in aquaculture bij het ministerie van LNV jarenlang nauw betrokken bij onderzoek naar de opkweek van oesters. „We hadden een laboratorium in de Stormezandepolder bij Wemeldinge. Na de beslissing om de Deltawerken aan te leggen ontstond in 1962 het idee om een kunstmatige oesterkweek op te zetten in het Veerse Meer, aan de Vrouwenpolderse kant. Dat stond een heel eind in de steigers, maar Waterstaat, die dat moest financieren stak een spaak in de wielen. Ze wilden weten wat het zoutgehalte moest zijn voor oesterkweek. Onderzoeker Piet Korringa heeft toen een grote fout gemaakt door zich vast te zetten op een bepaald percentage. Waterstaat trok zich daarna terug, want ze dachten dat dat zoutgehalte door de toekomstige Haringvlietsluizen niet gehaald zou worden.”

In de winter van 1962-'63 diende zich het grootste onheil tot dan toe aan. Door extreme en langdurige kou was 97, 98 procent van de oesters kapotgevoren. „Je wist niet wat je zag bij laag water, alles was dood”, zegt Bol, die het slagveld als eerste aanschouwde. De oesterkweek moest feitelijk opnieuw beginnen. „Dat kon wel, na elke oorlog blijven soldaten over, dat is met oesters ook zo. Maar de exporteurs zijn toen als gekken alles wat nog leefde gaan opkopen. Dat was dom, want dat was de kip slachten. Toen heeft het nog tot 1979 geduurd totdat de productie weer redelijk op peil was. Dat had dus veel eerder gekund. Wetenschap en praktijk hadden mooi hand in hand kunnen gaan, maar het was allemaal korte baanwerk. Nog snel wat verkopen, ziezoo.” Die winter, in combinatie met de dreigende afsluiting van de Oosterschelde, maakte dat de meeste kwekers zich lieten uitkopen en een ander beroep gingen uitoefenen. Om toch weer snel oesters op de markt te kunnen brengen, opperde Korringa het idee om de Ja-

pense oester te importeren; snelle groeiers die zich niet zouden voortplanten, want daarvoor zou het water een temperatuur van 22, 23 graden moeten hebben. Ze zouden dan ook geen concurrent zijn voor de platte Zeeuwse oester, zei Korringa.

Later bleek echter dat de Japanse oester zich wel degelijk op grote schaal had vermenigvuldigd. Dat was net rond de tijd dat per toeval en tot grote verbazing de platte Zeeuwse oester werd ontdekt in het Grevelingenmeer. Dat bood perspectief voor een glorieuze terugkeer, maar een met de geïmporteerde oesters meegekomen ziekte (bonamia ostrea) gooide roet in het eten. De Japanse oester bleek er immuun voor en ook niet uit te roeien. In de loop der jaren paste de 'onkruid-oester' zich aan de Oosterschelde aan en tegenwoordig wordt hij dus vermarkt als Zeeuwse oester. De huidige onderzoeken zijn er op gericht om de positie van Nederland als oesterproducent te verbeteren ten op-

zichte van grote concurrent Frankrijk. Dat land heeft momenteel te maken met een grote sterfte onder oesters door een herpesvirus. Dat virus heeft zich inmiddels uitgebreid naar Ierland en Zuid-Engeland. Afgelopen donderdag werd bekend dat het virus ook in de Oosterschelde is aangetroffen. Dat leidt vooralsnog niet tot paniek. Ondanks deze nieuwe dreiging heeft Van Liere vertrouwen in de toekomst. „Je kunt gewoon nog zoveel meer met die oesters, ook in presentatie bijvoorbeeld. Daar moeten we op inzetten. Alles wat de deur uitgaat, ben je kwijt.” Jan Bol vindt dat „alles moet worden geprobeerd”. „Maar als die nieuwe kweekmethode heel arbeidsintensief blijkt, wordt het toch moeilijk. En er zal denk ik ook nog wel een discussie komen over de invloed van die polymeren boeien en touwtjes van deonselzaadinvanginstallaties en dus ook oesterbroedinvanginstallaties op het milieu. Belangrijk is dat er saamhorigheid is binnen de sector, dan ben je al een heel eind.”

Kalender 2019

Zondag	7/apr	Ledenvergadering	12:00	Eetcafé De Strandhoek
Zaterdag	20/apr	Kantviswedstrijd	14:00 tot 17:00	Neeltje Jans (Op het Strand) - De drie molenkens
Zaterdag	27/apr	Marie Louise*	7:00	Neeltje Jans
Zaterdag	4/mei	Theo	7:30 tot 16:00	Vlissingen
Zaterdag	18/mei	Marie Louise*	7:00	Neeltje jans
Zondag	2/jun	Dobberwedstrijd	15:00 tot 17:00	Anna Friso
Zondag	9/jun	Wrakvissen	6:00	Neeltje Jans
Zondag	28/jul	Kaartavond		
Zaterdag	3/aug	Mossel-feest		
Zaterdag	17/aug	Avond kantviswedstrijd	20:00 tot 23:00	Banjaard
Zaterdag	7/sep	Avond kantwedstrijd	20:00 tot 23:00	Breezand
Zondag	15/sep	Ledenvergadering	12:00	Eetcafé De Strandhoek
Zaterdag	21/sep	Kantwedstrijd	18:00 tot 21:00	Colijnsplaat
Zaterdag	28/sep	Theo	7:30 tot 16:00	Vlissingen
Zaterdag	19/okt	Marie Louise*	8:00	Neeltje Jans
Zondag	20/okt	Einde Koning Kanjer	12:00	

* De Marie Louise beslist de dag voor de wedstrijd om 20.15 of er gevist wordt

* De beslissing of de kleine boten doorgaat wordt dan genomen

Financieel verslag 2018

2018 werd afgesloten met een positief resultaat van 37 euro waar een break-even met 0 euro was gebudgetteerd. De inkomsten en onkosten zaten op budget met hier en daar verschuivingen tussen de verschillende posten.

Inkomen	Begroot	Resultaat	Uitgaves	Begroot	Resultaat
	2018	2018		2018	2018
Lidgelden	2 300	2 298	Diverse	100	177
Rente			Secretariaat		
Boottrip	3 060	2 805	Clubblad		
Verkoop Loten	1 500	1 526	Te goed bonnen (Puzzel)	100	90
Advertenties	300	245	Drankbonnen	300	0
Sponsoring	150	150	Wedstrijdcheques	1 010	980
Kaartavonden	100	80	Boottrip	3 800	3 800
Diverse (rommelmarkt)		0	Website	100	97
Pot	80	138	Prijzen Tombola	750	846
Rad van Fortuin		0	Feest DJ	400	400
Spitvergunning		113	Mossel feest	1 200	889
Verkoop Loten Mossel-feest		0	Trofeeën	200	220
Verkoop Mosselbonnen	800	900	Feest/Mosselen Cons.	200	486
			Pot	80	80
			Kaarten	50	40
			Spitvergunning		113
Totaal	8 290	8 254	Totaal	8 290	8 217
	B2018	R2018			
Inkomsten	8 290	8 254			
Uitgaves	8 290	8 217			
Totaal resultaat		0			37

Dankzij het strakke financieel beleid slagen we erin om de kosten binnen de perken te houden. Hierdoor kunnen we de werking van de club en van zijn leden betaalbaar houden.

Ook voor 2019 voorzien we een budget dat rond break even draait.



Uw adres voor verse groenten en fruit
van ons eigen land

Specialist in hapjes, buffetten, warme- en koude
schotels

Ook voor uw ontbijtbuffet of kinderfeestje

Dagelijks verse maaltijden uit eigen keuken
Een breed assortiment aan supermarkt artikelen

Verscentrum Sandee
Noordstraat 42
4493 AH Kamperland
Tel: 0113 - 37 16 24
info@verscentra.nl
www.verscentra.nl



HAIR DEZIGN

kapsalon ✂ kamperland



OPENINGSTIJDEN

Dinsdag t.e.m. vrijdag van 08.30 - 12.00 & 13.00 - 17.30

Extra Woensdagavond van 17.30 tot 21.30

Zaterdag van 08.30 tot 13.00

Maandag gesloten

Kapsalon Hairdezig

Molenweg 2 A

4493 AC KAMPERLAND

Kvk 67696503

☎ telefoon
0113-37 60 99

✉ email
info@hairdezig.com

🌐 website
www.hairdezig.com



Viswinkel Kamperland:

Jacobaweg 1
4493 MX Kamperland
Tel: 0113 - 37 28 42
www.bruinvis.com

Maak uw keuze:



Hotel***, Café, Restaurant "De Kroon":

- * 11 Hotelkamers (met internet)
- * Speciale (55+)hotelarrangementen
- * Gezellig café met biljart,
- * Bierkaart met ong. 40 soorten (speciaal)bier
- * Knus restaurant, met vis-vleesspecialiteiten
- * Tafelreservering is mogelijk
- * Ook Noord-Bevelands Lamsvlees op de kaart
- * Diverse kindermenu's
- * Terras (verwarmd)
- * Vergaderzaal voor 30 personen
- * Oplaadpunt voor elektrische fietsen
- * Draadloos internetten (hotspot)

Ook het adres voor uw:

- * Koud- en warm buffet, koffietafel
- * Receptie, personeelsfeest
- * Diner

Voorstraat 17 Wissenkerke,
Tel: 0031-(0)113-371324
www.hoteldekroonzeeland.nl



Alle dagen OPEN, va 08.30 uur



**CAMPING
ANNA-FRISO**

Camping Anna Friso
Strandhoekweg 1
4493 NS KAMPERLAND
0031-113-371236
Info@annafriso.nl



Genieten aan de Zeeuwse kust!

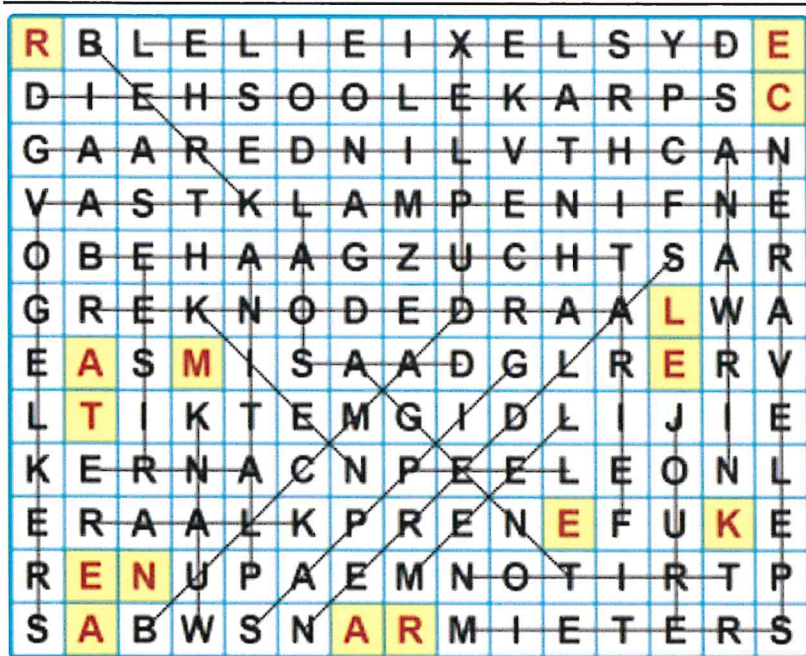
- Relaxen
- Eten
- Wandelen
- Genieten
- Dromen van een visje aan de lijn

Bij Camping Anna Friso moet u zijn

We hope to SEA you soon



Oplossing puzzel



Reclametekenaar

Winnaars van een
bon van het Eetcafé

Patrick Van Loon

En

Rudy De Deckers

Allemaal verschillende winnaars

Tony, Chiel, Charles, Johan, Jean-Pierre, Theo, Ricky, François en Johan hadden één ding gemeen vorig jaar. Ze wonnen allemaal in een categorie.

Het is duidelijk dat Rob Swenne een sabbat jaar heeft gehad. Hij is nergens te bespeuren op de lijst.

KONING KANJER 2018

ZEEBAARS	cm	TONG	Gr.	SCHAR	Gr.	BOT	Gr.
Tony Gijbers	73cm	Chiel VanManen	510	Charles Daems	355	Johan Beirens	770
Johan Beirens	61cm	Danny Bresseleers	490	J.P. Beirens	285	Charel Daems	740
Remco Koremans	60cm	Johan Beirens	320	Ludo de Bie	270	Tommy Beauquesne	420
Hugo Cant	55cm	Ronald Beirens	320	Theo Boschmans	255	Florian van Manen	405
Christiaan Koremans	50cm	Harry Wolst	300	Theo Goossens	250	Harry Wolst	400
Johan Heesbeen	41cm	J.P. Beirens	175	Ronald Beirens	240	Jan Govers	395
Bram Heeren	38cm			Johan Beirens	230	Walter Le Clercq	365
Tiemen Brommert	34cm			Harry Wolst	210	Chiel Van Manen	355
Tommy Beauquesne	31cm					Hugo Cant	310

WIJTING	Gr	KABELJAUW	Gr	HAAI	cm	GEEP	Cm
J.P. Beirens	230	Theo Goossens	3.145	Ricky Swenne	102	Francois Musters	70cm
Johan Beirens	225	Danny Bresseleers	2.275	Remco Koremans	101	Fred Diels	68cm
Ronald Beirens	200	Tommy Beauquesne	1.415	Danny Bresseleers	93	Hugo Cant	63cm
Ludo de Bie	180	Mark Sprengers	1.215	Francois Musters	89	Victor Brys	61cm
						Walter Le Clercq	61cm
						Florian van Manen	59cm
						Guy Sipido	59cm
						Natasja van Manen	53cm

SCHOL-PLADIJS	Gr.
Roland Beirens	450

Bij de wijting staat de familie Beirens 1,2 en 3.

Wist U dat ???

Dat Wij een fantastisch 2018 achter de rug hebben met veel zon uren.

Dat wij met z'n allen geen enkele vis wisten te plaatsen voor de buiten categorie.

Dat de meter+ haaien zijn gevangen op de kajak specialisten Ricky en de Koremansen .

De enige kabeljauwen die nog rond zwommen in de Noordzee zijn gevangen door Theo Goossens , Danny B en Tommy . Hopelijk komt hier verbetering de komende jaren als werkelijk de Puls visserij verdwijnt.

Bij de zeebaars heeft Johan B, les gekregen van Remco. Dit heeft hem een mooie koning kanjer plaats opgeleverd. Hij was bijna instaat op zijn boot te verkopen en ook kajak te gaan afschaffen.

Bij Tong, is Danny B de laatste week van zijn troon gestoten door Chiel met wel een hele mooie tong van 510 gr.

Met name de bot en schar was het wel heel spannend. Zo ben je zo blij als een kip dat je eindelijk weer eens na jaren een koning kanjer plaats heb bemachtigd . Zo gooien je vis vrienden je genadeloos van je winnaars plek af.

Johan Beirens had al een mooie positie plaats bij de bot met 770 gr , die is hij ook niet kwijt geraakt maar de 2^e en 3^e plaats was een nek aan nek race vanaf laatste week september tot aan einde van de koning kanjer.

Ik zelf pakte eind september een mooie bot op de M.S. Theo van 400 en stootte daarmee Walter van de 2^e positie. De volgende dag kwam Florian met een bot van 405 , een week later met de kleine boot wedstrijd kwam Tommy met een bot van 420 gr en in dezelfde week kwam Charles met een bot van 740 gr.

Dit zelfde fenomeen gebeurde dus ook bij de schar , zo staat Theo Goossens 2^e het hele jaar met 255 gr, en in de laatste week komt Charles en Ludo de Bie plaats 1 en 3 in nemen.

We kunnen wel zeggen dat Kampioenen van 2018 de Familie Beirens zijn. Ronald en Jean- Pierre hebben beide twee Koning Kanjer plaatsen weten te bemachtigen en Johan pakt de kroon met vier Koning Kanjer plaatsen. Proficiat mannen !!!



Inmiddels hebben de twee tweelingen Johan en Ronald Beirens samen met Remco en Christiaan Koremans een gevaarlijk mooi viswapen gekocht genaamd de TwinFisher.Ik denk dat wij komend jaar veel hun gaan horen !

Kijk vooral mee op hun leuke site www.twinfisher.eu



Harry Wolst

Bootvissen regelmatigheidscriterium

		28/apr	5/mei	16/jun	29/sep	13/okt	Totaal
1	Swa Musters	96		97		97	290
2	Jan Govers	93	97	96	89	96	289
3	Tommy Beauquesne	90	99		96	93	288
4	Harry Wolst	91	100		94		285
4	Benny Beauquense	88	96		91	98	285
6	Ludo De Bie	85			99	99	283
7	Theo Bosschmans	92	90	92	95	95	282
8	Danny Bresseleers	85		92	98		275
9	Marc Sprenger	89	92			92	273
10	Charles Daems	85			92	94	271
11	Ronald Beirens	99		100			199
11	Hugo Cant			99		100	199
13	Chris Bertjens		93		100		193
14	Arjen Dekkers	94		98			192
14	Senne Wijsman		95		97		192
16	Johan Beirens	97		94			191
17	Rudy de Deckers		98		91		189
18	Bram Heeren		94	93			187
19	Tony Gijsbers		89		93		182
20	Jozef vanden Bleeken	85		92			177
20	Ko Jacobsen	85		92			177
20	Walter Leclercq	85		92			177
23	Florian van Manen	100					100
24	Tiemen Brommert	98					98
25	Chiel van Manen	95					95
26	Jean Pierre Beirens			95			95
27	Martin van Vroonhoven		91				91
28	Tygo Vroomen		88				88

* Enkel de drie beste resultaten tellen. De gele resultaten tellen niet mee voor het criterium.

We kunnen spreken van een nek aan nek race in het criterium. Opvallend was wel dat geen enkele winnaar van de 5 wedstrijden in de top3 staat. In totaal namen 28 vissers deel aan één of meerder wedstrijden.

Het is duidelijk dat Swa Musters zijn momenten kiest. Drie wedstrijden meedoen en dan het regelmatigheidscriterium winnen door zich steeds in de top5 te vissen.

Jan Govers was een goede tweede en viste zich in 3 van de 5 wedstrijden ook in de Top5. Net één punt minder dan Swa. Met weer een punt minder, met 288 punten werd Tommy verdienstelijk derde.

Het was drummen aan de top want zelfs tot plaats 7 ging het over punten verschil met de eerste.

Het feit dat iedereen zo dicht bij elkaar eindigde geeft aan dat we hier de juiste formule gevonden hebben. Op naar een nieuw visseizoen in 2019.



Kantvissen regelmatigheidscriterium

	Deelnemers	14/apr	26/mei	30/jun	18/aug	9/sep	Totaal
1	Danny Bresseleers		96	100	90	98	294
2	Theo Janssens	93		95	98	100	293
3	Fred Diels	93	100	94	89	92	287
3	Chiel van Manen			96	99	92	287
5	Theo Goossens	93		92	97	95	285
6	Jan Govers	93	91	98	92	92	283
7	Tiemen Brommert		91	94	91	97	282
8	Ludo de Bie	93	91	97	83	99	281
8	Rudy De Decker	93			96	92	281
8	Theo Boschmans	93	91	91	95	92	280
11	Walter le Clercq		99	89	83	92	280
11	Chris bertjens	93	91			96	280
11	Ko Jacobsen	93	91	89	83		273
12	Charles Daems		97			92	189
13	Francois Musters	93	91				184
14	Johan Heesbeen	93	91				184
15	Arjen Dekkers			89	93		182
16	Florian van Manen				100		100
17	Harry Wolst			99			99
18	Guido Sipido		98				98
19	Vik Brys				94		94
20	Hugo cant	93					93
20	Arsene wijsmantel	93					93
20	Bram Heeren	93					93
21	Dennis le Clercq		91				91

* Enkel de drie beste resultaten tellen. De gele resultaten tellen niet mee voor het criterium.

Bij het kantvissen was het drummen in de Top2 en kwam het op enkele punten aan. Danny wist het onmogelijke waar te maken door Theo naar de tweede plek te verwijzen.

Eerlijkheidshalve dient hier wel vermeld te worden dat dit meer geluk dan wijsheid zal zijn geweest. Fred en Chiel sloten af op een gedeelde derde plaat smet evenveel punten.

Opvallend feiten bij het kantvissen:

- Met Fred, Danny, Florian en Theo hadden we 4 verschillende winnaars
- Florian net zoals met het bootvissen maar één keer meedeed en gelijk ook de wedstrijd won (zie ook het bootvissen)
- Dat er in totaal 21 vissers meededen met één of meerder wedstrijd.
- Dat er één specifieke wedstrijd was waar één van de deelnemers zich in prooi vergist had. Walter dacht dat het ging over kilo's groen vangen. Mocht dat het geval zijn geweest dan was hij zeg zeker.
- Fred weer de geepwedstrijd heeft gewonnen.



	Wrakvissen 20/5/2018	aantal	kg
1	Theo Jansen	9	9,40
2	Danny Bresseleers	5	6,35
3	Theo Goossens	4	5,80
4	Ludo De Bie	3	4,00
5	Tommy Beauquesne	3	3,40
6	Hugo Cant	3	3,05
7	Jan Govers	4	2,90
8	Charles Daems	4	2,60
9	Benny Beauquesne	3	2,30
10	Marc Sprenger	2	2,30
11	Theo Bosschmans	2	2,20
12	Fred Diels	2	1,85
13	Hans Weiler	1	1,30

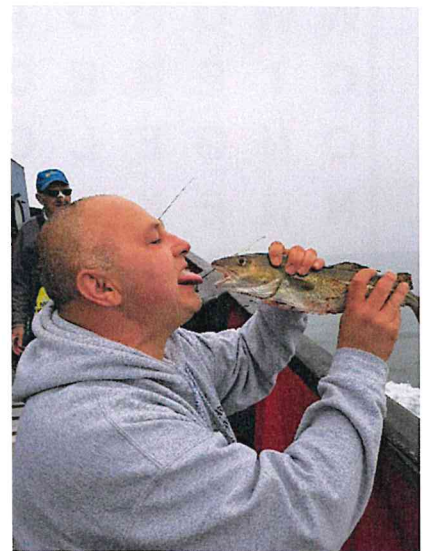
Bij het wrakvissen stond er geen maat op de Theo's.

Theo Jansen ging aan de haal met de overwinning en Theo Goossens werd derde en ving de Koning Kanjer. Danny moest zich tevreden stellen met een tweed plaats en ook een tweede plaats in de Koning Kanjer.

Tommy was zo blij met een visje dat hij hem spontaan een kusje gaf.

In totaal werden er 45 maatse gullen aangeboden voor de weging goed voor iets minder dan 50 kg guL. Het moge duidelijk zijn dat de hoogdagen van het wrakvissen achter ons liggen.

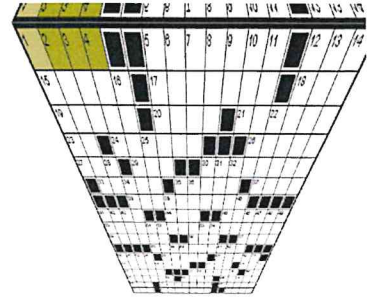
Maar niet getreurd in 2019 zijn er nieuwe kansen, en niet geschoten is altijd mis.



Puzzel mee: In onderstaande tabel staan

Woorden,

Kan jij ze vinden?



Als je alle woorden hebt weggestreept blijven er letters over die een spreekwoord of een woord vormen

T	N	U	P	S	A	T	E	L	L	I	E	T	F	A	agenda	prik
A	E	V	W	L	K	O	E	R	E	N	W	O	D	I	aren	punt
T	D	E	L	Q	U	I	Z	C	A	R	E	N	I	T	auto	pvda
A	S	A	M	A	R	M	E	L	A	D	E	N	P	T	bondgenootschap	quiz
P	A	H	C	S	T	O	O	N	E	G	D	N	O	B	coitus	recordhoude
W	W	O	N	D	I	E	H	G	A	A	R	T	K	T	dadel	satelliet
O	I	E	R	E	C	O	R	D	H	O	U	D	E	R	down	sjabloon
O	N	G	E	L	O	O	F	W	A	A	R	D	I	G	eend	skien
N	N	E	K	E	I	Z	T	I	U	D	N	R	D	E	hang	spui
A	G	S	I	M	T	H	C	A	N	E	E	G	U	I	koeren	studiekop
R	S	K	R	E	U	K	E	L	E	N	T	L	T	E	kreukelen	tonen
K	I	U	P	S	S	N	O	O	L	B	A	J	S	R	later	traagheid
															marmelade	uitzielen
															nachtmis	wesp
															ongeloofwaardig	wond
															patat	woonark

Naam:

Spreekwoord/woord:.....

Inleveren bij een bestuurslid of mail het antwoord aan info@afsc.nl

voor 30 juni 2019

Je kan een tegoed bon winnen van één van onze sponsoren of
adverteerders