



### Bezoek aan de Vismijn met Kenji Clarys

Kenji Clarys (28) is sinds 2017 aan de slag in de Vismijn van Nieuwpoort. Als goedlachse en rasechte Nieuwpoortenaar is de Vismijn een onmisbare waarde in zijn leven. Kenji is verloofd met Cheyenne Popieul en heeft een dochter Alyzée en zoon Raven. We troffen elkaar in zijn thuishaven: de Vismijn.

**Waarom heeft u gekozen voor een job in de Vismijn?**



Eerst werkte ik een zestal maanden bij de stedelijke Groendienst. Een van mijn collega's spoorde me aan om te solliciteren bij de Vismijn toen er een vacature werd opengesteld. Mijn voorliefde voor de visserij was er ook al van jongs af aan. Als kleine jongen kon ik uren luisteren naar de verhalen van mijn vader, die zelf ook visser geweest is.

**U komt dus zelf ook uit een vissersfamilie?**

Klopt, mijn vader voer vroeger mee met de 'mosselboot' in Nieuwpoort. Grote boeien werden in zee geplaatst zodat



mosselen er konden aangroeien. Nadien werden ze terug uit zee gehaald en de mossels geplukt. Als kind kreeg ik de kans om eens mee te varen. Nadien kriebelde het uiteraard om naar de visserijschool te gaan en visser te worden. Mijn vader heeft me dat echter uit het hoofd gepraat omdat het zo'n zware stiel is. Mijn job in de Vismijn is een perfecte afgeleide van de échte vissersstiel.

### **Wat omvat uw takenpakket?**

Afhankelijk van de visvangst van die nacht beginnen we 's morgens doorgaans om 4 u. De Vismijn wordt eerst klaargemaakt om de vis te sorteren per gewicht en grootte. Op de boot zelf wordt de vangst al een eerste keer gesorteerd en in grote bakken opgeborgen. Die bakken wegen vaak 40 à 50 kg. Het is niet eenvoudig om ze op te tillen en leeg te maken op de tafels. Na het sorteren maken we alles klaar voor de verkoop. Handelaars van overal in Europa komen hier hun vis kopen. Eens de veiling achter de rug is, sorteren we de garnalen volgens grootte en zeven we ze voor verkoop. Daarna zetten we alles klaar voor de vishandelaars zodat ze hun koopwaar kunnen inladen. Mijn dag eindigt met het schoonmaken van de Vismijn. Dat is een heuse klus.

### **Hoe belangrijk is hygiëne in de Vismijn?**

Hygiëne is heel belangrijk en daar wordt zeer streng op toegekeken. We werken met bijtende poetsproducten zodat er geen visresten achterblijven, maar dat kunt u wellicht zien aan de bleekwatervlekken op mijn trui (lacht). De machines, vloer en goten moeten steeds spik en span zijn en er mogen zeker geen visresten achterblijven.

### **Wat vindt u leuk aan uw job?**

Ik vind het echt boeiend om bij te leren over vis en word ook steeds beter in het herkennen van de verschillende vissoorten. Dit is niet evident want er zijn veel zaken waaraan u een kwalitatieve vis kunt herkennen. Denk maar aan de kleur van de kieuwen, de geur van de vis etc. Maar dat is meer Kurt Simoens' vaarwater, hij is veilingmeester in onze Vismijn. Voor ons is het vooral belangrijk dat u de vissoort kunt benoemen. Ook hangt er een leuke groeps sfeer in de Vismijn. Hierdoor valt er elke dag wel iets te beleven. We plagen elkaar en de sfeer zit er goed in. Veel mensen weten niet hoe het er aan toegaat in de Vismijn. Elke dinsdag en donderdag werd om die reden Van Pittig Bruintje tot Grijs Garnaal in het leven geroepen. Bezoekers krijgen dan een kijkje achter de schermen van de Vismijn. Voor ons is het een fijne ervaring om onze job eens in de kijker te zetten.

### **Heeft u ooit een opmerkelijke vangst mogen verwerken?**

Ik weet nog goed dat we eens een visvangst van 12.000 kg moesten verwerken, aangevoerd door de Z.279 Ramblers. Het zou sowieso pittig worden om alles op tijd klaar te krijgen. Toen de machine nog eens in panne viel, moesten we overschakelen op de traditionele manier van werken en alles met de hand sorteren. Het was een race tegen de klok maar het is ons gelukt omdat we als een hecht team hebben samengewerkt.

### **Wat zijn de drukste momenten in de Vismijn?**

Wij zijn volledig afhankelijk van de visvangst die we binnenkrijgen. Als er veel vis wordt binnengevaren, dan hebben wij veel werk. Januari en februari zijn doorgaans kalmere maanden. Tijdens de feestdagen is het dan weer drukker omdat de vraag naar vis in die periode veel hoger is. Garnalen zijn de koude maanden minder genegen. Door de vriestemperaturen trekken ze zich terug onder de grond en zijn ze moeilijk te vangen.

### **Hoe is de Nieuwpoortse Vismijn verschillend ten opzichte van andere aan de Belgische Kust?**

De meeste Vismijnen aan de Belgische Kust zijn een stuk groter dan de onze. De teams zijn er groter, er zijn meer machines en er wordt dagelijks zo'n 70.000 à 80.000 kilo vis verwerkt. Wij zijn bewust een kleine en lokale Vismijn. Momenteel zijn er vier vaste vissers die leveren aan onze Vismijn. Uiteraard hopen we dat, door de recente investeringen, dit aantal opnieuw zal stijgen. Zo werd de Vismijn in een nieuw jasje gestoken en werden grote delen gerenoveerd. In deze opgefriste werkomgeving is het nog aangenamer werken. Binnenkort gaat visveilingmeester Kurt Simoens met pensioen.

### **Wat maakt deze job uniek?**

Het hele team vindt het enorm jammer dat Kurt vertrekt. Hij is heel aangenaam om mee samen te werken en een vaste waarde in ons team. Hij zal hier absoluut gemist worden.

Wij zijn alvast benieuwd wie zijn plaats zal innemen. De job valt zeker niet te onderschatten. Je moet een olifantenvel

hebben want het kan er soms hard aan toegaan op de veilingen. Verder moet u een echte viskenner én vroege vogel zijn. Uw dag begint steevast in de vroege uurtjes. Als veilingmeester bent u ook op de hoogte van de schommelende visprijzen en kunt u moeiteloos verschillende vissoorten van elkaar onderscheiden.

Wie geïnteresseerd is, kan wel rekenen op een intensieve opleidingsperiode door Kurt. Hij zal er zeker voor zorgen dat u in no time klaargestoomd wordt voor de job!


□

## Dienst Lokale Economie (enkel op afspraak)

### Stadhuis

Marktplein 7  
8620 Nieuwpoort

nu open sluit om 12 u.

 Tel. 058 22 44 79

 [economie@nieuwpoort.be](mailto:economie@nieuwpoort.be)

 <http://www.nieuwpoort.be>