

## Uit eten in een restaurant met een missie

**D**e trouwe en alom bekende Zeezwaluw correspondent is opnieuw ingehuurd door de bemanning om een bijzonder verhaal te vertellen. Het verhaal begint als de Zeezwaluw-tjes op het internet aan het zoeken zijn om een leuk zondags uitje te maken.

Zoals zo vaak gebeurt de laatste tijd, kwam het idee voor een uitje wat laat aangewaaid of plastischer gezegd kwam op als poepen, werd de correspondent eerlijk meegedeeld. Na een uurtje te hooi en te gras browsen, dook er niets van hun gading op. Wel kwamen ze bij de informatie over de mooie Piscadera baai, de vermelding van een visrestaurant "De Visserij" tegen. Bij wat verder doorspitten op het net, zoals wat voor soort restaurant dit was, werden ze steeds enthousiaster. Een echt visrestaurant zou het doel van hun zondagsuitje worden.

De correspondent had de Zeezwaluw-tjes beloofd wat extra informatie over de achtergrond van dit speciale restaurant met een missie te vermelden, naast de ervaring van de Zeezwaluw-tjes.

Curaçao is een eiland omgeven door schitterend blauw helder water vol met allerlei bijzonder zeeleven. Vis is daarvan maar 1 onderdeel. Ondanks de rijke visstand in dit water, wordt de bulk van de hoeveelheid vis voor de horeca, gewoon ingevoerd uit het buitenland. Waarom toch, vraag je je af als de zee er vol mee zit.

Het blijkt dat de Curaçaose vissers verouderde en onvoldoende middelen hebben om via zeevissen in hun levensonderhoud te voorzien. De bootjes zijn klein, slecht onderhouden terwijl het vistuig alleen geschikt is voor kleinschalige visvangst. Niet alle vissers kunnen zwemmen en een ongeluk met dodelijk gevolg is niet uitzonderlijk. Het vak "Visser", geniet geen aanzien in de Curaçaose gemeenschap en is daarom geen uitdaging voor de jeugd. Een centrale visafslag waar de vangst afgeleverd kan worden in ruil voor geld, geen "boter bij de vis" mist ook in dit plaatje.

Sinds kort is er verandering gebracht in "het vak visser". Enthousiaste ondernemers zijn samen met de Curaçaose overheid een project gestart. Dit project is meerledig en gericht op de nabije toekomst.

Er worden via de stichting "De visserij", 2 opleidingen voor aankomend vissers aangeboden. Te vergelijken met MBO-1 en MBO-2 opleidingen. Materiaal (bootjes en tuig) om zeevisserij mogelijk te maken wordt aangeschaft.

Aan de ingang van de Piscadera baai verschijnt het Restaurant "De Visserij" die wordt gedreven door enthousiaste Nederlandse en Curaçaose ondernemers die educatie van de Curaçaose jongeren hoog in hun vaandel hebben staan. Het restaurant zal alle gevangen vis van de vissers tegen contante betaling afnemen. Deze verse vis wordt 4 dagen per week in het restaurant verwerkt (per dag is dat ±800kg/bruto gewicht) Wat niet voor consumptie geschikt is, wordt doorgeschoven naar de vele pelikanen die in een beschermd stukje water bij het restaurant aankomen vliegen.





*De pelikanen in hun beschermde gebied*



*naast het restaurant*



Bovenstaande informatie is door de Zeezwaluwjes van de Visserij [de website](#) gedistilleerd.

Dan nu de enthousiaste verhalen van de bemanning.



Bij aankomst rond 12 uur ( 1 uur na opening) bij De Visserij blijkt het al aardige druk te zijn. In het naar het water gerichte zitgedeelte, zijn vele tafeltjes al bezet en is het een geroezemoes van stemmen.



Het ziet er gezellig uit met de geblokte kleedjes. Maar eerst moet er besteld worden uiteraard. Dat is anders als in andere restaurants. Je gaat naar de eerste balie na de ingang. Er staat een korte rij en de Zeezwaluwjes zien dat het menu op het bord staat geschreven. De prijzen van de vissoorten gaan per 100gr ook de salades en sausen staan keurig vermeld. Dat de prijzen super schappelijk zijn komt ook tot uiting in de gestaag groeiende rij van verse gasten die zich achter ons aansluiten.

Er is vandaag onder andere yellow fin tuna en daar hebben ze wel zin in. Maar hoeveel is 100 gr/pp en is dat genoeg? Ze weten het nog niet. Eenmaal aan de beurt zien ze hoe groot een 150 gr moot is en knikken dat ze dat wel op kunnen. Zo niet, dan gaat de Amerikaanse regel hier op, meenemen in een doggy bag!



Op de toonbank liggen fotokaartjes als hulp om de keuze van vis bereiding te kiezen. Hun keuze valt op "well done met sesamzaadjes".



De salade van verse groenten en de saus samen met een nummer volgt op de betaling. Uiterst modern, kan er ook met credit card betaald worden. De drankjes moeten gehaald worden bij de balie net om de hoek. Met 2 bekers met ijsklonten en blikjes bitterlemon in de hand zoeken we een tafeltje uit. Het houten bestelnummer wordt midden op tafel gezet zodat de dames van de bediening ons kunnen vinden zodra ons uitgezochte maal gereed is. Op tafel staan al papierenborden, keukenrol, bestek en alles wat nodig is om het eten op te leuken.

Ineke blijft aan het tafeltje zitten bij de rugzakken (die ze echt niet uit het oog verliest), en geniet van het uitzicht op de ingang van de baai. Riens gaat op tournee in de grote ruimte met tafeltjes. Aan het einde wordt de vis hygiënisch schoongemaakt terwijl er tegenover de bereiding plaatsvindt en friet wordt gebakken.



© De Visserij  
*De schoonmaak afdeling*



© De Visserij



© De Visserij



*een mootje vis Hier wordt de vis gebakken*

Op de foto's is goed te zien hoe de indeling is.

Recht tegenover ons tafeltje, in een met boeitjes afgezet stukje water dobberen tientallen pelikanen. Af en toe gaat er eentje kopje onder en komt bovenwater met een gevulde krop onder de snavel. De vis is heftig aan het spartelen in de donkere omgeving, maar het helpt nix. Even later slikt de pelikaan een keertje en de levende vis glijdt moeiteloos richting ingewanden.

We bekijken met veel waardering de gezellige aankleding van het restaurant met tafels voor grote en kleine gezelschappen.





Opvallend is de schakering van lokale gasten en toeristen waarbij iedereen het naar zijn zin lijkt te hebben.

Na een kwartiertje komt de dame van de bediening ons de bestelling brengen. Het ziet er fantastisch uit en ruikt zalig. We hebben ieder een mandje met repen vis met sesamzaadjes en samen hebben we een hele grote mand met huis gemaakte knapperige frietjes.

Het bakje salade wordt geopend en we verwijderen het deksel gaat van de saus. Er is niet eens een papieren bord nodig want de saus gaat naast de vis en de mayo wordt bij de friet in het mandje gedaan. Nu kan er eindelijk gesmuld worden van de heerlijkheden.

De tonijn is ongelooflijk lekker gekruid en precies goed gebakken. De vist smelt bijna op je tong. Ook de frietjes zijn niet te versmaden maar de Zeezwaluwjes houden zich in. De tomaten/rode ui salade maakt het geheel compleet.

Als ze haverwege de maaltijd zijn, komt een van de eigenaren persoonlijk langs alle tafeltjes om te informeren of alles naar wens is. Net als de Zeezwaluwjes wordt door iedereen met een blij gezicht geknikt.

Ineke ruilt haar laatste stukje tonijn in bij Riens voor een paar extra frietjes. Met een beetje moeite, maar zonder enige schaamte worden alle bakjes tot op de laatste kruimel leeggegeten. Geen doggy bag noodzakelijk dus.



De bemanning heeft heerlijk gegeten in de relaxte sfeer van restaurant "De Visserij". Dit is zeker voor herhaling vatbaar en een aanrader voor iedereen die in Curaçao is of nog gaat bezoeken.!

