

## Rondreis door Oregon (USA)

# VISSEN LANGS DE COLUMBIA RIVER

Op rondreis in de Amerikaanse staat Oregon aan de westkust ging reisjournaliste Harmke Kraak op zoek naar duurzame visserij. Ze stuitte op meerdere verrassende visserijen, zoals van steur, zalm, heilbot en black cod.

Onze rondreis door Oregon op zoek naar duurzame visserij begint in Portland. We rijden dieper de Cascade Mountains in over de historische Highway 30 en zetten koers naar Hood River County. We pauzeren in Cascade Locks, een vissersplaatsje aan de Columbia River. Daar bezoeken we de gloednieuwe viswinkel Brigham Fish Market van Kim Brigham-Campbell. Brigham komt uit een vissersfamilie en runt de zaak samen

met haar zus. Hun familie is van de Indiaanse Umatilla stam en hun moeder was een ware kampioen in het beschermen van de zalm populatie. Voor native Americans is duurzaam vissen een traditie van tienduizend jaren. Ook Kim Brigham en haar familie vissen op de authentieke manier: vanaf een plankier met schepnetten (dipnets). Deze eco-vriendelijke methode wordt aangemoedigd door Columbia River Keeper, een non-profit organisatie die de rivier beheert.

Kim Brigham laat ons steur en gerookte zalm proeven. De zalm kan zowel in de Columbia River als de Grote Oceaan grotendeels vrij rondzwemmen. "In de Atlantische Oceaan is dat vaak anders. Daar is het grootste deel van de zalm 'farm raised' waardoor hun eetpatroon minder natuurlijk is, de reden waarom ze vaak kunstmatig roze-oranje worden gekleurd," aldus onze gids en chauffeur Kieron Weidner van EverGreen Escapes. "De meest zalm wordt geboren in de Columbia River, zwermt uit naar Alaska of zelfs naar Japan en Siberië en keert na enkele jaren terug naar het zoete rivierwater om zich voort te planten. De zalm haalt natuurlijke voedingsstoffen uit de oceaan zoals kril en staat laag in de voedselketen, wat betekent dat de vis gevrijwaard blijft van allerlei bacteriën en dus 'schoon' is om te eten."

Duurzame vangstmethode op zalm in Port Orford.



### River Keeper

De volgende dag in het Hood River Hotel spreken we Brett Vandenheuvel, de president van Columbia River Keeper. Vandenheuvel en zijn team zien toe op de waterkwaliteit van de rivier en beschermen de natuurlijke habitat van de zalm door industrie zoveel mogelijk te weren en overbevising tegen te gaan. Ze zorgen dat de natuurlijke migratiestroom van de vissen zo min mogelijk wordt belemmerd en verdiepen zich zelfs in bouwtechnieken van dammen die minder schadelijk zijn voor de vispopulatie. Bestaande dammen laten ze soms weghalen. Zo hebben ze voor elkaar gekregen dat de Conditdam bij White Salmon River – een zijtak van de Columbia River – werd



De westkust van de Verenigde Staten in de staat Oregon

gesloopt. Deze dam werd in 2011 met dynamiet opgeblazen, waardoor de vissen weer vrije doorgang hebben. Vandenheuvel: "Een tussenoplossing zijn visladders, zodat de zalm de dam wel kan passeren, maar heel natuurlijk is dat niet." Het vissen op de zalm gebeurt op drie manieren. Vandenheuvel: "Allereerst is er het recreatieve vissen met als maximum één vis per persoon per dag. Zalm mag alleen gedurende de salmon runs in de zomer worden gevangen. De tweede manier is de commerciële visserij, die vindt vooral op de oceaan plaats, met behulp van netten achter de boot. Het derde type is tribal fishing, de methode met de dipnets, die de native Americans zoals Kim Brigham toepassen. Deze mensen hebben lang verworven rechten om te vissen."

Behalve op zalm wordt er ook gevestigd op onder meer baars en steur, vertelt Vandenheuvel: "Eerst voorspelt een bioloog hoeveel vis er in een bepaald seizoen te verwachten is en op grond daarvan worden de quota vastgesteld. Het vissen op zalm is vooral een lokale aangelegenheid. De grote export gebeurt met name vanuit Alaska."

#### Herman, de witte steur

Het seizoen om zalm te vangen is vanaf het voorjaar tot aan de herfst. In de Columbia River vindt een van de grootste salmon runs ter wereld plaats, de terugkeer van de zalm naar de rivier na de omzwervingen op de oceaan. Vandenheuvel: "Tot halverwege de negentiende eeuw zwommen er zo'n 12 tot 15 miljoen zalmen in de Columbia River. In

de vorige eeuw is dat aantal teruggelopen tot minder dan een miljoen." Vandenheuvel werkt nauw samen met de native Americans om te zorgen dat de zalm weer in populatie toeneemt.

Het hoofdkantoor van Columbia River Keeper bevindt zich in Hood River, maar de hele rivier is het werkterrein. Met zijn lengte van 2.000 kilometer is de Columbia River één van de langste rivieren in Noordwest-Amerika. Vandenheuvel heeft rechten gestudeerd en die studie komt goed van pas bij zijn werk. Hij heeft te maken met allerlei wetten, zoals de Clear Water Act. "My job is exciting and fun, never a dull moment." We nemen afscheid van hem en rijden terug in de richting van Portland. Een volgende stop is bij Bonneville Dam, één van de kwekerijen



Zoete Dungeness crab uit Nehalem Bay. Vissen langs de Colombia River





Vissersboot in Port Orford.



Lokaal visrestaurant aan de westkust van Oregon.



Visser Aaron Longton met een enorme Chinook zalm in Port Orford.

waarmee de lokale bevolking de vispopulatie in de rivier tracht te herstellen. Bij Bonneville Dam kweken ze forel, zalm en witte steur. Dé attractie hier is Herman, een zeventig jaar oude steur die in één van de bassins rondzwemt. "Steur is een heel oude vissoort, bijna een levend fossiel, want hij is amper geëvolueerd," vertelt gids Kieron Weidner. "Ze kunnen meters lang worden. Na zes maanden worden ze vrijgelaten en na vier tot zes jaar keren ze zelf terug naar hun geboorteplaats hier in het zoete water. Ze zijn gemakkelijk te vangen, omdat ze de neiging hebben hun territorium te beschermen en dus vallen ze direct aan op het aas."

### Zoete krab

We vorderen tot de westkust van Oregon en passeren Nehalem Bay, een hotspot voor het vissen op krab. Langs de steigers zijn bootjes te huur om Dungeness Crab te vangen, zachte,

zoete krab uit de wateren bij de staten Oregon en Washington. Wie geluk heeft, spot een grijze walvis, die zich hier tien maanden per jaar laten zien. We vervolgen de weg langs de kust zuidwaarts en brengen een bezoek aan Jacobsen Salt Co. Dit zoutfabriekje werd een paar jaar geleden opgericht door Ben Jacobsen en geniet inmiddels wereldfaam. Voorheen was er op deze plek aan het water een oesterfabriek. Naast puur wit zeezout maken ze er bijvoorbeeld zout met truffelsmaak, vanillezout van bonen uit Madagaskar en zout met citroensmaak. Eén van de nieuwste varianten is kersenzout, dat vooral lekker zou zijn op forel. Chef Wills van restaurant Beck in Whale Cove Inn was Jacobsens allereerste klant.

### Hengels

De volgende dag, de laatste van deze rondreis, vertrekken we naar Port Orford, een

plaatsje aan de zuidwestkust van Oregon. Port Orford Sustainable Seafood is de enige 'Community Supported Fishery (CSF)' in Oregon. Het plaatsje is een centrum van duurzame en lokale visvangst. De vangst wordt aangeboden op markten en in restaurants in onder meer Portland. Behalve op Black Cod vissen ze ook op Deep Water Rockfish, Oregon Albacore-tonijn, zalm en heilbot. De vissers gebruiken geen netten maar hengels, waardoor de bijvangst minimaal is. En als er al bijvangst is, vindt ook die grotendeels zijn weg naar de markt, zoals Spiny Dogfish, Pacific Ocean Perch, Rough Eye, Dark Blotch en Long Nose Skate. Het bezoek is een mooie afsluiting van deze verrassende rondreis.

<http://posustainableseafood.com;>  
[www.columbiariverkeeper.org.](http://www.columbiariverkeeper.org) ●