



STICHTING PROMOTIE OOSTERSCHELDEKREEFT

ACADEMIE VOOR GASTRONOMIE
Instituut voor Gastronomie, cursussen en adviezen
Amersfoortseweg 86 7346 AA Hoog Soeren
(tel) 055 - 5191429 (fax) 055 - 5191409 (e-mail) info@echoput.nl



PERSBERICHT

7e OOSTERSCHELDEKREEFT WEDSTRIJD MET GROTE NAMEN WAS EEN SUCCES

Schuddebeurs - Wie weet het beste de Oosterschelde kreeft te combineren met de Moët & Chandon Grand Vintage 2000. Daar ging het om op dinsdag 10 juni in restaurant Schuddebeurs in Schuddebeurs. 10 Finalisten streden tegen elkaar in deze gastronomische wedstrijd, die dit jaar voor de 7e keer gehouden werd. Net als vorig jaar werd deze gastronomische wedstrijd georganiseerd in samenwerking met de Academie voor Gastronomie, de Stichting Promotie Oosterschelde kreeft en Moët & Chandon champagne.

De wedstrijd

Onder alle inzendingen heeft de jury, bestaande uit Peter Klosse (Academie voor Gastronomie), Gert Crum (wijnexpert) en Bart de Bree (chef-kok) 10 finalisten benoemd. Zij kregen de kans hun unieke gerecht te presenteren en te laten zien dat zij de mooiste wijn-spijscombinatie hadden gecreëerd.

De hoofdprijs bestaat uit de wisselbeker die de gemeente Schouwen-Duiveland ter beschikking heeft gesteld en een volledig verzorgde champagnereis voor 2 personen naar Château de Saran in Epernay (Frankrijk), gesponsord door Moët & Chandon.

De organisatie kon zich verheugen in de deelname van Nederlandse toprestaurants waaronder een aantal met een Michelinster en een met zelfs twee Michelinsterren. Het is geen gemakkelijke opdracht gebleken. De Oosterschelde kreeft is delicaat en de Moët et Chandon Grand Vintage 2000 is juist krachtig van smaak. Het ideale gerecht heeft voldoende smaakrijkdom, terwijl de smaak van de kreeft duidelijk proefbaar moet blijven.

De finalisten van dit jaar waren De Zeelandbrug (Zierikzee), Le Cirque (Scheveningen), De Zwethheul (Schippluiden), Brasserie de Vluchthaven (Bruinisse), In de keuken van Floris (Rotterdam), Dorset Masion House (Borne), De Lindehof (Nuenen), Hermitage (Ridderkerk), Parkheuvel (Rotterdam) en restaurant De Gespleten Arent (Middelburg).

De finalisten kregen allemaal een fles van de Champagne thuis gestuurd om het gerecht op af te stemmen. Dat is noodzakelijk. Je kunt als kok niet afgaan op de vaak bloemige smaakomschrijving van het champagnehuis. De

aroma's die men gebruikt voor het beschrijven van de smaak van de champagne zijn lang niet altijd geschikt om te gebruiken in het gerecht. Bij de gerechtcompositie viel op dat de kunst van het weglaten niet door alle deelnemers wordt beheerst. Enkele van de gepresenteerde gerechten zouden mooier zijn geweest als versturende elementen waren weggelaten. Frisse, scherpe fruitzuren en zoete elementen zijn vooral te vermijden. De smaak van de kreeft komt bovendien beter tot zijn recht als hij lauw of warm geserveerd wordt. Bovendien moet men niet vergeten wat zout te gebruiken. Sommige gerechten waren te vlak van smaak. De goede garing van de kreeft is uiteraard ook van groot belang. De juiste kooktijd en -methode zijn van grote invloed op de smaak en de textuur van de kreeft.

De jury was unaniem in het bepalen van de winnaars. Als derde eindigde de equipe van restaurant De Lindenhof in Nuenen. Een mooi gerecht met elegante zuren, onder andere van yuzu en rabarber. De kreeft was wat aan de harde kant. Als tweede eindigde de inzending van Dorset Mansion House in Borne. Ook een mooi gerecht met lauwwarme goed bereide kreeft. De venkel en tomaat van het gerecht waren goed gedoseerd en combineerde mooi met de Moët Grand Vintage 2000. De harmonie werd enigszins verstoord door het wat overdreven gebruik van basilicum en knoflook.

De winnaar was Roeland Klein van restaurant Hermitage in Ridderkerk. Hij bracht een echte amuse waarbij de kreeft gepresenteerd werd op aardappel. Het was een mooi voorbeeld van wat de jury bedoelt met een goede combinatie van wijn en gerecht. Geen nadrukkelijke en overheersende smaken maar subtiliteit. Een combinatie waarbij de beide hoofdrolspelers, de Oosterschelde kreeft en de Grand Vintage 2000 van Moët & Chandon, goed tot hun recht komen. Winnende restaurants die voorgingen waren Restaurant De Lindenhof te Giethoorn (2007), Restaurant Fishes te Utrecht (2006) en Hotel de l'Europe / Restaurant Excelsior te Amsterdam (2005).

De Rolls Royce onder de kreeft

De Oosterschelde kreeft heeft een zeer bijzondere, eigen delicate smaak, welke zij vermoedelijk te danken heeft aan een aparte DNA-structuur, die afwijkt van die van andere kreeften. Niet voor niets wordt deze dan ook de Rolls Royce onder de kreeft van Nederlandse bodem genoemd.

Al eeuwenlang houden Zeeuwse handelaren zich bezig met kreeften. In de 17e en 18e eeuw importeerden Zeeuwen op grote schaal kreeft vanuit Noorwegen. In 1906 kwamen enkele Texelse rogvissers naar Zeeland om hier hun geluk te beproeven. Tot hun verrassing vingen deze vissers naast rog ook grote aantallen kreeften.

De deskundigen verschillen van mening over de herkomst van de kreeft in de Oosterschelde. Sommigen geloven dat de huidige kreeften nakomelingen zijn van een scheepslading kreeften uit Noorwegen, die in een storm verloren ging. Anderen denken dat er al eerder kreeften op de bodem van de Oosterschelde leefden. De huidige Oosterschelde kreeft zou ook nog een kruising tussen verschillende soorten kreeften kunnen zijn.

Moët & Chandon Champagnes

's Werelds grootste en bekendste champagnehuis Moët & Chandon is opgericht in 1743 in Epernay, vlakbij Reims. Door de jaren heen breidt het huis zich uit en de kring van liefhebbers, waaronder koning Lodewijk XV en keizer Napoleon, groeit. Rond de eeuwwisseling maakt Moët & Chandon opgang in de restaurants en bars à la mode als Maxim's, Moulin Rouge en het Savoy. In de roaring twenties is champagne dé drank van de internationale jetset. Vandaag de dag is Moët & Chandon de favoriete champagne voor klassieke gastronomie, kwaliteitsslijterijen en trendy nightlife.

Moët & Chandon champagnes kenmerken zich door hun elegante, frisse, volle smaak; de signatuur van dit huis der huizen. De meest bekende is de Moët & Chandon Brut Impérial, waarvan iedere anderhalve seconde ergens ter wereld een fles wordt ontkurkt!

Noot voor de redactie, niet voor publicatie

Foto's in een hoge resolutie, vrij van rechten zijn bij de heer Balth. Roessingh op te vragen. Tel.: 06-53353843).
E-mail: info@jcom.nl

AMUSE VAN OOSTERSCHELDEKREEFT – MOËT & CHANDON GRAND VINTAGE 2000

JURY RAPPORT 2008

Gastronomische wedstrijden zoals deze worden georganiseerd om de aandacht er op te vestigen dat het combineren van wijnen en gerechten geen sinecure is. De uitdaging van deze wedstrijd is om een harmonie te vinden tussen de smaak van de unieke Oosterschelde kreeft en die van de Champagne Moët & Chandon. Dit jaar was dat de Grand Vintage van het jaar 2000.

De organisatie kon zich verheugen in de deelname van Nederlandse toprestaurants waaronder een aantal met een Michelinster en een met zelfs twee Michelinsterren. Het is geen gemakkelijke opdracht gebleken. De Oosterschelde kreeft is delicaat en de Moët et Chandon Grand Vintage 2000 is juist krachtig van smaak. Het ideale gerecht heeft voldoende smaakrijkdom, terwijl de smaak van de kreeft duidelijk proefbaar moet blijven.

De finalisten kregen allemaal een fles van de Champagne thuis gestuurd om het gerecht op af te stemmen. Dat is noodzakelijk. Je kunt als kok niet afgaan op de vaak bloemige smaakomschrijving van het champagnehuis. De aroma's die men gebruikt voor het beschrijven van de smaak van de champagne zijn lang niet altijd geschikt om te gebruiken in het gerecht. Bij de gerechtcompositie viel op dat de kunst van het weglaten niet door alle deelnemers wordt beheerst. Enkele van de gepresenteerde gerechten zouden mooier zijn geweest als versturende elementen waren weggelaten. Frisse, scherpe fruitzuren en zoete elementen zijn vooral te vermijden. De smaak van de kreeft komt bovendien beter tot zijn recht als hij lauw of warm geserveerd wordt. Bovendien moet men niet vergeten wat zout te gebruiken. Sommige gerechten waren te vlak van smaak. De goede garing van de kreeft is uiteraard ook van groot belang. De juiste kooktijd en –methode zijn van grote invloed op de smaak en de textuur van de kreeft.

De jury was unaniem in het bepalen van de winnaars. Als derde eindigde de equipe van restaurant De Lindenhof in Nuenen. Een mooi gerecht met elegante zuren, onder andere van yuzu en rabarber. De kreeft was wat aan de harde kant. Als tweede eindigde de inzending van Dorset Mansion House in Borne. Ook een mooi gerecht met lauwwarme goed bereide kreeft. De venkel en tomaat van het gerecht waren goed gedoseerd en combineerde mooi met de Moët Grand Vintage 2000. De harmonie werd enigszins verstoord door het wat overdreven gebruik van basilicum en knoflook.

De winnaar was Roeland Klein van restaurant Hermitage in Ridderkerk. Hij bracht een echte amuse waarbij de kreeft gepresenteerd werd op aardappel. Het was een mooi voorbeeld van wat de jury bedoelt met een goede combinatie van wijn en gerecht. Geen nadrukkelijke en overheersende smaken maar subtiliteit. Een combinatie waarbij de beide hoofdrolspelers, de Oosterschelde kreeft en de Grand Vintage 2000 van Moët & Chandon, goed tot hun recht komen.

Uitslag:

Winnaar:

Tartaar van Opperdoezer met geweld, kort gekookte Oosterschelde kreeft, crème fraîche met perle

kaviaar en warme mayonaise met een vleugje lavendel

Ingezonden door: restaurant Hermitage, de heer Roeland Klein, Rijksstraatweg 67, 2988 BP Ridderkerk, 0180-420966.

Tweede prijs:

Zacht gegaarde Oosterscheldekreeft met geschaafde venkel, tomaat in olijfolie, dragon en basilicum

Ingezonden door: Dorset Mansion House; de heer Willem Dankers; Grotestraat 167; 7622 GE Borne; 074 – 2661925

Derde prijs:

Langzaam gewelde Oosterscheldekreeft met krokante canneloni van rabarber, luchtige emulsie van yuzu en anijssabayon

Ingezonden door: restaurant de Lindenhof; de heer C. Evens; Beekstraat 1; 5642 CS Nuenen; 040 - 2837336

Schuddebeurs, 10 juni 2008

Bart de Bree, Gert Crum, Peter Klosse (voorzitter)

Secretariaat/organisatie

ACADEMIE VOOR

GASTRONOMIE

De heer P. Klosse

Amersfoortseweg 86

7346 AA HOOG SOEREN

Tel.: (+31)(0) 55 - 5191429

Fax: (+31)(0) 55 - 5191409

Comité van aanbeveling: Drs. K. M. H. Peijs, Commissaris van de Koningin van de provincie Zeeland
Mr. J.J.P.M. Asselbergs, Burgemeester van de gemeente Schouwen-Duiveland

Stichtingsbestuur: L. Ezinga (voorzitter), Mr. H. van Geesbergen (voorzitter),
J. Brongers (penningmeester/secretaris), M. de Coninck (lid) en D.P. Arkenbout (lid)

Projectleiding en Pers & publiciteit

De heer B.P. Roessingh

Westhavendijk 76

4475 AE WILHELMINADORP

Tel.: (+31)(0)113-302787

Fax: (+31)(0)113-302907

Mob.: (+31)(0)6-53353843

E-mail: info@jcom.nl