



Persinformatie

Opening Oosterscheldekreeftenseizoen 2006

ZIERIKZEE - Traditiegetrouw wordt op de laatste donderdag van maart het Oosterscheldekreeftseizoen geopend. Dit jaar valt dat op 30 maart. Kreeftvisser Jan van Westenbrugge zal vanaf zijn vissersboot de ZZ14 de fuik met de eerste kreeft van het seizoen lichten. Hij wordt hierbij geassisteerd door gedeputeerde van de Staten van Zeeland mevrouw M. le Roy, de heer R. Zeldenrust van de ambassade van Nederland en de vertegenwoordiger van de Vlaamse regering in Nederland, de heer A. Buyse.

Vervolgens zal de ZZ 14 naar de gastenboot varen en zal de eerste Oosterscheldekreeft worden overhandigd aan de heer mr. J.J.P.M. Asselbergs, Burgemeester van de gemeente Schouwen-Duiveland. De vloot met belangstellenden - genodigden, gasten en vertegenwoordigers van diverse media - is ook dit jaar weer indrukwekkend. Er varen acht platbodems van de bruine vloot uit het Deltagebied uit, twee hoogaars, drie vissersboten en een mosselkotter. De media belangstelling is extra groot omdat dit jaar de opening van het kreeftenseizoen gekoppeld is aan een driedaagse culinaire streekproducten persreis, georganiseerd door de VVV Schouwen-Duiveland en Junction Communication.

Ook de Oosterscheldekreeft is een op en top streekproduct uit de Deltawateren die door de kreeftenvissers op duurzame wijze gevangen wordt. Deze kreeft wordt niet gekweekt; de oogst is afhankelijk van wat de natuur de kreeft te bieden heeft aan voedsel, waterkwaliteit en watertemperatuur. In dat laatste schuilt de onzekere factor die dit jaar de voorbereiding van de opening beheerst.

De kou van de laatste weken heeft de kreeft op zijn plaats gehouden. Dat betekent dat de volwassen kreeften niet de fuiken van de vissers in wandelen. Met als gevolg dat het niet zeker is of er voldoende kreeften gevangen kunnen worden om alle gasten een heerlijk maal voor te zetten. De organisatie behoudt zich daarom het recht voor om op het laatste moment ervoor te kiezen de beschikbare Oosterscheldekreeften te bereiden tot een amuse en voor de lunch een ander soort kreeft te serveren.

Bij deze lunch zal ook de kreeftwijn van 2006 gepresenteerd worden.

Gekozen kreeftenwijn 2006:

RAIMAT ROSADO 2004

D.O. Costers del Segre uit Spanje



Rimat Rosado 2004 combineert het stuwende fruit van een rode en de elegante structuur van een witte wijn. Deze Rosado is bekend bij elke gepassioneerde connoiseur om zijn unieke karakter en veelzijdigheid. De inspiratie achter Rimat Rosado is gevangen in zijn briljante kleur, stevig fruit en sublieme delicate balans.

De gebruikte druivensoorten zijn:

Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Merlot en Chardonnay.

Een uitzonderlijke combinatie voor een Spaanse Rosado, deze wijn heeft geen houtopvoeding gehad en is volgens Spaanse traditie gebotteld in een lange flûte-fles. De kleur is opmerkelijk kreeft-kleurig, de geur is vol en expressief, het aroma van deze wijn is rijk en vet, met een elegantie van pruimen en kersen, gefilmd over een lichte structuur van noten en bessen. De smaak is rond, genereus en geeft een zuivere impressie van bijna rijp fruit. De finale toont een lengte van perverse rijkdom dat garant staat voor vele culinaire combinaties.

Het zal u dan ook niet verbazen dat deze Rosado als een echte 'eetwijn' bestempeld kan worden, een wijn waarbij je wel moet eten, vooral gerechten zoals Schaal en schelpdieren, visgerechten, mooie salades of licht vlees.

Kortom een bijzondere Rimat Rosado, die goed gestructureerd is en zeer harmonisch van smaak.



Bodega: Rimat
Land: Spanje
Regio: D.O. Costers del Segre
Compositie: 60% Cabernet Sauvignon/Merlot
35% Pinot Noir
5% Chardonnay
Vinificatie: 4 uur schilcontact bij 19 graden.
25 dagen gisting op roestvrijstalen tanks bij 18 graden.

De Oosterschelde kreeft behoort tot een van de mooiste kreeften ter wereld. De smaak en structuur van het vlees is bijzonder en laat zich het best omschrijven als hoog gastronomisch en zeer culinair. De



combinatie van deze Zeeuwse "top" kreeft met de Spaanse Raimat Rosado 2004 is behalve uniek ook zeer bijzonder. Onder andere het ontbreken van te veel zuren in de Rosado is een oorzaak van de meer dan uitstekende combinatie met het sappige smaakvolle vlees van de Oosterschelde kreeften.

Nieuw promotiemateriaal voor de Stichting Promotie Oosterscheldekreeft

Mede dankzij de financiële steun van de Provincie Zeeland is de Stichting Promotie Oosterscheldekreeft in staat geweest om een nieuwe vierkleuren brochure te laten drukken, in samenwerking met Slow Food International. De brochure - in vier verschillende talen - zal in het binnen- en buitenland worden ingezet tijdens diverse manifestaties zoals beurzen, workshops, ed.

Bovendien is een lang gekoesterde wens van de Stichting in vervulling gegaan in de vorm van een show-wand. Ook deze wand zal in het binnen- en buitenland worden gebruikt.



De Oosterscheldekreeft

Het milieu in de Oosterschelde wijkt door zijn geïsoleerde ligging nogal af van dat van de omliggende zeegebieden. Dit werkt ook door in de planten- en dierenwereld en dus ook in het voedsel van de Oosterscheldekreeft. Deze isolatie heeft er ook voor gezorgd dat het DNA van de Oosterscheldekreeften afwijkt van dat van de andere Europese kreeften. De fijne smaak van de Oosterscheldekreeften is dus vermoedelijk het gevolg van deze isolatie.

De geschiedenis van de kreeft.

Al eeuwenlang houden Zeeuwse handelaren zich bezig met kreeften. In de 17e en 18e eeuw importeerden Zeeuwen op grote schaal kreeft vanuit Noorwegen. Van doelbewuste visserij op kreeft in de Zeeuwse wateren is dan nog geen sprake. Bij toeval haalde men in Zeeland wel eens een kreeft uit het water. In 1906 kwamen enkele Texelse rogvissers naar Zeeland om hier hun geluk te beproeven. Ze visten met staande netten opgesteld langs de oevers en verankerd op de bodem. Tot hun verrassing vingende vissers naast rog ook grote aantallen kreeften. Ze probeerden hun vangst geheim te houden, maar Zeeuwse vissers keken de kunst af. In verslagen van Het Bestuur der Visscherijen op de Schelde en de Zeeuwsche Stroom is sprake van een snelle toename van de kreeftenvangst na 1906. Vingen vissers in de jaren voor 1900 nog maar enkele exemplaren, in 1906 waren het er al 6.945 en in 1924 maar liefst



49.272! De voorraad aan kreeft in de Oosterschelde was ontdekt en Zeeuwse vissers gingen er hun brood mee verdienen.

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 stormverloren ging. Anderen denken dat er al eerder kreeften op de bodem van de Oosterschelde leefden. Verder kan het ook nog zijn dat de huidige Oosterscheldekreeft een kruising is tussen verschillende soorten. De Oosterscheldekreeft en de levend geïmporteerde Amerikaanse kreeft, die in zoutwaterputten wordt bewaard, lijken sterk op elkaar. Toch zijn er een paar verschillen. De Amerikaanse kreeft is bruingroen van kleur met rozerode spikkels; de Europese kreeft is blauwzwart en heeft weinig tot geen spikkels. Als ze worden gekookt, kleuren beide soorten vuurrood. Er zijn liefhebbers van kreeft die beweren dat ze het verschil tussen geïmporteerde en een wilde kreeft kunnen proeven.

In hoeverre is de kreeftenvisserij beperkt?

Er is een 9-tal kreeftenvissers beroepsmatig actief op de Oosterschelde. Zij hebben vergunning om van 1 april tot en met 15 juli te vissen. Ze vissen op hen toegewezen visgronden, die ze pachten van de staat. Alleen mannetjeskreeften worden gevangen. Vrouwtjeskreeften en kreeftjes kleiner dan 24 cm. moeten worden teruggezet om te zorgen voor de vangst van de volgende jaren. Men spreekt hierbij over de duurzame visserijmethode. Daarnaast zijn er nog een negendertigtal kreeftenvissers actief op de zogenaamde vrije gronden in de Oosterschelde alsmede een sleepnetvisser.

Waarom leeft er zoveel kreeft in de Oosterschelde?

In de strenge winter van 1963 bezweken vrijwel alle kreeften door de vrieskou. Ook de mossel- en oestercultuur ondervond grote schade. Lange tijd was de Zeeuwse kreeft dan ook een schaars artikel. 20 Jaar later kwamen de kreeften langzamerhand weer terug in de Oosterschelde en inmiddels gedijen ze er prima. Volgens deskundigen is dat te danken aan de voltooiing van de deltawerken. Door de aanleg van dammen tussen de eilanden vloeit er vrijwel geen zoet water meer in de Oosterschelde. Hierdoor is het water in deze zeearm zouter geworden. Ook de stromingen in en de temperatuur van het water zijn belangrijk. Daarnaast zoekt de kreeft, die niet kan zwemmen maar kruipt, een bodem die bescherming biedt. In de wintermaanden houdt de kreeft zich in het diepere water van de Oosterschelde schuil. In het voorjaar warmt het water in de Oosterschelde snel op en komt de kreeft tevoorschijn om te verschalen en zich voort te planten.



De Kring van de Zeeuwse Kreeft

Gedurende de periode dat de kreeft kan worden gevangen (1 april tot en met 15 juli), zijn er zes restaurants op Schouwen-Duiveland en Tholen die een samenwerking hebben en een speciaal kreeftenmenu op de kaart hebben staan. Alle zes de menu's zijn verschillend, doch de prijs is uniform; € 49,50. De gekozen kreeften wijn van het jaar zal een uitstekende begeleider zijn van deze kreeftenmenu's. Deze restaurants zijn:



Restaurant de “Brouwerie”

Molenstaat 31 te Brouwershaven
Tel.: 0111-691880
Site: www.debrouwerie.nl
Email: debrouwerie@hetnet.nl

Sushi met kreeft, mango, bosuitjes en Japanse Mayonaise

salade

(keuze uit) gegrilde of gekookte Oosterschelde kreeft met asperges en truffelolie

Parfait van verse ananas en ricotta met een honing whisky saus en amandelkrullen

Hostellerie Schuddebeurs

Donkereweg 35 te Schuddebeurs
Tel.: 0111-415651
Site: www.schuddebeurs.nl
Email: hostellerie@schuddebeurs.nl

Terrine van oosterscheldekreeft en portobello's met een kleine zomerse salade

Gebakken kreeftenstaart met aspergerisotto en het vlees uit de scharen geweld in boter met schuim van Reggiano Parmigiano

A la minute gedraaide sorbets van aardbei, blauwe bes en perzik

Brasserie de “Vluchthaven”

Zijpe 1 te Bruinisse
Tel.: 0111-481228
Email: vluchthaven@cs.com

Salade van Oosterscheldekreeft, Stellendamse garnaaletjes, mango, limoen, koriander Avocado, rode peper, rode ui en gemengde sla met een dressing van olijfolie en limoen

Gegrillde Oosterscheldekreeft met gewokte courgette, ovenaardappeltjes en een Armoricain-saus

Crème Brûlée



Brasserie "Maritime"

Nieuwe Haven 21 te Zierikzee
Tel.: 0111-412156
Site: www.brasseriemaritime.nl
Email: info@brasseriemaritime.nl

Soep van Oosterscheldekreëft met luchtig geslagen room

In bouillon gekookte Oosterscheldekreëft met Schouwse groente en saus van schelpdieren en saffraan

Tarte tatin van appeltjes met vanille-ijs uit eigen keuken

De Gouden Leeuw

Hoge Markt 8-10 te Scherpenisse.
Tel.: 0166 663901
Site: www.degouden-leeuw.nl
Email: info@degouden-leeuw.nl

Op drie manieren Oosterscheldekreëft als cappuccino, als tartaar met gembermayonaise en lavendel, en als bavarois met asperge, vleugje sinaasappel en coquille

Oosterscheldekreëft uit de oven, gegaard in kreeftenjus geparfumeerd met truffel, geserveerd met gebakken venkel en knolselderpuree

Op drie manieren Chocoladebavarois wit met gelei van riesling en granaatappel melk met gelei van espresso puur met gelei van sinaasappel en grand marnier

Badhotel Renesse/Villa Westerduin/Restaurant Le Marquis

Laone 2-6 te Renesse
Tel.: 0111-462500
Site: www.badhotelrenesse.nl / www.westerduin.nl
E-mail: info@badhotelrenesse.nl

Amuse van kreeft

Twee kroketjes van Oosterscheldekreëft op een bedje van ruccolasalade

Gekookte Oosterscheldekreëft op zeegroenten met groene asperges en een dragonmayonaise

Gemarineerd ananasje met crème brûlée



Nationale Kreeften kookwedstrijd op maandag 22 mei 2006

Evenals de afgelopen jaren zal er ook dit jaar weer een Nationale Kreeftenkookwedstrijd worden georganiseerd in samenwerking met Moët & Chandon Champagne en de Academie voor Gastronomie.

De Oosterscheldekreeft heeft een zeer bijzondere, eigen delicate smaak. Deze smaakeigenschappen komen zeker tot zijn recht in de vorm van een heerlijk en origineel gerecht, tezamen met een bijpassende wijn.

Uit de inzendingen zullen 10 recepturen worden geselecteerd welke door een deskundige jury. Voor de voorbereiding krijgen de finalisten de beschikking over € 250.00 voor de aankoop van de Oosterscheldekreeft. Dit budget dient voor het ontwikkelen van de receptuur en om de 40 aanwezigen journalisten en overige gasten te voorzien van de ontwikkelde amuse van kreeft. Verder ontvangen de finalisten 3 flessen Moët & Chandon Champagne, zodat de ideale combinatie kan worden geproefd.

De winnaar wordt uitgenodigd voor een verblijf op Chateau de Saran in Epernay. Daarnaast is er natuurlijk de fraaie wisseltrofee, aangeboden door de gemeente Schouwen-Duiveland.

Winnaar 2005 was Hotel de l' Europe/Restaurant Excelsior uit Amsterdam, met een taart van Oosterscheldekreeft met een mousseline van knolselderij, Spaanse peper en gembergelei van kreeftenbouillon en citroengras. Ingezonden door de heer Bruno Gueret.

De winnaar van 2004 was Hotel Restaurant Prinses Juliana (chef-kok Andy Brauers) uit Valkenburg, met een vanille-olie gegaarde Oosterscheldekreeft met bluefin tonijn en een gelei van pomodori-tomaat.

In 2003 was het Mangerie de Kersentuin (chefkok Michel van der Kroft) die op de eerste plaats stond met zijn gerecht 'Chaud-froid de homard "Maria do Ceu".

Restaurant De Hoefslag in Bosch en Duin was in 2002 de trotse winnaar van de gastronomische wedstrijd, waarin de combinatie van Oosterscheldekreeft en Moët & Chandon Champagne centraal stond. De koks Gerben van Zetten en Ramon Bos wisten met hun tartaar van kreeft, gecombineerd met een oestercreme en kaviaar een prachtige balans te vinden.



Kreeft bereiden

Kreeft kan worden gekookt, gegrild, gestoomd, gepocheerd en gebakken en zelfs rauw (carpaccio) gegeten worden. Er zijn dus legio bereidingswijzen en variaties mogelijk. Hoewel de kreeft gewoon naturel in court-boullion (= kruidenbouillon) het meest gegeten wordt en de kreeftensmaak op die manier het best gewaarborgd blijft, is een kreeft a l' Amoricain (pikant getomateerde kreeftensaus) voor andere liefhebbers het einde. Tevens leent de Zeeuwse kreeft zich uitstekend voor het maken van kreeftenbouillon en /of soep. Voor de liefhebbers mag dit gerecht niet ontbreken alvorens men het hoofdgerecht (kreeft) gaat deelnemen. Er is een ongeschreven wet die zegt dat de spijs niet zonder wijn opgediend kan worden. Een mooie volle Chardonnay, een frisse, elegante Bordeaux of de uitzonderlijke de Spaanse Raimat Rosado 2004 zijn excellente begeleiders.

Noot voor redactie/ niet voor publicatie:

Verdere informatie:

Algemene persinformatie, de heer Balth. Roessingh (Junction Communication) 0113-302787/06-53353843

Culinaire informatie, de heer Johan Brongers (Restaurant 'Brasserie Maritime') 0111-412156

Biologische informatie, de heer Gerard Heerebout (kreeftdeskundige) 0113-213109 / 0113-228883/06-51825041

Vissersinformatie, de heer Jan van Westenbrugge (kreeftenvisser) 0111-415983 / 06-53925165 of

Jaap Geleijnse, voorzitter Vereniging van Beroepsvissers Zuid-West Nederland 0111-413481 / 06-20443184

Foto's (300 dpi) zijn op aanvraag gratis beschikbaar en copyrightvrij en van de website te downloaden (mits bronvermelding), website: www.oosterscheldekreeft.nl



TEKSTBLOK TOESPRAAK

Mr. R. ZONNEVYLLE (voorzitter Stichting Promotie Oosterscheldekreeft)

OPENING KREEFTENSEIZOEN 2006, 30 MAART 2006

Weer veel belangstelling vanuit het binnen- en buitenland voor de 6e opening van het Oosterschelde kreeftenseizoen. Vooral veel belangstelling vanuit België.

Toeristisch bezoek aan Zeeland is de afgelopen jaren met globaal 20% afgenomen behalve vanuit België. Het toeristisch bezoek vanuit België is gelijk gebleven. Zou het zo zijn dat de publiciteit over de Oosterscheldekreeft daarin een rol heeft gespeeld?

Afgelopen jaar is duidelijk geworden dat er sprake is van een zekere mate van overbevissing van de kreeft op de Oosterschelde. Eén van de doelstellingen van de stichting is om de duurzame visserij te bevorderen. De Oosterscheldekreeft is tenslotte niet voor niets als een Slowfood product aangemerkt. Sedert van de oprichting van de stichting heeft het bestuur aangedrongen op maatregelen om overbevissing op de kreeft op de Oosterschelde tegen te gaan. De stichting heeft het initiatief genomen voor de oprichting van de Stichting Keurmerk Zeeuwse kreeft. Deze stichting laat onderzoek verrichten naar het kreeftenbestand onder meer in de Oosterschelde. Uit het onderzoek blijkt dat maatregelen tegen overbevissing op korte termijn moeten worden genomen.

Thans hoeft men zich nog niet schuldig te voelen wanneer men van een Oosterscheldekreeft geniet. We moeten van de Oosterscheldekreeft kunnen blijven genieten en dringen bij de vandaag aanwezige vertegenwoordigers van het Ministerie van Landbouw, Natuurbeheer en Voedselkwaliteit aan om op korte termijn met maatregelen te komen.

Verheugend is dat in het Grevelingenmeer en het Veerse Meer zich inmiddels een mooie populatie kreeften heeft gevestigd.



WELKOMSTWOORD BURGEMEESTER ASSELBERGS VAN SCHOUWEN-DUIVELAND BIJ DE OPENING VAN HET OOSTERSCHELDE-KREEFTENSEIZOEN TE ZIERIKZEE OP 30 MAART 2006

Hartelijk welkom de eregasten en vele belangstellenden, ook van de media, uit binnen- en buitenland op Schouwen-Duiveland, de mooiste recreatie- en toeristengemeente van ons land. Met name welkom vandaag in de oude monumentenstad Zierikzee, vandaag kreeftenstad van Nederland.

Bij elke seizoenopening van de kreeftenvisserij is het indrukwekkend te zien welk een publicitair effect de inspanningen van de Stichting Promotie Oosterscheldekreeft oplevert om de enige, echte, authentieke kreeft in ons land, de eigen Zeeuwse kreeft, de Oosterscheldekreeft op de kaart te zetten.

Ook het afgelopen jaar leverde dat een aanhoudende stroom op van artikelen in vele media in ons land, België en Duitsland en dat ging gepaard met bijzonder positieve aandacht voor Zeeland, in het bijzonder Schouwen-Duiveland en ons gezamenlijk toeristisch-recreatief product. Ons bedrijfsleven en VVV spelen er steeds positiever op in. Met al die PR zijn we natuurlijk blij, het is heel goed voor de imago-vorming maar het is zeker ook goed voor onze economie want het genereert vele nieuwsgierige bezoekers die al dat fraais zelf willen beleven inclusief de culinaire geneugten van onze streekgerechten, de Oosterscheldekreeft en de smaak van de zee in het algemeen. Want op dat gebied hebben we hier van alles aan te bieden, de beste schaal- en schelpdieren en een grote variëteit aan vis en altijd optimaal vers.

Aanstands gaan we aan boord van een kleine armada aan prachtige traditionele schepen en varen naar de Oosterschelde, beschermd natuurgebied, een wondere onderwaterwereld met een indrukwekkende flora en fauna, een waar paradijs. Daar in die donkerblauwe diepten leeft onze eigen hommarus, de Oosterscheldekreeft die inmiddels in toenemende mate ook de Grevelingen en het Veerse Meer heeft ontdekt.

We gaan hem straks aanschouwen in al zijn indrukwekkende schoonheid en later op de dag ook genieten van zijn excellente smaak.

Ik wens u dan ook een meer dan aangenaam verblijf toe op Schouwen-Duiveland's land en water, kom vooral vaak terug om elke keer weer opnieuw de geneugten van dit gebied te ondergaan. Ik wens de kreeftenvissers tot 15 juli goede vangst en vooral snel stijgende temperaturen zodat de kreeft echt gaat "lopen", de restaurateurs een veelbelovend seizoen.

Maar in het bijzonder complimenteer ik het bestuur van de Stichting Promotie Oosterscheldekreeft voor het niet aflatend enthousiasme om op vele fronten in binnen- en buitenland deze kardinaal van de Oosterschelde als uniek Zeeuws streekproduct onder brede belangstelling te brengen en onze hommarus de waardering te geven die hem toekomt. Uw warm applaus voor al deze ambassadeurs.

Mr. J.J.P.M. Asselbergs

Burgemeester van Schouwen-Duiveland.