



Persinformatie

Feestelijke opening Oosterscheldekreeftenseizoen 2010

Zierikzee - Op donderdag 25 maart zal met een speciale ontheffing van het ministerie van LNV het kreeftenseizoen van de Oosterscheldekreeft voor de negende keer feestelijk worden geopend. Ruim 500 gasten en pers uit binnen- en buitenland zullen hiervan getuige zijn. Vanaf 1 april tot en met 15 juli mogen de Zeeuwse kreeften weer aan wal worden gebracht en zijn ze verkrijgbaar in de betere restaurants en vishandel.

Oorspronkelijk zou de minister LNV, mevrouw Gerda Verburg, de eerste kreeft in ontvangst nemen. In verband met een (spoed) debat in de Tweede Kamer is zij verhinderd.

Onder de gasten zijn wel aanwezig onder andere de heer S. Goñi, Ambassadeur van Argentinië (vanwege de kreeftenwijn 2010 uit Argentinië), de heer L. Prat y Coll, Ambassadeur van Spanje, de heer L. Carbonnez, Ambassadeur van België en mevrouw T. van Gool, tijdelijk Zaakgelastigde van de Ambassade van het Koninkrijk der Nederlanden te Brussel. En natuurlijk onze eigen Commissaris van de Koningin van Zeeland, mevrouw Karla Peijs.

Omstreeks 10:45 uur varen 16 boten de haven van Zierikzee uit op zoek naar de kreeftenfuiken op de Oosterschelde. Tijdens deze tocht zullen de aanwezigen te horen krijgen welke wijn dit jaar is verkozen tot de kreeftenwijn van het jaar. De wijn is afkomstig uit Argentinië en wordt geïmporteerd door Red Gum Fine Wines B.V. uit Ridderkerk.

De Oosterscheldekreeft is een op en top authentiek streekproduct uit de Deltawateren die door de kreeftenvissers op duurzame wijze gevangen wordt. Deze kreeft wordt niet gekweekt; de vangst is afhankelijk van wat de natuur de kreeft te bieden heeft aan voedsel, waterkwaliteit en watertemperatuur. In dat laatste schuilt een onzekere factor die de opening van het kreeftenseizoen mede bepaald. 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



STICHTING PROMOTIE OOSTERSCHELDEKREEFT

Oosterscheldekreëft. Deze isolatie heeft er ook voor gezorgd dat het DNA van de Oosterscheldekreëften afwijkt van dat van de andere Europese kreëften en die van Canada. De fijne smaak van de Oosterscheldekreëften is dus vermoedelijk het gevolg van deze isolatie.

Een gezond kreëftenbestand vereist een goed bestandsbeheer. En goed bestandsbeheer vraagt om informatie over het kreëftenbestand. Alleen vissers kunnen die informatie leveren. Immers, zij staan niet alleen oog in oog met een kreëft die in de pan mag, maar ook met een (te) kleine kreëft (24 cm, gemeten van kop tot staart) en een kreëft die eitjes bij zich draagt. Dergelijke kreëften worden teruggezet en de visser roept tot ziens.

De Stichting Promotie Oosterscheldekreëft

In het jaar 2000 is de Stichting Promotie Oosterscheldekreëft officieel opgericht en viert daarmee dit jaar haar tweede lustrum. In het kader van het lustrum jaar worden er diverse activiteiten georganiseerd. Op vrijdag 23 april vindt er een symposium plaats dat in het teken staat van het duurzaam vermarkten van de Zeeuwse kreëft. Ook zal er vanaf die datum een kreëfttentoonstelling te bezichtigen zijn in Delta Park Neeltje Jans (Vrouwenpolder). Ter gelegenheid van het lustrum jaar van de Stichting zal tijdens de officiële opening van het Kreëftenseizoen de rondvaartboot "de Frisia" worden ingezet voor pers en genodigden.

Kring van de Zeeuwse Kreëft

Gedurende de periode dat de Oosterscheldekreëft kan worden gevangen (1 april tot en met 15 juli) zijn er 10 Zeeuwse restaurants die een samenwerking kennen en een speciaal Oosterscheldekreëftenmenu op de kaart hebben staan. Alle menu's zijn verschillend, doch de prijs is uniform; € 59,50. De laatste die dit jaar erbij is gekomen is restaurant Mondriaan uit Domburg.

Hotel/restaurant De Perenboom

Achterweg 9
4328 LZ Burgh Haamstede
Tel: +31(0)111651972
Site: www.deperenboom.nl
Email: info@deperenboom.nl

Kreëftenparade:

Pannacotta van OSkreëft & limoen, kleintje bisque en kreëft met pimenton en Iberico ham

OSkreëft, waarvan de staart gegrild, de kop gegratineerd en de poten gemarineerd, gepresenteerd op `Zeeuwse Paella`

Citroencreme met aardbeien en rabarbersorbetijs

Comité van aanbeveling: Drs. K. M. H. Peijs, Commissaris van de Koningin van de provincie Zeeland
G. C. G. M. Rabelink, Burgemeester van de gemeente Schouwen-Duiveland

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



STICHTING PROMOTIE OOSTERSCHELDEKREEFT

Restaurant Mondriaan

Ooststraat 6
4357 BE Domburg
Tel: 0118-584434
Site: www.restaurantmondriaan.nl
Email: info@restaurantmondriaan.nl

Salade van zeekraal, asperges en kropsla met Oosterscheldekreëft en een gepocheerd hoeve-eitje met kreeften-olie

Proeverij van Oosterscheldekreëft
- drie bereidingen van de kreeft
gekookt, gratineerd en gebakken, geserveerd met lamsoren en een zalf van aubergine en basilicum

Brownie-soufflé met krokante spekkoek, vanille en kaviaar van sinaasappel

Hostellerie Schuddebeurs

Donkereweg 35
4317 NL Schuddebeurs
Tel: 0111-415651
Site: www.schuddebeurs.nl
Email: hostellerie@schuddebeurs.nl

Salade met Oosterscheldekreëft, bloemkoolcouscous, amandel en pompoen.

In gerookte boter geweld vlees van Oosterscheldekreëft, met asperges en zeegroente.

Ijssmousse van Champagne met zomerfruit, lemoncress, en vanille vinaigrette

Brasserie de "Vluchthaven"

Zype 1
Bruinisse
Tel: 0111-481228
Site: www.devluchthaven.nl
Email: vluchthaven@cs.com

Gemengde salade met Oosterscheldekreëft, avocadosalsa, met witte truffel aangemaakte schelvislever, gegrilde inktvis, basilicum, tomaatbrunoise en een mosterddressing

Op houtskool gegrilde Oosterscheldekreëft met Salbitxada en peterselieolie, geserveerd met seizoensgroente en Pommes Voisin

Grand dessert

Brasserie "Maritime"

Nieuwe Haven 21
Zierikzee

Comité van aanbeveling: Drs. K. M. H. Peijs, Commissaris van de Koningin van de provincie Zeeland
G. C. G. M. Rabelink, Burgemeester van de gemeente Schouwen-Duiveland

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



STICHTING PROMOTIE OOSTERSCHELDEKREEFT

Tel: 0111-412156

Site: www.brasseriemaritime.nl

Email: info@brasseriemaritime.nl

Ravioli met Oosterschelde kreeft, basilicum en schaaldierensaus
of

Bisque van Oosterschelde kreeft met room, dragon en cognac

Gegrilde Oosterschelde kreeft met Cafe de Paris boter en lauwwarme salade van avocado,
asperges en lamsoren

Gekarameliseerde citroentaart met rood fruit en sorbet van bramen

Erfgoedlogies Hotel en Restaurant de Gouden Leeuw

Hoge Markt 8-10

4694CG Scherpenisse

Tel: 0031-166-663901

Site: www.degouden-leeuw.nl

Email: info@degouden-leeuw.nl

Proeverij van Oosterschelde kreeft,

-Salade van gekookte oosterschelde kreeft met eendeleverterrine

-Gerookte Oosterschelde kreeft met vanille dressing en truffelaardappel

-Licht gebonden soep van Oosterschelde kreeft met geslagen room, gember en citroengras

Gekookte Oosterschelde kreeft,

Hele (ca 600 gram) naturel gekookte Oosterschelde kreeft, met verse zeegroenten en puree van Thoolse Bintjes

Aardbeien en room,

Gepocheerde aardbeien in geparfumeerde room met crèmevanille en gebrand schuim

Restaurant de Oesterbeurs

Wijngaardstraat 2

4401 CS Yerseke

Tel: 0113-572211

Site: www.oesterbeurs.nl

Email: info@oesterbeurs.nl

Amuse van het huis

Oosterschelde kreeft 3x

Heldere bouillon geparfumeerd met steranijs en tranches kreeft, peterselieolie

Cocktail met truffelmayonaise, remoulade van nieuwe aardappel en crème fraîche

Salade met sesamvinaigrette, compôte van mango met roze pepers

1/2 Oosterschelde kreeft bellevue, naturel lauw geserveerd met huisgemaakte mayonaise

of

1/2 Oosterschelde kreeft gegrild met kruidige knoflookboter en lamsoren van de Zeeuwse schorren
(zelfde bereiding per tafel te bestellen)

Creatie van desserts van het seizoen met huisgedraaide sorbet

Restaurant De Stadsschuur

Schuttershof 32-34

Comité van aanbeveling: Ds. K. M. H. Peijs, Commissaris van de Koningin van de provincie Zeeland
G.C.G.M. Rabelink, Burgemeester van de gemeente Schouwen-Duiveland

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



STICHTING PROMOTIE OOSTERSCHELDEKREEFT

4461 DZ Goes
Tel: 0113 212332
Site: www.stadsschuur.nl
Email: info@stadsschuur.nl

Oosterschelde kreeft in een salade met lamsoor, kroketje van Oosterschelde kreeft en schuim van komkommer

Oosterschelde kreeft met asperges, geserveerd in court-bouillon

Aardbei, passie en limoen met een sorbet van rosé-champagne

Restaurant Brasserie Hotel "De Korenbeurs"

Kaaistraat 12
4484 CS Kortgene
Tel: 0113 301342
Site: www.korenbeurs-kortgene.nl
Email: info@korenbeurs-kortgene.nl

Salade van Oosterschelde kreeft en rosevalaardappel met huisgemaakte mayonaise

Oosterschelde kreeft à la nage, met seizoensgroenten en rouille

Mascarponeparfait met tonkabonen en praliné

Auberge de Campveerse Toren

Kaai 2
4351 AA Veere
Tel: 0118 501291
Site: www.campveersetoren.nl
Email: info@campveerstoren.nl

Bombe van kreeft, garnalen en meloen met kruidensalade

of

Kreeftensoep met garnituur

Tagliatelle met kreeftenfricassee en broodcroutons

of

Halve kreeft, zeegroenten en saus van Olorosso

Aardbeien met basilicum gemarineerd,
Kwark met citroen en sorbet van rode vruchten

Noot voor de redactie, niet voor publicatie

Voor meer informatie verwijzen wij u graag naar de projectleiding van de Stichting Promotie Oosterschelde kreeft, de heer B.P. Roessingh, tel.: 06-53353843. Hoge resoluties foto's zijn eveneens bij de heer Roessingh op te vragen

Comité van aanbeveling: Drs. K. M. H. Peijs, Commissaris van de Koningin van de provincie Zeeland
G. C. G. M. Rabelink, Burgemeester van de gemeente Schouwen-Duiveland

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



Kreeftenwijn 2010

Verkiezing van de kreeftenwijn

Dit jaar is gekozen voor een andere opzet. Alle leden van de Kring van de Zeeuwse kreeft hebben hun eigen leveranciers gevraagd wijnen in te sturen. Op tafel stonden diverse afgedekte wijnen van in totaal 23 importeurs. Deze waren ingezonden om te combineren met Oosterscheldekreeft, de bijzondere lekkernij uit Zeeland. Organisator van deze proeverij is de Stichting Promotie Oosterscheldekreeft, die zich inzet voor de promotie van de kreeft en van Zeeland als culinaire bestemming. Dit gaat in samenwerking met de Kring van de Zeeuwse kreeft, een verband van restaurants uit de provincie, dat daarbij is aangesloten. Eis is dat er niet meer dan één restaurant per plaats (stad of dorp) is en dat het restaurant zich bevindt op een van de (schier)eilanden aan de Oosterschelde, dus Schouwen-Duiveland, Tholen, Noord- en Zuid-Beveland en Walcheren. De kreeft kan worden gegeten in deze restaurants tijdens het kreeftenseizoen, van 1 april tot en met 15 juli.

Kreeft vraagt om iets speciaals

Bij de proeverij keken de juryleden naar de kwaliteit van de wijnen en naar de combinatie met kreeft, die met de wijnen kon worden geproefd. Dit stelt aparte eisen aan de wijnen. Ze hebben een klein 'zoetje' nodig, omdat de kreeft dat ook heeft, naast wat bitter. De jury heeft daar uiteraard sterk op gelet..

De finalist: Las Perdices Viognier 2009

De druiven voor deze intense Viognier van Las Perdices werden met de hand geplukt en daarna zorgvuldig geselecteerd. Wijnmaker Carlos Muñoz koelde de druiven daarna tot de exact juiste temperatuur voordat ze de persen in gingen. Ook in het verdere proces werd het gistende sap voortdurend door hem persoonlijk begeleid. Het uiteindelijke resultaat van dit ambachtelijke werk mag er dan ook zijn! Naast de intense geuren van sinaasappel en abrikoos, ruiken we stuivende florale aroma's. De enigszins vette structuur vult zich wederom met florale tonen en eindigt met een licht zoetje. De afdronk is zeer lang en elegant. Deze juist binnen gekomen nieuwe vintage lijkt in alles op z'n voorganger uit 2008, die in het vakblad Perswijn vorig jaar 4 sterren (5 is maximum) als beoordeling kreeg. Wij zijn het bovendien zeer eens met de Kring van de Zeeuwse Kreeft dat deze Argentijnse wijn een fantastische begeleider is van de Zeeuwse trots in dit kreeftenseizoen 2010!

Viña Las Perdices

Viña Las Perdices ('de patrijzen') is gevestigd aan de voet van het Andes gebergte, pakweg 1.000 meter boven zeeniveau, in het wijngedebied Luján de Cuyo, Mendoza. Dit was het eerste officiële DOC gebied van Argentinië. In een schitterende omgeving, omzoomd door bergtoppen die immer besneeuwd zijn, vestigde Don Juan Muñoz Lopez in 1952 dit domein van inmiddels ruim 70 hectare. Zoon Carlos voert nu de leiding over het bedrijf en is ook de veel onderscheiden wijnmaker. Zijn vrouw, zijn broer en een team van enthousiaste werknemers assisteren hem om van



STICHTING PROMOTIE OOSTERSCHELDEKREEFT

elke vintage weer een feest te maken, daarbij geholpen door excellente druiven van oude stokken en een perfect klimaat.

De importeur: Red Gum Fine Wines B.V.

Red Gum is een jonge (sinds 2004), onafhankelijke wijnimporteur uit Ridderkerk en levert kwaliteitswijnen voor elke beurs. Van eenvoudige, maar altijd met zorg geselecteerde huiswijnen, tot bijzondere topwijnen van kleine, gespecialiseerde wijnbedrijven uit alle windstreken. De wijnbedrijven waar wij mee werken zijn vrijwel zonder uitzondering familiebedrijven die op kleine schaal en ambachtelijk hun wijnen produceren van zelf geteelde druiven.

Red Gum begon als een echte Australië specialist met wijnen uit alle streken van dat machtige continent. Al snel kwam daar Zuid Amerika bij; mooie wijnen uit Chili en Argentinië voor eerlijke prijzen. Inmiddels zijn er wijnen aan de portefeuille gevoegd uit Nieuw Zeeland, Duitsland, Spanje en zelfs Nederland, zodat nu ook de 'oude wereld' goed vertegenwoordigd is bij Red Gum. Wij leveren aan een fors aantal top restaurants in de Randstad en zijn er trots op nu ook in Zeeland een aantal fantastische restaurants tot de klantenkring te mogen rekenen.

Voor meer informatie kunt u e-mailen naar info@redgum.nl of bezoek onze website www.redgum.nl. Bellen kan natuurlijk ook, graag naar 0180-437370



Comité van aanbeveling: Drs. K. M. H. Peijs, Commissaris van de Koningin van de provincie Zeeland
G.C.G.M. Rabelink, Burgemeester van de gemeente Schouwen-Duiveland

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



STICHTING PROMOTIE OOSTERSCHELDEKREEFT



Provincie Zeeland

**Inleiding Commissaris van de Koningin, mw. K. Peijs, ter gelegenheid van
de opening van het kreeftenseizoen op 25 maart 2010**

Dames en heren, geachte aanwezigen, heren ambassadeurs,

Wat is er mooier dan een inleiding ter gelegenheid van een feestelijke seizoensopening te beginnen met een felicitatie ?

Ik verkeer in die gelukkige omstandigheid want het is dit jaar exact 10 jaar geleden dat de stichting Promotie Oosterschelde kreeft werd opgericht. Namens het provinciaal bestuur van Zeeland breng ik dan ook mijn felicitaties aan het stichtingsbestuur over en wens hen veel succes bij de verdere werkzaamheden, gericht op de promotie van de Oosterschelde kreeft in het bijzonder en de Zeeuwse Zilte Zaligheden in het algemeen. Proficiat !

(en wat nog mooier is, dames en heren, het mag dan wel het 10e jaar zijn dat de stichting bestaat, maar het is de negende keer dat deze feestelijke seizoensopening wordt gevierd. Dus volgend jaar is er weer een lustrum te vieren...)

Wie had 10 jaar geleden kunnen bedenken dat de opening van het kreeftenseizoen tot zo'n fantastisch evenement zou uitgroeien als het heden ten dagen is ? Een evenement dat niet alleen de Oosterschelde kreeft maar in het verlengde daarvan onze hele provincie een dag lang nationale en internationale publiciteit oplevert. De seizoensopening voor de kreeftenvisserij heeft zich binnen 10 jaar een niet meer weg te denken plaats op de Zeeuwse evenementenkalender verworven.

Het is interessant om op zoek te gaan naar de redenen hiervoor. Hoe komt het nu eigenlijk dat de opening van het kreeftenseizoen tot zo'n succes is uitgegroeid ?

In de eerste plaats is natuurlijk de stichting Promotie Oosterschelde kreeft hiervoor verantwoordelijk. Met niet-aflatende ijver werkt men aan de promotie van dit culinaire topproduct. En op uitstekende wijze, dat moet gezegd.

Maar daarnaast is naar mijn mening het onderwerp van gesprek zelf voor een belangrijk deel verantwoordelijk voor het succes. Het is namelijk een uniek product. "Zoek je kracht in datgene wat je onderscheidt", schreef ik in één van mijn voorgaande openingswoordjes voor de jaarlijkse uitgave van de Kring van de Zeeuwse Kreeft. En onderscheidend vermogen, dames en heren, is bij de Oosterschelde kreeft in ruime mate aanwezig. Sterker nog, de Oosterschelde kreeft is uniek !

Misschien kent u de reden daarvan, anders zal ik het u graag nog een keer vertellen.

Zoet water en kou zijn 2 zaken waar een kreeft slecht tegen kan. Nu kwam het in vroegere tijden nog wel eens voor dat grote hoeveelheden zoet water de Oosterschelde instroomden. Dat, gecombineerd met strenge winters, leidde er toe dat met een zekere regelmaat grote sterfte optrad onder de kreeftenpopulatie. Slechts de sterkste exemplaren overleefden deze voor hen barre omstandigheden en bouwden een nieuw bestand op. Deze sterke genetische selectie leidde er toe dat maar weinig kreeften bijgedragen hebben aan het DNA van de huidige Oosterschelde kreeft; reden waarom we spreken over 'een unieke DNA-structuur' van de Oosterschelde kreeft.

Comité van aanbeveling: Ds. K. M. H. Peijs, Commissaris van de Koningin van de provincie Zeeland
G.C.G.M. Rabelink, Burgemeester van de gemeente Schouwen-Duiveland

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



STICHTING PROMOTIE OOSTERSCHELDEKREEFT

En daar, dames en heren, ligt de link met de provincie Zeeland.

Want ook onze provincie heeft een unieke DNA-structuur. Bestaande uit het specifiek Zeeuwse kleuren-pallet, het samenspel van water en land en de weerbarstige elementen die de zo karakteristieke, robuuste contouren van het Zeeuwse landschap hebben gevormd. Deze kwaliteiten willen wij de komende periode onder de aandacht brengen van inwoners van Zeeland en Nederland. Van toeristen, recreanten, geïnteresseerden in en betrokkenen bij onze provincie. Wij willen Zeeland laten zien zoals het werkelijk is. En als u het mij vraagt, dames en heren, is dat geweldig. Maar let wel: niet alleen ik ben ambassadeur, niet alleen het provinciaal bestuur draagt de Zeeuwse kwaliteiten uit, maar wij allen zijn ambassadeur van onze provincie.

Laat 'het buitenland' zien hoe Zeeland is. Wees trots op deze mooie provincie en draag dat uit. Breng de Zeeuwse kwaliteiten onder de aandacht en vergeet daarbij onze culinaire topproducten niet. Want ook die zijn uniek. De mosselen, de oesters, de zeekraal, de lamsoor én de Oosterscheldekreeft. Stuk voor stuk echte, authentieke en eerlijke producten. Producten waarmee de consument zich in toenemende mate verbonden toont. Uit onderzoek is gebleken dat 20 tot 40% van de hedendaagse consumenten gevoelig is voor regionale producten, verantwoord ondernemerschap en duurzaamheid. Voor Nederland wordt de marktpotentie van deze producten berekend op maar liefst 2,5 tot 5 miljard euro per jaar. Een enorme potentie dus, waar we in Zeeland nog meer van zouden kunnen profiteren. De komende maanden zult u op dit gebied dan ook het nodige van ons gaan horen. Zo is in samenwerking met de provincie Noord-Brabant, gemeente Den Bosch en de ZLTO het Real Food Kennisnet opgericht: een kenniscentrum dat de marktpotentie van streekeigen producten in Zuid-Nederland tot ontwikkeling wil brengen door kennis hierover te ontsluiten, te ontwikkelen en te verspreiden.

Real Food geeft een nieuw perspectief aan een aantal bekende ontwikkelingen zoals biologisch en streekeigen door een verbinding te leggen met de basisbehoeften van de consument.

Daarnaast zal binnenkort de aftrap worden verricht voor het project 'Lekker Regionaal Product' dat eveneens inspeelt op de groeiende belangstelling voor de eigen leefomgeving en een groeiend bewustzijn van gezondheidsaspecten in relatie tot voeding.

Want van deze trend, dames en heren, kunnen (nee: moeten) we in Zeeland meer profiteren. We hebben zoveel moois en zoveel goeds te bieden; laten we dat kenbaar maken.

Zodat Zeeland zich kan profileren als een gebied waar niet alleen topproducten worden geconsumeerd, maar waar ze vooral in hun natuurlijke omgeving kunnen worden beleefd !

Ik dank u voor uw aandacht en wens u een genoeglijke dag met vele interessante contacten toe.



STICHTING PROMOTIE OOSTERSCHELDEKREEFT



De lekkerste kreeft van Premier, natuurlijk uit de Oosterschelde!

Krijn Verwijs Yerseke B.V., de leverancier van Premier schaal- en schelpdieren participeert dit jaar voor het eerst als hoofdsponsor in de officiële opening van het Oosterschelde kreeftenseizoen. Daarmee onderschrijven zij het belang van de Oosterscheldekreeft voor de schaal- en schelpdierenbranche, de horeca, maar ook voor de promotie van Zeeland. Bovendien neemt de Oosterscheldekreeft een belangrijke plaats in het productportfolio van Premier.

Naast dit exclusieve seizoensproduct levert Krijn Verwijs Yerseke het hele jaar door levende kreeften uit Canada en Schotland. De wekelijkse aanvoer en de grote opslagcapaciteit zorgen ervoor dat klanten elke dag

bij Krijn Verwijs Yerseke terecht kunnen voor levende kreeft. Altijd van de beste kwaliteit en gegarandeerd vers, mede dankzij de professionele opslagbassins waarin de natuurlijke leefomgeving zoveel mogelijk wordt nagebootst. De donkere bassins zijn gevuld met vers Oosterscheldewater. Dat water is sterk gekoeld ter verlaging van de stofwisseling van de kreeften. Hierdoor zuiveren ze zichzelf en worden ze beter van smaak. Onder de merknaam Premier lever het bedrijf niet alleen kreeften, maar ook een compleet assortiment mosselen, oesters en schelpen.

Duurzaamheid en kwaliteit

In 2009 heeft Krijn Verwijs Yerseke als eerste bedrijf in de Nederlandse schaal- en schelpdierensector het ISO-22000 certificaat gekregen. Dit certificaat toont aan dat het bedrijf voldoet aan het meest moderne managementsysteem voor voedselveiligheid, dat gericht is op alle schakels in de voedselketen en omvattender is dan de HACCP- en BRC-normen waarvoor het al jaren gecertificeerd is. Voor de consument biedt het ISO-22000 certificaat dé garantie voor een kwalitatief goed, traceerbaar en veilig product. De BordBia/Irish Sea Fisheries Board heeft bovendien vorig jaar het QSP-certificaat uitgereikt, omdat Krijn Verwijs Yerseke haar Ierse mosselen op duurzame wijze kweekt, verwerkt en verpakt.

Het behalen van de beide certificaten past in het beleid van Krijn Verwijs Yerseke om haar klanten eerlijke, gezonde en duurzame producten te leveren. Het bedrijf is zich er van bewust dat het voor de aanvoer en de kwaliteit van zijn producten afhankelijk is van de natuur en het milieu. Daarom zet het bedrijf zich graag in voor duurzame visserij, goede ketenbeheersing, voortdurende kwaliteitsverbetering en innovatie.

Krijn Verwijs Yerseke B.V.

Krijn Verwijs Yerseke is één van de grote spelers op de Europese schaal- en schelpdierenmarkt en heeft ruim 130 jaar ervaring in de sector. Daarbij hebben zij eigen kweekgebieden in Ierland en het Verenigd Koninkrijk wat garant staat een constante aanvoer van mosselen.

Het bedrijf levert haar producten aan grote supermarktketens en (horeca)groothandels in heel Europa. De productie (verwerking en verpakking) en verkoop van mosselen en andere schaal- en schelpdieren vindt plaats vanuit de hoofdvesting in Yerseke. Daarnaast hebben ze verkoopkantoren in België en Duitsland.

Voor meer informatie over Premier kunt u contact opnemen met:

Krijn Verwijs Yerseke BV, Ineke Nijssen, ineke@verwijs.com, telefoon: 0113 – 579 014.

Comité van aanbeveling: Drs. K. M. H. Peijs, Commissaris van de Koningin van de provincie Zeeland
G. C. G. M. Rabelink, Burgemeester van de gemeente Schouwen-Duiveland

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



STICHTING PROMOTIE OOSTERSCHELDEKREEFT

Olioliva

Oosterscheldekreft en Fattoria Bernardini Extra Vergine olijfolie vinden elkaar wederom

Zeewolde, 29 maart 2010 – Ook in 2010 gaan de Stichting Promotie Oosterscheldekreft en Olioliva wederom een samenwerking aan tijdens het kreeftenseizoen. Hierbij staan kwaliteit, oorspronkelijkheid en pure smaken centraal. Van 1 april tot en met 15 juli 2010 gebruiken de restaurants die aangesloten zijn bij de Kring van de Zeeuwse Kreeft de Fattoria Bernardini olijfolie in verschillende kreeftengerechten. De afgelopen drie jaren is de samenwerking reeds succesvol verlopen. Ook in 2010 maken alle aangesloten restaurants gebruik van de pure olijfolie van Olioliva.

Ton Entius schreef op Perswijn.nl over de combinatie van de olijfolie met de kreeft: 'Een perfecte keus bij de Oosterscheldekreft is de Extra Vergine olijfolie van Fattoria Bernardini. Deze past door het smaakprofiel - fruitig, zacht, 'zoet', lage zuurgraad - prachtig bij de kreeft. Héél mooi. We hebben in het algemeen Lucchese olie bovenaan ons lijstje, maar deze bio-variant is wel van heel hoge kwaliteit.'

De Oosterscheldekreft is een echt Nederlands product uit de Oosterschelde waar ongeveer 150 jaar geleden de eerste kreeften werden gesignaleerd. De Fattoria Bernardini olijfolie daarentegen wordt al sinds de 19de eeuw door de familie Bernardini uit Lucca gemaakt van eigen geteelde olijven, dit wordt aangetoond door het officiële D.O.P. keurmerk, wat staat voor kwaliteit en herkomst. Puur in kwaliteit. De kwaliteit van de Oosterscheldekreft wordt bewaakt door de Stichting "Keurmerk Zeeuwse Kreeft", dit uit zich onder andere in het bevorderen van duurzame visserij en certificering via de Marine Stewardship Council (MSC). De Fattoria Bernardini Extra Vergine olijfolie mag zich met recht, volgens officiële keuringen, een Extra Vergine olijfolie noemen met een zuurgraad van nog geen 0,2% en zeer weinig peroxides. De kwaliteit is te danken aan de biologische verbouwing, manier van oogsten, de persing, en de opslag van de olijfolie.

Over de Stichting Promotie Oosterscheldekreft

De Oosterscheldekreft is een zeer bijzonder en uniek Nederlands "product" uit de Oosterschelde. Sinds haar oprichting in 2000 heeft de Stichting Promotie Oosterscheldekreft gewerkt aan de promotie van de Oosterscheldekreft, het eiland Schouwen-Duiveland, Zeeland en Nederland in het buitenland. Eén van de activiteiten van de stichting is de Kring van de Zeeuwse Kreeft: een samenwerking tussen tien restaurants die gedurende het kreeftenseizoen (1 april tot en met 15 juni) een speciaal kreeftenmenu op de kaart hebben staan. Daarnaast wordt jaarlijks de opening van het kreeftenseizoen, op de laatste donderdag van maart, op grootse wijze gevierd.

Over de Fattoria Bernardini Extra Vergine olijfolie

De Fattoria Bernardini Extra Vergine olijfolie wordt geproduceerd op het landgoed 'Fattoria Mansi Bernardini'. Dit landgoed ligt op een hoogte van 200-300 meter boven zee niveau in het heuvelachtige gebied rond Lucca, Italië. Op het landgoed van ongeveer 100 hectare staan 5.000 olijfbomen van de Toscaanse rassen Frantoio, Leccino, Moraiolo en Pendolino. Samen met de kleigrond en de ligging ten opzichte van de Middellandse Zee zorgt dit ervoor dat het gebied rond Lucca hét perfecte klimaat heeft om een superieure olijfolie te produceren. Reeds sinds de 19de eeuw wordt door de familie Bernardini olijven verbouwd en olijfolie geproduceerd. Het D.O.P. (Denominazione di Origine Protetta) keurmerk geeft aan dat de olijfolie voor 100% is gemaakt van olijven uit een bepaald gebied en dat de kwaliteit voldoet aan

Comité van aanbeveling: Drs. K. M. H. Peijs, Commissaris van de Koningin van de provincie Zeeland
G. C. G. M. Rabelink, Burgemeester van de gemeente Schouwen-Duiveland

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



STICHTING PROMOTIE OOSTERSCHELDEKREEFT

diverse voorwaarden waaronder een zuurgraad van minder dan 0,5%. De Fattoria Bernardini Extra Vergine olijfolie wordt exclusief in de Benelux geleverd door Olioliva.

Noot voor de redactie, niet voor publicatie:

Voor meer informatie kunt u contact opnemen met:

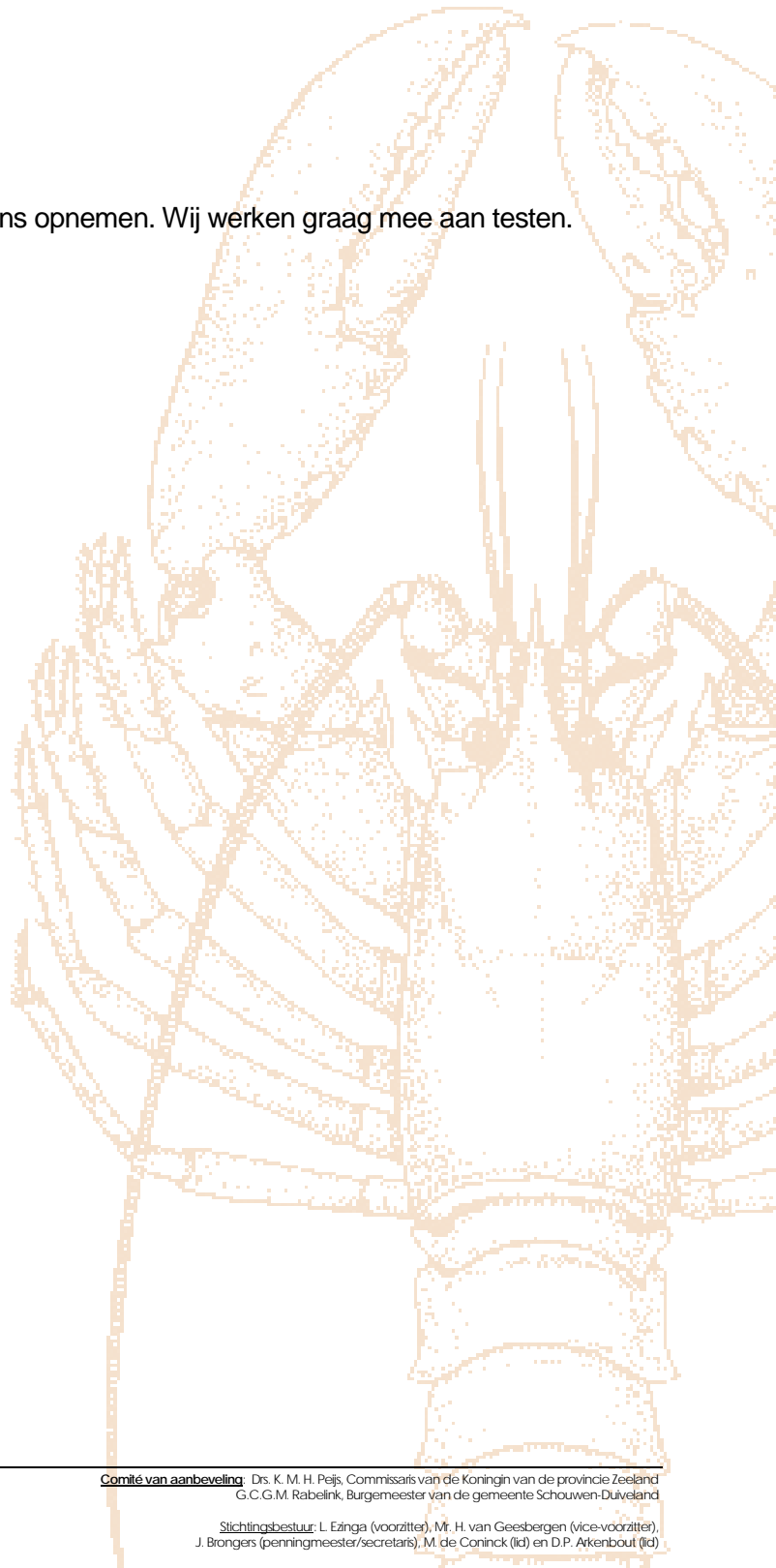
Tim Brandt, vennoot Olioliva v.o.f.

Telefoon: 06 - 24 77 62 90

E-mail: tim@olioliva.nl

Internet: www.olioliva.nl

Ook voor een proefverpakking kunt u contact met ons opnemen. Wij werken graag mee aan testen.



Comité van aanbeveling: Drs. K. M. H. Peijs, Commissaris van de Koningin van de provincie Zeeland
G.C.G.M. Rabelink, Burgemeester van de gemeente Schouwen-Duiveland

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



Kent de kreeft pijn als geleedpotig dier?

(Hans Adema, Carcinoloog, Naturalis)

ZIERIKZEE - Kreeftachtigen behoren tot het phylum of hoofdgroep Arthropoda of geleedpotige dieren. Hierin vormen zij het subphylum Crustacea of kreeftachtigen. Andere geleedpotige dieren zijn insecten, miljoenpoten, duizendpoten etc..

Geleedpotigen hebben een lichaam dat opgebouwd is uit segmenten, waarvan de originele bouw aan het achterlijf van de zeekreeft nog goed te zien is.

Zoals alle geleedpotigen hebben kreeften een zogenaamd touwladderzenuwstelsel, met een grote kop-zenuwknop (op het plaatje de hersens) en in ieder segment een kleinere zenuwknop, deze heten ganglia (enkelvoud ganglion). Een centraal zenuwstelsel zoals gewervelde dieren bezitten ze dus niet, ieder ganglion is een soort set tussenhersenen. Het duurt geruime tijd voor bij de kop de signalen doorkomen die geprikkeld worden op het achterlijf. Wanneer een kreeft in kokend water wordt gedaan, dan worden de zenuwbanen tussen de ganglia in één keer verwoest, zodat de kreeft direct dood is. Ze verkleuren ook in één keer rood en er is geen pijnvaring, voor zover dat met onze pijnvaring te vergelijken is en voor zover wij dat weten.

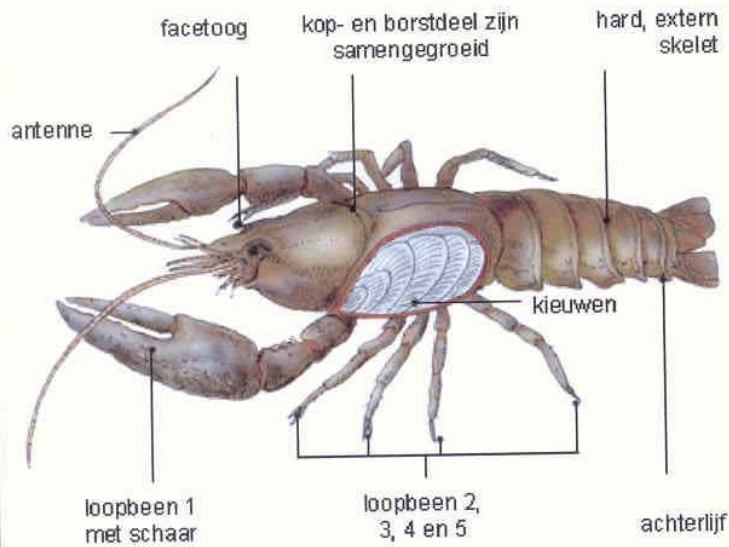
De heer Adema heeft ooit bij de Rijdende Rechter een pleidooi moeten houden, voor een zaak tegen een restaurant op Terschelling, die zijn kreeften doodde met stoom van 200 graden. Dus nog heter dan kokend water van 100 graden. Deze zaak heeft de heer Adema gewonnen, als verdediger van de restauranthouder.

Kreeften zijn qua bouw in principe hetzelfde als pissebedden (ook een kreeftachtige, wat niet veel mensen weten) en garnalen, alleen vele malen groter. Niemand zal er wakker van liggen, als men een pissebed, al dan niet per ongeluk, doodtrapt, of als men een garnalencocktail eet. Als een minister betrapt was op het eten van een garnaal of een garnalencocktail, dan waren er geen Kamervragen gesteld, maar het eten van garnalen is hetzelfde als het eten van een kreeft.

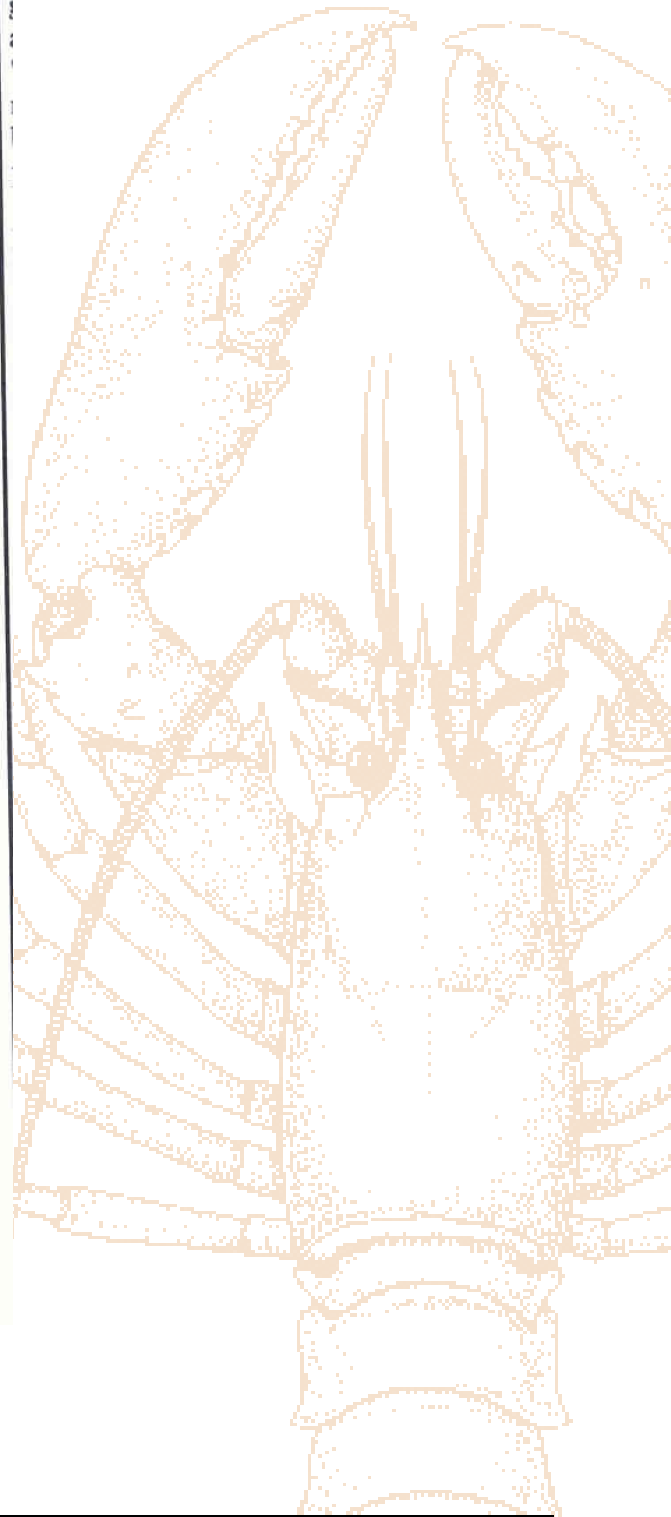
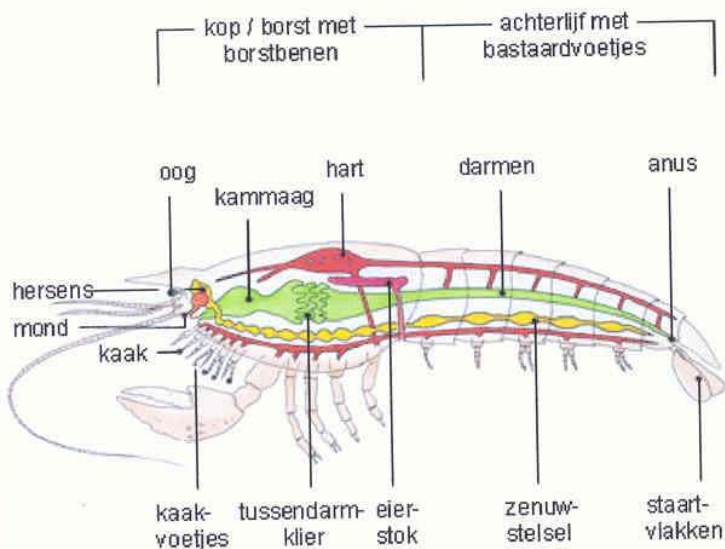


Kreeftachtigen

Rivierkreeft



Rivierkreeft (anatomie)



Comité van aanbeveling: Drs. K. M. H. Peijs, Commissaris van de Koningin van de provincie Zeeland
G.C.G.M. Rabelink, Burgemeester van de gemeente Schouwen-Duiveland

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