



Persinformatie 25 maart 2010

Opening Oosterscheldekreeftenseizoen 2010 groots

Zierikzee - De officiële opening van het Oosterscheldekreeftenseizoen 2010 was op donderdag 25 maart een groot succes. Ruim 45 journalisten uit binnen- en buitenland en 550 gasten waren getuigen van het binnenhalen van de eerste Oosterscheldekreeft. Vanaf 1 april tot en met 15 juli zijn de Zeeuwse kreeften weer verkrijgbaar bij de betere vishandel en restaurants.

Oorspronkelijk zou de minister LNV, mevrouw Gerda Verburg, de eerste kreeft in ontvangst hebben genomen. In verband met een (spoed) debat in de Tweede Kamer was zij verhinderd. De commissaris van de koningin van Zeeland, mevrouw Karla Peijs, heeft op perfecte wijze haar rol overgenomen.

Onder een stralende Zeeuwse zon werd de eerste kreeftenfuik gelicht door de ambassadeurs de heer S. Goñivan van Argentinië, de heer L. Prat y Coll van Spanje, de heer L. Carbonez van België en mevrouw T. van Gool, tijdelijk Zaakgelastigde van de Ambassade van het Koninkrijk der Nederlanden te Brussel. Dit gezelschap werd geassisteerd door kreeftenvisser Jan van Westenbrugge van de ZZ 14.

In de ochtend werden de gasten en media hartelijk welkom geheten door de voorzitter van de Stichting promotie Oosterscheldekreeft Luit Ezinga. In zijn toespraak haalde de heer Ezinga de problematiek aan van de certificering van de Zeeuwse kreeft. In verband met de teveel vergeven vergunningen door LNV is het tot op heden nog steeds niet mogelijk om de Zeeuwse kreeft te voorzien van een MSC- certificaat. Dit certificaat staat voor duurzame visserijmethode.

De burgemeester van Schouwen-Duiveland, de heer Gerard Rabelink, spitte zijn toespraak voornamelijk om de zorg die de gemeente Schouwen-Duiveland heeft met betrekking tot het gebruik van staal slakken bij de oeverversterking. Los van het feit welke effecten de staal slakken hebben op de kwaliteit van het water van de Oosterschelde, bedelft deze specie ook de holen waarin de kreeften zich verschuilen. In samenwerking met duikersorganisaties zijn de kreeften zelfs voor de storting van de staal slakken verplaatst naar andere locaties in de Oosterschelde.

Als laatste had mevrouw Peijs het woord. Zij stak een hard onder de riem voor de burgemeester van Schouwen-Duiveland, die het de afgelopen weken bijzonder druk heeft gehad met het voorgevallen drama in Zierikzee. Vervolgens feliciteerde zij de Stichting Promotie Oosterscheldekreeft met haar tienjarige bestaan en de negende opening van het Kreeftenseizoen. "In 2011 hebben we zeker weer een lustrum?", zo vroeg zij zich af. De Stichting ontving ook de nodige complimenten voor de promotionele uitstraling die de opening van het kreeftenseizoen voor Zeeland teweegbrengt.

Vervolgens vertrokken alle schepen (16 stuks) richting Oosterschelde om de eerste kreeftenfuik te lichten. Tijdens deze tocht werd de kreeftenwijn van het jaar 2010 bekend gemaakt; Las Perdices Viognier 2009. De wijn is afkomstig uit Argentinië en wordt geïmporteerd door Red Gum Fine Wines B.V. uit Ridderkerk.



STICHTING PROMOTIE OOSTERSCHELDEKREEFT

Na het binnenhalen van de eerste kreeft voeren de genodigden richting Colijnsplaat. Daar werden ze ontvangen door directeur van de vismijn, Johan van den Nieuwenhuyzen met een toespraak en een rondleiding.

Op de terugtocht naar Zierikzee werd de kreeftenlunch verzorgd door hotel-restaurant de Korenbeurs uit Kortgene.

De heer Hans Adema (Carcinoloog/kreeftdeskundige) van Naturales te Leiden gaf nog een toelichting over pijnprikkels van een kreeft bij de bereiding ervan. Een kreeft behoort tot een geleedpotige segment zoals een mug en een garnaal en kent daardoor minder pijnprikkels vanwege het ontbreken van een centraal zenuwstelsel.

Omstreeks 15:00 uur waren alle boten weer terug in de haven van Zierikzee.

Kring van de Zeeuwse Kreeft

Gedurende de periode dat de Oosterschelde kreeft kan worden gevangen (1 april tot en met 15 juli) zijn er 10 Zeeuwse restaurants die een samenwerking kennen en een speciaal Oosterschelde kreeftenmenu 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. Voor meer informatie zie ook:

www.oosterschelde kreeft.nl

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 van de website: www.oosterschelde kreeft.nl (vrij van rechten) te downloaden en eventueel bij de heer Roessingh op te vragen.



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 Oosterscheldekreëft 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 Oosterscheldekreëft 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 Oosterscheldekreëft 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 uitgroeid ?

In de eerste plaats is natuurlijk de stichting Promotie Oosterscheldekreëft 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 Kreëft. En onderscheidend vermogen, dames en heren, is bij de Oosterscheldekreëft in ruime mate aanwezig. Sterker nog, de Oosterscheldekreëft 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 Oosterscheldekreëft; reden waarom we spreken over 'een unieke DNA-structuur' van de Oosterscheldekreëft.



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 Oosterschelde kreeft. 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.



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 kopzenuwknop (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.

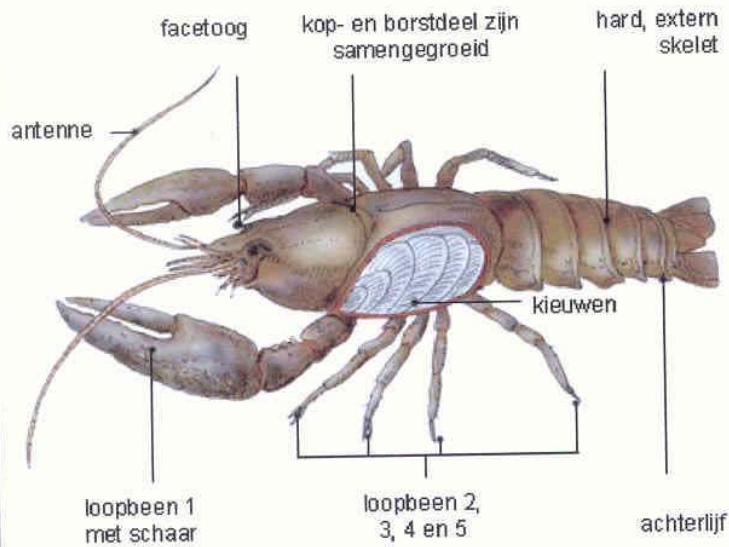
De heer Adema heeft ooit bij de Rijdende Rechter een pleidooi moeten houden, voor een zaak tegen een restaurant op Terschelling, die zijn kreeften doodde met stoom van 200 graden. Dus nog heter dan kokend water van 100 graden. Deze zaak heeft de heer Adema gewonnen, als verdediger van de restauranthouder.

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.

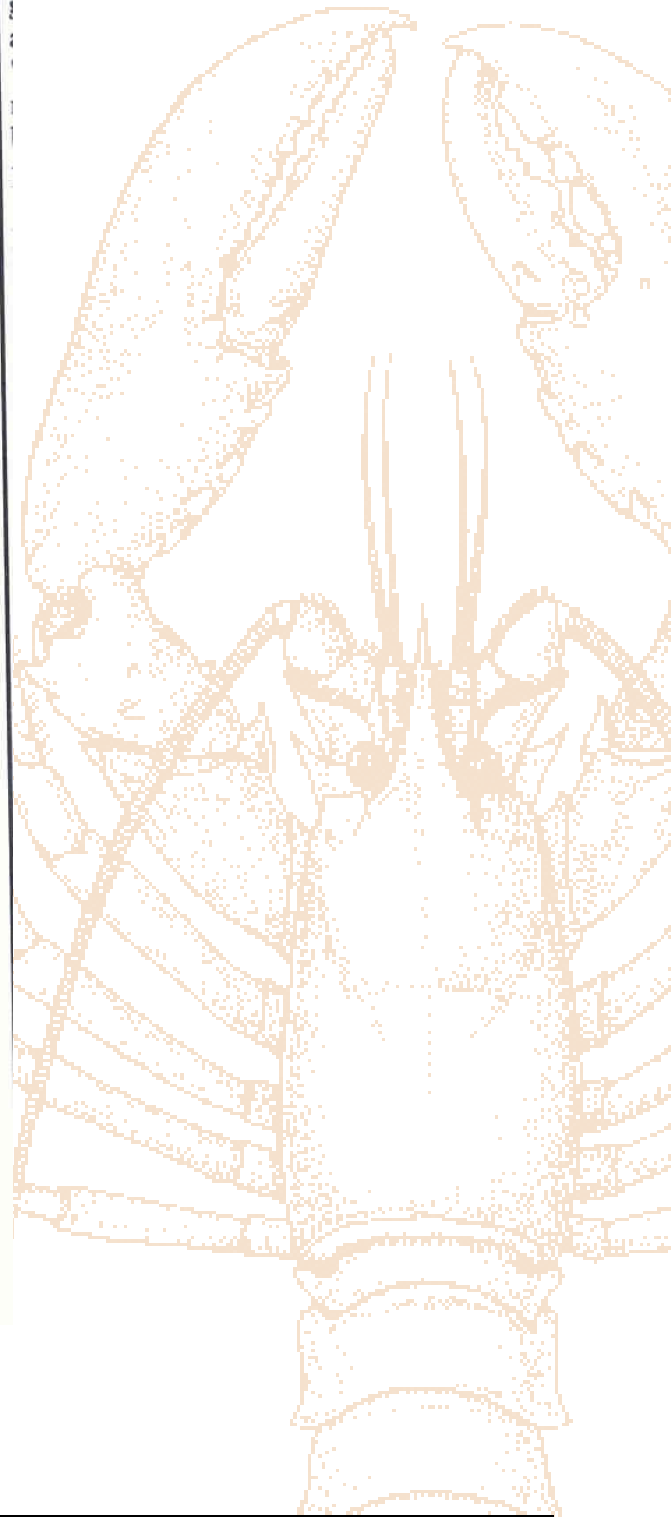
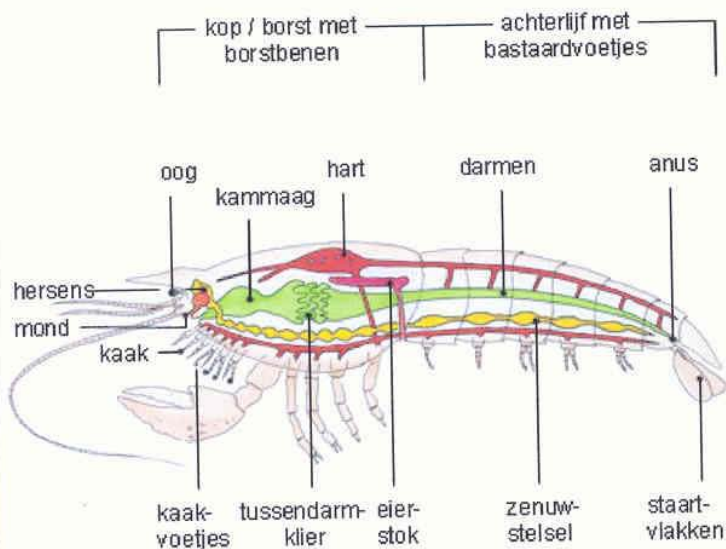


Kreeftachtigen

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)