

STICHTING PROMOTIE OOSTERSCHELDEKREEFT

Persbericht

Nationale kreeften combinatie kookwedstrijd op maandag 21 mei 2007

SCHUDEBEURS. Op maandag 21 mei 2007 zal de nationale Zeeuwse kreeften combinatie kookwedstrijd met Moët & Chandon Champagne worden georganiseerd.

Kreeft en Champagne worden traditioneel gezien als betrouwbare gastronomische partners; edele producten die beide gekenmerkt worden door elegantie en verfijning. Toch is de goede combinatie van kreeft en champagne geen vanzelfsprekendheid. Niet alle Champagnes zijn gelijk en niet alle types lenen zich even goed voor gastronomische combinaties.

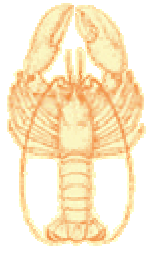
“Vanuit een gastronomisch perspectief is deze wedstrijd extra interessant, omdat de wijn centraal gesteld wordt. Het is aan de deelnemers om een kreeftgerecht zodanig samen te stellen dat de kwaliteiten van wijn en gerecht maximaal tot hun recht komen”, aldus dr. Peter Klosse van Academie voor Gastronomie mede organisator van deze wedstrijd.

In totaal worden ca. 250 koks uitgedaagd om hun recepturen op papier in te sturen. Uit die inzendingen zullen uiteindelijk 10 gerechten worden geselecteerd voor de finale die op de maandag 21 mei zal gaan plaatsvinden in Hostellerie Schuddebeurs te Schuddebeurs. Het is daarbij de bedoeling om amuses te ontwikkelen die met de Oosterschelde kreeft en Moët & Chandon Champagne goed te combineren zijn. Voor 2007 is gekozen voor Moët & Chandon Grand Vintage Rosé 2000 Champagne.

De gastronomische combinatie wedstrijd valt onder de verantwoordelijkheid van Academie voor Gastronomie, in samenwerking met de Stichting Promotie Oosterschelde kreeft en Moët & Chandon Champagne en wordt voor de zesde keer georganiseerd.

Comité van aanbeveling: Mr. J.J.P.M. Asselbergs, Burgemeester van de gemeente Schouwen-Duiveland

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



STICHTING PROMOTIE OOSTERSCHELDEKREEFT

Het gerecht van restaurant Fishes uit Utrecht was in 2006 de grote winnaar, gevolgd door restaurant de Envy uit Amsterdam en Latour uit Noordwijk aan Zee.

Het gerecht van restaurant Fishes, dat klaar werd gemaakt door de koks Ayt Erdogan en Raymond Katty, bestond uit Oosterscheldekreeft in eigen olie gegaard met tortellini van artisjok en sabayon van verjus. De smaak van de medaillon van kreeft werd versterkt door de

kreeftenolie, de verjus in de sabayon verzachtte de smaak van de Champagne en de presentatie van prachtig.



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



Noot voor redactie/ niet voor publicatie:

Verdere informatie:

www.oosterscheldekreeft.nl

Algemeen

Junction Communication

Balth. Roessingh

tel.: 0113-302787/06-53353843

e-mail: info@jcom.nl

Kookwedstrijd

De Academie voor Gastronomie

Peter Klosse

tel. 055 - 5191429

e-mail: info@echoput.nl

Champagne

Champagne Moët & Chandon

Bob Bron

tel. 035 - 6946014

e-mail: bob.bron@lvmh.com

Comité van aanbeveling: Mr. J.J.P.M. Asselbergs, Burgemeester van de gemeente Schouwen-Duiveland

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