



STICHTING PROMOTIE OOSTERSCHELDEKREEFT

Persinformatie

Feestelijke opening Oosterscheldekreeftseizoen 2009

Zierikzee - Op donderdag 26 maart zal het kreeftenseizoen van de Oosterscheldekreeft voor de negende keer feestelijk worden geopend. Ruim 450 gasten en pers uit binnen- en buitenland zullen hiervan getuige zijn, mits het weer dit toelaat. Want bij windkracht 4-6 zal er waarschijnlijk niet uitgevaren kunnen worden. Het kreeftenseizoen loopt van 1 april tot en met 15 juli.

Sergio Herman chefkok/eigenaar van het drie-Michelin-sterren restaurant "Oud Sluis" te Sluis, zal de eerste gevangen Oosterscheldekreeft van 2009 in ontvangst nemen. Daarvoor wordt hij speciaal met een helikopter van de firma Prince Helicopters uit Sluis opgehaald en teruggebracht. Hij wil namelijk op tijd terug zijn op de zaak.

Onder de gasten zijn verder aanwezig de Spaanse ambassadeur, de heer J. Prat y Coll, twee consuls-generaal uit Antwerpen en Gent, de heren P.J. Langenberg en Ph. Leroy, de Oostenrijkse handelsattaché de heer W. Malek, de vertegenwoordiger van de Vlaamse regering, de heer P. Filip D'Havé 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 Oostenrijk en wordt geïmporteerd door Verbunt Wijnkopers te Tilburg.

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

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

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

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

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 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 de Oesterbeurs uit Yerseke.

Restaurant de "Brouwerie"

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

Tompoes van brioche brood gevuld met Oosterschelde kreeft en huisgemaakte mayonaise, met tomaatkaviaar en een dressing van kreeftenolie

Salade

1/2 gekookte Oosterschelde kreeft gevuld met gestoofde zeeduivelmootjes, Oosterschelde kreeftenvlees geweld in truffelboter en verse asperges

Warm chocoladetaartje met verse frambozen en vanilleroom

Hostellerie Schuddebeurs

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

Salade met Oosterschelde kreeft, gemarineerde artisjokken, watermeloen en dragonmayonaise.

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

In vanilleboter geweld vlees van de Oosterscheldekreft, met asperges en zeegroente.

Mousse van Ivoire Valrhona chocolade met aardbeien en basilicumsiroop

Brasserie de "Vluchthaven"

Zype 1

Bruinisse

Tel: 0111-481228

Site: www.devluchthaven.nl

Email: vluchthaven@cs.com

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

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

Grand dessert

Brasserie "Maritime"

Nieuwe Haven 21

Zierikzee

Tel: 0111-412156

Site: www.brasseriemaritime.nl

Email: info@brasseriemaritime.nl

Salade van Oosterscheldekreft met avocado, groene appel en schaaldierenvinaigrette

Licht gebonden soep van Oosterscheldekreft, met kreeftengarnituur

In bouillon gegaarde Oosterscheldekreft op risotto met lamsoor en asperges

In prosecco gemarineerde Schouwse aardbeien, met Italiaans schuim en vanille-ijs

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

Kreeftenparade,

-Salade van in boter geweld kreeft met seizoensgroenten

-Gerookte kreeft met kruiden sabayon en zee gras

-Romige kreeftensoep met citroengras, koriander en kokos

**

Gekookte kreeft,

Traditioneel in court bouillon gekookte hele kreeft van minimaal. 500 gram

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

Geserveerd met vers gesneden frieten en huisgemaakte mayonaise

**

Aardbeien,
Terrine van aardbeien, gepocheerde aardbeien en aardbeien sorbet

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

Oosterscheldekreeft in een salade met lamsoor, kroketje van Oosterscheldekreeft en schuim van komkommer

Oosterscheldekreeft 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

Bonbon van kalffscarpaccio, gevuld met Zeeuwse kreeft, citroenmayonaise en tomatensalsa

Kreeftensoep met cognacschuim en Sint Jacobs schelp

In pittige courtbouillon gekookte Zeeuwse kreeft met asperges, lauwwarme salade van Zeeuwse lamsoren
en Zeeuws spek

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

Auberge de Campveerse Toren

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

“Crèmeux” van kreeft en meloen, amandelmayonaise
of
Romige kreeftensoep met garnalen

Tagliatelle met kreeftenfricassee en broodcroutons
of
Halve kreeft met voorjaarsgroente en sabayon met kamille

Aardbeien met appel en basilicum gemarineerd, limoenmousse en olijfoliesorbet

Restaurant De Bourgondiër

Boulevard Bankert 280
4382 AC Vlissingen
Tel: 0118-413891
Site: www.de-bourgondier.nl
Email: info@de-bourgondier.nl

Taartje van Oosterschelde kreeft aangemaakt met koriander en een tartaar van coquilles St. Jacques met sereholie

Gebakken Oosterschelde kreeft met gegrilde tarbot en een kreeftensaus

Met basilicum gemarineerde ananas met een granité van limoen en basilicum

Noot voor de redactie, niet voor publicatie

Voor meer informatie verwijzen wij u graag naar de projectleiding van de Stichting Promotie Oosterscheldekreeft, 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)



STICHTING PROMOTIE OOSTERSCHELDEKREEFT

Kreeftenwijn 2009

Verkiezing Wijn Oosterscheldekreft

Op tafel stonden een honderdtal wijnen van in totaal 37 importeurs. Deze waren ingezonden om te combineren met Oosterscheldekreft, de bijzondere lekkernij uit Zeeland. Organisator van deze proeverij is de Stichting Promotie Oosterscheldekreft, 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. In de praktijk betekent het dat bijvoorbeeld wijnen op basis van bijvoorbeeld sauvignon blanc snel afvallen: te slank en te zuur –los van de kwaliteit van de wijn.

In feite vertelt de lijst van de tien finalewijnen het verhaal. Dat zijn de wijnen die met drie of meer stemmen werden verkozen als de beste wijnen in de –uiteraard- blinde proeverij. Het gaat om wijnen die allemaal een zoetje of een hint van zoet hebben, iets weelderigs. Twee wijnen op basis van viognier, de sappige en volle rhône-druif. Twee Oostenrijkse wijnen op basis van grüner veltliner, om precies dezelfde reden. Chardonnays met een exotische inslag, uit wat warmere klimaten, in dit geval uit Chili, Zuid-Afrika en Zuid-Italië, de smakelijke Vetrere. Grauburgunder uit Rheinhessen, ook een wijn met een breed karakter en een hint van zoet. Hoewel de inzendingen in prijs liepen van twee euro per fles tot bijna het maximale bedrag, 8,50 horeca inkoop (ex BTW), waren het uiteindelijk toch de duurere wijnen die als beste uit de bus kwamen. Kwaliteit verloochent zich niet, ook niet bij het genot van een stukje kreeft. Opvallend was de unanimiteit van de jury. Bij de honderd wijnen ging de voorkeur duidelijk uit naar een top tien, waarvan alle wijnen drie stemmen of meer kregen. De finale wijnen werden vervolgens nogmaals blind geproefd, en aan de hand van de ranglijstjes met favorieten en nog enige discussie over drinkbaarheid werd de winnaar vastgesteld: Weingut Burggarten, Familie Schäfer Riesling Halbtrocken 2007, Mosel-Saar-Ruwer, een heerlijke Riesling, met een perfecte balans tussen zoet en zuur, en heerlijk bij kreeft. Er zal echter in de restaurants de nummer 2 geschonken worden. De wijnen van Weingut Burggarten hebben buiten mededinging meegedaan, omdat deze geïmporteerd worden door Vineria Vitus Allemania. Dit wijnbedrijf is een onderdeel van Erfgoedlogies Hotel en restaurant de Gouden Leeuw in Scherpenisse. Een lid van de Kring van de Zeeuwse Kreeft. Daarmee wordt de Grüner Veltliner Spiegel 2007 van Weingut Karl Steininger de kreeftenwijn van 2009.

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

Weingut Karl Steininger is gevestigd in Langenlois, Kamptal, Oostenrijk's snelst groeiende wijngedebied. Het wijnbedrijf is een familiebedrijf dat garant staat voor de levering van perfecte wijnen. In de wijngaard, 'Spiegel' genaamd, wordt de zorgvuldige verbouwing van de Grüner Veltliner druif tot kunst verheven. Daar ligt immers de basis voor de creatie van de werkelijk schitterende wijnen die Oostenrijk nu zijn reputatie als vermaard wijnleverancier opnieuw heeft opgeleverd.

Grüner Veltliner Spiegel 2007

Helder bleekgele kleur. Zeer zuiver, aantrekkelijk bouquet van witte bloemen, acacia en witte peper. Mondvullende, complexe smaak met zeer zuivere zuren in de lange aangename afdrank. Te serveren bij asperges, gevogelte, visgerechten en bij Chinese gerechten.

De jury bestond uit de volgende leden:

1. Ronald de Groot, Perswijn, juryvoorzitter
2. Ton Entius, Grootspraak
3. René van Heusden, Perswijn
4. Jan van den Hoeden, vinoloog
5. Simone Velthuisen, vinoloog, Brasserie Maritiem
6. Hendrina van Cranenburgh, Hotel Auberge de Camperveerse Toren

Organisatie was in handen van Maurice de Coninck, Hotel en Restaurant de Gouden Leeuw.



Verbunt Wijnkopers, een trots en onafhankelijk familiebedrijf

Joseph Antonius Verbunt is de grondlegger van Verbunt Wijnkopers. In 1844 kwam hij vanuit Bergeijk naar Tilburg om daar een zaak in tabak, wijn en gedistilleerd te starten.

Vandaag de dag presenteert Verbunt Wijnkopers een wereldwijd assortiment wijnen van toegankelijke schenken- en huiswijnen tot topwijnen van de meest vooraanstaande huizen: van traditioneel tot innovatief en eigenzinnig.

Onze medewerkers doen er alles aan om de beste wijnen te leveren tegen de scherpste condities en met een gericht service pakket ondersteuning te geven aan de verkoop activiteiten. Net zoals onze afnemers, zien ook wij graag tevreden klanten.

Wij leveren aan de traditionele afnemerskanalen Horeca (Groothandel) en Wijnspecialzaak en streven naar een langdurig en inspirerend samenwerkingsverband met zowel onze klanten als leveranciers



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

Opening kreeftenseizoen

Toespraak de heer **G.C.G.M. Rabelink**,
burgemeester van de gemeente **Schouwen-Duiveland**
26 maart 2009

Dames en heren,

Als kersverse burgemeester van Schouwen-Duiveland ben ik natuurlijk bijzonder trots op het feit dat ik ook vandaag al weer zoveel bijzondere gasten mag begroeten. Een internationaal gezelschap bovendien, dat te gast is van de Stichting Promotie Oosterschelde kreeft. U allen bent al welkom geheten door de heer Ezinga, voorzitter en gastheer van deze bijeenkomst, maar ook namens het gemeentebestuur wil ik u natuurlijk graag verwelkomen. In het bijzonder onze buitenlandse gasten, de commissaris van de koningin en uiteraard de vertegenwoordigers van de media.

Dames en heren, dat u vandaag te gast bent in niet alleen de mooiste, maar ook de grootste gemeente van de provincie Zeeland, dat danken wij aan het uitgestrekte wateroppervlak dat Schouwen-Duiveland toebehoort. En om dat water, dames en heren, om dat water, of liever gezegd om wat er onder dat water leeft en groeit, daar gaat het vandaag om. En in het bijzonder natuurlijk, gaat het om de kreeft, de Oosterschelde kreeft. Een niet meer weg te denken delicatessen in tal van toprestaurants die inmiddels een brede schare van fijnproevers uit binnen- en buitenland naar Schouwen-Duiveland, en in bredere zin, naar Zeeland lokt. Daarbij de concurrentie door zijn kwalitatief minder bedeelde Canadese neven en nichten verre achter zich latend. Maar niet, dames en heren, niet nadat de kreeft door een aantal meester-koks op superieure wijze is bereid. In Zeeland, in België, maar ook elders, zoals b.v. in Spanje en Oostenrijk, van welke landen wij vandaag hoge vertegenwoordigers mogen ontvangen. Van de spreker voor mij, de heer Herman (Chêf behoort ik te zeggen), de driesterrenchef Sergio Herman, u welbekend van restaurant Oud Sluis, hebt u al het een en ander kunnen vernemen over de bijzondere kwaliteiten van dit tot ver over onze grenzen beroemde schaaldier. En dat daarmee niets teveel is gezegd, zult u zodadelijk zelf kunnen proeven, nadat een andere hier aanwezige chef, de heer Xavier Aelterman van de Campveerse Toren in Veere met zijn secondanten, de Oosterschelde kreeft voor u heeft bereid.

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

Dames en heren, we hebben te maken met een economische crisis, u allen bekend. En als we de berichten mogen geloven, moet je de beste, de sterkste, de slimste, de gezondste en de creatiefste zijn om beter uit de crisis te komen dan je erin ging.

Jaja, de beste, sterkste, slimste, etc.,...dames en heren, ik zou daar graag de kwalificaties "ziltste" en "zaligste" aan willen toevoegen. Want daarmee is de echte Oosterscheldekreeft het best getypeerd. (tussen haakjes: ik neem aan dat de woorden "ziltste" en "zaligste" straks toch nadrukkelijk en zorgvuldig worden vertaald voor onze buitenlandse gasten, hè..?, Oké).

De ziltste en zaligste kreeft dus, in de allerbeste restaurants, op Schouwen-Duiveland, elders in Zeeland, zelfs in Europa, gaat u maar na !.

Ja, en als je dan de ziltste en zaligste bent, de allerziltste en zaligste, ja, dan hoeft je de crisis toch eigenlijk niet te vrezen. Kwaliteit wint altijd, een oude waarheid, dames en heren. Een waarheid die ook opgaat voor tal van andere Zeeuwse producten, vooral natuurlijk die van Schouwen-Duiveland. Ik ben hier natuurlijk nog maar kort als burgemeester, maar ook in mijn eerdere hoedanigheid als gast en recreant op Schouwen-Duiveland had ik toch al kennisgemaakt met de voortreffelijke wijnen, kazen, bieren en zelfs mosterd en mayonaise die hier worden gemaakt. En daarmee even zoveel aandachttrekkers, promo's, zo u wilt, voor de aantrekkelijkheid van Schouwen-Duiveland en een culinair getint bezoek aan ons mooie eiland..

Mede namens het gemeentebestuur wil ik hier dan ook mijn grote waardering uitspreken voor hetgeen de Stichting Promotie Oosterscheldekreeft vandaag heeft georganiseerd. Naar ik heb begrepen is dit de succesvolle voortzetting van een reeks van promotieactiviteiten die het imago en de economie van Schouwen-Duiveland aanmerkelijk ten goede komen. Ik wens bestuur en allen die aan deze campagne hebben bijgedragen dan ook graag een succesvolle voortzetting van hun initiatieven.

Dames en heren, jaar op jaar wordt de werkelijk sublieme combinatie geroemd van de Oosterscheldekreeft en een bijbehorende, zogeheten kreeftwijn, ditmaal afkomstig uit Oostenrijk.

En u begrijpt dan ook, dames en heren, waarom ik mijn representatieve taak, hier namens het gemeentebestuur aanwezig te mogen zijn, op die prachtige, altijd weer betoverende Oosterschelde, en samen met u de mooiste kreeft van de wereld en wijn van topkwaliteit te mogen proeven, met zoveel plezier vervul.

Dames en heren, ik mag dat dít jaar voor het eerst doen, op een feestelijke manier, in uw gezelschap. En ik hoop dat u mij gelooft als ik zeg dat het samen met u genieten, het samen op stap zijn vandaag voor mij heel veel toevoegt aan het plezier dat ik hieraan beleef. Want waar ik vandaan kom, en wat ik hier tot mijn grote vreugde ook hier in Zeeland ervaar, is, dat eten en drinken een genoeg is dat je samen beleeft.

Een culinair genoeg, dàt zeker, maar liefst in gezelschap van anderen die het eveneens weten te



STICHTING PROMOTIE OOSTERSCHELDEKREEFT

waarderen. En soms kunnen we daarbij nog wel iets leren van onze burens in zuidelijker landen. Aan hun vertegenwoordigers, hier aanwezig, wil ik dan ook zeggen: heel hartelijk dank voor uw aanwezigheid, wij doen ons best, maar gaat u ons alstublieft vóór met uw joi de vivre..! Een vleugje van uw Bourgondische levensstijl zal ons ook vandaag zeker niet misstaan.

Dames en heren,

samen wacht ons dus straks die Grote Proef, dat moment waarop de chefs hun superieure culinaire producten, op basis van de Oosterscheldekreeft aan ons zullen presenteren, begeleid door de sommeliers, die de glazen zullen vullen met de fonkelend heldere kreeftwijn. En ja, daarna komt het op u, op òns aan, dames en heren. Aan òns de taak om al dat zilts en zaligs naar onze smaakpapillen te begeleiden.. Daarna spreek ik u gaarne nader.....

Ik wens u allen een mooie dag, een behouden vaart en vele culinaire genoegens !

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)



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 zee-kreeft 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 pijnvering, voor zover dat met onze pijnvering 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.

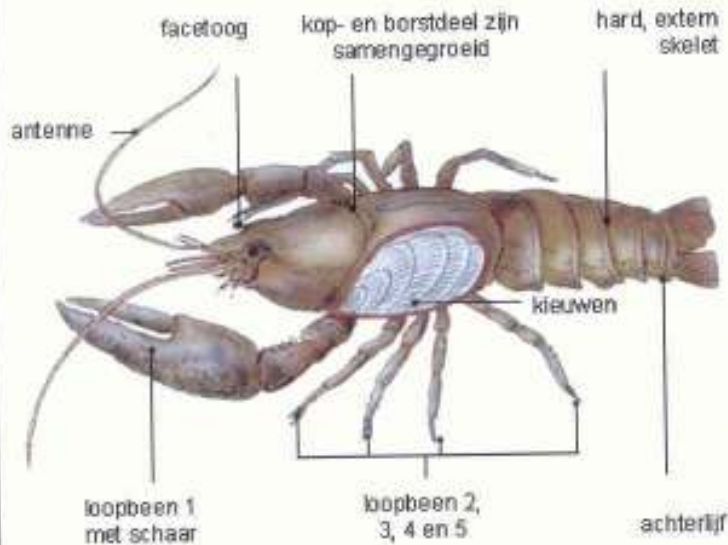


Rabobank

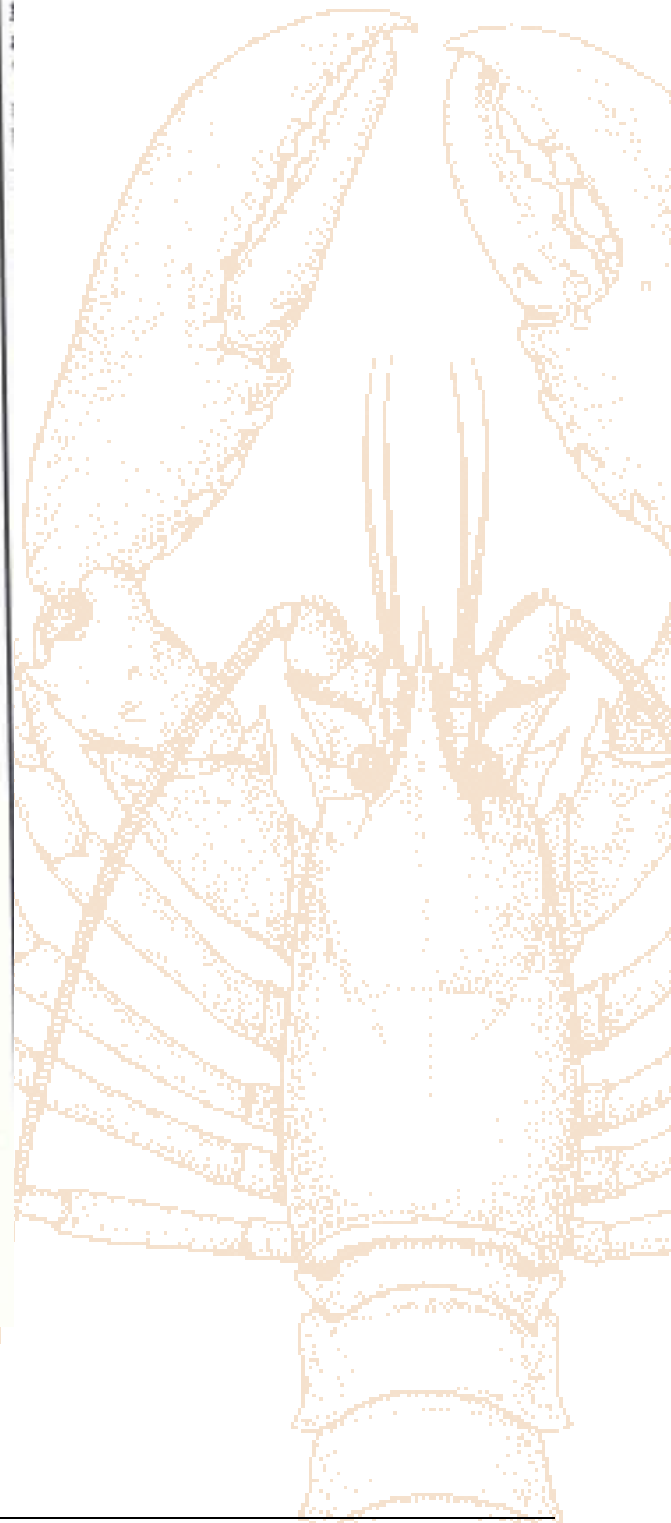
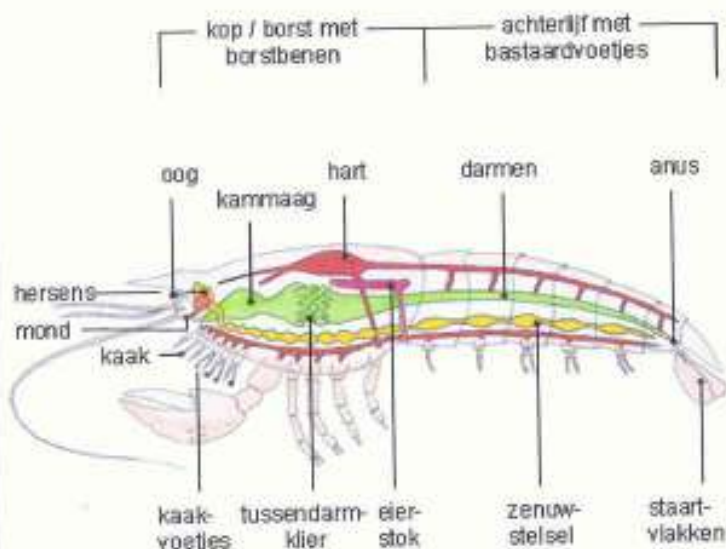
STICHTING PROMOTIE OOSTERSCHELDEKREEFT

Kreeftachtigen

Rivierkreeft



Rivierkreeft (anatomie)



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)