

Persbericht

Landelijke kreeften kookwedstrijd gecombineerd met Moët & Chandon Champagne Brut Imperial Rosé

SCHOUWEN-DUIVELAND. Op maandag 6 juni 2005 wordt door Academie voor Gastronomie in samenwerking met Stichting Promotie Oosterscheldekreeft en Moët & Chandon Champagne een landelijke kreeften kookwedstrijd gehouden. Tien chef-koks van gerenommeerde restaurants uit Nederland zullen strijden om de beste gerechten met de Oosterscheldekreeft gecombineerd met de Moët & Chandon Champagne Brut Imperial Rosé

In totaal zijn 250 chef-koks uitgedaagd om aan deze kookwedstrijd deel te nemen. Men kon tot 21 Mei zijn/haar recepturen bij de Academie voor Gastronomie in sturen. Grote namen (met een michelinstar) als restaurant De Zwetheul uit Delft, Restaurant La Tour uit Noordwijk en de Linde hof uit Giethoorn hebben de afgelopen jaren meegedaan aan de wedstrijd. Voor 2005 bestaan de finalisten uit onder andere de bekende restaurants De Karpendonkse Hoeve uit Eindhoven, Belvédère uit Den Haag, Latour (van Huis ter Duin) uit Noordwijk en De Supperclub uit Amsterdam op de lijst op mee te dingen naar de vel begeerde wisseltrofee.

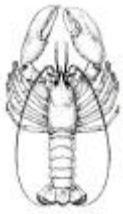
Een deskundige jury bestaande uit Maartje Boudeling (voorheen eigenaresse van Manoir Restaurant Inter Scaldes), Jan van Lissum (o.a. wijnschrijver) en Peter Klosse (Academie voor Gastronomie) maakte de eerste selectie van de tien finalisten. Zij zullen uiteindelijk in Slot Moermond in Renesse strijden om de finale. 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.

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

Comité van aanbeveling: Drs. W.T. van Gelder, Commissaris van de provincie Zeeland
Mr. J.J.P.M. Asselbergs, Burgemeester van de gemeente Schouwen-Duiveland

Stichtingsbestuur: Mr. R. Zonneville (voorzitter), D. Deguelle (vice-voorzitter en initiatiefnemer), J. Brongers (initiatiefnemer), J. van Westenbrugge (kreeftenleverancier), mr. H. van Geesbergen (algemene zaken),
O. Davidse, M. de Coninck, B.P. Roessingh (pers en publiciteit), S. Kalwij (secretaris/penningmeester), S. de Smit (lid), L. Ezinga (lid), D.P. Arkenbout (lid), E. van Dantzig (lid) en J. van Dalsen (lid)



kwaliteiten van wijn en gerecht maximaal tot hun recht komen”, aldus dr. Peter Klosse van Academie voor Gastronomie.



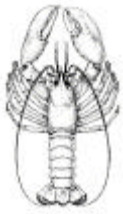
Vorig jaar werden 12 finalisten geselecteerd, die mee deden aan de finale kookwedstrijd, waarvan 4 restaurants met een Michelinster. In 2004 werd de wedstrijd gewonnen door de brigade van Prinses Juliana uit Valkenburg onder leiding van de heer A. Brauers. In vanilleolie gegaarde Oosterschelde-kreeft met 'bluefin' tonijn en een gelei van pomodoritomaat was het winnende gerecht.

De Oosterscheldekreeft

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 vingen deze 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 Stroomen 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 deskundige 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 storm verloren 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 rozerood. Er zijn liefhebbers van kreeft die beweren dat ze het verschil tussen geïmporteerde en een wilde kreeft kunnen proeven.

Inmiddels is uit wetenschappelijk onderzoek gebleken dat de Oosterscheldekreeft vergeleken met de kreeften uit andere delen van de wereld een aparte DNA-structuur heeft, die vermoedelijk de oorzaak is van de zeer verfijnde smaak. Kreeftdeskundige de heer drs. G.R. Heerebout heeft onderzoek verricht naar de Oosterscheldekreeft en de afwijkende DNA-structuur is één van zijn bevindingen.

Moët & Chandon Brut Imperial Rose

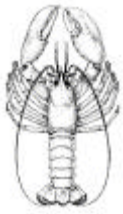
De rosé trend zet door. Zeker in voorjaar en zomer zal er veel vraag zijn naar een mooie rosé. En niet alleen dan, want de kleur rosé blijkt steeds minder seizoensgebonden. Exclusiever en feestelijker kan het bijna niet. De gulle fruitigheid komt nadrukkelijk terug in de smaak. Dit is te danken aan de assemblage waarin de Pinot Noir druif toonaangevend is.

Proefnotitie:

- Kleur : Helder roze richting bleek roodkoper
- Geur : Open en expressief met aroma's van bosaardbeitjes, rode bessen en ander rood klein fruit; op de achtergrond iets peper
- Smaak : Bruisend, jong, delicaat rood fruit; vol en soepel in de afdrank.
- Conclusie : Verleidelijk door zijn expressieve en tere, tegelijk soepele en gulle fruitaroma s
- Serveertemperatuur : Tussen 10 en 12° C. Dus nooit te koel, laat staan koud

Moët & Chandon Champagnehuis

De illustere geschiedenis van Moët & Chandon is nauw verbonden met de Eeuw van de Verlichting en de Champagnestreek. In 1743 richtte Claude Moët het champagnehuis Moët op in Epernay, vlakbij Reims, ten noordoosten van Parijs. Vanaf het begin kon hij de elite van Parijs tot zijn vaste clientèle rekenen, bekende liefhebbers waren Lodewijk XV en zijn "favorite" Madame de Pompadour die hierover zei: "Champagne is de enige wijn waarvan een vrouw mooi blijft na het gedronken te hebben." Zijn



zoon, Claude Louis-Nicolas Moët zorgde ervoor dat de Moët champagne tot ver over de grens bekend én favoriet werd bij diverse Europese vorsten. Zo brachten Napoleon (aan wie de denominatie Impérial is opgedragen), Alexander de Eerste en Frans II een persoonlijk bezoek aan de kelders in Epernay.

In 1832 nemen de achterkleinzoon van Claude Moët, Victor Moët en zijn zwager Pierre Gabriel Chandon de teugels van het familiebedrijf over. Vanaf dat moment spreken we over Moët & Chandon champagne. In 1886 verschijnt de sterk herkenbare "Cravate" met rode zegel op de fles. Rond de eeuwwisseling maakt Moët & Chandon opgang in de bars, restaurants & nachtclubs à la mode van die tijd: Maxim's en Moulin Rouge in Parijs, Savoy en Claridges in Londen, Carlton in Cannes, Negresco in Nice. In de Roaring Twenties is champagne dé drank van de internationale jetset. Moët & Chandon is tegenwoordig de hofleverancier van het Britse, Spaanse, Zweedse, Belgische, Deense hof en Het Vaticaan. Vandaag de dag kan Moët & Chandon het beroemdste champagnehuis genoemd worden dat kan bogen op 250 jaar wijnexpertise, een rijke geschiedenis en een solide reputatie.

De naam Champagne is wettelijk beschermd. Champagne mag alleen champagne heten indien gemaakt van druiven uit de Champagnestreek, een gebied van 35.000 hectare groot in Noord-Frankrijk. De Champagnestreek kenmerkt zich door zijn kalkrijke grond die zonnewarmte goed vasthoudt en als een natuurlijke vochtregulator fungeert.

Eind september worden de druiven handmatig geplukt (Champagne is nog één van de weinige regio's ter wereld waar de oogst niet machinaal gebeurt). Vervolgens worden de druiven geperst en op vat gelegd, dit is de zogenaamde "stille wijn" (de bubbeltjes ontstaan pas bij de tweede gisting op fles). Begin november proeven, evalueren, en classificeren de keldermeester en zijn assistenten de wijnen. Hoe groter het palet van wijnen waaruit ze kunnen kiezen, des te groter de kans om tot een perfecte assemblage te komen. De assemblage is het belangrijke moment waarop de keldermeester de stille wijnen uit verschillende jaren en gebieden samenvoegt. Drie druiven vormen de basis van champagne: de Chardonnay-druif voor frisheid, elegantie, finesse en levendigheid; de Pinot Noir geeft een fruitig, vol en consistent karakter; de Pinot Meunier voegt ronding en fleurigheid toe. De stijl van het champagnehuis wordt hier aan de assemblage meegegeven.

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