



Persbericht

Restaurant “Fishes” uit Utrecht wint nationale combinatie kookwedstrijd

SCHUDEBEURS. Restaurant Fishes uit Utrecht komt op 22 mei tijdens de combinatie kookwedstrijd Oosterschelde kreeft en de 1999 Champagne brut van Moët & Chandon als winnaar uit de bus.

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

In totaal zijn 250 koks uitgedaagd om hun recepturen op papier in te sturen. Uit die inzendingen zijn uiteindelijk 11 gerechten geselecteerd voor de finale die op de 22 mei heeft plaatsgevonden in Schuddebeurs. Het was de bedoeling om amuses te ontwikkelen die met de Oosterschelde kreeft en Moët & Chandon Champagne, millésimé 1999 goed te combineren zijn.



De vakbekwame jury bestond uit Rob Kranenburg (o.a. eigenaar van het Haagse sterrenrestaurant 'Le Cirque'), Gert Crum (wijnshrijver) en Peter Klosse (van Academie voor Gastronomie).

De jury was unaniem in zijn oordeel. De gerechten werden 'blind' beoordeeld, dat wil zeggen dat de jury niet wist van wie een bepaald gerecht afkomstig was. Van de elf deelnemers hebben er twee een Michelinster. Het gemiddelde niveau van de inzendingen in 2006 kwalificeerde de jury als 'goed'. Topkok Robert Kranenburg vond in het bijzonder dat de meeste koks de garing van de kreeft goed onder controle hadden. Dat is bijzonder belangrijk



STICHTING PROMOTIE OOSTERSCHELDEKREEFT

voor het mondgevoel. Een punt van kritiek betrof de grote hoeveel ingrediënten die soms gebruikt werden. De best beoordeelde combinaties blonken uit in 'de kunst van het weglaten'. De gerechten van restaurant Latour uit Noordwijk aan Zee en de Envy uit Amsterdam waren daarvan mooie voorbeelden. Deze restaurants eindigden op respectievelijk de derde en tweede plaats. Het gerecht van Latour (Kreeft met pistache en sherry) was goed van smaak en relatief eenvoudig en had hoger gescoord als de presentatie mooier was geweest. Het gerecht van Envy (Bonbon van Oosterscheldekreeft en Hollandse asperges gerold in een crunch van Oosterscheldekreeft, geserveerd met een schuim van lichtgerookte knoflook) was in dat opzicht een stuk beter; de asperges waren echter een beetje te hard. Envy is van dezelfde eigenaar als de Supperclub, het bedrijf dat in voorgaande jaren ook als tweede eindigde. Het gerecht van de uiteindelijke winnaar, Fishes, gekookt door Ayt Erdogan & Raymond Katty verenigde al het goede. 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. Kortom, een terechte winnaar.

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. Deze werd uitgereikt door mevrouw mr. Ineke Dezentjé Hamming, VVD Tweede Kamer Fractie.



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.

In 2005 werd de wedstrijd gewonnen door de brigade van Prinses Hotel de l'Europe/Restaurant Excelsior onder leiding van de heer Bruno Gueret. Een taart van Oosterscheldekreeft met een mousseline van knolselderij, Spaanse peper en gembergelei van kreeftenbouillon en citroengras was toen het winnende gerecht.



STICHTING PROMOTIE OOSTERSCHELDEKREEFT

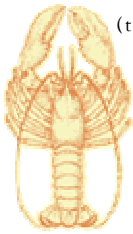
De gastronomische combinatiewedstrijd valt onder de verantwoordelijkheid van Academie voor Gastronomie, in samenwerking met de Stichting Promotie Oosterschelde kreeft en Moët & Chandon Champagne en is inmiddels voor de vijfde keer georganiseerd.

De Oosterschelde kreeft

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 Stroom en 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 Oosterschelde kreeft een kruising is tussen verschillende soorten. De Oosterschelde kreeft 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 Oosterschelde kreeft 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 Oosterschelde kreeft en de afwijkende DNA-structuur is één van zijn bevindingen.



STICHTING PROMOTIE OOSTERSCHELDEKREEFT

Moët & Chandon Vintage 1999

Moët & Chandon Vintage 1999 is de 66ste vintage van het huis. De laatste oogst van de eeuw was voortreffelijk. De druiven waren van een buitengewone en paradoxale rijpheid en combineerden intensiteit met bolronde vormen.

Kleur: witgoud.

Neus: wit vrucht vlees (perzik, peer), gedroogde vruchten, vleugjes van geroosterd brood en mout.

Smaak: Verleidende sensatie, een uitnodigende en geurige aanwezigheid, die een stralende, volle en vlezig fruitigheid bevestigt. Deze overvloed groeit en breidt zich uit tot de stevigheid van gekarameliseerde en bijna gemineraliseerde citrusvruchten.

Trefwoorden: Intens, Vol, Uitdagend.

Samenstelling:

Chardonnay 31%

Pinot Noir 38%

Pinot Meunier 31%

Aanbevolen vermelding op de wijnkaart:

Moët & Chandon Millésime blanc, Vintage 1999



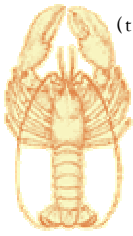
Proefnotities volgens Peter Klose:

Aanblik: bleek goudgeel met een fijne mousse

Geur: droge gisttonen, aroma's van amandelen, gedroogde vruchten zoals appel

Smaak: strak-droog; duidelijke aanwezigheid van frisse zuren en een goede mineraliteit. Het aromatische karakter van de Chardonnay is herkenbaar door lichte tonen van geroosterd brood. Goede lengte met een harmonieuze afwikkeling van smaak. Behoorlijk hoge smaakintensiteit.

Wijn-spijs: voor de combinatie met gerechten is allereerst van belang dat het gerecht voldoende smaakintensiteit heeft. De uitdaging ligt op het terrein van het mondgevoel. Passende gerechten zijn zeker niet (te) filmend en ook niet te zuur. In beide gevallen zouden de zuren van de wijn geaccentueerd worden en dat is niet gewenst.



STICHTING PROMOTIE OOSTERSCHELDEKREEFT

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 zonnearmte 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



STICHTING PROMOTIE OOSTERSCHELDEKREEFT

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

Winnaar:

Oosterschelde kreeft in eigen olie gegaard met tortellini van artisjok en sabayon van verjus
Ingezonden door: Fishes; Ayt Erdogan & Raymond Katty; Nachtegaalstraat 33; 3581 AC Utrecht;
030 – 707 02 27.

Foto's vrij van rechten met een hoge resolutie zijn op te vragen bij Balth. Roessingh