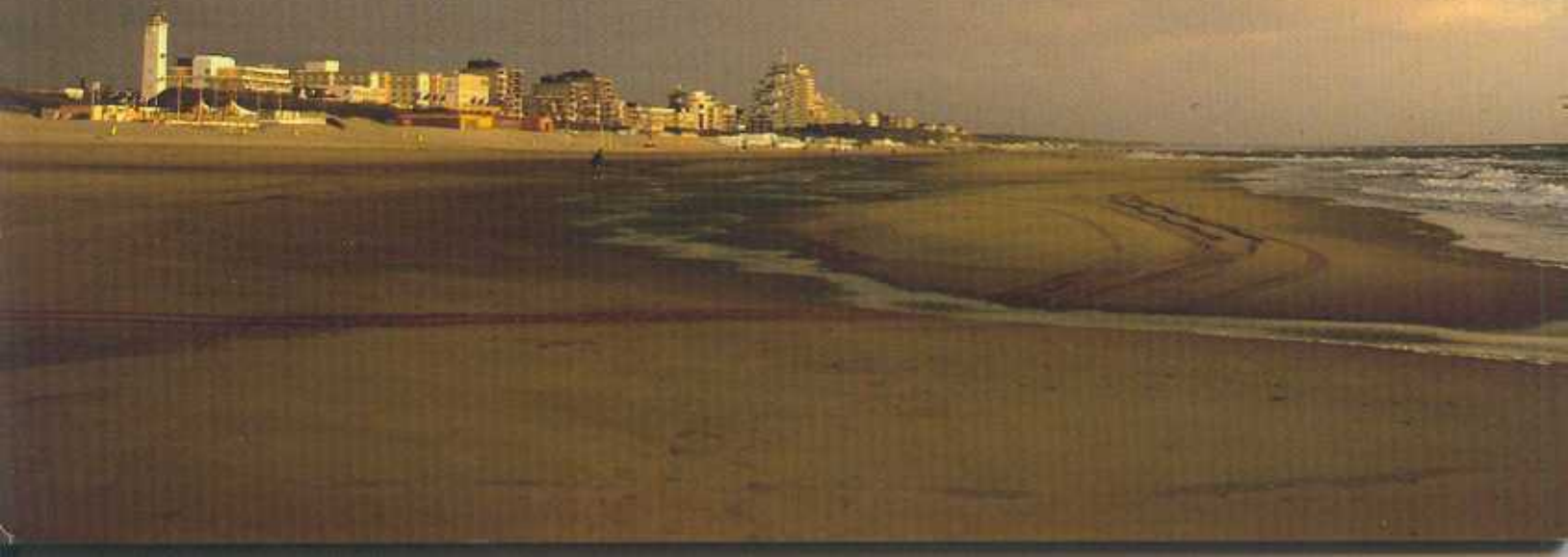


# meeting®

magazine.nl

Multimediaal vakblad voor zakelijke bijeenkomsten



# Oosterscheldekreeft met Champagne

Typische Nederlandse producten als asperges en haring bevinden zich in deze tijd op hun hoogtepunt. Dat dit voor de Oosterscheldekreeft ook geldt is wellicht minder bekend, maar daarom niet minder culinair interessant. Deze kreeft wordt in de Deltawateren door kreeftenvissers gevangen en heeft een bijzondere, eigen delicate smaak. Het sappig smaakvolle vlees maakt ze tot een culinair interessant product. Eind mei is dan ook de Nationale Kreeftenkookwedstrijd georganiseerd, waarbij de meest geslaagde combinatie met Moët & Chandon met de winst naar huis ging.

30 maart is het Oosterscheldekreeftseizoen officieel geopend. Een negental kreeftenvissers is beroepsmatig actief op de Oosterschelde. Zij hebben een vergunning om van 1 april tot en met 15 juli te vissen. Doordat de kreeft niet wordt gekweekt, is de oogst afhankelijk van wat de natuur de kreeft te bieden heeft aan voedsel, waterkwaliteit, en watertemperatuur. 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 bruin-groen 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 ge-



FOTO: PETRA VAN VELSEN

ïmporteerde 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.

## Wedstrijd

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 niet altijd een vanzelfsprekende. "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 jury-lid dr. Peter Klosse van de Academie voor Gastronomie. Hij wordt in de jury vergezeld van

FOTO: TANNETJE MEIJERS (GOURMAND GAZETTE);  
AYT ERDOGAN EN RAYMOND KATY, DE WINNAARS



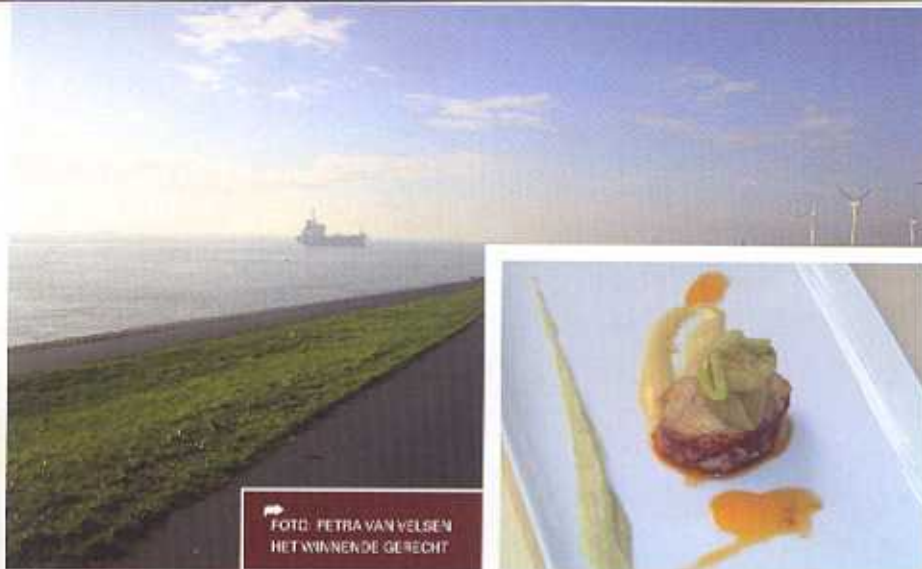


FOTO: PETRA VAN VELSEN  
HET WINNENDE GERECHT

#### Geschiedenis Oosterscheldekreft

Al eeuwenlang houden Zeeuwse handelaars 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 roggissers naar Zeeland om hier hun geluk te beproeven. Tot hun verrassing vingen deze vissers naast nog ook grote aantallen kreeften. Ze probeerden hun vangst geheim te houden, maar Zeeuwse vissers leken de kunst af. In verslagen van Het Bestuur der Visscherijen op de Schelde en de Zeeuwse 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.

#### Kreeft in de Oosterschelde

In de strenge winter van 1963 bezweken vrijwel alle kreeften door de vrieskou. Ook de mossel- en oestercultuur ondervond grote schade. Lange tijd was de Zeeuwse kreeft dan ook een schaars artikel. Twintig jaar later kwamen de kreeften langzamerhand weer terug in de Oosterschelde en inmiddels gedijen ze er prima. Volgens deskundigen is dat te danken aan de voltooiing van de Deltawerken. Door de aanleg van dammen tussen de eilanden vloeit er vrijwel geen zoet water meer in de Oosterschelde. Hierdoor is het water in deze zeearm zouter geworden. Ook de stromingen in en de temperatuur van het water zijn belangrijk. Daarnaast zoekt de kreeft, die niet kan zwemmen maar kruipt, een bodem die bescherming biedt. In de wintermaanden houdt de kreeft zich in het diepere water van de Oosterschelde schuil. In het voorjaar warmt het water in de Oosterschelde snel op en komt de kreeft tevoorschijn om te wintelen en zich voort te planten.



FOTO: PETRA VAN VELSEN

Rob Kranenburg (o.a. eigenaar van sterrenrestaurant 'Le Cirque') en Gert Crum (wijn­schrijver). De jury beoordeelt de geserveerde amuses van de 11 deelnemers op twee zaken: hoe behandelt men de Oosterscheldekreft en past het gerecht bij de 1999 Champagne brut van Moët & Chandon? Daarbij is het van belang dat de kreeft duidelijk proefbaar is en goed bereid. Van een goede combinatie met champagne is volgens de jury sprake als het karakter van de wijn en het gerecht duidelijk herkenbaar blijven. De 1999 Champagne van Moët & Chandon bleek een zeer inzetbare, gastronomische wijn. Jurylid Gert Crum noemde de Champagne de morele winnaar van de wedstrijd: hij bleef bij bijna alle geserveerde gerechten goed staan. In andere jaren was dat wel eens anders. Het demonstreert dat juist de zogenoemde millésimés, waarvoor alleen de beste druiven uit één oogstjaar gebruikt worden, aan tafel veel toepassingsmogelijkheden hebben.

#### Winnaar

De koks Ayt Erdogan en Raymond Katty, hebben met hun gerecht 'Oosterscheldekreft in eigen olie gegaard met tortellini van artisjok en sabayon van verjus', de kookwedstrijd winnend afgesloten. De jury was unaniem in haar 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 kwalificeerde de jury als 'goed'. Topkok Robert Kranenburg vond met name dat de meeste koks de garing van de kreeft goed onder controle hadden. Dat is bijzonder belangrijk voor het mondgevoel. Een punt van kritiek betrof de grote hoeveelheid ingrediënten die soms gebruikt werden. De best beoordeelde combinaties blonken uit in de kunst van het weglaten. De gerechten van restaurant Latour en de Envy waren daarvan mooie voorbeelden. Deze restaurants eindigden op respectievelijk de derde en tweede plaats. Het gerecht van Latour was goed van smaak en relatief eenvoudig en had hoger gescoord als de presentatie mooier was geweest. Het gerecht van Envy 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 was prachtig. ■

[www.oosterscheldekreft.nl](http://www.oosterscheldekreft.nl)

[www.fishes.nl](http://www.fishes.nl)