



Geschreven door Cornelis Heystek

Tuesday, 23 May 2006

Op 22 mei 2006 vond de amusewedstrijd plaats die de Stichting Promotie Oosterscheldekreëft organiseerde samen met de Academie voor Gastronomie en Moët & Chandon Champagne. Topkoks uit heel Nederland streden om de ideale combinatie van Oosterscheldekreëft met Moët & Chandon Champagne Millésimé 1999. De wedstrijd vond plaats in het Zeeuwse Schuddebeurs, in Hostellerie Schuddebeurs.

In totaal werden tweehonderdvijftig topkoks uitgedaagd om hun recepturen op papier in te sturen. Uit die inzendingen werden tien gerechten geselecteerd voor de finale. De jury bestond uit Robert Kranenburg, Gert Crum en Peter Klosse.

[Als u hier klikt gaat u naar een fotoreportage van de finale.](#)

Tijdens deze aangename bijeenkomst werd na enig beraad van de jury het team van Fishes uitgeroepen tot winnaar van deze competitie met hun gerecht *Oosterscheldekreëft in eigen olie gegaard met tortellini van artisjok en sabayon van verjus*. Volgens Klosse haalde hun amuse de mooiste smaak van de kreëft naar boven. De jury had een zware taak en nog enige adviezen voor de aanwezige chefs. Gert Crum prees de Moët & Chandon Millésimé 1999 champagne om de finesse en de kracht van deze jaargang. Volgens Crum ging deze champagne onder geen enkel gerecht door, maar daarover waren de meningen bij de andere aanwezigen verdeeld. Maar toegegeven, als er nog een prijs werd uitgereikt, dan was die voor deze champagne.



Uitgangspunten

Robert Kranenburg doceerde de aanwezige koks. Bij een wedstrijd moet de uitgangspunten van een kok zijn de vragen: "Wat kan ik tonen? Is het gerecht verleidelijk? Wil iemand hier zijn mes, vork of lepel inzetten?" Zijn commentaar was dat er teveel verstopt was in de gepresenteerde amuses en dat is jammer. Uiterst belangrijk is de garing bij kreëft, die moet niet te snel gaan, want dan wordt de kreëft taai. De optimale proeftemperatuur van deze mooie Oosterscheldekreëft is tussen de 55 en 60 graden Celsius, dus lauw. Bij sommige creaties raakten sommige koks de weg kwijt, waardoor de subtiliteit van het gerecht wegviel. Bij kreëft moet je de kunst van het weglaten toepassen, het moet geen kermis worden, want verhoudingen zijn hierbij heel belangrijk. De kreëft mag niet te gaar zijn, de structuur mag niet veranderen en zeker niet aan de buitenkant. De gebruikte ingrediënten en de tijd-temperatuurverhouding zijn het belangrijkste bij het bereiden van kreëft. Het gaat hierbij dus echt om de invloed van de kok en zijn logica, die tot het uiteindelijke resultaat leiden.

Heerebout

Hierna kreeg de heer Heerebout, als kreëftdeskundige het woord. Die haalde meteen de toehoorders uit de droom met zijn opmerking: "Over de huidige stand van zaken rond de Oosterscheldekreëft, weet ik niets van. Er zijn geen recente cijfers beschikbaar, maar we moeten wel goed nadenken over het beheer van de Oosterscheldekreëft. De vissers met een eigen vaste vangplaats zijn het met deze stelling eens. Wat ik wel kan zeggen is: door de lage watertemperatuur vangt men op dit moment minder kreëften, want de kreëft blijft door de kou zoveel mogelijk in zijn hol. Hij gaat dus niet wandelen. Er zijn nog wel heel veel kreëften in de Oosterschelde, maar we moeten daarop geen rooibouw plegen. Ondermaatse kreëften en vrouwtjes worden door de huidige vaste vissers teruggezet, want die zorgen voor het nageslacht en dus voor de aanwas voor volgende jaren."

Certificering

De Oosterscheldekreëft is heel bijzonder, op grond van het DNA kunnen we op dit moment vier soorten Europese kreëften onderscheiden, namelijk de Atlantische kreëft, de Middellandse Zeekreëft, de Noorse kreëft en de Oosterscheldekreëft. Heerebout: "Op dit moment heeft men certificering van de Oosterscheldekreëft aangevraagd, want de kreëft is herkenbaar aan zijn DNA en die wordt duurzaam gehouden. Verder is er op dit moment geld beschikbaar om kreëftenvissers met vrije vangplaatsen uit te kopen. Een visser met een vaste vangplaats is eerder geneigd om kleine exemplaren en vrouwtjes terug te zetten, want die denkt, dit exemplaar vang ik een volgende keer nog wel eens. Dat komt omdat kreëften weinig mobiel zijn, dus honkvast. Die blijft in de buurt van zijn hol en die scharrelt daar rond op zoek naar zijn voedsel en die zorgt er tegelijk voor om niet in het territorium van een soortgenoot te komen, want dan ontstaat er een strijd op leven en dood."

Gewijzigd op (Wednesday, 24 May 2006)

Venster sluiten