

# Het Volk

## Zilte zaligheden uit de Oosterschelde en ander water - 20/05/2006

Blauwzwart was de kleur van de kreeft uit de Oosterschelde, maar Joyce Naerebout, souschef van brasserie Maritime, heeft het schaaldier in kruidenbouillon van kleur doen veranderen. Nu ligt de kreeft rood op het bord, heel puur en eerlijk, zonder tierelantijntjes. Klaar om de lekkerbekken te verwennen.



De kreeft staat echt wel aan de top van de zilte Zeeuwse zaligheden waarmee het Nederlandse Schouwen-Duiveland zo graag uitpakt. Verser kan hij niet op tafel komen. De koks halen hem bijna rechtstreeks uit de fuiken van de vissers.

Komende maandag, 22 mei, heeft in Nederland de nationale kreeftenkookwedstrijd plaats. Vorig jaar won het Amsterdamse restaurant Excelsior met „taart van Oosterscheldekreeft met een mousseline van knolselderij, Spaanse peper en gembergelei van kreeftenbouillon en citroengras". Dat is heel wat anders dan een gewone gekookte kreeft en het bewijst meteen dat je met kreeft vele culinaire richtingen uit kan.

Om dat te proeven, kun je nog tot 15 juli - de dag waarop de negen erkende kreeftenvissers met hun vangst moeten stoppen - in zes restaurants een kreeftenmenu eten. De zes hebben zich verenigd in De Kring van de Zeeuwse Kreeft en als u een voorproefje wil: ze serveren onder andere sushi met kreeft, carpaccio of kroketje of taartje of terrine van kreeft, kreeft gekookt in bouillon of op houtskool gegrild, kreeft als soepje. Erg gegeerd is ook de „al l'Armoricaïne-bereiding", met pikant getomateerde kreeftensaus.

### Recente hype

Kreeft uit de Oosterschelde is in enkele jaren een begrip geworden, op het randje van een hype. Wat bewijst hoe bekend iets kan worden als je het belang ervan maar blijft herhalen. De Stichting Promotie Oosterscheldekreeft heeft altijd opnieuw verteld hoe speciaal deze kreeft wel is: het DNA wijkt af van dat van andere Europese kreeften. Daarom ook die fijne smaak.

De Stichting houdt de situatie rond de kreeft goed in de gaten. De vissers worden aangespoord op een „duurzame wijze" te werk te gaan. Te kleine exemplaren en vrouwtjes gaan opnieuw het water in, om de toekomst van de schaaldieren te kunnen verzekeren. Ook het kreeftenbestand wordt door de organisatie gevolgd. Intussen heeft de Nederlandse slow-foodbeweging de kreeft als een slow-foodproduct erkend.

### Oesters en tarwekoekjes

Natuurlijk is er op Schouwen-Duiveland nog meer lekkers, al dan niet zilt. Zeker mag je de oesters niet vergeten. In Zeeland zijn dat *creuses* en platte oesters (*bélons*). Smul ook van mosselen, paling, zeekraal en lamsoor. Als het niet uit de zee hoeft te komen, heb je nog Zeeuwse vlegels (tarwekoekjes), Zeeuws genot (drank van eieren met alcohol), Zeeuwse babbelaars, Zeeuwse kruidenazijn, Zeeuwse knoflookmosterd en nog veel meer.

Er bestaat ook al Zeeuwse wijn. Die komt van De Kleine Schorre, met 6 ha het tweede grootste wijndomein van Nederland. Ze maken er pinot blanc, pinot gris en auxerrois. Die wijnen zouden al beter bij kreeft passen dan de zogenaamde kreeftenwijn die Schouwen-Duiveland dit jaar uitspeelt: een Spaanse rosé, de Raimat Rosado. Zeker geen „ideale partner", zoals de promotie verkondigt. Integendeel, weinig aroma's en een egale smaak. De

kreeft verdient een betere steun.

André PEETERS, foto's Inge VAN DER HELM