

<p>HOOFDMENU</p> <p>Startpagina</p> <p>Nieuws</p> <p>Boekrecensies</p> <p>Columns</p> <p>Culinair</p> <p>Culinair agenda</p> <p>Horecanieuws</p> <p>Uitgaan</p> <p>Wijnen en dranken</p> <p>Alle artikelen</p> <p>Zoeken</p> <p>Contact</p> <p>Advertenties</p>	<p>Tuesday 10 April 2007 <input type="text" value="Zoeken..."/></p>  <p>Startpagina</p> <p>ADVERTENTIES</p>  <p>www.reypenaer.nl</p> <p>www.wijngaardaffineurs.nl</p> <hr/> <p>Firma Bout Bruinisse: de Zeeuwse specialisten in mosselen, kreeft, oesters en paling </p> <hr/> <p>Geschreven door Cornelis Heystek Friday 06 April 2007</p> <p>Al vanaf 1989 is de firma Bout bezig met hangcultuurmosselen. Het resultaat van de wijze waarop men de mossel kweekt is bepalend voor de uiteindelijke smaak. Hangcultuurmosselen hechten zich vast aan lange kousvormige netten, die in aantallen van duizenden stuks door het schone Oosterscheldewater ompoeld worden. Door de zuurstof en de voedingsstoffen groeit het mosselbroed in zestien maanden tot een marktwaardig product, dat geheel zandvrij en prachtig wit van vis, door steeds meer liefhebbers op de juiste waarde wordt geschat.</p> <p>Mosselen</p>  <p>Mosselen roepen een sfeer op van cultuur en nostalgie. Mosselen kweken is een zeldzaam ambacht. Mosselen zijn eerlijke producten, bij de kweek worden geen onnatuurlijke zaken aan de mossel opgedrongen. Eigenlijk is de mosselkweek te vergelijken met biologische landbouw op zee. Mosselen eten is niet alleen maar lekker en gezellig. Ze bevatten slechts 1 % vet, dat bovendien cholesterolverlagend is. Mosselen zijn rijk aan mineralen, zoals fosfor, ijzer, koper en selenium. Een bijkomend voordeel van de hangcultuur is dat er bijna geen krabbetjes in komen en ze zijn gegarandeerd zandvrij. Naast de door hen gekweekte hangcultuur mosselen, kopen zij op de mosselveiling in Yerseke ook mosselen van de bodemcultuur. Deze mosselen worden uitgezaaid op een verwaterperceel, waar zij ze weer opvissen en daarna verder voor de consumptie verwerken.</p> <p>Kreeft</p> <p>De firma Bout heeft twee soorten kreeft in de handel, namelijk Europese kreeften en Canadese kreeften. Zij verkopen ook de Zeeuwse kreeft, de meeste daarvan uit eigen visserij op de Grevelingen. De kreeften verkopen ze uiteraard levend.</p> <p>Paling</p> <p>Firma Bout verkoopt de meeste paling uit eigen visserij in de Zeeuwse wateren. Zij verkopen levende paling, bakpaling, stoofpaling en gerookte paling.</p> <p>Oesters</p> <p>In het Grevelingenmeer kweekt de firma Bout op percelen oesters. Op deze percelen worden lege mosselschelpen uitgezaaid om als collecteur te dienen voor de oesterlarven. Deze larven hechten zich aan de schelpen en groeien uit tot consumptie geschikte oesters. De beste tijd voor oesters is vanaf oktober tot eind februari. In de zomermaanden zijn geen goede oesters verkrijgbaar vanwege de voortplanting. In die tijd 'melken' de oesters. In Zeeland kweekt men twee soorten oesters: de goedkope creuse (Japanse oesters) en de platte Zeeuwse oester. Creuses zijn na twee jaar geschikt voor consumptie, de platte oesters na drie jaar.</p> <p>De firma Bout is gevestigd aan de Werkhavenweg 2, te 4311 NK Bruinisse, telefoon 011-483121. De winkel is vanaf half juni 2007 weer geopend van 's morgens 8.00 uur tot 18.00 uur. Meer informatie: www.firmabout.nl.</p> <p>Laatst geupdate op (Friday 06 April 2007)</p> <p style="text-align: center;"> < Vorige Volgende > [terug] </p>
<p>WIE IS ONLINE?</p> <p>We hebben 1 gast online</p>	
<p>GEEF UW MENING</p> <p>Restaurants moeten zich weer aan de seizoenen houden, dus geen aardbeien en asperges in december.</p> <p><input type="radio"/> Ja</p> <p><input type="radio"/> Nee</p> <p><input type="button" value="Stem"/> <input type="button" value="Resultaten"/></p>	
<p>RSS</p> <p><input type="button" value="RSS 0.91"/></p> <p><input type="button" value="RSS 1.0"/></p> <p><input type="button" value="RSS 2.0"/></p> <p><input type="button" value="ATOM 0.3"/></p> <p><input type="button" value="OPML"/> <input data-bbox="406 1041 438 1064" type="button" value="SHARE IT!"/></p>	
<p>LAATSTE NIEUWS</p> <p>Duizend feesten in het teken van de wijn</p> <p>Hoe zit dat met de pijn bij kreeften?</p> <p>Firma Bout Bruinisse: de Zeeuwse specialisten in mosselen, kreeft, oesters en paling</p> <p>Themadiner Kandinsky Restaurant: Meesters in Gastvrijheid</p> <p>Hilvarenbeek Museumdorp: vier musea voor vier euro</p>	
<p>POPULAIR NIEUWS</p> <p>Horeca- en cateringnieuws</p> <p>Vertrouwd gietijzer in nieuwe kleuren</p> <p>www.recensies.info</p> <p>www.tannetje.nl</p> <p>Wijn in ademnood</p>	

Cornelis Heystek

Design by Les Gourmands