



Foto David Galjaard

NRC-Next
16-4-10

Oesters en mesheften

Streekproducten bieden tegenwicht aan alle fastfood

► Streekproducten zijn in. Hoe authentieker hoe te beter.

► Toch sluipert ook bij die producten globalisering erin.

Door **MENNO STEKETEE**

Platte oesters met een beetje citroen, creuses met rodevijnazijn en gesnipperde sjalotjes, vulken met knoflook en mayonaise, mosselen met koriander, in zeewater gekookte alikruiken en gegrilde mesheften in een marinade van rode pepers. Het stilleven van zeevruchten op het zonnige terras van brasserie De Vluchthaven in het Zeeuwse Bruinisse zou zó op de cover van een culinair tijdschrift kunnen. En dat is ongetwijfeld ook de bedoeling. Dat voorblad verklapt dan nog niet eens de zilte geur van kreeften die, nog kronkelend, op de grill knisperen. Wanneer de bezoekende pers het tableau met ruim voorhanden rosé heeft weggespoeld en al één Belgische connaisseur in de touwen hangt, neemt chef-kok Dépe Arkenbout het woord: „We kunnen nu naar binnen voor de lunch.”

De VVV van Schouwen Duiveland en de Stichting Promotie Oosterscheldekreeft brachten eind maart tij-

dens een driedaagse reis Zeeuwse streekproducten onder de journalistieke aandacht. En nee, daarbij ontbrak het niet aan de zorg voor de inwendige verslaggever.

De reden om de typisch Zeeuwse waar in de kijker te plaatsen, is volgens organisator Balth Roessingh niet meer dan logisch. „Consumenten zijn op zoek naar authenticiteit als tegenwicht voor alle fastfood. Streekproducten passen in die trend. Daar zijn er veel van op Schouwen-Duiveland en die laten we zien.” Dat de zoektocht van de consument resulteert in een stijgende omzet van de streekproductenbranche, is slechts een gelukkige bijkomstigheid.

De reis voerde niet alleen langs de bekende Zeeuwse lekkernijen als mosselen en kreeften, maar ook langs landproducten als kazen, jam en présalé lamsvlees, dat extra pittig zou smaken doordat de lammeren op de zoute flora van de schorren grazen.

Zeeland is allesbehalve de enige provincie die producten uit de regio voor het publieke voetlicht probeert te brengen. De promotie van Texels lamsvlees en Limburgse vlaaien zijn er voorbeelden van.

Een opvallende nieuwkomer aan het Zeeuwse delicatessenfirmament is het mesheft. In een kletsnatte hal-

van onderneming De Zeeuwse Mossel aan de rand van Bruinisse spuwt een lopende band houten mandjes vol met deze langwerpige schelpen. *Navyas Frescas* staat er in het Spaans op de etiketten. En: *Cannolicchio Fresco*, de Italiaanse naam voor mesheft. Van de 250 ton die per jaar in Bruinisse wordt verwerkt, belandt nog geen procent in Nederlandse winkels. „Ze vreten het hier gewoon niet”, analyseert de gelaaste eigenaar Frits Broertjes de Hollandse attitude. „Als je het snapt, mag je het zeggen.”

Misschien is het gewoon een kwes-

► Zeekraal komt niet alleen uit Zeeland, maar ook uit Mexico ◀

tie van: wat de boer niet kent, dat eet hij niet. Mesheften worden pas sinds kort geoogst. Het begon ermee dat mensen die de modderige ondieptes afzochten op aas, zoals zeepeieren, voor de hengelsport ook veel mesheften naar boven haalden. Wat te doen met deze bijvangst? De creativiteit van de pierendelvers ging aanvankelijk niet verder dan de schelpen óók maar aan sportvissers aan te bieden.

Pas later viel bij bedrijven het kwartje dat men in het buitenland wél was gecharmeerd van de schelpen. De smaak? Broertjes: „Ik vergeet het altijd met octopus.”

Het pluggen van mesheften, zoals in De Vluchthaven gebeurde, moet de schroom bij de Nederlandse eters wegnemen. Je gunt het de schelpdieren, eerlijk product als ze zijn.

Dat kan niet worden gezegd van de zilte groente zeekraal, zo fluistert een ingewijde. Die zeekraal zie je vaak aangeboden op kartonnen borden aan de ingang van Zeeuwse boerderijen. Voor het geestesoog verschijnt een boerin in klederdracht die met een biezen mandje en sikkel op de slikken de zoute groente verzamelt. Was het maar waar. Veel van de groente wordt ingevlogen uit kwekerijen in Mexico en Israël. Streekproducten zijn niet immuun voor de globalisering.

Gelukkig worden tijdens de kennismaking met de Zeeuwse streekproducten traditionele producten als de platte oester niet verwaarloosd. Daarvoor hoeft er ook eigenlijk geen reclame te worden gemaakt, vindt bijvoorbeeld Piet Bout van de firma Bout uit Bruinisse die palingvangst combineert met oesterkweek. „Die verkopen zichzelf”, zegt hij. „Nog een oestertje?”