

Opening kreeftenseizoen is start van culinair Zeeland

Zilte Zeeuwse Zaligheden

Zeeland staat steeds meer bekend om haar vele zeevruchten: de Oosterscheldekreeft, mosselen, gerookte zoute paling, oesters, kokkels, mesheften (schelpen), lamsoor en zeekraal. Maar er is meer. Zeeland heeft perfect Présalé vlees, bijzondere zilte kazen, smaakvolle mosterd en last but not least de Zeeuwse bolus, het lekkerste koffiebroodje.



Kreeftenseizoen

Reden genoeg dus om eens een kijkje te nemen in Zeeland. En wanneer zouden we dat beter kunnen doen dan bij de opening van het Oosterscheldekreeftenseizoen 2007, dat dit jaar op donderdag 29 maart officieel geopend werd. Traditiegetrouw wordt de eerste Oosterscheldekreeft binnengehaald door Jan van Westenbrugge, visser uit Zierikzee. Hij werd dit jaar geassisteerd door maar liefst drie ambassadeurs

uit Den Haag waaronder de Belgische ambassadeur Luc Carbonez en één uit Brussel, de Nederlandse ambassadeur Rudolf Bekink. Gezamenlijk trokken zij een fuik uit de Oosterschelde. Omringd door acht platbodems met belangstellenden werd even later de eerste kreeft van 2007 aan de nieuwe commissaris van de Koningin in Zeeland, Karla Peijs overhandigd.

Kreeft en wijn

De Oosterschelde kreeft is een op en top authentiek streekproduct. De kreeft wordt niet gekweekt. De vangst is afhankelijk van wat de natuur de kreeft biedt aan voedsel en watertemperatuur.

Bij de fijne smaak van kreeft hoort een mooie wijn. De wijn die dit jaar is gekozen tot Kreeftenwijn 2007 is de Maison Preiss-Zimmer Pinot Gris Tradition 2004 uit de Alsace. Deze zeer rijke wijn met een krachtige structuur en opvallend zoetzuurcontrast zorgt voor een harmonieuze combinatie met de kreeft.

Mosselen

Al enige jaren kent men hangcultuur mosselen in Zeeland. Deze mosselen hechten zich vast aan lange kousvormige netten, die in aantallen van duizenden stuks in het schone Oosterschelde water hangen. De mossel groeit geheel zandvrij uit en is prachtig wit van vlees. De mossel is niet alleen heel lekker maar bevat per 100 gram slechts 1% vet, dat bovendien cholesterolverlagend is. Mosselen zijn ook rijk aan mineralen zoals fosfor, ijzer, koper en selenium. En dat is mooi meegenomen.

Oesters

De beste tijd voor oesters is vanaf oktober tot eind februari. In Zeeland worden twee soorten oesters gekweekt: de creuse (Japanse oesters) en de smaakvollere platte oester. Ook oesters vormen een rijke bron van eiwitten en laten zich uitstekend smaken met wit mousserende wijn.

Zeeuwse bolus

Nederlanders zijn enorme koek en gebak-eters. Zo kent Zeeland haar bolussen. Dit is een luchtig kaneelgebakje, een stukje witbrooddeeg dat tot een lange strengel wordt uitgerold in de bruine suiker en later opgerold. Die suiker smelt in de oven tot suikerstroop. De lekkerste bolussen plakken. Niks geen servet eronder, gewoon lekker je vingers aflikken. Tip: de Stadsbakkerij in Zierikzee heeft dit jaar de titel Zeeuwse Bolustrofee 2007 binnengehaald.

En wat natuurlijk niet vergeten mag worden, Zeeland heeft tal van restaurants waar gebruik wordt gemaakt van deze authentieke Zeeuwse streekproducten. Vanaf 1 april tot en met 15 juli staat de Oosterschelde kreeft in ieder geval op de menukaart.



Foto: www.AlbertSeghers.com

