

Roeland Klein is champagne de baas

De Oostersche kreeft 1 juli 2009

De tien finalisten van de landelijke combinatiewedstrijd met Oosterschedekreeft en champagne in Schuddebeurs wisten de bijzondere smaakeigenschappen van de koning onder de schaaldieren op uitzonderlijke wijze te combineren met die van de Moët & Chandon Grand Vintage 2003, de spectaculaire champagne die zijn ontstaan dankt aan bruut natuurgeweld.

door Loes van der Hoeven

SCHUDEBEURS – De amuse van Roeland Klein van Restaurant Hermitage uit Ridderkerk was de absolute winnaar. Voor de tweede achtereenvolgende maal mocht hij de door de gemeente Schonwen-Duiveland beschikbaar gestelde wisselbeker in ontvangst nemen, deze keer uit handen van directeur Nederlands Bureau voor Toerisme & Recreatie Jos Vrancken. Alle ingrediënten van de geurige bouillon waarin Ronald Klein de Oosterschedekreeft had laten gaten en de combinatie met venkel en de smaken van gember en grapefruit, krokant van knolseldijf en warme crème van zwart-wit en dragon zorgden voor een perfecte balans tussen het gerecht en de champagne. Daarmee overtrof zijn inzending alle andere.



dekreeft. De champagne is nu op zijn best, daarom is hij al vóór die van 2002, de 67e van Moët & Chandon, op de markt gebracht."

Julylid en voormalig sterrenkok van onder meer Restaurants La Rive/Amstel Hotel en Le Cirque Robert Kranenburg lichte de juryrapporten nader toe. Daarbij spaarde hij geen van de inzenders: "De jury heeft vastgesteld dat de bereiding van de kreeft standaard moet zijn, wil die zijn finesse behouden. Dat hebben de koks echter zodanig gedaan dat het er op leek dat de Koning van de Oosterschede maar 'even' bij de gerechten is gelegd.

Helaas zijn er dit jaar te weinig migranten gebruikt om de kreeft op een podium te krijgen, met als gevolg dat veel inzendingen in onbalans waren. De jury raadt de koks aan, zich meer te focussen op de kreeft dan op de kruiden en bijproducten. De 'kunst van het weglaten' leidt ook bij Oosterschedekreeft en champagne tot perfecte combinaties."

Bijzondere kreeft

De Oosterschedekreeft heeft een bijzondere, delicate smaak," besluit Luit Ezinga. "Die heeft zij vermoedelijk te danken aan een aparte DNA-structuur, die afwijkt van andere kreeften. Volgens deskundigen gedijen kreeft-

Niels te Roy van Restaurant De Korenbeurs uit Kortgene. Met zijn tar-
 poffe rode biet, gelei van zwarte thee
 en iets soja eindigde hij op de derde
 plaats na Robert Pham van Hofstede
 Meerzigt uit Zoetermeer.

Na afloop van de wedstrijd presenteer-
 den de koks van de tien finalisten zich
 op uitnodiging van Voorzitter Sticht-
 ing Promote Oosterscheldekreëf
 Luit Ezinga aan de veertig genodigd-
 en, waaronder vertegenwoordigers
 van diverse media en professionals.

Na het uitbrengen van een toast op
 de kookbrigade lichte juryvoorzitter
 en directeur van de Academie voor
 Gastronomie Peter Klosse de redan-
 van het organiseren van deze wedstrijd
 nader toe. "Hiermee willen wij
 de gastronomie de plek geven die zij
 verdient en in dit geval benadrukken
 dat Oosterscheldekreëf zich niet ge-
 makkelijk laat combineren met wij-
 nen. In totaal hebben wij 250 koks
 ingedaagd om aan de hand van de be-
 schrijving van de champagne hun re-
 cepturen op papier in te sturen. Uit
 die inzendingen heeft de jury tien ge-
 rechten geselecteerd die de inzenders

Roeland Klein is trots op zijn prijs.

met de champagne hebben kunnen
 verfijnen. Zij staan daarbij voor twee
 uitdagingen: de champagnemaak en
 de combinatie met het gerecht vrij-
 nen en wel zodanig dat de combina-
 tie perfect is. Daarin is Roeland Klein
 vandaag wederom als geen ander ge-
 slaagd."

Spectaculair

Wijnschrijver en -expert Gert Crun-
 icht toe dat Moët & Chandon de
 naam heeft een gemakkelijke cham-
 pagne te zijn. "Dat geldt echter niet
 voor de Grand Vintage. Dit jaar is ge-
 kozen voor de Grand Vintage Blend
 2003, de 68e van het huis. Het is een
 van de meest complexe wijnen die
 Moët & Chandon ooit produceerde.
 De wijngaarden werden in die winter
 geteisterd door vorst. In het voorjaar
 stonden de wijnstokken extreem
 vroeg in bloei. Daarna volgde echter
 zware hagelbuien en de heetste zo-



Foto: Marijke Folkertsma

om de natuur zijn gang te laten gaan,
 rijpte onder de toewijding van de vi-
 nologen een spectaculaire champag-
 ne. De gastronomie en persoonlijk-
 heid van deze Grand Vintage is te ver-
 gelijken met die van de Oosterschel-

mer ooit. Veel van de oogst is verdo-
 ren gegaan, maar de druiven die wa-
 ren overgebleven, hadden een mar-
 kante smaak: barstensvol natuurlijke
 suikers en met een minimum aan
 zuur. Dankzij de gewaagde beslissing



De jury proeft en oordeelt.

Foto: Marijke Folkertsma



De deelnemers poseren voor de fotograaf.

Foto: Marijke Folkertsma