



Ik ben zout

In de keuken kunnen we niet zonder, maar het is wel de kunst er goed mee om te gaan; zout. Het kan je product namelijk naar eenzame hoogten brengen of naar diepe dalen. De belangrijkste zoutles die ik ooit leerde van mijn chef, draag ik tegenwoordig over op mijn leerlingen: ga eerst met een zoutvaatje aan de slag. In de keuken zijn je vingers namelijk vaak vochtig, waardoor het meeste zout tussen duim en vinger blijft plakken. Daarmee verlies je de controle op het gebruik. Met het zoutvaatje voorkom je dat risico.

Zout geldt als een grote smaakmaker in de keuken. Zonder zout blijven aardappelen, groenten of vlees aan de flauwe kant. En wat te denken van sauzen, chips, kant-en-klaar maaltijden, koekjes, drop, kaas of consumptie-ijs? Bwah, niks lekker zonder zout. Wat verder terug in de tijd werd zout vooral ingezet als conserveermiddel. In tijden zonder koelkast werden vlees en vis gepekeld, zodat ze in 'zoutkisten' langer houdbaar bleven. Door voedsel met zout in te wrijven, drogen de aanwezige bacteriën namelijk uit.

Nederland heeft een rijke geschiedenis als het om zoutwinning gaat. Zo werd het in Zeeland uit het veen gehaald dat langs de kust voor de dijken lag. Het werd verbrand, waarna de as werd besprenkeld met zeewater. Na de verdamping bleef het zout achter. Dit Hollandse zout stond al snel bekend als 'beter dan het Franse', waarmee de vraag enorm toenam. Toen de Hollanders besloten zelf haring te kaken, konden de zoutbranders niet meer genoeg leveren. De zoutwinning bracht de Zeeuwen namelijk in gevaar. Door het veen voor de dijken weg te halen, konden de golven bij vloed niet meer worden afgeremd. De dijken zouden bezwijken en grote stukken land overstromen. Dat mochten we dit prachtige Zeeland niet aandoen.

Voor een zoute aflevering van onze juniorensérie besloot ik terug te gaan naar Zeeland. Ik wilde onze mannen laten kennismaken met het rustgevende landschap, de gastvrije bevolking en een van de mooiste producten die Nederland heeft: de Oosterscheldekreeft. Het werd een inspirerende dag te land, ter zee en in de keuken. Maar voordat deze delicatessen geproefd kon worden, moesten de mannen eerst aan het werk. "Schip ahoy, Kees!"

De naam Ben van Beurten (42) heeft nauwelijks introductie. Vooral de laatste jaren laat hij van zich spreken met zijn aandeel in Fifteen en nu met The Colour Kitchen. Voor Smaakwereld voert Van Beurten vier afleveringen lang drie leerling-koks van het ROC naar onderdelen van de horecawereld waar zij niet elke dag kennis mee maken. Vandaag deel drie, waarin kreeft wordt gevangen en klaargemaakt.



Sinds er zout water in het Veerse Meer zit,
wordt er de heerlijkste kreeft gevangen

Zilt en zalig

Na de zure en zoete belevenissen van ons kooktrio in respectievelijk augurken en kaneelstokken, brengt de derde aflevering het zout op de tong. Senior Ben van Beurten nodigde zijn junioren uit voor een dagje Zeeland en het summum van de viskaart: kreeft. Dat betekende de handen uit de mouwen en het water in de mond.

Hoewel de eerste april onlosmakelijk verbonden lijkt met de watergeuzen in Den Briel, blijkt ook de Hommarus Gammarus, de Oosterschelde kreeft, van plan geschiedenis te schrijven. Sinds enkele jaren laat deze zich op 1 april dateren. Dan begint namelijk het kreeftenseizoen, een hoogtepunt voor fijnproevers én durfals. Ziehier de grote tweestrijd. Immers, geblinddoekt gevoerd kan de Zeeuwse kreeft menigeen verblijden, maar het zijn de schalen en scharen die veel mensen doen huiveren. 'Kreeft is eng, zijn dood is zielig en het opeten is lastig, dus doet u mij toch maar liever een kipfiletje'. Het cliché klinkt helaas met grote regelmaat aan de Nederlandse dis. Voor de Zeeuwen reden hun geleedpotige vriend af en toe in de schijnwerper te zetten en het was daarom aan Sergio Herman de eerste kreeft van het seizoen in ontvangst te nemen. Dat deze primeur vervolgens met drie sterren werd opgediend voor een publiek dat de Oosterschelde kreeft al lang kent, is een gemiste kans. Smaakwereld hoopt in Ben, Rick, Johan en Sandor ambassadeurs zonder sterallures te hebben gevonden voor buiten de Zeeuwse wateren.

Veerse Meer

Ben van Beurten en zijn juniorkoks gaan bij Wolphaartsdijk te water. Met groot genoegen, volgens Rick: "Ja, dit vind ik geweldig. Wij werken veel met kreeft en dan leer je ook wel dingen over schaal- en schelpdieren, maar dit is de praktijk. Het vangen van de kreeft, echt gaaf!" Samen met zijn studiegenoten van het ROC in Rotterdam stapt hij aan boord bij schipper Kees van de Kreeke en hij kijkt zijn ogen uit. De netten hangen hoog in de mast en daar blijven ze ook. "Nee, we vangen ze niet met die netten. Ik heb fuiken uitgezet in het Veerse Meer en die gaan we zo binnenhalen." Van de Kreeke heet de koks welkom op zijn vissersboot en steekt letterlijk van wal: "Het is geweldig wat er de afgelopen jaren allemaal gebeurd is in het Veerse Meer. We hadden hier tot een paar jaar geleden vooral brak water, maar sinds er bij Kats een doorlaat is gemaakt, wordt het water verversd en dat heeft geleid tot een geweldige zoutbiotoop voor de kreeft. De kwaliteit van de kreeft is dus vergelijkbaar met die in de Oosterschelde en bij Grevelingen. Wat het verschil maakt met andere kreeften? Dat zit 'm in de dna-structuur, waardoor ze fijner van smaak zijn."

Trekken, trekken, trekken

Na enkele minuten mindert Van de Kreeke vaart en wordt de vissersboot tussen enkele palen door gemanoeuvreed. Hij roept zijn culinaire bemanning naar de reling en instrueert ze voor het binnenhalen van de fuiken. Het gaat over hoepels, joon, blaas en ankers. Op het teken van de kapitein is het trekken geblazen, terwijl Van de Kreeke zijn boot langzaam voort stuurt. "En pas op voor je handen, want er kunnen ook krabben inzitten!" Enigszins onhandig, ook uit angst voor de agressieve 'buit', lopen de vier heren elkaar voor de voeten en wordt de fuik binnenboord gehesen. En nog een fuik, en nog een fuik. De opbrengst valt tegen. "Veel krabben en vervelende kwalletjes," zegt Van de Kreeke teleurgesteld, "maar weinig kreeft. Je kunt er van tevoren weinig van zeggen. Het is een natuurproduct en dat is maar goed ook." De kreeft verdwijnt in het ruim, waarna de fuiken met krab en al weer worden 'teruggelegd'. Sandor laat zich bijpraten over het verschil tussen vrouwtjes en mannetjes - "de vrouwtjes worden altijd teruggegooid, net als kreeften kleiner dan 24 centimeter" - terwijl Johan vooral benieuwd is naar het afbinden van de scharen. Wanneer Van de Kreeke zijn tang met elastiekjes demonstreert en de kreeft heeft overmeesterd, durft ook Johan de verse vangst zowaar even beet te nemen. Maar als het mannetje vervolgens zijn staart begint te klapperen, komt aan zijn dapperere triomf weer snel een einde.

Proef op de som

Wanneer de vissersboot weer richting wal pruttelt, nemen de koks een kijkje in het ruim. Het blijkt een waar zeeaquarium, met behalve kreeft ook veel paling. Ben: "Die zijn echt wel lekker, hoor. In Nederland krijg je meestal IJsselmeerpaling, maar deze is zout en dat geeft een bijzondere smaak." De heren bedanken voor een ervaring, maar kijken daarentegen reikhalzend uit naar de lunch die volgt in Veere. Het is daar waar chef-kok Xavier Aelterman van De Campveerse Toren - de oudste herberg van Nederland - de kwaliteit van de Oosterschelde kreeft nader verklaart. "De Amerikaanse kreeft is bruingroen van kleur met rozerode spikkels, terwijl de Europese kreeft vooral blauwzwart is. Na het koken worden ze allebei rozerood." Sandor wil weten hoe lang ze gekookt moeten worden voor de beste smaak, want daarover verschillen



de meningen. Xavier gaat voor twee minuten. “En vervolgens nog eens twee minuten per kilo. Grote kreeften hebben meer tijd nodig.” Hij laat zijn collega’s zien waar het allerlekkerste vlees zit: in de kop tussen de pootjes. “Waarom zit er eigenlijk zoveel kreeft in de Oosterschelde?” vraagt Johan. Xavier: “Dat ze het hier zo goed doen is vooral te danken aan de Oosterscheldekering en de dammen tussen de eilanden. Hierdoor is het water in de zeearm zouter geworden, maar ook de stroming en de temperatuur van het water zijn belangrijk.”

En dan is het genieten geblazen. Met een adembenemend uitzicht over het Veerse Meer wordt in de Campveerse torenkamer genoten van tal van variaties met de Oosterscheldekreeft. Niet eng, niet zielig, niet lastig, maar wel overheerlijk door de kleine hapjes en een prachtige combinatie met de Grüner Veltliner Spiegel 2007 van het Weingut Steininger.

Zo hebben de junior-koks het ervaren:

Rick de Jong (21 jaar), restaurant De Zwettheul in Schipluiden:
“Ik had eerlijk gezegd niet verwacht nog iets te leren over kreeft. We doen al een paar jaar deze opleiding en ik werk veel met kreeft, maar toch ben ik vandaag verrast. Door de combinaties met wijn

bijvoorbeeld. Met een ‘zoetje’ komt de kreeft nog beter tot z’n recht. Ik merkte aan tafel dat het ook leuk is om zo’n mooie kreeft leeg te halen. Bij ons in het restaurant halen we de schalen er in de keuken al af, omdat we weten dat de meeste gasten niet met de handen willen eten. Gewoon doen!”

Sandor Szenasi (22 jaar), restaurant De Stroper in Dordrecht:
“Het schoonmaken en koken van een kreeft doe ik eigenlijk elke dag, dus dat is niet zo bijzonder. Maar ik wist niet dat die Oosterscheldekreeft zo uniek was. Ook omdat het seizoengebonden is. Ik had eigenlijk het idee dat het vangen van kreeft heel massaal zou zijn en dat we er wel even honderd zouden vangen, maar dat is het dus niet. En ik vond het heel leuk om met Xavier allerlei bereidingen uit te wisselen; koud, warm, frituren, soep, konfijten, zacht garen, heel veel.”

Johan van Wijk (22 jaar), restaurant Cap Ouest in Scheveningen:
“Ik heb ontzettend lekker gegeten, geweldig. Ik heb vandaag vooral respect gekregen voor de kreeft en de kreeftbereiding. Als je weet waar je eten vandaan komt en hoe het bereid wordt, dan gaat het veel lekkerder smaken. Tenminste, bij mij. Het was ook heel leuk dat Xavier ons het verschil liet proeven tussen de Canadese kreeft en de Oosterscheldekreeft.” ■

De opleiding

Het ROC is een instituut voor bijna 400 opleidingen van middelbaar beroepsonderwijs voor zo’n 30.000 jongeren en volwassenen. Er zijn ook opleidingen waarbij de leerling het vak tijdens een stage leert, zoals de opleiding voor gespecialiseerd restaurantkok, bij het ROC Zadkine in Rotterdam.