

# Gourmand Gazette

U bent hier: [www.gourmandgazette.nl](http://www.gourmandgazette.nl) » Culinaire nieuws » Vis » De platte Zeeuwse oester is de lekkerste

## Hoofdmenu

[Startpagina](#)

[Nieuws](#)

[Boekrecensies](#)

[GG Boekwinkel](#)

[Columns](#)

[Culinaire nieuws](#)

[Uitgaan](#)

[Wijn- en dranknieuws](#)

[Horecanieuws](#)

[Culinaire en wijnkalender](#)

[Alle artikelen](#)

[Zoeken in GourmandGazette](#)

[Contact](#)

## De platte Zeeuwse oester is de lekkerste



Geschreven door Cornelis Heystek  
dinsdag, 05 mei 2009 14:10

Jolanda Sinke - de Koning, werkzaam bij De Koning Oesterkweek Exporteur, nam ons mee op de BRU 75 (Christiaan Johannes) van F. J. de Koning en Zn. , met schipper Jan Roth naar de kweekpercelen oesters van D. de Koning Oesterkweek uit Bruinisse en Yerseke . Op perceel haalde Jan enige oesters boven water, die hij moest verplaatsen uiteraard had hij aan boord ook voor de nodige consumptieoesters die door het aanwezige journaal met smaak werden verorberd. Ik was van overtuigd, maar op het eind was iedereen het er over eens: de platte Zeeuwse oester is de lekkerste, kortom: Zeeuws, zilt en zalig!

Klik op de afbeelding om een diashow te zien van deze vaartocht.



Onderweg vertelde Jolanda, die zich heel goed voorbereide, de volgende achtergrondinformatie. Oesters worden al heel lang door mensen als voedsel gebruikt. Uit Denemarken is de

neolithische Ertebøllecultuur bekend die vooral opvalt door de grote hoeveelheid 'afval' van geconsumeerde schelpdieren. De oester is een belangrijk onderdeel van het afval. De Romeinen hebben in Nederland en België ook veel oesters geoogst, daarnaast was het een belangrijk exportproduct. Tegenwoordig is in Nederland de Oester vooral in het Oosterscheldegebied gecultiveerd. Het belangrijkste centrum in de Nederlandse oestercultuur is Yerseke. In Yerseke worden oesters in speciaal daarvoor gebouwde 'oesterputten' gekweekt. In Bruinisse hebben veel oestervissers een perceel in de Oosterschelde waar de oesters tot wasdom laten komen.

### Creuses en platte oesters

Er zijn twee soorten oesters in Europa, de platte oester en de creuse oester. De platte oester wordt ook wel Zeeuwse platte en de creuse ook wel bolle of wijde oester genoemd. De oester heeft een apart seksleven, de oester begint als mannetje en na twee tot drie jaar transformeert die in een vrouwtje. Bij de platte oester duurt deze metamorfose vijf tot zes jaar. Een platte oester wordt dus veel langer 'gehouden' worden om nageslacht te kunnen voortbrengen. Oesters kan men van september tot en met juni eten.

### Melken

Juli en augustus is de paaitijd van de oester. Bevruchte eicellen ontwikkelen zich bij de 'moeder oester' tot larven die zelfstandig kunnen leven. Ze worden dan afgestoten, dat noemen we het 'melken' van oester. De larven zakken door de zwaarte van hun ontwikkelende schelp naar de bodem. Hier

Zoeken op Internet

Wie is online?

We hebben 12 gasten online

ze zich met de holle kant vast te hechten aan een vast oppervlak. Dit is meestal lege mosselschelpen. Als het lukt om zich vast te hechten, groeit de oester binnen twee tot vijf jaar uit tot een zogenaemde consumptieoester. De grootste deel van de larven sterft echter af.

## Historie

De kweek van oesters vindt zijn oorsprong in China. Honderd jaar vóór Christus heeft de Romein Sergius Orata het kweken van oesters in Europa geïntroduceerd. Oesterlarven werden verzameld en uitgezet op rotser om te volgroeien tot een consumptie-oester. Daarnaast waren de Romeinen zeer bedreven in het importeren van wilde oesters vanuit Frankrijk, Sicilië en het Byzantijnse Rijk. Ook hebben zij de basis gelegd voor het systeem van de verschillende kwaliteitsklassen.

## Victor Coste

De Nederlanders hebben het kweken van oesters geleerd van de Franzen. Rond 1850 dreigden de wilde oesterbanken in Frankrijk elkaar de overwoekeren. Het was de bioloog Victor Coste, die een oplossing vond dat te voorkomen. Hij bestudeerde de oesterkweek in Italië, waar oesters volgens de Romeinse methode werden gekweekt. Coste wilde het kweekproces beïnvloeden en bedacht het systeem van 'collecteurs'. Deze collecteurs waren vaak dakpannen, waar de oesterlarven zich aan vast hechtten. Op die manier kon de kweek van oesters gecontroleerd worden. In 1853 legde Napoleon III de oestercultuur bij wet vast en werden kweekvergunningen uitgegeven. Van 1 september tot en met 30 april de oesters geoogst worden.

## Kweek naar Nederland

De oesterkweek in Frankrijk leverde niet voldoende oesters op. De Franse regering besloot nieuwe leveranciers vanuit het buitenland te zoeken. Nederland bleek daarvoor een goede optie. Er vond namelijk voor 1860 oestervisserij op wilde banken in de Zuiderzee en de oostelijke Waddenzee plaats. Door overbevissing verdween daar de visserij en werd Zeeland voornaamste productiegebied, omdat hier van oorsprong al oesters groeiden. Onder druk van een groep private investeerders en op advies van de deskundige Victor Coste, besloot de overheid in 1870 de oestergrond in de Oosterschelde te verhuren. In 1886 werden de laatste publieke gronden verhuurd als kweekgronden en werd de oesterteelt beheerst door een aantal rijke investeerders van buiten Zeeland. De nieuwe industrie maakte een grote groei door. De bevolking in Yerseke steeg mede door deze groei tussen 1885 van 770 naar 4.469.

## Oosterschelde

Na 1885 vond er een recessie in de oestersector plaats als gevolg van verhoogde huren, daling van de marktprijs en een teruglopende consumptie als gevolg van een aantal sterfgevallen na het eten van besmette oesters. De overheid voerde in 1906 een sanitaire controle in. Vanaf 1911 stegen de oesterexporten. De productie bleef redelijk stabiel tot 1962. De strenge vorst van 1963 leidde tot een sterfte van tachtig procent van het oesterbestand. De combinatie met het besluit om de Oosterschelde af te sluiten, leidde tot de sluiting van 160 oesterkwekers massaal de sector verlieten. Tien grote bedrijven, ook toelegden op de handel van andere schelpdieren, besloten hun productie niet in te leveren. Nadat besloten was een stormvloedkering in de Oosterschelde te bouwen, konden zij hun bedrijf voortzetten.

## Bonamiasis

Na de grote sterfte van de oesters werden vanuit Frankrijk platte oesters geïmporteerd. Met deze importoesters kwam in de jaren '70 de ziekte Bonamiasis de Oosterschelde binnen. De platte oesters zijn gevoelig voor deze ziekte, waardoor weer een deel van het oesterbestand verloren ging. Het gevolg daarvan werd Japanse oester in Nederland geïntroduceerd. Deze oesters werden vanaf 1964 geëxploiteerd nadat ze eerst uit Brits Colonië later uit Frankrijk werden geïmporteerd. De Japanse variant bleek goed gedijen in de Oosterschelde. De oesters plantten zich massaal voort, waardoor de productie toenam. Bovendien bleek deze oester van een zeer goede kwaliteit te zijn en niet gevoelig voor Bonamiasis. Inmiddels heeft de Japanse oester zich helemaal aan de Oosterschelde aangepast. De kwekers h

Ads door Google

### De Oestervriend

De lekkerste oesters voor uw feest tegen de beste prijs  
[www.deoestervriend.nl](http://www.deoestervriend.nl)

### Prins & Dingemanse

Specialist schaal- en schelpdieren, voor zorgeloos genieten!  
[www.prinsendingemanse.com](http://www.prinsendingemanse.com)

### Heerlijk oester recept

Met de recepten van Siemens heb je lekker eten in een handomdraai!  
[Siemenshuishouden.nl/recepten](http://Siemenshuishouden.nl/recepten)

### 5.000 Hotels in Frankrijk

Vergelijk hotels en bespaar tot 75% Makkelijk reserveren. Geen kosten!  
[Booking.com/Frankrijk](http://Booking.com/Frankrijk)

### Een platte buik?

Staalharde buikspieren in 30 dagen Snel resultaat. Schrijf nu in  
[www.buikspieroefeningen.com](http://www.buikspieroefeningen.com)

## Unieke bezoekers

015357

Vandaag	98
Gisteren	265
Deze week	633
Deze maand	1268
Alles	15357

### Visitors Counter

1.5





Website gemaakt door [Cornelis Heystek](#) van [Les Gourmands](#)