

Seizoen Oosterscheldekreft feestelijk geopend

De stichting promotie Oosterscheldekreft opende donderdag 25 maart zoals elk jaar op feestelijke wijze het kreeftenseizoen op het water vlakbij Zierikzee. De Zeeuwse Commissaris van de Koningin Carla Peijs nam de eerste kreeft, die ter plekke uit de fuik gevestigd werd, in ontvangst.



Het seizoen loopt officieel van 1 april tot 15 juli. Voor de vangst van een aantal kreeften ten behoeve van de opening had de organisatie bijzondere toestemming van het ministerie van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit.

Onder een stralende Zeeuwse zon werd de eerste kreeftenfuik gelicht door de ambassadeurs van Argentinië, Spanje en België. Het gezelschap werd geassisteerd door kreeftenvisser Jan van Westenbrugge van de ZZ 14.

Peijs nam deze eerste kreeft in ontvangst, waarna ze hem overdroeg aan chef-kok Niels le Roij van restaurant De Korenbeurs in 's Heerenhoek. Le Roij en zijn brigade verzorgden een lunch, waarbij uiteraard de Oosterscheldekreft de boventoon voerde.

Kreeftenwijn

Voorritter Luit Ezinga van de stichting promotie Oosterscheldekreft is tevreden met de kwaliteit van de dieren dit jaar. 'het vlees is zacht, fris en gaat erg goed samen met de Argentijnse wijn die we erbij hebben uitgekozen.'

Zoals elk jaar kiest de stichting een passende wijn, die bij alle Zeeuwse restaurants die deelnemen aan de Kring van de Zeeuwse kreeft tijdens het seizoen serveren bij het schaaldier. Dit jaar werd de viognier 2009 van Las Perdices, in de Argentijnse wijnstreek Mendoza, uitgeroepen tot Kreeftenwijn 2010.

De stichting bestaat dit jaar tien jaar en had om dat te vieren nog meer gasten uitgenodigd dan andere jaren. Deze ruim 500 genodigden werden met een tiental platbodems vanuit Zierikzee naar de Oosterschelde gevaren om het ophalen van de eerste kreeft bij te wonen, en daarna de kreeft ook te proeven.

Staalslakken

Zowel Ezinga, Peijs als de burgemeester van Zierikzee Gerard Rabelink spraken hun zorg uit over het feit dat in veel gevallen de veel goedkopere Canadese kreeft wordt verkocht als Zeeuwse. Rabelink hekelde daarnaast in zijn toespraak het storten van staalslakken in de Oosterschelde om de oevers te versterken. Het tast volgens hem de kwaliteit van het water aan, en daarnaast bedelft deze specie ook de holen waarin de kreeften zich verschuilen. In samenwerking met duikersorganisaties zijn de kreeften zelfs voor de storting van de staalslakken verplaatst naar andere locaties in de Oosterschelde.

Bekijk [hier](#) de fotoreportage van de opening van het kreeftenseizoen.

zondag 28 maart 2010

Meer Restaurant »

- Toprecensie voor restaurant Wollerich
- Innovatie Award voor eten-bestelsite
- Italiaanse chef te gast bij Vanilla Venture
- Duitse officiersmess wordt restaurant
- Seizoen Oosterscheldekreft feestelijk geopend
- AF&BM meldt expertpanel bij Lindenhoff
- Alliance Jongerenweek in juni
- Souschef werkt zich dood in keuken
- Ferran Adria gaat lesgeven aan Harvard
- Verkoop Chileense wijn schiet omhoog

[Home](#) | [Hotel](#) | [Restaurant](#) | [Café](#) | [Catering](#) | [Fastfood](#)

[Contact](#) | [Adverteren](#) | [MissetHoreca.nl](#)

Powered by Blue Skies EON Mobile