

BULLETTEN

dinsdag 23 maart 2010





De kreeft moet nog wel gaan lopen

Jan van Westenbrugge
foto Lex de Meester

4 *De Elderschans is een kasteeltje*

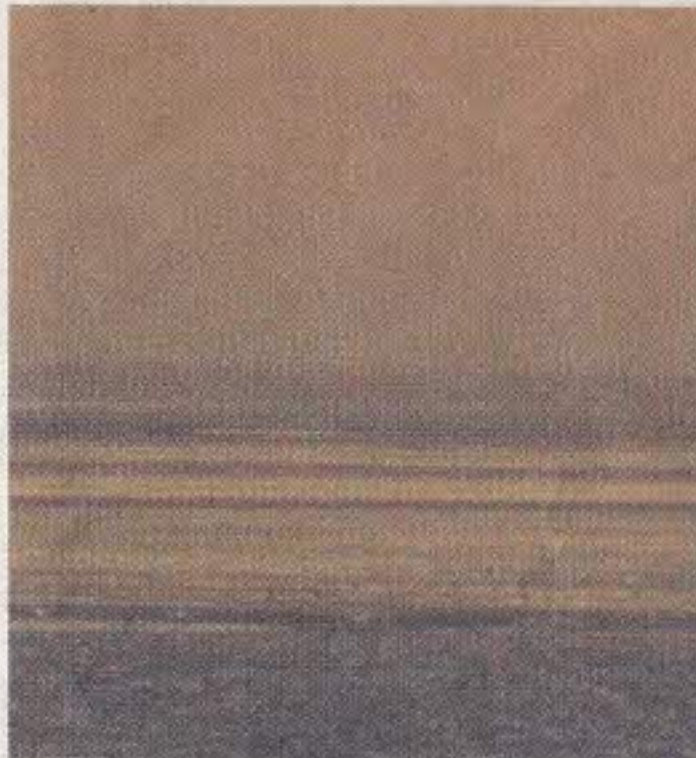
6 *Golfers willen altijd beter worden*

8 *Muziek in je hoofd en in de tuin*

10 *Glaszetters trotseren weer en wind*

Aan de vooravond van het

Het wordt donderdag voor de tiende keer dat Jan van Westenbrugge de eer heeft de 'eerste Oosterscheldekreeft van het seizoen' uit een fuik boven water te halen. Tijdens de feestelijke opening van het kreeftenseizoen toont de kreeftenvisser uit Zierikzee zijn vangst aan de massaal uitgerukte binnen- en buitenlandse pers.



K

Kreeftenvisser Jan van Westenbrugge weet inmiddels precies wat er van hem verwacht wordt bij de formele opening van het kreeftenseizoen. „Dan komt er weer een cameraman met een statief aan boord en dan zeg ik: leg dat statief maar weer in de auto, daar heb je niets aan want de boot schommelt. En als ze gaan filmen draai ik eerst de boot goed in het licht. Dat heb ik inmiddels wel geleerd.” Jan van Westenbrugge

is samen met zijn compagnon Evert van de Zande drieënhalve maand per jaar kreeftenvisser, langer duurt het seizoen niet. Vroeger viste hij daarnaast ook op paling, maar omdat het bijzonder slecht gaat met de paling en de palingsector, heeft hij er tegenwoordig een timmerbedrijf naast want van alleen kreeft kan de kachel niet roken. Een reden om te stoppen is dat allermintst: „Als je 's ochtends van de kaai vaart en je ziet het zonnetje opkomen, geniet je. Ik denk dat iedereen dan wel even over de dijk kijkt en z'n eigen gedachten heeft.” Maar -

relatieveert hij meteen – het is niet altijd mooi weer want het was de afgelopen twee weken nog behoorlijk koud. Dat is niet alleen lastig voor de vissers, het is ook slecht voor de vangst. Kreeft is bij een watertemperatuur beneden de vijf graden in winterslaap. Het dier verschuilt zich dan in een hollerje en dus valt er weinig te vangen voor de vissers. Momenteel ligt de watertemperatuur tegen de vijf graden. „De kreeften die je dan vangt sterven van de honger, anders komen ze niet.” Pas als de temperatuur boven de zeven of acht graden

komt gaan de kreeften lopen. Een kreeft wordt gevangen in een korf of een fuik. Daarin wordt een stukje visafval gelegd om de kreeft te lokken. Als kind wilde Jan van Westenbrugge al kreeftenvisser worden. „Ik was acht toen ik mijn eerste kreeft ving. Ik ging er mee naar de kok van restaurant Mondragon. Hij legde de kreeft op de weegschaal en zei: dat is twee gulden. Ik was daar heel blij mee, maar toen kreeg ik zestien gulden in mijn hand gedrukt, want het was twee gulden per ons.” Van Westenbrugge lacht. „Daarna heb ik iets doms

Kreeft koken

Veel mensen vinden kreeft koken moeilijk. Dat valt volgens Jan van Westenbrugge best mee. Het is belangrijk een pan te hebben die groot genoeg is voor de kreeft. Breng daarin water aan de kook. Hoewel sommige koks zweren bij een bouillonnetje kookt Van Westenbrugge de kreeft helemaal puur, zonder toevoeging van zout of andere smaakstoffen. De kreeft wordt in kokend water gelegd en daarna een minuut of vijf, zes gekookt. Dan is de kreeft klaar. Een goed bereide kreeft is niet door en door gaar, maar nog een beetje glazig.

Commissaris van de Koningin Karla Peijs is één van de vaste gasten bij de opening van het kreeftenseizoen.



Opening

- Donderdag 25 maart wordt het kreeftenseizoen in Zierikzee officieel geopend.
 - Naast de nationale in internationale pers zijn ook veel binnen- en buitenlandse prominenten aanwezig.
 - De ambassadeurs van Argentinië, België en Spanje lichten samen met de tijdelijk zaakgelastigde van de ambassade van het Koninkrijk der Nederlanden in Brussel de fuik met de kreeft.
 - Chefkok Niels Le Roij van hotel-restaurant De Korenbeurs in Kortgene gaat de kreeft in de kombuis bereiden
 - Ieder jaar wordt een passende wijn gezocht bij de kreeft.
- Dit jaar zal dat een Argentijnse wijn zijn, van welke wijngaard is nog geheim.

