



■ Lex Ouburg (l.) en Cor van de Zandt.

Koningin van de zee

Het 'vangen' van de eerste kreeft viel dit jaar ten beurt aan onze ambassadeur in Roemenië *Tanya van Gool*, samen met de Argentijnse ambassadeur *Santos Goñi* en zijn collega's *Juan Prat y Coll* (Spanje) en *Luc Carbonez* (België). Gehuld in stevige zeilpakken hees het viertal de eerste kooi op voor de kust van Zierikzee. Traditiegetrouw nam *Karla Peijs*, commissaris van de Koningin in Zeeland, deze lekkernij in ontvangst met *Luit Ezinga*, voorzitter van de Stichting Promotie Oosterschelde-kreeft.

Daarmee werd op feestelijke wijze het kreeftenseizoen geopend, dat officieel pas op 1 april begint. „Maar we hebben dispensatie voor honderd kilo kreeft”, legde Ezinga uit. „En het gaat fantastisch met de Oosterschelde-kreeft. We zijn er trots op, het is de koningin van de zee, maar die moet wel exclusief blijven. Dat laten we niet teloorgaan. Er wordt hard aan een certificering gewerkt, dat staat hoog in het vaandel. Het probleem is dat er ooit te veel vangstvergunningen zijn verstrekt.”

In navolging van de succesvolle 'Week van het Restaurant' vindt medio juni 'De week van de Zeeuwse kreeft' plaats. *Lex Ouburg*, commercieel directeur van de Nationale Restaurant Week, heeft in samenwerking met *Cor van de Zandt*, voorzitter van de Kring van de Zeeuwse kreeft, en *Bart de Bree*, chefkok van hostellerie Schudde-

■ Luit Ezinga en Karla Peijs met de eerste vangst.

FOTO'S: DE TELEGRAAF



■ V.l.n.r. de ambassadeurs Luc Carbonez, Santos Goñi, Juan Prat Y Coll en op de voorgrond Tanya van Gool.



■ Rinus Platschorre ...aquacultuur...

beurs, de krachten gebundeld en een boekje samengesteld van de tien deelnemende restaurants. „Elk restaurant heeft zijn eigen menu dat 45 euro per persoon kost”, vertelde Ouburg.

Moeilijke tijd

Karla Peijs haalde nog aan dat Zierikzee een moeilijke tijd achter de rug heeft in de visserijsector. Haar echtgenoot, *Rinus Platschorre*, voorzitter van De Zeeuwse Tong, kwam echter met goed nieuws. „Bij Colijnsplaat komt het proefbedrijf van De Zeeuwse Tong, dat zich gaat toeleggen op binnendijkse kweek van de tong. Dat gebeurt in een bassin waarin algen, schelpdieren, zagers oftewel wormen, en tong worden gekweekt. De mest van de vis is voedsel voor de algen, die op hun beurt voedsel zijn voor de schelpdieren en de wormen. Tongen zijn vervolgens verzot op de wormen”, legde Platschorre uit.

„Daarnaast proberen we de boeren duidelijk te ma-

ken dat ze de zoute grond niet moeten bestrijden met zoet water. Dan blijf je aanslepen tegen de verzilting. Het is nu nog een experiment, maar eind mei gaat het proefbedrijf open, dat ook gaat dienen als kenniscentrum voor de aquacultuur.”

DIPLOMAAT HEEFT LAK AAN BOETES



BRUNNIG