

# Nog twee Tholenaren actief bij de kreeftenvangst

## Lobsterbox uit Sint-Maartensdijk houdt kreeften in Moskou vers

*Landrecht bodi 7/14/05*

Asselsbergs  
Schouwens-Duiveland één van de  
best bewaarde culinaire geheimen  
van de Oosterschelde aan „Deze ko-  
ning van de Oosterschelde is een  
bijzonder pronkjuweel en een kracht-  
tig promotiemiddel. Met deze start-  
van het kreeftseizoen loopt de wra-  
lelfhebber het water uit de mond. He-  
kraakseizoen staat voor de deur, de  
restaurants worden weer gevuld me-  
gasten, voorzien van een specialia-  
schort, van kraker en kreeftenha-  
om zo in combinatie met de kreeftel-  
wijn in hogere sferen te komen. E-  
dat dankzij een volstrekt uniek, sa-  
pegezond Zeeuws product. Je krij-  
als het ware de zee op je bord”, zo  
prees burgemeester Asselsbergs  
Oosterscheldekreeft aan.

Ook de stromingen in en de tempera-  
tuur van het water zijn belangrijk.  
Daarnaast zoekt de kreeft, die niet  
kan zwemmen maar kruip, een bo-  
dem die bescherming biedt. In de  
wintermaanden houdt de kreeft zich  
in het diepere water van de Ooster-  
schelde schuil. In het voorjaar warmt  
het water in de Oosterschelde snel op  
en komt de kreeft tevoorschijn om te  
verschalen en zich voor te planten.  
In verslagen van vissersverenigingen  
uit 1924 is gebleken, dat er destijds  
maar liefst 49.272 kreeften werden  
gevangen.

### Kraakseizoen

„Deze eigenheimer is terecht uit de  
vergeetheek gekropen”, zo prees

dian tot aan de voormalige stortplaats  
Tutthelook. Bij Stravennisse heeft be-  
roepsvisser Zoetewij uit Yerseke de  
kreeftenrechten.

In de strenge winter van 1963 bezwe-  
ken vrijwel alle kreeften door de  
vrieskou. Ook de mossel- en oester-  
cultuur ondervond grote schade. Lan-  
ge tijd was de Zeeuwse kreeft een  
schaars artikel, maar in de tachtiger  
jaren kwamen de kreeften langza-  
merhand weer terug in de Ooster-  
schelde in inmiddels gedijen ze er  
prima. Volgens deskundigen is dat te  
danken aan de voltooiing van de Del-  
lawerken. Door de aanleg van dam-  
men tussen de eilanden vloeit er vrij-  
wel geen zoet water meer in de  
Oosterschelde. Hierdoor is het water  
in deze zecarm zouter geworden.

eerste kreeften gesignaleerd. Kortom,  
geen reden tot zorg, doch we moeten  
wel waakzaam blijven”, aldus Zon-  
nevylle.

### Tot en met 15 juli

Het kreeftenseizoen loopt van 1 april  
tot en met 15 juli. Er is een klein aan-  
tal vissers beroepsmatig actief. Zij  
hebben vergunning op de ben toege-  
wezen visgronden, die ze pachten  
van de staat. Alleen mannetjeskreef-  
ten worden gevangen. Vrouwjes-  
dan 24 cm moeten worden teruggezet  
om te zorgen voor de vangst van de  
volgende jaren. Uit Tholen gaan Jo  
Bogert en Jan Schot met hun sloep op  
de kreeftenvangst vanaf de Ooster-



Lang leve de kreeft dankzij de lobsterbox. Die slagzin van Cor van Gils van Dragon Plastic uit Sint-Maartensdijk blijkt de stentel te zijn voor export van zijn kostenbesparend zout water leefsysteem tot zelfs in Moskou toe. Bij de opening van het kreeftenseizoen in Zierikzee stond de lobsterbox prominent op de kade.

„Drie jaar geleden vroeg Maurice de Coninck van de Gouden Leeuw uit Scherpenisse me om een bak te maken om oesters en kreeften langer vers te kunnen houden”, verelt Cor van Gils. „Hij moest geregeld om vers water in de Oosterschelde en daar wilde hij een keer vanaf. In 1993 was ik al eens met zo'n bak bezig geweest, maar toen lukte het niet. Vorig jaar slaagde ik wel met een dubbelwandige bak, voorzien van isolerend polyuretaan schuim voor een zeer effectieve en stabiele koeling. De lobsterbox werd zelfs genomineerd voor de Zeeuwse innovatieprijs.”

In sommige restaurants zie je een hoornium, een glazen bak waarin de kreeften vers gehouden worden. Voor de liefhebbers een leuk gezicht, maar voor de ondernemers heel bewerke-lijk. De snelle afname van de vresheid en de zee sterfte maakt de kreeft tot een zeer delicaat product. „In de lobsterbox heb ik geëxperimenteerd om de Oosterschelde na te bootsen, waar- door kreeften en oesters 6 maanden vers gehouden kunnen worden. Ze le-ven niet in en blijven op smaak. De lobsterbox is donker en koud en be- schikt over een eigen koeling en fil- tersysteem. Dat is van levensbelang omdat de kreeften giftige stoffen pro- duceren. In een hoornium, dat ook nog eens zipluizen opslukt, werkt het filtersysteem soms niet. De lobsterbox kan in de keuken of zelfs bui- ten neergezet worden.”

### Culinair wonder

De lobsterbox lift mee bij de open-  
ning van het kreeftenseizoen, donder-  
dag in Zierikzee. Maurice de Coninck  
van de Gouden Leeuw uit Scherpe-  
nisse nam de eerste kreeft in ont-  
vangst van de Zeeuwse commissaris  
Van Gelder. Ook de Duitse ambassa-  
deur glom van trots, want de Duitse  
Riesling Classic 2003 van het domein  
Schloss Reinbarthausen werd uitge-  
roepen tot de kreeftenwijn van 2005.  
De Nederlandse ambassadeur in Bel-  
gië en de plaatsvervanger van de Bel-

