

# En Garde

*gewoon een lekker blad*



**DE MOOISTE ACHTERHAM**  
*Vijf soorten ham getest bij het  
Zoomvliet College in Bergen op Zoom.*

**HEMELSE HARTIGE HARINGHAPJES**  
*Op bezoek bij Cisca's Keuken voor de  
presentatie van ons nationale zeebanket.*

**DE AARDAPPEL**  
*Van volksvoedsel tot delicatessen.*

# Oosterscheldekreeft

*een Zeeuwse delicatessen*

*Zierikzee, de monumentenstad van Schouwen Duiveland is bij uitstek een plek om aan een bijzondere gelegenheid een feestelijk tintje te geven. De prachtige monumentale gebouwen zoals de stadspoorten en de St. Lievens Monstertoren getuigen van een rijk verleden, waarin koopvaardij, visserij, lakennijverheid en zoutindustrie de pijlers van de welvaart vormden. Vandaag de dag is het toerisme een belangrijke bron van inkomsten. In deze ambiance werd 31 maart door de Stichting Promotie Oosterscheldekreeft voor de vijfde keer in successie het kreeftenseizoen geopend.*



De Nieuwe Haven van Zierikzee ligt vol met schepen in alle soorten en maten. Van het partyschip de Frisia waar zo'n 180 genodigden plaats kunnen vinden, tot de sloep Arkebout, waar vier man in zitten. Maar ook twee Hoogaars, Zeeuwse vissersschepen die door de Stichting Behoud Hoogaars weer helemaal in de oorspronkelijke staat zijn teruggebracht. Een ervan is de Alcyon waar gastvrouw Lilian Konings met verve de honneurs waarneemt. Via een smalle loopplank klimmen de 'vissers voor een dag' aan boord. Arend Teesink, een van de vrijwilligers van de Stichting Behoud Hoogaars staat aan het roer. Meer dan de

motor wat zachter en harder te zetten, hoeft hij vandaag niet. Het water is spiegelglad en er is geen zuchtje wind. Uitstekend weer voor een landrot die al zeeziek wordt bij het zien van een golf, maar voor een zeiler valt er vandaag niets te beleven.

In de wondere wereld onder het wateroppervlak krioelt het van leven. Mosselen, krabben, kreukels, kokkels en kreeften scharrelen of filteren op de stenige bodem hun kostje bij elkaar. Voor de kreeft is het een waar paradijs, een driesterrenrestaurant onder water. Met zijn scharen kraakt hij met

Enschede  
Zomer 2005  
Jf 1 no 2



gemak de schelpen van weekdieren die in overvloed op de bodem leven. Ook peuzelt hij met evenveel genoegen een soortgenoot op. (Dat is dan ook de reden waarom de scharen van een kreeft direct na het vangen met een blauw elastiek worden vastgezet.) Logisch dus dat hij hier goed gedijt. Zo goed zelf dat tweepotige landdrotten weer van kreeft kunnen genieten. En zo is de voedselketen dan weer rond.



Intussen is de vloot uitgevaren richting Roompot. De champagne vlocit rijkelijk en ook kan er uitgebreid kennis worden gemaakt met enkele andere zeebewoners zoals Zeeuwse oesters en creuses. En niet te vergeten de Duitse Riesling Classic 2003 van het domein Schloss Reinhartshausen, die tot kreeftenwijn 2005 is verkozen. Rond half twaalf is de armada op de plaats van bestemming aangekomen en wordt de eerste kreeft van het seizoen binnengehaald door kreeftenvisser Jan van Westenbrugge onder het toezicht van drie ambassadeurs, die op hun beurt de vangst weer aanbieden aan de Commissaris van de Koningin in Zeeland.

Dan komt de echte vakman er aan te pas. Euro Toques chef Maurice de Coninck van hotel/restaurant 'De Gouden Leeuw' uit Scherpenisse maakt een ererondje om een fraai exemplaar te tonen. Gerard Heerebout, adviseur van de Stichting Promotion Oosterschelde kreeft en getooid met een fraaie kreeftendas, ("Even intikken op Google", verklaart hij.) heeft geen speciale voorkeur voor de bereiding: "Gewoon gekookt met mayonaise en verder geen flauwe kul. En lekker het vlees uit de scharen peuteren. Dat is wat deftiger dan pinda's doppen", lacht hij. Dat is ook het menu dat even later geserveerd wordt aan boord van de Frisia.

- Kees van den Brink

*De Oosterscheldekreeft is een relatieve nieuwkomer. In 1868 werd Zuid-Beveland met Brabant verbonden. Daarvoor stroomde zoet water van Antwerpen de Oosterschelde in. De kreeft kan niet tegen zoet of brakwater en leeft op plaatsen waar veel stenen liggen, zoals dijkvoeten. In 1881 werd de eerste kreeft gevangen. In 1927 was dat aantal opgelopen tot 79.000. Er werd flink overbevist en daar kwam bij dat een aantal strenge winters zorgde voor de uitdunning van de kreeften populatie. De nekslag kwam met de strenge winter van '62-'63. De watertemperatuur was lager dan -1 °C en daarmee verdween de kreeft vrijwel uit de Oosterschelde. Twintig jaar later waren er weer genoeg kreeften om erop te gaan vissen. Eerst als bijverdienste en daarna als hoofdinkomen. Voor negen vissers is de kreeftenvangst nu weer hun hoofdinkomen.*

