

Slow Food Nederland

# Slakkegang

Nummer 5 - 06/2005

Slakkegang wordt gedrukt op hergebruikt papier



Slow Food®

# Oosterscheldekreeft - de lekkerste

door: Huib van der Lugt



**E**igenlijk zouden we ons moeten schamen als Nederlanders. Je zou verwachten dat een zeevarende natie ook een visetende natie is. Het is echter helaas waar dat 99 van de 100 vrachtwagens met schelpdieren die Yerseke dagelijks verlaten bij Bergen op Zoom rechtsaf slaan richting België, Frankrijk en verder. Dat geldt trouwens ook voor Scheveningen, IJmuiden en de andere vissershavens die ons land rijk is. Bij mij in Amsterdam kreeg ik vorig jaar steevast een vragende blik als antwoord op de vraag of er ook Oosterscheldekreeft voor handen was. Zelfs bij de gerenommeerde groothandel bleek men niet op de hoogte van het bestaan

van dit mooie product. Toegegeven de consumptie van vis, schaal- en schelpdieren neemt de laatste jaren toe, hoewel het grootste deel daarvan nog steeds bestaat uit gepaneerde graat- en smaakloze convenience producten. Ook het succes van de Wieringer vismarkt, vanaf dit voorjaar iedere zaterdagochtend, is een reden om de toekomst zonniger in te zien. Toch is het een schande dat we moeten toegeven dat onze zuiderburen 'onze' kreeften meer waarderen dan wijzelf. Immers het gedeelte van de vangst dat niet direct naar de vaste afnemers gaat - lees de betere restaurants met name in de directe omgeving - wordt geveild via de vismijn van Colijnsplaat waar de

Belgische afnemers de prijs bepalen. In het zeer informatieve boek *Vissen op Zeeuws water* van Gees R. Gmelich Meijling-van Hemert (ISBN 90 74576559, Uitgeverij Den Boer / De Ruiters Vlissingen) wordt een van de zeven professionele kreeftenvissers Jan van Westenbrugge geciteerd 'Een Belg weet wat lekker is en is bereid ervoor te betalen!' Gelukkig gaat het de laatste jaren heel goed met de Oosterscheldekreeft. Dit is te danken aan een aantal factoren. Na de zeer strenge winter van 1963 is het langzaam bergopwaarts gegaan en sinds begin jaren tachtig is het weer verantwoord om commercieel op kreeft te vissen. Niet alleen de aanpassingen aan de Deltawerken waardoor het water van de Oosterschelde een stuk zouter is geworden, spelen hierbij een rol. Ook minder positieve zaken zoals het broeikas effect en het verdwijnen van de kabeljauw dragen hun steentje bij. Doordat het water nu zomers langer warm is, gedijt de kreeft veel beter. Bij een temperatuur van vijftien graden groeien de kreeften harder en planten ze zich sneller voort. De kabeljauw was de natuurlijke vijand van de kreeftenlarven en de steeds verder oprukkende Japanse wilde oester zorgt voor de nodige beschutting. Ook de manier waarop de huidige vangstregulering is vastgelegd draagt bij aan een duurzame exploitatie van de populatie. Daarnaast is er sinds het jaar 2000 de Stichting Promotie Oosterscheldekreeft die zich met hart en ziel inzet voor dit mooie product. Behalve de jaarlijks terug-

kerende feestelijke seizoensopening, dit jaar dus het eerste lustrum, worden er kookwedstrijden op professioneel niveau georganiseerd, wordt er jaarlijks een kreeftenwijn geselecteerd en worden de vissers bijgestaan met onderzoek en advies over hoe de kreeft duurzaam geëxploiteerd kan worden. Het is bijna vanzelfsprekend dat we als Slow Food dit product niet alleen in de Ark van de Smaak hebben opgenomen, maar er ook een presidium voor hebben opgericht. In juni 2004 gaven we dan ook acte de présence op Slow Fish in Genua alwaar iedereen zwaar onder de indruk was van de voortreffelijke kwaliteit van de geboden waar.

DNA-onderzoek heeft uitgewezen dat de Oosterschelde kreeft uniek is in zijn soort en waarschijnlijk bij toeval is ontstaan doordat er uit Scandinavië geïmporteerde kreeften ontsnapten en zich thuis gingen voelen in de Zeeuwse wateren. De aanleg van de Kreekrakdam, de Nieuwe Waterweg en oeververdedigingswerken in de Oosterschelde in de tweede

half van de negentiende eeuw zorgden voor een gunstiger klimaat voor de kreeften. De Kreekrakdam stopte de instroom van zoet water van de Schelde. Het water van de Rijn, Waal, en Maas vloeide voortaan via de Nieuwe Waterweg in zee en de verdedigingswerken zorgden door de grote hoeveelheid steen voor een natuurlijke beschutting die vooral de jonge kreeften de dekking geeft die ze hard nodig hebben.

Het verschil tussen de Canadese kreeft en de Oosterschelde kreeft is

vooral te zien aan de bruingroene kleur met rozerode spikkels van de eerste tegenover een zwartblauw schild met nagenoeg geen spikkels voor de Oosterschelde kreeft. Inmiddels worden er ook kruisingen tussen de twee soorten aangetroffen in de Oosterschelde. Na het koken zijn beide soorten vuurrood, maar zeker als de Oosterschelde kreeft supervers op je bord belandt is het verschil in smaak goed te proeven en ik wil niet chauvinistisch klinken maar die van ons is gewoon lekkerder.

