

VISAKTUA

Onafhankelijk vakblad voor de handel in producten uit zilt en zoet



3

29ste jaargang
mei-juni 2018

Kreeftenseizoen 2018

Op 29 maart l.l. werd het nieuwe seizoen van de Oosterscheldekreeft geopend. Dat gebeurt traditioneel op de laatste donderdag van die maand. De genodigden konden van zonnig weer genieten. Dat gebeurt wel meer, de laatste jaren. Luit Ezinga, voorzitter van de stichting Promotie Oosterschelde Kreeft, nam dit jaar een opgewekte houding aan.

Als eerste werden de eregasten naar voren gevraagd: **Claudia** en **Jannis Brevet** van het restaurant **Inter Scaldes** uit Kruintjeng (Zuid-Beveland), dat dit jaar werd bekroond met drie Michelinsterren. Inter Scaldes, wat "tussen de Scheldes" betekent, is een gevestigd restaurant in Zeeland dat sinds 1968 aan de weg timmert. De nieuwe bekroning bij Michelin maakte hen tot de genodigden van de dag. "Wij werken al jaren graag met de Oosterscheldekreeft in onze keuken", vertelt Claudia Brevet, "en omdat wij zo trots zijn op dit mooie streekproduct, organiseren wij ook regelmatig een speciale kreeftentour.



Kreeft is een heerlijk product dat veel bereidingswijzen kent.

Hiermee bieden wij zowel Nederlandse mensen als buitenlanders de mogelijkheid om de Oosterscheldekreeft echt te leren kennen. We nemen ze op zo'n dag mee op een boot en laten ze de echte beleving van het kreeftenvissen ervaren. Zo wordt het ook duidelijk dat dit beroep veel ervaring, kennis en zwaar werk vereist." Mevrouw Brevet neemt vervolgens meteen de mogelijkheid om de vissers te danken en geeft het woord daarna aan haar man Jannis Brevet. Deze restaurateur van hoogstaande klasse weet altijd op een zeer mooie manier de grenzen van smaak, presentatie en beleving te verleggen en was daarom de uitgelezen persoon om de overige gasten nog enkele mooie tips mee te geven: "Er zijn oneindig veel bereidings- en serveermethodes, maar zelf bied ik mijn Oosterscheldekreeft het liefste aan met een combinatie van sinaasappelazijn en witte wijn. Hierbij kook ik het product in een bouillon op 80°C. Vervolgens laat ik de kreeft een kwartier rusten, zodat het vlees mooi ontspant, verzadigd en licht van smaak wordt. Daarnaast zijn er veel mogelijkheden om dit prachtige artikel mee te 'pairen', maar zelf vind ik een lekkere asperge bijvoorbeeld er erg goed mee samengaan."

Vervolgens neemt **Luit Ezinga** de microfoon weer over om de oosterschelde-kreeftenkoningin van dit jaar te introduceren,



Edwin Vinke van restaurant "De Kromme Watergang" stelt de Kreeftenwijn voor.

Marianne Bout van de bekende firma mosselhandel Bout uit Bruinisse, die wordt geïnaugureerd door de commissaris van de Koning van de provincie Zeeland, dhr. **Han Polman**. "Wat een eer om hier aan te komen met een limousine en om ontvangen te worden door deze mooie heren. Ik vond het natuurlijk al een ontzettende eer toen ik voor deze functie gevraagd werd en ik wil daarom de organisatie bedanken. Daarnaast wil ik jullie allen, op deze prachtige dag, van harte welkom heten op de officiële opening van het Oosterscheldekreeftenseizoen 2018. Naast mijn studie accountancy, ben ik in mijn vrije tijd altijd op ons familiebedrijf te vinden en ga ik graag mee met mijn vader om te vissen. De kreeft vind ik het mooiste wat de Oosterschelde te bieden heeft en daarom ben ik nogmaals zeer vereerd met deze titel!", zo spreekt de koningin trots. Overigens ging er ook een speciaal bedankje uit naar de firma Krijn-Verwijs uit Yerseke die jaren lang een trouwe sponsor is geweest.

Vervolgens werd de kreeftenwijn van het jaar voorgesteld: een chardonnay van het Franse wijnhuis Cave de Pomérols, met een "soepel botertje" in de afdrank. Deze witte is een wijn met een "licht droog en zacht karakter met noten van rijpe perzik, ananas en lichte houtaroma's". Het kunstwerk voor het etiket werd dit jaar ontworpen door de negentienjarige **Nouria Verhage** uit Zierikzee.

Aan boord met kreeftenvisser **Gerrie van de Hoek** op de



Een passend wijntje bij de kreeft.



De eerste kreeft van het seizoen wordt bovengehaald.

vissersboot MS3, die ook vorig jaar al het binnenhalen van de eerste kreeft verzorgde, waren de volgende notabelen gevraagd: **Anne-France Jamart**, Raad en Consul van België, **Frans Bijvoet**, van het Consulaat-Generaal van Nederland in Antwerpen en **Han Polman**, commissaris van de Koning van de provincie Zeeland. Samen haalden zij de eerste kreeft van dit jaar (1,3 kilo) uit het water. Deze vangst leek in verhouding iets minder dan de voorgaande jaren, de kou van de weken voor de opening zorgde voor een lage watertemperatuur. De meeste kreeften hielden zich hierdoor nog in winterslaap en gingen nog niet op zoek naar voedsel. Het seizoen van de oosterscheldekreeft duurt 15 weken en loopt tot 15 juli. De oosterscheldekreeft wordt in Nederland beschouwd als één van de weinige echte seizoensproducten.

Deze eerste kreeft werd, samen met een door de kreeftenkoningin gesigneerde fles kreeftenwijn, op de veiling van Colijnsplaat geveild ten behoeve van het goede doel: War Child. De veiling werd dit jaar geleid door **Edwin Vinke**, eigenaar van tweesterrenrestaurant De Kromme Watergang te Hoofdpijlaar. Die Vinke is echt overal, dit jaar! De uiteindelijke koper was **Viswinkel en Restaurant Simonis** uit Scheveningen, het hoogste bod met € 22 500,00.

War Child is een Nederlandse hulporganisatie binnen een internationaal verband. Zij werkt in 14 landen aan een beter leven voor honderdduizenden oorlogskinderen. De organisatie helpt hen onder meer met het verwerken van traumatische ervaringen, het weer contact durven maken met andere mensen en het opbouwen van zelfvertrouwen. Daarnaast begeleiden War Child, Save the Children en UNICEF Nederland binnen het TeamUp-project, gezamenlijk ook kinderen die in de Nederlandse asielzoekerscentra verblijven.

Er waren geen negatieve vooruitzichten voor het kreeftenseizoen in Zeeland.

Tekst en beeld: Nick Trachet