



DE OOGST VAN ZEELAND

OESTERS, MOSSELEN, KOKKELS, SCHEERMESSEN: VAN OUDSHER IS ZEELAND HERKOMSTGEBIED VAN SMAKELIJKE SCHAAL- EN SCHELPDIEREN. DE OOSTERSCHELDEKREEFT, DIE ALLEEN TUSSEN MAART EN JULI WORDT GEVANGEN, IS HELEMAAL EEN CULINAIRE VERRASSING. ZEKER ALS JE ER LOKALE ZEEUWSE WIJN BIJ DRINKT.

TEKST MARJOLEIN SCHUMAN | BEELD MARK NEELEMANS, MARJOLEIN SCHUMAN

Zilte Zeeuwse zaligheden. De uitdrukking is veelgebruikt, maar zegt wel waar het op neerkomt. Met name de Oosterscheldekreef heeft volgens ingewijden de meest verfijnde smaak ter wereld. Met de verse vangst uit het deltag gebied weten de vele eetgelegenheden in de provincie wel raad. Wist je dat Zeeland vooroploopt in Michelinsterrenrestaurants? Als gastronomen waren we dan maar wat blij met een reisje naar Zierikzee, vanuit waar we de plekken konden bezoeken waar enthousiaste vissers, oesterkwekers, zeegroentepklukkers, zoutwinners, wijnboeren en chef-koks voor ons eten zorgen.

OOSTERSCHELDEKREEFT

De Oosterscheldekreef staat bekend om zijn zachte, zoetige smaak en delicate vleesstructuur. Het majestueuze beest, dat 70 jaar oud kan worden, gedijt in zout water en eet zo'n beetje alles wat voorbijkomt; van loof, hout, algen, wormen en kleine vissen tot zijn eigen familieleden. De Oosterschelde heeft de ideale bodem met allerlei stenen verstopplekken zoals dijken met basaltblokken en strekdammen. Om de eitjes te beschermen, mag slechts van 1 april tot 15 juli op de volwassen exemplaren gevestigd worden. We ontmoeten de beroepsvisser en naamgever van de eerste gevangen kreeft van 2023, Peter Scherpenisse van boot TH 18, op het eiland Tholen waar we lunchen in restaurant Buutengaets.

KREEFT EN WIJN, WE HOUDEN ERVAN. WAAROM IS DEZE KREEFT ZO BIJZONDER?

Peter Scherpenisse: 'Ja, dat is een goede vraag. Omdat onze biotoop, dit leefgebied, 100 procent zout water heeft en goed voedsel. Daardoor verschilt de smaak van de kreeft met die uit Schotland en Frankrijk. Ook de mosselen, oesters en vissen in de Oosterschelde zijn van hoge kwaliteit. Zoals de zeebaars en de harder, die in april van de oceaan komt en in oktober weer vertrekt.'

HOE VIS JE DE KREEFT UIT HET WATER?

'Met speciale vistuigen, hier zie je er een, het heet een kub. Het heeft eigenlijk het lichaam van een fuik, maar wel met gelijkwaardige hoepels, want een fuik loopt van groot naar klein. Achterin gaat het voer en hier zie je twee kelen (trechtersvormige stukken net, om de kreeft naar binnen te geleiden, red.).'



ZO'N CHIC DIER LOK JE VAST NIET MET WORMEN?

'Wij gebruiken het meeste zalmkoppen en vis van zeebaars of kabeljauw die we zelf snijden. Om een kreeft te vangen, moet je er vers voor instoppen. Het gaat niet met alle vissoorten, het moet ook specifiek zoutwatervis zijn.'

HEB JE OOK BIJVANGST?

'De bijvangst in deze vistuigen is de mooie grote Noordzeekrab en vanaf eind april de inktvis, de zeeat noemen wij die. Sepia zit hier ook volop, die kun je hier wel mee vullen, maar die is binnen een half uur weg. En wij vangen ook vaak de kleine strandkrab. Interessant is dat we die de laatste jaren aan de restaurants kunnen verkopen, ze maken van dat product een heel lekker sausje.'

WERD HIER ALTIJD AL OP KREEFT GEVIST?

'Er was van oudsher in de Zeeuwse delta een kreeftenvisserij. Ene meneer Havinga heeft daar onderzoek naar gedaan en in 1920 een rapport uitgebracht. De manier van vissen toen was erg primitief. Maar eigenlijk ook met van die ronde vistuigen en ook alles met de hand: een hele duurzame manier van vissen.'

WAT ZIJN DE VIJANDEN VAN DE KREEFT?

'De kreeft zelf. Echt, het zijn kannibalen want ze vreten elkaar op. Elk exemplaar dat ik zie heeft wel een beschadiging van het vechten. Maar het grootste gevaar is onze overheid. Men praat erover hier het verse zoete water terug te willen laten doorstromen, ook uit veiligheidsoverwegingen om het regenwater uit Duitsland af te kunnen voeren naar zee. Maar, schrijf maar op, dan is het snel gebeurd met de kreeft. Een paar procent wijziging van het zoutgehalte, en je kreeft gaat dood.'

ZELF KREEFT VANGEN? VAARTOCHT MET PETER EN WERNER SCHERPENISSE, 8 TOT 10 PERSONEN INCLUSIEF DINER. RESERVEREN VIA 06-46266273

OESTERS

We vertrekken naar Yerseke waar in de 17e eeuw al oestervisserij was. Bij Krijn Verwijs krijgen we een workshop oesters openen, platte oesters en creuses. Oesters werden vroeger gevestigd op 'wilde' banken, maar vanaf 1870 werd begonnen met de kunstmatige oesterteelt. Het was door wisselende klimaatomstandigheden niet altijd gemakkelijk voor de Zeeuwen, maar vooral door de volharding van familiebedrijven is Yerseke uitgegroeid tot een internationaal centrum voor de oester- en mosselcultuur.

WODKA

De zeegroente die versgeplukt van de schorren komen, het zout dat uit de Oosterschelde wordt gewonnen en de wereldberoemde Zeeuwse mossel zijn lokale lekkernijen die we al eerder bespraken in WINELIFE – in juli begint het mosselseizoen weer! Maar er zijn ook nieuwe ontdekkingen zoals Oyester, een wodka van een distilleerderij uit Bruinisse. 'Geinfuseerd met het terroir van de zee', vertelt de oprichter van het merk Chris Liebau ons. De perfecte match dus bij seafood als je eens wat anders wilt dan wijn op je tong. We slurpen er een oester uit Yerseke bij. Ook de Oyester Maritime Hard Seltzer, een zoetzure mix van de wodka met vruchten waar een vleug zeezout uit de Oosterschelde in zit, maakt ons blij.

RESTAURANTS

We aten tijdens ons verblijf buitengewoon goed bij restaurant Cristó in Zierikzee en bij De Kleine Toren van Baarland. Er zijn nog negen andere restaurants aangesloten bij De Kring van de Oosterscheldekreeft. De restaurateurs spannen zich in voor een duurzame visserij en presenteren meerdere keren per jaar hun nieuwe kookcreaties. Je kunt er nu de wijn van de Kleine Schorre drinken – een andere wijn kiezen kan natuurlijk ook. Het kreeftenseizoen loopt tot en met 15 juli, maar als restaurants nog voorraad in hun kreeftenbakken hebben, kunnen ze die blijven serveren. Zoek via internet op waar de kreeft in andere provincies wordt geserveerd, wij vonden hem al in Scheveningen bij een van onze favoriete restaurants Catch by Simonis.

OOSTERSCHELDEKREEFT.NL



DE ZEEUWSE PINOT GRIS IS GEMAAKT VOOR DE ZILTE SMAKEN VAN HIER

IS DIT OOK EEN FAMILIEBEDRIJF?

Caroline Verwijs: 'Ja, wij zijn de 5e generatie. Onze overgrootvader Pieter Verwijs begon in 1880 met het kweken van oesters. Ze komen uit de Oosterschelde, het Grevelingenmeer en inmiddels werken we ook met *seafarmers* in Ierland en Frankrijk. We hebben nu een volledig assortiment schaal- en schelpdieren en ook zeegroenten.'

WELKE OESTERS KUNNEN WE HIER ETEN?

'De inheemse oester is de platte oester, de *Ostrea edulis*. Maar we hebben hier in 1963 een hele strenge winter gehad en dat heeft bijna de hele populatie gedood. Met veel moeite, en met wat hulp van Franse oesters, zijn we erin geslaagd de populatie weer te doen groeien. Die wordt trouwens nooit meer zo groot als zij was, mede door de effecten van de oesterziekte *Bonamiasis*, veroorzaakt door de microbe *Bonamia ostreae*.'

DAT KLINKT ZOALS IN DE WIJNWERELD DE MICROBE BOTRYTIS CINEREA DE DRUIVENZIEKTE VEROOorzaakt, DAT IS EEN SCHIMMEL DIE DE OOGST AANTAST.

'De *Bonamia* is bij ons een belangrijke reden dat er minder inheemse oesters zijn, niet alleen in Nederland, maar ook in bijvoorbeeld het Verenigd Koninkrijk. Maar gelukkig hebben we nog een andere oestersoort, de Japanse oester of creuse. Die is resistent en hier inmiddels helemaal ingeburgerd.'

VERSCHILLEN DE OESTERS VAN SMAAK?

'Ja. De creuse is tegenwoordig erg populair, vooral bij jongere mensen, die zeggen: "Oh, dat is een andere smaak!" Maar: de traditio-



ne oestereter heeft maar één favoriet en dat is de inheemse platte oester. Door zijn trage groei heeft die veel tijd om de smaken van de zee volledig op te nemen. Als je wilt, zal ik het verschil laten zien en laten proeven. Dat doen we verderop in ons oude gebouw uit 1880.'

HET TERROIR BEPAALT DUS MEDE DE SMAAK, NET ALS BIJ DE DRUIVENTEELT?

'Zoals een van onze belangrijkste kwekers in Ierland zegt – met een stevig accent – *'It is merroir and terroir'*, waarbij het eerste woord van *la mer*, de zee, komt. En dat is waar: je weet waar de oesters vandaan komen en het type van de oester en het zoutgehalte van de zee. Het bepaalt allemaal de smaak.'

ZELF PROEVEN? DOOSJE PLATTE OF CREUSE VANAF € 11 | WINKELS VIA SEAFARMERS-BYNATURE.COM

WIJN

In de wijngaard van de Kleine Schorre in Dreischor ontmoeten we Johan van der Velde, die samen met zijn vrouw wijn produceert. Hun cuveés zijn gebaseerd op de Zeeuwse zilte zaligheden zoals mosselen, oesters, platvis, zeekraal en lamsoor. Dit jaar is de Pinot Gris verkozen tot de allerbeste combinatie met de Oosterscheldekreeft. Het is de eerste keer dat een Nederlandse wijn tot kreeftenwijn is verkozen. Dat werd hoog tijd want *'what grows together, goes together.'* In de KLM World Business Class worden de Zeeuwse wijnen overigens al 17 jaar geschonken.

JULLIE WIJNEN VINDEN GOED HUN WEG NAAR BOVEN.

Johan van der Velde: 'We hebben in Zeeland een perfect klimaat om druiven te verbouwen: de meeste zonuren van heel Nederland, minder regen, geen hagel, geen vorst in het voorjaar. En we hebben veel kalk in onze grond, omdat de oceaan veel mosselschelpen en oesters op de bodem heeft achtergelaten. Een perfect gebied dus voor kwaliteitswijn.'

HOE LANG BESTAAT DE KLEINE SCHORRE AL?

'We zijn 22 jaar geleden begonnen. Voor de druiven verbouwen mijn ouders hier aardappelen en spruitjes, heel wat anders en geen bloeiende agrarische sector voor de toekomst. Op een avond, nadat hij in Nederland gemaakte jenever met onze buurman had gedronken, kwam mijn vader thuis met het idee om een wijnhuis te beginnen.'

WAS HET ZO GEZEGD, ZO GEDAAN?

‘Ons enige probleem was kennis (lacht). We hadden in ons leven geen druif gezien. Misschien was het maar goed dat we niet wisten waar we aan begonnen, hoe veel werk het zou zijn om het bedrijf op te bouwen. Ik ben gaan studeren en heb geleerd druiven te telen en wijn te maken door een aantal jaren mee te lopen in Luxemburg, bij Domaine Cep d’Or.’

IN DE BRUT DE ZÉLANDE PROEVEN WE CITRUSFRUIT EN GROENE APPEL. WAT IS HET VERHAAL ERACHTER?

‘De wijn die jullie nu drinken is van 100 procent druiven die hier vandaan komen: rivaner, pinot blanc en auxerrois. Maar we nemen hem mee naar Luxemburg voor de botteling en de *dégorgement* (de ontgisting, red). Daar hebben ze speciale machines die wij niet hebben. De wijn blijft 24 maanden in contact met de gist, dus dat brengt meer smaak, en er zitten ook meer kleine belletjes in. Hij is echt lekker samen met oesters of andere kleinigheden.’

HEB JE NOG MEER DRUIVEN AANGEPLANT?

‘We hebben ook nog pinot gris, dus vier klassieke rassen uit de Elzas. We maken alleen witte wijnen om perfect te combineren met onze lokale producten vis, oesters, mosselen en kreeft. In totaal hebben we nu 10 hectare in productie en 4 hectare jonge planten.’

WE ZIJN VAN DE WIJNGAARD IN DE WIJNKELDER BELAND. VERTEL.

‘Je hebt moderne apparatuur nodig en veel kennis. Onze wijnen worden voornamelijk gemaakt in roestvrijstalen vaten. We zitten hier behoorlijk noordelijk, dus ze zijn niet zo zwaar als bijvoorbeeld in de Bourgogne, waar je alleen houten vaten ziet. Ze zijn meer fruitig en fris, en het is veel beter om fruitgedreven wijnen op staal te bewaren dan op hout.’

WORDT ZEELAND HET NIEUWE WIJNLAND?

‘Je hebt in Zeeland maar vijf wijngaarden, waarvan drie echt klein. Met 275 hectare is Nederland niet echt een wijnland; het kleinste wijngedebied van Frankrijk, de Elzas, heeft 11.000 hectare. Nederlandse wijn heeft ook de naam nog niet echt, van kwaliteit, van een goede combinatie met eten. Maar als je hard werkt en niet te veel druiven oogst, kun je een heel mooie kwaliteit krijgen.’

DE KLIMAATVERANDERING HELPT OOK MEE, TOCH?

‘Als je in de toekomst kijkt, kun je je hier bevinden in een van de perfecte wijngedebieden van Europa, over 100 tot 150 jaar. De grond is hetzelfde als het westelijke deel van de Bordeaux, en als de temperatuurverandering doorgaat zoals nu... Ik hoop alleen dat ze geen gelijk hebben over de stijging van de zeespiegel, dat zou dan ons enige probleem kunnen zijn.’

VIS IN'T KORT

Zeeland telt de meeste vissoorten van Nederland. Er zwemmen zo'n 180 verschillende soorten en er komen af en toe nieuwe bij. Onlangs werd nog een voor Europa nieuwe vis ontdekt: de shimofurigrondel. Helemaal uit Azië gekomen om in in Zeeuws-Vlaanderen neer te strijken. En dan zijn er nog de viskwekerijen. We bezoeken Seafarm in Kamperland, dat ook een eigen restaurant heeft. De meeste indruk maakt de nieuwe tarbotkwekerij als toekomstbestendig alternatief voor wild gevangen tarbot. In januari 2022 kreeg die als eerste wereldwijd het ASC-certificaat voor platvis, dat is onder meer voor minder antibioticagebruik en duurzamer visvoer. Tarbot is een van de smakelijkste vissen en viskweek zal nodig zijn als we die willen blijven eten, maar toch is het even wennen om de megastal te zien. Hoe diervriendelijk is het als vissen in stapels op elkaar liggen op etages van bakken met stromend water? Wat wennen was tijdens het driegangendiner bij Seafarm: de mesheften uit eigen huis, ook wel scheermessen genoemd. We proefden ze niet eerder, de smaak is niet slecht, maar ze blijken een wat taai structuur te hebben.

KREEFTENPROEVERIJ MET WIJN

Een driegangenlunch ter ere van de kreeft wordt geserveerd bij 't Veeruus in de jachthaven Delta Marina in Kortgene. Het eerste gerecht, Ooster-

VANGST VAN DE EERSTE KREEFT 2023

Voor de feestelijke proeverij met gerechtjes van kreeft moest het dier eerst gevangen worden en dat was traditiegetrouw op de laatste donderdag in maart. De 23e seizoensopening alweer. Tijdens de boottocht werden onze champagneglazen alvast goed gevuld gehouden, met dank aan Bob Bron van Moët & Chandon. Vanaf het dek hadden we goed zicht op de kreeftenboot. Onder luid gejuich namen commissaris van de Koning Han Polman en onze gastvrouw Nelleke Launspach, die voorzitter is van de Stichting Promotie Oosterscheldekreeft, de uit de kluiten gewassen eerste kreeft van het seizoen in ontvangst. ‘En we noemen hem Peter’, werd geroepen.

scheldekreeft in al zijn heerlijkheden, is bereid door sterrenchef Erik van Bochove van restaurant 't Vlasbloemeken uit Koewacht. In 2012 haalde hij de Michelinster binnen. Zijn motto is ‘al het lekkers van zee, vee en veld’. Erik: ‘We hebben hier in Zeeland zo veel schitterend mooie producten voorhanden, waarom zouden we ze van verder halen? We kijken naar de seizoenen en accentueren altijd de echte smaken.’ Eriks verschillende bereidingen op ons bord van de staart, schaar, kop en coraille (merg) van de Oosterscheldekreeft zijn tongstrelend. Als een kunstwerk worden ze geserveerd met lokale polderpeen en zeeslamayonnaise.

Natuurchef Dennis Willems van restaurant Morille in Koudekerke heeft Europese kreeft bereid met vlierbloesemhollandaise, Zeeuwse asperge, eidooiercrème, pommes de terre dauphinoise en zilte groenten. Het restaurant gaat nog een stapje verder in het koken met lokale ingrediënten en eigen wildpluk: sinds september 2022 zijn de gerechten grotendeels botanisch, slechts een enkel gerecht wordt aangevuld met een lokaal en eerlijk stukje vis, vlees of wild. De wijnen en andere dranken komen alleen nog maar uit Nederland en België.

In het dessert ‘Zilt en zoet’ ten slotte, proeven we de citrusvrucht kalamansi, witte chocolade, lychee en kokos. Sterrenchef Rutger van der Weel (ex-Katseveer, vandaag namens Hanos) heeft er algen in verwerkt en ook dit bord is opgesteld als een stilleven uit zee. Alles smaakt fantastisch met de Pinot Gris van de Kleine Schorre die fris is, maar ook wat zoet. We ruiken en proeven in ons glas bloemen, wit fruit, en op de achtergrond rozijn. Door de kruiden en fijne zuren haalt de wijn het beste van de kreeft naar boven.

ZELF PROEVEN? SCHOUWEN-D@UIVELAND GRIS 2021 | DEKLEINESCHORRE.NL | € 21,50 ■



Kreeft en Zeeuwse asperge door restaurant Morille