

PERSBERICHT (nabeschouwing, donderdag 28 maart 2019 18.30 uur)

Oosterscheldekreeftenseizoen geopend

Tekst: Inge Heuff

Eerste Oosterscheldekreeft levert 50.000 euro op voor Support Casper

Met de vangst van een circa 2,5 kilo zware kreeft, die sportjournalist Kees Jansma in ontvangst mocht nemen, werd op donderdag 28 maart in Zierikzee (Schouwen-Duiveland) het Oosterscheldekreeftenseizoen geopend. Later die dag veilde bondscoach Ronald Koeman dezelfde kreeft voor het recordbedrag van 50.000 euro bij de vismijn van Colijnsplaat. Dat bedrag gaat rechtstreeks naar de campagne Support Casper.

Het is voor de 19^{de} keer dat het Zeeuwse kreeftenseizoen officieel opende en nog steeds groeit de belangstelling op alle vlak. Het aantal deelnemende restaurants breidde, verspreid over Zeeland, uit van 9 naar 16. Niet eerder toonden zoveel media belangstelling voor dit evenement. Zeker 95 Nederlandse en Belgische tv- en radiojournalisten, schrijvende pers, bloggers en vloggers volgden de vangst van de eerste Oosterscheldekreeft. Daarnaast had een keur aan ambassadeurs en landenvertegenwoordigers zich aangemeld.

Luit Ezinga, voorzitter van de organiserende Stichting Promotie Oosterscheldekreeft, heette iedereen van harte welkom. Voor de excellenties en hoogwaardigheidsbekleders deed hij dit in zijn of haar eigen taal. Daarna gaf hij het woord aan Kees Jansma die zich “als eenvoudig sportjournalist zeer vereerd voelde om zich tussen de excellenties te mogen begeven”. Hij memoreerde kort dat hij in zijn bevoorrechte leven allerlei grote evenementen heeft mogen meemaken, prachtige mensen heeft ontmoet en tal van landen bezocht. “Vandaag is de hoofdzaak echter de veiling waar Ronald Koeman hopelijk een geweldig bedrag bijeen krijgt voor Support Casper.” Ook Han Polman, commissaris van de Koning voor Zeeland, dankte de excellenties voor hun aanwezigheid en ‘benoemde’ hen nu ook tot ambassadeur van Zeeland.

Na het signeren van het wijnetiket van de kreeftwijn 2019, dit jaar een ontwerp van amateurschilder Bep Rook-Schot, vertrok iedereen naar de door hem of haar toegewezen schepen. Daar werden zij hartelijk ontvangen met een glaasje champagne. De vloot van 16 veelal historische schepen voer vervolgens door het Havenkanaal naar de Oosterschelde waar kreeftenvisser Gerrie van den Hoek al met zijn bootje lag te wachten.

Ondertussen verstrekte Patrick Laban, eigenaar van wijnimporteur L'Exception uit Zoetermeer, informatie over de Oosterscheldekreeftenwijn, een Chileense Chardonnay van het wijnhuis Lapostolle.

De familie Marnier Lapostolle, ook bekend van de Grand Marnier, combineert haar Franse expertise met de zonuren, het koelere microklimaat van de wijngaard en de fijne Chileense grond tot excellente wijnen. “Je proeft de rijpheid van de Chardonnay met een botertje, hint van karamel en de lichte houttoets van de Franse eikenhouten vaten. Dit is met recht een kreeftwijn, die met zijn fijne aroma’s, mooie zuurgraad en ronde structuur niet domineert, al blijft de ervaring ook afhankelijk van de bereiding van de Oosterschelde kreeft.”

Nieuw is de presentatie van het Oosterscheldekreeftenbier. De combinatie bier en spijs is al een tijdje aan een opmars bezig en Ewald Visser, medeoprichter en directeur van Utrechtse Brouwerij Maximus, werd benaderd om een biertje te ontwikkelen voor bij een kreeftmaaltijd. Na enkele proefbrouwsels kwam hij uit op een witte lager. Dit ondergistend tarwebier, Nautilus White Lager genoemd, ligt qua smaak tussen witbier en pilsener in. Het heeft frisse citrustonen en een natuurlijke zoetheid dat gecombineerd wordt met een licht bittertje. “Een toegankelijk biertje dat perfect bij het kreeftenvlees en de verschillende bereidingswijzen past.” De mouten zijn Zeeuws en afkomstig van mouterij De Swaen in Kloosterzande.

Eenmaal aangekomen in de buurt van de kreeftenfuiken, stapte een klein comité aan boord van het kreeftenvisserbootje MS3. Dit comité bestond uit de Vlaamse vertegenwoordiging en Belgische ambassadeur Filip D’Havé, de ambassadeur voor Nederland in Brussel Maryem van den Heuvel, de Nederlandse consul-generaal in België Bert van der Lingen en Han Polman. Zij keken toe hoe Gerrie van den Hoek de fuiken lichtte en de grootste kreeft aan Han Polman overhandigde. Polman bood de kreeft onder zeer grote belangstelling van de fotografen vervolgens aan Kees Jansma aan. Deze kreeft werd bewaard voor de veiling, later die middag. Het tweede exemplaar kwam via Jansma in handen van chef-kok Fred Verwei van restaurant Auberge des Moules (Philippine) die de kreeft in de kombuis voor de eregast bereidde.

De vloot zette koers terug naar de haven van Zierikzee, niet zonder eerst even onder de iconische Zeelandbrug te hebben gevaren. Alle gasten konden onderweg van de Oosterscheldekreeften proeven die op elk schip weer anders bereid werden. Naar wens werd de Oosterscheldekreeftenwijn of het Oosterscheldekreeftenbier erbij geschonken.

En toen moest het belangrijkste nog komen, de veiling van die eerste Oosterscheldekreeft bij de vismijn van Colijnsplaat. Ronald Koeman arriveerde met de boot van de KNRM in de haven van Zierikzee. Hij is ambassadeur van Support Casper. Deze campagne is onderdeel van de Stichting Overleven met Alvleesklierkanker. Deze zeer agressieve kanker krijgt weinig aandacht, waarschijnlijk omdat de mensen zo snel overlijden dat er geen tijd is voor acties. Casper van Eijck is een gerenommeerd chirurg en onderzoeker bij Erasmus MC met concrete onderzoeksplannen naar nieuwe

behandelmethode. De campagne Support Casper wil hem daarin ondersteunen. Zie ook www.supportcasper.nl.

Kees Jansma overhandigde de eerste Oosterschelde kreeft aan Koeman met de volgende woorden: “We weten waar we voor staan en hoe erg kanker is. Jij hebt die ongelooflijke taak vrijwillig op je genomen. Je weet hoe pijnlijk een nederlaag is en hoe belangrijk deze taak is.” Woorden die Koeman goed in zijn oren knoopte want enkele uren later kon hij bekend maken dat de veiling tot een recordbedrag van 50.000 euro had geleid. Het laatste en winnende bod werd in gezamenlijkheid door W&A Fish en Delta Mossel, beide uit Yerseke, uitgebracht. Een overweldigend resultaat voor Casper van Eijck die bij de veiling aanwezig was.

De Oosterschelde kreeften mogen van 1 april tot en met 15 juli gevangen worden. Daarna zijn ze wellicht nog in de restaurants verkrijgbaar door de aangelegde voorraden. Een telefoontje vooraf wordt wel geadviseerd. De deelnemende restaurants van de Kring van Oosterschelde kreeft serveren elk hun eigen driegangenmenu voor de vaste prijs van € 64,95. Zie ook www.oosterschelde kreeft.nl.

Noot voor de redactie, niet voor publicatie

Voor meer informatie verwijzen wij u graag naar de projectleiding van de Stichting Promotie Oosterschelde kreeft, de heer Balth. Roessingh, T: 06-53353843, E: info@jcom.nl, W: www.oosterschelde kreeft.nl. Foto's in HR ©-vrij zijn eveneens bij de heer Roessingh op te vragen. Voor de kreeftenwijn: Patrick Laban directeur van l'Exception B.V., T: 079-3634433, M: 06-83522265, E: laban@lexception.nl, W: www.lexception.nl

Voor het kreeftenbier: Ewald Visser, directeur Maximus Brouwerij, T: 030-7370800, E: info@brouwerijmaximus.nl, W: www.maximusbrouwerij.nl