

PERSBERICHT (nabeschouwing, donderdag 31 maart 2022 XX uur)

De eerste Oosterscheldekreeft sinds twee jaar weer feestelijk boven water gehaald

Zierikzee - De feestelijke opening van het Oosterscheldekreeftseizoen was dit jaar minder massaal maar niet minder feestelijk. Een kleine 200 gasten waren in de ochtend getuige van het binnenhalen van de eerste Oosterscheldekreeft van het seizoen 2022. Het kreeftenseizoen loopt elk jaar vanaf de laatste donderdag in maart tot en met 15 juli.

Kreeftenvisser Robin van den Hoek heeft met zijn kreeftenboot MS3 de eerste fuiken gelicht. Hij werd daarbij geassisteerd door de Commissaris van de Koning van Zeeland, Han Polman en Nelleke Launspach, voorzitter van de Stichting Promotie Oosterscheldekreeft. Robin van den Hoek is de zoon van de wijlen vaste Oosterscheldekreeftenvisser van de Stichting Promotie Oosterscheldekreeft, Gerrie van den Hoek.

Het was vandaag voor de 22^{ste} keer dat het Zeeuwse kreeftenseizoen officieel werd geopend.

De eerste gevangen Oosterscheldekreeft werd later in de ochtend naar Colijnsplaat vervoerd, om bij de kreeftenveiling in Colijnsplaat te worden geveild. Veilingmeester Edwin Evers, radio-dj, drummer en zanger, heeft dit jaar de eerste Oosterscheldekreeft geveild voor de Maag Lever Darm Stichting. De veiling leverde 42.500 Euro op. De gelukkige bezitter van deze Zeeuwse delicatessen is de firma Aquamossel-Triton uit Yerseke.

Later in de middag werden alle gasten en journalisten uitgenodigd om naar de Nieuwe Kerk in Zierikzee te gaan. Daar werden bij aankomst de overige Oosterscheldekreeften in de vorm van een amuse geserveerd, samen met een glas champagne. Vervolgens werd er een Fruit de Mer lunch uitgeserveerd met in de hoofdrol Europese kreeft. Helaas mag er vóór de 31^{ste} maart niet meer Oosterscheldekreeft gevangen worden dan alleen een kleine hoeveelheid om van te proeven. Dit was een heuse primeur voor de aanwezige gasten en pers.

Tijdens de lunch werd ook de speciale Oosterscheldekreeftwijn gepresenteerd. Een Duitse wijn die uitstekend past bij de Zeeuwse Fruits de Mer en natuurlijk de Oosterscheldekreeft. Dit jaar is het een *Blanc de Noir* uit het Ahrdal geworden. Een witte wijn gemaakt van rode druiven, waardoor de wijn een mooie roze gloed heeft.

De Wijnkoningin uit het gelijknamige Ahrdal, bracht tijdens de lunch een aantal flessen van deze Oosterscheldekreeftwijn naar binnen.

Waarom de leden van de Kring van de Oosterscheldekreeft juist deze wijn hebben gekozen is niet alleen vanwege de smaak. Juist Zeeuwen begrijpen maar al te goed wat een overstroming teweeg kan brengen. Het Ahrdal is in de zomer van 2021 namelijk behoorlijk getroffen door ernstige overstromingen die gepaard gingen met modderstromen, waardoor wijngaarden en bottelarijen in een klap werden weggevaagd.

De stichting Promotie Oosterscheldekreeft heeft het wijnetiket laten ontwerpen door de Zierikzeese kunstenares Charlotte Koster. Het thema van dit etiket heeft de toepasselijke naam ‘eb en vloed’ gekregen.

Later in de middag werden zes magnums van de blanc de noir voorzien van een etiket met een uniek kunstwerkje van Charlotte Koster uitgevoerd in sepia inkt (van inktvis uit de Oosterschelde) en bladgoud. Deze flessen werden bij opbod verkocht en brachten uiteindelijk 3.550 euro's op. De opbrengst is bestemd voor de getroffen wijnmakers uit het Ahrdal.

DNA-structuur

Sinds een aantal jaren komen de Zeeuwse kreeften ook uit de Grevelingen en het Veerse Meer, dit zijn afstammelingen van de Oosterscheldekreeft. Tientallen kreeftenvissers zijn actief op deze wateren. Hoe verser deze Zeeuwse lekkernij gegeten wordt, des te lekkerder hij is. De Oosterscheldekreeft wordt dan ook bij voorkeur in Zeeland gegeten; na de vangst kan de kreeft vrijwel direct geserveerd worden.

Uit wereldwijd onderzoek is gebleken dat de Oosterscheldekreeft in een vrij geïsoleerde populatie leeft. Veel kreeften sterven als gevolg van de sterke schommelingen in het zoutgehalte en de soms lage temperatuur van de Oosterschelde. De populatie wordt telkens opnieuw opgebouwd vanuit de sterke kreeften die deze schommelingen weten te overleven. De kreeftenpopulatie in de Oosterschelde heeft daardoor een andere DNA-structuur dan kreeften elders in Europa. Deze afwijkende DNA-structuur zorgt voor hun fijne en zachte smaak, een echte delicatessé dus.

Kring van de Kring van de Oosterscheldekreeft

Een exclusief product als de Oosterscheldekreeft moet je koesteren. Daarom besloot in het jaar 2000 een aantal restaurants uit heel Zeeland hun expertise en ervaring te bundelen in de ‘Kring van de Oosterscheldekreeft’. Op dit moment telt de Kring van de Oosterscheldekreeft 10 zeer gerenommeerde restaurants die allen zijn gespecialiseerd in de bereiding van Oosterscheldekreeft. In de loop van dit jaar sluiten nog meer restaurants aan. De deelnemende restaurants zijn te vinden op

www.oosterscheldekreeft.nl

De restaurants zijn:

1. LA TRINITÉ IN SLUIS
2. AUBERGE DES MOULES IN PHILIPPINE
3. 'T VLASBLOEMKEN IN KOEWACHT
4. WIJNBAR ROSE M. BY STATE IN HULST
5. CODIUM IN GOES
6. SEAFARM RESTAURANT IN KAMPERLAND
7. BUUTENGAETS IN ST. ANNALAND
8. SAILORS' INN IN BRUINISSE
9. CRISTÓ IN ZIERIKZEE
10. STRANDRESTAURANT OUR SEASIDE IN RENESSE

Persreis

Op woensdag 30 maart organiseerde de Stichting Oosterscheldekreeft samen met de Stichting Eilandmarketing Schouwen-Duiveland ook een tweedaagse persreis, die op Schouwen-Duiveland heeft plaatsgevonden. Het Watersnoodmuseum stond onder meer op het programma en de link met het wijnetiket (eb en vloed) en het getroffen gebied Ahrdal was daarmee snel gemaakt. De lunch tijdens deze persreis vond plaats bij Brasserie Sailor's Inn in Bruinisse. Verder werden de (culinaire) journalisten verrast met een zogenaamde zeegroente-expeditie en een stadswandeling door Zierikzee. Het avonddiner en overnachting vonden plaats in het fraaie Hotel Mondragon in Zierikzee, aangesloten bij Romantik Hotels. Vandaag was de pers bij de officiële opening van het Oosterscheldekreeftseizoen aanwezig.

Noot voor de redactie, niet voor publicatie

Voor meer informatie verwijzen wij u graag naar de voorzitter van de Stichting Promotie Oosterscheldekreeft, mevrouw Nelleke Launspach, T: 06-53139636, E: info@oosterscheldekreeft.nl, W: www.oosterscheldekreeft.nl.

Of bij de heer Balthasar Roessingh, T: 06-53353843, E: info@jcom.nl. Foto's in HR ©-vrij zijn eveneens bij de heer Roessingh op te vragen.



STICHTING PROMOTIE OOSTERSCHELDEKREEFT

