

Gepantserde lekkernij uit Zeeland

Apart DNA van Oosterscheldekreeft zorgt voor unieke smaak

De Oosterscheldekreeft een fijnere en zachtere smaak dan andere kreeftensoorten – dat is te danken aan zijn afwijkende DNA-structuur. De visserij van deze kreeften is uitgesproken kleinschalig. Een goed moment daar stil bij te staan nu het kreeftenseizoen begonnen is.



door **Hannemaria van Veen**, convivium Het Groene Hart

Dit is mooie visserij,' zegt Oosterscheldevisser Gerrie van den Hoek. 'We vissen met kleine bootjes. Zo maak je de boel niet kapot.' Ondertussen gooit zijn hulp Jacco Kloet (26 jaar) een vrij grote kreeft terug in het water. 'Deze was te zacht,' vertelt hij met een Zeeuws accent. 'Die kreeft is net verschaald, dan is zijn romp heel zacht en dat willen de consumenten niet. We vangen 'm een andere keer wel.'

Als een van de 20 Oosterscheldevisserij gaat Van den Hoek dagelijks met zijn platte aluminium open motorboot, de MS1, de Oosterschelde op. Op tientallen plekken laat hij acht tot tien korven of manden met aas naar de bodem zakken. Daags erna loopt hij ze stuk voor stuk af om te kijken wat de vangst is. Te kleine kreeften, eitjesdragende kreeften en net verschaalde kreeften mogen gelijk weer terug het ruime sop in.

In 1883 werden voor het eerst in de Oosterschelde kreeften gevangen. Aanvankelijk was het een raadsel waar die geleedpotigen ineens vandaan kwamen. Dat heeft een reden. Voordat in 1868 het Kreekrak tussen Zuid-Beveland en Brabant werd afgesloten, konden vanuit

de Noordzee naar binnen gespoelde kreeftenlarfjes niet blijven leven, omdat in de winter het zoutgehalte in de Oosterschelde sterk daalde. Het zoete water van de rivier de Schelde liep namelijk 's winters voor een groot deel door de Oosterschelde naar zee. Na de afsluiting gebeurde dit niet meer en kon het zoete water alleen nog maar via de Westerschelde naar zee. Vanaf die tijd begon de opbouw van een aparte kreeftenpopulatie in de Oosterschelde die overigens opnieuw veel zoet water te verduren kreeg tijdens van de aanleg van de deltawerken. Foute boel dus, vanuit het standpunt van de kreeft bezien. Behalve tegen water met een verlaagd zoutgehalte, kunnen de geleedpotigen ook niet tegen water met een heel lage temperatuur. Bij een strenge winter (1963!) verminderde de kreeftenbevolking meteen wederom sterk.

Die twee gegevens (sterfte door lage temperaturen en lage zoutgehaltes) zorgden ervoor dat de kreeftenpopulatie opgebouwd moest worden vanuit een paar heel sterke kreeften die alles overleefd hadden. Nu we nauwelijks meer strenge

winters kennen en de Oosterscheldedam gezorgd heeft voor relatief zout en kalm water kon die geïsoleerde populatie, met per definitie een beperkte genenpoel, flink groeien. Kreeften elders in Europa kennen veel meer variatie in hun DNA. Juist dat aparte DNA geeft de Oosterscheldekreeft z'n verfijnde zachte smaak en stevige vlees. >

‘Het lekkerst is het de kreeft zo eenvoudig mogelijk te houden. Kook hem in zout water en eet het vlees met hooguit een beetje mayonaise’

Hoewel de kreeft van een rotsachtige bodem houdt met kieren waarin hij zich kan verschuilen, zien de vissers de huidige storting van staalslakken in de Oosterschelde, bedoeld om de dijken te verzwaren, met lede ogen aan. ‘De staalslakken zijn tien tot vijftien centimeter groot,’ weet de 42-jarige Gerrie van den Hoek, die al vijftien jaar op de Oosterscheldekreeft vist. ‘Er zijn gebieden waar Rijkswaterstaat de staalslakken al gestort heeft. Het water wordt daar bruin en de kreeften gaan weg. In die gebieden is zelfs geen krabbetje meer te vinden. Als alle dijken langs de Oosterschelde hiermee verzaagd worden is het gedaan met de Oosterscheldekreeft.’ Wat zou hij in dat geval gaan doen? Wier gaan kweken lijkt hem desgevraagd niks. Meevisser Kloet grapt dat hij liever voor wiet gaat.

‘We kunnen niet leven van alleen de kreeften, het seizoen daarvan loopt van eind maart tot half juli,’ zegt Van den Hoek. ‘Maar dat hoeft ook niet. Na het seizoen vissen we op paling. En dan heb ik nog een schip waarmee we op de Noordzee tong en schol vissen. Ik heb het vak van mijn vader overgenomen. Hij viste sinds 1960 zowel op de Oosterschelde als op zee. Inmiddels is hij te oud om nog het water op te gaan, maar hij blijft geïnteresseerd in mijn vangst.’

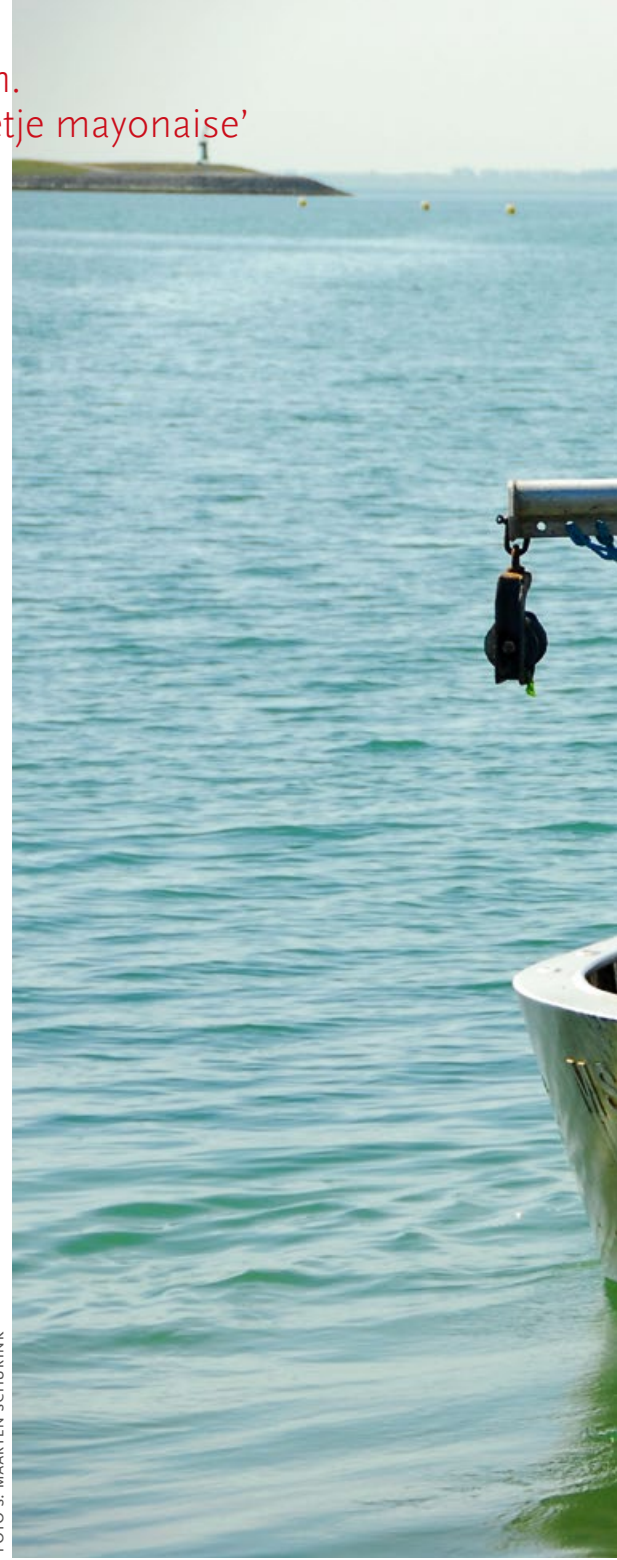
Ondertussen trekt het duo weer een aantal korven op het scheepje. In een rap tempo worden de korven geopend, leeggeschud, voorzien van vers aas, dichtgeknoopt en rechtop op het dek gezet. Binnen no-time krioelt het van de krabbetjes, wulken, kreeften en zeesterren aan boord.

De kreeften worden gelijk gecontroleerd op eitjes, verschaling en grootte. Van de oogkas tot het einde van de romp moet het diertje minimaal 87 millimeter zijn. Behendig klemt Kloet elastiekjes om de scharen waarna de vangst in een luik met vers water in de bodem van het vaartuig verdwijnt. Grote krabben en een aantal mooie wulken worden ook bewaard voor de verkoop. Zeesterren en andere zaken die blijven liggen, worden regelmatig van het dek gespoeld.

De bijvangst is leuk meegenomen, maar voor Van den Hoek gaat er niets boven de Oosterscheldekreeft. De kleinschaligheid en de eenvoudige manier van vissen, dat is waar hij van houdt. En zo moet volgens hem ook de bereiding zijn. ‘Het lekkerst is het de kreeft zo eenvoudig mogelijk te houden. Kook hem in zout water en eet het vlees met hooguit een beetje mayonaise,’ luidt zijn advies. ‘Zelf eten we niet eens zo vaak Oosterscheldekreeft, hooguit twee tot drie keer per jaar,’ zegt de bruinverbrande Van den Hoek. ‘Het is een echte delicatessen. Tong of schol kun je bij wijze van spreken dagelijks eten, maar Oosterscheldekreeft is voor bijzondere momenten.’

De Oosterscheldekreeft maakt niet alleen deel uit van de Ark van de Smaak, maar mag zichzelf sinds een jaar ‘Zeker Zeeuws Streekproduct’ noemen. Met deze erkenning krijgen ook de andere producten met het Zeeuwse keurmerk erkenning als Erkend Streekproduct van Stichting Streekeigen Producten Nederland. Meer informatie:

www.oosterscheldekreeft.nl.



FOTO'S: MAARTEN SCHURINK



Jacco in de platte open aluminium motorboot.



Kleine kreeften gaan weer terug het water in.



Kring kiest kreeftwijn van het jaar

Tien gerenomeerde Zeeuwse restaurants, aangesloten bij 'De Kring van de Oosterschelde Kreeft', bundelen regelmatig hun expertise en ervaring als het gaat om receptuur en bereiding van dit bijzondere Zeeuwse product. Zo presenteren ze regelmatig hun nieuwe creaties aan elkaar. Gedurende het seizoen kunnen gasten in één van de restaurants voor slechts € 59,50 een zorgvuldig samengestelde en afwisselende Oosterscheldekreeftmenu bestellen. Dezelfde 'Kring' kiest jaarlijks bij de opening van het kreeftenseizoen (laatste donderdag van maart, dit jaar op 26 maart) een wijn die zich 'Kreeftwijn van het jaar' mag noemen. Het bestelde kreeftenmenu wordt bij voorkeur met deze wijn geserveerd. Meestal is het een (buitenlandse) frisse, inspirerende wijn met een rijk aroma en elegante hints van (tropisch) fruit. Ga je zelf op zoek naar een mooie bijpassende wijn: zowel een witte als een rode wijn doet het prima. En vergeet niet dat in Zeeland ook een aantal mooie wijnen geproduceerd worden, denk bijvoorbeeld aan de pinot gris van de Kleine Schorre

Een prachtig naslagwerk met recepten is het boek **De Oosterscheldekreeft**. Door Ronald Timmermans en Remko Kraaijeveld, Uitgeverij Komma ISBN 978 90 8180 426 4 Prijs € 49,-



Grote krabben worden bewaard voor de verkoop.



Bijvangst.