

Opening kreeftenseizoen

Pioniers van de Oosterschelde

**ZEKER
ZEEUWS**
STREEKPRODUCT

Foto: Limit Fotografie

De laatste donderdag van maart. Er wordt al weken over gepraat op de zondagavond, als Zeeuwse chefs na een lang weekend eindelijk een biertje buiten de deur kunnen gaan doen.

De laatste donderdag van maart is namelijk de officiële start van het Zeeuwse kreefteseizoen.

Dan wordt de eerste kreeft gevangen, aangeboden aan een prominent en door hem of haar geveild voor een goed doel. Als dan ook de officiële Kreeftenwijn met speciaal ontworpen etiket is bekendgemaakt, kunnen de chefs eindelijk los. Twaalf van hen zijn verenigd in de Kring van de Oosterscheldekreeft.

Dat lijkt een hoop officieel gedoe voor zo'n schaaldiertje. Maar dat mag best. De Oosterscheldekreeft is een uniek product, uit een zeer schone en voedselrijke leefomgeving, gevangen met duurzame vismethoden en van een ongekende versheid. Vandaar dat Zeeuwse kreeft een erkend streekproduct is.

Oosterscheldekreeften hebben ook nog 's een herkenbaar, eigen DNA met weinig variatie. Veel uniformer dan dat van andere Europese kreeften. Men neemt aan dat ze bijna allemaal afstammen van de eerste paar sterke kreeften die zich 150 jaar terug een weg de Oosterschelde op pionierden.

Ze spoelden hier aan, vonden hun plek en vormen een gesloten gemeenschap - het lijken wel Zeeuwen. Aan komen waaien uit Vlaanderen, Holland, Frankrijk en Spanje. Boeren, vissers, dijkwerkers, hugenoten en soldaten - blijven plakken, goed geworteld en nu een hechte gemeenschap, sterk verknocht aan z'n habitat.

Het kreefteseizoen duurt tot en met 15 juli. De restaurateurs die zich hebben verenigd in de Kring van de Oosterscheldekreeft zijn, net als veel andere info over kreeften en de kring, te vinden op www.oosterscheldekreeft.nl

ZEELAND
LAND | IN | ZEE