Zeeland: Oosterscheldekreeft en zilte groenten

Denk je aan Zeeland, dan denk je aan zon, zee en strand. Maar Zeeland heeft ook vel culinairs te bieden: mosselen, oesters, kreeft, zilte zeegroenten, mooie wijnen en... je kunt er heerlijk eten in restaurants, die graag met deze streekproducten koken.

Door Sonja van de Rhoer

Oosterscheldekreeft

Oosterscheldekreeft is van eind maart tot 16 juli Zeelands paradepaardje. Een goede reden om juist nu een paar dagen in Zeeland te genieten van deze overheerlijke kreeft in combinatie met andere Zeeuwse streek-producten.

Oosterscheldekreeft heeft door een wat net wat andere DNA-structuur wat fijner vlees en een verfijnde smaak. Op de site van de Kring van de Oosterscheldekreeft aangesloten restaurants waar je tot 16 juli deze heerlijke, duurzaam gevangen kreeft kunt proeven.

Zelf kreeft vangen

Zelf Oosterscheldekreeft vangen kan met de kreeftenvissers Peter en Werner Scherpenisse (06-46266273). Zij nemen je vanuit St. Annaland mee op kreeftenexcursie. Aan boord zie je hoe ze kreeften vangen en uit fuiken lichten. Na afloop kun je in restaurant Buutengaets genieten van de zelf gevangen kreeft.

Zilte groenten

In de schorren, slikken en kwelders langs de Zeeuwse wateren vind je ook zilte groenten. Lamsoren groeien op plekken die bij hoogtij overspoeld worden met een zout water. Ze worden van april tot- eind september gesneden. Zeekraal groeit van mei tot eind augustus in de kwelders.

UIT DE KEUKEN VAN 8

Lekker Oosterscheldekreeft eten

Doe je natuurlijk bij alle bij de Kring van de Oosterscheldekreeft aangesloten restaurants. Een aanrader is De kleine Toren van Baarland in de vroegere gereformeerde kerk van Baarland, een idyllisch dorp aan de Westerschelde. Modern, sfeervol met een uitstekende keuken.

Bij Restaurant Seafarm in Kamperland kweken ze zelf op duurzame wijze tarbot. En ook schelpdieren die ze laten verwateren in Oosterschelde bronwater.

Meliefste in Wolphaartsdijk

Restaurant Meliefste in Wolphaartsdijk is een echte aanrader! Sterrenchef Thijs Meliefste kookt er de sterren van de hemel. Hij vertelt graag hoe je thuis Oosterscheldekreeft eenvoudig tot iets bijzonders kunt maken: “Pocheer de kreeft in een grote pan groentebouillon net tegen de kook aan, 1 minuut per 100 gram kreeft. Halveer daarna de kreeft in de lengte, bestrijk het kreeftenvlees met knoflookboter en zet de kreefthelften kort onder een hete grill. Van de scharen maak je een kreeftenbouillon.”

Wijntip

De witte wijn van Johan van de Velde van wijnhoeve De Kleine Schorre in Dreischor in Dreischor is nu de kreeftenwijn van het jaar 2023. En wordt zelfs geschonken in de KLM-businessclass. Een mooie Nederlandse wijn om trots op te zijn. Ook deze wijnhoeve is een bezoek waard. In het proeflokaal kun je wijn proeven en ook lunchen.

Kortom Zeeland, je komt altijd tijd te kort!