

DE VRUCHTEN VAN DE ZEE



Vincent Zintzen

Via deze rubriek helpen we je in je zoektocht, door nieuwe initiatieven, technieken en wetenschappelijke kennis over al het lekkers uit de zee de revue te laten passeren.

VOORJAARSE KREEFT VOOR DE EINDEJAARSFEESTEN

Belgen zijn verzot op kreeft, en dan vooral tijdens de eindejaarsfeesten. Diepvries kan, maar toch liefst “levende vers”. Vreemd, want het visseizoen van kreeft beperkt zich tot het voorjaar en vroege zomer... Al die tijd worden ze levend gehouden in tanks. Omwille van de grote vraag en de prijszigheid van Europese kreeft eten we hier vooral de goedkopere, geïmporteerde Canadese kreeft.

EEN LEVEN VAN SCHUILEN EN VERVELLEN

De Europese kreeft (*Homarus gammarus*) komt tot op een diepte van 50 meter voor langs de Atlantische kusten, van Noorwegen tot Marokko en de Azoren en in minder mate ook in de Middellandse Zee en de noordwestelijke Zwarte Zee. Vanwege té lage zoutgehalten ontbreekt ze in de Baltische zee. Ze leeft langs rotsige kusten, waar ze zich thuis voelt in holtes en spleten. Ook zelfgemaakte holletjes in harde kleiachtige bodems kunnen dienst doen als woning. Ze is een eenzaat die haar territorium van enkele km² groot verdedigt tegen indringers. 's Nachts gaat ze op zoek naar schelpdieren, zee-egels en zeesterren, heremietkreeften en wormen. Voor het verbrijzelen van harde prooien gebruikt ze haar grootste – meestal linkse – van knobbeltjes voorziene schaar. Met de kleine schaar snijdt en peutert ze haar prooi in stukjes.

Kreeften groeien door te vervellen. In hun jeugd gebeurt dit frequent, eens volwassen (à 5-7 jaar oud) kruipen ze slechts éénmaal per jaar uit hun oude pantser. Door vervolgens water op te nemen, nemen ze eensklaps 10-15% toe in omvang. Keerpunt van de medaille is dat ze dan minder lekker zijn en zich schuilhouden tot de nieuwe schaal is uitgehard. Afhankelijk van het kalkgehalte van het water duurt dat enkele uren tot enkele weken. En omdat spaarzaamheid in de natuur geen overbodige luxe is, eten ze na de vervelling veelal hun oude pantser op.

Paren en kuit schieten doen ze maar eens om de 2-3 jaar en enkel als de wijfjes pas verveld zijn. De moeders dragen de eitjes, aan speciale aanhangseltjes van de zwempoten, wel een jaar lang met zich mee. Vervolgens is het tijd de veilige beschutting van moeders “zwempoten” te verlaten. Als larve zwerven ze 2-3 weken vrij in de waterkolom rond vooraleer zich als klein kreeftje op de bodem te settelen. Europese kreeften kunnen 50 jaar of meer oud worden en tot 60 cm groot. Ze wegen dan 5-6 kg. Voor de consumptie zijn exemplaren van 400-650 g het meest gegeerd.

VANGST OF KWEK?

Jaarlijks wordt ongeveer 4500 ton Europese kreeft opgevisst langs de Britse, Ierse, Franse en Noorse kusten. Dit gebeurt voornamelijk met kreeftenpotten waarin een stukje aas gestopt wordt. Uitzonderlijk vangt men ze ook wel eens als bijvangst in warrelnetten of sleepnetten. Het vangstseizoen is beperkt tot de lente en vroege zomer. Om de markt het ganse jaar van levende kreeft te kunnen voorzien, houdt men ze al die tijd levend in tanks. De kreeftenvisserij in Europa kende in de jaren '80 een dieptepunt door overbevissing. Lokaal volgden maatregelen: seizoenale sluiting van de visserij, verbod op vangen van eierdragende vrouwtjes, een minimum



■ Europese kreeft (foto links) is zeer gegeerd door fijnproevers en de aanvoer uit het wild is eerder beperkt. Daarom wordt in België vooral Amerikaanse kreeft geconsumeerd. In niet-gekookte toestand kun je beide soorten onderscheiden aan hun kleur: de Europese kreeft is blauw-zwart met stipjes, de Amerikaanse heeft een ongestipte groenbruine bovenzijde en oranje onderkant. Gekookt zijn ze beide “zo rood als een kreeft”. Toch kun je de Amerikaanse kreeft dan nog steeds herkennen: ze heeft enkele naar onder gerichte stekeltjes op de lange pin tussen de ogen (foto rechts)(Wikicommons)

aanlandingsmaat. Sinds 2002 is er ook een Europese minimum aanlandingsmaat. De lengte van het kopborststuk moet minimaal 87 mm bedragen, wat min of meer overeenkomt met de grootte bij eerste geslachtsrijpheid.

Om de natuurlijke stocks een duwtje in de rug te geven, laat men kreefteneitjes in speciale broedhuizen uitgroeien tot vrijzwemmende larven die men vervolgens kan vrijlaten in zee. Dit heet in vaktermen “restocking”. Daarnaast probeert men de soort ook in gesloten systemen te kweken, van eitje tot vermarktbaar kreeft. Geen moeilijke klus zo blijkt: de larvale cyclus is simpel en kort, ze blijken resistent voor ziekten, het zijn gemakkelijke eters en ze groeien “relatief snel” bij optimale omstandigheden (in 2,5 jaar tot consumptiegrootte). Het enige probleem is dat ze kannibalistische trekjes vertonen als je ze samen in één kweekbak zet. Ze in aparte containers opkweken is de oplossing, maar logistiek wel uitdagend. Sinds kort blijkt het kweken ook commercieel haalbaar en zijn er in Noorwegen, Frankrijk en Spanje kleinschalige kweekbedrijven actief.

OF TOCH MAAR CANADESE IMPORT?

Toch eten we in België vooral Amerikaanse kreeft (*Homarus americanus*), waarvan er jaarlijks 100.000 ton opgevisst wordt aan de kusten van Newfoundland (Canada) tot Noord-Carolina (Verenigde Staten). Of de smaak dezelfde is, laten we hier even in het midden...

Nancy Fockedeey

