

Exoot verovert de regionale menukaarten

Sprietjes en pootjes geen bezwaar

Ecologisch verantwoord schaaldieren eten is in de Alblasserwaard niet moeilijk. André Blokland vangt in polderslootjes honderden kilo's kreeft.

GIESSENBURG • In 2002 stak-ie voor het eerst de kop op in Europa: de gestreepte Amerikaanse rivierkreeft. Hardinxveld had de primeur, daar werd het allereerste diertje aangetroffen. Dekreeften begonnen vervolgens aan een indrukwekkende opmars. Ze gedijen prima in de polder. De sloten bieden voldoende voedsel voor de niet al te kieskeurige Amerikaanse rivierkreeft. Het liefst eet hij dood organisch materiaal, maar als die voorraad op is, gaan ook kikkers en waterplanten voor de bijl.

De natte poldergrond biedt bovendien prima mogelijkheden om gangen te graven, waar de vrouwtjes babykreeftjes bij honderden onder hun buik bewaken. Daar kunnen de reigers en snoeken - natuurlijke vijanden van de kreeft - niet tegenop eten.

Evenwicht

Tot 2008 konden de Amerikaanse immigranten hun gang gaan. Toen kruiste André Blokland hun pad. De eigenaar van Natuur & Visserij BV combineert het nuttige met het aangename: "Ik vang de kreeften en verkoop ze aan restaurants in de buurt. Daarmee help ik de boeren bij de bestrijding van de kreeften, want die zijn niet blij met de tunnels die ze graven. Ook zorg ik dat het ecologisch evenwicht niet verder verstoord wordt. En voor de visserijbranche kan het misschien een nieuwe impuls zijn."

Na drie seizoenen is de populatie gestabiliseerd, merkt Blokland aan de hoeveelheid kreeften die hij in de fuiken aantreft. De volwassen exemplaren zijn nu voor het merendeel gevangen. Maar er zitten alweer miljoenen jongen in de sloten. Het seizoen is nu bijna ten einde. "Vanaf half maart hebben we te veel last van bijvangst. Uiteraard vis ik duurzaam."

Blokland heeft al poolshoogte genomen aan de rand van zijn huidige vangstgebied. "Richting het oosten

heb ik ze ook waargenomen, richting het westen veel minder en richting het noorden helemaal niet."

Dat is vreemd, want de exoot heeft wél de snelweg en het kanaal van Steenenhoek getrotseerd. "Het lijkt erop dat iemand met kreeften aan het slepen is geweest. Misschien iemand die ze als aquariumdier had gekocht maar ervan af wilde."

Als hij wil kan Blokland nog veel meer vangen dan de achthonderd kilo van dit seizoen. "Maar dan moet eerst de afzetmarkt groter worden." Drie restaurants in de omgeving hebben de 'Alblasserwaardse' rivierkreeft op het menu gezet: De Koperen Snor in Hardinxveld-Giessendam, Merwezicht in Gorinchem en Asian Delight in Giesseburg. "Veel koks aarzelen nog. Hun gasten willen geen sprietjes en pootjes op hun bord. Dat is ontzettend jammer, want ze zijn zó lekker. Ik heb overal ter wereld kreeft gegeten, maar ik vind onze Alblasserwaard-kreeft het lekkerst. Hij wordt ook nog prachtig oranje als je hem kookt en is makkelijk pelbaar. Perfect voor de horeca, dus."

Klaarmaken is niet moeilijk: "Ze moeten supervers zijn, maar ze hoeven niet levend in kokend water als je dat niet wilt. Een minuutje koken, dan kruiden met bijvoorbeeld knoflook en gember en vijf minuten in de wok." Maar dan... wat moet je met zo'n gevaarte met scharen op je bord? Je moet even weten hoe je het aan moet pakken, geeft Blokland toe. "Maar het is echt niet moeilijk. Je moet gewoon je handen gebruiken. Het is toch heerlijk om met z'n allen aan tafel te zitten en op je gemak kreeften te pellen?"

Bitterbal

Leo Kortland van restaurant Merwezicht vindt een beetje werken aan tafel ook acceptabel, maar zet kreeft toch liever in bewerkte vorm voor aan zijn gasten, bijvoorbeeld in een amuse of bitterbal. "Ik betwijfel of de mensen



• André Blokland toont de vangst.

FOTO: JANNEKE BOOGAARD

in de gaten hebben hoeveel werk dat voor ons is", lacht Kortland. "Je kunt ook conserven uit China kopen, maar de kreeften van André zijn beter." Dat de Merwedekreeften, zoals Kortland ze presenteert, bij wijze van spreken voor de deur van het restaurant gevangen zijn, doet het goed bij de gasten. "We vertellen dat er altijd bij. Mensen vinden dat super. En zelf werken we ook het liefst met streekproducten."

Als het aan André Blokland ligt, wordt de kreeft het nieuwe streekproduct van de Alblasserwaard. "Zoals ze in Zeeland de mosselen hebben. Daar hebben ze ook heel wat energie in moeten steken, maar nu komen de toeristen er speciaal voor."

Janneke Boogaard



WWW.FUIKEN.NL