



## OESTERBOORDER IS DOL OP OESTERS (maar wij niet dol op hen)

De oesterboorder (Japanse stekelhoorn of zeelak) en de oester hebben een eenzijdige relatie, want de zeelak is dol op oesters, maar de liefde is niet wederzijds. Deze invasieve exoot komt uit Japan en Korea en is neergestreken voor de kusten van Noord-Amerika en Europa.

### HONGERIG BOORMACHIENTJE

De oesterboorder boort een gaatje in de schelp van de oester en slurpt slechts een klein gedeelte van de oester op. Het jammere hiervan is dat hij hiermee de rest van de oester vergiftigt. Ook mosselen zijn hetzelfde lot beschoren.

### EEN PLAAG VOOR KWEKERS

Kwekers zijn hier uiteraard niet blij mee. Ze treffen vaak vele lege schelpen. De oesterboorder doet dit voornamelijk bij jonge Japanse oesters, beter bekend als (Zeeuwse) creuse.

### JACHT OP OESTERBOORDER

Onderzoekers zijn bezig een oplossing te vinden in de strijd tegen de oesterboorder. Er bestaat helaas nog geen wondermiddel waarmee de Oosterschelde en Grevelingen vrij van oesterboorder gemaakt kunnen worden. Wel wordt er volop geëxperimenteerd door lijnen te spannen en de oesters in mandjes of rekken te kweken, zodat de boosdoener er niet bij kan. Wordt vervolgd...

## HOE OPEN JE OESTERS?



Begin met goed gereedschap, oftewel een goed oestermesje. Daarnaast is het belangrijk om bescherming voor je handen te hebben.

### STAP 1

Zet het oestermes tussen de twee schelpen. Zorg dat je goed grip hebt. Wikkel eventueel een theedoek om de hand waarmee je de oester vasthoudt.

### STAP 2

Beweeg het mes van links naar rechts en snij de spier door. Houd de oester recht om te voorkomen dat het vocht eruit loopt.

### STAP 3

Haal de bovenste schelp weg. Verwijder het gruis en maak de oester los. Vang eventueel het vocht op.

De oester is nu natuurlijk al lekker maar je kan de oester nog op smaak brengen door wat citroen, peper of tabasco.

*Bon Appetit!*

## COLOFON

De Oester Courant is een uitgave van PUUROESTERS® voor MAKRO.  
[WWW.PUUROESTERS.NL](http://WWW.PUUROESTERS.NL)

### Redactie

Juliëtte de Wilde ([www.oestercompagnie.com](http://www.oestercompagnie.com))

### Vormgeving

Gaby Dam ([www.gabydam.nl](http://www.gabydam.nl))

© Copyright 2018 PUUROESTERS®

Niets uit deze uitgave mag worden verveelvuldigd en/of openbaar gemaakt d.m.v. druk, fotokopie, microfilm of op welke wijze ook zonder uitdrukkelijke en schriftelijke toestemming van de uitgever.

**PUUROESTERS®**

# OESTER COURANT

Speciale uitgave van PUUROESTERS®

## Oh là là, genieten van verse zomeroesters!



Oesterliefers houden van de zomer. 't Komt vast omdat je gedachten al snel wegdwarrelen naar zon, zee en zout op je huid. Je gaat terug naar het moment dat je in Bretagne een emmertje oesters raapte en zelf met theedoek en keukenmes je eerste oesters kraakte. De triomf was groot als je er ook werkelijk een half dozijn open kreeg. Inmiddels kan je hier in Nederland professionele oesterhandschoenen en oestermesses kopen, klungelen is niet langer nodig. Vooral als je de handige tips van pagina 4 opvolgt. Dat er veel te weten is over oesters zal je merken in de eerste editie van deze Oester Courant. **Have fun, the world is your oyster!**



## Oesters en Dutch Coastal Gin

Gin-Tonic is net als in 2017 de zomerdrank van het jaar. Deze verfrissende cocktail is een blijvertje en drink je zowel aan het strand als in je favoriete restaurant. Durf je te variëren? Probeer dan de combinatie van oesters met gin. Dutch Coastal Gin past perfect bij oesters. Hermit Coastal Gin is een verrassende zachte gin met een frisse citrusmaak en een lichtzilt afdronk. Het geheim zit in het Oosterschelde water, de basis van deze gin. De gin en het design van de verpakking hebben vele internationale prijzen gewonnen. Tip: Na het eten van de oester doe je een vleugje gin in de oesterschelp en genieten maar!

## RECEPT

### Louisiana Style BBQ oysters

#### Ingrediënten

Voor 6 oesters

- 6 Barbecue oesters 'Zacht & Weelderig'
- 20 gr geraspte Parmezaanse kaas

Voor de kruidenboter

- 50 gr roomboter
- 2 teentjes knoflook
- 2 takjes peterselie
- fijngegraspte schil van 1/4 citroen
- sap van 1/4 citroen



#### Bereiding

Steek de houtskool in de barbecue aan en verwarm tot 200-220 graden. Laat intussen voor de kruidenboter de boter op kamertemperatuur komen. Pel de knoflook en hak fijn. Pluk de blaadjes van de peterselie en snijd fijn.

Meng knoflook, peterselie, citroenschil en citroensap door de boter en breng op smaak met peper en zout.

Leg de oesters met de bolle kant op het rooster en sluit het deksel. Wacht 2 à 4 minuten totdat de oesters open gaan. Neem ze van het rooster (heet!), snijd de sluitspier los en verwijder de bovenste schelp.

Schep op iedere oester een lepeltje kruidenboter en bestrooi met de Parmezaanse kaas.

Leg de oesters terug op het rooster, sluit het deksel en verwarm de oesters ca. 2 minuten tot de kaas gesmolten is.

Neem de oesters weer van het rooster en geniet ze.

*Smakelijk!*

## Parels in oesters, feit en fictie



De veelzijdigheid van een oester blijkt uit het feit dat ze in staat is parels te maken. Je mag jezelf een geluksvogel noemen als je er eentje vindt. De parel is kostbaar en wordt gebruikt als sieraad, maar hoe ontstaat nou eigenlijk het cadeautje van de zee? De oester creëert een parel als er een extern element binnendringt. Dit kan bijvoorbeeld zand, een stukje schelp of een diertje zijn. Om zichzelf te beschermen maakt de oester kleine laagjes parelmoer aan. Al die laagjes vormen uiteindelijk een

glanzend bolletje. De natuur bepaalt de vorm en de kleur. Hoe ronder de parel is, hoe hoger de waarde zal zijn. Ditzelfde geldt voor de kleur, grootte, glans en structuur van het parelmoer.

De pareloester komt niet in Nederland voor omdat het water hier te koud is. Vanaf de 20e eeuw worden pareloesters gekweekt. Hierbij worden stukjes schelp geïnjecteerd in de oesters. Door deze parelbedrijven is de parel minder zeldzaam geworden. Het kweekproces duurt ongeveer drie tot vier jaar. Het verschil tussen een echte parel en een gekweekte parel is nauwelijks te herkennen. Via de gekweekte manier is het bolletje vaak wat ronder. Echte parels hebben sneller de vorm van een traan of hartje.

In slechts 1 op de 15.000 oesters zit een parel. Als je een parel in je oester treft, is dat zeker uniek!



## Hoe worden oesters gekweekt?

Oesters kunnen op verschillende manieren gekweekt worden. In Europa gebruiken wij twee methodes, het kweken via de bodem en het kweken op zogenaamde tafels. Wat is het verschil tussen deze twee kweekmethodes?

### BODEMMETHODE

Dit is de algemene en meest natuurlijke kweekmethode. Er worden oesterlarfjes, ook wel oesterbroed, in het water verspreid. Als de schelp gaat groeien zakken de larfjes na een aantal weken naar de bodem. Dit noemen we broedval. Liggend op de bodem groeit dit broedval uit tot oesters en voeden ze zich met de natuurlijke voeding van de zee.

### TAFELMETHODE

Naast de bodemmethode wordt de tafelmethode steeds vaker toegepast. Deze methode heeft het voordeel minder last te hebben van oesterboorders (slakken die in staat zijn de oester voor een deel leeg te slurpen en te vergifigen). Er worden korven met jonge kleine oesters op tafels in het water geplaatst. Het voedselrijke water

stroomt op deze manier langs de korven waardoor de oesters zich optimaal kunnen ontwikkelen. Als het water laag staat zullen de oesters op de tafels boven het water uit komen. Dit is ideaal voor de oesterkweker als hij de oesters wil controleren.

Liggend op de bodem  
verrijken ze zich met de  
natuurlijke voeding van de zee

Als de oesters eenmaal gegroeid zijn, worden ze verplaatst. Hoe dit proces verloopt vertellen we je in de volgende editie.

## OVER KEURMERKEN ASC EN MSC

ASC staat voor Aquaculture Stewardship Council. Het is een keurmerk voor kweekvis. Het doel is om de invloed van het kweken van vis op het milieu te verlagen. Het keurmerk heeft regels voor minder antibioticagebruik, duurzamer visvoer en betere omstandigheden van het personeel. Door vis met het ASC-keurmerk te kiezen weten consumenten zeker dat ze verantwoord gekweekte vis, schaal- en schelpdieren kopen. Het MSC-keurmerk is vergelijkbaar met het ASC-keurmerk maar dan voor wilde vis. Dit staat voor Marine Stewardship Council. Wanneer het MSC-keurmerk op een visproduct staat, betekent dit dat de vis duurzaam is gevangen en terug te traceren is naar de visserij waaruit de vis afkomstig is. Onze Zeeuwse creuses 'Kook & Stoom' en 'Stoer & Robuust' hebben het MSC-keurmerk.

## EEN OESTER DIE MELKT, WAT IS DAT?



Oesters planten zich voort in de zomermaanden als het zeewater opwarmt. De exacte timing verschilt per jaar, afhankelijk van de weercondities. Normaal gesproken begint dit in juli. Tijdens het paringsseizoen 'melken' de oesters. Als je in deze staat de oester met een vork zou aanraken lijkt het net alsof ze uit elkaar valt. Melkende oesters kunnen prima gegeten worden maar men vindt ze vaak minder lekker. Midden september hebben de oesters zich voortgeplant en dat moment wordt gezien als het begin van het oesterseizoen.

# 'LIVE LONGER, EAT OYSTERS'

Vijf redenen waarom je vaker van oesters kunt genieten



Dat oesters gezond voor je zijn weten we, waarom is dat zo? Dit komt omdat ze rijk zijn aan natuurlijke eiwitten, vitamines en mineralen. Oesters zijn licht verteerbaar, waardoor deze voedingsstoffen snel in je lichaam worden opgenomen. Je krijgt een 'instant energy boost' en kan er langer tegenaan.

### EAT OYSTERS, LIVE LONGER!

In oesters zitten mineralen zoals calcium, ijzer, zink, magnesium, fosfor en natrium en vitamines zoals vitamine A, B1, B2, B6, B12, D en vitamine C. Daarnaast zijn oesters een rijke eiwitbron. Wist je dat een dozijn oesters gelijk staat aan een biefstuk?

Vijf redenen waarom je oesters zou moeten eten:

1. Het bevordert je bloedsomloop.
2. Het geeft een boost aan je immuunsysteem.
3. Het is gunstig voor de genezing van wonden.
4. Het bevat aminozuren en zink, waarvan men zegt dat dit het libido stimuleert.
5. Het calcium is goed voor je botten.

## "De Europese oesters zijn het allerlekkerst!" Platte oesterpopulatie komt weer op pijl in Oosterschelde en Grevelingen

De platte oester kwam vroeger veelvuldig voor in de Oosterschelde en Grevelingen. Je kon er grote oesterriffen vinden. Deze riffen boden een veilig habitat voor vissen, schelp- en schaaldieren. Door overbevissing, klimaatverandering en oesterziekten zijn de oesterbanken helaas verdwenen.

Sinds kort zijn er 3D-geprinte riffen voor platte oesters in de Oosterschelde en de Grevelingen aangelegd. Deze riffen zijn van zandsteen gemaakt en liggen zo'n 20 meter diep. Om de kweek van de platte oester op gang te brengen, zijn er zesduizend kilo Noorse platte oesters in het water gestort. Het is een initiatief van het WNF en ARK Natuurontwikkeling (natuurorganisatie die initiatieven neemt voor natuurbescherming) die de oesters willen terugbrengen.



## Het zomerassortiment oesters bij MAKRO ...

## ... makkelijk, feestelijk, origineel en gezond!



### BBQ-OESTERS - Verse Creuse

Door het barbecueën verliezen oesters vocht, waardoor ze slinken. Daarom zijn BBQ-oesters groter dan onze andere oesters. Tip: leg de oesters gesloten op de BBQ, ze gaan na enkele minuten vanzelf open.

### ZOMEROESTERS - Zacht & Weelderig

Onze zomeroesters zijn speciaal gekweekt voor... jawel, de zomer. Ze zijn onzijdig, waardoor ze zich niet kunnen voortplanten. Net als zomers fruit proef je dat deze oesters mooi gerijpt zijn. Ze hebben een lichtzoete smaak, een genot voor iedere oesterliefhebber.



### FINES DE CLAIRE - Elegant & Tintelend

Fines de Claires komen uit de Marrennes d'Oléron en worden gekweekt in oesterputten, zogenaamde claires. Er liggen twintig oesters per m<sup>2</sup> in een claire. Door deze ruime ligging krijgen de oesters de kans zich rijk te voeden. Hierdoor wordt de Fines de Claire 'charnu', het elegante Franse woord voor 'vlezig'.

### IRELAND'S FINEST - Vol & Zoet

Ierse oesters komen van de westkust van Ierland. Het zijn volle oesters met een stevige beet die uit de rijk gevulde Atlantische Oceaan hun voeding halen. De smaak van deze oesters is eerst ziltig, waarna een verrassende zoete ondertoon volgt.



### SPÉCIALES DE BRETAGNE - Ziltig & Verrijnd

Het geheim van de 'speciale' smaak zit hem in de gunstige stroming van de Atlantische Oceaan, hierdoor krijgen ze meer zuurstof en voeding dan andere oesters. Ze hebben een verfijnde smaak met een vleugje hazelnoot, ze zijn licht ziltig en hebben een zachte zoete smaak.

### CREUSE DE BRETAGNE - Fris & Ziltig

De Bretonse creuses komen uit de Baai van Quiberon. Deze oesters liggen op de bodem van de baai, dit geeft ze een aardse smaak. Ook hebben ze een 'licht zoetje' in zich en een fijne, hazelnootachtige smaak.

