

# Kreeftenseizoen

De Amerikaanse staat Maine is met recht trots op 'zijn' kreeft. In 2008 produceerde de Amerikaanse industrie meer dan 36.000 ton kreeft waarbij Maine verantwoordelijk was voor ongeveer 30.000 ton kreeft.

Tot in de 19e eeuw werd kreeftenvlees gezien als 'armeluis' voedsel. Sommige Amerikaanse kolonies hadden zelfs wetten waarin het verboden was, gevangenen meer dan één keer per week kreeft te serveren omdat vaker serveren deed denken aan het voeren van ratten! Tegenwoordig wordt kreeft gezien als een gewaardeerd onderdeel van de moderne keukens.

Jonge kreeften stoten zo'n 2 tot 3 keer per jaar hun schaal af, maar op volwassen leeftijd (4 tot 7 jaar) doen ze dit nog maar één keer per jaar. Gedurende de eerste twee weken na hun schaalvergroting zijn ze erg kwetsbaar. Hun nieuwe schaal is nog zo zacht dat ze zich niet snel kunnen verplaatsen of verdedigen. Hun natuurlijke vijand is de kabeljauw.

Kreeften kunnen wel meer dan 100 jaar oud worden. Zo werd vorig jaar een 140 jaar oud exemplaar gered van de kookpan in New York en teruggebracht naar de Atlantische Oceaan. Maar kreeften worden ook heel groot; de grootste kreeft ooit gevangen woog zo'n 20 kilo!

Al tientallen jaren vieren de Mainers in de maand augustus het hoogtepunt van de kreeftenvangst door middel van kreeftenfestivals. Sinds dit jaar is de maand augustus in Maine zelfs officieel uitgeroepen tot 'kreeftenmaand'!

Ook wij kondigen u trots de opening aan van het babykreeften seizoen. Vanaf mei t.e.m. september bieden wij u een ruime keuze aan kreeftenbereidingen in onze brasserie "The Green".

## Kreeftenkaart 2010

Babykreeft Belle-Vue



Kreeft à la nage met peterseliepesto



Waterzooi van babykreeft



Geroosterde babykreeft met pasta, tomaat, basilicum en parmezaan



Babykreeft met lookboter, Nantuasaus en basmati rijst

