



BOVEN Verrassende Zeeuwse lekkernijen
RECHTS Zeekraal en lamsoren doen het prima op de overstromde grond van Schouwen-Duiveland
DAARNAAST De enorme zeevieren van Zeewaar
ONDER Op het strand overnachten bij Stranddroom



Zin in Zeeland

TEKST EN FOTO'S KEES VERPLANKE

Alleen voor de lokale lekkernijen zoek je een vakantiebestemming niet uit, maar het speelt wel mee. Toscane en Bourgondië zijn culinaire regio's bij uitstek, maar ook in Nederland zijn er streken die je het water in de mond doen lopen. In Zeeland was dat heel lang alleen vanwege de mosselen, bolussen en – voor de happy few – oesters. De laatste tijd waait er een nieuwe culinaire wind waarop we ons lieten meevoeren.

De Zeeuw staat – al is het Zeeuws Meisje uit de reclame verdwenen – nog steeds bekend als 'zunig', maar wel veel minder dan vroeger. Sinds een jaar of tien deelt Michelin gul sterren uit in Zeeland, met name in Zeeuws-Vlaanderen. Recentelijk openden ook aan de overkant kekke restaurants hun deuren. Dit ging hand in hand met de ontwikkeling van lokale producten van hoge kwaliteit, die geheel in de geest des tijds de boventoon voeren in de restaurants. Uiteraard zijn de mosselen gebleven, maar nu zijn er ook boerderijen waar professionele en hobbykoks terecht kunnen voor zeekraal, lamsoren, kazen, vlees en vleeswaren van eigen slacht en zelfs wijn. Daarnaast zijn er kwekerijen van tong, tarbot, zeewier en mosselen. Er is zelfs een keurmerk voor: Zeker Zeeuws Streekproduct, waarvan Zeeuwse kreeft de trots is. Je kunt natuurlijk direct met de auto naar het restaurant of de winkel van je keuze rijden. Maar nog leuker is een culinaire fietstocht. Op Schouwen-Duiveland na (in de maak!) zijn er in alle regio's Lekker Zeeuws-fietsroutes, die je langs specialistische boerderijen, winkels en restaurants en cafés leiden, zie www.lekkerregionaalproduct.nl/routekaarten. Daarnaast zijn er fietsknooppuntroutes om je eigen route samen te stellen.

Kaas en groenten

Meteen bij hoofdstad Middelburg vind je een bijzondere kaas- en een biologische groenteboerderij. Op kaasboerderij Schellach (C2, www.schellach.nl) geven de koeien gul goede melk dankzij de optimale verzorging. Ze hebben het zichtbaar naar hun zin in de ruime, schone serrestal waar ze rondlopen; hun conditie wordt op de pc bijgehouden, net als hun eetpatroon en hoeveel melk ze geven. En daarvan maken Els Mesu en haar twee zussen, die de boerderij runnen, veel heerlijke kazen die in de gezellige kaaswin-

kel op het erf te koop zijn. Bezoekers kunnen de koeien bekijken vanaf het uitzichtplatform boven de stal, de kaasmakerij bezoeken en op het terras neerstrijken voor een drankje en kaas natuurlijk. Een steenworp verder kom je bij 't Hof Welgelegen (C1, www.thofwelgelegen.nl), waar Ard van de Kreeke biologische groenten en fruit teelt, die te koop zijn bij de knusse boerderijwinkel in de grote schuur. Bij Ard zijn ook regelmatig chefkoks te vinden en niet de minste: in overleg met onder anderen Sergio Herman en Herman den Blijker teelt hij op bestelling bijzondere (kleine) groenten. Je vindt ze als kleurrijke garnering en smaaksensatie terug op je bord in hun restaurant of... bij Ard op de deel. Deze wordt enkele avonden per maand omgetoverd in een restaurant. Aan een lange tafel kun je er genieten van een gastronomisch biologisch Zeeuws menu van zijn eigen chefkok Sander de Jonge. Voor de prijs hoef je het niet te laten: €50 inclusief wijnen.

Zeewierboerinnen

In de Jacobahaven van Kamperland aan de voet van de stormvloedkering is Zeewaar (C3, www.zeewaar.nl) een uniek project gestart in Nederland: biologische teelt van zeewier. Iets van het strandje zijn kabels gespannen waar de zaadjes zich op vastzetten ➤

De Brut de
Zélande, Zeeuwse
champagne, werd
geschonken bij
Obama's bezoek





INFO

PRAKTISCH

Handige sites zijn www.vvvzeeland.nl; www.lekkerregionaalproduct.nl en www.routesinzeeland.nl. En er zijn accommodatiegidsen en kaarten van de eigen fietsroutes in de webshop: www.zeelandshop.com. De ANWB Reisgids Zeeland (2012, 128 pagina's, €9,95) geeft informatie over bezienswaardigheden, evenementen en plaatsen, inclusief tips voor winkels en horeca. Handig voor het zelf samenstellen van fietsroutes is de Falk Fietskaart 16 Zeeuwse Eilanden (2009, 1:50.000, €8,95). Kijk voor een overzicht van de met Michelinsterren onderscheiden restaurants op www.dereisgids.nu.

RESTAURANTS

1. Zierikzee: Bij Kees

Originele culinaire gerechten in een ontspannen sfeer in hartje Zierikzee. Prima prijs-kwaliteitverhouding, alle gerechten €9,90, viergangenverrassingsmenu €35. www.bijkeesinzeeland.nl

2. Ouwerkerk: De Vier Bannen

Topadres naast het Watersnoodmuseum op de dijk; een Zeeuwer uitzicht – op de Oosterschelde en de Zeelandbrug – is er niet. Culinaire tafelen, van oesters en scheermessen tot polderhaas. Keuze tussen het restaurant boven en de brasserie op de begane grond. www.devierbannen.nl

3. Noordwelle/Renesse: DOK

Uitgebreid en eigentijds tafelen op niveau in het in strandsfeer ingerichte restaurant van Strandpark De Zeeuwse Kust net achter de duinen en het brede strand van Noordwelle. Eigen rundvlees, Schouws damhart en zeebanket uit de Oosterschelde. www.strandcafedok.nl

4. Westkapelle: De Zeezot

Gezellig, laagdrempelig visrestaurant in Westkapelle: smullen van verse vis en schelpdieren. Vraag naar de hengelgevangen zeebaars. www.dezeezot.nl

5. Vlissingen: Sintjacobscafé

Oergezellig café met uitgelezen assortiment thee, koffie en wijn en onweerstaanbare appeltaart XL. www.sintjacobscafe.nl

LEKKER

en uitgroeien tot enorme wieren. Naast drie bewust geteelde soorten ontwikkelen zich spontaan twee wiersoorten die ook geoogst worden tussen maart en oktober. Van de diverse soorten wier worden onder andere wierburgers en sushi gemaakt. Bij een rondvaart met de enthousiaste zeewierboerinnen Rebecca Wiering en Jennifer Breaton dobber je in een roeiboot langs de zeetuin en kun je zien en voelen hoe de wieren erbij hangen. Vanaf de zeewier-tuin kijk je op de hallen van Seafarm (C3, www.seafarm.nl), waar tarbot wordt gekweekt. Deze chique vis is te koop in de educatieve streekwinkel. Daar zijn ook aquaria met schelpdieren, zoals mesheften, kokkels, alikruiken, en kun je kreeften en de wieren van Zeewaar kopen. In het café zie je op film hoe de tarbot gekweekt wordt en kun je mesheften of tarbot met zeekraal proeven.

Misschien wat ver om op dezelfde fietsroute aan te doen is de Oesterij (C4, www.oesterij.nl) in mossel- en oesterhoofdstad Yerseke. Aan de dijk tussen de mosselbedrijven krijg je bij de Oesterij een idee van de mossel- en oestercultuur in de Oosterschelde. Op een wandeling langs de bassins en oude gebouwen kijk je uit over de mosselpercelen. In het café is een oesterproeverij met een glas muscadet niet te versmaden. Uiteraard kun je er inslaan voor thuis.

Schouwse zeekraal en wijn

Al heeft Schouwen-Duiveland dan nog geen eigen Lekker Zeeuws-fietsroute, aan de lekkernijen kan dat niet liggen en aan het landschap evenmin. Op het oude overstromde land telen Aart-Jan en Mirjam Bil met succes zeekraal en lamsoren op de verzilte grond (C5, www.schouwsezeekraal.nl). Het oogsten op de knieën is zwaar werk, zoals te zien is in een film op de boerderij. Maar de smaak is top, blijkt bij het proeven.

Bij Dreischor vinden we de grootste verrassing: Wijnhoe-



TOPSELECTIE OVERNACHTEN

De genoemde prijzen zijn inclusief ontbijt, tenzij anders vermeld.

KOUDEKERKE

1. STRANDHOTEL WESTDUIN****

Dé reden om hier neer te strijken is de magnifieke locatie aan de voet van het duin, bij wandel- en fietsroutes en het strand. De architectuur doet inmiddels wat gedateerd aan, maar het comfort van de net gerestylede kamers is in orde en het uitgebreide ontbijt prima. Dat geldt ook voor de keuken, die de meeste strandtenten ruimschoots in de schaduw stelt. Met sauna en binnenzwembad.

01 18 55 25 10, www.westduin.nl, €114, voordelige arrangementen en soms aanbiedingen, zoals op www.hotels.com.

DOMBURG

2. STRANDDROOM

Tien comfortabele, ruime, eigentijds ingerichte strandhuisjes van natuurlijke materialen (vier- en zespersoons, één seniortype voor minder validen). Alleen beschikbaar van eind maart t/m oktober). Bagage- en ontbijtservice.

01 18 57 21 42, www.stranddroom.nl, week mei/juni €775-900, weekend €475-550, exclusief reserveringskosten en eindschoonmaak à €60.

WESTKAPELLE

3. FRANKRIJK-NOORD

Drie knusse verblijven die als doosjes in een boerenschuur zijn gebouwd aan de voet van de Westkapelse vuurtoren. Twee hebben een eigen keuken en badkamer. Grote gemeenschappelijke zitruimte met keuken.

06 25 08 32, www.frankrijk-noord.nl, €105 eerste nacht, €80 volgende. Table d'hôte drie gangen €25 p.p.; ontbijt €7,50 p.p.

BURGH HAAMSTEDE

4. DE TORENHOEVE***

Appartementen- en hotelcomplex bij de vuurtoren met een strandopgang om de hoek. Prachtlocatie en rust troef. De inrichting van het hotel is ietwat gedateerd, maar wel comfortabel. Ideaal om te wandelen. Met restaurant.

01 11 65 13 00, www.torenhoeve.nl, €110.

RENESE

5. ZOOM-OORD***

Gezellig familiehotel in een oud notariswoning in de kern van Renesse. Grote tuin, eenvoudige maar gezellig ingerichte kamers, goede prijs-kwaliteitsverhouding.

01 11 46 18 60, www.zoomoord.nl, €62-87.

LINKS Oogsttijd op de Kleine Schorre

MIDDEN De kazen, onder andere met zeekraal van Stellach

RECHTS Aart-Jan Bil vertelt over de oogst bij de zeekraal- en lamsoorvelden

ve De Kleine Schorre (C6, www.dekleineschorre.nl). Een wijngaard hadden we ondanks de opwarming van de aarde niet verwacht in de Schouwse polder. Er staan maar liefst 40.000 wijnstokken op 10 hectare, waarmee het de grootste wijngaard van Nederland is. Er worden zes witte wijnen gemaakt, waarvan er één rijpt in eiken vaten, en de Brut de Zélande, Zeeuwse champagne. Deze werd geschonken bij het bezoek van de Amerikaanse president Obama. De boerderij kan het hele jaar bezocht worden en van 1 april tot 1 november kun je proeven hoe goed de wijnen samengaan met de zilte Zeeuwse lekkernijen.

Vlees en vis

Op vleesboerderij Boot bij Kerkwerve (C7, www.vleesboerderijboot.nl) zorgt Pieter Boot voor het vee, terwijl broer Han de slagerij bestiert. Inderdaad, bij Boot is de slagerij op de boerderij. De Blonde d'Aquitaine-runderen doen zich 's zomers tegoed aan de grassen en kruiden op de schorren van Reimerswaal en krijgen op stal tarwe en mais van eigen akker. Neem gerust een kijkje bij de stallen en in de slagerij. In de slagwinkel ligt uiteraard het eigen rundvlees, maar ook varkensvlees van scharrelvarkens van boerderij De Bakker in Scharendijke. Op de schappen staat ook mayonaise met zeewier van kookboerderij Spennekot in Kerkwerve, die prima smaakt bij mosselen.

Onze laatste aanlegplaats is Proef Zeeland (C8, www.proefzeeland.nl) op Neeltje Jans. De mosselen in diverse formaten komen hier zo van de mosselbanken waar je op uitkijkt. Daarnaast hebben ze er verse vis, diverse soorten schelpdieren en Oosterscheldekreeft. Binnen zijn enkele zitplaatsen, buiten is een ruim terras. Wij likten onze vingers af bij de voortreffelijke kibbeling.

