

# GAZET VAN ANTWERPEN

# MAGAZINE

Zaterdag 15, zondag 16 en maandag 17 april 2006 - Nr. 55



## 14

### Trendy trenchcoat



## 20

### Zetels met klasse



## 33

### Barbie als zeemeermin

ten, type kerststal.  
en mirre. Plastieken  
e ras en stand.  
word valt, krijg je  
beduwd. Niet wild,  
nd. Hoesten, bra-  
kruising van een  
s terecht verboden.  
r om de platte poen.

eindelijk de frisse lucht intrippelde, brak ze harten  
en liet ze tranen vloeien. Een ondraaglijke stank  
droeg ze met zich mee. De stank van BROODFOK,  
één om nooit te vergeten. Wie kan de oudste  
vriend van de mens zo iets aandoen? Dat zo'n brok  
ellende nog vertrouwen toont, is op z'n zachtst ge-  
zegd aangrijpend. Lissa kan na driekwart levens-  
loop een bestaan beginnen waar elke hond recht  
op heeft. Hunkerend om alsnog moeizaam te leren  
en te ontdekken. Zelfs een zacht kussen zaalt pa-  
niek, hard beton lijkt veiliger. Na de zesde was-  
beurt is het oké om een eindelijk oké te zijn, eindelijk oké

- 4 Kristine Van Pellicom
- 6 Column Kaat Vrancken

## REIZEN

- 7 Zeeland proeven
- 8 Betaalbaar naar de Azurenkust
- 10 Openluchtmuseum Malta
- 12 5 beste weekendtips

## BODY

- 16 Hooikoorts

## WONEN

- 18 Duurzaam renoveren

## TUIN

- 22 Boeken vol tuinideeën
- 24 Tuinvragen opgelost

## LEKKER

- 26 Geen Pasen zonder eieren
- 27 Kookboekenactie
- 28 **PROEF-WERK:** Verso Café in Antwerpen

## DIEREN

- 29 Pocketpaardjes

## MOBIEL

- 30 Saab 9-7X nu ook bij ons te koop
- 31 **GETEST:** BMW M Roadster
- 32 Op quads door Polen

## BOEKEN

- 34 Paasboeken

## MULTIMEDIA

- 36 Camcorders met hoge resolutie

## CD/DVD

- 38 D

Op minder dan een boogscheut van Antwerpen sta je met twee voeten in de Zeelandse del-  
ta. Eilanden als Schouwen-Duiveland hebben de breedste zandstranden van Europa, maar  
ook het zuiverste Oosterscheldewater. Daarom ook vind je er de beste zeevruchten en niet in  
het minst de beste, maar ook zeer zeldzame kreeft. Een culinaire uitstap.

Johan VAN BAELEN

# Zeeland proeven

## Oosterscheldekreeft

De Oosterscheldekreeft zorgt elk jaar weer voor een enorme hype. De lekkernij staat er weer helemaal, nadat ze in de uitzonderlijk strenge winter van 1963 zo goed als uitgeroeid was. De kreeft wordt door zeven vergunninghouders gevangen tussen 1 april en 15 juli. Dit jaar kent het seizoen een trage start want de beestjes komen door de aanhoudende koude niet graag uit hun spelonken. Oosterscheldekreeft is bij ons niet te koop. Je kan er voor bij de Zeelandse vissers zelf terecht of gewoon aanzitten in de tabrijke



## PRAKTISCH

### Hoe erheen?

Je bereikt Schouwen-Duiveland via de A12-Noord, de A4, de A58 en de A256 richting Goes en Neeltje Jans. Vanuit Antwerpen is het uiterste punt van Schouwen-Duiveland, Burgh-Haamstede, 98 km ver. In een uur en een kwartier ben je er.

### Tip

Over de eilanden loopt ook een fietsknooppuntenroute. De fietskaarten zijn verkrijgbaar in alle VVV-kantoren

over Zeeland. Om Schouwen-

**Hoe klaarmaken?**

"Een echte Oosterschelde-kreeft heeft niet veel nodig", zegt chef-kok Dick-Pieter Arkenbout van Brasserie De Vluchthaven in Bruinisse. "Drie minuten koken in zout water. Je neemt de pot van het vuur, doet er een scheut koud water in en laat de kreeft een uurtje staan. Je neemt de kreeft eruit en na nog eens tien minuten is ze klaar om te versnijden. (Zout water = 100 tot 150 g zout per 5 l)"

★ De Vluchthaven, Zijpe 1, Bruinisse



Bram Versluis snijdt de zee-groente lamsoor in de schorre van de Oosterschelde. "Vroeger was het armeluiseten, nu is het een delicatessen."

De culinaire uitstap werd mogelijk gemaakt door Kees en Cary Hoelder van Duinhotel Haarnstede. Zij organiseren gelijkaardige zaken op aanvraag.

★ [www.duinhotel.nl](http://www.duinhotel.nl)



Kreeftvisser Jan van Westenbrugge en Lieslindig afgewaarigde Marna Le Roy tonen hier de eerste Oosterscheldekreeften. Foto: CONCEPTA

**Bakkerij 'van alles'**

Bij de bakkersbroers Mathieu en Harry Somermans vind je werkelijk alles. "We bieden aan wat de klanten vragen", zegt Mathieu ontlusterend, terwijl hij zijn collectie miniatuur-VW's toont. Een ander rek in de bakkerij staat vol met homeopathische producten van Dr. Vogel. Wat verder op ligt oud legermateriaal, een collectie helmen, parullama en er zweeft een zeppelin door het gelugzaaltje. Ik zit op krukje met paardenzadel en ge-niet van een kopje thee met bolus, een plaatselijke specialiteit. "Gesukerd deeg, in de vorm van een drol", zo zeggen ze hier zelf. Maar lekker.

Harry en Mathieu gaan er prat op ook 's zondags Hollandse én Belgische broodjes te bakken. Na een stevige duinenwandeling kan een Zeerws palingbrood - een plaatselijke variant op het worstenbrood - hurrig smaken.

★ Bakkerij Somermans, Hogeweg 13, Burgh-Haarnstede



Harry Somermans bereidt palingbrood

**Mosselen hangen**

Gedwongen schaarste of niet, de mossel blijft export-product nummer één voor Zeeland. Hangcultuur-mosselen zijn een alternatief, maar ze kunnen nooit de productie aan van de klassieke bodemcultuur. "Amper 1% van onze productie komt uit de hangcultuur. Meer kan niet, want je hebt een veel grotere oppervlakte nodig en een beschutte baai. Hier op het opgespoten eiland Neeltje Jans, is dat mogelijk. Elders niet", weet mosselboer Wim Schol.

In zijn Viskekerij Neeltje Jans zijn 600 meter lange kabels over de baai gespannen. De mosselen kleven zich vast aan touwen die 8 meter diep in het water hangen. Ze hebben een dunnere schelp, maar zijn even lekker als de bodemcultuur-mosselen. Terwijl het Ierse mosselzaad door mogelijke besmetting gewerkt wordt uit de Oosterschelde, worden hier dagelijks Japanse oesters mee opgevoed. "Uiterst schadelijk voor onze mossel- en oestercultuur", waarschuwt Jurgen Klapwijk van VVV Schouwen-Duiveland.

★ [www.viskekerijneeltjejans.nl](http://www.viskekerijneeltjejans.nl)



Hangcultuur-mosselen worden niet een kraam opgehaald.

Duiveland is dat in Burgh-Haarnstede, Renesse en Zierikzee. Meer info op 0031-118-630172 of [www.vvvzeeland.nl](http://www.vvvzeeland.nl)