

zeeland op niveau, zomer 2006  
no 7

Snoepreisje

# Zeeland weet wat verwennert is

**Z**eeland haalt dit jaar alles uit de kast om het culinair toerisme te promoten. De provincie was, begin van het jaar, dan ook goed vertegenwoordigd op de vakantiebeurs in Utrecht. Ruim 140.000 beursbezoekers werden verleid door onze vertegenwoordigers. Bovendien werden culinair- en toeristisch journalisten hier uitgenodigd voor een driedaagse culinaire persreis, die op 29, 30 en 31 maart plaatsvond.

Deze vakjournalisten werden die dagen verrast op tal van lekkernijen uit de Zeeuwse wateren en klei. Met dit initiatief van VVV Schouwen-Duiveland hoopt men Brabant en Limburg te evenaren, die algemeen bekend staan om hun Bourgondische levensstijl. En dat terwijl Zeeland maar liefst acht restaurants kent met één of meer felbegeerde Michelinsterren en overspoeld wordt door gezellige eet- en drinkgelegenheden. Als het aan VVV-directeur Jurgen Klapwijk ligt krijgt culinair Zeeland nu eindelijk de eer die haar toekomt. "Zeeland is de enige Nederlandse provincie met authentieke streekproducten, daarbij staat het gebied Schouwen-Duiveland als producent aan kop." Wij weten natuurlijk al lang waar we dat lekkerste biertje, verse visje, de mooiste kreeft, zoetste bolus, sappigste stuk fruit en gezondste groenten kunnen halen, maar al die arme stakkers buiten de provincie zijn daarvoor afhankelijk van de media.

## Luxe Oosterschelde kreeft en koninklijke asperges

Daarom ging de pers op verkenning bij onze bolusbakkers, palingrokers, mosselkwekers, biologische groentekwekers en lokale wijnmakers. Hoogtepunt van de reis was natuurlijk de vangst van de eerste Oosterscheldekreeft. Helaas stormde het op 30 maart en dus viel de tocht op de vissersboot in het water. Desalniettemin kunnen we ons nog tot en met 15 juli te goed doen aan deze nationale trots en wereldberoemde delicatessen. Wat natuurlijk op deze plaats vol lof over onze 'eigen' lekkernijen niet mag ontbreken is de asperge. Want ook het witte goud is er weer. Volgens inmiddels goed gebruik werd het asperge-seizoen ingeluid met de culinaire wedstrijd 'Beste Koninklijk Aspergerecept'. Was het vorig jaar Restaurant Groot Paradis in Middelburg dat met de eer ging strijken, dit jaar sleepte Restaurant De Bourgondiër de wisseltrofee in de wacht. Loopt het water u ook al in de mond? Blader dan even door naar het artikel van restaurant De Bourgondiër op pagina 48.

