



<p><b>HOOFDMENU</b></p> <p><b>Startpagina</b></p> <p><b>Nieuws</b></p> <p><b>Boekrecensies</b></p> <p><b>Columns</b></p> <p><b>Culinaire</b></p> <p><b>Culinaire agenda</b></p> <p><b>Horecanieuws</b></p> <p><b>Uitgaan</b></p> <p><b>Wijnen en dranken</b></p> <p><b>Alle artikelen</b></p> <p><b>Zoeken</b></p> <p><b>Contact</b></p> <p><b>Advertenties</b></p>	<p>Tuesday 10 April 2007</p> <p>Zoeken... </p>
	 <p>Startpagina</p>
	<p><b>ADVERTENTIES</b></p>
	
<p><b>WIE IS ONLINE?</b></p>	<p><b>Culinaire reis op Schouwen-Duiveland</b>   </p>
<p>We hebben 1 gast online</p>	<p>Geschreven door Cornelis Heystek Sunday 01 April 2007</p>
<p><b>GEEF UW MENING</b></p>	<p>Op Schouwen-duiveland is het mogelijk te genieten van "Zilte Zeeuwse Zaligheden". Daar bezochten we producenten van authentieke streekproducten op het bijzonder mooie eiland, dat in maart nog niet door toeristen is overspoeld. Producenten en telers lieten ons zien en proeven waarom Zeeland bekend staat om de vele streekproducten. <i>Dit artikel wordt nog verder uitgebreid.</i></p>
<p><b>Restaurants moeten zich weer aan de seizoenen houden, dus geen aardbeien en asperges in december.</b></p> <p><input type="radio"/> Ja</p> <p><input type="radio"/> Nee</p> <p><b>Stem</b>   <b>Resultaten</b></p>	<p>Klik hier voor een foto-impressie van de culinaire reis op Schouwen-Duiveland.</p>  <p>Vorig jaar proefden we van:</p>
<p><b>RSS</b></p> <p>RSS 0.91</p> <p>RSS 1.0</p> <p>RSS 2.0</p> <p>ATOM 0.3</p> <p>OPML SHARE IT!</p>	<p>gerookte zoute Zeeuwse paling</p> <p>Zeeuwse bolus</p> <p>lamsoor en zeekraal</p> <p>Zeeuwse wijn</p> <p>Oosterscheldekreft</p>
<p><b>LAATSTE NIEUWS</b></p>	<p>hangcultuur mosselen</p> <p>en biologisch gekweekte Zeeuwse groenten.</p>
<p>Duizend feesten in het teken van de wijn Hoe zit dat met de pijn bij kreeften? Firma Bout Bruinisse: de Zeeuwse specialisten in mosselen, kreeft, oesters en paling Themadiner Kandinsky Restaurant: Meesters in Gastvrijheid Hilvarenbeek Museumdorp: vier musea voor vier euro</p>	<p>Tussendoor maakten we nog kennis met diverse Zeeuwse keukens in de vorm van gastronomische diners en lunches. Dit jaar liet men graag zien dat Zeeland bovendien:</p> <p>perfect présalé vlees heeft</p> <p>zeer bijzondere zilte kazen kent</p> <p>smaakvolle Zeeuwse mosterd heeft</p>
<p><b>POPULAIR NIEUWS</b></p> <p>Horeca- en cateringnieuws Vertrouwd gietijzer in nieuwe kleuren www.recensies.info www.tannetje.nl Wijn in ademnood</p>	<p>de echte Zeeuwse platte oester in Zeeland gevangen wordt</p> <p>kokkels zelf te plukken zijn</p> <p>mesheften heerlijk kunnen smaken</p> <p>de Zeeuwse aardbei door meer zonuren zoeter en sappiger smaken</p> <p>een Zeeuws Zilt drankje (gemaakt van zeekraal) in Zeeland gedistilleerd wordt en nog veel meer.</p> <p>Ook de Zeeuwse keuken ontbreekt niet in het programma. Op diverse locaties gebruikten we de lunch en dineerden we, waarbij zoveel mogelijk authentieke Zeeuwse streekproducten gebruikt werden.</p>

Het vier-sterren Duinhotel in Nieuw-Haamstede, dat zich met recht een buitengewone residentie aan de Zeeuwse kust mag noemen, is een goede uitvalsbasis voor een trip op dit eiland. Gastheer en vrouw Kees en Cary Hoeder staan garant voor een plezierig verblijf. [Klik hier voor de website van het Duinhotel.](#)

In Brasserie de Vluchthaven in Bruinisse is het goed lunchen. De eerste Zeeuwse zilte zaligheden kunt u daar tot u nemen, zoals oesters, kreeft en mesheften van de grill, mosselen, kokkels, kreukels (beter bekend als alikruiken) en een heerlijke vissoep. [Klik hier voor een recensie van De Vluchthaven op IENS.](#)

Vlakbij, net om de hoek bij brasserie de Vluchthaven, is De Zeeuwse Mossel B.V. in Bruinisse een goed adres om nader kennis te maken met mesheften. Een schelpdier dat in het zand leeft en dat men nog zonder quotum mag bevissen. [Klik hier om naar het artikel over de mesheften te gaan.](#)

Op 29 maart 2007 opende het officiële seizoen voor de Oosterschelde kreeft. Deze kreeften worden gevangen tussen 1 april en 15 juli. Dit seizoen werd in Zierikzee feestelijk geopend. De opening is een initiatief van de Stichting Promotie Oosterschelde kreeft. [Klik hier om naar het artikel van de opening van het seizoen voor de Oosterschelde kreeft te gaan.](#)

Drs. G. Heerebout, deskundige bij uitstek heeft het onderzocht en het ons duidelijk gemaakt hoe dat zit met de pijnvering bij kreeften. [Klik hier om naar zijn artikel te gaan.](#)

De firma Bout in Bruinisse is één van de Zeeuwse specialisten in mosselen, kreeft, oesters en paling. Al vanaf 1989 is de firma Bout bezig met hangcultuurmosselen. Zij heeft twee soorten kreeft in de handel, namelijk Europese kreeften en Canadese kreeften. Zij verkoopt de meeste paling uit eigen visserij in de Zeeuwse wateren en in het Grevelingenmeer kweekt de firma Bout op percelen oesters. [Klik hier om naar het artikel over de Firma Bout te gaan.](#)

Laatst geupdate op ( Tuesday 10 April 2007 )

[< Vorige](#)      [Volgende >](#)  
[\[ terug \]](#)

Cornelis Heystek

Design by Les Gourmands