

De vijf beste mosseladressen van Zeeland

De populaire Nederlandse smartlap 'Zomer in Zeeland' zet de toon voor een uitstap naar de noorderburen. Zeeland is een mooi en dichtbij alternatief voor onze drukke Belgische kust. En de ideale plek om de échte Zeeuwse mosselen te proeven. *DM Zomer* selecteerde vijf genietadresjes met logies.

DOOR DEBBIE PAPPYN / FOTO'S DAVID DE VLEESCHAUWER

1 De Vluchthaven in Bruinisse



Waar: op 45 minuten rijden van de Antwerpse ring
Wat: chef-kok Dick Arkenbout ziet eruit als een Viking met een hoog rock-'n-roll-gehalte. Hij staat aan de stoof van Brasserie De Vluchthaven in Bruinisse, vlak bij Zierikzee. De Vluchthaven is zo een van die plekjes waar je naartoe wilt vluchten op zoek naar rust, water, ruimte en vooral een lekkere maaltijd. Zowel het restaurant binnen als het grote terras buiten geven een zuiderse indruk. Je hebt er uitzicht op een hangcultuurwerkerij, waarin chef Dick ook zijn eigen schaal- en schelpdierjes in het zilte water bewaart. Tijdens het seizoen serveert hij de goed te smaken Oosterschelde kreeft en natuurlijk de Zeeuwse mosselen. Tijdens de zomermaanden zijn die nog afkomstig van de hangcultuur, maar later op het jaar schakelt Dick resoluut over op wat hij zelf "de pornomossel uit het Franse Gaatje" noemt. Volgens Dick is dit de beste mossel die je kunt krijgen, want ze is afkomstig van een specifieke plek in de Waddenzee waar het water snel stroomt, koud is en de mossel zeer veel te eten krijgt. Dick bereidt ze soms op z'n Frans met wat pastis en room of op zijn Thais met oosterse smaken. Ook een unicum dat je hier kunt krijgen is de mesmossel, ook wel scheermes genoemd. Eet ze levend en vers of gegrild met wat olijfolie en een glas koele biologische wijn. Want als het ook maar enigszins kan, dan krijg je in De Vluchthaven eerlijke, biologische producten van lokale oorsprong. Op en top Zeeuws met een zuiderse twist.

Overnachten: dat kan in de nabijgelegen B&B Bellas Artes in Kerkwerpe, op enkele kilometers van De Vluchthaven. Een dubbele kamer met ontbijt kost 90 euro. www.bellasartes.nl
 Info: Brasserie De Vluchthaven, Zijpe 1, Bruinisse. Tel: +31 (0)111-48.12.28. www.devluchthaven.nl

2 De Katse Kaai in Kats



Waar: op 55 minuten rijden van de Antwerpse ring
Wat: geen verloren gelopen toeristen hier die zomaar komen binnenwaaien. De Katse Kaai is bijna onvindbaar, goed weggestopt in het kleine havenje van Kats, dat uitgaat op de Oosterschelde. Hier heerst een duidelijke maritieme sfeer met plezierzeiljachten die netjes liggen te wachten op windere en liefst zonovergoten dagen. Bij de Katse Kaai, een eenvoudig restaurant annex kantine, draait alles rond de zee en wat eruitkomt. Tijdens het kreeftenseizoen serveren ze hier joekels van Oosterscheldekreeften aan een overwegend Belgisch publiek. Zaakvoester Ronny heeft na het einde van het kreeftenseizoen nog genoeg beestjes op voorraad voor enkele maanden. Ze bewaart ze dan op speciale plekken in de Oosterschelde. Mosselen kun je hier eten wanneer Ronny en chef Frank beslissen dat de beestjes het waard zijn om op je bord te verschijnen. Pas dan kun je hier komen proeven van de echte Zeeuwse, die op Vlaamse wijze worden klaargemaakt met verse friet en dito sausjes.

Overnachten: logeren kan in de nabijgelegen B&B Bellefleur, waar je een strandhuisje kunt huren voor 20 euro per persoon, ontbijt inbegrepen, <http://home.hetnet.nl/~martin.snijder>
 Info: De Katse Kaai, Veerhaven 3, Kats. Tel: +31(0)113-600200. www.katse-kaai.nl

3 Veerhuis in Anna Jacobapolder



Waar: op 40 minuten rijden van de Antwerpse ring
Wat: "Mosselen waren vroeger kost voor de armen. Nu worden ze weer graag gegeten, vooral door de Belgen, die hier soms tot 75 kilogram mosselen per avond komen eten", vertelt chef-kok Eric Moerland wanneer hij 's morgens vroeg zijn hangcultuurmosselen een voor een aan het schoonmaken is. Dit type mosselen worden gekweekt met mosselzaad uit Zeeland en groeit daarna in speciale kwekerijen, zoals die vlak voor restaurant 't Veerhuis. De schelp van deze mossel is dunner, waardoor je meer mosselvles per kilo krijgt. Volgens Eric is de smaak van de hangcultuurmossel uitgesproken zilter dan de gewone Zeeuwse bodemcultuurmossel. Dat komt volgens hem door de Noordzee, die constant in en uit stroomt en zijn smaak nalaat. Eric maakt zijn mosseltjes op z'n Zeeuws klaar: met klappers (het plaatselijke zeewier) bovenaan, zodat de smaak van de mossel in de pan blijft en het zeewier nog een extra zeesmaakje afgeeft. Restaurant 't Veerhuis is een eenvoudige plek waar je vooral komt om op het enorme terras te zitten en te kiezen voor mosselen of een lekker stuk verse vis. Want Eric gaat regelmatig vissen en keert dan terug met het beste van de Noordzee.

Overnachten: je kunt de nacht hier doorbrengen in Hotel Oosterschelde, dat ook eigendom is van Eric en Karin Moerland. Een dubbele kamer kan vanaf 60 euro.
 Info: Restaurant 't Veerhuis: Rijksweg 5, Anna-Jacobapolder. Tel: +31 (0)167.57.60.46. www.hoteloosterschelde.nl

4 Nolet's Vistro in Yerseke



Waar: op 40 minuten rijden van de Antwerpse ring
Wat: het mosselwalhalla van Zeeland: Yerseke. Hier bevinden zich alle grote namen in de Zeeuwse mosselbusiness: Prins & Dingemanse, Zeelands Roem, Delta Mossel... In het dorpje heb je tal van eenvoudige restaurants waar je de mosselen kunt proeven, maar één adres in Yerseke steekt er met kop en schouders bovenuit. Nolet's Bistro is het kleinere en goedkopere zusje van restaurant Het Reymerswale, dat met één Michelinster bekroond werd. Beide restaurants worden door twee broers gerund, die alle twee met dezelfde werken en de klant waar voor zijn geld geven. In de Vistro gaat het er ontspannen aan toe en het kleine terras geeft dan misschien niet direct op de haven uit, maar je voelt en ruikt er de sfeer van de bedrijvigheid van Yerseke wel. Yuri Nolet werkt met de echte Zeeuwse mosselen en presenteert als specialiteit een mosselgerecht met slagroom en verse tuinkruiden. Volgens Yuri is er een groot verschil in smaak tussen de echte Zeeuwse mosselen en de Deense, die even mogen proeven van de Oosterschelde. Onder zijn klanten vind je veel Vlamingen die zijn kreeftenbereidingen, oesters en andere visgerechten weten te smaken. Rauwe mossels staan ook op het menu, maar die worden enkel door Belgen besteld. Volgens Yuri vinden de Nederlanders een rauwe mossel maar een vuil beest.
Overnachten: B&B De Oester ligt net achter Nolet's Vistro. Een dubbele kamer met ontbijt kan vanaf 80 euro. www.deoester.nl

Info: Nolet's Vistro: Burgemeester Sinkelaan 6, Yerseke. Tel: +31(0)113-572101. www.vistro.nl

5 Gouden Leeuw in Scherpenisse



Waar: op een halfuur rijden van de Antwerpse ring
Wat: op een steenworp van de Oosterschelde ligt het slaperige stadje Scherpenisse. Een vreemde plek om een restaurant te beginnen, zeker als je weet dat bijna alle inwoners van het dorp zwarte kousen zijn (lees: streng gereformeerden). Maar daar ligt de charismatische chef-kok Maurice de Koninck niet van wakker. Zijn klanten komen van heinde en verre om van zijn eerlijke Zeeuwse producten te proeven. Oosterscheldekreeft en -paling, Thoolse dikbil, Stellingdame garnalen, Thools lam... En natuurlijk de echte Zeeuwse mosselen. Geen pseudo-Zeeuwse hier. "Als het niet lokaal te vinden is of nog niet goed genoeg is, komt het niet op tafel", zegt Maurice. In het begin van het seizoen komen de mosselen nog uit de diepere, koudere wateren van de Oosterschelde en natuurlijk worden ze beter naarmate de maanden (met een r) vorderen. Mosselen worden hier puur natuur geserveerd: even stomen in hun eigen nat, dan wat snippers ui, peterselie, selder en wat olijfolie... Et voilà! Geserveerd met verse Zeeuwse frietjes, verse mayo en mosselsausjes.

Overnachten: bourgondiërs kunnen na de maaltijd gewoon blijven slapen. Vanaf 85 euro per dubbele kamer.
 Info: Restaurant De Gouden Leeuw: Hoge Markt 8 - 10, Scherpenisse. Tel: +31 (0) 166 - 66.39.01. www.degouden-leeuw.nl

DmZomergast Hugo Matthysen

Zijn favoriete vakantiebestemming



Nismes

"Het rustige stadje (nu ja...) Nismes in de Ardennen. Het is er rustig en er is zo goed als niks te zien, en zo hoort het ook. Naast de brug staat een frituur van het type barak waar men volgens kenners de beste friet van België bakt."

Zijn favoriete vakantieboeken



Moby Dick Herman Melville

"Perfect vakantieboek. Zeer spannend, een mens steekt er bovendien wat van op, en tegenwoordig in een spotgoedkope editie te verkrijgen. Voor wie het einde niet haalt: de vis heeft het gedaan!"



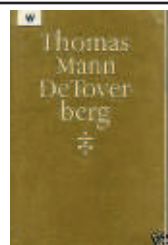
Verzameld werk Willem Elsschot

"Daar moet ik geen tekeningske bij maken, me dunkt."



Altijd maar begraven Peter Drehmanns

"Wrange maar met veel plezier geschreven roman over een man met een joekel van een midlifecrisis. Het einde van het boek ramelt misschien wat, maar daar moet u het zeker niet voor laten."



De toverberg Thomas Mann

"Zie Willem Elsschot."



Het grote uitstel Marc Reugebrink

"Winnaar van de Gouden Uil. Slim gecomponeerd boek over opgroeien in de jaren zeventig en tachtig."

Hugo Matthysen is een creatieve duizendpoot, bekend van tv, muziek en radio. Als Zomergast van *De Morgen* levert hij her en der bijdragen aan de krant van vandaag. Hieronder leest u Matthysens reistip en presenteert hij u zijn favoriete vakantieliteratuur.