

## Schouwen-Duiveland in het bord



Als er in de wereld een regio is waar meer dan ooit verse producten op tafel komen, dan mogen onze Noorderburen uit Zeeland hiervoor zeker de eerste prijs afhalen. Nergens worden zoveel producten uit de zee en ingrediënten uit de polders “kakelvers” op tafel gezet.

Oosterscheldekreft, vis, oesters, mosselen of paling, een Zeeuwse bolus bij de thee of een Zeeuws snoepje als de Boterbabbelaars, geen enkele lekkerbek blijft er onbewogen bij.



U zegt kreeft of mosselen? Zeeland is het mekka van deze schelpdieren. Een dagje Yerseke mag dan ook nooit op je vakantieprogramma ontbreken. Eind juli is het genieten van de mossel-feesten in Middelburg en voor wie het van dichtbij wil meemaken, de mosselkotters brengen vanaf juli elke dag hun vangsten naar de mosselveiling.

Meevaren op de Oosterschelde kan ook, na afspraak. Kijk alvast ook even uit naar een bezoekje aan de Viskwekerij Neeltje Jans BV. Hier zorgt mosselboer Willem Schot voor een leerrijke rondgang én een portie vangverse mosselen. Meer info: [www.viskwekerijneeltjelijans.nl](http://www.viskwekerijneeltjelijans.nl)

### TOPPRODUCTEN

Op het eerste zicht niet direct gekend in onze kontreien, maar des te heerlijker: lamsoor en zeekraal. Lamsoor is de Zeeuwse naam voor zeeaster of zeespinazie, plant die groeit in de zoute slikgronden. Het leunt sterk aan bij de zeekraal, grote broer die evenzo gedijt in slikken en schorren. Geblancheerd met wat boter, een delicatessen.



Trek in pannenkoeken? In Burgh-Haamstede pakt de familie Piet-Jan Landegent in De Graanhalm al “eeuwen” uit met de niet te evenaren Zeeuwse pannenkoeken, kraakvers

gemaakte met volkoren meel afkomstig van de Zeeuwse Vlegel tarwe. Een absolute aanrader. Zoon Marius (24 lentes jong), chefkok in huis, is oud-leerling Hotelschool Ter Duinen Koksijde. Meer info: [www.pannekoekenmolen.nl](http://www.pannekoekenmolen.nl)

Een mals stuk vlees op het bord? De Vleesboerderij Boot in Kerkwerpe laat u het ganse proces mee beleven. Han en Jacomien Boot verwerken alleen vlees van runderen uit de eigen boerderij, gevoerd met natuurlijke producten. Meer info: [www.vleesboerderijboot.nl](http://www.vleesboerderijboot.nl) Nog in Kerkwerpe kan men terecht bij Gerco waar Gerda Mol en Corrie Roskam je laten proeven van De Zeeuwse Eierdrank, ambachtelijk bereid met eieren van eigen kippen, met toevoeging van suiker en brandewijn. Heerlijk, puur uit het glas of op een bordje chocoladevla.

### DE PERENBOOM

Wie de geuegten van Schouwen-Duiveland in zijn geheel wil genieten kan terecht in het gloednieuwe restaurant De Perenboom aan de Achterweg 9 in Burgh-Haamstede. Chef Martijn Mastenbroek en gastvrouw Barbara Karssen pakken sinds februari 2008 uit met creatieve gerechten met vooral lokale ingrediënten. Proef er alvast eens de Kabeljauw gepocheerd in Oosterschelde zeewater met Zeeuwse vlegel. Meer info: [www.deperenboom.nl](http://www.deperenboom.nl)

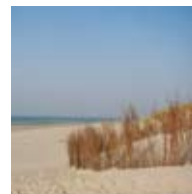
Wie Schouwen-Duiveland in zijn geheel wil beleven, vindt ruim zijn gading in Delta Neeltje Jans in Vrouwenpolder. Meer info: [www.neeltjelijans.nl](http://www.neeltjelijans.nl)

*Georges Keters*

Met dank aan  
VV Schouwen-Duiveland, Jurgen D.B.  
Klapwijk, Balth P. Roesingh  
en Duinhotel Haamstede.

Meer info:  
[info@vvschouwenduiveland.nl](mailto:info@vvschouwenduiveland.nl)

Zo dicht en o zo mooi



## Duinhotel Haamstede pronkstuk in Schouwen-Duiveland



Op zoek naar een paar dagen onge-repte rust? Je vindt het allemaal op iets meer dan een uurtje wagen vanuit hartje Vlaanderen in Burgh-Haamstede, Schouwen-Duiveland, Zeeuws-Vlaanderen, in Duinhotel Haamstede.

Het in het weergaloos duinenland-schap en neergepoot aan de boorden van de Noordzee, laat dit hotel vier Nederlandse sterren zien. Er is geen zwembad, wel sauna. Gastvrouw Cary en gastheer Kees Hoeder zorgen er persoonlijk voor dat het je verder aan niks ontbreekt.



De keuken is een juweeltje. De Frans-Italiaans gerichte keuken van Duinhotel Haamstede is zonder meer een klasse apart. Streekproducten spelen hier de hoofdrol wat zich resulteert in ver-rassende schotels, stevig, royaal en smaakvol. In de keuken zwaait chef

Niek Soeters de pollepel en met Micha en Jolanda in de zaal als verlengstuk kan je culinair genot nauwelijks stuk. Voeg daarbij de wijnkennis van gast-heer Kees en je dagje stappen of fiet-sen bereikt een super climax, met niets dan moois in het glas.

### KEUKEN IS PAREL

De 41 luxe kamers zijn groter dan nor-maal en ingevuld met Britse country-style meubelen, wat de rust een extra onderlijnd. Kabeltv, telefoon met ISDN of analoge aansluiting voor modem maken het nog eens zo leuk. De bad-kamer is voorzien van bad en extra douchekabine, haardroger en toilet. De vijf suites aan de duinen beschikken over een zonneterras met uitzonderlijk uitzicht op de immense duinen. De keuken is een voltreffer. Het res-taurant pakt uit met een en al verwen-ning. "We hebben een restaurant met een hotel, en geen hotel met restau-rant. Het culinaire wil hier de kroon op het werk zijn voor rust en de ontspan-ning", stelt eigenaar Kees Hoeder. De kaart is relatief beperkt met seizoens-gebonden schotels. De wijnkaart is een juweeltje met schatjes uit de hele wereld. Te danken aan de passie van de gastheer, steeds op zoek naar iets leuks en moois in het glas. En daar slaagt hij dan ook stevast in.



### UITVALBASIS

Het Duinhotel Haamstede is naast zijn unieke ligging in het duinengebied en natuurgebied Westerenban ideaal als uitvalbasis voor meerdere uitstapjes in de regio. In de directie omgeving is – buiten de schitterende duinen en stranden – niet veel te beleven. Zierikzee, Waterland Neeltje Jans, het Veerse Meer, Middelburg en de markt-dag op dinsdag in Goes liggen even-wel op een boogscheut. Verder is het ongeremd genieten van alle troeven van Schouwen-Duiveland.

*Georges Keters*

### SPECIALE AANBIEDING

Voor onze lezers heeft Duinhotel Haamstede een extra aanbieding:  
Twee overnachtingen met uitgebreid ontbijtbuffet, een culinair drie gangen diner, een gastronomisch vier gangen diner, gratis gebruik van sauna en fitness en wandel- en fietsroutes plus fles huischampagne op de kamer voor de prijs van 215 euro per persoon.

Bij boeking melding maken van Magazine Gastronomie & Toerisme.

### Duinhotel Haamstede

Torenweg 1  
4328 JC Burgh-Haamstede  
tel. + 31 111 88 77 66  
info@duinhotel.nl, www.duinhotel.nl  
Gratis parkeerhaven in het hotel.