

Zeeuws smullen

Schouwen-Duiveland is dichtbezaaid met allerlei delicatessen. Smakelijk fietsen!

tekst en foto's AAFKE JOCHEMS



Piet en Bram Versluis snijden lamsoor.

Zeeuwse streekproducten, dan denk je al gauw aan mosselen, maar er is veel

voor, aangezien zomaar snijden een boete oplevert. Vroeger was het een armeluisgroente herinneren ze

Het ligt verscholen in een bosenclave en telt een paar lommerrijke lanen waarlangs statige landhuizen

erf gerookte paling verkopen. Peter laat zien hoe hij op ambachtelijke wijze in een soort houten kast de pa-

Lmeer op Schouwen-Duiveland: de Oosterschelde kreeft, de beroemde bolussen, eetbare bloemen, zilte lamsoor en Zeeuwse vlegel. Je kunt een smakelijke fietstocht maken langs de leukste adresjes van dit stukje Zee-land – al kun je er ook met de auto komen.

Zierikzee is een goede uitvalsbasis. We pakken de fiets en gaan naar de rand van de stad, naar de slikken

Ze kweekt bijzondere groenten, zoals citroenkomkommers, gele snijbiet en zelfs eetbare bloemen

en schorren langs het water. Twee keer per dag komen die onder (zee-)water te staan en in het vroege voorjaar komt dan bij eb lamsoor tevoorschijn. Dat heeft niks met lam te maken: het is een zilte zeegroente. Hoewel de juiste benaming zee-aster of zulte is, houden ze in Zee-land nog altijd vast aan lamsoor.

Piet Versluis snijdt al ruim zeventig jaar lamsoor, samen met zijn broer Bram. Daar hebben zij tegenwoordig een speciale vergunning

zich, nu wordt het gezien als een delicatessen. Sommige restaurants in de buurt serveren het tijdens het seizoen bij hun gerechten en een enkele groentespectaalzaak verkoopt het. Lamsoor smaakt zout – wat geen wonder is met al dat zee-water – en heeft wel wat weg van spinazie. Je kookt het ook net als deze groente.

Elk jaar eind maart is Zierikzee helemaal in de ban van de Oosterscheldekreeft, als het kreeftseizoen officieel wordt geopend met veel toeters, bellen en hoogwaardigheidsbekleders. Volgens kenners is het een van de lekkerste kreeften, onder meer door zijn unieke DNA-structuur en door de locatie waar hij voorkomt. De Oosterscheldekreeft mag enkel van april tot en met half juli gevangen worden en dan alleen nog door een beperkt aantal duurzame vissers, ook weer met een speciale vergunning. Negen restaurants in de omgeving, aangesloten bij de Zeeuwse Kring, bieden tijdens het kreeftseizoen speciale kreeft-menu's aan.

Zo ook hostellerie Schuddebeurs in het vlakbij Zierikzee gelegen plaatsje Schuddebeurs – vernoemd naar deze driehonderd jaar oude hostellerie. Schuddebeurs is sowieso bijzonder, kreeft of geen kreeft.

met mooie tuinen liggen, een plaatsje met onverwachte grandeur.

Dan staan we voor de keus: aan de wijn of aan de eetbare bloemen? Even verderop, buiten het ringdorp Dreischor, ligt namelijk wijnhoeve de Kleine Schorre, waar een wijngaard van zo'n zes hectare met druivenrassen pinot gris en auxerois zorgt voor aardig wat flesjes witte wijn.

Omdat je niet zomaar bij de wijnhoeve kunt aankloppen – alleen open op donderdagavond en op afspraak – en omdat het nog wat vroeg in de ochtend is voor een Zeeuws wijntje, fietsen we naar Zonnemaire. Daar hebben we met Dienneke Klompe afgesproken – zij ontvangt ook alleen op afspraak. Ze wacht op ons op haar biologische groentekwekerij. Zelf vindt ze 'fanfare voor de zintuigen' een betere omschrijving. Hier kweekt ze bijzondere groenten, zoals gele snijbiet en citroenkomkommers, tientallen kruiden en zelfs eetbare bloemen.

Die laatste maken erg nieuwsgierig: zijn bloemen wel te eten?

We nemen de proef op de som en plukken op aanwijzen van Dienneke de kleurige blaadjes van de bloemen of stekken een hele knop in onze mond. Zonder te wassen, want dat doet afbreuk aan wat je proeft: een overheersende smaak hebben ze toch al niet. Er is zelfs een bloem met blaadjes die verrassend knapperig zijn. Dienneke levert haar eetbare bloemen, net als haar groenten en kruiden, aan de horeca, een groothandel en een enkele keer aan particulieren. Bijvoorbeeld als een bruidspaar om een bruidsboekje met eetbare bloemen vraagt.

Met de blaadjes in de maag gaat de fietstocht verder naar Kerkwerf, naar recreatieboerderij Van Lange-raad. Bij dit recreatiebedrijf hoort het winkeltje van Peter en Astrid van Langeraad, waar ze hun op het

lingen rookt. De walm van de ge-rookte vis wakkert de trek aan. Peter heeft dat wel in de gaten en komt met een heerlijk broodje paling op de proppen.

Dat is wat anders dan een palingbroodje. Voor een authentiek palingbroodje moeten we bij bakker Sonnemans in Burgh-Haamstede zijn, zo'n zestien kilometer naar het westen. Om daar te komen, rijden we over rustige fietspaden die vlak langs de Oosterschelde lopen en kijken we uit over het weidse water.

Het eten van het langwerpige palingbroodje – brooddeeg met daarin paling uit de Oosterschelde, gebakken in de oven – vereist een gebruiksaanwijzing. Neem altijd een hap van de langste kant van het broodje en dan net niet tot het midden. In het midden zit namelijk de graat van het flinke stuk paling dat in de lengte in het broodje zit. Neem je een hap van de boven- of onderkant, dan krijg je er een stuk graat bij. Niet zo aan te raden. Bakker Sonnemans is trouwens ook specialist in het bakken van de beroemde Zeeuwse bolussen, een lekkernij gemaakt van fijn brooddeeg, een laagje gekarameliseerde suiker en wat kaneel.

Een paar straten van bakker Sonnemans vandaan heeft bakker Arkesteyn zijn winkeltje in de Soete Suikerbol. Op de gevel prijst hij in ouderwetse belettering zijn profetenbrood aan. Deze zoetigheid bakt hij naar geheim recept, dat hij angstvallig in een kluis bewaart. De receptuur stamt uit de tijd van de koopvaardij op Oost-Indië. De Oost-Indiëvaarders brachten de recepten, de rietsuiker en de specerijen met zich mee. Van heinde en verre komen kopers er nu speciaal voor naar Burgh-Haamstede.

Ook zijn brood van Zeeuwse vlegel is erg geliefd. Zeeuwse vlegel is onbespoten tarwe door lokale akkerbouwers geproduceerd en mag het keurmerk Erkend streekproduct



De fuiken worden opgehaald.



De mosseloogst (met een enkele verdwaalde zeester).



Hangcultuurmosselen (voor de foto even boven water gehaald).



De visvangst wordt gesorteerd.

voeren. Het Zeeuwse vlegelbrood heeft geen enkele toevoeging van kleur-, smaak- of wat dan ook voor toffien. Puur natuur.

Net als de volkorenpannenkoeken van Zeeuwse vlegel die aan de rand van Burgh-Haamstede in het pannenkoekenrestaurant De Graanhalm worden gebakken. In de molen ernaast wordt het Zeeuwse vlegel tot meel gemalen. In het bijbehorende winkeltje kun je het meel kopen, evenals Zeeuwse vlegel

snelkooktarwe. Dat is een smakelijk alternatief voor aardappelen, pasta of rijst.

Met redelijk volle maag fietsen we terug richting Zierikzee en dan zelfs verder door naar Bruinisse, een hele rit.

Onderweg maken we een tussenstop bij kaasboerderij de Stolpe in het plaatsje Nieuwerkerk. Hier maakt mevrouw De Reus al 24 jaar haar eigen kaas en zuivelproducten die ze aan huis verkoopt. Haar koel-

en grazen in natuurgebieden op Schouwen-Duiveland. Vanaf de boerderij is een kleine wandeling uitgezet door het gebied Dijkwater met veel krekens en daardoor vogels als lepelaars en een enkele keer flamingo's. Wie de route heeft gewandeld, krijgt als 'beloning' bij mevrouw De Reus een gratis glaasje verse melk of karnemelk.

In Bruinisse aangekomen, gaan we naar de haven met de mosselvloot. Veel mensen denken dat alle mosselen uit Yerseke komen, terwijl eenderde van de Zeeuwse mosselen uit Schouwen-Duiveland komt en dan met name uit Bruinisse. Mosselen worden over het algemeen op de bodem gekweekt. In de Oosterschelde kweken ze nu ook mosselen aan kunststof touwtjes die onder water hangen, de zogenoemde hangcultuurmosselen. Groot voordeel is dat die niet of nauwelijks zand bevatten. In het winkeltje van de mosselvisser Bout, bij de haven, verkopen ze deze superverse mosselen, evenals oesters en paling.

Net buiten Bruinisse, in het voormalige wachthuis van het allang opgeheven veer Zijpe-Anna Jacoba-



Oesters bij restaurant De Vluchthaven.

polder, is restaurant De Vluchthaven gevestigd. Chefkok Dirk-Pieter Arkenbout is een ster in het koken met al het lekkers dat uit de Noordzee, de Oosterschelde en het Grevelingenmeer komt.

Vissers hebben zojuist de fuiken gelicht met daarin Noordzeekrab en Oosterscheldekreeft. Even later ligt de vangst op ons bord, te beginnen met de heerlijkste pasta met Noordzeekrab. Dan komen oesters, op drie wijzen bereid, de mesheften,

Het Dijkwater heeft veel krekens waar je vogels als lepelaars ziet, en een enkele keer flamingo's

kokkels, kreeft en nog meer krab op tafel. Een culinair feest om je vingers bij op te eten.

Dan rest alleen nog de fietstocht terug naar Zierikzee. Een mooie route langs het water, langs de slikken van Viane en door een natuurreservaat bij Ouwkerk. Geen overbodige luxe voor de broodnodige calorieverbranding.

Handige adressen en websites

Restaurants van de Kring van de Zeeuwse kreeft:
www.oosterscheldekreeft.nl

Wijnhoeve de Kleine Schorre: www.zeeuwsewijn.nl

Eetbare bloemen: www.bijzonderegroenten.nl

Gerookte paling: www.recreatievanlangeraad.nl

Palingbroodje en Zeeuwse bolus:

bakkerij Sonnemans, Hogeweg 13, Burgh-Haamstede.

Zeeuws vlegelbrood en profetenbrood:

In de Soete Suikerbol, Burghsering 31, Burgh-Haamstede

Zeeuwse vlegelpannenkoeken: www.pannenkoekenmolen.nl

Zeeuwse vlegel: www.zeeuwsevlegel.nl

Kaasboerderij de Stolpe: www.kaasboerderij-destolpe.nl

Mosselen, paling en oesters: fa. Bout, Werkhaven 2, Bruinisse.

Restaurant de Vluchthaven: www.devluchthaven.nl