

Lekkers uit Schouwen-Duiveland

De Oscar voor het leveren van de Verse Producten gaat al jaar en dag naar onze Noorderburen uit Zeeland, zoveel is zeker. 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 mosselfeesten 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.viskwekerijneeltjans.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.pannekoekenmol.nl



Een mals stuk vlees op het bord? De Vleesboerderij Boot in Kerkwerpe laat u het ganse proces mee beleven. Han en Jacomien Boot verwerkten alleen vlees van runderen uit de eigen boerderij, gevoerd met natuurlijke producten. Meer info: 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



DUINHOTEL HAAMSTEDE

Op zoek naar een paar dagen ongerepte 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 duinenlandschap 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 verrassende 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



gastheer Kees en je dagje stappen of fietsen bereikt een super climax, met niets dan moois in het glas.

De 41 luxe kamers zijn groter dan normaal en ingevuld met Britse countrystyle meubelen, wat de rust een extra onderlijnd. Kabeltv, telefoon met ISDN of analoge aansluiting voor modem maken het de liefhebbers nog eens zo leuk. De vijf suites aan de duinen beschikken over een zonneterras met uitzonderlijk uitzicht op de immense duinen.

De keuken is een voltreffer. Het restaurant pakt uit met een en al verwenning. "We hebben een restaurant met een hotel, en geen hotel met restaurant. Het culinaire wil hier de kroon op het werk zijn voor rust en de ontspanning", stelt eigenaar Kees Hoeder. De kaart is relatief beperkt met seizoensgebonden 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 steevast in.

MEER INFO:

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.

Wie Schouwen-Duiveland in zijn geheel wil beleven, vindt ruim zijn gading in Delta Neeltje Jans in Vrouwenpolder.

Meer info:
www.neeltjans.nl en
info@vvschouwenduiveland.nl

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

Georges Keters