

se  
al



### Telefonaktion:

Erst die rasante Achterbahn-Fahrt, dann die gemütliche Radtour durch Gelderland: Der Freizeitpark Efteling bietet im Doppelpack mit der deutsch-niederländischen Grenzregion alles für ein Familienwochenende. **Im Innern.**

Lesen Sie heute: **Mexikos Silberstadt und Pilgerstätte Real de Catorce**



Stolz pr  
sentiert  
Seybel  
ersten C  
stersche  
Humme  
Saison 2  
die bis M  
Juli and  
wird. Au  
stern, M  
scheln,  
ben gibt  
das gan  
Jahr.  
Fotos:  
Matthias  
Graben

# Scherentiere von der Schelde

Die Speisekarte der niederländischen Provinz Zeeland wird in diesen Tagen um eine Gaumenfreude ganz besonderer Art bereichert. Seit Anfang April geht es dem Oosterschelde-Hummer an den Kragen.

Cor Seybel, einer von wenigen Fischern der Gemeinde Zierikzee mit Genehmigung zum Hummerfang, zieht die tags zuvor gelegte Reuse an die Wasseroberfläche. Augenblicklich zeichnet sich ein breites Grinsen auf sein Gesicht, und mit geübten Händen entfernt er die Maschen von acht langen Beinen und zwei bedrohlich wirkenden Scherenarmen. Stolz präsentiert der Fischer den ersten Oosterschelde-Hummer der diesjährigen Saison. Es ist ein wahres Prachtexemplar mit wohl über 800 Gramm. Seybel weiß, dass auch noch größere Tiere dem kulinarischen Ruf des südniederländischen Zeelands in den nächsten Wochen eine besondere Note geben werden.

Der Hummer erreichte die Schelde-Mündung im 17. Jahrhundert durch ein Unglück. Ein norwegisches Schiff mit lebenden Tieren an Bord kenterte, die Hummer entkamen und fanden optimale Bedingungen im klaren Wasser rund um die Inseln Zeelands. Heutzutage läuft die Fangsaison bis Mitte Juli, und viele Gourmet-Restaurants der holländischen Region führen in dieser Zeit den Hummer auf der Speisekarte.

So konzentriert sich auch Maurice de Coninck, Chefkoch und Hotelier des „Gouden Leeuw“ in Scherpenisse, auf die Spezialität. Doch nicht nur, denn die Imperial-Auster

ist ebenfalls ein Star der niederländischen Küche.

Austernbänke ziehen sich die gesamte Küste entlang. Auf der Meeresoberfläche dümpelnde Bojen zeichnen ein geometrisches und charakteristisches Bild in den Buchten in Küstennähe und sind Hinweise auf diesen blühenden Zweig der Lebensmittelindustrie. Als äußerst schmackhaft gelten die Edel-Muscheln, und auch hier profitieren die Züchter von der guten Wasserqualität Zeelands. Fast in jedem Städtchen der Provinz Schouwen-Duivlands erwarten jetzt die Gastronome und Chefköche die Gourmets. Neben dem weltbekannten holländischen Hering, dem einheimischen Shrimps, Knurrhahn oder der Scholle locken sie nun besonders mit Hummer und Austern in ihre Restaurants.

So wartet Zierikzee, „Hauptstadt“ von Schouwen-Duivland, mit unzähligen



Neben Hummer stehen auch Austern auf den Speiseplänen - Weißwein gehört einfach dazu.

gastronomischen Betrieben auf. Einige von ihnen liegen in den über 500 als Denkmäler eingestuft Gebäuden. Hier kann der Besucher die Meeresfrüchte besonders stil-

voll genießen. Zum Beispiel nach einem ausgiebigen Stadtbummel vorbei am einstigen Gefängnis aus dem 17. Jahrhundert, dem mächtigen - doch unvollendeten - Turm des Münsters, der beeindruckenden Fassade und dem verspielten Turm des Alten Rathauses, oder den vielen Giebelhäusern, die das Straßenbild Zierikzees prägen.

Wie viele seiner Kollegen setzt auch Maurice de Coninck auf die Gäste der Region. „Nicht nur die Strände im Westen sind ein Magnet für Urlauber“ meint der Kochprofi. „Die kleinen Städtchen haben alle ihr eigenes Gesicht. Radfahren, Segeltörns, Tauchausflüge, die Angelleidenschaft oder das Interesse an überall auf den Inseln anzutreffender Geschichte machen die Region attraktiv. Wie kann man einen ereignisreichen Urlaubstag besser abschließen, als beim Genuss der Delikatessen des

Landes, einem guten Wein, noch dazu in gemühter Atmosphäre!“

Die Provinz Zeeland wacht aus dem Winterschlaf. Hummerfischer stellen ihre Reusen, Krabberschubben das Deck der Kutter, Austernzüchter krepeln die Ärmel hoch, die Tische der Restaurants werden wieder feingepolstert. Ist das Wetter an der Küste noch zu frisch, ist es ständig und unberechenbar, um einen langen Tag am Meer zu verbringen, so locken die Gaumenfreuden die Fischergäste in den noch ruhigen Süden der Niederlande. Die Hummerfischer sind und seine Kollegen werden in der nächsten Zeit alle Hände voll zu tun haben.

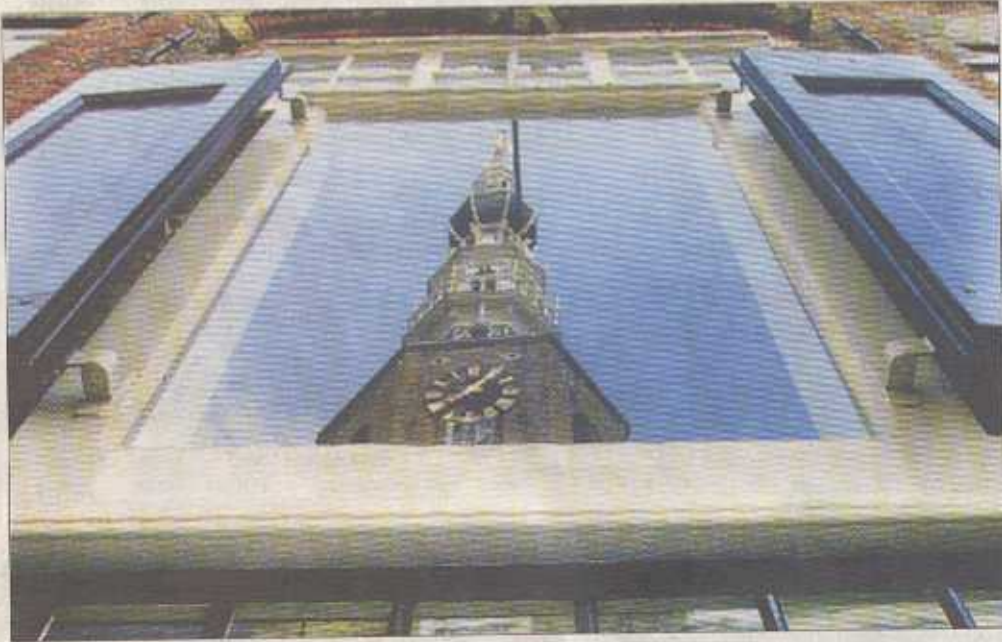
MATTHIAS GRABNER

### INFO

**Anreise:** Aus dem Ruhrgebiet ist Zeeland am schnellsten über die A 40 und die G 10 bei Venlo zu erreichen. Weiter geht es auf der A 67 bei an Eindhoven und der A 58 über Tilburg nach Breda und Bergen op Zoom. Die Provinz Zeeland ist in etwa drei Stunden zu erreichen.

**Reisezeit:** Die Hummerfangsaison geht von Anfang April bis Ende Juli. Austern, Muscheln, Krabben sowie der beliebte Matjes sind jedoch stets zu bekommen. Die Fangsaison beginnt im Mai und endet im September.

**Kontakt:** Niederländisches Büro für Tourismus, Postfach 27 05 80, 50511 Köln, 0180/534 33 22, www.vvvwnb.nl, E-Mail: info@vvvwnb.nl



Der Turm des Alten Rathauses von Zierikzee spiegelt sich im Fenster eines Giebelhauses.