

Terwijl ik Schouwen-Duiveland af rijd, zakt de orangerode zon loom in zee. Krijsende meeuwen scherpen langs. De blauwe boeien, die de mosselpercelen markeren, dobberen gemoedelijk in de kalme zee en de voorlopig laatste mogelijkheid om verse vis te kopen flitst rechts voorbij. Op het brede strand steken gebogen zwarte figuurtjes naar pieren en zagers. De platte oesters, Oosterscheldekreft, Zeeuwse vlegel en Brut de Zélande achter me latend, overvalt me een intens gevoel van melancholie. Dit eiland, waar ik ben geboren en getogen, hier gebeurt het, hier bruist het, hier waait een culinaire frisse wind. Waarom ga ik dan weg?



Heimwee

naar **Schouwen-Duiveland**

De sterren stralen boven Zeeland. Overal gonst de creativiteit. Op Schouwen-Duiveland is in het afgelopen decennium een ongekend culinair ondernemerschap ontloken. Niet alleen het Schouwse landschap heeft een metamorfose ondergaan door delen van voormalige landbouwgrond terug te geven aan de natuur, ook de bewoners lijken het unieke van

hun land en water meer en beter te gaan waarderen. Naast promotie van de traditionele Zeeuwse producten, zoals mosselen, oesters, zeekraal en lamsoor is er ruimte voor innovatie. Op Schouwen-Duiveland experimenteren ze volop met de aanwezige bronnen en elementen. Overal op het eiland kweekt of bereidt men unieke producten. Wat dacht je van zeewier, geteeld in de

Oosterschelde? En eindelijk heeft de horeca ook de meerwaarde van lokale producten ingezien, los van de mosselen en dat doet een mens goed. Daarom een rondje Schouwen-Duiveland. Waar moet je zijn voor al dat moois?

Wijn
Johan van de Velde, eigenaar van wijnhoeve De Kleine Schorre in Dreischor, is jong en succesvol. Sinds 2001 heeft hij een wijngaard opgebouwd die inmiddels 10 hectare beslaat. Het is de combinatie van een kalkrijke grond,



schelpen, het bovengemiddelde aantal zonuren en de hoge lichtintensiteit die de ideale voedingsbodem vormen voor zijn vijf knisperend zuivere, witte wijnen en de mousserende Brut de Zélande. De Schouwen Duiveland Gris, Blanc, Auxerrois en de Rivaner rijpen op roestvrij staal en zijn vanwege hun mineralige en licht zilte smaak de perfecte begeleiders van vis-, schelp- en schaaldiergerechten. De Schouwen Duiveland Barrique, 9 maanden op eiken gerijpt, drink je bij wat vettere gerechten zoals paling en Zeeuws lam. De wijnen zijn zeer populair, vooral de Gris en de Brut, en wacht je te lang, dan is de kans groot dat de meeste van de ruim 60.000 flessen die hij jaarlijks op eigen hoeve bottelt, verkocht zijn.
www.dekleineschorre.nl

Brood

Een relatieve nieuwkomer is Marcel Spelt van Spelt Bakkers uit Bruinisse. Hij heeft het Pain de Mer, Brood van de Zee, ontwikkeld. Een uniek Zeeuws brood dat hij bereidt met ingrediënten als natuurdesem, Zeeuws tarwebloem, algen en Oosterschelde-water. Het was tijdens zijn dagelijkse fietstochtje langs de dijk dat hij op het idee kwam om gezuiverd zeewater voor zijn brood te gebruiken. Een gouden greep, want nu hoeft hij geen zout meer aan het deeg toe te voegen, wat een zoutreductie

van 40% oplevert. Door de algen is het brood heel mals. Brood van de Zee past uitstekend binnen het Schouwse dieet. Dat iemand daar eerder op gekomen is.
www.spelbakkers.nl



Echte geuren en kleuren

Een ander uniek bedrijf is de consumptieve kwekerij van Dineke Klompe in Zonnemaire. Op één hectare kweekt ze groenten en kruiden als ijskruid, snijbiet en brave Hendrik. Dankzij haar tomeloze energie, creatieve en kritische geest, en talent voor netwerken, heeft ze sinds de aankoop van een stuk kale grond in 2000, een solide reputatie methaar bijzondere (vergeten) groenten, eetbare bloemen, planten en kruiden. Ze levert aan heel sterren kokend Zuidwest-Nederland en Vlaanderen en haar populariteit is terecht. Mevrouw Klompe doet geen concessies aan trends en kwaliteit, ze kweekt 100% biologisch en laat niets aan het toeval over: 'Heel veel dingen zijn eetbaar, maar het moet ook lekker zijn'. Gelukkig kun je er ook als gewone sterveling terecht, voor een rondleiding, na afspraak, dat wel, want er moet ook gewerkt worden, natuurlijk.
www.bijzonderegroenten.nl



Mosselen

Ook de familie Schot, mosselvisser die meer dan 100 jaar geleden van Tholen naar Zierikzee emigreerden, is vernieuwend bezig. Omdat de quota voor mosselzaadvangst in de Waddenzee almaar krimpen, moesten de van oorsprong bodemmosselvisser het land op. In Zierikzee openden zij een aantal jaar geleden al het Mosselpak'uus Neeltje Jans aan de Nieuwe haven. Daar koop je mosselen, verser dan vers, in verschillende maten, uit grote bakken die ze constant met stromend water voeden. Ook in hun hangmosselkwekerij bij Oosterscheldekering heeft de tijd niet stil gestaan. In mei van dit jaar is daar Proef Zeeland geopend, een ambitieus project in de vorm van een winkel, waar je niet alleen voor mosselen terecht kunt, maar ook voor oesters, Oosterscheldekreeft, vis en streekproducten. En als je geluk hebt, zie je in de verte zehonden of bruinvissen.
www.neeltjejansmosselen.nl

De Vluchthaven in Bruinisse

Wie goed en authentiek vis wil eten, moet naar Brasserie De Vluchthaven in Bruinisse. Waar vroeger het pontje van Zijpe in de haven lag, geeft het echtpaar Aerkenbout en Scheffer op eigen wijze vorm aan eten. Wars van poeha en dikdoenerij. Gewoon lekkere, verse

wilde vis, schelp- en schaaldieren van lokale vissers en biologische producten van Zeeuwse grond. Hun geheim? Een prachtlocatie, heerlijk terras en uitzicht op het haventje, een bonk kennis, creativiteit en techniek, betrokkenheid met het eiland en bewoners en gewoon heel veel gevoel voor het goede leven. De Vluchthaven is maar zes maanden per jaar open, maar het stel catert ook op festivals onder de naam Zijpestijl.
www.devluchthaven.nl

De Vierbannen in Ouwerkerk

Een aanwinst op Schouwen-Duiveland is het vorig jaar geopende restaurant de Vierbannen in het Krekengebied van Ouwerkerk. Het huist in een nieuw pand van beton, staal en glas, naast het Watersnoodrampmuseum. Chef Wouter Kik bereidt verfijnde gerechten met eenvoudige namen als *Zilt*, *Tarbot* of *Thee en Bloemenhoning*. Het is culinair genieten op niveau. Het restaurant huist op de eerste etage en op de begane grond zit een brasserie. Het uitzicht op de Oosterschelde en Zeelandbrug is fenomenaal, het interieur smaakvol. Alles klopt en smaakt naar meer. Een absolute aanrader.
www.devierbannen.nl

Zeewiermosterd en zeekraalazijn

Van buitenaf is het enige dat opvalt aan het Spennekot in Kerkwerpe de typische post-watersnoodramp-bouwstijl: grijs en grauw en totaal opgaand in de kale omliggende akkers. Je rijdt er makkelijk voorbij. Des te groter is het contrast als je de sfeervolle woonkeuken binnen stapt, met aan de ene kant het ruime praktische kookgedeelte en aan de andere kant, gescheiden door



een lange roestvrijstalen werktafel, de eet- en leefkamer met een giga eettafel, een enorme boekenkast vol kookboeken en een heerlijk luie zithoek met houtkachel. Hier bereidt Mathilda van Leeuwen haar azijn, mosterd en chutneys met typisch streekproducten als zeekraal, lamsoor en zeewier en Zeeuwse uien. Ze geeft er kookworkshops tot 50 personen. Haar Zeeuwse hamburgers van witte worst zijn hemels. www.spennekot.nl

De Zeeuwse Hemel

Over hemels gesproken: je bent niet op Schouwen-Duiveland geweest als je De Zeeuwse Hemel in Zierikzee overslaat. Creatievelingen Monique en Joost, voor de verandering import-Zeeuwen, runnen hier een eetwinkel annex lunchroom annex muziekcafé annex kookwinkel. Ze serveren en verkopen een fantastisch assortiment aan lokale en internationale topproducten. Wijn, taart, olijfolie, worst, gebak, azijn, koffie en koekjes; alles is geselecteerd op kwaliteit en smaak. De zaak is ingericht met zitjes tussen de schappen met heerlijkheden en het podium waar wekelijks muzikanten staan. Bij goed weer kun je achter op het terras, onder het genot van een lekker hapje, het laatste nieuws in de PZC lezen. De culinaire *hotspot* van het eiland. www.dezeeuwsehemel.nl

Dit soort restaurants en producenten maken een bezoek aan Schouwen-Duiveland echt de moeite waard. Alleen al het feit dat je per dag per persoon tien kilo schelpdieren mag wildplukken, geeft een blij gemoed. En als je vraagt hoeveel dagen je zou moeten uittrekken om Schouwen-Duiveland te leren kennen, dan zeg ik: Ik heb er 18 jaar gewoond, kom er sindsdien regelmatig en nog heb ik niet alles gezien en geproefd, want er komen steeds nieuwe winkels, restaurants en producenten bij. Geeft dat een beetje een indicatie?



tekst en foto's Lot Piscaer

Je eet meer, met elkaar



Wat krijg je straks te eten in een bejaardentehuis? Zouteloos, suf gekookt voer in plastic bakjes? Het kan anders. Dat weten de ouderen van Steunpunt In de Veste in het Brabantse vestingstadje Willemstad. Daar koken vrijwilligers al meer dan twintig jaar voor de bewoners van de aanleunwoningen. Ien de Pender is er vrijwilligerscoördinator. Zij houdt de boel draaiende en reddert van koffietafel naar dagbesteding en weer

terug: 'Vroeger kookten we vijf keer per week voor de bewoners. Dat mag nu niet meer, vanwege allerlei regelgeving. Het eten moet uit een professionele keuken komen.' Omdat ze het koken niet op wilden geven, bedachten ze de list van Therapeutisch koken, want dat mag wel. Twee keer per week koken ze nu *op therapeutische basis* voor de Steunpuntbewoners.