



# SMULLEN VAN ZEE TOT POLDER

Wij houden van lokaal lekkers! Ook als we net over de grens gaan. Dé tip om je dicht bij huis en toch helemaal ergens anders te voelen, is Zeeuws-Vlaanderen. Geniet van de mix van Nederlandse en West-Vlaamse klanken, lekkers uit de zee, typische babbelaars en zelfs culinaire knipoogjes naar de Romeinse tijd.

Tekst: Geertje Meire ■ Foto's: Toerisme West Zeeuws-Vlaanderen

“Uit de wateren vist men lokaal lekkers en in het achterland worden ettelijke hoeveproducenten met passie vermarkt”

Als kind ging ik wel eens met mijn moeder winkelen in Terneuzen of Sluis. Zeeuws-Vlaanderen. Ik heb lang niet geweten of het nu België of Nederland was. Het Zeeuwse dialect klinkt als het West-Vlaams en Zeeuws-Vlaanderen plakt tegen Vlaanderen aan, want de Westerschelde scheidt het van de rest van Zeeland en Nederland. Maar het hoort bij Nederland. Ik neem je met plezier mee op reis, om je kennis te laten maken met de plaatselijke smaakmakers.

West Zeeuws-Vlaanderen is omgeven door de Westerschelde en de Noordzee. Uit de wateren vist men heel wat lokaal lekkers, en in de polders van het achterland produceren en vermarkten ettelijke hoeveproducenten met passie hun Zeeuwse producten. Denk jij ook meteen aan

mosselen? Of misschien andere specialiteiten zoals de Zeeuwse bolus (een soort kaneelbroodje), babbelaars (een lokaal snoepje) of galetwafeltjes? In ieder geval: het 'ZEKER Zeeuws'-keurmerk verzekert je dat zowel de grondstoffen als de productie Zeeuws zijn.

## Koeien als prinsessen

Streekproducent van het jaar 2023 was de Heerenhoeve, een familiebedrijf met melkvee net buiten Oostburg. De dubbeldoel Holsteinkoeien worden hier als prinsessen behandeld. “In 2011 schakelden we over op melkrobots die de koeien, zo vaak als ze willen, volautomatisch melken”, vertelt Marielle Vesseur. “Onze oudste koe heeft al 97.000 liter melk gegeven.” Die verse, rauwe melk kan je tappen bij de automaat, maar Marielles twee zonen zorgen ook voor de verwerking: de ene maakt zuivelproducten, de andere ijs, allemaal aangeboden in de hoevewinkel. Wanneer je je op het terras neervlijt voor een ijsje, waan je je door de stijlvolle presentatie in een chic ijssalon. En de smaken Zeeuwse bolus, babbelaar en duindoornbes verklappen je waar je bent.”

## Romeins feestmaal

In Aardenburg, het oudste stadje van Zeeland, vind je archeologisch museum Cultuurforum. In de 2e en 3e eeuw na Christus was er een Romeins castellum (= legerkamp) in de stad, dat Rodanborgh heette. Het kamp moest de grens van het Romeinse Rijk verdedigen.

Terwijl je kinderen in een Romeinse tunica spelletjes spelen of aan den lijve ondervinden hoe zwaar een maliënkolder inclusief helm en schild weegt - ik verklap het maar: zo'n slordige 40 kg -, kun je (op aanvraag) genieten van een Romeinse lunch. Het menu verklap ik níét, laat je verrassen door de historische keuken! Want door de aanwezigheid van het kamp vermengde de inheemse eetcultuur zich met de Romeinse. De Romeinen brachten nieuwe ingrediënten, vernieuwende kooktechnieken en spannende smaken.

Zoals garum, een vloeibare vissaus die als smaakversterker werd gebruikt. De gids laat mij de zwarte vloeistof proeven voordat hij uitlegt hoe het gemaakt wordt. Iets met vis, rotten en fermenteren ... Nieuwsgierige liefhebbers kunnen het Romeins kookboek in de museumshop kopen - mét het recept voor garum.

## Elke Romein z'n wijn

Met de bierproeverij van Brouwerij Rodanum blijven we in Romeinse sferen: "Al mijn biernamen verwijzen ernaar", vertelt eigenaar en zytholoog Frank Schout, terwijl hij mij een Tripel Jules (Julius Caesar!) inschenkt. "Ik richt mij voor



de afzet voornamelijk op Zeeland - België heeft al zoveel bieren", lacht de Zeeuwse biersommelier. Hij serveert er een toastje met paté bij, waar zijn bier in verwerkt zit. Bier brouwden de Romeinen zelf, maar wijn importeerden ze uit Frankrijk. Intussen is ook dat niet meer nodig! Op Landgoed de Catharinahoeve in Waterlandkerkje kan je Zeeuwse wijn proeven. De lichte klei met schelpen en het matige zeeklimaat zijn bepalend voor de smaak van de druiven, laat ik me vertellen op Wijnboerderij Elmare, die op het landgoed ligt. Je kan hier langskomen voor een rondleiding, proeverij of picknick. Deze Middeleeuwse kloosterboerderij huisvest ook jongeren met een licht mentale beperking: zorg- en verblijfsboerderij Juutsum. Zij helpen bij het onderhoud van de 20 ha, de verwer-

## “De Romeinen brachten nieuwe ingrediënten, kooktechnieken en spannende smaken met zich mee, die vermengd werden met de inheemse keuken”

king van het fruit en de zorg voor de dieren. Op alle wijn, vruchtensappen en -jams die hier geproduceerd worden, lees je de filosofie van het Christelijk rentmeesterschap: niet verkregen van het vorige geslacht, maar in bruikleen van het volgende.

## Op twee wielen

Marcin Beaufort, voormalig chef-kok en geboren en getogen Zeeuw, wil deze streek als foodregio op de kaart zetten. Met de website foodregiozwvl.nl, een platform voor producenten, inwoners, toeristen en horeca, wil hij inspireren met duurzame, seizoensgebonden streekproducten. Zo bedacht hij de fietsreceptenroutes. Daarbij fiets je langs boerderijwinkels om je ingrediënten te vergaren. Kies een recept op de site, download de fietsroute op RouteYou et voilà: je hebt een leuke uitstap en 's avonds een lokale maaltijd. Ik doorkuis de aangenaam vlakke regio al trappend voor de uiensoeproute - met zuurdesem croutons en oude kaas - maar er is ook een pannenkoekenroute, vissoeproute en vele andere met streekproducten in de hoofdrol. Ambieer je na je fietstocht geen kookkunsten, ga dan voor de borrelroute. Ik vind het zowel heerlijk als origineel.

## Zelf plukken

Er is nog een manier om je voedsel te vinden. Wildplukken! Als natuurmens keek ik uit naar de wandeling met Ingrid Vanbrabant van Kulderzipke. Op haar 5ha-paradijs in de polder van Retranchement weet ze over elke wilde plant (lees: onkruid) iets te vertellen. Al mijn zintuigen staan op scherp: ik ruik, voel en proef en hoor de boomkikkers kwaken. Vlijtig noteer ik Ingrid's raad-van-tante-Kaat-tips. Leg gedroogd boerenwormkruid in je kleerkast tegen de motten. Of laat de naar honing geurende bloemen van akkerdistel een dag in water trekken tot een oranjekleurig drankje. Wikkel een blad van smalle weegbree rond een wondje aan je vinger ... Aansluitend verzorgt Ingrid een lunch en in haar schuur komt enkel eigengemaakt hartig en zoet beleg op tafel. Iemand al pesto van duizendblad of ketchup van rozenbotel op de tong gehad?

## Vergezicht



Maar Zeeuws-Vlaanderen is meer dan zijn culinaire troeven. Er is natuur, cultuur, rust en ruimte. Tijdens een deugddoen- de wandeling met zicht op de Hooge Platen bij Breskens zoeken mijn ogen tussen de meeuwen en andere zeevogels naar één van de ongeveer 700 zeehonden die hier leven, maar ik heb geen geluk ...

Op dag twee stop ik kort in Sint Anna ter Muiden, een deel- gemeente van Sluis en met 40 inwoners het kleinste stadje van Nederland. Een plein met enkele huizen en een grote torenstomp. In de Middeleeuwen was Mude een belangrijke voorhaven van Brugge, vandaar de grote gotische kruiskerk uit de 14e eeuw, die grotendeels verwoest werd tijdens de 80-jarige oorlog (1568-1648). Je kan de 140 wenteltraptre- den enkel onder begeleiding van beheerder Henk Masclee beklimmen, maar boven word je getrakteerd op een 360 graden uitzicht over de streek.

Zo'n uitgestrekt vergezicht over het West Zeeuws-Vlaamse platteland krijg je ook vanop het Belfort in Sluis zelf - trou- wens het enige Belfort van Nederland.

### Alombekend



“Kies een fietsreceptenroute op de site, download de tocht langs boerderijwinkels op RouteYou et voilà: je hebt een leuke uitstap en ’s avonds een lokale maaltijd!”

De bekendste Sluisenaar is Johan Hendrik Van Dale (1828- 1872), de grondlegger van het groot Woordenboek der Nederlandse Taal. Hij was hier schoolmeester en stadsar- chivaris. Op de derde verdieping van het Belfort kom je alles te weten over van Dales leven, het woordenboek en taal in de breedste zin van het woord.

Sluis telt nog meer bekenden, zoals de familie Herman. Op de Beestenmarkt, waar ouders Ronnie en Ans een mos- selrestaurant hadden, baatte zoon en topkok Sergio zijn 3-Michelinsterren-restaurant Oud Sluis uit. Vandaag heeft Sergio’s broer Michel er zijn restaurant De Eetboetiek, een combi van horeca en lifestyle.

Zelf rijd ik via ‘Nummer Een’ en ‘Boerenhol’ - van bijzondere dorpsnamen gesproken - naar Cadzand-Bad voor een diner bij Bistro Beaufort. Met zicht op zee serveert men hier het beste uit de zee en polders, in combinatie met (lokale) wij- nen. Een van de specialiteiten is oesters en ik proef voor het eerst scheermesjes. Recht uit de zee naar mijn buik!



Vakantiewoning voor max. 12 personen op loopafstand van de zeedijk en het natuurgebied (tip: vaak kan je er zeehonden spotten). [goedehope.nl/polderhuys-goede-hope](https://goedehope.nl/polderhuys-goede-hope)

### Eten

Een overzicht van culinaire adresjes en streekproducten: [foodregiowzvl.nl](https://foodregiowzvl.nl)

- **Bistro Beaufort**  
Cadzand-Bad, Seafood & Winebar. [bistrobeaufort.nl](https://bistrobeaufort.nl)
- **Landgoed De Catherinahoeve**  
Waterlandkerkje. Wijn, sap, jam. Picknick, proeverij of lunch. [elmare.eu](https://elmare.eu)
- **Piece of Cake**  
Oostburg. Webwinkel met taarten en zoete lekkernijen, ontbijtmanden met streekproducten. [pieceofcakeoostburg.nl](https://pieceofcakeoostburg.nl)
- **De Heerenhoeve**  
Oostburg. IJsjes en zuivel van gelukkige koeien. [heerenhoevezuivelenijs.nl](https://heerenhoevezuivelenijs.nl)
- **Kulderzipke**  
Retranchement. Wildplukwandelingen, kookworkshop en/of lunch. [kulderzipke.nl](https://kulderzipke.nl)
- **Fruitteeltbedrijf Flikweert & Pluktuin Aardenburg**  
Aardenburg. Sappen en zelfpluktuin voor bloemen en fruit. Met terras. [pluktuinaardenburg.nl](https://pluktuinaardenburg.nl)
- **Brouwerij Rodanum**  
Aardenburg. Lokale biertjes met Romeinse slag. [biertainment.com](https://biertainment.com)
- **Uiensoeproute:** Ik haalde uien bij de Groene Polderwinkel in Schoondijke, fietste voor kaas langs ’t Vosje in Breskens en vond een zak meel bij Hulsters molen in Schoondijke. [gastvrijzeeuwsvlaanderen.nl/eetverleden.nl/recepten-oudheid](https://gastvrijzeeuwsvlaanderen.nl/eetverleden.nl/recepten-oudheid)

### Op stap!

- [gastvrijzeeuwsvlaanderen.nl/musea](https://gastvrijzeeuwsvlaanderen.nl/musea)
- [belfortsluis.nl](https://belfortsluis.nl)
- [cultuurforumaardenburg.nl](https://cultuurforumaardenburg.nl)
- Fietsenverhuur: Rent & Joy. Verhuurpunten: Breskens - Nieuwvliet - Strandcamping Groede [rentenjoy.nl](https://rentenjoy.nl)

