



Schouwen-Duiveland



Fruits de mer uit Zeeland

HIER AAN DE KUST

VER WEG, NAAR EEN TROPISCH EILAND REIZEN? HELEMAAL NIET NODIG. OP DE ZEEUWSE EILANDEN VIND JE ZON EN STRAND EN NOG BELANGRIJKER: GOED ETEN EN WIJN. ALS GASTRONOMEN WAREN WE DAN OOK VERGULD MET EEN PERSTRIP NAAR SCHOUWEN-DUIVELAND. EEN REIS MET EEN RAUW RANDJE.

TEKST MARJOLEIN SCHUMAN | FOTO'S JAN DE CARPENTIER, MARJOLEIN SCHUMAN, SESD/DICK VAN DER VEER

Eilandhopperen per boot kan nog steeds, maar is niet meer noodzakelijk. De Zeeuwse eilanden zijn verbonden door natuurlijke verzanding en door mensenheden – denk aan die fantastische Zeelandbrug! Ook Schouwen en Duiveland waren vroeger losse delen. We zijn hier voor de opening van het oosterschelde kreeftseizoen 2022. De kreeftenpopulatie heeft een eigen DNA-structuur en een fijne en zachte smaak die we willen proeven. 'Het mooie weer van de afgelopen weken is goed geweest voor de kreeften', vertelt Nelleke Launspach. Als voorzitter van de Stichting Promotie Oosterschelderekreeft is zij onze gastvrouw.

HELDEN AAN DE OOSTERSCHELDE

In het Watersnoodmuseum in Ouwkerk, op het voormalige eiland Duiveland, raken we direct ontroerd door een videoboodschap van

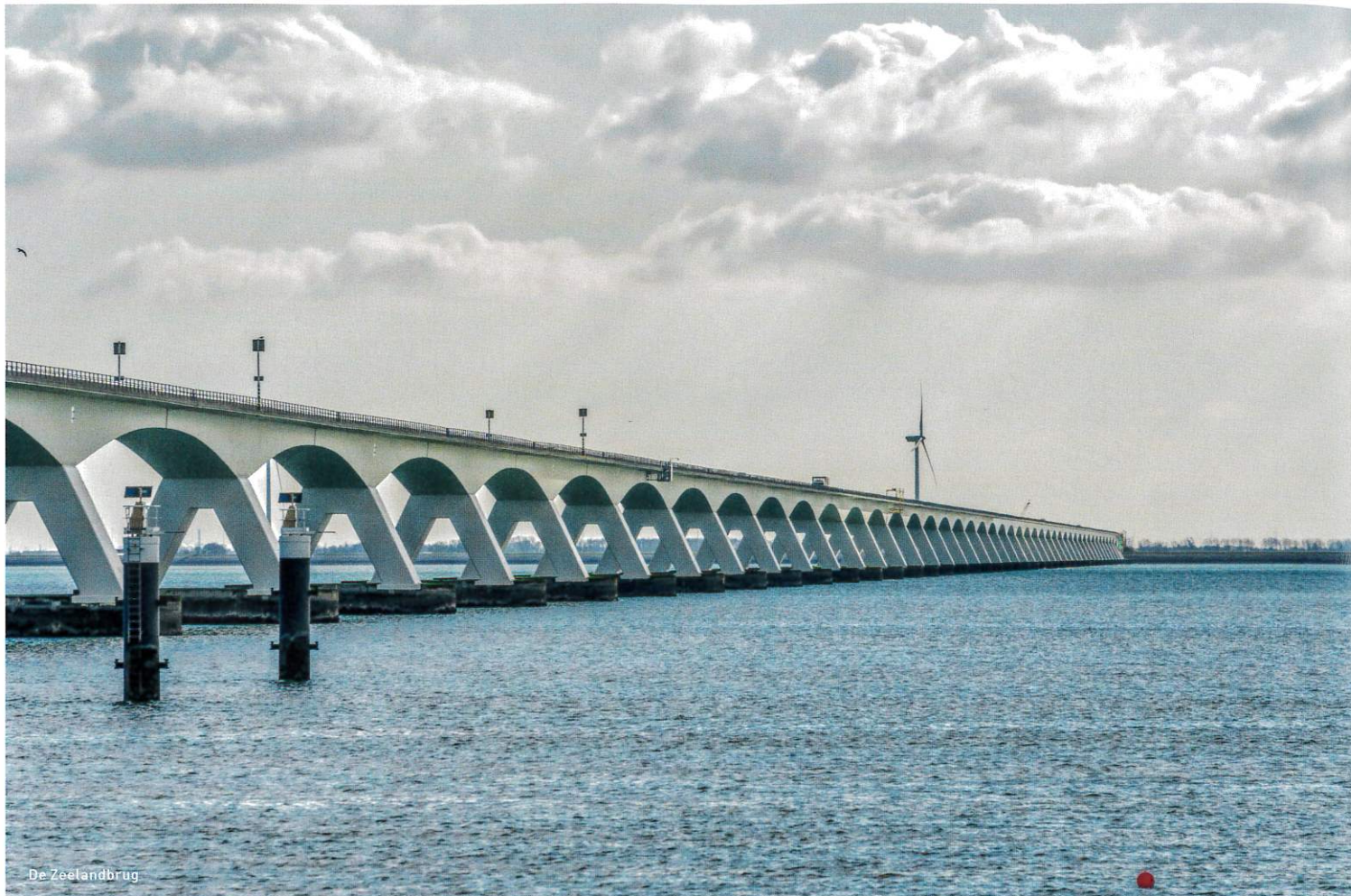
Wim Schot, een van de hulpverleners tijdens de ramp van 1953. Voor zijn overlijden in 2019 vertelt hij zijn verhaal. Hoe hij met een bootje door de straatjes van Zierikzee voer – 'kleine huizen met grote gezinnen' – en door de Vierbannenpolder. Honderden mensen plukte hij van de daken waarop ze waren gevlucht. 'Stijf als planken waren ze', vertelt Wim. En dan die ene dikke man, tot zijn middel in het water, die hij achter een zolderraam zag staan zwaaien. Wim kroop naar binnen en trok daarna samen met zijn neef het slachtoffer naar buiten, met raamkozijn en al. Net op tijd, want even later stortte het huis in elkaar.

Waarom nou de overstroming van Zeeland aanhalen in een wijnmagazine? Omdat een jaar geleden een watersnoodramp plaatsvond in de Ahr, een kleine wijnregio tussen Keulen en Koblenz. De wijnboeren zijn alles kwijtgeraakt. Van voorraden tot apparatuur, van wijnschuren tot restaurants en hotels; alles is door de modderstromen meegesleurd. Van de toeristische trekpleister die het Ahrdal met zijn wijnroute was, is niets meer over. In Zeeland hebben ze het initiatief genomen de wijnmakers te steunen. Onder meer door Ahrwijn als 'kreeftenwijn 2022' te kiezen, zodat die in restaurants geschonken wordt. Ook wordt van Weingut Peter Reichel een met modder besmeurde magnum Flutwein geveild ten behoeve van de wederopbouw. Daarover later meer.

VERBORGEN KAPITAAL IN DE JACHTHAVEN

Bij de lunch drinken we nog niet de wijn uit de Ahr, maar wel wijn die door dezelfde bevlogen wijnimporteur Maurice de Coninck is uitgezocht. Maurice weet werkelijk alles over Zeeuwse producten en de combinatie met wijn. Voordat Maurice – 'mijn bijnaam is Mauriesling' – vertelt over de smaakbeleving van vandaag vergapen we ons aan de luxe en soms megalomane boten in de jachthaven van Bruinisse aan het Grevelin-

DE ZEEUWEN EN DUITSE WIJNBOEREN ZIJN VERBONDEN DOOR WATERSNOOD



De Zeelandbrug



Drie bereidingen van kreeft

BLANC DE NOIR PAST PERFECT BIJ ZILTE GERECHTEN

genmeer. Zouden er Russische eigenaren aan boord zijn? Vanuit Brasserie Sailor's Inn heb je er mooi zicht op. SAILORSINN.NL

We beginnen met een tartaar van makreel, afgemaakt met chili-olie. Erop ligt een opgevouwen scheermes dat als een soort bootje een miniatuur-fruits de mer vervoert. Een lust voor het oog, met ook een klein mosseltje erin. Want al is het seizoen voor Zeeuwse mosselen zowat voorbij, Bruinisse is mosseldorp bij uitstek en de Sailor's Inn is aangesloten bij het Mosselgilde dat lokale kwekers steunt. Maurice serveert de streekdruif verdecia uit Salento, het schiereiland dat de hak van de Italiaanse laars vormt. Maurice: 'Met een lage zuurgraad en licht oxidatief sluit hij mooi aan bij vis.' Een gouden vondst. Geuren van bloemen, citrusvruchten en exotisch fruit komen ons uit het glas tegemoet en de mineraliteit past perfect bij het zilte in het voorgerechtje.

FEUDI DI GUAGNANO DIECI ANNI VERDECA DI SALENTA
THEFOODYSTORE.NL | € 13,95

TARBOT TOT OP HET BOT

Zeeland telt de meeste vissoorten van Nederland. Er zwemmen 177 verschillende rond in de Zeeuwse wateren en dan zijn er nog de viskwekerijen. Na makreel proeven we tarbot op de graat met zilte groente en een saus van ar-

bequina-olijfolie, tomaat, olijfsjes, knoflook en dragon. Normaal vinden we graten vervelend, maar de vis is zo mals dat die bij de eerste aanraking van zijn graat valt. We verslinden hem tot op het bot. Erbij krijgen we Chardonnay van Weingut Siegrist in de Pfalz. 'Denk aan Meursault, maar dan met een heerlijk zuurtje dat de wijn nog meer spanning geeft', zegt Maurice. Meneer Siegrist heeft zijn opleiding dan ook genoten in de Bourgogne. Zijn zuurtje geeft spanning en tilt de vis omhoog.

VDP. WEINGUT SIEGRIST CHARDONNAY RESERVE 2018
THEFOODYSTORE.NL | € 32,50

ZEEGROENTEN OOGSTEN

Wat een leuke man met veel lokale kennis is ook Co Schot. Met hem gaan we Zeeuwse lamsoren oogsten, zo'n beetje de eerste dit jaar. Het is een heerlijke zilte groente, bijvoorbeeld in salades. We ontmoeten Co bij de weegbrug van Viane. Bestrating, kademuren en muraltmuren op de dijk herinneren aan de oude landbouwhaven en veerverbinding naar Stavenisse. Boeren kwamen hier, eerst met paard en wagen en later gemotoriseerd, hun vracht bieten of aardappels wegen. Co vertelt over de schorren: overgangsgebieden tussen zee en land die alleen bij hoog springtij onder water staan, zodat er wel begroeiing is. Maar je mag er niet zomaar zeegroenten snijden. 'Het is een loterij geworden, helaas', vertelt Co. 'Zeshonderd willen snijden en maar tweehonderd krijgen een vergunning.' Hoeveel er op dit stuk mogen oogsten? 'Dertig mensen,' zegt Co, 'maar het gaat dan niet om kilo's hoor, slechts om emmers vol.' Een beperkte opbrengst dus, maar wat is lamsoor lekker! Als we voorbij de dijk lopen op de aangeboden kaplaarzen en Co de lamsoren die her en der al boven de grond uitsteken met een schaar heeft afgeknipt, steken we ze met plezier in onze mond. Zilt en knapperig. Vanaf half juni kan er ook seekraal geoogst worden. Co heeft alvast een zak gekweekte Marokkaanse seekraal gekocht om te laten proeven, die is wat zoeter.

DE JONGENS VAN WEINGUT REICHEL

Je bent niet voor niets journalist, dus de wijn die morgen bij de kreeft wordt geserveerd kunnen we vandaag voorproeven. Een gastronomische wijn van pinot noir, ter plaatse spätburgunder genoemd en de nummer 1-druif van de Ahr. De broers Peter en Michael Reichel van Weingut Peter Reichel haken 's avonds in bij ons gezelschap en hebben niet alleen de wijnkoningin uit de streek meegebracht, maar ook vele flessen! Peter draagt een zwart shirt met de opdruk 'We Ahr One'. Hij vertelt dat toen



De wijnkoningin geeft Maurice zijn magnum, links Michael Reichel



Proeverij van zout uit de Oosterschelde



De oude haven van Zierikzee

MICHELINSTERREN

Onze lunch is bereid door het team van chef-kok Wouter Kik van Restaurant Codium in Goes, onder Schouwen-Duiveland. Codium, genoemd naar een zeeviersoort, is gestart in 2019 en behoort nu al tot de top. Het werd in 2021 nog niet bekroond met een Michelinster. Deze sterrenrestaurants zijn ook verankerd in het Zeeuwse terroir (vanaf Zierikzee zuidwaarts hoppend):

Meliefste* in Wolphaartsdijk
Katseveer* in Wilhelminadorp
Inter Scaldes*** in Kruiningen
Spetters* in Breskens
De Kromme Watergang** in Slijkplaat
Pure C** in Cadzand-Bad
AIRrepublic* in Cadzand
't Vlasbloemeken* in Koewacht

KREEFTENRESTAURANTS

Naast Sailor's Inn, Codium en 't Vlasbloemeken zijn nog zeven Zeeuwse restaurants aangesloten bij De Kring van de Oosterscheldekreft en gespecialiseerd in de bereiding van het beest. Het seizoen loopt ieder jaar vanaf de laatste donderdag van maart tot en met 15 juli. Maar als de restaurants nog voorraad in hun kreeftenbakken hebben, kunnen ze die blijven serveren.

OOSTERSCHELDEKREEFT.NL

WIJNHOEVE DE KLEINE SCHORRE

Dreischor op Schouwen-Duiveland was vroeger ook een los eiland en nu is er 10 hectare wijngaard te vinden, met druivenrassen als auxerrois, pinot blanc, rivaner en pinot gris. De wijnmakers onder leiding van Johan van der Velde specialiseren zich in wijnen die naadloos aansluiten op de zilte zaligheden die we proefden: mosselen, oesters, platvis, oosterscheldekreft, lamsoor en zeekraal. De KLM schenkt hun Auxerrois in World Business Class en wij kunnen hem bestellen.

SCHOUWEN-D@UIVELAND AUXERROIS

BESTELLEN.DEKLEINESCHORRE.NL | € 16,95

ZOUT MET ZEEWIER UIT DE OOSTERSCHELDE IS DE ULTIEME SMAAKMAKER



Co Schot plukt de lamsoeren

de rivier buiten zijn oevers trad alleen de oudere wijnstokken gespaard zijn gebleven, met wortels van tientallen meters diep op de hogergelegen hellingen. Peter: 'Het water ging van 20 centimeter naar 7 meter klei en bagger, die de meeste wijnstokken meenamen. Onze wijnkelder, ons restaurant: alles is weg. Van de 65 bruggen in het Ahrdal staan er nog maar twee overeind.' Michael vertelt dat er ook 135 doden zijn te betreuren. Even later: 'Uiteindelijk creëert zo'n totaalverlies weer nieuwe kansen. Zo werken we nu samen met andere wijnmakers aan gedeelde gebouwen met de modernste apparatuur.'

VEILING VAN DUITSE MAGNUMS

De eerdergenoemde Flutwein zegt niets over de kwaliteit in de fles, maar betekent vloedwijn. In de dagen nadat de houten tonnen met wijn waren weggedreven, vele flessen wijn waren weggespoeld en zelfs grote gevulde roestvrijstalen vaten gevuld met wijn door de kracht van de modder van de vloer waren gerukt, is men op zoek gegaan naar wat er nog over was van de voorraden. Peter en Michael hebben hun uit de modder opgevisste flessen wijn Flutwein gedoopt. Morgen, tijdens de ceremonie van het oosterscheldekreftseizoen, wordt deze wijn geveild en ook zes andere magnums van de wijnbroers. Die zijn voorzien van unieke kunstwerkjes van Charlotte Koster uit Zierikzee: etiketten met als thema eb en vloed, gemaakt met goud en inkt van sepia uit de Oosterschelde.

KREEFTENVANGST

De dag van de kreeftenvangst is aangebroken. Na een uitgebreid ontbijt-buffet in het hotel wandelen we naar de haven van Zierikzee. Hotel Mondragon is dé plek om te overnachten als je van comfort houdt en van verhalen uit de oude doos. Je hebt uitzicht op de oude haven, waarover we alles te horen hebben gekregen van een lokale gids tijdens een rondleiding door het historische hart van de stad. Ook is er een spannend achtergrondverhaal over de Spaanse veldheer waaraan het hotel zijn naam ontleent en die Zierikzee in 1576 belegerde. Vraag het hotelier Govert



Oosterschelde kreeft
in 't bakke

Janzen zelf als je er bent. Govert is de klassieke hoffelijkheid zelf en zal WINELIFE-lezers persoonlijk verwelkomen. [MONDRAGON.NL](https://mondragon.nl)

We checken in op De Frisia voor een vaartocht op de Oosterschelde. De lucht is onheilspellend, er was zelfs even sprake van sneeuwval, maar gelukkig blijft het droog. Eenmaal uitgevaren kruipt Nelleke samen met commissaris van de Koning Han Polman aan boord van kreeftenboot MS3 van visser Robin van den Hoek. De eerste kreeft wordt omhooggehaald in een fuik en door het tweetal in ontvangst genomen. Vanaf De Frisia kan de groep van honderd genodigden alles goed zien en onder luid applaus komt even later de kreeft, Gerrit gedoopt, aan boord. De kapitein duikt onder de Zeelandbrug door, waar we ons vergapen aan de architectuur van dit 5 kilometer lange bouwwerk.

PROEVERIJ VAN ZEEUWS ZOUT

Wist je dat hier ook zout gewonnen wordt? Veel smaakvoller dan tafelzout, zo merken we benedende waar Margot Dubelaar een zoutproeverij houdt. Het water in de Oosterschelde is heel schoon, omdat er niks mag worden geloosd en omdat oesters het water zuiveren. Bijzonder aan Zeeuwsche Zoute is dat het calcium eruit wordt gehaald, wat zout normaal bitter en hard maakt. We proeven op hout gerookt zout: dit zal het goed doen bij gebakken aardappelen. Het zout met wakame, zeewier uit de Oosterschelde, heeft een fijne nootsmaak. Het zoekraalzout vinden we de ultieme smaakversterker voor bij vis. Diverse topchefs hebben Zeeuwsche Zoute sinds 2018 al ontdekt. Margot: 'Onder onze klanten is sterrenrestaurant Rijks in Amsterdam, maar ook lokale horeca zoals Bru 17 in Bruinisse.' [ZEEUWSCHEZOUTE.NL](https://zeeuwschezoute.nl)

SPÄTBURGUNDER UIT DE AHR

In de Nieuwe Kerk in Zierikzee gaat het feest verder met de kreeftenproeverij en lunch. Drie bereidingen van kreeft komen op een aantrekkelijk bordje: als tartaar, geschroeid en van de barbecue. Geserveerd met padrón, basilicum, suçuk, saffraan, watermeloen en kokos is dit een ongelooflijk lekker voorgerechtje! Het pittige van de peper, warme van de saffraan, frisse van de meloen en zoete van de kokos zijn perfect in proportie. Het enorme bord fruits de mer uit Zeeland dat volgt blijkt niet bedoeld per tafel, maar per persoon. Prachtige schaal- en schelpdieren die we prikkend, slurpend en met behulp van de krabtang opeten. De blanc de noir – witte wijn gemaakt van blauwe druiven – van Weingut Peter Reichel past er perfect bij. We proeven frisse zuren, zoete smaken van perzik, abrikoos en peer en wat romigs. Maurice: 'Bij oosterschelde kreeft

DE KREEFT STAAT SYMBOOL VOOR DE KRACHT VAN DE PROVINCIE

moet je geen wijn met houtopvoeding serveren. Het moet een wijn zijn die het fijne spel van zoet en zuur combineert. Doordrinkbaar, niet te veel alcohol: dat gaat perfect met het zilte van de kreeft. Typisch voor Duitse wijnen is dat de eerste aanzet wat zoet overkomt, maar daarna ontwikkelen zich fijne zuurtegraden waardoor alle smaken op het bord elkaar ook gaan versterken. Typisch aan het Ahrdal is het lokale microklimaat, dat maakt dat de spätburgunder een fantastisch lange rijping kan doormaken.'

KREEFTENWIJN 2022 BLANC DE NOIR

[THEFOODYSTORE.NL](https://thefoodystore.nl) | € 12,50

WIJNTAFEL

Het aantal gasten dat als eerste kreeft mag proeven, is in de kerk verdubbeld naar tweehonderd. De Zeeuwen zijn allemaal even vriendelijk en gastvrij, en aan onze tafel zijn ook de wijnbroers Peter en Michael Reichel geplaatst, wijnimporteur Maurice de Coninck, Registerwinoloog en wijnschrijver Barbara Verbeek en Alain Jacobs van het Duits Wijninstituut. Het wordt dus een onderhoudende middag met vele flessen wijn. En later tijdens de veiling van de zeven magnums komen veel emoties omhoog bij de betrokkenen. Als de wijnkoningin uit de Ahr een bord omhooghoudt met het opgehaalde bedrag van € 3.550 voor het noodfonds, is iedereen voldaan. ■