

NORDSEE auf der Zunge

Mit Finesse und lokalen Produkten bringt eine neue Generation holländischer Köche in der Meeresprovinz Zeeland den Geschmack von Meer auf den Teller. Ein Erfolgsrezept – mit ungewöhnlichen Zutaten

D

Direkt nach dem ersten Biss in das knackige Gemüse ergießt sich gefühlt die nahe Nordsee in die Mundhöhle. Es schmeckt salzig, torfig, tangig und streng zugleich, schnell verteilt sich das Aroma des grünbraunen Algenzweigs auf der Zunge. Edwin Vinke bemerkt, wie sein Gast zuerst überrascht die Mundwinkel verzieht – und dann begeistert grinst. „Das ist es“, sagt der zweifach vom „Guide Michelin“ bester Holländer und krepelt sich die Ärmel seiner Kochjacke über die tätowierten Unterarme. Vinke frohlockt.

ANZEIGE

SCHLUSS MIT SKIFAHREN ... FRÜHLING AM DEICH!

FÄHRHAUS NESSMERSIEL
Ganz dicht dran und doch so weit weg. *BIB Gourmand vom Michelin*, empfohlen von *Varta, Gault Millau* und *Feinschmecker*.

UNSERE WONNEWOCHE:
7 Ü/F für 2 Personen im DZ mit DU/WC/Fön/ Radio / Safe / TV / WLAN
April: ab EUR 560,00
Mai/ Juni: ab EUR 590,00
Juli/ August: ab EUR 650,00
...auch Zimmer mit Balkon + Inselblick.

Hotel Restaurant Fährhaus
Dorfstraße 42 • 26553 Nessmersiel
Tel.: 0 49 33 / 3 03 • Inh. Maximilian Eberleh
www.faeherhaus-nessmersiel.de



Meeresaroma: Sternkoch Edwin Vinke kreiert in seinem Restaurant „De Kromme Watergang“ Gourmet-Gerichte mit Algen und Seetang

„Das ist der Geschmack der Küste. Das ist *briny*.“

VON SVEN SCHNEIDER

Und während Johnny Cash aus den Boxen seines Restaurants „De Kromme Watergang“ im Örtchen Hoofdplaat dudelt, versucht Vinke, den englischen Begriff zu erklären. In den Holländischen oder Deutschen fehle ein treffendes Wort, man spreche von „salzig“. „Aber wenn Sie an der Küste entlanggehen, nehmen Sie viel mehr wahr“, sagt er. Die Brise, ein Hauch Wattenmeer, dazu leichtes Fischaroma und die erdige Essenz von Algen. Eben *briny*.

Die Einheimischen in der Region Zeeuws Vlaanderen, dem südwestlichsten Zipfel der Provinz Zeeland an der Grenze zu Belgien, müssen dieses Aroma nicht extra definieren. Nichts ist ihnen vertrauter. Die Ferienregion lebt seit eh und je mit dem Meer und seinen Erzeugnissen. Touristen schätzen die weitläufigen und feinsandigen Strände, die sich von Cadzand bis Terneuzen entlang der Westerschelde ziehen.

Die Fischerei hat indes als ehemaliges wirtschaftliches Rückgrat stark nachgelassen. In Vinkes Jugend gab es in seiner Heimatstadt Breskens noch 25 Fischerboote, heute fahren gerade mal drei hinaus. Aber er nimmt ihnen selbst die Arten ab, die normalerweise als Beifang gering geschätzt werden. Denn Pe-

termännchen oder Wittling sind ihm lieber als Thunfisch oder Lachs, „die sind hier nicht heimisch“. In den Gewässern Zeelands gebe es ausreichend gute Speisefische, die er mit selbst angebautem Seegemüse wie Queller oder Strandaster garniert und mit Gewürzen in kulinarische Kunstwerke verwandelt.

Der Clou: Vinke kocht Gemüse, Fisch und Fleisch in Meerwasser – auch, wenn die ersten Versuche kräftig danebengingen. „Das war viel zu salzig, wir haben eine Menge weggeschmissen.“ Der Fan asiatischer Küche experimentierte weiter und ergänzte seine Gerichte mit diversen Algenarten, die er gerastelt, getrocknet oder roh mitkochtete. Wakame, Meerlattich, Knotentang sowie das von ihm hoch geschätzte Codium („Der Rolls-Royce unter den Algen“) – mehr als 120 essbare Tang- und Algenarten wachsen in den Gewässern Zeelands und helfen den Köchen der Region, ihre Kreationen auf ein neues Level zu heben. Das Meeresgemüse war der Schlüssel, verrät er. „Dadurch wurde es *briny*.“

Der Feinschmeckerbibel „Guide Michelin“ ist seine Finesse zwei Sterne wert – und er ist kein Einzelfall. Sieben Restaurants im dünn besiedelten Zeeland kommen auf insgesamt neun Sterne, die meisten pro Einwohner in den Niederlanden. Nirgends leuchtet das gastronomische Firmament kräftiger als hier im Süden des Landes.

Tipps und Informationen

Anreise Die Region Zeeuws-Vlaanderen (Seeländisch-Flandern) im Südwesten der Provinz Zeeland an der Grenze zu Belgien erreicht man am besten per PKW, zum Beispiel von Westdeutschland über die A 40 über Venlo und Eindhoven nach Antwerpen, ab Zelzate über die N 252 nach Terneuzen. Von dort über die N 61 westwärts Richtung Cadzand-Bad, Breskens oder Nieuwvliet.

Unterkunft Viel Platz gibt es in den Villen und Ferienhäusern des „Landal Strand Resort Nieuwvliet-Bad“: Nur ein paar Hundert Meter entfernt liegt schon der Strand, und mit ihm der lässige Beachpavillon „The Buccaneer“, ein langes Wochenende (3 Nächte) in einer Vier-Personen-Bauernhauswohnung mit Sauna gibt es ab 429 Euro (www.landal.de). Enorm szenisch sind die Strandhäuschen im „Molecaten Park Hoogduin“ direkt auf dem Strand von Cadzand mit Veranda und dank üppiger Verglasung freiem Blick aufs Meer, 3 Nächte im Sechs-Personen-Häuschen kosten ab 547 Euro (www.molecaten.nl). Direkt neben dem angeschlossenen Sternrestaurant „Pure C“ nächtigt man im



„Strandhotel Cadzand-Bad“, Doppelzimmer mit Frühstück ab 125 Euro, buchbar sind auch Arrangements mit mehreren Übernachtungen und Gourmetmenü im Restaurant (www.strandhotel.eu).

Essen und Trinken Sternrestaurant „De Kromme Watergang“ in Hoofdplaat (www.krommewatergang.nl); Sternrestaurant „Pure C“ in Cadzand-Bad (www.pure-c.nl/de), www.strandhotel.eu/nl/pure-c); Spirituosengeschäft „De Vuurtoren“ in Sluis mit Meeresschnaps Zeeuwier Jenever (www.devuurtoren.nl).

Auskunft Niederländisches Fremdenverkehrsamt, www.holland.com; Fremdenverkehrsbüro Zeeland, www.zeeland.nl

Alle setzen hier auf regionale Lebensmittel, und Muscheln spielen dabei den wichtigsten Part. Die Schalentiere sind das kulinarische Highlight der von Deichen, Poldern und Wasserstraßen durchzogenen Region, besonders Miesmuscheln. An der weltweit einzigen Muschelbörse in Yerseke werden jährlich rund 50 Millionen Tonnen der Ozeantiere umgeschlagen, geerntet vor allem in den Muschelbänken der Oosterschelde. Etwa 84 Prozent der Ware werden nach Belgien und Frankreich exportiert, elf Prozent gehen nach Deutschland, nur ein mickriger Rest von fünf Prozent bleibt in Holland – und wird dort größtenteils von Touristen verspeist.

Warum seine Landsleute eher einen Bogen um Muscheln machen, hat Vinke nie so recht verstanden. „Vielleicht liegt es an der Esskultur“, mutmaßt der Gourmetkoch. In Belgien und Frankreich gehöre es dazu, auswärts zu essen, während Niederländer und Deutsche eher am eigenen Herd kleben. Ein Habitus, gegen den neben Vinke immer mehr Kollegen ankoehen. Vor allem in Seeländisch Flandern, seiner Heimat. Viele junge Köche würden in die Region kommen, um „einfach gute Seafood-Küche zu machen“.

Dabei hat jeder seinen eigenen Stil. Syco Bakker beispielsweise hält nichts davon, wie Vinke irgendwo im Nirgendwo zu werkeln, umgeben von Deichen,

Wattenmeer

UNESCO WELTNATURERBE

mit allen Sinnen erleben!

BADHOTEL STERNHAGEN*****



Neu! Private-Spa-Suite

Frühling an der Nordsee

- 2 Übern. im komfortablen DZ / Suite
- 2x nordisches Frühstücksbuffet
- 2x 3-Gang-Feinschmecker-Menü
- 1x entspannende Vitalmassage
- Genuss der Meerwasser-Badelandschaft
- 10% Ermäßigung auf alle weiteren Spa-Anwendungen
- 30% Greenfee-Ermäßigung (Golfplatz Oxstedt o. Bad Bederkesa)
- kostenloses W-LAN, eigener Parkplatz

ab € 397,- pro Person

Bad- und Panoramahotel Sternhagen GmbH & Co. KG
Cuxhavener Str. 86 • 27476 Cuxhaven-Duhnen
Tel.: 0 47 21 / 43 40 • GF: Susan Cantauw
www.badhotel-sternhagen.de

STRANDHOTEL DUHNEN***** APARTHOTEL KAMP****



Sky Deluxe
Ein exklusives Penthouse-Erlebnis

- 3Ü in einer „Skysuite“ mit Dachterrasse, Sauna & Außen-Badewanne inkl. Frühstück
- „Sky-Deluxe-Dinner“ (5-Gang)
- Ganzkörper-Sole-Peeling
- Meerschlick- und Algen-Schlick-Fußbad
- Ganzkörper-Massage mit Salzkugeln
- Das „bisschen Mehr“ – Champagner & Obst
- Genuss unseres LEVITAS WELLSPA

€ 747,- pro Person
Buchungscode: WSD

Strandhotel Duhnen · Aparthotel Kamp
Duhner Strandstr. 5-9 · 27476 Cuxhaven
Tel.: 0 47 21 / 4 03-0 · Kristian Kamp e.K.
www.kamp-hotels.de

WELLENBAD SAUNA KUR & SPA FITNESS



Viele neue Thalasso-Angebote im Thalassozentrum ahoi unter:

www.ahoi-cuxhaven.de

Ihre Unterkunft buchen Sie direkt bei der:
CUX-Tourismus GmbH
Cuxhavener Str. 921 27476 Cuxhaven
www.cuxhaven-tours.de

Cuxhaven

www.nordseeheilbad-cuxhaven.de

WELLNESS- & GARTENHOTEL KÖHLERS FORSTHAUS****



Oldtimer- & Cabrio-Touren im Nordseeklima –
Das 1. Oldtimerhotel in Ostfriesland!

- 2x Übernachtung im Doppelzimmer und „Guten Morgen“-Frühstücksbuffet
- 2x Drei-Gang Verwöhnmenü
- 1x Welcome Drink „Classic Car“
- 1x Roadbook
- Nutzung der Schwimmbad- und Saunalandschaft
- kostenloses W-LAN, Parkplatz

ab € 209,- p. P. im Standard-DZ

Ringhotel Köhlers Forsthaus, Frank Köhler e.K.
Hoheberger Weg 192 • 26605 Aurich
Tel. 0 49 41 / 17920
www.koehlers-forsthaus.de

HOTEL AQUARIUM**** FRIEDRICHSTADT



Schlemmeraufenthalt
ganzjährig buchbar

- 2x Übernachtung inkl. Frühstück
- 1x Gutschein im Wert von € 30,00 pro Person für Speisen in unserem Restaurant am 1. Abend
- 1x 6-Gang-Gourmetmenü mit passender Weinbegleitung
- inklusive einer Minibarfüllung
- Wellnesspaket

ab € 263,- p. P. im DZ

Ringhotel Aquarium
Am Mittelburgwall 2-8 • 25840 Friedrichstadt
Tel. 0 48 81 / 9 30 50 • Jan Boddenberg e.K.
www.hotel-aquarium.de