



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](http://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](http://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. Geef 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.





Nel Groenhof (79) is een geboren en getogen Willemstadse en woont een straat verderop. Ze helpt al bijna twintig jaar mee in de keuken. 'Iemand zei: we komen een kookster tekort. Ik kon niet koken, maar heb het toch geprobeerd en doe het nog steeds.' Nel is wat slecht ter been, maar dat houdt haar niet tegen.

Bij het aardappels schillen gaat ze er gewoon bij zitten. Haar kruk parkeert ze tegen de wasbak.

Rens Stavinga (67) woont samen met zijn vrouw in het Steunpunt. De Rotterdammer kookt al tien jaar voor zijn medebewoners. Als een volleerd kok braadt hij kilo's speklapjes in een grote plas Blue Band. De laatste pan is voor het sudderen. 'Zo uit de koekenpan zijn ze het lekkerst, maar dat kan niet bij deze hoeveelheden.' Rens is bij veel eters favoriet. 'Hij doet net dat beetje extra.' Vandaag is dat uitgebakken spekjes door de bietjes, of krotten zoals ze hier zeggen. Met rauwe uitjes erbij.



Rens: 'Soms kom ik een dag eerder om het stoofvlees op te zetten. Dan wordt het toch net iets lekkerder dan in de snelkookpan.'

Nel en Rens zijn goed op elkaar ingespeeld en in minder dan drie uur tijd wordt een drie gangen maaltijd in elkaar gedraaid. Tomatengroentesoep met balletjes, speklapjes, krotten, gekookte aardappelen en warme pap met aardbeiensaus toe.

Als het eten bijna klaar is, keurt Nel de baksels van Rens. Zo doen ze dat altijd. Nel is streng, maar tevreden. 'Ja, zo is het goed.'

Klokslag twaalf uur gaan vijftien bewoners aan tafel. Mevrouw Van der Gijp, met haar 98 jaar de oudste inwoner van Willemstad, zegt het gebed voor. Tijdens eten klinken er tevreden geluiden, soms een grap. Bij de soep: 'Rens, die balletjes van je kan ik met deze bril niet zien hoor!'. De

vrouwen halen herinneringen op aan vroeger, aan hun mannen die nooit kookten bijvoorbeeld. Gevraagd naar hun lievelingseten zijn dat stevast oude streekgerechten als spek met peren, kabeljauw met beschuit en boter, stokvis met rijst en mosterd. Ook Spaans spek wordt vaak genoemd. Bewoonster Corrie Kamp (88 jaar): 'Dat is een gerecht met verse worst, brooddeeg en zoete appeltjes. Dat aten we vroeger bij ons thuis als het varken net geslacht was. Ach ja, vroeger had je het varken en anders niks.'

De borden gaan therapeutisch verantwoord schoon leeg.

Ach ja, vroeger had je het varken en anders niks.'

Nel: 'Ik heb Willemstad wel zien veranderen. Je had hier vroeger wel vijf bakkers.'

De borden gaan therapeutisch verantwoord schoon leeg