Zin in Schouwen

zomer 2026 | 12e editie

Magazine voor rustzoekers, natuur-liefhebbers, genieters en uitwaaiers

Dat smaakt naar meer

Met activiteiten-kalender 2026

Zilte groenten en wieren | Exposities in Burgh en Renesse
Kerkelijke activiteiten | Fietstocht | Schouwse tradities



Een andere kijk op je vakantiebestemming









welkom!

Voor u ligt het magazine 2026 ZIN in SCHOUWEN, uitgegeven door Windkracht 8, een samenwerkingsverband van een aantal kerken in de Westhoek van Schouwen.

Het magazine is bestemd voor inwoners en vakantiegasten, die zoeken naar verdieping, naar iets om over na te denken of open staan voor iets van schoonheid om van te genieten. Het thema in 2026 is: DAT SMAAKT NAAR MEER.

De Westhoek van Schouwen heeft door de jaren heen vele mensen ontspanning en rust gegeven. Dat komt door de ligging aan de Noordzee, door de brede duinenrij, die de achterliggende polders en dorpen beschermt tegen de zee. De zeekust en de duinen zijn prachtig. Ook in het achterland is veel moois te zien: natuurlijke begroeiing, agrarische landerijen en authentieke dorpen. In de dorpen zijn de vele mooie soms heel oude kerken 's zondags meestal open om u te ontvangen. U bent welkom in de vieringen.

En vaak is er nog meer te doen in de kerken. Dat komt u te weten in artikelen in het blad en het staat overzichtelijk op een rij in de zomeractiviteiten agenda, elders in het magazine.

De activiteiten worden georganiseerd door de deelnemende kerken en door anderen. We hopen dat deze ZIN in SCHOUWEN uw verblijf een meerwaarde geeft en dat u kunt genieten van een ontspannen vakantie op Schouwen. Het blad is gratis mee te nemen in kerken, bij vele balies van verblijfsrecreatie, bij winkels en horecavestigingen.

Bea Flach, secretaris van Windkracht-8

De samenwerkende kerken van Windkracht-8:
Hervormde gemeente Haamstede, Rooms Katholieke kerk Onze Lieve Vrouwe op Zee, Christelijke Gereformeerde Ontmoetingskerk, Protestanste Gemeente Schouwen aan Zee (hieronder vallen vijf kerkgebouwen: Kerk in Burgh, Pelgrimskerk Haamstede, Corneliuskerk Noordwelle, Jacobuskerk Renesse, Bethlehemkerk Scharendijke

Tipp: Übersetze dieses Magazin mit Google Lens oder -Translate
Conseil: Cette magazine peut être traduite par Google Lens ou -Translate
Tip: Translate this magazine with Google Lens or -Translate

COLOFON

12e editie, zomer 2026

Zin in Schouwen is een uitgave van Windkracht-8, waarin een aantal kerken van de Westhoek van Schouwen samenwerken.

Windkracht-8
www.windkracht8opschouwen.nl
info@windkracht8opschouwen.nl

Met dank aan:
De adverteerders, de kerken van Windkracht-8, Gerrit Dieleman, Trudi Zuidmeer (advertenties)

Redactie:
Anne-Marie Dogger-Stigter, Lia Wolters-Berghout

Bijdragen van:
Wim Hack, Willemien Lemkes, pastor Theresia de Meijer, Sjaak van Nieuwenhuijze, Sjaak en Willy Dorreman, Marja Lodewijk, Liesbeth Franken, Huib Uil, Bea Flach, Adrie de Goede

Vormgeving:
Maarten Barends (advertenties), Ruben de Gooijer | StudioR.

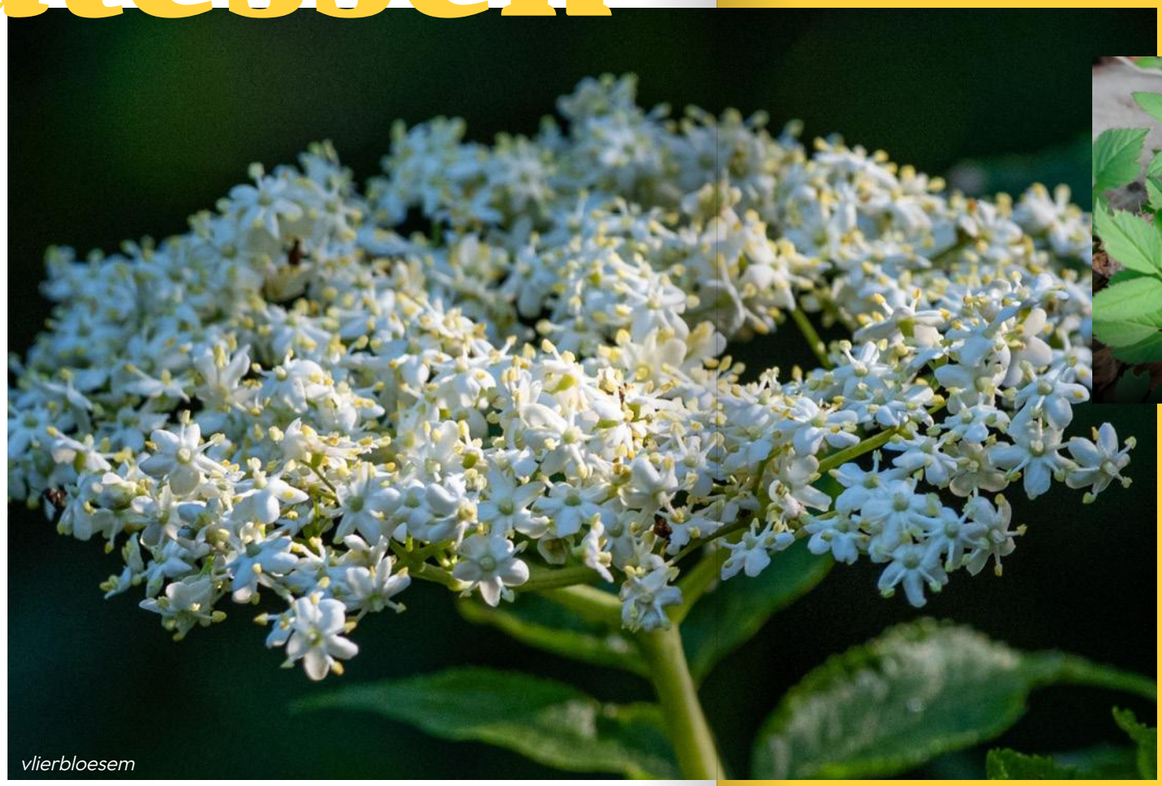
Fotografie:
Ria van den Berg, Fransien Wolters, Hielke Wolters, Lia Wolters-Berghout, Jaap Wolterbeek, Shutterstock, diverse archieven en privécollecties

Windkracht 8

Hoe Conny Schoenmakers de berm verandert in een delicatessen-zaak

Door Anne-Marie Dogger-Stigter

Conny Schoenmakers ziet geen onkruid. Ze ziet smaken. In bermen, duinen en waterkanten ontdekt ze wat de meesten ontgaat. Met haar kennis van kruiden en haar verfijnde smaakgevoel maakt ze van wilde planten iets verrassend eetbaars.


vlierbloesem


zevenblad


rozenbottel


paardenbloem


smalle weegbree

“In mijn hoofd zit een smakenbibliotheek,” zegt ze. “Als ik iets proef, plopt er vanzelf een ander kruid op dat erbij past.”

Opgeleid als natuurgeneeskundig therapeut in Antwerpen leerde ze over de geneeskracht van kruiden. Maar haar echte leermeester was de praktijk: ruiken, proeven, experimenteren. Wat begon in haar keuken in Haamstede groeide uit tot de basis van Searoop — het siroopmerk waarvoor zij nog altijd smaken ontwikkelt.

De trapkast waar het begon

Het begon klein. Conny maakte siropen van kruiden die ze plukte in de Westhoek van Schouwen. Vlierbloesem vond ze tijdens wandelingen — geurige witte schermen die uitnodigen om er iets mee te doen.

Ze experimenteerde en stelde bij. Eerst met citroen, later met citroenzuur om de smaak puurder te houden. De flessen stonden in de kast onder de trap. Haar doel was eenvoudig: haar kinderen meer kruiden laten eten.

“Als het zoet is, eten ze het wel,” zegt ze. “Maar het moest niet té zoet worden.” Vlierbloesem werd haar eerste succes, later gecombineerd met roos. Fris en bloemig. Het begin van haar signatuur: onverwachte combinaties die kloppen.

Van vuilniswagen naar vlierbloesem

Conny had ook een ander leven. Ze werkte als vuilnisvrouw. Tot ze zich op een dag, wandelend over het strand, afvroeg: wil ik dit blijven doen? Het antwoord zat al in haar smaakgeheugen.

Siroop bleek een logisch begin: veilig, lang houdbaar en toegankelijk. De flessen waren eenvoudig, met etiketten uit een labelprinter. De kast onder de trap groeide uit tot een professionele keuken in Zierikzee. In die periode ontstond Searoop.

Tegenwoordig verkoopt Conny zelf geen siropen meer, maar is zij als smaakontwikkelaar verbonden aan Searoop. Vanuit haar voedselbos in Denemarken blijft ze nieuwe smaken ontwikkelen, geïnspireerd door wat er buiten groeit.

Hoge tonen en bloemige noten

Neem zevenblad. Voor veel tuinliefhebbers een frustratie, voor Conny een ingrediënt. Op zichzelf is het zacht van smaak. Maar combineer het met rozenblaadjes van een wilde roos en er gebeurt iets.

“De roos heeft een hoge toon,” zegt ze. Ze praat over smaak als over muziek — over balans, contrast, akkoorden. Soms ontstaan combinaties uit kennis, soms uit intuïtie. Vaak groeien ze in gesprekken met haar zus: sparren, proeven, denken. Zo wordt een idee een experiment - en uiteindelijk een siroop.

Het eten groeit onder je voeten

Wie eenmaal weet wat er groeit, kijkt anders naar een berm.

Neem de paardenbloem. De meeste mensen zien een gele bloem in het gras, maar van de bloemblaadjes maak je siroop of ‘honing’.

Of kijk naar weegbree, bekend om zijn verzachtende werking. En nagelkruid: wie de wortel voorzichtig proeft, ontdekt de smaak van kruidnagel.

Langs slootkanten groeit moerasspirea. De witte bloesem is geschikt voor thee of siroop en bevat stoffen die verwant zijn aan die in wilgenbast, de natuurlijke voorloper van pijnstillers.Een jong stukje bast verraadt dat in zijn bittere toon.

→

Plukken met respect
“Als ik iets meeneem, wil ik ook iets teruggeven.” Voor Conny is wildplukken samenwerken met de natuur. Geen bodemloze voorraadkast, maar een levend systeem dat je niet moet verstoren. Ze neemt kleine hoeveelheden en probeert altijd iets terug te doen. Zo verspreidde ze na een experiment met zeevenkel de zaden weer op dezelfde plek.

“Er is een verschil tussen plukken en roven,” zegt ze. “Een paar duindoornbessen proeven kan, maar emmers vullen is iets anders. Ze zijn bovendien extreem zuur. ”Zelf voert ze bijvoorbeeld zaden van rozenbottels weer aan vogels — kleine gebaren met een duidelijke gedachte.

In Nederland mag je vaak kleine hoeveelheden plukken voor eigen gebruik, maar niet overal. Check dus altijd de regels op de plek waar je bent.

Niet alles wat lekker ruikt, is veilig
Wildplukken vraagt enthousiasme, maar ook kennis. Conny leerde dat door ervaring. Zo proefde ze ooit Amerikaanse vogelkers. “Het smaakte heerlijk naar amandel.” Juist dát kan een waarschuwing zijn: een amandelsmaak zonder amandel kan wijzen op stoffen die je beter niet in grote hoeveelheden binnenkrijgt.

Een mooie geur of smaak betekent dus niet automatisch dat iets veilig is. Verdiep je, gebruik betrouwbare bronnen of ga mee met een ervaren gids. En vooral: proef nooit zomaar iets.

Zelf proberen? Begin klein.
Zelf siroop maken hoeft niet ingewikkeld te zijn, maar vraagt wel aandacht. Vlierbloesem was Conny’s eerste succes, gevolgd door combinaties met onder andere aardbei, rabarber, zevenblad, kamille en duizendblad. Begin klein.
Rol een blaadje smalle weegbree met een jong blaadje duizendblad, een stukje feta en een flinter zongedroogde tomaat op. Prikkertje erin — proef. Simpel maar verrassend.

Gebruik je zintuigen opnieuw
Kinderen doen het vanzelf: ruiken, proeven, ontdekken zonder oordeel. Steek je neus eens in fluitekruid. Proef voorzichtig een bloemetje van de meidoorn. Sta stil bij wat er groeit in berm of duin. “We hebben zoveel haast,” zegt Conny. “Terwijl het eten gewoon onder onze voeten groeit. Je moet alleen weer leren kijken, ruiken en proeven.”

Dat is misschien wel haar grootste missie: mensen opnieuw leren vertrouwen op hun zintuigen. Wie eenmaal ontdekt wat er groeit in de berm, in het duin of langs de waterkant, weet het zeker: dit smaakt naar meer.

Inspiratie gekregen?
Haar smaakcombinaties leven voort in Searoop, waar zij nog altijd betrokken is bij het ontwikkelen van nieuwe smaken. Zelf onder begeleiding wildplukken kan ook, bijvoorbeeld bij Natuurmonumenten of Pixlife Nature Xperience.

Geduld in een glazen potje

Zelf iets proberen? Maak paardenbloemhoning.

Pluk de gele bloemblaadjes. Doe ze in laagjes in een afsluitbaar potje, afgewisseld met biologische rietsuiker. Zet het potje drie maanden in de zon.

De suiker onttrekt langzaam het vocht uit de bloemblaadjes. Wat overblijft is een stroperige, goudkleurige vloeistof — bloemig, zacht. Het belangrijkste ingrediënt? Geduld.



Wist je dat je Conny altijd op de fiets op zoek ging naar kruiden? Deze fiets (met mandje) staat nog steeds op het etiket van de siropen!

Broodbijbel

Brood in de Bijbel

Door ds. Jitse Scheffer



In de keuken bij ons thuis staan een soepbijbel, een toetjesbijbel, een koekjesbijbel en een broodbijbel. Bijbels genoeg op culinair gebied, maar wat staat er over brood geschreven in de Bijbel?

Eén van de mooiste verhalen in de Bijbel, vind ik persoonlijk - het werd gelezen bij ons huwelijk - is het verhaal in Exodus over het Manna in de woestijn: het volk Israël had Egypte verlaten en ging door de woestijn op weg naar het Beloofde land - land van voorspoed en geluk voor ieder mens, zo versta ik dat. Maar voor dat zó is, kan er woestijn zijn, tegenslag, honger. Ik zal ‘brood uit de hemel laten regenen’, zei God tot Mozes, ‘voor iedere dag genoeg’. Mensen die de dagelijkse gevolgen van honger ervaren zullen dat niet kunnen nazeggen. Is er voldoende brood ‘voor iedere dag voldoende’? In principe zou het zo kunnen zijn. De werkelijkheid is verdrietig genoeg weerbarstiger.

In het Nieuwe Testament noemt Jezus zichzelf ‘het brood van leven’. Hij is ‘het brood uit de hemel’, van God gezonden. Manna - heette het brood in Exodus: in het Hebreeuws is dat ‘Ma(n) hoe’. Het volk van God begreep niet wat het was: ‘Ma hoe’ , vroeg het: wat is het? Eigenlijk is dat heel mooi: het zegt dat we steeds vragen moeten blijven stellen: wat is het dat ons voedt, wat is het dat ons kracht geeft, waarin schuilt de liefde van God? Als wij bij het avondmaal met elkaar brood breken en delen, zijn wij ons er dan van bewust dat wij de liefde zelf in de hand hebben? Onszelf die vragen stellen, steeds opnieuw, is en blijft broodnodig. Zoveel mensen hebben honger, zoveel mensen hebben het koud, zijn eenzaam en alleen. Het ‘brood dat wij hen kunnen reiken, dat moeten we ons steeds weer blijven vragen, wat is dát? Aandacht, zorg, een teder gebaar.
In de Broodbijbel bij ons thuis in de keuken staat daarover niets geschreven. Voor ‘hemelbrood’ zijn geen kant en klare recepten: warmte en liefde zijn daarvan de ingrediënten. Eén ding is zeker: dat smaakt naar meer!

De Haarsalon
Dorpsstraat 5 • 4322AC Scharendijke • Telefoon 0111 672319





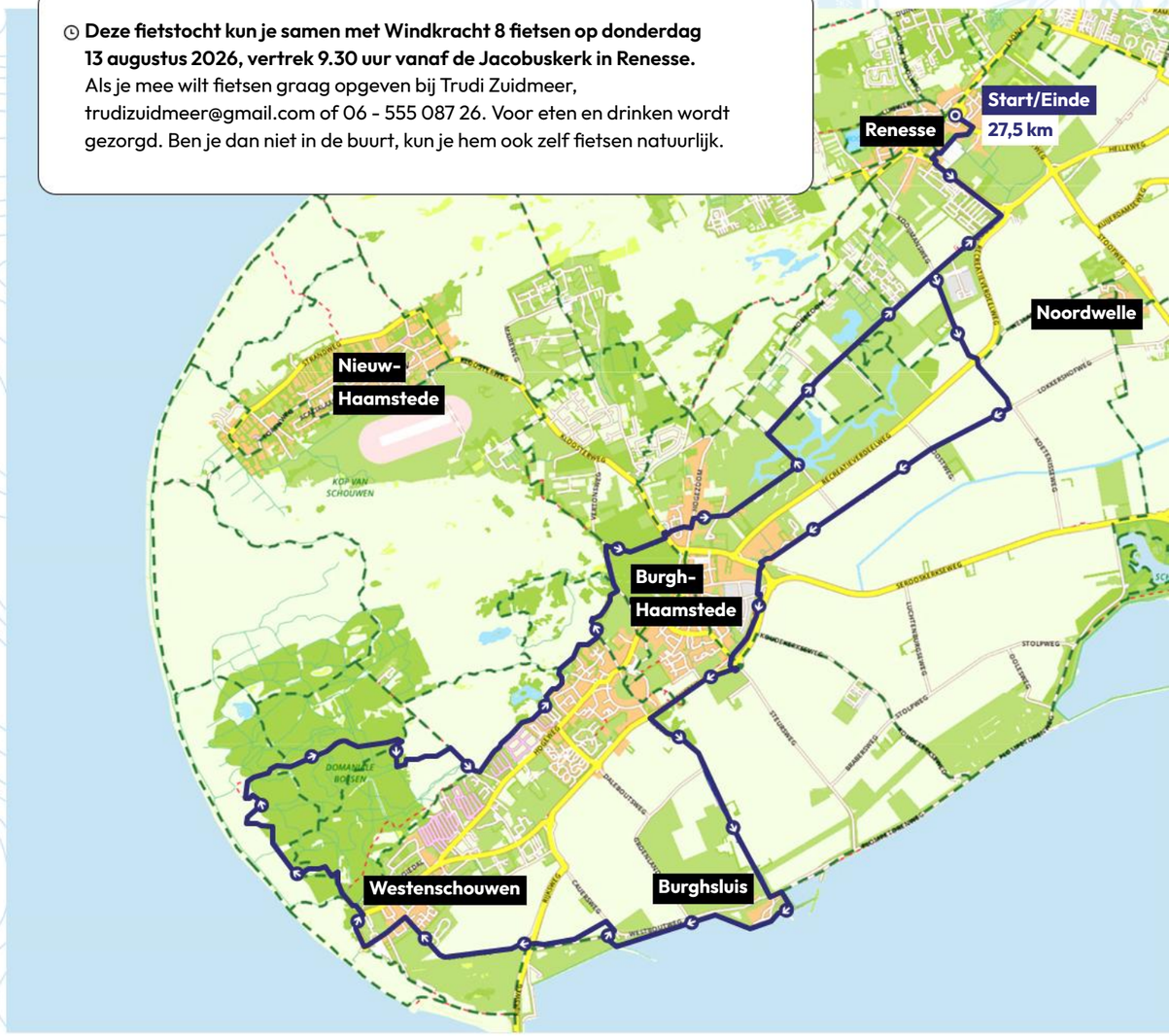


Dat smaakt naar meer

Fietstocht uitgezet door Sjaak en Willy Dorreman

Op Schouwen valt er veel te genieten. Deze fietstocht leidt je langs bijzondere plekken. Je zult plaatsen tegenkomen voor een smakelijk moment. Het gaat langs melk en honing, groente en fruit, langs akkers waar ons voedsel groeit en langs verborgen lekkernijen in de bermen, de duinen en de Oosterschelde. En natuurlijk kun je onderweg genieten op een picknickplek of langs het water.

Deze fietstocht kun je samen met Windkracht 8 fietsen op donderdag 13 augustus 2026, vertrek 9.30 uur vanaf de Jacobuskerk in Renesse. Als je mee wilt fietsen graag opgeven bij Trudi Zuidmeer, trudizuidmeer@gmail.com of 06 - 555 087 26. Voor eten en drinken wordt gezorgd. Ben je dan niet in de buurt, kun je hem ook zelf fietsen natuurlijk.



We vertrekken bij de Jacobuskerk in Renesse. Vanaf het kerkpad fietsen we linksaf de Korte Reke in. We houden rechts aan en slaan verderop rechtsaf naar het fietspad langs het transferium. We passeren aan de rechterkant een geel gebouwtje, het Bijenhuisje ❶ met daaromheen de nog jonge hoogstam fruitbomen. We volgen het fietspad tot de oversteek bij camping de Oase (let goed op!). Daar gaan we linksaf tot het eind en slaan dan rechtsaf de Lagezoom op. Deze rijden we af tot het bord einde fietspad. Voorzichtig slaan we daar linksaf naar het fietspad langs de Kooijmansweg ❷.

We fietsen dit pad uit tot de oversteek van de drukke Recreatieverdeelweg. Let goed op! Aan de overkant laten we de Zoete Kers links liggen en trappen door tot de Bouwmansweg. Aan de linkerkant zien we een picknickplek. We gaan rechtsaf de Bouwmansweg op en komen bijna aan het eind bij camping het Eiland met grote struisvogels ❸.

Na het bewonderen van deze reuzevogels treffen we een stukje verder aan de rechterhand Landwinkel de Fruitgaard. Hier gaan we naar links en volgen we richting Westenschouwen. Bij het oversteken van de afslagen van de weg goed opletten! Op een gegeven moment gaat het fietspad een heuveltje op. Bovengekomen treffen we de afslag Burghsluis. Daar gaan we rechts af tot beneden, waar we rechtsaf slaan richting knooppunt 71. We komen zo op de Meeldijk, waar na ongeveer 2,5 kilometer onder aan de dijk een melktap is.

We fietsen over de Meeldijk tot het eind, en steken daar over om linksaf te gaan richting knooppunt 71. Na ongeveer 50 meter slaan we af richting knooppunt 70 naar het Oliegeultje ❹. We fietsen verder over het buitendijks fietspad tot het eind.

Highlights

❶ Het Bijenhuisje

Het Bijenhuisje is een opvallend gebouw. Het lijkt een zeshoekige honingpot, waar de honing vanaf druipt. Net als de ramen heeft het de vorm van een honingraad. Imkersvereniging Schouwen-Duiveland geeft er voorlichting over bijen en een bij-vriendelijke omgeving. Je kunt er in een doorzichtige bijenkast zien hoe de bijen leven. Je raakt onder de indruk van het werk dat een bij verzet voor een potje honing. Voor één eetlepel moet ze wel 4000 bloemen langs. Dat geeft een andere kijk op het potje honing dat je koopt.

❷ Peen

Peen is een wilde plant verwant aan de worteltjes. Het is een tweejarige plant die op braakliggend terrein, in bermen, op taluds van dijken groeit. In een grasachtige omgeving dus. Mogelijk stamt het woord peen van pede, voet, af. Dat zou betrekking hebben op de dikke wortel. Pede werd pee, in het meervoud peen. In het Zeeuws heten suikerbieten peejen of suukerpeejen. Misschien zie je de bloemen of de bieten onderweg.

❸ Struisvogels

Op camping het Eiland worden struisvogels gehouden. De dames leggen van mei tot september eieren. In een struisvogelei passen wel 25 tot 30 kippeneieren. Het weegt gemiddeld ongeveer 1,5 kg. Daar kun je een flinke omelet van maken. De smaak is vergelijkbaar met het ei van een kip. Een schaal openen gaat niet zo gemakkelijk. Hij is wel 2 mm dik en kan een gewicht van 200 kg. dragen. Als je er een gat in maakt kun je het struif eruit laten lopen en heb je de eierschaal als aandenken over.

❹ Zeehonden en bruinvissen

Restaurant het Oliegeultje is genoemd naar de geul van de Oosterschelde die daar loopt tussen de Roggenplaat en de kust. De naam van de geul herinnert aan de aanvoer van olie naar Burghsluis in vroeger tijden. In het water langs de dijk ziet u stokken staan. Zo weten de vissers waar hun perceel visgrond ligt. De Oosterschelde is een rijke bron van voedsel voor mens en dier. Op de roggeplaat rusten bij laag water zeehonden na het jagen en er foerageren vogels. Misschien zie je een kotter varen met vis of mossels. En als je geluk hebt spot je bruinvissen bij de wisseling van het tij.

❺ Damherten

Overal op Schouwen kun je damherten tegen komen, maar het liefst trekken ze zich terug in de duinen of in het bos. Ze zijn groter dan een ree. De kleur van de vacht varieert van licht roodbruin, soms bijna wit, tot donker grijsbruin. Ze hebben een zwarte streep op de rug die tot aan de staart doorloopt en lichte vlekjes, die in de zomer beter zichtbaar zijn dan in de winter. Het zijn echte vegetariërs. Ze eten gras, biezen, kruiden, jonge bladeren en ook bessen, granen en wortels. In de winter voeden ze zich ook met schors en hulst. Het is een uitdaging voor tuinliefhebbers op Schouwen om uit te vinden welke planten ze niet lusten, anders kan er zomaar een gat in de border vallen.

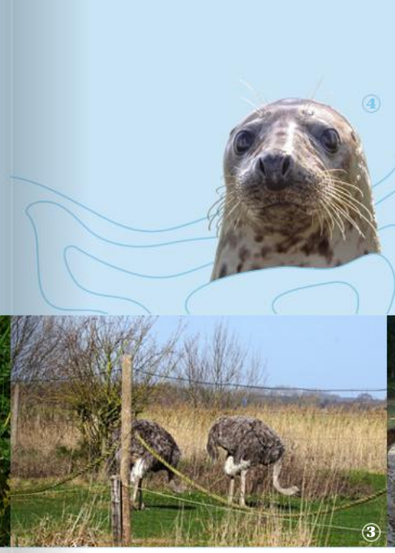
We volgen de route naar knooppunt 70 tot we onder het viaduct door komen. Daar gaan we rechtdoor verder op de Westerseweg.

Aan het einde van deze weg slaan we linksaf de Steenweg op, die we volgen tot de rotonde. Bij de rotonde slaan we rechtsaf en rijden tot de ingang van de Domeinen aan de linkerkant van de weg ❺. Hier gaan we linksaf het fietspad op en volgen het tot het parkeerterrein aan de A. van Weijdeweg. Dit is richting knooppunt 72. We steken over naar het fiets/voetpad dat we af rijden tot het eind. Zo komen we op de Moolweg uit, waar we linksaf slaan. Bij de Nieuweweg gaan we naar rechts naar de kruising met de Kloosterweg. Hier steken we voorzichtig over naar het complex de Duinen van Haamstede. We fietsen langs de appartementen en gaan bij de brasserie rechtsaf naar de Duinoordweg. Aan het eind hiervan rechtsaf via de Platboslaan naar de Hoogezoom.

Hier aangekomen gaan we linksaf en slaan bij de eerste weg weer rechtsaf. Dit is de Omloopsweg. We fietsen door tot de Armhoeksweg, waar we linksaf gaan. Bij de Lagezoom slaan we rechtsaf. Na de kruising met de Kooijmansweg steken we over naar het fietspad en dit volgen we tot je linksaf kunt. Bij camping de Oase steken we voorzichtig over richting Transferium. We volgen het fietspad tot het eind en zijn dan bijna terug bij de Jacobuskerk. We hopen dat u van de fietstocht genoten hebt.









Bekijk online de kaart met de route op: **www.routiq.com/nl/route/5606720/fietstocht-windkracht-8-2026**

Of scan de QR-code:



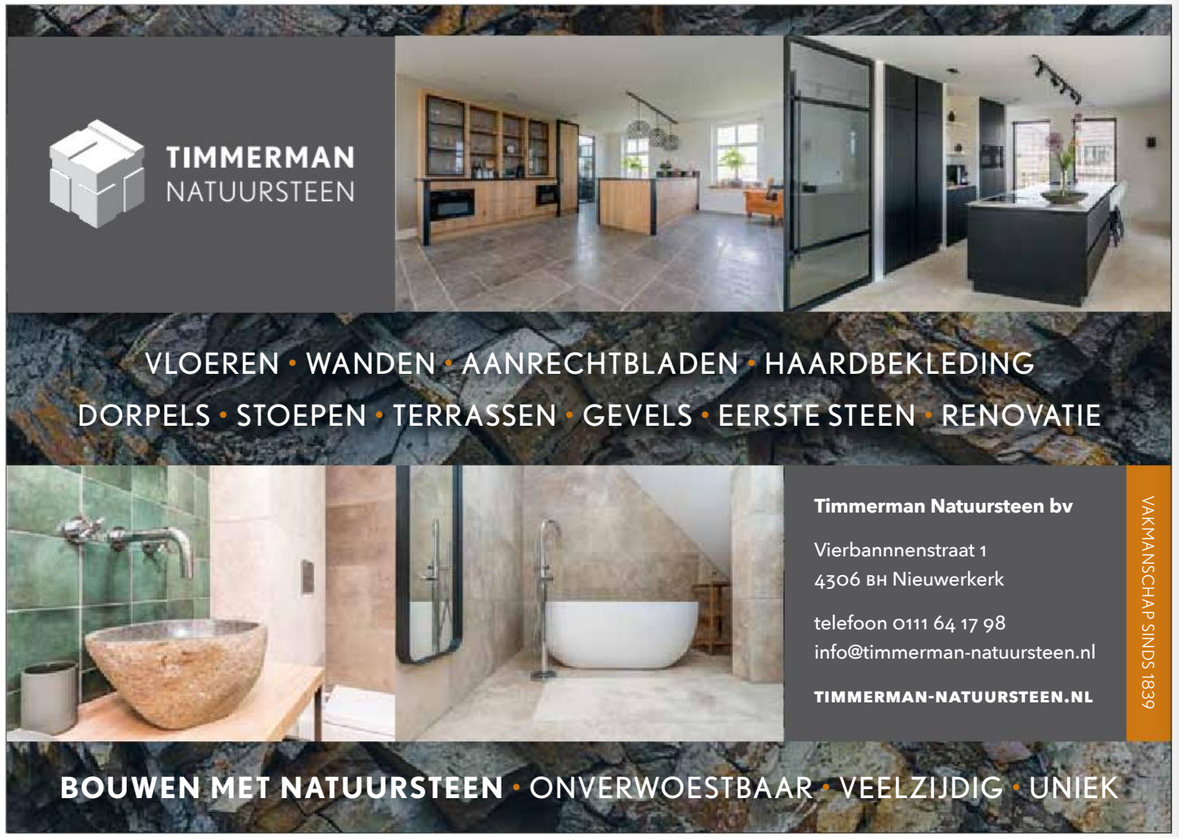
de Toekomst
Camping | Renesse

Gezinscamping mét kinderboerderij

Honden zijn ook welkom

Hogezoom 97
4325 CD Renesse
+31(0)111-461286
info@campingdetoekomst.nl

www.campingdetoekomst.nl



Expositie in Burgh

Farbe - Form - Freundschaft

Door Lia Wolters-Berghout

Van 29 juli tot 29 augustus 2026 wordt in de Kerk in Burgh de expositie Farbe - Form - Freundschaft gehouden.
De expositie komt voort uit de vriendschap van de Duitse kunstenaars Martina Pfeifer en Michael Siewert met de in 2019 overleden kunstenaar Jakob Teije, pseudoniem voor Jaap van der Oest, die in Burgh gewoond heeft.

Michael, Martina en Jaap ontmoetten elkaar rond 2000 in Jaaps atelier met B&B in Zierikzee. Sindsdien zijn Michael en Martina meerdere malen naar Zeeland gekomen.

Jaap werkte met eenvoudige materialen, papier en wrakhout dat hij op het strand vond. Een van zijn kunstwerken bestaat uit een armada van 3000 gevouwen bootjes waarvoor hij papier, zeekaarten en collages gebruikte. Ze waren in 2010 te zien in Essen, in het cultureel centrum ARKA, gevestigd in een van de hallen van de vroegere kolenmijn Zollverein. Michael Siewert is er actief en geeft er cursussen. Hij heeft samen met zijn vrouw Martina Pfeifer een atelier in Essen.

Michael en Martina reisden naar vele landen in Europa en daarbuiten. Michael werd door steden geïnspireerd, Martina door de natuur. De keuze van de kleuren in zijn schilderijen laat Michael mede bepalen door gebruikte kleuren in de culturen van de plaatsen die hij schildert. Veel schilderijen van Michael lijken een mozaïek van kleurige voorwerpen, reclameborden en gebouwen. Samen vormen deze objecten een bonte harmonie. Elk element bevat een herinnering aan een bepaalde plaats.

Martina schildert dieren op een bijzondere wijze. Ze schildert hen op ooghoogte. Martina wil in haar werken de blik van de dieren vangen op het moment dat ze haar in de ogen kijken. Zij schildert ook landschappen van haar lievelingsplaatsen, bijvoorbeeld het schilderij *De zee bij Zoutelande*.

Op de expositie in de Kerk in Burgh worden de werken van de drie vrienden samengebracht als hommage aan de vriendschap met kunstenaar Jakob Teije, Jaap van der Oest.

Openingstijden: 29 juli tot 29 augustus 2026, dinsdag tot en met zaterdag van 14.00 tot 17.00 uur.













Wij bieden diverse mogelijkheden wat betreft kamperen, zo kunt u ervoor kiezen om uw tent, camper of caravan mee te brengen. Wilt u op een onbezorgde manier genieten van het prachtige Zeeuwse landschap, verblijf dan in een van onze compleet ingerichte chalets.

MINICAMPING ZEELAND

Armhoeksweg 6, 4328 EP Burgh-Haamstede
0111-651269 / 06-51354861
www.minicampingzeeland.eu



Expositie in Renesse

Schoonheid van het vergankelijke

Door Lia Wolters-Berghout

In de winter hebben de schilders van Schildersgroep Jacobuskerk Renesse zich verdiept in het onderwerp Schoonheid van het vergankelijke. Er is een grote diversiteit van schilderijen uit voortgekomen, die deze zomer in de Jacobuskerk tentoongesteld wordt. Tijdens de Open Kerk op woensdagmorgen, tijdens de avondmarkten en tijdens Open Monumentendag zijn ze te bewonderen.

Het onderwerp voor de zomerexpositie 2026, *Schoonheid van het vergankelijke*, werd met grote meerderheid verkozen. Maar niet alle leden van de schildersgroep vonden het eenvoudig te besluiten wat zij zouden schilderen. De een vindt dat zowel de verdrietige kant als de mooie kant van vergankelijkheid tot uitdrukking zou moeten komen, de ander heeft in het dagelijks leven met vergankelijkheid te maken. In een boekje bij de expositie kunnen schilders iets van hun afwegingen tot uitdrukking brengen.

In het algemeen wordt bij vergankelijkheid aan verlies gedacht. Maar er is ook een andere kant. Een van de schilders, Esther Goedhart, verwoordt het zo: “Wij zijn een tussenschakel tussen het heden en het verleden. Dat is mooi, die kringloop van het leven.” Zij heeft een grillige boom geschilderd. “Bomen wortelen dieper in de tijd dan wij,” zegt ze over haar keuze. Een andere schilder, Janet Leeuwe , vindt het belangrijk in deze snelle tijd stil te staan bij schoonheid. “Oude dingen kunnen mooi zijn,” vindt zij. Zij heeft een gestrande boot geschilderd met prachtig verweerd hout. De wat verveloze vuurtoren staat er fier bij op het duin.

Tijdens de Open Kerk kun je een van de schilders ontmoeten. Janet: “Het lijkt me leuk te horen wat bezoekers vinden van de schilderijen.” Zij doet voor de eerste keer mee. Esther exposeert al vele jaren in de kerk. “Het is leuk, al die contacten. Soms ontmoet je oude bekenden, geweldig!”



De expositie is behalve tijdens de Kunstschouw en tijdens de kermis te zien van 10 april tot 24 september 2026. Zie voor de openingstijden de activiteitenkalender in dit magazine.


Esther


Janet

Eten en drinken op Schouwen-Duiveland

Door Huib Uil

In Genesis, het allereerste Bijbelboek, gaat het over de schepping. God zorgde onder meer voor alles wat groen is. Het gras, het gewas, de vruchtbomen in allerlei soorten (Genesis 1: 11-12). Net zoals andere gedeelten in het hoofdstuk eindigt het vers met die mooie woorden: 'En God zag, dat het goed was'. In een notendop wordt ons alles voorgeschoteld dat kan dienen voor ons levensonderhoud.



Moeder snijdt het brood voor haar kinderen, door de in Zierikzee geboren schilder Karel Slabbaert, 1640-1645
(Rijksmuseum, Amsterdam)







Links
Stilleven met brood, vis, een citroen en een glas wijn door Pieter Claesz., 1647 *(Rijksmuseum, Amsterdam)*

Linksboven
Oogsten bij Ellemeet, 1925. Met hoed landbouwer A.P. van der Weijde *(Zeeuws Archief, beeldcollectie Schouwen-Duiveland)*

Rechtsboven
Haamstede, Weststraat, met links de gebouwen van de brouwerij, 1910 *(Zeeuws Archief, beeldcollectie Schouwen-Duiveland)*

De landbouw

Door de eeuwen heen, tot in de twintigste eeuw, was de landbouw op Schouwen-Duiveland het belangrijkste middel van bestaan. Op de vruchtbare klei groeide graan, de laaggelegen delen stonden vol gras voor de koeien en fruitbomen waren overal te vinden. Er werd zoveel geoogst dat er veel overbleef om magen buiten het eiland mee te vullen. De landbouw leverde een goed bestaan op en eten en drinken waren er doorgaans in voldoende mate.
Het drinkwater was van niet al te beste kwaliteit en daarom werd veelal bier, met een laag alcoholpercentage, gedronken. Bierbrouwerijen waren er in de steden en de grote dorpen zoals Haamstede en Renesse. Het was de volksdrank bij uitstek.

Brood, gebakken van gemalen tarwe, vormde de hoofdmaaltijd. Roggebrood was niet populair. Wie in de landbouw werkte, was verzekerd van extra voedsel. Tegen een lage prijs kregen de knechten en meiden op de boerderij eieren, boter en melk, naast tarwe om te laten malen bij de molenaar. Elk dorp had zijn eigen molen. Vlees was er ook voorhanden. Koeien, schapen, geiten, paarden, die oud waren, kwamen als eerste in aanmerking. Ook daarvan had Schouwen genoeg over. Bestemmingen waren de schepen van de Verenigde Oost-Indische Compagnie of Zierikzeese koopvaardijschepen.

Tot slot waren de Schouwenaars liefhebbers van vis, vooral haring. Zierikzee en Brouwershaven hadden lange tijd de grootste haringvloot in Zeeland. De vis vond zijn weg via de markten en handelaren in de beide steden naar de eigen inwoners en richting Holland en Brabant. Voor het aanleggen van de wintervoorraad was zout nodig en ook dat was binnen handbereik. In Zierikzee en in mindere mate in Brouwershaven stonden zoutketen. Daarin werd het vanuit Frankrijk en Spanje aangevoerde ruwe zeezout geraffineerd. Ook dat werd voor een groot deel uitgevoerd naar elders. Zo wordt duidelijk dat de landbouw en veeteelt niet alleen alle monden op het eiland kon voeden, maar dat het ook een belangrijk bestaansmiddel was. De landbouw was de motor van de Schouwen-Duivelandse economie. Daarbij moeten we nog een ander product noemen waar de landbouw op het eiland beroemd om was: de meekrap. De wortels van deze plant werden gedroogd en tot poeder gemalen. Het leverde de verfstof rood op. De meekrap, de tarwe en andere landbouwproducten werden vooral verhandeld via de markten in Zierikzee.

Aardappelen

In de achttiende eeuw werd een nieuw product geïntroduceerd dat grote opgang maakte: aardappelen.
Het oudste bericht daarvan op Schouwen dateert uit 1718. Het werd toen in Haamstede verbouwd. Langzaam maar gestadig was de opmars van de aardappelteelt tot het in de negentiende eeuw het volksvoedsel bij uitstek werd, in combinatie met tarwebrood. De aardappels gingen de eerste plaats innemen, omdat ze goedkoper waren dan brood. Die opmars was geleidelijk, want aanvankelijk was de teelt alleen voor eigen gebruik. Niet alleen de landbouwers verbouwden het, maar ook hun knechts op het lapje grond dat zij van hun baas daarvoor kregen.

Bovendien bleken de varkens ook goede eters van aardappels. Varkens werden vetgemest en aan het eind van de zomer geslacht. Het vlees en de spek waren voor de wintervoorraad. In de tweede helft van de negentiende eeuw groeide de verbouw van aardappelen zodanig dat de boeren erin gingen handelen. Het rendement was aantrekkelijk en leverde meer op dan de verbouw van graan. De uitbreiding van de teelt kon verwezenlijkt worden doordat een groter areaal aan akkerland beschikbaar kwam door de steeds betere afwatering in Schouwen. Tegenvallers waren de aardappelziekten die in de jaren 1845-1849 heersten en grote gevolgen had voor de onderste lagen van de bevolking. Maar ook die tegenslagen verdwenen en opnieuw waren het de aardappelen, het graan, later ook suikerbieten en vlas, die de Schouwse akkers domineerden.

Quizpuzzel

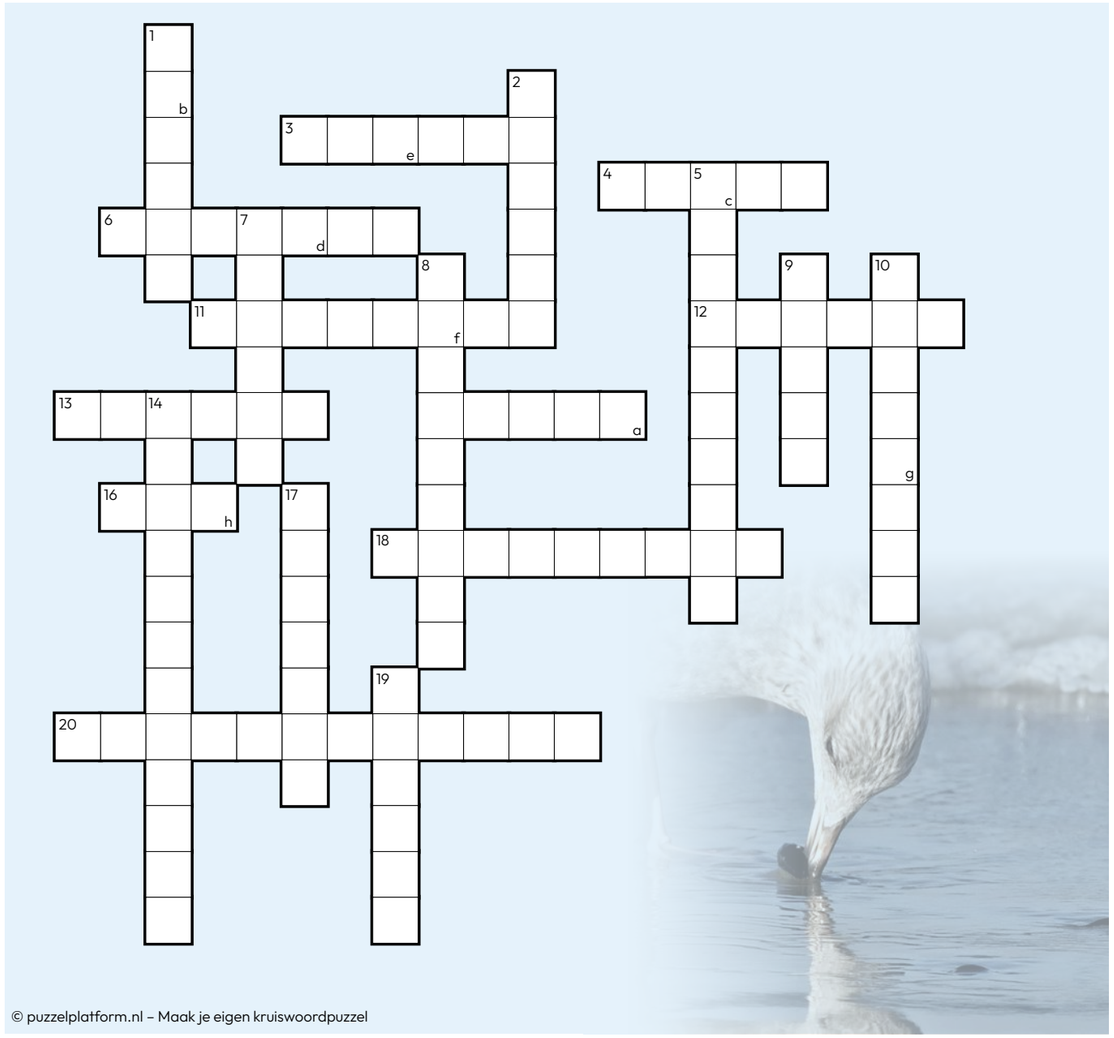
Dat smaakt naar meer!

Horizontaal

3 wordt door bijen verzameld **4** Zeeuws gebak **6** wordt in Renesse gebrouwen **11** groeit op de inlagen **12** eetbaar wier **13** schelpdier **15** wordt bij het Avondmaal gedeeld **16** voedsel van zeehonden **18** eetbare paddenstoel **20** Schouws streekproduct

Verticaal

1 eetzaal in een klooster **2** Zeeuwse eetbare slak **5** gerecht dat Jacob bereidt in Bijbelverhaal **7** dit eet een groene specht **8** Zeeuws snoepje **9** deze vruchten groeien langs de straat in Burgh **10** jonge vis **14** werden vervoerd uit Flaauwershaven **17** zilte groente **19** groeien aan stekelige planten, ook in het wild



© puzzelplatform.nl – Maak je eigen kruiswoordpuzzel

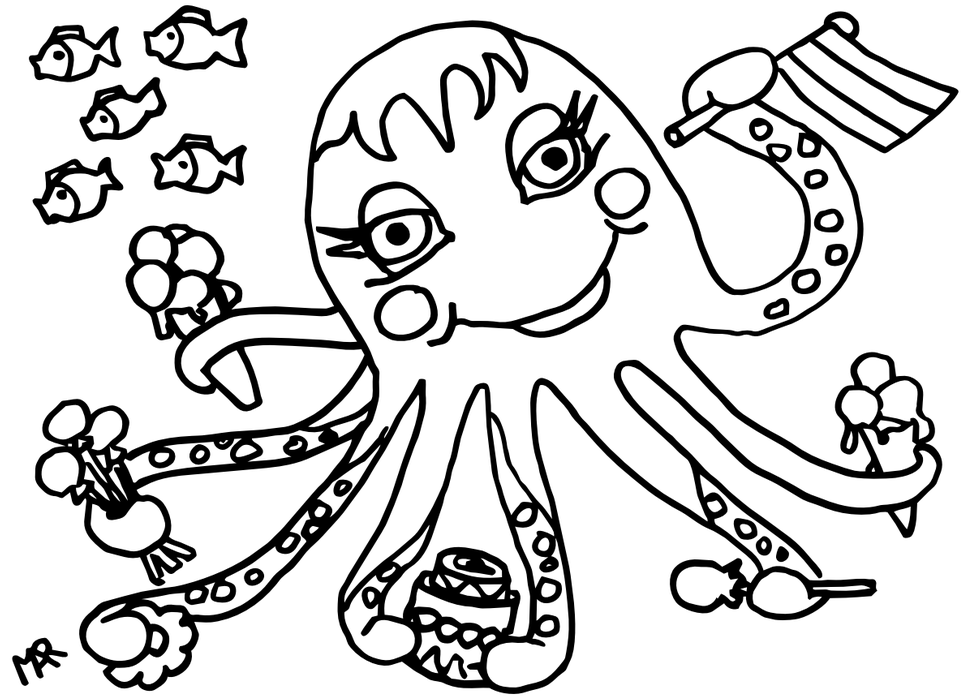
Oplossing:

a	b	c	d	e	f	g	b	h	h	b

De oplossing kun je checken op:
www.windkracht8opschouwen.nl

Kinderpagina

Kleurplaat



Maak je eigen...

bloementhee

Wist je dat je thee kunt maken van bloemen en kruiden uit de tuin?

Zo doe je het:

Pluk een paar onbespoten bloemen (zoals madeliefjes, kamille of vlierbloesem) of kruiden (zoals thijm of rozemarijn) . Spoel ze voorzichtig af en doe ze in een kopje. Giet er warm water overheen en laat het vijf minuten trekken. Ruik eerst eens goed aan de thee. Hoe ruikt hij? En hoe smaakt hij? In de natuur groeien verrassend veel planten die je kunt eten — als je maar weet welke.

Maak je eigen...

zeezout

Wist je dat zout uit zeewater komt? Dat kun je zelf ontdekken.

Zo doe je het:

Neem een klein beetje zeewater van het strand en giet het door een koffie-filter. Zet het water daarna in een schaaltje op een warme plek. Als het water verdampt, blijven er kleine zoutkristallen over. Dat is precies hoe zeezout ontstaat. Proef er maar eens voorzichtig. Gebruik je zeezout liever alleen als experiment, omdat je niet weet wat er verder in het water kan zitten.

Schud je eigen...

boter

Vroeger maakten boeren hun boter zelf. Dat kun jij ook!

Zo doe je het:

Vul een klein potje voor de helft met slagroom en draai het deksel goed dicht. Schud het potje een paar minuten. Eerst wordt de room slagroom — en daarna ontstaat er een klontje boter. Het vocht dat overblijft heet karnemelk en is gewoon drinkbaar. Smeer de boter op een stukje brood en strooi er een snufje zeezout over.

Door Anne-Marie Dogger-Stigter

De smaakvolle keuzes van een chef-kok

Op de Brouwersdam op de grens van Goeree-Overflakkee en Schouwen-Duiveland ligt strandpaviljoen Brouw. Maarten en Marije Vermeer-Krijger begonnen daar in 2015 voor zichzelf. Later kwamen Chendo Pisters en Lars Kole erbij. Dit viermanschap is dagelijks bezig met het bereiden van hun culinaire creaties.. Samen runnen zij het paviljoen en zijn dagelijks bezig met het bereiden van gerechten voor hun gasten. Marije vertelt graag over waar zij hun inspiratie vandaan halen en hoe zij werken met vooral producten van het eiland. Marije en Maarten wonen in Noordwelle, midden in het gebied waar Zin in Schouwen gelezen wordt. Daar heeft zij ook de moestuin. Een smaakvolle kennismaking.

Door Willemien Lemkes



Marije presenteert met een collega gerechten

Strandpaviljoen Brouw



Voorbereiding



Laatste afwerking



Schouwen als inspiratiebron

In de moestuin, de Brouwtuin, verbouwt Marije allerlei groenten en kruiden die in het restaurant gebruikt worden. Zij zaait na elkaar, zodat ze het hele seizoen de verschillende groenten kan oogsten. ‘Daarmee is Schouwen mijn inspiratiebron voor de keuken. Ik ben echt van de groenten en het brood. Mijn passie voor brood en deeg is al oud. Ik ben een dochter van de molenaar. Als kind kwam ik vaak met mijn vader bij bakkers. Nu ben ik vaak bezig met broodbakken voor Brouw. Daar proef je vanaf dat ik het graag doe.’

Het gezin van Maarten en Marije Vermeer-Krijger woont naast haar schoonouders in Noordwelle. In het aspergeseizoen worden vanuit de schuur asperges en groenten uit de moestuin verkocht. ‘Alles vers van het land. Het vlees en de friet voor het strandpaviljoen kopen wij trouwens ook in Zeeland. Dat vinden we belangrijk. Alles wat je dichtbij kunt halen helpt mee. Dat is waardevol: je helpt daarmee de lokale leveranciers en het is beter voor het milieu. Sommige dingen moet je trouwens zelf lekker maken. En als je kunt koken, wordt alles lekker.’

Eigen smaak

De koks van Brouw maken veel werk van de opmaak van de borden. ‘Je ziet wat je eet’, zegt Marije. ‘Het is simpel, smaakvol en vers. We werken veel met kleuren en verschillende groenten. Ook wisselen we de kaart vaak, zodat het altijd weer een verrassing is wat je krijgt. De koks stoppen er veel creativiteit in. Het is hier sowieso heel dynamisch. Een strandtent gaat mee met de seizoenen. Het hoogseizoen is heel heftig, als we vol zitten kunnen we vierhonderd gasten verwelkomen. Daarna is het rustiger en in het voorjaar staan we weer te springen om vol aan de bak te gaan.’

Schouwen in keuzes

Een kaart die meebeweegt of een gerecht dat nooit mag verdwijnen?
‘Ik ben van het wisselen. Niet elke keer dezelfde kaart, dan ga je op de automatische piloot werken en ben je niet meer geïnspireerd door het seizoen.’

Traditie behouden of de Zeeuwse keuken opnieuw uitvinden?
‘Wij hebben bepaalde traditionele gerechten, maar zetten die met liefde en passie naar onze eigen hand. We serveren wel een sateetje, maar dan met een “woh-effect”.’

Een voor- of een nagerecht?
‘Een voorgerecht, want ik ben niet zo’n zoetekauw. Maar ik vind het wel leuk om een mooi en smaakvol nagerecht te maken.’

Meer bezoekers die goed eten waarderen of minder bezoekers die echt komen voor de plek?
“Dan ga ik voor de bezoekers die het eten waarderen, want dan is de kans dat ze terugkomen groter.’

Een Bib Gourmand in de gids of de vaste klant die elk seizoen terugkomt?
‘Als je in de gids wilt, trek je een publiek met zulke hoge verwachtingen dat het alleen maar kan tegenvallen. Ik heb liever gasten die graag worden verrast.’

De mooiste plekken op Schouwen

‘Ik ben opgegroeid in Renesse en woonde naast de meelfabriek. Als we dan een rondje gingen wandelen, liepen we graag naar het Watergat. De natuur is daar prachtig en het is er meestal rustig. Zeker vergeleken met de drukte in het dorp Renesse. Hier op de Brouwersdam rondom ons restaurant Brouw is het ook mooi. Als je hier dagelijks bent en werkt, zie je het niet altijd meer. Maar als ik er de tijd voor neem, kan ik hier ook heel erg van de natuur genieten. Die is elke dag anders. Net als wat je bij ons op je bord krijgt.’

De icoon van
de Vriendschap

Door pastor Theresia de Meijer

Het is alweer drie jaar geleden dat ik naar het prachtige Schouwen-Duiveland verhuisde. Dit eiland nodigt uit om tot schouwen te komen. 'De natuur is onze eerste leermeester; zij leert ons te verstillen en tot bezinning te komen' (Franz Jalics SJ).

In de Toeristenkerk Onze Lieve Vrouwe op Zee in Haamstede werd ik hartelijk ontvangen. Mijn blik viel onmiddellijk op de glas-in-loodramen en de vele iconen. Iconen zijn vensters op de eeuwigheid: zij roepen het mysterie van God op en nodigen uit stil te staan bij wat groter is dan wijzelf. Dat noemen wij contemplatie, of eenvoudigweg: schouwen.

Er zijn berichten dat het voortbestaan van de Toeristenkerk onzeker is. Wat betekent dat voor de pastorale zorg op Schouwen? Ook als stenen zouden verdwijnen, blijft de ervaring van onze kleine geloofsgemeenschap onmisbaar. Het verlangen om samen te leven en te bidden herken ik wanneer ik kijk naar deze zesde-eeuwse icoon uit Egypte. Wij zien Jezus Christus en abt Menas. Jezus vergezelt Menas als vriend en gids. Hij slaat zijn arm om zijn schouder. Een gebaar van nabijheid en bemoediging. Het is alsof Hij zegt: 'Wees niet bang. Ik ben bij je, als vriend, als leraar, als Heer.' Het boek in zijn hand verwijst naar de Blijde Boodschap, het Evangelie.

Dan zijn er de ogen van de Heer. Zij kijken ons rechtstreeks aan en nodigen ons uit alles wat achter ons ligt te laten rusten. Durven wij met Hem mee te kijken, voorbij onze onzekerheden en vragen, de toekomst tegemoet? Ook abt Menas kijkt ons aan. Hij laat zich niet alleen in vriendschap leiden, maar zegent ons met een vaderlijk gebaar.

Samen zijn zij op weg, hun blik gericht op wat komt. Dat is ook onze weg. Laten wij ons door beiden aankijken en liefhebben, de toekomst in.

Elke maandagochtend staat deze icoon centraal tijdens het contemplatieve gebed in de Toeristenkerk*. Zij herinnert ons



Icoon van de Vriendschap

aan de vriendschap van Jezus: die hand op onze schouder, die trouwe nabijheid vol kracht en liefde. Opdat wij ons gezegend weten en een zegen zijn voor elkaar.
Hier gaat de weg verder.

*** Aan dit meditatief bidden kun je deelnemen 's maandags 9.30 uur.**

De smaak van
Kloosterwelle

Door Liesbeth Franken

Kloosterwelle is een 'pop-up'-klooster in Noordwelle. Elke woensdag opent deze bezinningsplek de deuren van de eeuwenoude Corneliuskerk, gelegen in het hart van het verstilde dorp Noordwelle. En dit al zo'n twaalf jaar lang. Met wekelijks de vaste trits van zingen, vieren, eten. Hieraan vooraf gaat elke week een andere activiteit. Dit is te lezen op www.kloosterwelle.nl

De vaste trits start steeds om 17.00 uur met meditatief zingen, gevolgd door de vesper, een avondgebed, om 18.00 uur, waarna er om 18.30 uur een gezamenlijke maaltijd plaatsvindt. Niet iedereen neemt deel aan elke activiteit van deze drie. Het is mogelijk mee te doen met de afzonderlijke onderdelen.De maaltijd vindt plaats aan een grote tafel, waaraan de gasten, vaste èn incidentele, plaatsnemen om deze samen te genieten.

In Kloosterwelle vormen vier kloosterwaarden het uitgangspunt, ook bij de maaltijd. Ze zijn gebaseerd op de traditionele eeuwenoude kloosterwaarden en vertaald naar het nu: Stilte, Aandacht, Eenvoud en Toewijding.

Het streven is deze waarden toe te passen bij het samen eten. Stilte vertaalt zich door naar elkaar te luisteren. Er is niet gekozen voor een volledig zwijgen, daarvoor is de ontmoeting te belangrijk. Het eten kenmerkt zich door smakelijke eenvoud en wordt genoten met toegewijde aandacht voor de gast die naast of tegenover je zit. Er wordt rekening gehouden met gasten die vegetarisch eten en als het even kan worden er lokale producten gebruikt.

Ieder die mee wil eten kan zich daarvoor opgeven, zodat de kok weet hoeveel hij moet bereiden. Hij maakt altijd meer dan genoeg klaar. Dan kan de gast die zich onverwacht aandient ook aanschuiven, onder het motto dat er altijd een 'stoel voor Elia' gereed staat. Gastvrijheid staat hoog in Kloosterwelle's vaandel. Dit levert mooie ontmoetingen op.

Tijdens retraitedagen, die regelmatig gehouden worden, treffen de deelnemers elkaar bij het ontbijt na het morgengebed om 8.00 uur. Ze genieten de lunch in stilte na het middaggebed van 12.00 uur. Bij de avondmaaltijd na de vesper van 18.00 uur voegen zich dan nog meer gasten.

Wil je ook aanschuiven?
Geef je op vóór de maandagavond 19.00 uur bij: secretariskloosterwelle@gmail.com. Meer informatie vind je op de website **www.kloosterwelle.nl**



Stikje
Verangderienge

Juni nehentienachtenzestig.
Ongze klasse hieng kampere in 'n boerderie in Baarle-Nassau. Mun aode 't zelluf bedocht in 'eregheld. In ongze zestienjaerighe ôghen konnen mun ok wè zellufstangdig op pad gae. Mâ dae dochte sommeghe ouwers toch net 'n bitje angders over. Helukkig wou ongze klasseleraer wè mit ongs meegae. Mun hienge op den brommer in wie t'er nogheên zestiene was, wier dû d'ouwers 'ebrocht. Mun aode hoed weer, mun waere vee buute en mun aode vreêd vee leut mee z'n aolen.
Eên van de diengen die mun ongdernaeme was 'n daghje naer Antwerpen.
Mun hienge ete in 'n Italiaans restaurant. Dae waere de meêste van ongs nogh nooit 'eweest. Mun bestelde 'n pizza. Noe, die ao ik nog nooit éhete. De pizza stieng vô m'n op taefel. Ik prikte mee m'n vurke in eên van die donkere bolletjes, die atter op laeghe en stak dat in m'n mongd. VREÊ-SE-LUK!! Arjen, die naest mien zat, zagh m'n vertrokke tronie in ie zei: "Marja, dâ bin hin druuven; dâ bin olijven!" Olijven; di bè je hoed mee. Eêns mâ nooit mi!

Acht jaer laeter. Zomerfekangsie.
Ik gieng nae vriendin Trudy. Die was op Corsica hae wone. Nae 'n lange reize 'aelde Trudy mien op van den 'aeven in Bastia. Toen mun in eur uus an 'ekomme waere, naeme mun 'n drankje. In eerlijk 'ezeid was ik ok wè toe an iets eetbaers. Zô rongd zes ure hing ik meêstal ete. Dat was Trudy allank â nie mi hewoon. Die hieng zo rond aolluf achte mit de pannen in de were in dan aete mun pas om aolluf nehene. Mun zaete in de woonkeuken. Trudy zette 'n plestieke doôze op taefel. 't Deksel hieng d'r of. In wâ dienk je! Boesvol. Mit olijven! Mien maeghe rammelde zô, dâ'k d'r eêne nam... in nogh eêne... in nogh eêne... Affijn, 'k è d'r nooit spiet van 'ekreghe. 'K ao nie 'edocht dâk ooit van 'n olijf zou kunne dienke: "die smaek ni meer!"

Marja Lodewiek

Schouwse recepten & eettradities



Krentenbrood met krukels eten in Zierikzee © ZB, Beeldbank Zeeland, foto J. Wolterbeek

Door Anne-Marie Dogger-Stigter

Denk je aan Zeeuws eten, dan denk je waarschijnlijk al snel aan een bolus, een pan mosselen of verse oesters. Maar op Schouwen-Duiveland leeft nog een wereld aan minder bekende gerechten en gebruiken. Ze vertellen het verhaal van eb en vloed, van seizoenen en van vieren wat er is. Op deze pagina's een kleine greep uit deze Schouwse smaaktradities.

Krukels met krentenbrood

Een oud paasgebruik

Met Pasen hoorde op Schouwen niet alleen de kerkgang, maar ook een bijzondere maaltijd. Na de dienst kwamen op veel plaatsen krukels – kleine zeeslakjes uit de Oosterschelde of Grevelingen – op tafel. Eenvoudig gekookt, met een speld uit hun huisje gehaald en gegeten met zacht krentenbrood en roomboter.

Het zilte van de zee, het zoete van het brood en het romige van de boter vormen samen een verrassende combinatie. Krukels zijn het hele jaar te vinden langs de waterkant. Je kunt ze rapen rond laag water (let op de geldende regels) of kopen bij de visboer. Van zomer tot winter zijn ze het volst van smaak; in het voorjaar zijn ze wat magerder.

Ingrediënten

- 1 kg krukels
- 1 laurierblad (optioneel)
- krentenbrood
- roomboter
- een speld

Bereiding

1. Spoel de krukels grondig schoon.
2. Breng ze aan de kook met een klein laagje water en eventueel een laurierblad.
3. Zodra ze koken, de pan goed omschudden (zoals bij mosselen). Herhaal dit nog twee keer.
4. Laat ze niet te lang koken. Serveer warm of koud.

Eten

Verwijder met een speld eerst het harde dekseltje uit de opening van het huisje. Prik de speld in de krukel en draai de krukel voorzichtig uit de schelp. Dit is een bezigheid op zich – en juist dat maakt het zo gezellig.

Zeekraal op z'n Zeeuws

Een feestelijk Schouws voorjaarsteken

Wanneer in mei de eerste zeekraal wordt geoogst, begint op Schouwen het culinaire voorjaar. Deze knapperige, zilt-groene plant werd vroeger gezien als een van de eerste verse groenten na de winter.

In de Schouwse keuken wordt zeekraal klassiek gecombineerd met ei en botersaus: eenvoudige ingrediënten die samen iets feestelijks krijgen. Het gerecht brengt twee principes samen die kenmerkend zijn voor de streek: pure producten uit zee en van land, en huiselijke smaakmakers als boter en ei.



© Omroep Zeeland

Zeekraal met ei en botersaus | 2–3 personen

Ingrediënten

- 250 g verse zeekraal
- 2 eieren, hardgekook
- 50 g boter
- Peper en eventueel een beetje citroensap

Bereiding

1. Spoel de zeekraal en verwijder harde stukjes. Blancheer 2–3 minuten in kokend water en laat uitlekken.
2. Hak de eieren grof.
3. Smelt de boter tot hij licht goudkleurig schuimt.
4. Voeg de zeekraal toe en warm kort door.
5. Meng de gehakte eieren erdoor en breng op smaak met peper en eventueel een paar druppels citroen.

Serveer als bijgerecht bij vis en aardappel(puree).

Schrôôsels of schroâsels

Dunne kruidkoek van de Kop van Schouwen

Schrôôsels – ook geschreven als schroâsels – zijn platte, dunne kruidkoeken die vooral in de Kop van Schouwen worden gebakken, traditioneel zo'n acht weken vóór Pasen. De naam verwijst vermoedelijk naar het "schroeien": het kort en heet bakken op de plaat.

Ze worden gemaakt van eenvoudig deeg met bloem, stroop of suiker en geurige kruiden als kaneel of anijs. Dun uitgerold en krokant gebakken zijn ze lang houdbaar. Vroeger waren ze ideaal om mee te nemen naar het land of om onverwacht bezoek iets bij de koffie te bieden.

Rond de tijd van Straô – het traditionele voorjaarsgebruik in de Westhoek van Schouwen waarbij de paarden na de winter hun benen in de zee wassen – hoorden schrôôsels bij de gastvrijheid. Eenvoudig, voedzaam en feestelijk zonder uitbundig te zijn.



Hier vind je het recept voor: **schrôôsels**

Zeewier? Kun je dat eten?

Een verrassende ontdekking uit de Oosterschelde

Door Anne-Marie Dogger-Stigter

Voor veel mensen hoort zeewier bij het strand zoals schelpen: je ziet het liggen, soms glibberig, soms knisperend droog in de zon. Iets om overheen te stappen, niet om te eten. Toch is een groot deel van het zeewier langs de kust van Schouwen-Duiveland eetbaar. Sterker nog, het wordt al eeuwenlang gegeten en wint aan populariteit.

Zeewier op je bord?

Het idee roept vragen op: is het veilig? Hoe smaakt het? Wat doe je ermee in de keuken? Volgens WildWier, die zeewier oogst in de Oosterschelde, is het antwoord eenvoudig: ja, het is eetbaar, mits je weet wat je doet. Niet elke soort is geschikt, en niet elke plek is schoon. Wie met kennis oogst, haalt een puur, lokaal ingrediënt uit zee.

Wat groeit er in de Oosterschelde?

Bekende eetbare soorten zijn onder andere:

- **Zeesla** – frisgroen, dun en licht zout van smaak
- **Suikerwier** – bruinwier, stevige beet en een milde, licht zoete smaak
- **Iers mos**– stevige structuur, geschikt voor toetjes, pudding en hoestsiropen

Elke soort heeft zijn eigen seizoen, waardoor zeewier een echt seizoensproduct is.

Smaak en gebruik

Wie verwacht dat zeewier sterk “naar vis” smaakt, zal zich verbazen. Zeewier komt in vele smaken: fris, zoetig zelfs, zilt en hartig en andere met een meer een visachtige smaak. De smaak is eerder hartig, fris en umami. Het past goed bij groente, aardappelen, vis of brood. Een kleine hoeveelheid is vaak al genoeg:

- fijngesneden door een salade
- meegekookt in soep of een stoofgerecht
- kort geblancheerd met olie en citroen

Zo wordt zeewier toegankelijk: een ingrediënt dat je rustig kunt ontdekken.

Van zee naar keuken

Oogsten doe je met respect. WildWier plukt met de hand, laat planten doorgroeien en oogst alleen op plekken met goede waterkwaliteit. Een vergunning is verplicht; WildWier heeft er sinds 2015 een. Zeewier biedt beschutting aan kleine dieren en maakt deel uit van het ecosysteem. Via www.wildwier.nl kun je zeewier bestellen.

Gezond én duurzaam

Zeewier zit vol mineralen zoals jodium, ijzer en magnesium en groeit zonder landbouwgrond, zoet water of kunstmest. Kleinschalig geoogst, seizoensgebonden en met minimale impact op de natuur past zeewier goed in een duurzame keuken.

Zelf ontdekken

WildWier organiseert wierenwandelingen en kookactiviteiten. Je leert welke soorten eetbaar zijn en hoe je ze verwerkt. Vaak blijkt proeven de grootste drempel weg te nemen. Wat begint als een wandeling langs de Oosterschelde, eindigt regelmatig met een andere blik op wat daar groeit.

> Hoe logisch is het dat we goed zorgen voor wie goed voor ons zorgt.



Wat is zeewier?

Zeewieren hechten zich aan stenen, schelpen of dijken en groeien snel dankzij zonlicht en voedingsstoffen uit zee. In de Oosterschelde komen honderden soorten voor, in groen, rood en bruin. Elke soort heeft zijn eigen structuur, smaak en seizoen. Wie goed kijkt bij laag water, ziet dat geen twee wieren hetzelfde zijn.

Voorbeelden van zeewier:

❶ Zeesla (Ulva spp)
Dun, grootbladig groenwier, rijk aan calcium en ijzer. Aangespoeld is alle glorie verloren en wordt zeesla vaak aangezien voor wc-papier of plastic.

❷ Slijmerige draken-tong (Grateloupia turuturu)
Glibberig roodwier, rijk aan eiwitten en mineralen. Heeft lintvormige tongen van ca 30 cm lang, maar kan soms wel een meter lang worden. Het houdt van getijdenpoelen en ondiep water maar niet van de kou, wat misschien de reden is waarom het niet heel groot wordt bij ons.

❸ Knotswier (Ascophyllum nodosum)
Groot, met drijfblazen, rijk aan jodium, magnesium, calcium en ijzer. Waarschijnlijk het bekendste wier met zijn grote ei-vormige drijfblazen, omdat hij dicht bij de zeedijk groeit. Knotswier verschaft je gratis antizonnebrand: smeer ter bescherming de slijmerige inhoud van de blaasjes van Knotswier op je huid!

❹ Gezaagde zee-eik (Fucus serratus)
Stevig van structuur, mineralen zoals koper en zink. Super lekker als chips. Zie het recept!

In Nederland leven ruim 280 soorten zeewier waarvan circa 220 in Zeeland en 150 in de Oosterschelde.

afkomstig van www.wildwier.nl

Recept:

Zee-eik chips met sesam

Ingrediënten

- Verse gezaagde zee-eik*
- Olijfolie
- Sesamzaad

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 210 °C .
2. Was de zee-eik en droog in een theedoek.
3. Verdeel over een bakplaat, besprenkel met olijfolie en hussel goed door.
4. Bak tot het meeste vocht verdampt is. Hussel regelmatig.
5. Wordt het wier donkerder en droger? Verlaag de temperatuur naar 160°C.
6. Strooi de sesamzaadjes erover (eventueel een mini-scheutje olie zodat ze hechten) en zet terug in de oven.
7. Blijf regelmatig omscheppen, zodat alles krokant wordt. Let op: door de donkere kleur zie je verbranding nauwelijks.

Serveren

Bewaren in en afgesloten pot. Lekker bij een zomerse rosé, koud biertje, borrelplank of als knapperige topping — zelfs over chocolade voor de durfals.

Meer weten of deelnemen aan een wierenwandeling?
Kijk op www.wildwier.nl

Zilt van Smaak



IJskruid



Zeevenkel

Door Lia Wolters-Berghout

In een restaurant liggen takjes zeekraal bij de vis. Het is een van de zilte groenten, eetbare planten die in zout bevattende aarde groeien. Op Schouwen wordt dat lekkers geteeld bij boerderij De Schorreblomme (Zeeuws voor lamsoor). Op het land van de familie Bil in Kerkwerve groeien naast traditionele producten als aardappelen, uien, blauw maanzaad, tarwe en gerst, ook zeekraal, lamsoor en andere zilte groenten.



Lamsoor



Oogsten van zeekraal



Zeebanaantjes in bloei

Boer Aart-Jan vertelt enthousiast over zijn bedrijf en het pionieren met zilte groenten. Hij wil op een maatschappelijk betrokken manier een steentje bijdragen aan de landbouw. Het bedrijf heeft 20 hectare grond. Op drie hectare daarvan groeien zilte groenten. Zeekraal, lamsoor en zeevenkel komen op de inlagen, op de schorren en langs de dijken in de vrije natuur voor. Iedere plant heeft er zijn eigen plek. Zeekraal groeit op de lage nattere delen van de zilte grond. Daarom moest de akker voor de zeekraal worden verlaagd.

Zeekraal

Zeekraal is een eenjarige pioniersplant. Zodra de grond daarvoor geschikt is, wordt hij verdrongen door planten als schijnspurrie, schorrekruid, lamsoor en gras. De familie Bil gebruikt geen bestrijdingsmiddelen bij dit natuurproduct, dus er moet gewied worden. Wel heeft de grond extra voeding nodig om zilte groenten te kunnen telen. Zeekraal dankt zijn naam aan zijn uiterlijk. De schubachtige bladeren, gerold om de steeltjes van de plant, zien eruit als aan takjes geregen kralen. In het wild wordt de plant in het najaar rood. Dat komt doordat de grond dan te weinig voeding heeft. Gekweekte zeekraal blijft groen.

Het oogsten begint in mei en gaat door tot de plant gaat bloeien begin september. Met een handzeis wordt de groente gesneden. Hoe later in het jaar, hoe meer alleen de toppen van de plant gebruikt kunnen worden. Oudere delen van de plant vormen dan stokken, houtachtige stengels. Zilte groente telen vraagt veel handwerk op de knieën in het veld. In de schuren bij de boerderij wordt de zeekraal gewassen en weer gedroogd. Het onkruid wordt er tussenuit geblazen en stokken en overgebleven plantjes worden uitgesorteerd. Door een zeef vallen kleine stukjes zeekraal. Die worden in de zoutziederij in Bruinisse verwerkt.

Zeekraal kan rauw of gekookt gegeten worden. In vroegere tijden werd het door de armen verzameld langs de kust. Nu mag je in het wild alleen met een vergunning van de provincie zeekraal snijden. Het is een luxe groente geworden. In de winkel van *De Schorreblomme* zien ze oudere Zeeuwen nog wel een pond zeekraal kopen. Zij eten dat als groente, met eieren en botersaus. Mensen die dit niet kennen, kopen een kleine hoeveelheid als bijgerecht of als garnering bij vis of zeevruchten. Zeekraal is knapperig. Je kunt goed proeven dat de plant zout uit zijn omgeving heeft opgenomen. Het smaakt daardoor lekker zilt.

Andere zilte groenten

De groente die lamsoor genoemd wordt zijn bladeren van de zulte of zeeaster. De plant die lamsoor heet, wordt niet gegeten. De vorm van de blaadjes van de zulte lijkt op het oor van een lam. Ze worden met een schilmesje van de plant gesneden. Je kunt ze roerbakken of er een heerlijke lasagne mee maken. Jonge topjes van zeemelde zijn lekker in salades. Stugge blaadjes moet je fijn snijden. Zeebanaantjes smaken zilt, iets kruidiger dan zeekraal en zijn heel sappig. Ze geven een zilt accent aan salades en kunnen ook geroerbakt worden. De blaadjes hebben de vorm van een piepklein banaantje. Net als de zeebanaan groeit zeevenkel in de kas bij de boerderij en kan het hele jaar geoogst worden. De bladeren hebben een sterke kruidige smaak en worden bijvoorbeeld in Texels bier verwerkt. Ze zijn ook lekker in vleesgerechten. Van ijskruid, dat ook in de kas groeit, wordt verteld dat het ontstekingsremmend werkt en gezond is voor nierpatiënten. De onderkant van de bladeren en de stengels glinsteren door de kristallen natriumcarbonaat die door de plant uitgescheiden worden. Het lijkt alsof er rijp op zit. Het is lekker in een salade met tomaten of bij vis.

Zilte groenten zijn er dus in een grote variatie. Ze kunnen als groente gegeten worden of als bijgerecht. De moeite van het proberen waard!



De Schorreblomme
Schouwse Zeegroenten
Zeekraal, Lamsoor, Zeebanaantjes, Zeevenkel, Ijskruid
Tevens verkoop van aardappelen, scharreleieren en uien
Aart-Jan & Mirjam Bil
Zandweg 2
4321 TA Kerkwerve
www.schouwsezeekraal.nl



WAT ALS HET WATER KOMT?

Ontdek de feiten achter de Watersnoodramp van 1953, wordt geraakt door de emoties en leer hoe we dit nu en in de toekomst kunnen voorkomen. Een indrukwekkend en leerzaam dagje uit voor jong en oud!

Nieuwe wisseltentoonstelling:

HERDENKEN:
VAN RAMP NAAR RITUEEL

Te zien tot en met 17 januari 2027





WATERSNOOD MUSEUM
HERINNEREN, LEREN & VOORUITKIJKEN

Weg van de Buitenlandse Pers 5
4305 RJ Ouwerkerk
0111 - 644 382

SCAN DE CODE OF PLAN JE BEZOEK:
WATERSNOODMUSEUM.NL

welkom in onze kerken

Protestantse gemeente Schouwen aan Zee*
www.pgschouwenaanzee.nl
Iedere zondag 10.00 uur in een of meer van de volgende kerken:

- **Kerk in Burgh** Burghsering 33, 4328 LL Burgh-Haamstede
- **Pelgrimskerk** Platboslaan 1, 4328 EA Burgh-Haamstede
- **Corneliuskerk** Dorpsring 33, 4326 AC Noordwelle
- **Bethlehemkerk** Bethlehemplein 4, 4322 Scharendijke
- **Jacobuskerk** Lange Reke 7, 4325 AA Renesse (26 juli en 2,9,16 en 23 augustus aanvang 9.30 uur)

Duitse diensten in de Jacobuskerk 26 juli en 2 augustus, pastorin Mirjam Engler en 9, 16, 23 augustus, pastorin Brigitte Bittermann.

Hervormde Gemeente Haamstede*
www.hervormdhaamstede.nl
Ring 1, 4328 AE Burgh-Haamstede
Iedere zondag 10.00 uur

- Op de 1e zondag van de maanden juli en augustus zingen we geliefde liederen in het zgn. “**10 minuten zingen**” voorafgaande aan de dienst.
- **Kindernevendienst** voor de kinderen tot 12 jaar, vanaf 26 april t/m 6 september.

Christelijke Gereformeerde kerk Haamstede*
www.cgkhaamstede.nl
Ontmoetingskerk, Dapperweg 25, 4328 BA Burgh-Haamstede

Iedere zondag 10.30 uur en om de week is er een “**All Together dienst**”.
Om 18.00 uur is er iedere zondag een **gezamenlijke dienst** in de Christelijke Gereformeerde Kerk in Zierikzee.

Rooms Katholieke kerk Haamstede
www.paterdamiaanparochie.nl
‘Onze Lieve Vrouwe op Zee’, Serooskerseweg 2, 3228 BA Burgh-Haamstede
Tot en met de herfstvakantie 1 november iedere zondag een viering om 10.00 uur

Hervormde Gemeente Serooskerke
www.hervormdserooskerke.nl
Dorpsplein 22, 4327 AG Serooskerke
Iedere zondag 10.00 en 19.00 uur

- In de ochtenddienst zingen we 10 minuten voor de aanvang van de dienst enkele liederen uit de bundel van Joh. de Heer
- Zondagmorgen **kindercrèche**

Gereformeerde Gemeente Haamstede
www.gergemhaamstede.nl
Ankerweg 10, 4328 AN Burgh-Haamstede
Iedere zondag 10.00 en 18.30 uur

Christengemeente Noordgouwe
www.christengemeentenoordgouwe.nl
Vijverbergstraat 8, 4317 BA Noordgouwe
Iedere zondag 10.00 uur, met crèche en zondagschool

Kijk op de websites of de borden voor actuele informatie over de zondagse diensten.

Deze informatie wordt u aangebodendoor de samenwerkende kerken van Windkracht 8
www.windkracht8opschouwen.nl

* Lidkerken van Windkracht 8.

Camping Hofstede Boterhoek

Weelweg 3 4322NC Scharendijke

Camping

Campingplaatsen met privé sanitair
Camping plaatsen met
Privé Sanitair!

Ruime verharde campingplaatsen met luxe en comfortabel prive sanitair.
Hotelchalets uitgerust met ruime douche, eigen keuken en vaatwasser.
Camping met sfeervolle theetuin, van waaruit we broodjes service aanbieden!

www.hofstedeboterhoek.com

hofstedeboterhoek.com Weelweg 3, 4322 NC Scharendijke +310627870895

PLUS
Scharendijke

Boutlaan 1b
4322 DC Scharendijke

Tel: 0111 - 67 13 67
scharendijke@plus.nl



zomer-activiteiten

in de Westhoek

De gezamenlijke kerken van Windkracht-8 hebben een afwisselend en inspirerend zomerprogramma, veelal gratis toegankelijk. Soms wordt er een collecte gehouden of een bescheiden bijdrage in de kosten gevraagd. Je bent van harte welkom!

Kerk in Burgh

Burghsering 33, 4328 LL Burgh-Haamstede

Koffie met noten... Al ruim 10 jaar

iedere 4e vrijdag van de maand

Het hele jaar door komen ongeveer 25 mensen naar Burgh om zo'n anderhalf uur te zingen. Bekende liederen uit het Liedboek en liederen uit andere bundels. Een feestelijk gebeuren. Nadat we koffie of thee hebben gedronken beginnen we precies om 10.00 uur. Sommige mensen zeggen: "Wat leuk, maar ik kan niet zingen." Vergis je niet: het lukt altijd wel. Zo niet, dan spreken de mooie teksten je wellicht aan. Welkom! *Wim Hack, 06 - 274 574 68*

Rommelmarkt

zaterdag 25 juli

Kom kijken of er iets voor je bij zit!

Zomerexpositie Farbe – Form – Freundschaft

29 juli t/m 29 augustus | di t/m za 14.00-17.00 uur

Een tentoonstelling van werken van Martine Pfeifer, Michael Siewert en Jakop ten Teije als hommage aan hun vrienschap. Zie pagina 13.



Hervormde Kerk Haamstede

Ring 1, 4328 AE Burgh-Haamstede

Cantatekaravaan

zaterdag 23 mei | 20.00 uur

Inspirerende muziek onder leiding van Rutger Valentijn Mauritz. De cantatekaravaan is een reeks concerten op initiatief van de Stichting Magdalena Cantorij uit Goes.

Concert

zaterdag 30 mei | 19.30 uur

Het Interkerkelijk Kerkkoor uit Haamstede geeft zijn zomerconcertconcert.

Opening van de Kunstschouw

vrijdag 12 juni | 20.00 uur

Tijdens de Kunstschouw exposeren kunstenaars uit het hele land in kerken, schuren, galeries, tuinen en op vele andere plaatsen op Schouwen. Ook in of bij meerdere kerken van Windkracht 8 kun je kunst bewonderen.

Literair café De Geestgronden

maandag 15 juni t/m vrijdag 19 juni

Met een expositie en een presentatie door dichters op vrijdag om 18.30 uur. Dichters en beeldend kunstenaars gaan in op de vragen en onzekerheid van onze tijd met het thema *"Evenwijdige lijnen, denkbeeldig snijpunt"*.

Open kerk

marktdagen in juli en augustus | 11.00-16.00 uur

Je kunt binnenlopen en de indrukwekkende ruimte van dit gebouw bewonderen.

Zeeland zingt

zaterdag 18 juli | 19.30 uur

Zang onder begeleiding van diverse muziekinstrumenten onder leiding van ds. Karens. Stichting Zeeland Zingt organiseert muzikale avonden om goede doelen te steunen.

→

zomeractiviteiten

Onze Lieve Vrouwe op Zee
Serooskerkseweg 2, 4328 AM Burgh-Haamstede

Contemplatief gebed

elke maandagmorgeni | 09.30 uur
Contemplatief gebed bij de icoon van de vriendschap.
Je wordt uitgenodigd aan dit meditatief bidden deel te nemen en daarna samen te genieten van een kopje koffie.
Zie pagina 22 en 23.

Pelgrimskerk
Platboslaan 1, 4328 EA Burgh-Haamstede

Snuffelmarkt

zaterdag 23 mei | 09.00-15.00 uur
Gezellig snuffelen bij de kraampjes rondom de kerk.

Corneliuskerk
Dorpsring 33, 4326 AC Noordwelle

Open kerk

dagelijks
Je kunt even binnenlopen en tot rust komen in de stilte.

Kloosterwelle

iedere woensdag
Het 'pop-up' klooster in deze kerk.
- Elke 1e woensdag van de maand: Klankschalen Meditatie
- Elke 2e woensdag van de maand: Lectio Divina
- Elke 3e woensdag van de maand: Verhalen-dialoogtafel

van mei t/m september
- Elke 4e woensdag van de maand: Meditatieve wandeling

De activiteiten van Kloosterwelle beginnen om 15.30 uur. Daarna is er om 17.00 uur meditatief zingen, en om 18.00 uur een vesper, die om 18.30 uur gevolgd wordt door een maaltijd. Voor de verhalen-dialoogtafel en voor de maaltijd opgeven bij secretariskloosterwelle@gmail.com.
Zie pagina 22.

Fietstocht Windkracht 8
donderdag 13 augustus | 9.30 uur
Zie pagina 09-11

Jacobuskerk
Lange Reke 7, 4325 AA Renesse

Open kerk

1 april t/m 23 september | woensdagmorgen en tijdens de avondmarkten en op Open Monumentendag
De kerk opent haar deuren. Het is de moeite waard om de kerk te bezoeken. Er hangen prachtige rouwborden. De mooie schilderijen zijn gemaakt door onze plaatselijke schilders. Er is een stiltehoek waar je een kaarsje kunt branden. De toren kan beklommen worden.
En indien je met iemand wilt praten, er is elke week een pastoraalwerker of dominee aanwezig. In het hoogseizoen ook een Duitse dominee voor onze Duitse gasten.

Expositie: Schoonheid van het vergankelijke



Tijdens de Open kerk kun je de expositie Schoonheid van het vergankelijke bewonderen.
17 schilders van Schildersgroep Jacobuskerk Renesse beelden op een eigen manier iets van dit thema uit. Zie pagina 15.

Muziek door Kaleidoscoop

donderdag 30 juli | 20.00 uur
Muziekgroep Kaleidoscoop brengt met zang en gitaar chansons en folksongs.

Concert van klarinetensemble KleZZ

donderdag 20 augustus | 20.00 uur
Zij brengen muziek van Bach tot Beatles onder leiding van Hans Hest.

Bethlehemkerk
Bethlehemplein 6, 4322 BP Scharendijke

Tentdienst

zondag 9 augustus | 10.00 uur
Deze zondag is er geen dienst in de kerk, maar in een tent op het haventerrein van de jachthaven Kloosternol in Scharendijke. Elk jaar wordt er in aansluiting op het feest van de watersportvereniging een dienst aan de haven georganiseerd in een grote tent. Na de dienst is er koffie en thee af te halen in het gebouw De Vaete, naast de tent. Heerlijk om dat te drinken op de kade met uitzicht op de haven. Kom je naar deze dienst, neem dan de oostelijke ingang van de haven. Meer informatie: www.pgschouwenaanzee.nl

zomeractiviteiten 2026

Doorlopende activiteiten

dagelijks | 10.00-17.00
Openstelling kerk
Corneliuskerk Noordwelle

alle woensdagen:
17.00 **Meditatief zingen**
18.00 **Vesper en maaltijd**
Kloosterwelle,
Corneliuskerk Noordwelle
www.kloosterwelle.nl

alle woensdagen:
mei t/m jun | 10.00-13.00
jul t/m aug | 10.00-14.00
sep | 10.00-12.00
Opensteling kerk en torenbeklimming
Jacobuskerk Renesse

alle woensdagen:
mei t/m jun | 10.00-13.00
jul t/m aug | 10.00-14.00
sep | 10.00-12.00
Schoonheid van het vergankelijke
Jacobuskerk Renesse
Gesloten op 17 juni en 19 juli

13 jun t/m 21 jun
Kunstschouw*
Op vele plaatsen en in kerken op Schouwen

15 t/m 19 jun
Literair café De Geestgronden
Hervormde kerk Haamstede

29 jul t/m 29 aug
di/za | 14.00-17.00
Tentoonstelling Farbe - Form - Freundschaft
Kerk in Burgh

alle maandagen | 09.30
Contemplatief gebed (+koffie)
Onze Lieve Vrouwe op Zee-Kerk Haamstede

jul en aug | donderdag op marktdagen | 11.00-16.00
Open Kerk
Herv. kerk Haamstede



Activiteiten per dag

vr 22 mei | 10.00
Koffie met noten
Kerk in Burgh

za 23 mei | 09.00-15.00
Snuffelmarkt
Pelgrimskerk Haamstede

za 23 mei | 20.00-22.00
Cantatekaravaan
Hervormde kerk Haamstede

za 30 mei | 19.30
Zomerconcert Interkerkelijk Kerkkoor Hervormde kerk Haamstede

vr 12 jun | 20.00
Opening Kunstschouw*
Hervormde kerk Haamstede

vr 19 jun | 18.30
Dichters in café de Geestgronden
Hervormde kerk Haamstede

vr 26 jun | 10.30
Koffie met noten
Kerk in Burgh

vr 10 jul | 19.00-22.00
Open Kerk met expositie Schoonheid van het vergankelijke
Jacobuskerk Renesse

za 18 jul | 19.30
Zeeland Zingt
Hervormde kerk Haamstede

vr 24 jul | 10.00
Koffie met noten
Kerk in Burgh

za 25 jul
Rommelmarkt
Kerk in Burgh

do 30 jul | 20.00
Kaleidoscoop zang en gitaar, chansons en folksongs
Jacobuskerk Renesse

zo 09 aug | 10.00
Tentdienst Haven Kloosternol Scharendijke
www.pgschouwenaanzee.nl

do 13 aug | 09.30
Fietstocht
Start Jacobuskerk Renesse
Aanmelden: trudizuidmeer@gmail.com

vr 14 aug | 19.00-22.00
Open kerk met Expositie Schoonheid van het vergankelijke
Jacobuskerk Renesse

do 20 aug | 20.00
Concert klarinet-ensemble Klezz 'Van Bach tot Beatles'
Jacobuskerk Renesse

vr 28 aug | 10.00
Koffie met noten
Kerk in Burgh

za 12 sep
Open Monumentendag*
Vele kerken zijn open. Soms ook expositie en/of muziek.

vr 25 sep | 10.00
Koffie met noten
Kerk in Burgh

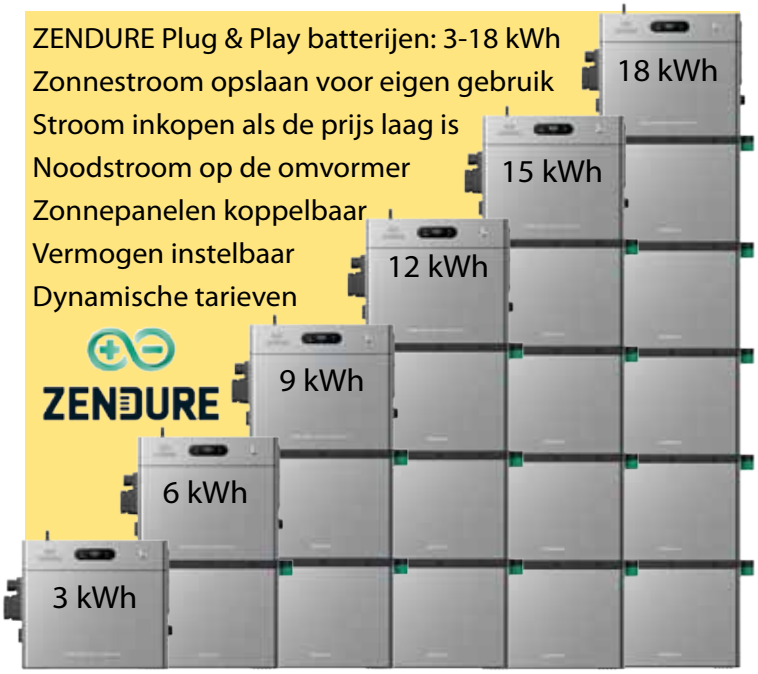
* De Kunstschouw en de Open Monumentendag zijn geen activiteiten van de kerken, maar vinden deels wel in kerken plaats.

TechniQ energy

Batterijen 2 tot 500 kWh
Zonneboilers 5 tot 200 kW
Advies op maat
Specialist in energie systemen

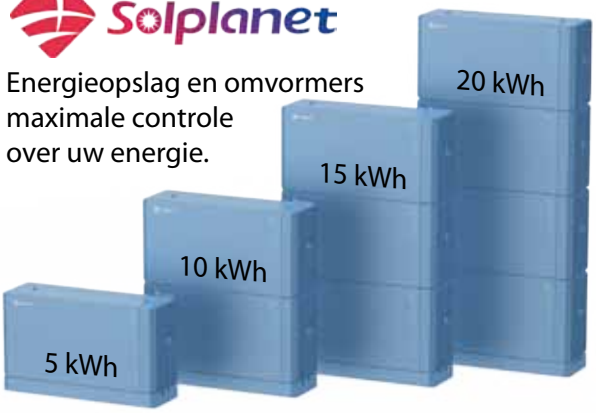


ZENDURE Plug & Play batterijen: 3-18 kWh
Zonnestroom opslaan voor eigen gebruik
Stroom inkopen als de prijs laag is
Noodstroom op de omvormer
Zonnepanelen koppelbaar
Vermogen instelbaar
Dynamische tarieven



Solplanet

Energieopslag en omvormers
maximale controle
over uw energie.



Solplanet batterijen en noodstroom:

Volledige noodstroom via de meterkast
Alle kritische groepen blijven actief
Zonnepanelen blijven ook werken als de stoom uitvalt
Optie: mogelijkheid met aansluiting voor een nood generator

Solplanet ook voor bedrijven



Zonneboilers met heatpipes behoren tot de meest efficiënte manieren om zonnewarmte om te zetten in bruikbaar warm water voor het verwarmen van uw woning en voor warm tapwater.
Door de vacuüm geïsoleerde buizen en de heatpipe techniek wordt zoninstraling zeer effectief benut. Zelfs bij lagere buitentemperaturen of diffuus licht blijft het rendement hoog, waardoor het systeem een groot deel van het jaar warmte levert.
Met een goed ontworpen zonneboilersysteem wordt duurzame warmte een vanzelfsprekend onderdeel van het energiesysteem van een woning, gebouw of bedrijfspand.

Wij werken aan een innovatief verwarmingssysteem dat zonne-energie slimmer benut. Blijf op de hoogte via zonvilla.nl



TechniQ energy

Industrieweg 32 - 4301RS - Zierikzee
info@techniq-energy.nl
www.techniq-energy.nl
Tel: 0111407711