



Scheermessen Trend Event

20 juni 2016



Zeeland is mooi. Niet alleen vanwege haar brede stranden, uitgestrekte landschappen en gastvrije inwoners; in haar gulheid voorziet ze ons ook van talloze authentieke streekproducten. Producten die, meer dan terecht, internationale bekendheid genieten. De mossel, de oester, de Oosterscheldekreft; stuk voor stuk hebben ze Zeeland culinair op de kaart gezet.

Een ander, minstens zo lekker en veelzijdig streekproduct, verdient naar mijn idee meer aandacht dan het nu krijgt. En dat is de ensis, beter bekend als de scheermes. Vroeger werd dit opvallend gevormde schelpdier vooral geoogst voor de productie van kalk. Tegenwoordig ontdekken gelukkig steeds meer mensen de culinaire kwaliteiten van de scheermes. Het Scheermessen Trend Event en dit mooie boekje zijn daar het fantastische bewijs van.

Ik geef in alle eerlijkheid toe; ik sta niet bekend om mijn kookkunsten. Wel ben ik een levensgenieter en houd ik van lekker eten. En, als burgemeester van de mooiste Zeeuwse gemeente, gaat mijn hart helemaal sneller kloppen als dat eten met mooie streekproducten gemaakt is. Met haar leuke wetenswaardigheden over en heerlijke recepten met de scheermes, is dit boekje dan ook echte een aanrader!

**Gerard Rabelink,
burgemeester van Schouwen-Duiveland**



Hoe zien mesheften eruit en hoe leven ze?

- De Mesheft, (Latijnse naam *Ensis*), messchelp of scheermes genoemd, is een broze, langwerpige schelp met een bruinachtige kleur
- Mesheften staan rechtop in de zeebodem
- Ze steken minimaal tien tot vijftien centimeter diep in de zeebodem, maar kunnen zich bij gevaar razendsnel dieper in de bodem terugtrekken met behulp van een soort voetje
- Het bovenste gedeelte van het schelpdier steekt net boven de bodem uit
- In dit gedeelte zit een in- en uitstroomopening waarmee mesheften water rondpompen
- Uit dit water halen ze hun voedsel (plankton) en zuurstof

Wist u dat?

"Mesheften komen voor aan de Noordzeekust van Frankrijk tot Denemarken. Bij storm of extreem laag water kunnen de lege schelpen gevonden worden aan de vloedlijn."

"80% van de mesheften geëxporteerd worden naar Zuid-Europese landen. Daar worden ze als een lekkernij en specialiteit gezien"

"In Nederland worden mesheften voornamelijk als aas gebruikt door de sportvissers."

"In Zeeland wordt er door vier vissers op mesheften gevist. De mesheften worden na de vangst aan wal verwaterd, verpakt en vervoerd."

"Een mesheft leeft in de zeebodem. Je vindt ze vaak in ondiep water en vlak achter de branding. Op de Noordzee wordt hoofdzakelijk gevist in de voordelta voor de Zeeuwse kust."

"Door een uitgekiend verwerkingsproces worden de mesheften zandvrij gemaakt. Mesheften zijn ongeveer gelijk van lengte en worden levend verpakt."



Vangst

Eén van de vier vissers heeft een uniek vissysteem ontwikkeld om messchelpen zonder beschadiging te vangen met een uiterst lage milieubelasting. Met een speciaal schip, genaamd de KG-8 'Ensis', worden de schelpen op de Noordzeebodem gevangen. Op de KG-8 worden de messchelpen onderdeks verwerkt en direct gekoeld.

Van Kokkels naar Mesheften

De mesheften werden "bij toeval" aangetroffen tijdens de mechanische visserij op kokkels. Toen in 2004 de mechanische visserij op kokkels verboden werd, bleven de kokkelschepen werkeloos liggen in de havens. Bedrijven zochten natuurlijk naar een oplossing wat ze met hun schepen met hun gespecialiseerde vistuig konden gaan doen. Tijdens het zoeken naar *Spisula* trof men de Mesheften aan en dat bleek het begin van een nieuwe visserij.

Kwetsbaar product

Natuurlijk worden er continu verbeteringen bedacht en uitgevoerd. Vaak wordt hierbij gebruik gemaakt van water, lucht en de bijbehorende natuurwetten. Zeker omdat een mesheft een kwetsbaar product is, wat heel makkelijk beschadigd wordt en daardoor onverkoopbaar is. Ook is het belangrijk dat te kleine schelpjes en overige, niet bruikbare delen, niet meegaan naar boven. Deze vallen door de spijlen terug op de bodem.



Op een van de mooiste locaties aan de Oosterschelde ligt ons Proeflokaal met bijzondere natuurproducten uit de zee. Uitiem genieten van zilte zaligheden op een unieke locatie. Tarbot en de schaal & schelpdieren die we gebruiken in de Seafood & Proeverij komen bij de bron vandaan.

Seafarm is een Zeeuws familiebedrijf met generaties lang passie voor vis en schaal- en schelpdieren en kennis van zuiver en zilt water.



Maxim Leenpoel

Benodigdheden

Granité:

½ bos platte peterselie
½ bos dragon
½ bos basilicum
20 ml water
15 ml olijfolie
Scheutje sushi azijn
10 ml Cava / Prosecco / Champagne

Scheermessen:

20 scheermessen
Olijfolie
3 takjes rozemarijn
3 takjes tijm
2 teentjes knoflook

Vinaigrette:

10 ml olijfolie
50 ml zonnebloemolie
2 el limoensap
2 el sushi azijn
4 el soja

Avocado Crème:

1 rijpe avocado
1 scheut sushiazijn
Zwarte peper
Zout

50 gr Codium wier
Borage cress
Citroen
Zwarte peper

Aan de slag

Mix voor de **Granité** de kruiden met het water en vervolgens de overige ingrediënten toe. Invriezen in en lage bak en af en toe doorroeren.

Meng voor de **Vinaigrette** alle ingrediënten door elkaar. Mix de avocado met de sushiazijn tot een mooie **Avocado crème** en breng op smaak met peper en zout. Bak de **scheermessen** kort (30 sec) in de schelp met rozemarijn, tijm en de knoflook in een hele warme pan.

Snij de scheermessen in stukken en leg ze terug in een uitgekookte halve schelp. Garneer met avocado crème, Codium en Zeesla. Maak een hoopje granité op het bord. Besprenkel met vinaigrette en werk af met Borage cress.



Bij Kees kun je terecht voor een lunch of voor de kleine trek, maar ook voor een avond uitgebreid tafelen. Bij Kees vind je wekelijks, of zelfs dagelijks, een andere menukaart. De gerechten zijn afhankelijk van het aanbod van onze lokale leveranciers en de wisselende seizoenen. We werken altijd met authentieke en eerlijke ingrediënten van dichtbij.



Kees Visser

Benodigheden

1 mooie grote scheermes
20 gram Stellendamse garnaal
Limoen
Mayonaise
Zout
2 gram gepofte boekweit

Olijfolie
Wortel gel
Basilicum crème
Bieslook
Doperwtcress
Venecress

Aan de slag

Bak de scheermessen in een hele hete koekenpan snel aan totdat ze net gaar zijn. Maak de garnaaltjes aan met limoen, mayonaise en zout. Haal het vlees uit de messen en dresseer de garnaaltjes erin, vlees terug erop, bieslook erover, gepofte boekweit eroverheen. Dresseer vijf puntjes wortelgel en 5 puntjes basilicum crème. Maak het gerechtje af met eventuele bloemen of cressen.



Oester & Soja

De naam Oester & Soja zegt alles. De beroemde oesters met sojavinagrette van chef-kok Marco Verspeten zijn de basis van onze smaak.

Hij combineert duurzame en biologische producten van Zeeuwse bodem met zijn Oosterse roots, dat zorgt voor een unieke smaak en verrassende touch. Voeg hier de glimlach van ons team aan toe en je geniet van een heerlijke middag of avond op de mooiste locatie in Zeeland.



Marco Verspeten

Mesheften van de BBQ met Sojavinaigrette

Benodigdheden

Mesheften:

1 kg mesheften
Gesneden tostomaatje
Zwart sesamzaad

Sojavinaigrette:

80 gram fijngesneden ui
60 gram less salt soy sauce van Kikkoman
40 gram rijstazijn
20 gram water
10 gram kristalsuiker

2 gram keukenzout
1 gram gemalen zwarte peper
60 gram sojaolie
50 gram sesamolie

Aan de slag

Steek de mesheften open en stapel deze dakpansgewijs (met het vlees van de mesheften naar boven) op een droge theedoek. Daarna ga je aan de slag met het recept van de sojavinaigrette.

Meng het uitje, suiker, soy saus, water, azijn en peper samen in een kom tot alles is opgelost in 1 substantie. Voeg daarna al roerend de soja- en sesamolie toe.

Zorg dat de BBQ goed heet is en leg de mesheften met de schelp naar boven erop, 20 seconden is voldoende. Leg de mesheften op een bord, strooit er wat zwart sesamzaad overheen en 2 schijfjes van je tomaatje. Giet tot slot een beetje vinaigrette over de mesheften.

Tip

Je kunt het gerecht ook uitbreiden met gamba's zoals op de foto



"Stilstaan is achteruitgaan".

Het jonge keukenteam van de 22-jarige chef Jimmy Verboon deelt allemaal dezelfde passie en drive. Grenzen worden verlegd, om de maand wordt er een nieuw menu gemaakt en tussentijds worden gerechten soms aangepast. De keuken wordt gekenmerkt door verfijnde gerechten en het gebruik van wilde bloemen en kruiden.

Jimmy Verboon



Benodigheden

20 scheermessen
Rasp van limoen
Peper-zout

Kruiden Emulsie:

1/3 bosje kervel
1/3 bosje peterselie
1/3 bosje munt
1 sap van citroen
50g kippenbouillon
10g witte wijnazijn
50g eiwit
3g xantana
300g zonnebloemolie

Citrus Gel:

500g citroen coulis of sap
100g water
150g suiker
20g agaragar

Gebrande Ui:

1 ui, gehalveerd en in partjes
100g suikerwater
100g azijn
Kruiden/specerijen

Kruiden En Bloemen:

Oost-Indische kers
olijf kruid
kervel
goudse bloem of korenbloem

Aan de slag

Scheermessen uithalen en tot tartaar snijden. Op smaak brengen met rasp van limoen - peper - zout

Doe alle ingrediënten voor de **kruidenemulsie** in de blender -behalve de olie- draai fijn en monteer vervolgens op met olie (druppelsgewijs) tot een gladde emulsie. Haal door een zeef en stop de massa in een spuitzak.

Breng de ingrediënten voor de **citrus gel** in een steelpan aan de kook en voeg de agaragar toe. Laat 1 minuut goed doorkoken en stort uit in platte bak. Laat opstijven in de koelkast en draai dan door in een blender tot gladde gel. Haal de gel door een zeef en stop dan de massa in een spuitzak.

Voor de **gebrande ui** maakt u een zoetzuur basis van 100g azijn, 100 g suikerwater, kruiden en specerijen en leg daar de partjes ui in. Brand ze vervolgens licht af met de gasbrander.

Leg de tartaar in een helft van het scheermes, voeg een toefje van de kruidenemulsie en van de citrusgel toe, garneer met een partje gebrande ui en maak het geheel af met **bloemen en/of kruiden** van het seizoen.



In ons bedrijf zijn we 99% biologisch, maar 100% eerlijk, omdat dit voor ons, voor onze gasten en voor alles dat groeit en bloeit door de jaren heen een meer dan logische werkwijze is geworden.

Het is een bewuste keuze dat de vis die wij serveren niet gekweekt is, maar in alle vrijheid heeft kunnen spartelen.

Eerlijk eten, met liefde en aandacht verbouwd, gevestigd, bereid en gebracht: geniet en deel!



D.P. Arkenbout

Kakelverse Scheermessen

Benodigdheden

60 kakelverse scheermessen
1 bosje platte peterselie
3 kleine rode ui
2 dl witte wijnazijn

Olijfolie
Fleur de sel of maldon
Zwarte peper
Barbecue of grill

Vorbereiding

3 uur van tevoren het fijngehakte uitje in de azijn zetten & bladpeterselie fijnhakken

Aan de slag

Snij de scheermessen open door een mesje langs 1 kant van de schelp te halen, gooi niet bewegende exemplaren weg en droog ze op keukenpapier. Leg de scheermessen op een plateau en olie ze licht in.

Plaats de scheermessen op de bbq of grill en druk ze stevig aan (tip: met een troffel)
Als de bbq/grill goed heet is, volstaat 5 seconden. Leg de scheermessen vervolgens op een ovenschaal en geef ze 30 seconden in een hete oven.

Besprenkel met enkele druppels olijfolie, een paar stukjes gemarineerde ui, fleur de sel, peterselie en een draai van de pepermolen!



"De mooiste ontmoetingsplaats tussen zee en land". Boven op de dijk met uitzicht op onze eigen haven, De Oosterschelde, de Zeelandbrug en Neeltje Jans. Vis uit onze eigen viswinkel, de Zeeuwse groente van eigen land. Wat wil een mens nog meer.

Eenvoud, dat is wat onze keuken siert.

We gaan niet voor moeilijk, we gaan voor goed! Uiteraard maken we daarbij gebruik van de fantastische producten die we bij onze voordeur zo uit het water scheppen en van het Zeeuwse land halen.



Richard Snijder

In zuur gelegde Scheermes met een Tartaar van Zeeuwse krootjes

Benodigheden

Voor het inleggen van de scheermessen.

½ liter natuuraazijn

50 gr suiker

2 blaadjes laurier

10 jeneverbessen

Theelepel karwijzaad

Theelepel venkelzaad

10 zwarte peperkorrels

1 middelgrote ui

1 kilo scheermessen

1 teen knoflook

Peterselie

Olie

Zeezout

500 gram Zeeuwse gekookte rode bieten (kroten)

Aan de slag

Wok de Scheermessen kort met knoflook, peterselie, olie, en zeezout. Leg ze in een weckpot en giet de azijn erover met de overige ingrediënten. Laat dit 3 dagen staan.

Snij de rode bieten in kleine blokjes en marineer dit met een klein beetje azijn, suiker, peper en fijngesneden ui.



“Uw adres voor vis van dichtbij” dat is de slogan van visrestaurant BRU17 te Bruinisse. Dat betekent in de praktijk vis, schaal- en schelpdieren afkomstig uit de Noordzee, Oosterschelde, Grevelingen en Waddenzee. Voor een groot deel worden de producten direct betrokken van de vissers en zelf gekocht op de visafslag te Stellendam.

In ons restaurant, gelegen aan de Bruse vissershaven, kunt u genieten van bovenstaande regionale visproducten die uitstekend worden bereid door ons keukenteam. Tot en met de desserts is alles huisgemaakt!



Joost Deurloo

Gewokte Scheermessen met groene kruiden

Benodigdheden

40x Scheermessen	2 eetlepels Kervel (gehakt)
1 banaansjalot	2 eetlepels Dille (gehakt)
1 teen Knoflook	1 borrelglasje Noilly Prat
1 eetlepel Olijfolie	2 schijfjes Citroen
1 takje Tijm	40 gram Roomboter
1 Laurierblaadje	Zwarte peper uit de molen
1 Dragon	Fleur de sel
2 eetlepels Bladpeterselie (gehakt)	

Aan de slag

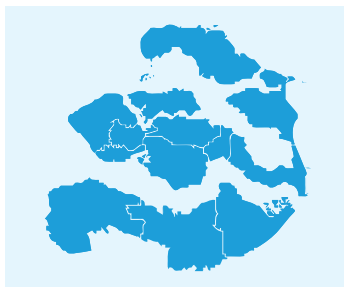
Spoel de scheermessen, bij voorkeur in zout water. Meng hiervoor 1 liter water met 35 gram zout. Snij het knoflookteentje in dunne plakjes en snij de sjalot in ringetjes.

Fruit de sjalot ringetjes en de knoflook plakjes zachtjes in de olijfolie. Voeg de kruiden toe met de citroenschijfjes en zet deze kort aan. Voeg vervolgens de scheermessen, Noilly Prat en de roomboter toe. Wok 3 à 4 minuutjes zodat de scheermessen open gaan staan.

Breng de scheermessen op smaak met de fleur de sel, zwarte peper en een drupje olijfolie.



Streekproducten staan meer en meer in de belangstelling. Bij Zeeuwen die trots zijn op hun eigen provincie en ook bij toeristen die producten uit de regio willen proeven tijdens hun verblijf in Zeeland en meenemen naar huis. Steeds meer restaurants zetten streekproducten op de kaart en winkels en supermarkten nemen de producten op in hun assortiment. De vraag naar ambachtelijk, lokaal en authentiek groeit.



Maar hoe weten afnemers, klanten, kopers of ze te maken hebben met een echt Zeeuws streekproduct? Wanneer is de herkomst gegarandeerd?

Het keurmerk Zeker Zeeuws Streekproduct verschaft hen duidelijkheid. Zeker Zeeuws Streekproduct is het keurmerk voor erkende producten en diensten uit Zeeland. Stuk voor stuk resultaten van Zeeuws ambachtschap. Van telers, kwekers, vissers en producenten met passie, die duurzaamheid hoog in het vaandel hebben. Producten en diensten met het Zeker Zeeuws keurmerk komen van het Zeeuwse land of uit de zee eromheen. Dat staat garant voor kwaliteit, smaak en zuiverheid.

Zeker Zeeuws® Streekproduct: Dan weet u dat alles klopt!

Eerlijke en smaakvolle producten en diensten uit Zeeland verdienen (h)erkenning.

Wanneer is een product Zeker Zeeuws?

Zeker Zeeuws Streekproducten komen gegarandeerd uit de provincie Zeeland, inclusief de Zeeuwse voordelta, kust- en binnenwateren.

Zeker Zeeuws® Streekproducten worden in de provincie bewerkt en verwerkt.

Zeker Zeeuws® Streekproducten zijn op duurzame wijze geproduceerd met respect voor milieu, mens en dier.

Wanneer u het Zeker Zeeuws® Streekproduct keurmerk ziet, bent u verzekerd van een heerlijk en eerlijk product. Zeker Zeeuws® Streekproduct Dan weet u dat alles klopt!

Het keurmerk Zeker Zeeuws® Streekproduct is een onafhankelijk regionaal keurmerk. Stichting Zeker Zeeuws Streekproduct is licentiehouder en uitgever van dit regionale keurmerk. Zeker Zeeuws Streekproduct wordt mede mogelijk gemaakt door de Provincie Zeeland.

Alle producten krijgen met het Zeeuwse keurmerk ook de landelijke erkenning als Erkend Nederlands Streekproduct van de Stichting Streekeigen Producten Nederland (SPN). Naast de scheermessen zijn nog vele andere Zeeuwse producten uit de zee en van het land erkend als Zeker Zeeuws® Streekproduct . Kijk op www.zekerzeeuws.nl



BEREID MET ZUIVER ZEEWATER



*Brood
van de zee*



Wat maakt PAIN DE MER® uniek?

PAIN DE MER® is een uniek natuurdesembrood. Het is bereid met gezuiverd zilt zeewater uit nationaal park Oosterschelde. Het bevat uitsluitend natuurlijke ingrediënten zoals tarwebloem, tarwemeel, roggebloem, zeesap en vers zeefruit zoals mosselen, oesters en garnalen. PAIN DE MER® kent een zoutreductie van liefst 30% ten opzichte van normaal brood. Het PAIN DE MER® natuurdesem is van eigen kweek. Het brood kent geen toevoegingen van koemelk, E-nummers en bevat ook geen gist. Uiteraard wordt in dit brood alleen gebruik gemaakt van vol Zeeuws tarwebloem. Kortom, een uniek Zeeuws brood met een fantastische bite en smaak.

Spelt Bakkerij B.V.
Nijverheidsweg 24
4311 RT Bruinisse
T 0111-481107
E info@bakerspelt.nl
www.bakerspelt.nl



**Wijnbazen B.V., Willem Hamer
President Rooseveltlaan 768
4382 NB Vlissingen
tel./ app: 06-53.23.16.60
info@wijnbazen.nl**



Colofon:

In opdracht van:	Stichting Zeker Zeeuws® Streekproduct
Opmaak & realisatie:	PO-ontwerpburo
Fotografie:	Proef & Beleef Zeeland, Scarlett Kwekkeboom,
Organisatie:	Sabine Verburg, Stichting Zeker Zeeuws® Streekproduct, Balthasar Roessingh, Balh. Marketing en Communicatie

De inhoud van deze brochure is met de grootst mogelijke zorg samengesteld. Aan de informatie in deze brochure kunnen geen rechten worden ontleend.

Mede mogelijk gemaakt door:





Scheermessen Trend Event