

# VERSEKE AT SEA

ZATERDAG  
16 AUGUSTUS  
2025





zaterdag  
16 augustus

YERSEKE  
AT SEA

MAAK HET ÉCHTE  
FEESTJE MEE BIJ  
VETTE & VERHAART

STAND  
8

KOM TIJDENS YERSEKE  
AT SEA ONZE NIEUWE  
ZEEUWSE MOSSEL-  
VERRASSING PROEVEN.

VETTE & VERHAART

EST 1880

www.vetteverhaart.info

QUALIMER

BY VETTE & VERHAART

www.qualimer.com

MAAK 'T MEE  
MET MOSSELEN  
EN SCHELPEN VAN  
VETTE & VERHAART

volg op social:  
vette.verhaart  
vette.verhaart.feestjes

VETTE & VERHAART

www.yersekeatsea.nl

Servis

Service in  
Separation

We serve solutions!

Specialist in tijdelijke voorzieningen  
met mobiele installaties voor:

• Slibontwatering

• Afvalwaterbehandeling

• Zandscheiding

• Beluchting

Handelsweg 2

4421 SJ Kapelle

info@servis.nu

Tel: +31 (0) 113 572523

servis.nu

zaterdag 16 augustus 2025

Pagina 3

# Yerseke at Sea Een feest voor de zintuigen

YERSEKE  
AT SEA

Met veel plezier schrijf ik dit voorwoord voor Yerseke at Sea, een evenement wat vorig jaar heeft bewezen van grote waarde te zijn voor onze gemeente. Een dag waarop de rijke tradities, smaken en het maritieme karakter van Yerseke op een unieke en levendige manier samenkomen.

Yerseke staat bekend om haar mosselen, oesters en visserij. Dit evenement brengt deze trots tot leven. Dankzij de inzet van een enthousiaste groep vrijwilligers en betrokken inwoners is er opnieuw een veelzijdig programma samengesteld dat jong en oud zal aanspreken. Yerseke at Sea draait niet alleen om proeven, maar ook om het verbinden van mensen, het delen van kennis en het vieren van ons maritieme erfgoed. U kunt genieten van het beste dat de zee ons te bieden heeft op het sfeervolle

Seafood Plein, waar heerlijke gerechten met mosselen, oesters en andere zeevruchten worden geserveerd. Kinderen kunnen zich uitleven op het Kidsplein, met leuke en leerzame activiteiten. Daarnaast is er een gezellige braderie met nautische producten en een indrukwekkende vlootshow.

Dit evenement laat zien wat we als gemeenschap kunnen bereiken. Het is een viering van de zee, de producten die zij ons schenken en de mensen die dagelijks met passie in de visserij werken. Laten we er samen opnieuw een onvergetelijke dag van maken, vol gezelligheid, smaak en trots op ons dorp. Ik zie u graag op zaterdag 16 augustus!

Met vriendelijke groet,  
Wethouder Martien van Overloop  
Gemeente Reimerswaal

## Zeeuwse trots op z'n best tijdens Yerseke at Sea

**De tweede editie van Yerseke at Sea vindt plaats op zaterdag 16 augustus en introduceert enkele nieuwe onderdelen. Zo is er dit jaar een vlootshow, waarbij vissersschepen met gasten rondvaren, en een beachvolleybaltoernooi op het Kerkplein en de Dreef. Het evenement onderscheidt zich door een mix van educatie, beleving, lokale trots en de prominente rol van de mossel- en oestersector.**

DOOR FLOOR KOHLEN

"We willen laten zien wat Yerseke bijzonder maakt," organisator Lennert Steketee. "Geen grote braderie of gratis mosselen, maar een evenement met inhoud. Met beleavingspleinen, lokale producten en demonstraties door vakmensen uit het dorp. Zo creëren we een sfeer die past bij Yerseke en bij onze sector."

### Beleving staat centraal

Het evenement speelt zich af rond de oesterputten, waar bezoekers kunnen dwalen tussen drie themapleinen: het beleavingsplein, het seafoodplein en een compacte, deels nautisch ingevulde braderie. Op het beleavingsplein krijgen bezoekers een inkijkje in de wereld van schaal- en schelpdieren. Er zijn mossel- en oestertafels, modellen van vissersschepen, nettenboeters en demonstraties van het vissersambacht. "We willen bezoekers laten zien wat er allemaal gebeurt voordat een mossel op je bord ligt," aldus Steketee. Op het seafoodplein staan dertig kramen, waarvan tachtig procent wordt bemand door lokale ondernemers uit Yerseke. Daar is van alles te proeven: mosselen, oesters, schaal- en schelpdieren zalm, kibbeling, en meer. "We hebben bewust geen gratis mosselen, want dat trekt weer een ander publiek. We richten ons op mensen die geïnteresseerd zijn in het product, in het

ambacht, in het verhaal erachter."

### Voor jong en oud

Yerseke at Sea richt zich niet op één specifieke doelgroep. Gezinnen, jongeren en ouderen zijn allemaal welkom, zolang ze interesse hebben in wat Yerseke uniek maakt: de mossel- en oestersector. "Educatie en kennismaking staan centraal. Maar ook genieten hoort erbij. Mensen mogen proeven, beleven en ontdekken." Nieuw dit jaar is de vlootshow, waarbij vissersschepen een tocht maken met gasten aan boord. "Zo kunnen mensen zelf ervaren hoe het er op een vissersboot aan toe gaat," vertelt Steketee. Daarnaast is er op het Kerkplein en de Dreef in het dorp ruimte gemaakt voor een beachvolleybaltoernooi, dat in no time volgeboekt was.

### Praktisch en sfeervol

Het programma start om 10.00 uur met alle activiteiten. Om 14.00 uur vaart de vlootshow uit. Dit jaar wordt voor het eerst afgesloten met vuurwerk om 22.00 uur, vooral bedoeld als dank aan de lokale gemeenschap. "Dat is echt een cadeautje voor het dorp, voor de steun en de inzet van vrijwilligers en sponsors. Niet zozeer voor de toerist, die vaak tegen die tijd alweer weg is." De meeste festiviteiten eindigen om 18.00 uur, alleen het seafoodplein blijft tot 19.00 uur geopend. "Vorig jaar sloten we dat iets te vroeg, toen hadden veel mensen nog trek," lacht Steketee. Vrijdagavond voorafgaand aan het evenement is er een besloten sponsorbijeenkomst met vertegenwoordigers van de gemeente en provincie.

### Trots en toekomst

Volgens Steketee is het dorp blij met

de terugkeer van een evenement dat de sector eert. "Yerseke is hét centrum van de mossel- en oesterhandel. Dan is het vreemd als je geen passend evenement meer hebt. Nu laten we weer zien waar we voor staan. En dat doen we bewust in een nieuw jasje." Yerseke at Sea blijft voorlopig een eendaags evenement, al zijn er kleine uitbreidingen in voorbereiding. Voor de toekomst

denkt de organisatie aan kookdemonstraties met bekende tv-koks. "Denk aan iemand als Miljuscha of Hugo Kennis, die met onze producten aan de slag gaan en zo een breder publiek aanspreken, ook online." Steketee en zijn mede-organisatoren kijken uit naar de 16e augustus: "Als mensen naar huis gaan met het gevoel: dit was een geweldige dag, dan is onze missie geslaagd."

Foto: Maaike Zaal

TASTE

CULINAIR

CULINAIRE  
EVENEMENTEN  
& CATERING

Wij staan voor een kwalitatieve organisatie en invulling van uw feest. Onze service gaat verder dan het bereiden van eten alleen. Naast het verzorgen van unieke gerechten, verzorgen wij de volledige aankleding van een locatie, de verzorging van het entertainment en het bedienen van uw gasten. Met ons enthousiaste team zorgen wij er voor dat uw gasten culinair verwend worden tijdens uw feest of bijeenkomst.

Handelsweg 8b - 4401 NM Yerseke | +31113574100

+31646114799 | info@tasteculinaire.nl | www.tasteculinaire.nl





### Dé specialist in verpakkingen

Van bedrukte mosselpannen tot houten kisten en van bedrukte mandjes tot snijplanken. Gepersonaliseerd met je eigen logo of met een ontwerp uit ons eigen assortiment.

houtenmandjes.nl - info@houtenmandjes.nl - 0113 571559



**Voor Jo-Annes de Bat, gedeputeerde voor de Provincie Zeeland, is het geen vraag waarom een evenement als Yerseke at Sea steun verdient. "Het is een perfecte kans om te laten zien waar de mosselen vandaan komen," aldus De Bat.**

DOOR SARAH KLOPMEIJER

Yerseke at Sea, de opvolger van de traditionele mosseldag, is inmiddels uitgegroeid tot een geliefd festival in en rondom Yerseke. De Provincie Zeeland ondersteunt het evenement financieel, maar speelt verder geen actieve rol in de organisatie. "Dat ligt echt bij de ondernemers zelf," zegt De Bat. "Wij

subsidieren, en verder houden we ons vooral bezig met bredere ondersteuning van de sector. Denk aan waterkwaliteitsonderzoeken en studies naar de groei en sterfte onder schaal- en schelpdieren."

Volgens De Bat is Yerseke at Sea meer dan alleen een feestje rond mosselen en oesters. Het is een dag waarop de Zeeuwse schelpdiersector collectief naar buiten treedt. "Het laat toeristen niet alleen ervaren waar de mosselen vandaan komen, maar verbindt ook mensen uit de sector. Iedereen zet samen de schouders eronder. Collega's, en soms ook concurrenten, werken dan zij aan zij." En precies dat maakt volgens De Bat het evenement zo bijzonder en waardevol. De mosselsector is wezenlijk voor Zeeland. Niet alleen economisch,

maar ook in de manier waarop het de provincie vertegenwoordigt, zelfs over de grenzen van Zeeland heen. "Bij promoties buitenshuis, zoals op de Haagse dag, nemen we stevast mosselen mee. Ze zijn een smaakvol uithangbord voor onze regio," stelt De Bat. Daarom is het volgens hem belangrijk dat het gebied waar de mosselen vandaan komen zich ook zelf op een positieve manier laat zien. "Op evenementen zoals Yerseke at Sea kunnen inwoners, bezoekers en toeristen met eigen ogen zien waar het allemaal gebeurt."

Voor Jo-Annes de Bat is de band met Yerseke en de Oosterschelde persoonlijk. "Ik kom uit de omgeving en ging er vroeger al heen, toen het nog 'mosseldag' was. Als het even kan, ga ik nu nog steeds even kijken. Je komt er altijd wel weer mensen tegen die je een tijd niet hebt gezien."

Toch is een evenement als Yerseke at Sea niet alleen een gezellige onderbreking van de zomer. Volgens De Bat is Yerseke at Sea ook een kans om te laten zien hoe de sector zich ontwikkelt. "Het zijn roerige jaren geweest, maar er ontstaat ook vernieuwing. Bedrijven die zich op toerisme richten, die de weg van productie naar consument korter maken. Zo'n dag helpt om dat te laten zien. Niet weggroepen, maar juist naar voren stappen." Of de provincie het evenement ook in de toekomst zal blijven subsidiëren? "Zolang het helpt en we de waarde ervan blijven zien voor de sector, willen we zeker meedoen," aldus De Bat. Eén ding staat vast: zolang de sfeer blijft zoals die is en de mosselen goed smaken, zal Jo-Annes de Bat ook in de komende jaren met plezier opnieuw langskomen in Yerseke.



Foto: Faes Maas & Maaike Zaal





OYSTERDUINEN  
RESORT YERSEKE

Meer dan  
95% uitverkocht



NOG EEN HANDJEVOL  
KAVELS TE KOOP



Bekijk het  
aanbod

Geen erfpacht, u wordt eigenaar van de grond

Volledige huur, combinatie huur eigen gebruik, of volledig eigen gebruik

Personaliseer uw vakantiewoning met privé wellness, airco of een overkapping

Unieke investeringsmogelijkheid op een toplocatie in Zeeland

Gegarandeerde rendementen tot wel 7% netto per jaar

Er zijn nog enkele kavels te koop, kijk snel op  
www.oysterduinenverkoop.nl of bel ons: +31 (0)85 239 9000

1E FASE IN DE VERHUUR, KOM LANGS  
EN ERVAAR EEN LUXE VERBLIJF

www.oysterduinen.nl  
of bel ons: +31 (0)85 239 9000

RESORT OYSTERDUINEN  
IS ONDERDEEL VAN

Kleen  
Resorts

TUSSEN OESTERS  
EN OEVEERS LIGT  
EIWITTRANSITIE



Tussen zilte oesters en vruchtbare oevers groeit een nieuwe beweging: de eiwittransitie. Hier, in het hart van de delta, werken we samen aan een duurzamer voedselsysteem. Van mosselen tot microbiële eiwitten — Zeeland benut haar natuurlijke rijkdommen én innovatieve kracht om plantaardige en alternatieve eiwitten op de kaart te zetten. Zeeland laat zien hoe een regio met beide benen in het water de wereld kan voeden.

ZEELAND .COM

DELTA VAN DE TOEKOMST

Nederlandse  
oestervereniging



www.zeeuwseoesters.nl



WWW.PADMOS.NL

STELLENHAM:  
Deltahaven18, 3251 LC Stellendam  
Tel.: 0187 49 80 20  
E-mail: info@padmos.nl

BRUINISSE:  
Havenkade 12  
4311 BA Bruinisse  
Tel.: 0111 48 1551

# Zeeuwse oester in de spotlight bij Yerseke at Sea

YERSEKE  
AT SEA

Tijdens Yerseke at Sea staat de Zeeuwse oester weer vol in de belangstelling. Een van de prominente deelnemers is de Oesterij, gevestigd in het hart van Yerseke. Het familiebedrijf van de familie Dhooge is niet alleen met een proeverij aanwezig, maar ook trotse sponsor van dit culinaire en informatieve evenement.

DOOR SARAH KLOPMEIJER

Erik Sannen, werkzaam bij de Oesterij, vertelt enthousiast over het belang van de oester voor de regio, het unieke karakter van hun product en de drijfveren om deel te nemen aan het festival.

“De oester wordt steeds populairder”, begint Erik Sannen. “Mensen weten het product steeds beter te vinden. Dat komt deels door het duurzame karakter en de gezondheidsvoordelen.” Volgens Sannen onderscheidt de Zeeuwse oester zich duidelijk van buitenlandse varianten. “Onze oesters groeien o.a. in de Oosterschelde, een van de schoonste wateren van Europa. Dat zorgt voor een unieke smaak. Het maakt de oester tot een echt kwaliteitsproduct van eigen bodem.”

De Oesterij zet zich actief in om de veelzijdigheid van de oester onder de aandacht te brengen. Een goed voorbeeld is hun project ‘Oester van de Chef’, waarin wordt samengewerkt met gerenommeerde sterrenchefs uit binnen- en buitenland. “We hebben bijvoorbeeld samengewerkt met

Thijs Meliefste, die een oester met prei, kaviaar en beurre blanc bedacht, en met Jeroen Achtien, die een winterse variant maakte met zuurkool en spek,” vertelt Sannen. “Het idee is om de bereidingen van topchefs toegankelijk te maken voor een breder publiek. En we koppelen er ook nog eens altijd een goed doel aan om zo samen maatschappelijk impact te maken.”

Toch zijn deze culinaire creaties niet te proeven tijdens Yerseke at Sea. “Op dit evenement richten we ons vooral op het pure product. We willen mensen laten proeven hoe verschillend oesters kunnen smaken, afhankelijk van herkomst en kweekmethode. Dat werkt het best zonder toevoegingen. We staan er dus met een proeverij van verschillende soorten oesters, en leggen daar ook graag iets over uit.”

Volgens Sannen past die aanpak perfect bij het karakter van het festival. “Yerseke at Sea is een evenement met kwaliteit. Het trekt een geïnteresseerd publiek aan dat echt iets wil leren en proeven. Voor ons is dat precies wat telt: het verhaal van de oester, het vakmanschap, de herkomst. Dat maakt het voor ons ook zo waardevol om hieraan deel te nemen.”

Niet voor niets is de



Foto: Chantal Arntis

Oesterij ook sponsor van het festival. “Als wij met iets moois bezig zijn, willen we dat ondersteunen. Als bedrijf dat dagelijks met dit product werkt, vinden we het belangrijk dat oesters en mosselen dat podium krijgen dat ze verdienen. Evenementen zoals Yerseke at Sea helpen om producten uit de streek in een positief daglicht te zetten.”

Naast hun betrokkenheid bij Yerseke at Sea, organiseert de Oesterij ook hun eigen driedaagse Oesterfestival in oktober, als start van het seizoen van de Zeeuwse platte oester. “Dat is een groot foodfestival met 20 tot 25 partners die diverse bereidingen hebben van oesters en andere producten die er goed bij passen” legt Sannen uit.

“Daarmee willen we mensen laten zien hoe verrassend veelzijdig de oester is. Het draait ook daar om kwaliteit en beleving, niet om massa.”

Tijdens Yerseke at Sea is de Oesterij zelf gewoon geopend. En natuurlijk loopt Erik Sannen zelf ook even rond. “Om ideeën op te doen, andere standhouders te spreken en inspiratie te vinden voor ons eigen festival.”

Oesterij Dhooge bewijst met hun aanwezigheid wederom dat de oester niet alleen een streekproduct is, maar ook een verhaal en een beleving. Tijdens Yerseke at Sea krijgt dat verhaal de aandacht die het verdient - puur, smaakvol en met trots gepresenteerd.



Foto: Faes Maas & Maaike Zaai



# Wij zoeken jou!

Bij Kotra draait alles om mensen. Sinds 1880 hebben we ons gespecialiseerd in het vervoer van verse schaal- en schelpdieren en vis. In de loop van de jaren zijn we uitgegroeid tot de transporteur van hoogwaardige voedingsmiddelen door heel Europa.

Kom bij ons werken en maak deel uit van ons verhaal. Samen streven we ernaar om een gezond en groeiend bedrijf te zijn dat blijft excelleren in de voedingsmiddelenindustrie. Klinkt dit als jouw ideale werkomgeving? Solliciteer dan vandaag nog en ontdek wat een carrière bij Kotra voor jou kan betekenen.



**KOTRA**  
Fresh & Frozen Logistics

kotra.nl | info@kotra.nl | +31(0) 113 571 377

## FOODEQ CREATIVE TECHNOLOGY FOR THE FOOD PROCESSING INDUSTRY

De best presterende productielijn voor de voedingsindustrie, het perfecte productieproces, dát is wat wij nastreven en waar ons hart sneller van gaat kloppen.

FoodeQ heeft ongeëvenaarde kennis van triltechniek en dat resulteert in innovatieve oplossingen voor food processing.

Meer weten? Scan de QR code voor verdere informatie.



**FOODEQ ENGINEERING BV**  
+31 (0) 167 44 05 00  
info@foodeq.nl  
[WWW.FOODEQ.NL](http://WWW.FOODEQ.NL)

## Wij pieken in uitzendwerk



**Apex**  
[www.apexuitzend.nl](http://www.apexuitzend.nl)



# Jeroen Hoogstrate over het werk in de mosselvisserij

**VERSEKE AT SEA**



## Recept

# Zeeuwse mosselen uit de koekenpan

Scan de QR code en bekijk het recept!



Kijk op [mosselen.nl](http://mosselen.nl) voor de lekkerste mosselrecepten en handige tips!

**Mosselen ZO UIT ZEELAND**

**Aan de kade in Yerseke ligt de YE-46 Janny, het schip van Jeroen Hoogstrate. Mosselkweker in hart en nieren en de vierde generatie in een familiebedrijf dat al ruim een eeuw actief is in de Zeeuwse wateren. "Ik weet eigenlijk niet beter. Ik was negen toen ik al aan het bandje stond, zeesterren tussen de mossels vandaan pikken met m'n vader. Om half vier de wekker, dat vond ik toen niet altijd leuk, maar ik ben er zeker niet slechter van geworden", lacht hij.**

gevaaren. Normaal gesproken ben je al om vijf uur onderweg. Dat is echt afhankelijk van het getij."

De werkzaamheden variëren van mossels leveren, zeesterren 'dweilen' tot het schoonmaken en bezaaien van percelen. "We vissen op mosselen die we twee jaar geleden als zaad hebben uitgezaaid. Eerst op de Waddenzee, dan later naar de Oosterschelde, daar groeien ze verder. En ondertussen moet je zorgen dat je perceel schoon blijft. Vooral van zeesterren. Daar gebruiken we zeesterren-dwijen voor: touwen waar ze aan blijven kleven, die halen we er dan af."

Nadat de mosselen gevangen zijn voor consumptie gaat het er tegenwoordig anders aan toe dan vroeger. "Vroeger had je nog een echte veiling," vertelt Hoogstrate terwijl hij richting de andere kant van de haven wijst. "Twintig, dertig schepen lagen hier dan. Een monster werd genomen en er werd geveild op het kantoortje met een bel en handelaars. Nu ga je rechtstreeks naar de handelaar toe, dat is efficiënter." De veiling is een bemonsteringskantoor geworden. Dat direct leveren heeft ook zijn voordelen. "Je kunt makkelijker plannen: tien zakken mosselen voor die en tien voor een ander? Dan vis je twintig zakken."

Is het eigenlijk seizoenswerk? "Nee, eigenlijk niet," zegt Hoogstrate. "Het is gewoon het hele jaar best druk. In de zomer en het najaar lever je mosselen. In het voorjaar ben je bezig met het zaaien en voorbereiden van percelen. En nu ben je alweer bezig met wat je over twee jaar hoopt te verkopen."

Waar de visserij vroeger zwaar handwerk was, is het nu grotendeels geautomatiseerd. "Met een druk op de knop trek je de kor omhoog. De spoelinstallatie zorgt dat de mosselen schoon zijn voordat ze in de big bags gaan. Vroeger deden we alles met de hand, dat zorgt ervoor dat je nu met twee of drie man aan boord, inclusief de kapitein, wel rondkomt!" Toch is het volgens Hoogstrate geen gemakkelijke tijd voor de visserij. "Er staat altijd druk op de sector," zegt hij eerlijk. "Maar dat is niet nieuw. We zijn er altijd uitgekomen. Ik hoop dat ik het nog lang kan doen, en het ooit kan doorgeven aan m'n zoon!"



## Streven naar de beste kwaliteit

Bij WEA Zuid-West kijken we samen met ondernemers vooruit en voorzien we ze actief van stuurinformatie. Zo helpen wij ondernemers om in financiële topconditie te komen én te blijven!

Goes • Zierikzee [weazuidwest.nl](http://weazuidwest.nl)

**wea**  
ACCOUNTANTS • ADVISEURS



# Timmerman

## Waterwerken - Yerseke

• Waterwerken • Baggerwerken • Hijswerken  
• Overslag • Bergingswerken

Yerseke - Tel. 0113-571177 - [www.timmermanwaterwerken.nl](http://www.timmermanwaterwerken.nl)



# BELEEF REIMERSWAAL

**Wist je dat onze gemeente een schat aan bijzondere plekken en activiteiten te bieden heeft?**

Vaak kijken we voor een dagje uit naar plekken buiten onze regio, maar in Reimerswaal is zoveel te beleven! We nodigen je van harte uit om jouw eigen omgeving te (her)ontdekken en te genieten van alles wat onze prachtige gemeente te bieden heeft.

**Rust, ruimte en natuur**  
Reimerswaal biedt volop mogelijkheden om te genieten van rust en ruimte, omringd door prachtige natuur. Trek eropuit voor een wandeling langs de Oosterschelde, ontdek de kreken en polders of maak een fietstocht door onze karakteristieke dorpen. Wist je dat Nationaal Park Oosterschelde het grootste nationaal park van Nederland is? Hier kan je genieten van het getij en de unieke flora en fauna.

**Evenementen**  
In Reimerswaal worden regelmatig evenementen georganiseerd die aansluiten bij de cultuur en waarden van onze gemeente. Hierbij houden we rekening met de zondagsrust en streven we ernaar dat activiteiten passen bij Reimerswaal. Denk bijvoorbeeld aan kleinschalige markten, culturele bijeenkomsten of natuurwandelingen.

**Culinair genieten en gastvrijheid**  
Reimerswaal staat bekend om haar mosselen, oesters en andere verse producten. Bezoek eens een lokale ondernemer, proef de smaken van onze regio en beleef de gastvrijheid. Door lokaal te genieten, draag je bij aan onze gemeenschap en aan de unieke identiteit van onze gemeente.

**Samen genieten van onze gemeente**  
Wij willen je graag inspireren om al het moois van Reimerswaal te (her)ontdekken. Onze prachtige natuur, de rust en ruimte, en de gastvrije sfeer maken onze gemeente uniek.

**Gemeente REIMERSWAAL**

**KOOIMAN MARINE GROUP**

VAKKUNDIG ONDERHOUD, REPARATIE EN REVISIE

**WWW.KOOIMANMARINEGROUP.NL**  
SCHEEPSWERF KOOIMAN VAN OS | DREGWEG 6 | 4401LD YERSEKE | (T) +31 (0)113 57 14 47

## VAN DE VELDE

INSTALLATIEGROEP

**Duurzaamheid. Kwaliteit. Flexibiliteit.**

**www.van-de-velde.nl**

**VERSEKE AT SEA**

# Gerry Dhooge over de kwaliteit van mosselen

Het mosselseizoen is in volle gang en de kwaliteit is dit jaar uitzonderlijk goed, aldus mosselkweker Gerrie Dhooge. “We zitten ruim boven de 30 procent vleesgewicht, dat is echt topkwaliteit, buitengewoon goed!” Het verschilt per jaar hoe goed de kwaliteit is, maar door onder andere de percelen goed te onderhouden zijn de mosselkwekers uit Yerseke toch dag in dag uit bezig om die kwaliteit zo stabiel mogelijk te houden.

DOOR JEPPE ROTTIER

De kwaliteit van een mossel wordt beoordeeld aan de hand van verschillende factoren. Het vleespercentage is belangrijk maar ook de grootte van de mossel is belangrijk. “Recent had ik bijvoorbeeld 161 stuks in 2,5 kilo, dat is wel redelijk qua grootte.” Daarnaast zijn de sortering (hoeveel verschillende maten er in een partij zitten) en de zuiverheid ook belangrijk. “Een schone mossel zonder aangroei, zoals pokken of zeelakjes (‘slippers’),

scoort beter,” legt Dhooge uit. Elke partij mosselen wordt bemonsterd voordat die naar de verwerker gaat. Die monsters geven een representatief beeld van de hele lading. Daarnaast wordt gekeken naar het aandeel lege schelpen, zogeheten ‘tarra’. Hoe minder tarra, hoe beter de kwaliteit. “Dit jaar zien die monsters er dus heel goed uit. Het meest recente monster had zelfs een vleespercentage van 30%. Dat gaat ten opzichte van het totale gewicht van de mossel. Daarnaast doen we ook ons best om de zeesterren van de percelen af te houden en de hoeveelheid tarra te drukken. Daar heb je niet altijd direct invloed op. Vorig jaar bijvoorbeeld was er flink wat mosselsterfte en dan kom je al snel uit op percentages van 80% lege schelpen, tarra, en slechts 20% mosselen. Dit jaar is dat percentage gelukkig andersom!”

Het succes van dit jaar schrijft Dhooge toe aan een stabiel voorjaar met veel zon en een goede algengroei, wat zorgt voor veel voedsel in het water. “Maar het

heeft met zoveel verschillende factoren te maken dat je er niet heel concreet iets over kunt zeggen, het blijft een natuurproduct uiteraard!” Het kweken van mosselen is een proces van de lange adem. Van mosselzaad

tot consumptiemossel duurt het gemiddeld twee jaar. “We zijn eigenlijk net boeren, maar dan op zee. Alles is afhankelijk van de natuur en je bent altijd in een grotere cyclus bezig, en dat maakt het leuk!” aldus Dhooge.

**DE MOSSEL KWEKERIJ**  
Yerseke | Sinds 1963

**VERS VAN DE KWEKER, VERS IN DE PAN**

**Koop mosselen online of uit ons mosselautomaat**

**#Koningin Julianahaven Yerseke**

**YERSEKE**  
shop.demosselkwekerij.nl

**KOM WERKEN BIJ McCain APPETIZERS!**

**SAMEN MAKEN WE DE LEKKERSTE SNACKS!**

**KRUININGEN & RILLAND**

**Kijk op onze website en solliciteer direct!**  
<https://careers.mccain.com/nl/nl>

**DELTAMOSSEL**

**Een heerlijk en gezond natuurproduct, afkomstig van de beste percelen in Nederland en Duitsland**

*Kwaliteit, regelmaat, zekerheid*

[www.deltamossel.com](http://www.deltamossel.com)

*Familiebedrijf Sinds 1976*



### WIJ BOUWEN BINNENKORT AAN DE JULIANAHAVEN VAN YERSEKE

Een nieuwe kade voor een dorp dat leeft van én met de zee.

Onze vakmensen kunnen niet wachten om te starten aan de kade van de Julianahaven – gebouwd voor de toekomst.

Onderdeel van KONINKLIJKE DE KONING HOLDING

GEBRDEKONING.NL

## Een zee aan mogelijkheden bij De Jager Detachering

Waarom kiezen voor onze onderneming?

- Een echt familiebedrijf
- 20 jaar ervaring
- Werknemers uit heel Europa
- NEN4400-1 en SNF gecertificeerd
- Lid van de ABU

Bezoek onze website voor meer informatie

Uw **solide** partners in **flexibele** arbeidskrachten

## ‘Yerseke at Sea is een stukje van ons bestaansrecht’

Wie dit jaar rondkijkt op Yerseke at Sea, zal de naam De Jager Detachering op meerdere plekken tegenkomen. Het uitzendbureau, met wortels in het dorp zelf, is sponsor van het evenement. Voor oprichter Chiel de Jager is dat vanzelfsprekend: “Wij zijn een bedrijf uit Yerseke. Alles wat hier gebeurt in de visserij, mossel- en oesterverwerking raakt ons direct.”

DOOR SARAH KLOPMEIJER

Als geboren en getogen Yersekenaar heeft De Jager een sterke band met het dorp. “Yerseke at Sea is belangrijk voor de hele gemeenschap. En zeker ook voor ons als bedrijf. Wij leveren personeel aan vrijwel alle schakels in de maritieme sector hier: van visverwerking tot transport, van mosselverwerking tot de oesterbranche,” vertelt hij. Hoewel De Jager Detachering geen eigen kraampje heeft op het evenement, is de aanwezigheid duidelijk zichtbaar. “Ons logo komt op spandoeken en draait mee op schermen. Zo dragen we bij vanaf de zijlijn. En dat past bij ons. Wij leveren tenslotte het personeel, niet de producten zelf.”

Van Mosseldag naar Yerseke at Sea

De Jager is positief over de ontwikkeling die het evenement heeft doorgemaakt.

“Vroeger had je de Mosseldag. Dat was meer een braderie. Yerseke at Sea pakt het anders aan. Het is laagdrempeliger, er is beleving, het hele seafoodplein is een mooie toevoeging.” Volgens hem is het ook een betere manier om het dorp en de producten uit de zee op de kaart te zetten. “Je kunt mosselen eten, oesters proeven, er is van alles te doen. Het hele maritieme karakter komt erin terug en de visserijsector wordt er echt bij betrokken. Dat vind ik sterk.”

**Een manier om iets terug te doen**

De sponsoring is voor De Jager niet alleen een zakelijke keuze, maar ook een vorm van betrokkenheid bij de gemeenschap. “Een evenement als dit hoort bij Yerseke. En als je er als bedrijf veel aan te danken hebt, is het logisch om ook iets terug te doen. Dit is een mooi platform om te laten zien wat het dorp en de sector te bieden hebben.”

**Personeel gezocht**

Tot slot laat De Jager nog weten dat zijn bedrijf openstaat voor nieuwe mensen. “We leveren personeel aan de hele regio, niet alleen in de maritieme hoek. Van productie tot logistiek. We regelen alles eerlijk en goed. Dus wie werk of personeel zoekt: die moet gewoon even bij De Jager zijn.”

Dé ultieme smaak van de ZEEUWSE ZOMER, met de MOSSELEN van Premier!

seafarmersbynature.com @premier.seafarmers t+31 (0) 113 579 010

De beste kwaliteit direct van de kweker!

sales@aquatriton.nl | www.aquatriton.nl



U bent van harte welkom bij onze stands op het Seafood Plein!

# YERSEKE AT SEA

Bezoek ook onze winkel voor particuliere verkoop van onze vis- en vleesspecialiteiten!

MEAT & SEAFOOD MARKET  
Wijk 8 - Yerseke

# Altied Aan

- Cyberveiligheid
- Werkplekbeheer
- Telefonie

# Een gouden blond voor Yerseke at Sea

Voor Jacko Meijaard van Bierseke wordt Yerseke at Sea dit jaar een bijzonder moment. Niet alleen omdat het de eerste keer is dat hij met zijn eigen brouwerij aan een dergelijk evenement deelneemt, maar ook omdat hij vanuit een sterke band met het dorp bewust heeft gekozen om hier aanwezig te zijn. “Het voelt goed om op deze manier iets bij te dragen aan de plek waar ik vandaan kom”, zegt Meijaard. En dat doet hij met bier dat volgens hem de smaak van Yerseke weerspiegelt.

DOOR SARAH KLOPMEIJER

Bierseke is een jonge brouwerij, officieel van start gegaan eind 2024. Tijdens Yerseke at Sea presenteert Meijaard het eerste bier waarmee hij naar buiten treedt: een blond bier, ambachtelijk gebrouwen in Zeeland. “We proberen met zoveel mogelijk Zeeuwse ingrediënten te werken”, legt hij uit. “Het is een ambachtelijk biertje dat echt de smaak van Yerseke probeert te weerspiegelen.”

Yerseke at Sea, dat vorig jaar voor het

eerst plaatsvond, is een evenement dat zich richt op de promotie van zeevruchten en lokale beleving. Voor Bierseke vormt het festival een mooie gelegenheid om het publiek direct kennis te laten maken met het product.

“Voor ons is het de eerste keer dat we met een kraampje op zo’n evenement staan”, vertelt Meijaard. Spannend dus, maar ook een logische stap. “Het is leuk om er te staan met bieren die echt gericht zijn op Yerseke. Met een naam als Bierseke kun je eigenlijk niet niet aanwezig zijn.” Hoewel er inmiddels een tweede bier in ontwikkeling is - een fruitbier dat binnenkort beschikbaar komt - zal Bierseke zich tijdens het evenement hoofdzakelijk richten op het blonde bier. “Van het fruitbier hebben we nog te weinig voorraad”, aldus Meijaard. “Misschien dat er een paar doosjes staan, maar de focus ligt op de blonde.”

Voor de jonge brouwer draait het evenement niet alleen om zichtbaarheid of verkoop. Hij is vooral benieuwd naar hoe de bezoekers reageren. “Waar ik persoonlijk het meest



naar uitkijk, zijn de reacties van mensen. Gaan ze het lekker vinden? Vinden ze het bijzonder?” vertelt hij.

Over het evenement zelf is Meijaard enthousiast. “Ik denk dat het een compleet plaatje biedt: het Seafoodplein, oesters, mosselen, voor elk wat wils. Het is echt uniek in zijn soort”, vindt hij. Zelf zal hij tijdens de dag vooral achter het kraampje staan. Rondlopen om van de sfeer te proeven zit er vermoedelijk niet in, al hoopt hij tussendoor nog wel een hapje mosselen of oesters te kunnen meepikken. “Ik hou ervan”, lacht hij.

Voor de bezoekers van Yerseke at Sea is het in elk geval een kans om kennis te maken met een lokale smaakmaker die met beide voeten in de Zeeuwse klei staat.

Yerseke at Sea vindt plaats op zaterdag 16 augustus op het dorpsplein en rondom de haven van Yerseke, waar bezoekers kunnen genieten van lokale delicatessen en ambachtelijke producten. Het evenement staat bekend om zijn gezellige sfeer en natuurlijk de overvloed aan Zeeuwse zeevruchten. Bierseke sluit er voor het eerst bij aan met trots én met een gouden blond bier.

# ZEEUWSE OESTERS

EEN FAMILIEVERHAAL SINDS 1954

ZEEUWSE CREUSE

ZOMEROESTER PREMIUM

ZEEUWSE PLATTE

06 31391016

contact@aceoysters.com

www.aceoysters.com

Yerseke

## Trotse sponsor van YERSEKE AT SEA

AUTOBEDRIJF STEKETEE is een onafhankelijk autobedrijf en bestaat al sinds 1977.

U kunt bij ons terecht voor:

- > Nieuwe/gebruikte (bedrijfs)auto's
- > Onderhoud/reparaties/APK
- > Autoverhuur/autoleasing
- > Ritregistratie-/volgsystemen
- > Alarmsystemen

Kijk op onze website voor onze actuele voorraad of kom gerust even langs.

Tot ziens!

AUTOBEDRIJF STEKETEE  
Kreeft 3  
4401 NZ Yerseke  
+31 113 - 57 90 00  
info@autobedrijfsteketee.nl

0113 - 57 90 00

www.autobedrijfsteketee.nl

Een krachtig blond bier met 7% alcohol, gebrouwen met vakmanschap en liefde voor Yerseke. Fris, vol en met een zachte afdronk.

Een slok YERSEKE EEN WERELD van smaak





Het  
Zeeuwse  
Mosselhuis

Combineer uw  
**arrangement**  
met mossels eten in ons  
nieuwe restaurant!

Boek nu één van de vele leuke  
**DAGARRANGEMENTEN IN YERSEKE**

- Rondleidingen
- Culinaire wandelingen
- Oesters rapen
- Bedrijfsbezoeken in Yerseke
- Mini coopers huren
- Scooters, e-choppers, Tuktuks, fietsen huren
- Mosselmaaltijden met groepen



**TOURIST SHOP**  
YERSEKE

Kerkplein 14 • Yerseke • 0113-750711  
info@touristshopyerseke.nl  
www.touristshopyerseke.nl



**ONZE BANK  
OOK VAN  
STARTERS  
DIE SERIEUS  
TOE ZIJN AAN  
EEN EIGEN STEK**

Ben je helemaal klaar met je feestende huisgenoten, de benauwde zolderkamer bij je ouders of de lekkende afvoer in je huurhuis? Plan dan een gratis Eerste-Huis-Gesprek bij Rabobank. Want ook in deze krappe woningmarkt kijken we samen wat er wél mogelijk is.

GA NAAR  
RABOBANK.NL/EERSTEHUIS

de coöperatieve  
**Rabobank**