

# YERSEKE AT SEA

ZATERDAG  
17 AUGUSTUS  
2024

**DELTA-MOSSEL**

*Familiebedrijf  
Sinds 1978*

*Top kwaliteit  
mosselen van  
eigen kweek*

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

*Kwaliteit, regelmaat, zekerheid*

www.deltamossel.com

# Wij pieken in uitzendwerk

# Apex

www.apexuitzend.nl

## OYSTERDUINEN RESORT YERSEKE

- Op een unieke locatie aan de Oosterschelde
- Een waardevaste investering
- Beheerd door een professionele verhuurorganisatie
- Kies voor volledig volledige verhuur, volledig eigen gebruik of een mix van beiden

**Er zijn nog enkele kavels te koop, kijk snel op**

Of informeer naar de investeringsmogelijkheden bij onze afdeling verkoop.

**Resort Oysterduinen**  
Burenpolderweg 30a,  
4401 KX Yerseke, Zeeland  
www.oysterduinen.nl

**Neem contact op**  
+31 (0)85 239 9000  
verkoop@kleenresorts.nl

# BEZOEK ONS NIEUWE RESORT

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

Bekijk het aanbod

**KleenResorts**  
natuurlijk eropuit

RESORT OYSTERDUINEN  
IS ONDERDEEL VAN



# Ontdek de smaak van de zee tijdens Yerseke at Sea



Foto: Marcelle Davidse

Met groot genoegen schrijf ik dit voorwoord voor een bijzonder evenement in onze gemeente: Yerseke at Sea. Dit prachtige nieuwe evenement biedt zowel toeristen als onze eigen inwoners de kans om kennis te maken met de wereld van mosselen, oesters en meer.

Het is inspirerend om te zien hoe een groep enthousiaste Yersenaren dit evenement heeft georganiseerd, met als doel het proeven van schelpdieren en de beleving rond de visserij. Zij streven ernaar een brug te slaan tussen traditie en moderne beleving, door lokale samenwerking te bevorderen, de gemeenschap te versterken en onze unieke tradities te delen. Dit initiatief verdient onze steun en bewondering.

Yerseke at Sea biedt een divers programma. Bezoek het Seafood Plein en geniet van heerlijke gerechten met mosselen, oesters en andere zeevruchten. Gezinnen kunnen zich vermaken op het Kidsplein, waar educatieve, leuke activiteiten worden georganiseerd. Daarnaast kunt u rondstruinen op een streekmarkt met nautische producten.

Het belooft een feest te worden voor jong en oud, waarbij de liefde voor de zee, haar producten en onze lokale cultuur gevierd worden. Ik zal op zaterdag 17 augustus zeker een bezoekje brengen aan dit mooie evenement en ik hoop velen van u daar te ontmoeten.

Met vriendelijke groet,

Wethouder Martien van Overloop  
Gemeente Reimerswaal



**Zuid West Prevent**  
PEST CONTROL SOLUTIONS

KWALITEIT WINT ALTIJD

**Laat ze maar in de kou staan.**  
Uw professionele partner in het voorkomen en beheersen van plaagdieren.


Krabbendijke | Yerseke | 0113 745 901 | info@zuidwestprevent.nl | www.zuidwestprevent.nl




**sea&shore**  
electronics

Sepia 11, 4401 PN Yerseke | 0113 - 405310 | www.seashore-electronics.nl

*We keep you fishing*



Bruinisse (NL)  
Stellendam (NL)  
Kilmore Quay (IRL)



**PADMOS**

Officieel Dealer Mitsubishi Dieselmotoren

Bezoek/correspondentieadres: Deltahaven 18, 3251 LC Stellendam  
☎ 0187- 49 80 20 | @ info@padmos.nl | www.padmos.nl



Kies het **zekere** voor het onzekere. Kies voor **De Wit.**

Professioneel, klantgericht, betrouwbaar, menselijk en oplossingsgericht zijn onze vijf belangrijkste zekerheden. Als middelgroot verzekeringskantoor hebben wij zowel nationaal als internationaal een goede reputatie op

weten te bouwen, met name op het gebied van maritieme verzekeringen. Bent u ook op zoek naar een passende verzekering? Onze specialisten adviseren u graag!

 **De Wit** assurantiën  
VERZEKERINGEN & RISICOMANAGEMENT

Langeweg 63, Stellendam,  
0187 491 755  
[dewitassurantien.nl](http://dewitassurantien.nl)

# JOIN OUR TEAM!

## FOODEQ IS HIRING.

EEN DROOMBAAN & 2 EXTRA MAAND-SALARISSEN

### Onze vacatures

- Service monteur
- Commissioning engineer
- Junior engineer
- Business controller
- Engineer
- Inkoper / werkvoorbereider
- Sales engineer
- Junior officemanager

Meer informatie check onze website








[WWW.FOODEQ.NL](http://www.foodeq.nl)

**CREATIVE TECHNOLOGY FOR THE FOOD PROCESSING INDUSTRY**

Stichting Yerseke at Sea is klaar voor eerste editie nieuwe feestdag

# 'Geen massaliteit, maar een mooi dagje uit voor het hele gezin'

Yerseke at Sea op zaterdag 17 augustus is helemaal nieuw. De organisatie zet de laatste puntjes op de 'i' en merkt dat de aanloop ernaartoe in ieder geval al veelbelovend is. "De provincie en gemeente zijn positief en de hoeveelheid sponsors is hartverwarmend", vertelt Lennert Steketeer van stichting Yerseke at Sea. "Het bevestigt ons idee dat er behoefte is aan deze dag."



Foto: Hans Colijn

vlnr: Maxine Steketeer-Poley, Sebastiaan van der Jagt, Arnold Sinke, Lennert Steketeer, Else-Marie Cornelisse en Jos Steketeer.

Yerseke at Sea viert alles wat het dorp bekend en geliefd maakt: de mossel- en oestertraditie in al haar facetten.

## Boeren van de zee

In het bijzonder de nieuwe generaties wil de organisatie laten ontdekken hoe lekker en gezond zeevruchten zijn. Dat betekent proeverijen met de beste schaal- en schelpdierproducten en de beleving van een kijkje in de mossel- en oesterwereld. "Wat gebeurt er allemaal voordat de mosselen of oesters op je bord liggen? Dat laten we zien met allerlei partijen. Onze mossel- en oestervissers zijn de boeren van de zee. Maar zij gaan niet even het water op om de mosselen en oesters op te vissen en that's it. Er gaan vaak jaren aan vooraf voordat je de schelpdieren kunt eten."

Door bedreigingen als de oesterboorder, een slak die graag oesters eet, maakt de sector continu ontwikkelingen door en moeten de boeren van de zee inventief zijn. "Oesters worden nu bijvoorbeeld gekweekt op tafels, waar de oesterboorder er niet bij kan, en dat is veel arbeidsintensiever. De vissers moeten nu meer doen dan vroeger om dezelfde kwaliteit te behouden."

## Oosterschelde in het klein

Op vrijdagavond opent Yerseke at Sea met een borrel op de YE-100 voor sponsors

en genodigden. Op zaterdag 17 augustus kan het hele gezin, jong en ouder, tussen 10.00 en 18.00 uur rondom de haven al het lekkers uit de zee proeven en erover leren in een gezellige sfeer. Om bezoek via het openbaar vervoer te stimuleren, rijden er pendelbussen tussen het treinstation en de haven.

De Mossel & Oester Wereld toont de visserijsector, in samenwerking met partijen als Deltapark Neeltje Jans, onderwijsinstelling HZ University of Applied Sciences en het wetenschappelijke onderzoeksbureau Wageningen Marine Research. "In een groot waterbassin bouwen we in het klein de Oosterschelde na, met bijvoorbeeld een mosselzaadvanginstallatie. Kinderen kunnen met miniaturbootjes varen en krabbetjes vangen." Voor de jonge bezoekers is er een speciaal Kidsplein. Hier kunnen gezinnen genieten van educatieve activiteiten en entertainment.

Het Seafood Plein is een culinaire ontmoetingsplek voor het proeven van de delicatessen uit de zee, geserveerd voor de fijnproever en in een gemoedelijk sfeer. De streekmarkt met zo'n honderd kramen biedt vele lokale producten en de nostalgie van oude ambachten, zoals paling roken, netten boeten en manden vlechten.

Los van Yerseke at Sea wordt er een kermis georganiseerd en staat er een feesttent bij café de Sportvisser.

## Kwaliteit boven kwantiteit

Voor Yerseke at Sea stelt de organisatie kwaliteit boven kwantiteit, legt Steketeer uit. Samen met mosselkweker Jos Steketeer en oesterkweker Else-Marie Cornelisse vormt hij het bestuur van de stichting. Ze bedachten het nieuwe concept om na het verdwijnen van de Mosseldag weer een feestdag op te zetten voor Yerseke. Dat houden ze bewust kleinschaliger dan de vroegere Mosseldag. "We willen geen massaliteit, maar een mooi dagje uit voor het hele gezin. Bezoekers die echt voor het

product en de beleving komen en aan het einde van de dag wijzer en enthousiast naar huis gaan."

Naast het bestuur zijn Sebastiaan van der Jagt, Arnold Sinke en Maxine Steketeer-Poley ook betrokken bij de stichting. In de voorbereiding mogen zij al veel positieve reacties ontvangen. "De hele sector steunt ons en de gemeente Reimerswaal is trots dat we Yerseke weer op de kaart zetten", aldus Steketeer. "Daarnaast hebben we al ruim honderd sponsors. Dat is veertig procent meer dan we begroot hadden. Echt ongelooflijk. De sponsors zijn veel lokale bedrijven, uit alle sectoren, dat maakt het ook zo leuk. Niet alleen de branche, maar bijvoorbeeld ook de detailhandel en banken. Het geeft aan dat er behoefte is aan een feestdag. Een dag dat we met z'n allen trots kunnen zijn op Yerseke. We betrekken alle inwoners en bedrijven erbij, want een gezonde sector is van belang voor het hele dorp." Daarom worden de straten in het centrum ook versierd met vlaggen, worden er grote welkomstspandoeken opgehangen en worden ondernemers in het centrum aangemoedigd een leuke actie aan te bieden op 17 augustus. "Zo maken we het een feest van en voor Yerseke." Aannemer Van den Herik voert het meerjarenplan van de havenvernieuwing uit en ruimt speciaal voor feestdag haar werkterrein op. "Het is mooi dat zij op deze manier hun medewerking verlenen. We mogen hun bouwkeet gebruiken voor de organisatie. Grappig toch?"

## Wens

Editie één moet nog beginnen, maar de organisatie hoopt nu al op een vervolg. "Het is een wens om de tweede editie met vuurwerk af te sluiten. We hebben plannen zat. Maar eerst zetten we nu de basis neer."



Foto: Coby Weijers

Yerseke at Sea  
opent op de YE-100



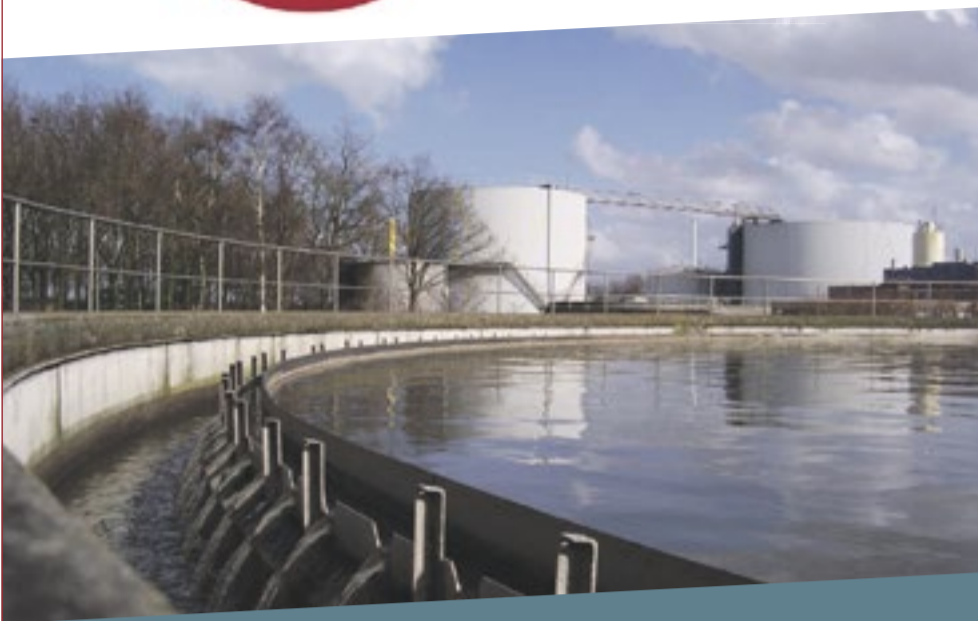
# Feeding the future.

Ons verhaal begint in Bruinisse in 1948. Een verhaal over een familiebedrijf, dat meer dan 280 vaartuigen heeft overgedragen aan schipper-eigenaren en vandaag de dag – onder de vlag van Damen – opereert vanuit Stellendam voor de internationale aquacultuur en visserijsector. Nog altijd streven we dezelfde missie na: een toekomstbestendige vloot ontwikkelen waarmee producenten de wereld kunnen voeden.



**Damen Maaskant**  
Deltahaven 40  
3251 LC Stellendam  
(0187) 49 14 77  
info-maaskant@damen.com

**DAMEN**  
MAASKANT



## 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](http://servis.nu)



*Sinke-Wisse Mosselkweek B.V.*



**KOOIMAN**  
MARINE GROUP

VAKKUNDIG  
ONDERHOUD,  
REPARATIE  
EN REVISIE

[WWW.KOOIMANMARINEGROUP.NL](http://WWW.KOOIMANMARINEGROUP.NL)

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

# EEN MOOIE DAG VOOR mosselen



SINDS  1880  
**PRINS**  
**& DINGEMANSE**  
ZEEUWS VAKMANSCHAP

SAMEN.  
*Genieten*  
VAN ZEEUWS  
VAKMANSCHAP



# Gezellige streekmarkt tijdens Yerseke at Sea

Op het programma van Yerseke at Sea staat ook een sfeervolle streekmarkt met een maritiem tintje. Zo zijn er oude ambachten als palingroken te bewonderen.

Helena Schets van Speciale Markten Zeeland vertelt over de sfeermarkt op de Havendijk. "Er komen verschillende ambachtslieden hun ambacht demonstreren waaronder een palingroker en een pindabrander. Het zien van die ambachten tijdens de sfeermarkt geeft net dat beetje extra. Dat maakt een bezoek aan de sfeermarkt een ervaring en een leuk uitje voor de bezoekers. Een uitje dat ook leuk is als het slecht weer is. Dan loop je misschien met een paraplu, maar je bent toch even buiten. Een markt of een sfeermarkt is een aanjager, er is reuring, gezellige muziek, er gebeurt wat in een dorp of een stad."

## Divers aanbod

"Ik ben ervan overtuigd dat Yerseke at Sea een groot succes gaat worden. We hebben een heel divers aanbod aan stands staan. Eetkraampjes, veel kleding, bijoutherieën, lederwaren, vliegers, artikelen van kurk, elpees, diamond painting... Te veel om op te noemen. Er is voor ieder wat wils. Op de sfeermarkt kun je producten voor een leuke prijs vinden en weet je zeker dat je iets koopt dat je echt wil hebben. In plaats van iets online te kopen dat je niet geproefd, gevoeld, gezien of geroken hebt. Dus wat mij betreft met z'n allen naar de sfeermarkt!"



Foto: Coby Weijers



Ambachtelijk gerbrandinge pinda's

## Palingroker Ed kijkt uit naar Yerseke at Sea

Ed Langeveld is palingroker en marktkoopman in hart en nieren. Terwijl de palingen hangen te roken vertelt hij over zijn ambacht, het werken op de markt en hoe hij uitkijkt naar Yerseke at Sea.

Ed: "Als klein ventje stond ik met mijn ouders op de camping in Zeeland. Dan

gingen we vissen en rookten we de vis op de camping. Dat was prachtig. Ik heb een

tijdje voor een baas gewerkt, maar dat vond ik niks. Ik begon voor mezelf en ging op de markt staan. Inmiddels sta ik al ruim 20 jaar op de markt en rook ik op ambachtelijke wijze paling, zalm en makreel."

### Babbeltje

"Werken op de markt, dat is het mooiste dat er is. Mensen entertainen en de omgang met klanten, daar hou ik van. Je moet aandacht hebben voor je klanten, attent zijn en plezier hebben in je werk. Ik neem de tijd voor een babbeltje, al staan ze zes rijen dik. Dan hoor ik weleens gezucht, maar voor die zesde rij heb ik net zoveel tijd als voor de eerste. De kwaliteit van mijn producten is dusdanig goed dat mensen de tijd willen nemen. Oude ambachten hebben geen haast, we doen rustig aan."

"Op de markt kun je het niet alleen, marktkooplui helpen elkaar waar ze

kunnen. Samen trek je die bezoekers, maak je het gezellig en creëer je een beleving. Er zijn nog maar weinig echte markt mensen. Het zou onwils leuk zijn voor de oude ambachten en de markt als er meer aanwas van jonge mensen zou zijn. Het is het leukste beroep dat er bestaat. Het werk is elke week anders."

### Yerseke

"Mijn werkgebied is groot, maar in Yerseke kom ik zeker erg graag. Ik heb jaren op de Mosseldag gestaan, dat was geweldig. Wat mij betreft was het de mooiste markt van het jaar met een breed internationaal publiek. Italianen, Spanjaarden, Portugezen, Fransen, zelfs Chinezen. Dat het stopte vond ik echt jammer. Daarom ben ik heel blij dat Yerseke at Sea dit jaar wordt georganiseerd. We gaan er zeker een feestje van maken. Waar ik ook ben of kom met mijn waren, ik zeg het iedereen: "Yerseke gaat weer beginnen!"





## Brasserie 't KAAIGAT

Midden op de jachthaven, met een prachtig terras over het water, zijn wij het adres voor heerlijke vis- schaal- en schelpdieren

Geopend vanaf 11.30 uur.

*Leg eens aan of kom eens langs!*

Meerpaalweg 30 - 4401 KA Yerseke | 0113 571887  
info@kaaigat.nl | www.kaaigat.nl



## 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!

**Dat noemen wij financieel fit!**

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

**wea**  
ACCOUNTANTS • ADVISEURS

# 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.

**Check: [www.kotra.nl/nl/werken-bij-kotra](http://www.kotra.nl/nl/werken-bij-kotra)**

**KOTRA**  
Fresh & Frozen Logistics

**[kotra.nl](http://kotra.nl) | [info@kotra.nl](mailto:info@kotra.nl) | +31(0) 113 571 377**




 YERSEKE  
AT SEA



# Addy Risseeuw is blij met Yerseke at Sea:

Addy Risseeuw met op de achtergrond een mosselzaadinstallatie.

## ‘We proberen steeds meer jongeren aan de mossel te krijgen’

**Bij de eerste editie van Yerseke at Sea zaterdag 17 augustus kan iedereen kennis komen maken met de wereld van mosselen, oesters en andere schaal- en schelpdieren. Naast educatieve activiteiten zijn er proeverijen en zullen er lokale ambachten te zien zijn.**

Addy Risseeuw is bestuurslid van PO (producenten organisatie) Mosselcultuur. Deze organisatie zet zich in voor de belangen van de mosselsector. Hij is blij met de opzet van Yerseke at Sea. “Voor iedereen in de sector is het een goede zaak dat er positieve publiciteit is. We hopen dat mensen lekker kunnen proeven en daardoor thuis ook meer mosselen gaan eten. De opzet is kleinschaliger, met een grotere focus op de mossel en het culinaire aspect van schaal- en schelpdieren. Ik heb het idee dat hierdoor de betrokkenheid van de ondernemers uit de sector en de middenstand groter is. Dat is belangrijk, want dit is een evenement dat vanuit het dorp zelf tot stand komt.”

### Natuurproduct

Volgens Addy is de hoeveelheid mosselen kleiner in vergelijking met vorig jaar. “Dit komt door een combinatie van factoren”, vertelt hij. “De jaarklasse is wat zwakker en er is veel schuimalg geweest. Ook is er veel regen gevallen en of dat goed gedaan heeft, weten we niet. Mosselkwekers zijn er echter aan gewend dat de productie het ene jaar beter is dan het andere. Het is nou eenmaal een natuurproduct. Positief nieuws is dat er na onderzoek is gebleken dat er nu veel mosselzaad aanwezig is, dus

de komende twee jaar worden er meer mosselen verwacht. Er wordt bovendien geëxperimenteerd met het uitzetten van mosselzaad buiten de kustlijn in de Noordzee (hangcultuur), waardoor we de productie in de toekomst eventueel kunnen uitbreiden. Zorgen bij de kwekers zijn er altijd, maar de stemming voor de lange termijn is positief.”

### Familiebedrijven

Addy denkt dat dit mede te maken heeft met de stabiele vraag naar de mossel. “Het aantal bedrijven en schepen in de sector is heel constant. De meeste zijn

familiebedrijven, al generaties lang. De manier van werken is traditioneel en sommigen dingen in de kweek gaan nog net zoals in 1850. De groep consumenten is ook stabiel. Een groot deel van de mosselen wordt geëxporteerd naar het buitenland. In Nederland staan mosselen vooral bij de oudere generaties regelmatig op het menu. De laatste jaren proberen we ook meer jongeren aan de mossel te krijgen en dat lukt steeds beter. Een evenement als Yerseke at Sea draagt hieraan bij. De mossel wordt deze dag extra onder de aandacht gebracht, zowel bij jong als oud.”





De beste  
**Kwaliteit**  
 direct van de kweker!



**Aquamossel-Triton uit het Zeeuwse dorp Yerseke, het centrum van de schaal- en scheldierenindustrie, is totaalleverancier van mosselen, oesters, schaal- en schelpdieren.**

Op basis van haar eigen grote mosselkwekerijen heeft het bedrijf maar liefst één derde van de totale mosselooft per jaar in beheer en kan zo elke dag van het jaar, zowel bodemcultuur als Zeeuwse en Deense hangcultuurmosselen leveren. De ruim tweeduizend hectare (zo'n tweeduizend voetbalvelden) zorgen voor een unieke spreiding en sourcing zodat er elke dag een kwalitatief geweldig product geleverd kan worden!

**Maar Aquamossel-Triton verkoopt meer dan verse mosselen! Het bedrijf beschikt over een eigen 'Wellness Resort' voor schaal- en schelpdieren, zoals heerlijke oesters, kokkels, kreeften en krabben.**

In liefst twintig bassins worden deze producten met vers zeewater aandachtig gespoeld en zandvrij gemaakt. De kwaliteit van het water, dat direct uit de Oosterschelde komt, wordt continue ververs met een rechtstreekse aansluiting. Hierdoor voelen alle schaal- en schelpdieren zich relaxt en in hun eigen habitat en kunnen er oesters, schelp- en schaaldieren geïmporteerd worden vanuit de Ierse zee tot de Atlantische Oceaan en van de Adriatische Zee tot onze eigen Oosterschelde. Denk aan onze paradepaardjes zoals de 'Umami oester', hand-gedoken coquilles en reusachtige Europese kreeften.

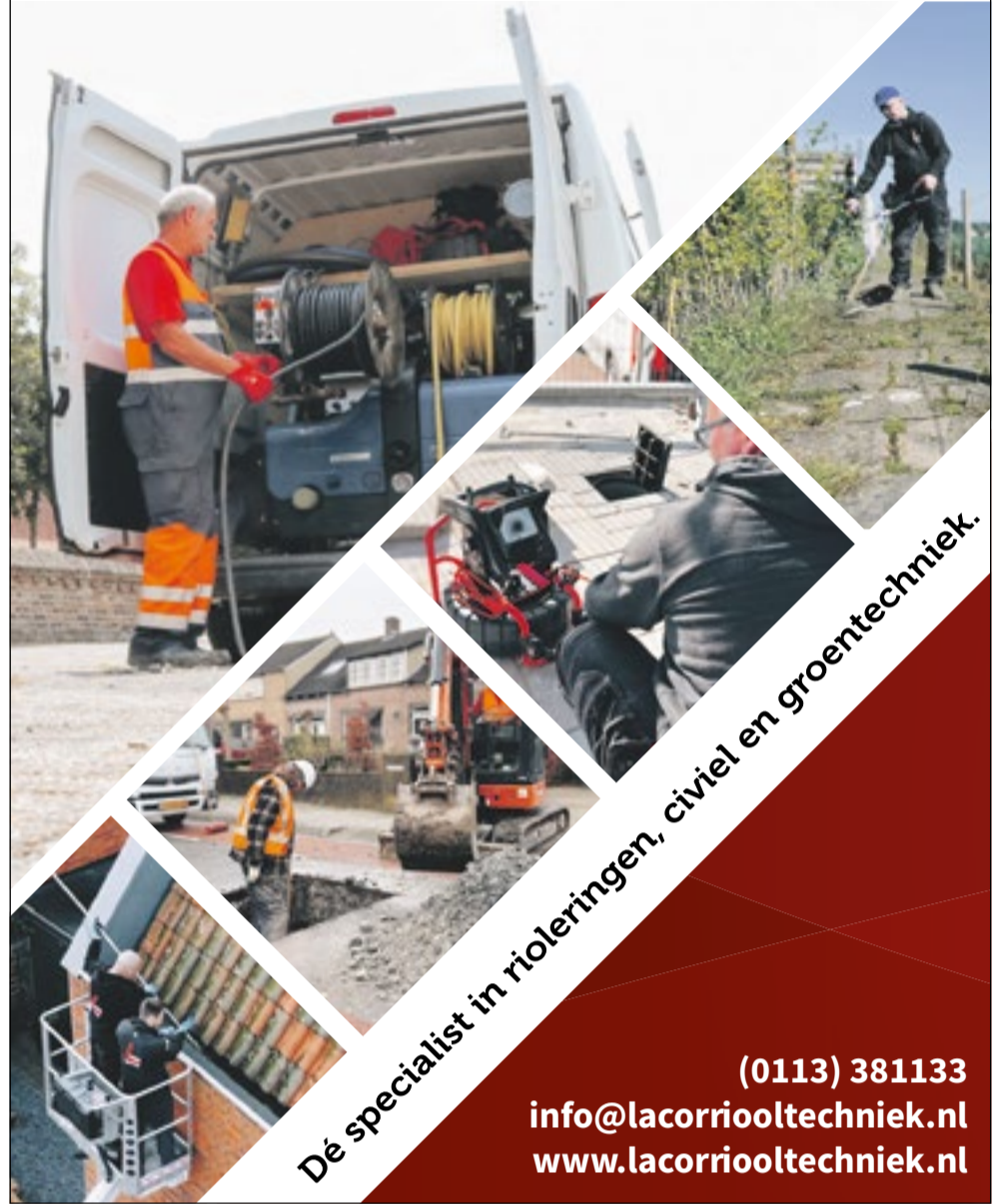


# Timmerman

Waterwerken - Yerseke

- Waterwerken
- Baggerwerken
- Hijswerken
- Overslag
- Bergingswerken

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



Dé specialist in rioleringen, civiel en groentechniek.  
 (0113) 381133  
[info@lacorriooltechniek.nl](mailto:info@lacorriooltechniek.nl)  
[www.lacorriooltechniek.nl](http://www.lacorriooltechniek.nl)

# W&A FISH

YERSEKE



Het vertrouwde adres voor verse vis,  
 schaal- en schelpdieren, diepgevroren vis  
 voor horeca en grootverbruik

Yerseke • Tel. +31(0)113 - 572045 • [www.wafish.nl](http://www.wafish.nl) • [bestellen@wafish.nl](mailto:bestellen@wafish.nl)

# Programma

## WAT IS ER TE DOEN

Yerseke at Sea bestaat uit verschillende onderdelen

- > **Mossel & Oester Wereld: Ontdek alles over mosselen, oesters & meer**
- > **Kidsplein: Fun en leerzame activiteiten voor het hele gezin**
- > **Seafood Plein: Proef en geniet van seafood en gezelligheid**
- > **Streekmarkt: Ontdek en koop lokale producten en ambachten**
- > **Versierde schepen: Bewonder het vakmanschap van onze vissers en hun boten**



### Werken in de echte economie

Wij werken voor de ondernemers die de ruggegraat van onze economie vormen. Die het geld verdienen. Die gewoon belasting betalen. En die voor het overgrote deel van onze werkgelegenheid zorgen. De ondernemers die zwaar zijn op hun bedrijf, op hun klanten en op hun mensen. Die beseffen dat je niets voor niets krijgt. Die zichzelf niet overschatten. Maar die ook durven dromen.

Wij werken voor de ondernemers die erop staan dat je hun bedrijf niet zo serieus neemt als zijzelf. Die zich niet met een kluitje in het riet laten sturen. Die geen ellenlange rapporten willen, maar heldere adviezen die het verschil maken. Wij zijn de accountants en adviseurs van Moore DRV. Wij werken in de echte economie.

**MOORE DRV**

www.moore-drv.nl

Kom gezellig shoppen in onze prachtige

**Lifestyle winkel**

MET DAMESMODE VANAF XS-3XL!

**Hoekman**  
LIFESTYLE  
YERSEKE

**Zomercollectie**  
NU MET HOGE KORTINGEN!

En nog veel leuker...

ER HANGT ALEEN prachtige najaarscollectie

VAN HARTE welkom!

VOLG ONS

Noordzandstraat 34, Yerseke, T: 0113 - 57 29 07, Gratis parkeren om en rond de winkel! Hoekman Lifestyle



Foto: Coby Weijers

## YERSEKE AT SEA

10:00 Opening >

**Yerseke At Sea** *Havendijk en havens*

10:00 - 18:00 >

**Ambacht en streekmarkt** *Havendijk*

10:00 - 18:00 >

**Belevingsplein** *Parkeerterrein Pr. Willem Alexanderhaven*

10:00 - 18:00 >

**Seafoodplein** *Parkeerterrein - Meerpaalweg*

10:00 - 18:00 >

**Kidsplein** *Parkeerterrein Pr. Willem Alexanderhaven*

10:00 - 18:00 >

**Mossel en oesterkotters bezichtigen**

11:00 - 11:45 >

**Shantykoor Neptunus Seafoodplein - Meerpaalweg**

11:00 - 15:00 >

**Open Kerk (Hervormde kerk) Kerkplein**

11:00 - 16:30 >

**Oosterscheldemuseum Kerkplein**

12:00 - 12:45 >

**Shantykoor De Batraven Seafoodplein - Meerpaalweg**

13:45 - 14:45 >

**Showkorps Jonge Kracht Seafoodplein - Meerpaalweg**

15:00 - 15:45 >

**Muziekvereniging Mozart Seafoodplein - Meerpaalweg**

16:00 - 16:45 >

**Shantykoor Neptunus Seafoodplein - Meerpaalweg**

16:45 - 17:30 >

**Shantykoor De Batraven Seafoodplein - Meerpaalweg**

18:00 Einde >

**Yerseke at Sea** *Havendijk en havens*

### Hoekman levert kwaliteit voor **KANTOOR, KERK** en **SCHOOL**

- complete kantoorinrichting van hoek tot hoek
- ook voor de thuiswerkplek
- vakkundig advies op basis van jarenlange ervaring
- kerk- en zaalstoelen
- garderobes
- in heel Nederland



altijd één  
contact-  
persoon



**HOEKMAN**  
Kantoor & Project

[WWW.PIETHOEKMAN.NL](http://WWW.PIETHOEKMAN.NL)  
06 53154711  
YERSEKE

**Bakker**  
machinefabriek

**Zoek jij een nieuwe uitdaging?**  
kom kennis met ons maken!

YERSEKE  
0113 - 57 15 21  
[wbakker.nl](http://wbakker.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** partner in **flexibele** arbeidskrachten



*vis - en vleeshandel*

dé specialist in kwalitatieve vis- en vlees-, AGF en overige foodproducten

WIJ ZIJN AANWEZIG

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

*the story of fish & meat*



Bezoek ook onze winkel voor particuliere verkoop van onze vis- en vleesspecialiteiten & een uitgebreid assortiment aan foodproducten.

MEAT & SEAFOOD MARKET



Wulk 8 - 4401 NZ - Yerseke




 YERSEKE  
AT SEA

# 'De populariteit van de oester neemt alleen maar verder toe'

## Nederlandse Oestervereniging (NOV) steunt Yerseke at Sea

Als sponsor mag de Nederlandse Oestervereniging (NOV) niet ontbreken bij Yerseke at Sea. In Nederland zijn 29 oesterkwekers actief, die allemaal lid zijn van de vereniging. De productiegebieden liggen allemaal in Zeeland; 1550 hectare percelen in de Oosterschelde en 550 hectare percelen in het Grevelingenmeer. Er worden twee soorten oesters gekweekt: de platte Zeeuwse oesters en de holle Zeeuwse oesters, ook wel creuses genaamd.

Jaap de Rooij van NOV is blij dat de oester tijdens Yerseke at Sea onder de aandacht gebracht wordt. "Het is natuurlijk een mossel- en oestergebeuren, dus daar willen we onze sympathie voor laten blijken."

### Productie

De oesterkweek bestaat al zeker honderdvijftig jaar. "Eerst was er de vrije visserij en daarna werden oesters gekweekt op percelen. Tegenwoordig worden oesters niet alleen op de bodem gekweekt, maar ook in hangende manden en op tafels. Door de oesters van de bodem af te kweken kan de oesterboorder (een slak die graag

oesters eet, redactie) er niet bij."

Mede dankzij de goede waterkwaliteit van de Oosterschelde gaat het nu goed met de oester en wordt er volgens Jaap zelfs een toename waargenomen van de platte Zeeuwse oester. De productie van platte oesters bedraagt tussen de anderhalf en twee miljoen stuks. De productie van, voor het grote publiek toegankelijker, creuses of holle oesters ligt veel hoger: vijftien tot twintig miljoen stuks. Volgens Jaap was de kweek van de platte oester in de jaren vijftig, voor de strenge winter van 1962/1963, waarin bijna alle oesters doodvroren, heel wat groter. "Door deze strenge winter werd de voorraad aan platte oesters tot een minimum gereduceerd. Toen werd de holle



oester, een exoot, geïntroduceerd en die bleek het hier heel goed te doen."

### Rooskleurig

Door promotiecampagnes is de oester steeds populairder geworden, met name onder jongeren. "De oester heeft een goed imago. Tot voor kort was het een luxe product, maar nu zie je overal oesterbarretjes op festivals en evenementen opduiken. De creuse is op dit moment de belangrijkste oester voor de kweek. Door de lagere prijs is

die voor meer mensen toegankelijk, echter de oesterkwekers zetten door de hogere prijs voor de platte oester alsmear meer in op de kweek van platte oesters. De speciale smaak en de hogere prijs zorgen ervoor dat de platte oester de Rolls Royce onder de oesters wordt genoemd. Ik denk dat de populariteit van de oester alleen maar verder toeneemt. De toekomst van de oester ziet er dan ook, de vraag naar oesters in ogenschouw genomen, over het algemeen rooskleurig uit."



# Yerseke inspireert Wouter Klootwijk tot kinderboek over hangcultuur

Foto: Britta Janssen



Visserij en de schaal- en schelpdierensector fascineren de Noord-Hollandse kinderboekenschrijver en voormalig journalist Wouter Klootwijk (1945) al decennialang. "Als huishoudjournalist schreef ik graag over onderwerpen dichtbij mensen en het viel me op hoe weinig ze weten van vis, zelfs als ze visliefhebber zijn." Het bleek een onuitputtelijke bron van inspiratie voor Klootwijk en die bracht hem meermaals in Yerseke. Zo ontstond ook het idee voor zijn nieuwste kinderboek. 'De zee hield het lang geheim' gaat over de kinderen van een mosselvisser die een bijzondere ontdekking doen...

Wouter Klootwijk is onder meer bekend als culinair journalist en van televisieprogramma's, zoals Keuringsdienst van Waarde, Klootwijk aan Zee en De Wilde Keuken. Hij schreef onder meer voor de Volkskrant en maakte columns voor het radioprogramma Vroege Vogels. "Ik kom al heel lang in Yerseke", vertelt Klootwijk. "Zo ben ik voor het programma Klootwijk aan Zee eens uitgenodigd om mee te varen met een mosselvisser. Ik houd me al veertig jaar met vis en schaal- en schelpdieren bezig en werd wel eens de journalist die hiervan het meeste wist genoemd, maar dat was vooral, omdat de rest er zo weinig kennis van had. In het land der blinden is éénoog koning, haha." Zijn research bracht hem bijvoorbeeld

bij een experiment in de Waddenzee met mosselen aan een touwtje. "Dat intrigeerde mij. Ook omdat mensen in de 'grote stad' er stomverbaasd op reageerden, terwijl hangcultuur, want daar hebben we het over, in sommige landen al heel gewoon was."

## Hangcultuur

Over die hangcultuur gaat ook 'De zee hield het lang geheim'. De vader van Luuk en Kaat is mosselvisser. In weer en wind spelen Luuk en Kaat in de haven. Drijfnet op de dijk zijn ze het gelukkigst – de zee is elke dag anders. Op een dag hangt Luuk zijn warme theefles aan een touwtje in het koude zeewater. Er steekt een storm op en Luuk en Kaat vergeten hun fles in de zee. Totdat ze

**Proef & beleef Zeeland!**  
OESTERS • MOSSELEN • KREEFT • & MEER



**PEKAAR**  
OESTERPROEVERIJ  
PROEVERTIJ & VERKOOP

www.oesterproeverijpekaar.nl  
Havendijk 23, 4401 NS Yerseke




# AVIA



## STEKETEE

Het adres voor verse broodjes, wassen personenauto's en bestelwagens en rookwaren

**TANKSTATION STEKETEE**

Kreeft 1, 4401 NZ Yerseke | Telefoon: 0113-576110 | E-mail: info@tankstationsteketee.nl

[tankstationsteketee.nl](http://tankstationsteketee.nl)

# YERSEKE AT SEA



Foto: Annuska Barentsen

maanden later zien dat ze per ongeluk iets heel bijzonders hebben ontdekt...

"In mijn kinderboeken schrijf ik graag over dingen die echt kunnen gebeuren. Als je een touwtje in zee hangt, zitten er op den duur mosselen aan." Groep 7 van de ds. G.H. Kerstenschool in Yerseke doet een experiment bij het Koninklijk Nederlands Instituut voor Onderzoek der Zee (NIOZ) in hun dorp. In april hingen ze touwtjes in bassins met zeewater. Eind augustus hopen ze te zien wat er aan is gegroeid. Bij het NIOZ presenteerde Klootwijk zijn boek. "Het was een leuke, gemoedelijke ochtend. De kinderen waren heel enthousiast. Ik vond het ook fantastisch dat ze, zodra ze de kans kregen, bij laag water meteen het zand

oprenden. Dat trekt ons blijkbaar allemaal. Iedereen doet dan hetzelfde."

### Uitvindingen

Klootwijk vertelde de leerlingen van de ds. G.H. Kerstenschool bij de introductie van zijn boek dat specifiek boeren en vissers, meer dan andere beroepsgroepen, al eeuwenlang zelf uitvindingen doen, zoals de kruiwagen en vistuig. "Vissers zouden ook graag zien dat de vissen naar hen toe komen, zodat ze zelf op de bank kunnen blijven zitten. Zover is het nog niet helemaal, maar het scheelt niet veel. Een visser zag namelijk eens mossels groeien aan een stuk hout en een andere visser zag mossels groeien aan een eindje touw. Zo is uitgevonden dat je touw in

zout water kunt hangen en er dan over een halfjaar mosselen aanzitten."

### Toekomst

Klootwijk wilde deze manier van mossels kweken graag in een boek uitleggen aan kinderen. "Omdat hangcultuur de toekomst is. Onderzoek heeft uitgewezen dat dit de minst bezwaarlijke manier van dierlijk eiwit kweken is." Klootwijk zou het mooi vinden als zijn lezers ongemerkt iets opsteken van zijn boek. "Ik hoop dat het een educatief boek is, maar dat ik het zo heb geschreven dat je daar bij het lezen geen last van hebt", lacht hij. "Zonder dat je het in de gaten hebt, voorspelt het boek de toekomst. Het mag leerzaam zijn, maar ik hoop dat het

kinderen vooral plezier doet."

### Metamorfose

Met al zijn voetstappen in Yerseke maakte Klootwijk ook al eens een vroegere mosseldag mee. "Gezellig hoe bezoekers daar zonder poespas mosselen aten. Zelf vind ik mosselen ook ongelooflijk smakelijk. Bij de oesterputten heb ik de metamorfose gezien door de restaurants die erbij zijn gebouwd. Dat is heel goed bedacht."

### Meer informatie

Het boek 'De zee hield het lang geheim' van Wouter Klootwijk is onder meer verkrijgbaar bij de Tourist Shop aan het Kerkplein in Yerseke.



**SINKEGROEP**

**Full service in  
infra, sloopwerken,  
saneringen, recycling  
en transport**

**Sinkegroep is een familiebedrijf  
met grote ambities en oog voor het kleine.**  
We leveren ambachtelijk werk, waarbij gebruik wordt gemaakt van de meest moderne en innovatieve technieken.

**Sinkegroep**  
Nishoek 38a  
4416 PE Kruijningen

T 0113 - 38 21 60  
E [info@sinkegroep.nl](mailto:info@sinkegroep.nl)

KRUIJNINGEN  
GOES  
MIDDELBURG  
SCHOONDIJKE  
OUD GASTEL

[sinkegroep.nl](http://sinkegroep.nl)

## Mosselkweek Hoogstrate BV

Zweedijkseweg 2c, 4401 NH Yerseke





# De oester toen en nu

Foto: Ben Biondina

**De kweek van oesters vindt zijn oorsprong in China. Honderd jaar voor Christus heeft de Romein Sergius Orata het kweken van oesters in Europa geïntroduceerd. Oesterlarven werden verzameld en uitgezet op rotsen in de zee om te volgroeien tot een consumptie-oester. Daarnaast waren de Romeinen zeer bedreven in het importeren van wilde oesters vanuit Frankrijk, Schotland en het Byzantijnse Rijk. Ook hebben zij de basis gelegd voor het systeem van de verschillende kwaliteitsklassen.**

## Oesterkweek in Zeeland

In Nederland hebben we het kweken van oesters geleerd van de Fransen. Rond 1850 dreigden de wilde oesterbanken in Frankrijk elkaar de overwoekeren. Het was de bioloog Victor Coste die de oplossing bracht. Hij bestudeerde de oesterkweek in Italië, waar oesters nog steeds volgens de Romeinse methodes werden gekweekt. Coste wilde het kweekproces beïnvloeden en bedacht het systeem van 'collecteurs'.

De collecteurs waren vaak dakpannen, waaraan de oesterlarven (oesterbroed) zich vasthechttten. Zo kon je de kweek controleren. 's Zomers werden de dakpannen naar de wal gehaald en werden de oesters losgestoken van de dakpannen waarbij de schelp dankzij de kalklaag zoveel mogelijk onbeschadigd bleef. In 1853 legde Napoleon III de oestercultuur bij wet vast en werden kweekvergunningen uitgegeven. De oesterkweek in

Frankrijk leverde niet voldoende oesters op. Daarom besloot de Franse regering nieuwe leveranciers in het buitenland te zoeken. Nederland bleek daarvoor een goede optie. Er vond namelijk voor 1860 al oestervisserij op wilde banken in de Zuiderzee en de oostelijke Waddenzee plaats. Door overbevissing verdween de visserij en werd Zeeland het voornaamste productiegebied, omdat hier van oorsprong al oesters groeiden. Onder druk van een groep private investeerders en op advies van de Franse deskundige Victor Coste, besloot de overheid in 1870 de oestergronden in de Oosterschelde te verhuren. In 1886 werden de laatste publieke gronden verhuurd als kweekgronden en werd de oesterteelt beheerst door een aantal rijke investeerders van buiten Zeeland. De nieuwe industrie

maakte een grote groei door. De bevolking in Yerseke steeg mede door deze groei tussen 1849 en 1885 van 770 naar 4.469 inwoners. Na 1885 was er een recessie in de oestersector, als gevolg van sterk verhoogde huren, daling van de marktprijs en een teruglopende consumptie als gevolg van een aantal sterfgevallen na het eten van besmette oesters. De overheid voerde in 1906 een sanitaire controle in. Vanaf 1911 stegen de exporten.

## Stormvloedkering

De productie bleef redelijk stabiel tot 1962. De strenge vorst in 1962/1963 leidde tot een sterfte van tachtig procent van het oesterbestand. Dit, in combinatie met het besluit om de Oosterschelde in te dammen, leidde ertoe dat honderdzestig oester-

Gemaakt met lokale ingrediënten van de visserij, boerderij en veld



**Rhif**  
Snacks & Trainers

**FOR DOGS**

**BINNENKORT IN ONS ASSORTIMENT**

**TM PET CONCEPTS BV**  
Tailor Made Pet Concept development and trading



**barbé**  
moules | mosselen

Korringaweg 53 | Postbus 61 | 4400 AB Yerseke  
T +31 (0)113 571310 | F +31 (0)113 573721 | info@barbe.nl | www.barbe.nl

## Duurzaam

Alle Nederlandse oesters zijn MSC-gecertificeerd. Dat garandeert dat ze duurzaam gekweekt en geoogst zijn. Er zijn zo'n dertig bedrijven die oesters kweken. De veelal familiebedrijven varen op boten met een kleine bemanning op de Oosterschelde en de Grevelingen. De enige twee plaatsen in Nederland waar de zeldzamere Zeeuwse platte oesters en de Zeeuwse creuses worden gekweekt.

kwekers massaal de sector verlieten. Tien grotere bedrijven, die zich ook toelagden op de handel van andere schelpdieren, besloten hun percelen niet in te leveren. Nadat besloten was een stormvloedkering in de Oosterschelde te bouwen, konden zij hun bedrijf voortzetten.

### Platte 'import' oesters

Na de grote sterfte van de oesters werden er vanuit Frankrijk platte oesters geïmporteerd. En met deze import-oesters kwam in de jaren '70 de ziekte Bonamiasis de Oosterschelde binnen. De platte oesters zijn gevoelig voor deze ziekte, waardoor weer een deel van het oesterbestand verloren ging. Als gevolg daarvan werd de Japanse oester in Nederland geïntroduceerd. Deze oesters werden vanaf 1964 geëxploiteerd nadat ze eerst uit Brits Columbia en later uit Frankrijk werden geïmporteerd. De Japanse variant bleek

goed te gedijen in de Oosterschelde. De oesters plantten zich massaal voort, waardoor de productie toenam. Bovendien bleek deze oester van een zeer goede kwaliteit en ongevoelig voor Bonamiasis. Inmiddels heeft de Japanse oester zich helemaal aan de Oosterschelde aangepast. De kwekers hebben hun eigen kweekmethoden ontwikkeld. Er kan dus met recht gesproken worden van Zeeuwse oesters.

### Alleen in Zeeland

In Nederland worden oesters alleen gekweekt in Zeeland: in de Oosterschelde en het Grevelingenmeer. De temperatuur, zuiverheid en het zoutgehalte van het water, de bodem en de beschutte ligging maken deze gebieden tot de ideale plaats voor het kweken van oesters. In een deel van de Oosterschelde en Grevelingen worden de Zeeuwse platte oester en Zeeuwse creuse gekweekt. Het duurt minstens 2,5 jaar

voordat de oester volgroeid is en geschikt voor consumptie. De Zeeuwse platte oester heeft zelfs vijf jaar nodig om dit te bereiken. Op de oesterpercelen ontwikkelen de oesters zich goed dankzij het voedselrijke zoute water. In de luwte van de vaargeulen groeien ze 'rustig' tot ze consumptierijp zijn, hoewel een storm of vraat niet te voorkomen zijn. Het blijft een natuurproduct.

In de zomer planten oesters zich voort. In deze maanden drijven in de Oosterschelde en de Grevelingen oesterlarfjes. Door het toenemende gewicht van hun schelp zakken de larfjes na een paar weken naar de

bodem. De oesters hechten zich vast op de door de kweker uitgezaaide mosselschelpen. Tijdens het groeiproces verplaatst de kweker de oesters naar andere percelen in het water waar de natuurlijke omstandigheden optimaal zijn. In de laatste fase komen de oesters op de beste gronden terecht met het meest voedselrijke water en veel stroming, waardoor ze goed uitgroeien tot een topkwaliteit. De Zeeuwse oester is van nature een puntige oester die rechtop in de bodem staat. Door de oesters van perceel naar perceel te verplaatsen krijgt hij niet de kans om rechtop te gaan staan en wordt hij ovaal van vorm.

Een nieuwe methode voor Nederland is het kweken van oesters in zakken op stalen tafels. In deze kweekmethode, waarbij de oesters los van de bodem liggen, zijn ze minder afhankelijk van de grillen van de natuur. Zo blijven ze bijvoorbeeld buiten bereik van de oesterboorder, een slakkensoort die graag oesters eet.

### Historische oesterputten

Yerseke herbergt een bijzondere plek: de historische oesterputten tussen de Oosterschelde en Havendijk. Hierin worden de opgevisste oesters in vers zeewater bewaard. Deze putten staan in verbinding met de Oosterschelde door middel van sluizen. De oesters raken hier het zand en slib kwijt door het filteren van het schone water.

\*Bron: Zeeuwseoesters.nl



Foto: Anda van Riet

**BETER BROOD**  
koop je bij de  
**ECHTE BAKKER**







**Vroonland  
De Echte Bakker**

Kerkplein 2, Yerseke  
Tel (0113) 57 14 94  
info@bakkervroonland.nl  
www.vroonland.echtebakker.nl

Vakmanschap in **Vers**

Proeverij van schaal en schelpdieren

**Oesters  
& Bubbels**

HAVENDIJK 25, 4401 NS YERSEKE, 0113 - 296 050 WWW.OESTERSBUBBELS.NL



## Bodemcultuur mosselen

NOG LEKKERDER  
IN ONZE  
MOSEL PAN!



Kom onze Zeeuwse Zomer proeven tijdens **Yerseke at Sea op zaterdag 17 augustus**. We maken met liefde de heerlijkste mosselen voor jullie klaar!

# PROEF DE ZEEUWSE ZOMER



#PREMIERMOMENTS



# VAN DE VELDE

INSTALLATIEGROEP



Duurzaamheid. Kwaliteit. Flexibiliteit.

[www.van-de-velde.nl](http://www.van-de-velde.nl)

## De kracht van B&E Bedrijven?

- Specialistische reiniging
- Voegrenovatie
- Steigerbouw

Compleet in gebouwonderhoud

[bebedrijven.nl](http://bebedrijven.nl)



Op zoek naar een buiten(gewone) baan?

Check: [werkenbijbebedrijven.nl](http://werkenbijbebedrijven.nl)



# MAAK HET ÉCHTE FEESTJE MEE BIJ VETTE & VERHAART

KOM MOSELFEESTJE OF EEN YERSEKE ROLL  
PROEVEN TIJDENS YERSEKE AT SEA

zaterdag 17 augustus  
**YERSEKE  
AT SEA**

STAND  
21



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

volg op social  
[vette.verhaart](https://www.facebook.com/vette.verhaart)



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



[www.vetteverhaart.info](http://www.vetteverhaart.info)





# VERS VAN DE KWEKER, VERS IN DE PAN

**Koop mosselen online  
of uit ons mosselautomaat**

*#Koningin Julianahaven Yerseke*



  
**MOSSEL**  
Koninkjes

**YERSEKE**  
shop.demosselkwekerij.nl

**DE MOSSEL  
KWEKERIJ**  
Yerseke | Sinds 1963



YERSEKE  
AT SEA

Autobedrijf Stekete  
sponsort Yerseke at Sea

## 'Mooie manier om dorp op de kaart te zetten'

Autobedrijf Stekete in Yerseke is een echt familiebedrijf dat werd opgericht in 1977. Vandaag de dag wordt het bedrijf gerund door de broers Peet en Sander Stekete. Het bedrijf, waarmee hun vader vijf decennia geleden startte, is inmiddels een begrip op het dorp én sterk verweven met de mossel- en oestersector.

"Veel mosselgerelateerde bedrijven zijn klant bij ons", vertelt Sander. Veel vis- en verwerkingsbedrijven hebben mensen in dienst die hun auto's bij ons brengen voor onderhoud en reparatie. Daarnaast zijn vertegenwoordigers die de boer op gaan klant bij ons. Ik vind het daarom niet meer dan normaal dat wij als bedrijf ons steentje bijdragen aan de organisatie van Yerseke at Sea."

### Mosselboer

De opa van Peet en Sander was mosselboer en veel andere familieleden zijn ook mosselvisser. Hun neef is betrokken bij de organisatie van Yerseke at Sea. "Onze familie zit veel in de mosselen. Alleen mijn

vader en zijn broer zijn in de auto's gegaan. Ik ben hierin opgegroeid en dan zit de benzine als het ware in je bloed. Daarom heb ik ook voor het autobedrijf gekozen. Ik vind het wel bijzonder om te realiseren dat Yerseke de enige plek in Nederland is met mosselverwerkende industrie. Het lijkt altijd zo gewoon totdat je door middel van alle toeristen ervaart hoe uniek en bijzonder dat is."

Sander is dan ook blij dat er dit jaar weer een dag rondom de mossel- en oestersector georganiseerd wordt. "De mossel- en oesterfeesten waren echt een begrip geworden. Ik ben heel blij dat we met Yerseke at Sea het dorp weer voor een dag op de kaart kunnen zetten."



## Trotse sponsor van YERSEKE AT SEA

AUTOBEDRIJF STEKETE 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!



*Kwaliteit van nu  
met de service  
van vroeger!*

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



0113 - 57 90 00

[www.autobedrijfstekete.nl](http://www.autobedrijfstekete.nl)





# ZEEUWSE OESTERS

EEN FAMILIE VERHAAL SINDS 1954



**ZEEUWSE  
CREUSE**



**ZOMEROESTER  
PREMIUM**



**ZEEUWSE  
PLATTE**



06 31391016



contact@aceoysters.com



www.aceoysters.com



Yerseke



# Van Es Verpakking sponsort Yerseke at Sea 'Yerseke at Sea is voor het hele dorp'

De mandjes van Van Es Verpakking worden veelvuldig gebruikt voor het verpakken van streekproducten en kerst- en relatiegeschenken. Omdat uitsluitend gekozen wordt voor het gebruik van duurzame materialen, passen de mandjes bovendien goed bij de verkoop van biologische producten, zoals oesters en mosselen. Daarnaast verkoopt Van Es Verpakking producten zoals snijplanken, oestermessen, netzakken en mosselpannen.

Willem Bakker is geboren en getogen in Yerseke en sinds tien jaar mede-eigenaar van het bedrijf. "Ik vind het superleuk dat er weer een evenement wordt georganiseerd op ons dorp. Vroeger was de Mosseldag een begrip. Daarom is het extra leuk dat er nu een evenement wordt georganiseerd. Daarnaast is de aandacht die er door dit evenement is voor de schaal- en schelpdieren goed voor onze sector. Daar willen we dan ook graag ons steentje aan bijdragen!"

### Saamhorigheid

Volgens Willem draagt Yerseke at Sea niet alleen bij aan de promotie van de sector, maar zorgt het ook voor saamhorigheid binnen het dorp. "Ons dorp ademt schaal- en

schelpdieren, dus de aandacht en promotie die er op en voor deze sector komt door Yerseke at Sea is super. Dit geldt niet alleen voor ons, maar voor alle bedrijven op Yerseke. Het hele dorp kan meedoen. Je merkt dat het hier echt leeft."

Van Es Verpakking werd opgericht in 1880 en in 2014 overgenomen door Willem en zijn familie. "Waar we eerst alleen maar de handel van oesterverpakkingen deden, zijn we de laatste jaren sterk geworden in de productie ervan. Zo zijn we onafhankelijk en kunnen snel schakelen. Dat is dan ook onze kracht. We willen mooie producten blijven maken en uiteraard blijven innoveren. Daarnaast staat samenwerking bij ons hoog in het vaandel!"

YERSEKE  
AT SEA

Foto: By Manouk Fotografie



### Dé specialist in verpakkingen

Van papieren tasjes 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

# WORLD OF OYSTERS



OESTERS DIRECT VAN DE BRON



DAGELIJKS VERS IN VOORRAAD



UNIEK ASSORTIMENT OESTERS

## OESTERS DIRECT VAN DE BRON

World of oysters is een samenwerkingsverband van oesterkwekers. Wij hebben onze krachten gebundeld om onze klanten een speciaal en uniek assortiment oesters aan te kunnen bieden. **Proef het verschil!**



Meer informatie over het assortiment van World of Oysters en onze distributeurs via:

WWW.WORLDOFOYSTERS.COM | INFO@WORLDOFOYSTERS.COM



### TIP: BEZOEK 'DE OESTERIJ', ÉÉN VAN ONZE PRODUCENTEN!

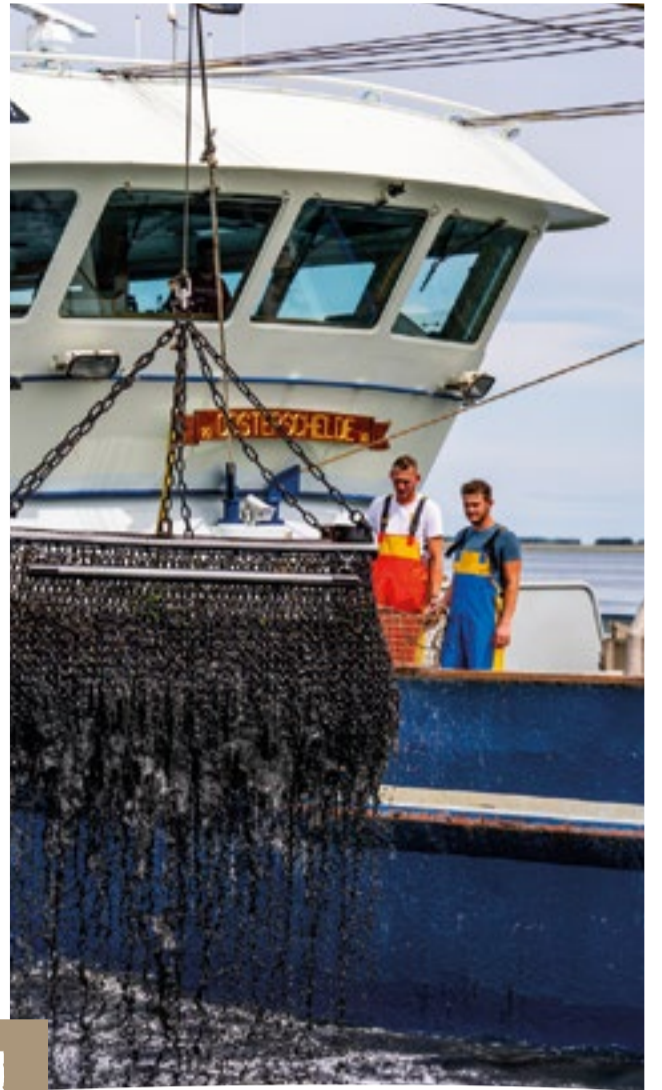
Breng een bezoek aan het familiebedrijf 'de Oesterij' in Yerseke en beleef hoe het er bij de bron/kweker aan toegaat. Leer alles over de Nederlandse oestercultuur en proef de verschillende oesters. Neem contact met ons op en we werken een leuke dagprogramma voor u uit!



Scan en bekijk de video over het verhaal van de Oesterij en zijn kweekgronden in de Zeeuwse wateren.

BELEEF HET BRONGEVOEL | Adres: HAVENDIJK 12, YERSEKE | Tel: 0113-760400 | WWW.OESTERIJ.NL





**RONDLEIDINGEN**

**CULINAIRE WANDELINGEN**

**OESTERS RAPEN**

**BEDRIJFSBEZOEKEN IN YERSEKE**

**E-CHOPPERS, TUKTUKS EN MINI COOPERS HUREN**

**TOURIST SHOP**  
**YERSEKE**



**Tourist Shop Yerseke**  
 Kerkplein 14 • 4401 ED Yerseke  
 0113-750711  
 info@touristshopyerseke.nl  
 www.touristshopyerseke.nl