



## KWEKERIJ WESTHOF

ZEEUWSE WALNOTEN

In 's-Heer Abtskerke, een gehucht bij Goes staan wel 20.000 walnootbomen die niet alleen walnoten leveren voor de directe consumptie maar ook voor likeur en om op brandewijn te zetten. Veel van deze Zeeuwse noten exporteert Kwekerij Westhof naar België en Bulgarije. Naar Engeland worden de nog onrijpe groene bolsters verscheept voor 'pickeld walnuts'. Kweker Van 't Westeinde geeft de voorkeur aan de walnoten van de plovdovski-boom. 'Die zijn niet zo bitter en kun je vaak in zijn geheel open maken. De noten worden milieubewust geteeld, dat komt de smaak ten goede.' ■

Kwekerij Westhof  
Westhofsezendweg 3  
4444 SM 's-Heer Abtskerke  
(0113) 56 12 19, [www.walnoten.nl](http://www.walnoten.nl)

## BROUWERIJ EMELISSE

BIERBROUWERIJ EN RESTAURANT

De brouwerst en -tarwe bij brouwerij Emelisse komen van Noord-Bevelandse boeren. Met de regionale granen brouwt de brouwmeester negen biersoorten, van wit- tot kersenbier. De voorkeur van eigenaar Tom ter Horst is het Dubbel Abdijbier. 'Hier stond ooit een klooster waar toen al bier werd gebrouwen.' De brouwerij kun je bezoeken, ook is er een restaurant. Op de kaart staan uiteraard gerechten met eigen bier, naast kaas van boerderij Pitteperk, Noord-Beveland en pré-salé lamsvlees van lammeren die op de dijk bij Kats grazen. De wijn komt van Wijngaard De Kleine Schorre in Dreischor, zie pag. 249. Het Emelisse bier is in Zeeland verkrijgbaar bij onder meer slijterijen en boerderijwinkels. ■

Brouwerij Emelisse, Nieuweweg 7, 4493 PA Kamperland, (0113) 37 02 62, [www.emelisse.nl](http://www.emelisse.nl)

---

VLAKBIJ EMELISSE ZIT NOG EEN KLEINSCHALIGE BROUWERIJ: **HUISBROUWERIJ DE PEELANDER** (WORTELBOER). DEZE HUISBROUWERIJ IS EEN INITIATIEF VAN FRÉ BUIJZE. VOOR HET BIER GEBRUIKT HIJ REGIONAAL BROUWGERST, GETEELD OP NOORD-BEVELAND. VOOR ALSNOG IS HET ZEEUWS ABDIJBIER BRUINE PATER, EEN BOVENGISTEND SPECIAAL BIER, HET ENIGE BIER DAT HIJ BROUWT. MAAR ER STAAN NOG MEER BIEREN OP STAPEL. JE KUNT DE HUISBROUWERIJ OP AFSpraak BEZOEKEN.

Huisbrouwerij de Peeland, Knotwilgendreef 23, 4493 EJ Kamperland  
(0113) 37 18 18, [www.peeland.nl](http://www.peeland.nl)

---

## 'T SIEPJE

LIKEUR, AZIJN EN MEER VAN ZWARTE BESSEN

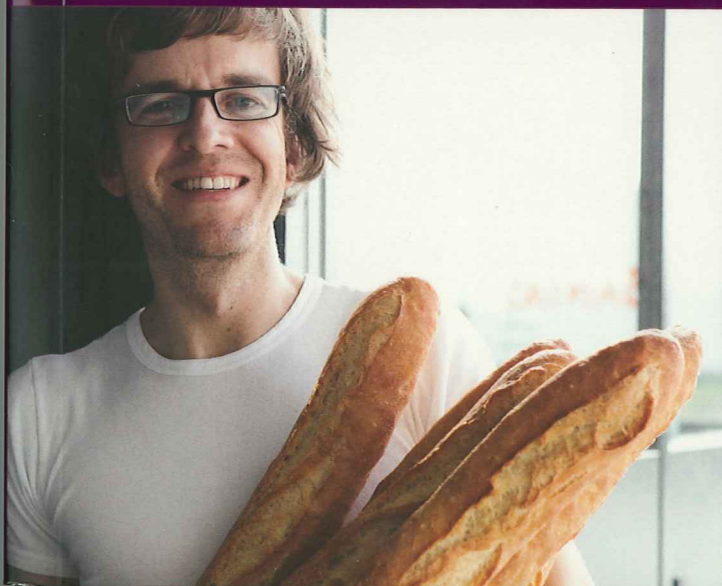
Zeeland kent traditioneel veel fruittelers. De vruchtbare kleigrond en de vele zonuren zijn ideaal voor de zwarte bes. 't Siepje zit bij Boonman's Wijnmakerij, pag. 249, en verwerkt de gezonde zwarte bessen tot likeur, azijn, jam, chutneys en zelfs mosterd. Tip: proef de bonbons van pure chocolade met zwarte bessen. ■

't Siepje, Stooftweg 10, 4455 VR Nieuwdorp, (0113) 61 25 76, [www.boonmanwijnmakerij.nl](http://www.boonmanwijnmakerij.nl)



*Dé culinaire bijbel  
van Nederland*

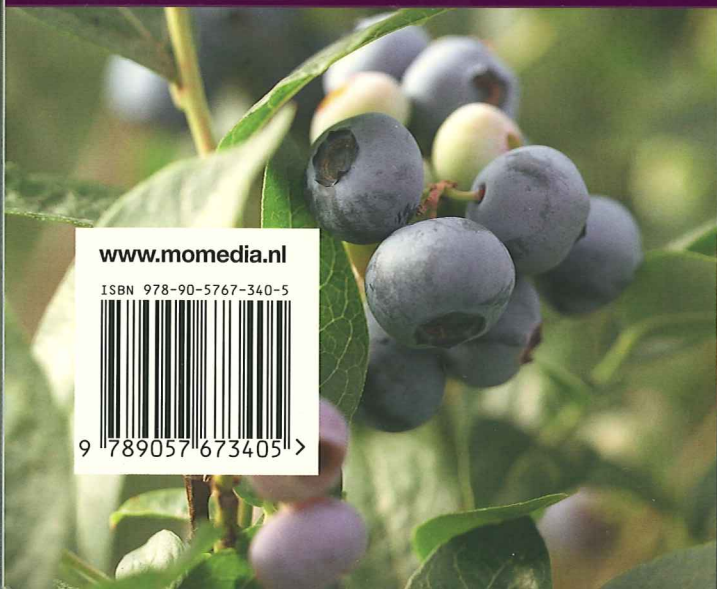
# FOOD LOVERS GUIDE<sup>NL</sup>





In de Foodloversgide vind je de beste culi-adressen in ons land op een rij. Het boek bevat beschrijvingen van favoriete adressen om te shoppen en eten maar er is ook veel ruimte voor productinformatie, culinaire tips én enkele heerlijke recepten. Bovendien komen mensen aan het woord die beroepsmatig bezig zijn met eten en met passie voor hun vak produceren, verkopen, koken of erover schrijven. We hebben de beste slagers, aspergeboeren, kaasmakers, chocolatiers, chef-koks, culinair journalisten, eigenaren van kookwinkels, foodstylisten, et cetera gevraagd waar zij hun producten kopen en waar zij het liefst eten.

Zo vertelt kok Yolanda van der Jagt uitgebreid over de markt, proeven we bij Betty Koster boerenkazen uit het hele land, bezoeken we de mergelgrotten waar de grottenham rijpt en leren we van de eigenaars van Fishes alles over duurzame vis. Het resultaat is een onmisbaar naslagwerk over eten in Nederland met zo'n 400 adressen en productbeschrijvingen, van sterrenrestaurants tot boerderijwinkels en van Groningse speltproducten tot Limburgse kloostervarkens.



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

ISBN 978-90-5767-340-5



9 789057 673405 >

