De Zwervers
Motorhomeclub - Regio Kortrijk
bestuur@zwerverskortrijk.be
www.zwerverskortrijk.be

Verslag weekend Yerseke

Van vrijdag 3 tot en met zondag 5 oktober 2025 trokken we met 17 campers richting **camperplaats Zaetepolder** in **Yerseke**, een pittoresk dorpje in Zeeland dat bekend staat om zijn mossel- en oestercultuur.
Ondanks de nasleep van **een stevige herfststorm** – die ons vooral 's nachts trakteerde op flinke regenbuien en windstoten – genoten we overdag van **bijna droog en vaak zonnig weer**, ideaal voor ons gevarieerd programma.

Vrijdag 3 oktober 2025:

Na een warm en winderig onthaal op de camperplaats, sprongen we, in groepjes, de fiets op.
De knooppuntenroutes rond Yerseke boden keuze te over: 30 of 40 kilometer, afhankelijk van de beenkracht en de goesting. We trapten langs dijken, over velden, en met zicht op de Oosterschelde. Af en toe een plaspauze, een fotostop of een koffie – zoals het hoort. Geen platte banden, wel blije gezichten!

<u>Zaterdag 4 oktober 2025 – voormiddag:</u>

Een stevige wandeling bracht ons naar het charmante Yerseke. We slenterden langs de AH, de bakker, over het dorpsplein en richting **industriehaven**, waar een indrukwekkende vloot vissersboten ons opwachtte. Verder kwamen we bij het standbeeld van "**de Mosselman**", die ons stoer stond aan te kijken. Hij staat symbool voor de lokale mosselvisserijtraditie.

Geen idee of **hij** nog mosselen eet, maar **wij** kregen er anders wel al honger van.

YE 60

YE 147

YE 18

Oestcrputten
Centrum
De Zaete
Huisarts | Apotheek
Beroepshaven
Mosselveiling
Oosterschelde
Fietsveer
Rondvaarten

YE 125

<u>Zaterdag 4 oktober 2025 – namiddag:</u>

Tijd voor actie op het water!

Een boeiende rondvaart op de Oosterschelde met de **YE100**. Tijdens de tocht kregen we deskundige uitleg over de oester- en mosselteelt in de regio, met zicht op de kwekerijen vanaf het water. De combinatie van zon, zeelucht en verhalen over de zeeproducten maakte dit een echte topper.

Zondag 5 oktober 2025:

Een zondag zonder brunch, maar mét oesters!

We kregen een fascinerende rondleiding *(in 2 groepen)* door de **oesterputten van Yerseke** – geen zwembad, wel baden vol culinaire pareltjes. De gids vertelde honderduit over het telen, sorteren en klaarmaken van oesters. En ja hoor: aan het einde volgde de **degustatie van drie verse oesters**. Voor sommigen een delicatesse, voor anderen een dappere stap in onbekend schelpenterritorium.

We kunnen tevreden terug blikken op een **zonnig, leerrijk en gezellig weekend**. De regen bleef braaf beperkt tot de nacht, en overdag genoten we van alles wat Zeeland te bieden heeft: natuur, cultuur, zeevruchten én goed gezelschap.

Tot de volgende rit! 🚌💨

Dank aan Greet en Kris
voor de organisatie van dit weekend!

Verslag Geert

Wat weet je van oesters? – Een korte duik in de oesterkweek

Yerseke is dé oesterhoofdstad van Nederland, en dat is geen toeval. De unieke ligging aan de **Oosterschelde**, met haar zilte, heldere water, zorgt voor ideale omstandigheden om oesters te kweken. Maar hoe gaat dat nu precies in zijn werk?

1. De soorten oesters

In Yerseke worden voornamelijk twee soorten oesters gekweekt:

Zeeuwse platte oester (*Ostrea edulis*): een delicaat, rond schelpje met een fijne, subtiele smaak. Deze wordt vaak als luxueuzer beschouwd, maar is moeilijker te kweken.

Creuse of Japanse oester (*Crassostrea gigas*): ovaal van vorm, steviger en makkelijker te kweken. Ze hebben een iets uitgesprokenere zilte smaak.

2. Van baby-oester tot eetbare delicatesse

De kweek verloopt in meerdere fases:

a. Spat opvangen

'Spat' zijn mini-oestertjes (larven) die zich vastzetten op een substraat – vroeger op mosselschelpen, tegenwoordig ook op kalkhoudende materialen. Dit gebeurt in zogenaamde **kwekerijen of opvangsystemen**.

b. Opkweek in de Oosterschelde

De jonge oesters worden overgebracht naar de **oesterpercelen** in de Oosterschelde: ondiepe zones die droogvallen bij eb. Hier groeien ze verder, gevoed door het plankton in het water. Oesters zijn **filterdieren**: ze zuiveren water terwijl ze eten. Win-win!

c. Naar de oesterputten

Na een groeiperiode van 2 tot 5 jaar (afhankelijk van de soort en omstandigheden) worden de oesters **geoogst** en overgebracht naar de bekende **oesterputten in Yerseke**. Hier rusten ze in grote betonnen bassins gevuld met vers Oosterscheldewater. Dit zorgt ervoor dat het zand uit hun schelp verdwijnt – zo krijgen we die mooie, zuivere smaak.

3. Klaar om te slurpen

Na een kwaliteitscontrole (maat, gewicht, gezondheid) gaan de oesters naar viswinkels, restaurants of... op jullie bord tijdens een degustatie 😊. De klassieke manier om ze te eten? **Rauw, op ijs, met een drupje citroen of sjalotvinaigrette**. Maar gebakken of gegratineerd kan ook!

Wat weet je van mossels? – Een korte duik in de mosselkweek

1. Mosselzaad – het begin van alles

Mosselkweek begint met **mosselzaad**: dat zijn piepkleine mosseltjes die zich in het voorjaar op de zeebodem vestigen. Deze worden opgevist uit de **Waddenzee** of andere natuurlijke verzamelplekken met speciale mosselzaad-winvistuigen (deels mechanisch, deels met sleepnetten). Sinds enkele jaren gebeurt dit ook op een duurzame manier via **mosselzaad-invanginstallaties (MZI's)** – dat zijn drijvende touwen waaraan jonge mosselen zich hechten.

2. Op naar de kweekpercelen

Het zaad wordt overgebracht naar speciaal aangewezen **kweekpercelen** in de **Oosterschelde** of de **Waddenzee**. Daar groeien de mosselen in alle rust verder, liggend op de bodem. Dit gebeurt op plekken waar eb en vloed vrij spel hebben: dat houdt de mosselen in beweging én in conditie.

3. De mossel traint zichzelf

Door de beweging van het water slijpen de schelpen tegen elkaar aan. Hierdoor worden ze stevig en schoon – en krijgt de mossel zijn karakteristieke glans. Mosselen **filteren plankton uit het water** als voedsel, dus ze houden zichzelf én hun omgeving netjes.

De kweker controleert regelmatig de groei, en soms worden de mosselen "verplaatst" naar een andere plek om de groei te bevorderen of om ze beter te laten spreiden.

4. Oogsten, spoelen en sorteren

Na ongeveer **2 jaar** zijn de mosselen groot genoeg om opgevist te worden. Dit gebeurt met speciale mosselkorren. Eenmaal aan land (vaak in **Yerseke**!) worden de mosselen **gespoeld in zuiver zeewater** om zand en slib kwijt te raken – een proces dat enkele dagen duurt.

Daarna worden ze **gesorteerd op grootte**, verpakt en vervoerd naar winkels en restaurants. De allermooiste gaan naar het buitenland.

5. Zeeuwse trots op je bord

De beroemde **Zeeuwse mossel** is herkenbaar aan haar zwarte schelp, romige vlees en ziltige smaak. Ze worden meestal bereid **'op zijn Belgisch' (met groenten en witte wijn)** of **'natuur'** met enkel wat selder en peper.