



STRAND

EDITION 01

MAGAZINE

Strandhotel **magazine** 2019, Boulevard de Wielingen 49, 4506 JK Cadzand-Bad, T +31 117 392 110, info@strandhotel.eu, strandhotel.eu

Anne & Bart

heten u van harte
welkom p.2

Sergio Herman

Een ongeëvenaard oog
voor detail p.5

Studio Piet Boon

Kenmerkend design p.3

Hey Evy!

Onze herboriste p.8

Explore

Onze staff runt niet alleen
een hotel, ze hebben ook hun
oren bij de grond en hun ogen
gericht op activiteiten in het
dorp of in de regio p.11

Nature is
not a place
to visit, it
is home

Puzzel en win

p.10

HAVE A NICE STAY

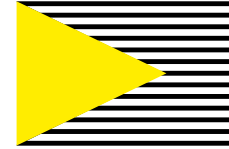
STRANDHOTEL.EU



Anne en Bart Gorthmanns



The Living



“Op blote voeten naar zee rennen...”

en met de wind door de haren de zilte lucht opsnuiven aan het strand. Ongedwongen genieten van het prachtige licht boven de duinen. Welkom in Cadzand-Bad, welkom in het Strandhotel waar de zomer u toelacht voor een heerlijk en zonnig verblijf. Badgast, surfer, doener of dromer, ontdekker van een culinair avontuur, vaste gast of nieuwe gast. Wij zijn er voor u om uw verblijf tot een onvergetelijke ervaring te maken.

Cadzand-Bad is de plaats waar ik ben opgegroeid in een hotelfamilie. Van kleins af aan waren de zomers altijd mijn favoriete jaargetij. Elk jaar weer kijk ik uit naar dit seizoen. Mooie zonsondergangen, weerzien met bestaande gasten, samen met de kinderen op blote voeten naar zee rennen...

Dit jaar is een bijzonder jaar. Twaalf jaar geleden maakten mijn broer en ik plannen voor een nieuwe toekomst van het hotel dat wij van onze ouders hebben overgenomen. Deze zomer is het eerste volledige seizoen van het vernieuwde Strandhotel. En wat voelt dat goed. Eind dit jaar is de transformatie naar 70 nieuwe hotelkamers en 8 appartement-suites een feit. Al loop ik nu al elke dag vol trots naar deze prachtige plek om die met u te delen. Mijn oude thuis is een nieuw huis geworden waarin ik u graag verwelkom.

Fijne gesprekken voeren met gasten, ons geweldige team blijven inspireren of nieuwe ideeën bespreken houden mij dagelijks bezig. Dit magazine is zo'n idee. Een eerste editie waaraan iedereen in het Strandhotel heeft meegewerkt.

We nemen u mee naar lokale bezienswaardigheden, geven u tips voor een sportieve dag op het strand en stellen u graag voor aan de culinaire wereld van team Sergio Herman. Met dit magazine delen wij onze liefde voor dit uniek stukje Zeeland aan de Nederlandse kust. Onmetelijke brede stranden, verre zeegezichten en spectaculaire luchten. Een omgeving waarvan wij van kinds af aan houden en die wij graag met u delen. Net zoals dit huis, dat even uw thuis is voor de tijd dat u bij ons verblijft. Ik wens u een mooi en fijn verblijf toe!

WARME GROET.

Anne Gorthmanns



Het Strandhotel ontmoet Studio Piet Boon



Room with a view

Het Strandhotel heeft een metamorfose ondergaan. De locatie op het duin, met uitzicht over de onmetelijk brede stranden van Zeeuws-Vlaanderen zijn niet veranderd. Hier zijn de seizoenen het decor. Onder het dak is een andere beleving ontstaan. Kenmerkend design van Studio Piet Boon, ongekeerde gastvrijheid en een culinair welkom dat alle zintuigen prikkelt zijn onderdeel van de nieuwe belofte. Hier proef en geniet je van Zeeland op z'n best!

De Living is de huiskamer en het kloppende hart van het hotel naar ontwerp van Studio Piet Boon. Een smart-casual omgeving, voor publiek dat zich mag koesteren in een sfeer die uitnodigend en gezellig is. Dit is de plek waar gasten worden ontvangen, elkaar ontmoeten, een drankje drinken, zich met een krant terugtrekken in een van de comfortabele, stoere stoelen van Piet Boon. Of luisteren naar funky tunes van Blueness, de inhouse bar waar Sergio Herman zijn liefde voor de Japanse keuken vermengt met de zeevruchten uit Zeeland. In de Living komen werelden samen.

De signatuur van Studio Piet Boon komt ook terug bij het ontwerp van de luxe ingerichte hotelkamers. Allen omarmen de karakteristieken van de zee, wat is terug te zien in het rustgevend kleurgebruik, de stijlvolle stoffen en de eigentijdse, unieke kunstobjecten aan de muur.



The Living



By Studio Piet Boon

Blueness

Zeeland ontmoeten met een Japanse twist in Strandhotels hotelbar Blueness. Hier presenteert Sergio Herman zijn interpretatie van de Japanse keuken met Zeeuwse producten, diepe umami smaken en een fris accent. De menukaart bestaat uit twintig gerechten die zowel apart besteld als gedeeld kunnen worden. Daarbij heeft u de keuze uit verschillende saké's, topwijnen en (alcoholvrije) cocktails met een Japanse touch.
bluenessbar.com



Lobbybar Blueness in het Strandhotel



Japans geïnspireerde keuken

AIRrepublic*

AIRrepublic is de brasserie van Sergio Herman in de jachthaven van Cadzand. Het is gevestigd in een super strak paviljoen met uitzicht op de zee en de haven. In AIRrepublic draait het om eenvoudige bereidingen van Zeeuwse producten waarbij een hoofdrol is weggelegd voor vis, schaal- en schelpdieren. De focus ligt daarbij op de klassieke keuken en Sergio's roots. Veel van de gerechten die bij AIRrepublic worden geserveerd hebben ooit bij Sergio's vader op de kaart gestaan in Oud Sluis.
air-republic.com



Geniet van Zeeuwse schaal- en schelpdieren bij AIRrepublic

AIRcafé

AIRcafé is de ideale plek voor een drankje en een hapje na een wandeling op het strand. Zeeuwse kwaliteitsproducten als borrel-bite of snack tussendoor en in het weekend vaak voorzien van een fijne DJ sound. Voor AIRcafé hoeft u niet te reserveren!
air-republic.com

Pine House

Wanneer vroege vogels mediteren op het strand en surfers de eerste golven van de Noordzee bij daglicht bedwingen, is er een andere buzz gaande in Pine House, het ontbijtrestaurant van het Strandhotel. Is voor u het ontbijtritueel net zo belangrijk als elk ander moment van de dag, dan is dit uw ultieme plek. Onder het toezicht oog van Sergio Herman biedt Pine House een uitgebreid ontbijtbuffet met verse, lokale producten en een unieke samenstelling van zoetigheden uit eigen bakkerij.

strandhotel.eu



Pine House

Brood om verliefd op te worden

Het **Vlaamsch Broodhuys** bakt zoals topkoks koken, met hoogwaardige ingrediënten, culinaire bezieling en jarenlange ervaring. Niet verwonderlijk dat dit smaakvolle zuurdesembrood een hoofdrol speelt in het dagelijks ontbijt in het Pine House restaurant. Brood van het Vlaamsch Broodhuys is zoals brood bedoeld is en dat door de magische combinatie van water, meel en zout. Dimitri Roels, de gepassioneerde ondernemer achter dit mooie merk, ontdekte bij een Franse boer het 'campremy' meel en dat was precies wat hij nodig had om het lekkerste zuurdesembrood van Nederland en België te maken. Na 9 maanden experimenteren kwamen zijn eerste 'pains grand-mères' uit de oven. Een prachtig opengebarsten korst, een stevige bijna vliesachtige structuur en de lekkerste geur van de wereld. Brood om verliefd op te worden. Komt u proeven in het Pine House restaurant?
vlaamschbroodhuys.nl



...where
the beach
meets
your
lifestyle

Sergio Herman

"De vraag om een restaurant te openen onder het dak van een traditioneel familiehotel was tien jaar geleden geen logische stap. Toch liet ik me overtuigen en ik ben blij dat ik destijds het avontuur ben aangegaan.

Syrco Bakker was mijn meest getalenteerde sous-chef in Oud Sluis*** en samen zijn we in dit verhaal gestapt. Ik ben super trots op het team van Pure C, dat onder leiding van Syrco jaar op jaar een ongelooflijk prestatie neerzet. De beloning met een 2e Michelinster eind vorig jaar is een kroon op deze Zeeuwse belofte in Cadzand-Bad."

"Mijn leven speelt zich niet alleen meer af in de keuken. In het Strandhotel komen mijn talenten op diverse vlakken tot uiting. Vanuit mijn culinaire discipline geef ik sturing aan de chefs van Pure C en Blueness en met **Le Favo** heb ik een vers en **ambachtelijk ontbijtproduct** gecreëerd. Dankzij het partnership met **Wildspirit** kon ik mijn passie voor design aanspreken. **Samen hebben wij een exclusieve stoelenlijn ontworpen voor AIRrepublic en Pine House het ontbijtrestaurant.**

Naast koken doe ik niets liever dan bezig zijn met elk detail waar een gast mee in aanraking komt. Het verfijnen, slijpen en polijsten tot een ultieme beleving is waar ik en mijn teams dagelijks mee bezig zijn. Inmiddels is Cadzand-Bad hard op weg om **een culinaire bestemming van formaat** te worden en dat maakt het een bezoek aan dit unieke kustdorp meer dan waard."

Meer info over Sergio's projecten vind je op sergioherman.com



Sergio en Syrco

“Een ultieme
beleving voor
onze gasten”

"Sergio is een multitalent, zijn oog voor detail is ongeëvenaard en ontstijgt elk niveau. Hij weet als geen ander zijn passie voor de gastbeleving over te brengen en stuwt zo de culinaire ervaring onder het dak van het Strandhotel tot grote hoogte!"

ANNE EN BART GORTHMANN'S



Pure C is een weerspiegeling van zee en natuur

Pure C**

Pure C is het fine dining restaurant met een weerspiegeling van de zee en natuur van Zeeuws-Vlaanderen. Chef-kok Syrco Bakker heeft jaren met Sergio Herman gewerkt in de keuken van Oud Sluis. Syrco en zijn team bezorgen u graag een onvergetelijke middag of avond in Pure C. Dat betekent dat u zich kunt verheugen op een culinair avontuur gecombineerd met een overnachting in één van onze hotelkamers met hemelsbreed zeezicht of met uitzicht op het Zeeuwse achterland.
www.pure-c.nl



Dine-around the clock



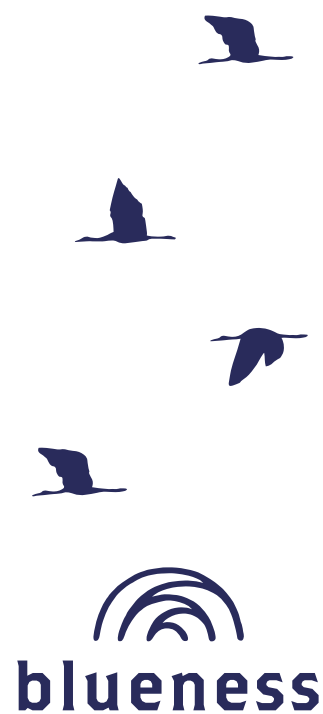
De culinaire beleving van Pure C laat zich uitstekend combineren met een Japanse smaak explosie van lobbybar Blueness. En voor de ware food liefhebbers is de ultieme variant een dine-around in drie aktes: AIRrepublic, met de kop op de Noordzee in de haven van Cadzand mag dan niet ontbreken.



Wildspirit chair at AIRrepublic



Blueness, Japanese style cuisine



Fine dining at Pure C



Diepe umami smaken met een fris accent

De ‘S’ van Syrco, het Strandhotel en Smaak



Strandhotels welkomstdrankje op basis van Hierbas de las Dunas

Hoewel een likeur doorgaans met gedroogde kruiden wordt gemaakt, gebruikt bedenker en chef-kok Syrco Bakker uitsluitend verse ingrediënten. Het resultaat is een drankje met een pure, zilt-zoete smaak dat zich perfect leent als aperitief, digestief of in een cocktail.

Cocktail recept:

HOLY MARY

5cl hierbas de las dunas
2cl lemon
1,5cl bitter
8cl tomato
Stir

Longdrink with
lime zest
and salt

hierbasdelasdunas.com



De belofte van Zeeuws-Vlaanderen is met recht Syrco Bakker. Een toegewijde teamspeler die op 25-jarige leeftijd de deuren van restaurant Pure C opende. Sergio ontdekte het jonge talent in de voormalige keuken van Oud Sluis*** en zag in hem de ideale chef voor zijn concept Pure C. Natuurlijk is Sergio Herman de grote leermeester en sparring-partner van Syrco op dit unieke plekje in Cadzand-Bad, maar Syrco staat aan het roer. Syrco gaat graag in de 6e versnelling.

Koken doet hij niet alleen in Pure C, soms lonkt er een avontuur in samenwerking met een buitenlandse chef. Als partner van FoodFest, een uniek 2-daags food festival, etaleert hij zijn educatieve kant. En wat een aantal jaren geleden begon als een experiment, is inmiddels uitgegroeid tot een toonaangevende kruiden-likeur: Hierbas de las Dunas by Syrco Bakker. Deze unieke Zeeuwse likeur is opgebouwd uit 18 soorten verse duinkruiden en net als met het maken van wijn, is het blenden van de kruiden een bijzonder ambachtelijk proces waardoor de smaak uniek en verfijnd is.

Gasten van het Strandhotel worden altijd vriendelijk ontvangen met een welkomstdrankje, het spreekt voor zich dat Hierbas de las Dunas hier de leading lady is.



Pure C oesterbereiding

“De kruisbestuiving tussen keuken en bar maakt Hierbas de las Dunas voor mij zo speciaal”, aldus Syrco.



Kruiden geven kleur aan de keuken

Niet te missen op uw wandel- of fietstocht over de duinen zijn de geurige bloemen, planten en kruiden ter hoogte van het terras van restaurant Pure C. In het helmgras is een kruidentuin aangelegd waarover de zilte lucht vrij spel heeft. Deze mini-oase in het licht van de zon en een verderop gelegen pluktuin in de polder, zijn het domein van herboriste en kruidenverwerker Evy Maene. **Hier kweekt zij jaar rond kruiden en planten die dienen als garnituur voor de gerechten van Pure C en AlRrepublic en de cocktails van Blueness.**



Herboriste Evy Maene in haar kruidentuin



Garnituur voor de cocktails van Blueness

Wandelen met Evy

Haar enthousiasme en kennis zijn aanstekelijk. Graag neemt zij, als haar werkzaamheden het toestaan, u mee op een wandeling door de duinen. Verhalend over de vele mogelijkheden die kruiden te bieden hebben. Geniet u liever van een lekker kruid in uw cocktail en laat u het wandelen even voor wat het is, **een prachtig souvenir zijn de weckpotten van de hand van Evy, te koop bij de receptie.** Bedoeld als aandenken aan een culinair verblijf in Cadzand-Bad voor thuis in uw keuken.

**STRAND
HOTEL**



Evy's weckpotten

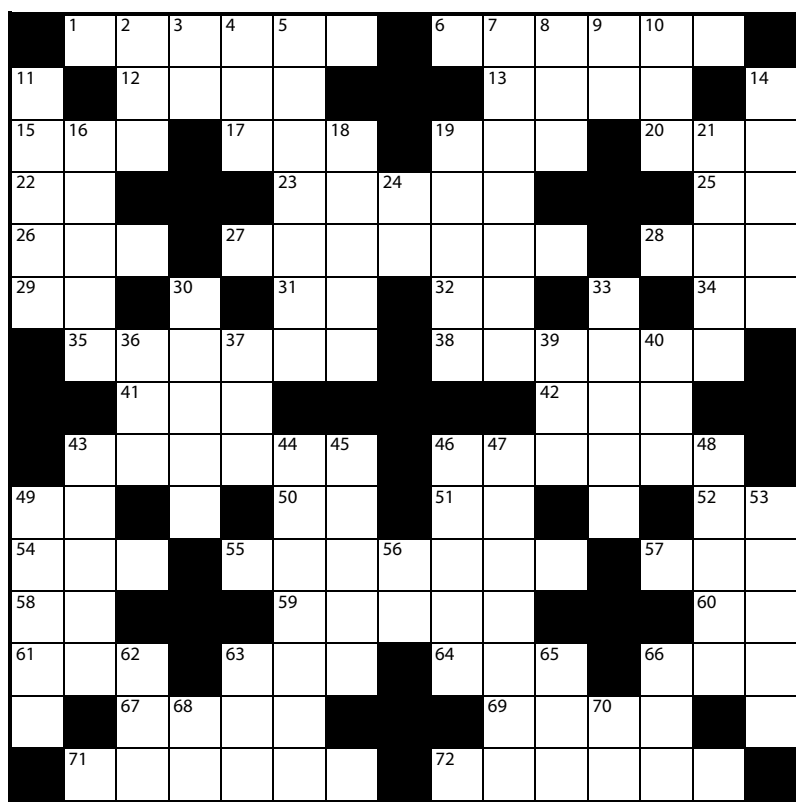
Onze app weet meer

Evy zorgt met veel liefde en passie voor alle kruiden en planten van het hotel en de verschillende restaurants. De kruiden worden bijvoorbeeld gebruikt voor gerechten en cocktails. Geniet tijdens uw verblijf van onze kruidentuin. In de tuin **staan alle kruiden aangegeven met een nummer.** In de **Strandhotelapp** wordt elk kruid uitgelegd.

*DOWNLOAD DE STRANDHOTEL APP
IN DE APP STORE EN GENIET VAN
DEZE BELEVING!*



Puzzel en win!



55 15 61 2 42 72 17 63 48 38 65 52 7

6 26 66 41 71 33 21 19 57 14 27

BRENG LETTERS UIT DE PUZZEL OVER NAAR DE HOKJES MET HETZELFDE NUMMER.

Horizontaal:

1. bioscoop **6.** bijna nooit **12.** vulkaan op Sicilië **13.** larve **15.** ratelpopulier **17.** priem **19.** vogel **20.** naaldboom **22.** uitroep van afkeer **23.** iedereen **25.** en omstreken **26.** ieder **27.** oefenmeester **28.** vlaktemaat **29.** motorraces **31.** dierengeluid **32.** voorzetsel **34.** heilige **35.** naar beneden **38.** sportman **41.** tijdstip **42.** roem **43.** Europese hoofdstad **46.** bladzijde **49.** de oudste **50.** reeds **51.** in memoriam **52.** lidwoord **54.** hoofddekse **55.** sloot **57.** nachtvoegel **58.** of dergelijke **59.** boom **60.** onzes inziens **61.** ontkenning **63.** gevangenis **64.** metaal **66.** Europeaan **67.** tocht **69.** legerplaats **71.** gammel **72.** prijs

Verticaal:

2. olm **3.** deel v.d. bijbel **4.** een zekere **5.** tropenکوorts **7.** voortreffelijk **8.** stuk stof **9.** de dato **10.** plechtige gelofte **11.** schuld **14.** gezicht **16.** luchtsprong **18.** ransel **19.** land in Afrika **21.** aanvankelijk **24.** Chinese munt **30.** tromp **33.** reeks **36.** trekpat **37.** papegaai **39.** vogeleigenschap **40.** lidwoord **43.** deel v.e. trap **44.** verdoving **45.** voordat **46.** reageerbuis **47.** werelddeel **48.** Spaanse groet **49.** reinigingsmiddel **53.** selecte groep **56.** per dag **62.** jaartelling **63.** hoofdgroet **65.** grappenmaker **66.** pl. in Gelderland **68.** voegwoord **70.** mijns inziens

MAIL UW OPLOSSING NAAR INFO@STRANDHOTEL.EU,
WIE WEET BENT U DE GELUKKIGE WINNAAR VAN
EEN LEUKE PRIJS.

Electric it is

Even helemaal geen zin in een wandeling of fietstoer? Geen enkel probleem, soms dient gemak de gast. Het Strandhotel beschikt over twee funky E-cars waarmee je een prachtig toertje naar een nabijgelegen dorpje zoals Sluis kunt maken. Comfortabel en met genoeg ruimte wanneer er onderweg mooie, leuke, grappige of lekkere items geschopt worden.



Appartement-suites



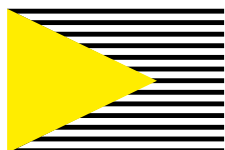
Naast de 70 luxe hotelkamers verhuren wij ook 8 volledig ingerichte appartement-suites variërend in grote van 85 tot 135 vierkante meter. Uitermate geschikt voor een weekend of lang verblijf aan de Zeeuwse kust met vrienden of gezin tot maximaal 6 personen. Of wanneer u meer ruimte zoekt dan de grote van een gemiddelde hotelkamer.

Bij een verblijf in één van de appartementen, liggen strand en zee nog steeds aan uw voeten en houdt u de luxe services van het Strandhotel en de culinaire lekkernijen van Sergio Herman binnen handbereik. Elke appartement-suite biedt Zeeuwse gastvrijheid in combinatie met ruimte voor uw persoonlijke wensen.

Kijk op strandhotel.eu/nl/kamers-en-suites voor meer informatie over een lang verblijf in de meest zuidelijke badplaats van Nederland.



Enjoy it. Love it!



STRANDHOTEL.EU

Onze staff runt niet alleen een hotel, ze hebben ook hun oren bij de grond en hun ogen gericht op activiteiten in het dorp of in de regio. Voor dit seizoen hebben zij een aantal 'insider' tips geselecteerd, zodat u zorgeloos kunt genieten.

OMGEVING

♥ Op ontdekkingstocht in de Zwinvlakte op de grens van Nederland en België. Een uniek natuurgebied met een bijzondere planten- en dierenrijkdom waar de aloude traditie om haaietanden te zoeken nog steeds bestaat. Het Zwin is een interactieve natuurbeleving voor het hele gezin. En wie helemaal voor de natuur wil gaan kan kiezen voor het 'blotevoetenpad'. zwin.be

♥ In het kleinste dorpje van Nederland, St. Anna ter Muiden, staat nog een prachtig historisch kerkje met een rijksmonumentale toren uit de 14e eeuw. De kerk is op verzoek te bezoeken.

♥ Voor Belgische flair kunt u terecht in Knokke-Heist dat op een goed half uur fietsen van Cadzand ligt. Waar de strandpaviljoens in Cadzand puur en ongedwongen zijn, biedt Knokke-Heist stijl en flair aan zee.

EVENEMENTEN

♥ Op 27 en 28 juli en in de herfstvakantie op 14 oktober is de lucht boven het strand van Cadzand-Bad bontgekleurd met honderden vliegers. Bij strandpaviljoen Caricole, duinovergang 8 is dan het jaarlijkse vliegerfeest. montezza.nl/evenementen

♥ Zeeuws Vlaanderen geniet ook bekendheid voor zijn wijnbouw. Wijnhoeve De Kleine Schor op Schouwen-Duiveland organiseert op 2 en 3 augustus een Zeeuws wijnfeest. De toegang is gratis en bestemd voor alle leeftijden. dekleineschorre.nl

♥ Op donderdag 1 augustus kunt u eindeloos struinen over de jaarmarkt van Cadzand, 's middags van 13.00 tot 17.00 uur op de Markt in het centrum.

ACTIEF

♥ Liefhebbers van surfen en kitesurfen kunnen in Cadzand-Bad hun hart ophalen. De golven zijn hier veelvuldig woest aantrekkelijk. Het Strandhotel werkt samen met lokale surf scholen voor surflessen of het huren van materiaal. cadzandsports.nl



v.l.n.r. Quinty, Linda, Manon, Lenie en Shamaine

Het Strandhotel in cadeauverpakking

Genieten van het leven doet iedereen op zijn eigen manier. Maar proeven en genieten van Zeeland op z'n best, gebeurt in het Strandhotel. Met een cadeaubon van het hotel, Pure C, Blueness, Pine House en AIRrepublic start een culinair avontuur waarmee elke dierbare verrast wil worden. U toch ook? Een culinair cadeau koopt u bij de receptie van het hotel of online via strandhotel.eu/cadeaukaart



"Samen wakker worden in het Strandhotel na een culinaire avond en dan een wandeling maken over het oneindige strand van Cadzand. Hoe mooi kan het leven zijn?"

Ik was te Cadzand aan het strand
getuige van een misverstand,

Toen ik twee golven hoorde spreken
precies voordat ze zouden breken.

De ene riep: "Het is gedaan,
we zullen hier te pletter slaan!"

De ander zei beslist: "Welnee,
je bent geen golf, je bent de zee."

HEIN STUFKENS

STRAND
HOTEL

We don't like goodbyes, so let's just say see you soon!



WINTER- arrangement

Terwijl de zon hoog aan de hemel staat, denken wij alvast na over uw mogelijke verblijf in de winter. In de periode: zondag 24 november tot en met vrijdag 31 januari 2020* ontvangen wij u namelijk graag voor een 3 nachten = 2 nachten winterarrangement.

Voor de speciale winterprijs betaalt u twee nachten en is de derde nacht een cadeautje van ons. Zo kunt u 4 dagen (3 nachten) genieten in het Strandhotel waarbij een heerlijk welkomstdrankje, huisgemaakte pralines op uw kamer, ontbijt in Pine House en Zeeuwse gastvrijheid bij de prijs zijn inbegrepen. Prijzen starten vanaf € 370,00 voor een verblijf van twee personen per kamer.

Onze tip?

Reserveer de **dine-around experience** voor € 135,00 per persoon** waarbij uw tafel gereed staat in AIRrepublic en in Blueness zodat u van beide restaurants optimaal kunt genieten. (Lunchen mag vanzelfsprekend ook).

* Het Strandhotel is gesloten van maandag 23 december 2019 tot en met donderdag 10 januari 2020.

** Het dine-around experience tarief is exclusief dranken.

Niets zo fijn als in de winterse maanden een frisse neus halen op het strand.



FOLLOW US
@strandhotelcadzandbad

STRAND HOTEL



COLOFON: **EDITOR** Anne Gorthmanns, **CREATIVE DIRECTION & COPY** SEVERS+JANSEN, The Hospitality Studio - Mark Severs & Kim Jansen-Alderden
GRAPHIC DESIGN JIMMY LEE - Caroline Demeyere, **PHOTOGRAPHY** Chantal Arnts, **PRINT** Pieters Media BV