

FREE
COPY

STRAND

MAGAZINE

EDITION 02

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



IT'S BETTER AT THE BEACH

ENJOY IT, LOVE IT

STRANDHOTEL.EU

“In het hart van onze ROOTS...”

...ligt het welkom van Cadzand-Bad dat wij zo graag met u delen.” Fijn dat u er bent en wat goed om u terug te zien na zo’n lange tijd. Is dit uw eerste verblijf bij ons? Welkom! Maak het u gemakkelijk, wij zorgen voor de rest.

Samen met mijn team, kijk ik ernaar uit om u rond te leiden in het volledig vernieuwde Strandhotel. De transformatie naar 70 nieuwe hotelkamers en 8 appartement-suites is een feit! Studio Piet Boon heeft de interieur-puntes op de i gezet, de stoep is aangeveegd en het frisse groen voor de deur wuift ons dagelijks tegemoet. We ervaren een oase van rust na een jaar bouwen en verbouwen, waarin ook restaurant Pure C** een grote metamorfose heeft ondergaan. Welkom, u gaat het allemaal ervaren op dit uniek stukje duin aan de Nederlandse kust.



VLR: MAXIME, ANNE, BART, LINDA.

Het Strandhotel team kent verschillende gezichten die u dagelijks te woord staan. Wat we allemaal gemeen hebben is deze plek die ons zo nauw aan het hart ligt. Maxime en Linda stel ik graag aan u voor, zij zijn ‘the leading ladies’ die uw verblijf van a tot z organiseren.

Maxime gaat u leren kennen als een dame die hospitality ademt. Van jongs af aan gewerkt in alle facetten van de branche en zo de passie voor gastvrijheid ontwikkeld. Via een internationale hotel carrière heeft Maxime veel uithoeken van de wereld gezien en ervaren, maar is sinds begin dit jaar terug in Nederland, in Zeeland. Dichtbij haar roots, waar ze is opgegroeid. Dichtbij de zee en het strand, één van haar grote liefdes. Ze kijkt er dan ook naar uit om u hier welkom te heten, voor die speciale, pure ervaring aan de kust.

Ook Linda is opgegroeid dichtbij zee, zo’n 15 kilometer hiervandaan in het vissersdorp Breskens. Als klein meisje kwam ze vaak in Cadzand om haaiëntanden te zoeken. Nu, jaren later is Cadzand opnieuw haar ‘thuis’. Waar Linda destijds nog twijfelde tussen een internationale hotel carrière of een masteropleiding, koos ze voor een toekomst bij het Strandhotel. Feit dat ze de openingen van restaurant AlRrepublic*, lobbybar Blueness en de metamorfoses van het nieuwe Strandhotel heeft mogen meemaken, zijn kansen die ze heeft gegrepen om te kunnen groeien tot de persoon wie zij nu is. Een trots en blij persoon met een oprecht hart vol gastvrijheid.



Met dit magazine delen wij onze gezamenlijke liefde voor Cadzand en omgeving. Een omgeving waarvan wij van kinds af aan houden. Net zoals dit huis, dat even uw thuis is voor de tijd dat u bij ons verblijft.

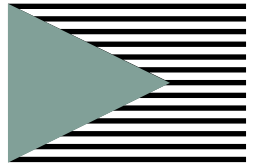
Maxime, Linda, Bart en ik wensen u een mooi en fijn verblijf toe!

ZONNIGE GROET,
ANNE GORTHMANN'S

STRAND HOTEL

“Onze droom, die ooit letterlijk begon met een tekening in het zand, is uitgekomen.”

ANNE EN BART GORTHMANN'S



DREAMS COME TRUE

Na een uitdagende periode van verbouwen, herinrichten, opnieuw keuzes maken en vooral focus houden op het eindresultaat is het Strandhotel getransformeerd tot **dé culinaire beach & lifestyle bestemming aan de Zeeuwse kust.**

Niet alleen zeventig prachtige kamers met diverse uitzichten over zee, duin en achterland, ook ruime appartementen, meeting rooms en zelfs torensuites maken het Strandhotel compleet. Deze laatste lichten we graag uit, want met 55 m² ruimte, twee regendouches en een vrijstaand bad, een heerlijke zithoek en zelfs twee balkons voorzien van het signature Piet Boon buitenmeubilair maakt het een kamer waar u met gemak een week kunt verblijven. Uw eigen hide-away aan zee.

De familie-suite, zoals het woord al zegt ideaal voor gezinnen, is ook nieuw en met twee eigen balkons, twee badkamers en een heerlijke zithoek een ideale kamer voor een mini-vakantie aan zee met de kinderen.

De culinaire belevenis onder het dak van het Strandhotel was al een smaakvolle sensatie, maar **na de verbouwing en restyling van restaurant Pure C** smelt de beleving van culinair genieten en smaakvol overnachten echt samen.**

Cadzand-Bad ondergaat als dorp ook een volledige metamorfose. Veel strandpaviljoens zijn fijne beach clubs geworden, met elk een eigen aanbod voor kids, sportieve of juist relaxte badgasten. Na Moio, Caricole, Dok 14, Ruig en de Piraat opende ook de Zeemeeuw net voor de zomer haar nieuwe deuren. Een klein kwartiertje wandelen langs het duinpad is zeker de moeite waard om op het terras te genieten van de mooie zomerse luchten of stormachtige wolkenpartij. Voor het Strandhotel, aan de boulevard, zijn twee poortgebouwtjes opgetrokken. Volgend jaar zullen de hotelgasten, passanten en buurtgenoten hier kunnen genieten van een aperitief en wellicht een aanvullend culinair concept.

Anne Gorthmanns “Het bruist van de nieuwe ideeën en nu de transformatie van ons hotel gereed is, biedt het weer ruimte om na te denken over een unieke strandbeleving voor onze gasten, de invulling van de poortgebouwtjes en ook de gehele wellness beleving onder ons dak.”

De Zeeuwse hospitality beleving in Cadzand-Bad straalt een nieuwe dynamiek uit die goed past bij het herontdekken van Nederland als vakantieland. Een korte impressie? Scan dan hier de QR code voor de Strandhotel video.



Stormachtig SAMENwerken



De storm die langs de Zeeuwse kust soms voor prachtige beelden zorgt, raasde begin dit jaar door het horeca landschap waar chef **Syrco Bakker** de scepter zwaait.

Zijn restaurant **Pure C** onderging aan het begin van dit jaar een ware metamorfose**. Organische kunstwerken van Mathieu Nab in natuurlijke houtsoorten en een unieke lampsculptuur van Studio Molen in brons stelen de show in de overwegend natuurlijk getinte ruimte. Achter de glazen façade kijkt iedere gast uit over het nog mooiere Zeeuwse duinlandschap en daarachter de zee. Syrco stond helemaal 'aan' voor het nieuwe jaar. Maar de corona storm die de hele wereld in z'n greep hield, dwongen ook hem en zijn team tot aanpassen, navigeren en het opnieuw uitvinden van culinaire mogelijkheden.



Syrco kiest heel duidelijk voor samenwerking. Vertrouwen en kunnen bouwen op relaties zijn voor zijn restaurant essentieel. Syrco geeft leveranciers graag een podium. Met die gedachte werd een LANT box met ambachtelijke producten ontwikkeld om de gasten -waar ook in Nederland en België- van fijne smaken te voorzien. Niet lang daarna werd ook een take-away service vanuit Blueness en AlRepublic* opgestart, een jaar geleden had niemand dit kunnen bedenken.

Syrco "Wij kunnen ons opnieuw uitvinden, dat hebben we bewezen in de afgelopen periode. Het geeft nieuwe energie om de toekomstplannen die we voor Cadzand hebben te ontplooiën."

Reizigers herontdekken Nederland en zo ook het Strandhotel. Dankzij bekende gezichten en nieuwe gasten bruijt het weer in de restaurants. En om dat te vieren is er een nieuwe cocktail ontwikkeld door Syrco, de Green Hierbas Tea. De kruiden uit de duintuin van het restaurant zijn onlosmakelijk verbonden met deze likeur. Ontdek de wilde kant van Zeeland en de persoonlijke smaak van Syrco.

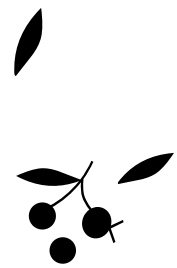


Green Hierbas Tea

Appels van Natasja de Dekker uit Schoondijke, groene thee van Pieter Lorida, Limoenblaadjes, Hierbas de las Dunas en citrus.

- . 50 ml HDLD
- . 90 ml Appelsap
- . 10 ml Kalamanssap
- . 10 ml Yuzu sap
- . 2 gr Groene thee
- . 30 ml Suikerwater (1/2)
- . 10 ml Supa sawa
- . 1 st Limoenblad

www.hierbasdelasdunas.com
www.pure-c.nl



SOBREMESA by Sergio

Lekker loom genieten in de namiddagzon na een heerlijke lunch met vrienden en familie. Er wordt gelachen, herinneringen worden opgehaald en ik mijmer weg in gedachten. De tafel laten we nog even voor wat het is, we hebben de voeten in het zand, voelen de wijn en hebben alle tijd. De zon zit in onze huid en we zien de schaduw van de bomen langer worden terwijl de middag overgaat in de avond...

Voor dit moment hebben Spanjaarden een prachtig woord bedacht 'Sobremesa'.

Dit fijne gevoel kun je op vele mooie plekken oproepen, maar ik ervaar het in de ultieme vorm op Ibiza. Dit eiland geeft me rust en vooral ook de ruimte om na te denken. **Het maken van een boek met mijn favoriete gerechten geïnspireerd op het Spaanse eiland was een lang gekoesterde wens.**

Tegelijkertijd ben ik gepassioneerd over alle seizoenen in de wereld, maar toch blijft de Zeeuwse zomer mijn favoriet. Bestaat er een Nederlands woord voor 'Sobremesa'? Ik denk het niet. Maar ik weet zeker dat het ultieme 'Sobremesa' gevoel ook hier aan de kust bestaat.

Wilt u dit gevoel mee naar huis nemen, proeft u dan van onderstaand recept of lees mijn boek voor de culinaire rondleiding over Ibiza.



foto Kris Viegels



Sergio



foto Kris Viegels

¡DISFRÚTALO!

MOSSELEN MET CHORIZO EN AMANDELEN

"Deze soepachtige rijstbereiding met mosseltjes is een van mijn favorieten uit dit boek. Het is lekker smeug en dankzij de chorizo enorm krachtig van smaak. Omdat dit soort smaaksensaties voor mij typerend voor Ibiza zijn, maak ik dit gerecht ook vaak als ik in Nederland ben en het vakantiegevoel even wil oproepen."

- | | |
|-----------------------------------|---|
| Voor 4 personen | 4 takjes bladselderij, inclusief steeltjes, grof gesneden |
| 2 sjalotten, fijngesneden | 100 g zachte chorizo, grof gesneden |
| 4 teentjes knoflook, fijngesneden | 5 takjes tijm |
| 3 el + extra olijfolie | 1 tomaat, ontveld, in kleine blokjes |
| 100 g bombarijst of risottorijst | versgemalen zwarte peper |
| 200 ml witte wijn | 2 el gezouten boter |
| 300 ml kippenbouillon | 1 el room |
| 1 kg mosselen, schoongemaakt | 1 limoen, rasp en sap |
| 1 zoete ui, in halve maantjes | 4 takjes platte peterselie, grof gesneden |

Fruit de sjalotten met 3 fijngesneden teentjes knoflook in 1 eetlepel olijfolie. Voeg de bombarijst toe en fruit hem mee. Voeg 100 milliliter witte wijn toe en laat inkoken tot een kwart van het volume. Voeg de kippenbouillon toe. Kook de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking beetgaar. Houd apart.

Verhit een grote lage bakpan. Doe de zoete ui, de bladselderij, de chorizo, 1 teentje knoflook en de takjes tijm met 2 eetlepels olijfolie in de pan. Voeg de mosselen en de tomatenblokjes toe en kruid met zwarte peper. Bak de mosselen goed aan. Voeg de overige witte wijn toe. Dek de pan maximaal 2 minuten af.

Voeg de boter, de room en de rijst toe en schud door. Werk de mosselen af met limoenrasp en -sap. Voeg de platte peterselie toe en besprenkel met olijfolie.



restaurant
PURE C**



CADZAND Een BAD vol mogelijkheden

ENJOY THE VIEW AT
STRAND
hotel



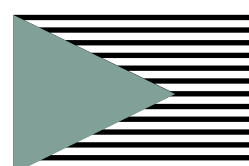
brasserie
AIRREPUBLIC*

CULINAIRE VOORUITZICHTEN

Een verblijf in het Strandhotel gaat vaak samen met een 'dine-around-experience' onder de Michelin-sterren. Rond de klok culinair genieten, dat is één van de redenen waarom gasten kiezen voor het Strandhotel.

Voor zowel zakelijke als privé-gelegenheden is het mogelijk om Pure C**, AirRepublic*, Blueness of Pine House in zijn geheel af te huren. We maken events op maat, persoonlijk en gedetailleerd samengesteld in nauwe samenspraak met de organisatie. En waaraan de unieke culinaire beleving van ons hotel een extra element kan toevoegen. Het team van chefs onder leiding van Sergio Herman is hierin een waardevolle gesprekspartner. Zij ontvangen u graag in de restaurants Pure C**, AirRepublic*, Blueness of Pine House.

Wij adviseren u graag over activiteiten of culinaire mogelijkheden die uw vergaderarrangement compleet maken. Heeft u een specifieke vraag informeer via events@strandhotel.eu



ontbijtrestaurant
PINE HOUSE



japanese style cuisine
BLUENESS



SURFPICS BY NICK VERHAEGHE

In het Strandhotel dragen veel unieke mensen en merken bij aan sfeer en beleving. In dit magazine zetten wij er graag een aantal in de spotlights. Puur ter inspiratie voor u en omdat we trots zijn op de partners met wie wij betekenis geven aan de Zeeuwse beleving van gastvrijheid, waarvoor u bij ons in huis bent.

ATELIER VIERKANT

WERELDBEROEEND DOOR KLEI.

Hoe het oer natuurproduct als klei door de visie en handen van oprichters Willy en Annette Janssens is uitgegroeid tot een uniek atelier in Oostende met wereldwijde clientèle, heeft een compleet magazine. Wij prikkelen graag uw nieuwsgierigheid, omdat het Strandhotel fan is van deze pure ambachtelijke producten die soms in serie en veelal op maat worden vormgegeven. Gelaagd, organisch, robuust en trots en tegelijkertijd architectonisch, functioneel of artistiek. Atelier Vierkant is een familiebedrijf met een sterke visie op ondernemerschap. Alles in eigen hand houden is het adagium. Design is in handen van de oprichters. Hun drie zoons zijn verantwoordelijk voor de rest. Het atelier is tegelijkertijd een laboratorium waar in samenwerking met architecten en designbureaus unieke ontwerpen worden gecreëerd. Spraakmakende hotels, exclusieve restaurants of privéhuizen zijn graag geziene opdrachtgevers van Atelier Vierkant. Altijd in volledig vertrouwen. Een klant blij maken klinkt logisch maar is voor het team een heilige overtuiging.

Kijkt u nog eens goed rond in het Strandhotel, het werk van Atelier Vierkant zult u nu vast met andere ogen bekijken. Mocht u langer blijven in de regio weet dan, dat op afspraak u altijd terecht kunt voor een rondleiding door het atelier in Oostende.



foto Bart van Leuven

AUPING

MET LIEFDE SLAPEN... EN UITGERUST WAKKER WORDEN
IN HET MEEST COMFORTABELE BED IN ZEELAND.

Na een culinaire avond in het comfort van fine dining draait u zich nog eens lekker om wanneer de eerste zonnestralen uw kamer en het oneindige strand van Cadzand verlichten. Langzaam wordt u wakker door het geruis van de zee, het Egyptische katoen omarmt u als een warme cocon, de geriefelijkheid van de matras weerhoudt u om op te staan. Vandaag bent u een slow-starter die de dag neemt zoals ie komt. Voor nu is uw Auping bed net zo belangrijk als uw culinaire beleving van de avond ervoor.

Maar als u eenmaal wakker bent, goed uitgerust en klaar voor de dag dan geniet u pas écht van alles om u heen. Denk eens aan die zilte zeelucht, het zand tussen uw tenen en de zon die achter de horizon zakt. En hoe u dat verschillend ervaart wanneer u wel of wanneer u niet goed hebt geslapen.

In onze zoektocht naar de beste nachtrust voor onze gasten, vonden we in Auping de geschikte slaappartner. Niet alleen vanwege hun aanbod in ultiem slaapprofort, maar juist ook omdat Auping - net als wij - mensen wil inspireren om verbinding met elkaar te maken. Om écht contact met elkaar te maken in deze wereld waar iedereen altijd maar aan staat en druk druk druk is. Hier in het Strandhotel, op een prachtige plek in een uniek stukje Zeeland bieden wij u de gelegenheid en de faciliteiten om daar een begin mee te maken. Om échte rust te pakken. Om te genieten van het licht en de lucht. Het licht dat verandert met het vallen van de nacht en het krieken van de dag. Wie zou er niet elke nacht willen slapen...?

Het bed waarop u met liefde slaapt is maatwerk, handwerk, vakwerk. Het is gemaakt met aandacht voor detail, voor het milieu en voor de toekomst. Door heel goed te kijken en te luisteren naar de persoonlijke eigenschappen en voorkeuren van onze gasten, hebben we met Auping een bed en een matras gekozen voor een zo goed mogelijke nachtrust. Zo zorgen we dat elke dag beter is dan gisteren.

Slaap lekker in uw Auping, met liefde! www.auping.com

MOANA JEWELS

GEMAAKT MET LIEFDE. ONTHOKEN DOOR DE NATUUR.

Sieraden ontwerpster Karen G. Thorley werkt met zwarte Tahitiaanse parels, die worden beschouwd als één van de mooiste parels ter wereld. Wist u dat een zwarte parel een levend juweeltje is en wat zo bijzonder is, is de magie erachter. Ze heten dan wel 'zwarte parels', maar ze verschillen in tint en elke parel draagt in feite een scala aan kleuren in zich. De parels groeien tot wel vijf jaar lang in zwartlip oesters die in de heldere lagunes van Frans-Polynesië groeien. Zwarte parels worden gevormd wanneer een stukje schelp vast komt te zitten in het lichaam van deze specifieke type oester, de Pinctada Margariti-fiera.



Moana betekent - Oceaan in Tahitiaans

De parels die Moana Jewels gebruikt, hebben een volledig natuurlijke kleur en elk hun eigen identiteit en karakter. De glans is op de traditionele manier beschermd door het oppervlak van de parel individueel te polijsten. Zwarte parels markeren een tijdloze stijl die u voor altijd kunt koesteren. Een echte klassieker die in goede smaak blijft, hoe het seizoen, jaar of generatie ook verandert. De ontwerpen zijn een perfect geschenk voor elk moment.

"De ontwerpen van Moana worden met de hand gemaakt. Alles wat u nodig heeft is uw eigen mooie zelf en de zuiverheid van de parels zal hun magie werken. Door uw favoriete kleur zijde aan één van mijn ontwerpen toe te voegen, is het nu uw eigen unieke ontwerp". - Karen -

What is your Pearl-sonality?
Moana Jewels is verkrijgbaar in de giftshop van het hotel.
www.moanajewels.com

IN THE SPOTLIGHT



foto Chantal Arnts

VLAAMSCH BROODHUYS

DE OPRICHTER EN BAKKER DIMITRI ROELS MAAKT GRAAG TIJD VOOR ONS. WIJ WILLEN WETEN WAT DE MAGIE VAN BROOD IS. BROOD: HET ZIJN TENSLOTTE MAAR 3 INGREDIËNTEN DIE SOMS TOT EEN LOFZANG VAN GASTEN LEIDEN ALS WE ZE SPREKEN NA HUN EERSTE ONTBUTTERVARING IN PINE HOUSE. DIMITRI BAKT ZOALS TOPKOKS KOKEN.

STRANDHOTEL (STH). WAT IS HET GEHEIM VAN DE SMID? **Dimitri.** Allereerst werken met de beste ingrediënten en zorgen dat je het vak als ambacht benaderd. Toen ik begon heb ik negen maanden geëxperimenteerd met water, meel en zout. En daarnaast maken de elementen tijd & temperatuur het verschil tussen goed brood en het beste brood. Ik ben in 1996, samen met mijn vrouw Diante, begonnen met het bakken en bezorgen van modern gebakken zuurdesembrood. Lange dagen maken, maar man wat een passie hadden wij toen. Dat is misschien ook wel het geheim, gepassioneerd blijven zoeken naar telkens weer een nieuwe bereiding en de mooiste smaken.

STH. WAAR LIGGEN JE ROOTS? WANT DE NAAM VLAAMSCH BROODHUYS HEEFT VAST EEN OORSPRONG? **Dimitri.** Inderdaad mijn roots liggen, net als die van Sergio Herman, in deze regio. Ik ben ooit begonnen als kok, werkte zelfs eerder dan Sergio in een driesterrenrestaurant (Comme Chez Soi van Pierre Wijnants in Brussel). Wij haalden als jonge gasten het beste in elkaar naar boven. We waren niet die kakkers uit Knokke, maar ook geen boertjes. Versta me goed, dit was de beleving van onze jonge jaren hé! Maar we hadden een enorm werkethos en werden geïnspireerd door mooie spullen. Wij zijn elkaar altijd blijven volgen en daarom proeven de gasten van het Strandhotel (mag ik even zeggen dat ik dit hotel een pareltje vind aan de Zeeuwse kust) vandaag de dag onze mooie broodsoorten onder andere in het ontbijtrestaurant Pine House.

STH. BAK JE ZELF NOG WEL EENS?

Dimitri. Grappige vraag, in een groter wordend bedrijf komen er heel veel andere taken op je bord. Volgend jaar bestaan we 25 jaar en dat realiseer je niet op één soort brood vanuit één bakkerij. Het bakken schiet er dan wel eens bij in. Maar samen met Sergio nieuwe producten bedenken brengt mij altijd weer naar de bakkerij. Hij weet mij echt naar het onbekende te brengen. Amerikaanse soft buns of Park House rolls... een Italiaanse twist voor het nieuwe restaurant Le Pristine in Antwerpen? Dan verdwijnt ik bij wijze van spreken weer helemaal in de ambachtelijkheid en passie voor brood. Verleren doe je het nooit.

STH. HEB JE TOEKOMSTDROMEN VOOR HET VLAAMSCH BROODHUYS?

Dimitri. Altijd en elke dag bezig blijven met dit mooie vak. En tegelijkertijd wil ik graag de toekomst inspireren. Wij hebben drie zoons en zij willen graag door met ons bedrijf. Ze studeren nog, maar zijn opgevoed met meel in hun haren dus een tweede generatie in het Vlaamsch Broodhuys is zeker niet uitgesloten.

www.vlaamschbroodhuys.nl

STRAND HOTEL

INKA'S

Multibrand fashion en lifestyle conceptstore voor vrouwen en mannen.

In het hartje van het gezellige vestingsstadje Sluis weten wij reeds meer dan 30 jaar onze klanten te boeien met de mooie fashionlabels. Zowel voor mannen en vrouwen hebben wij een spannend assortiment waarbij we steeds een prijs- en kwaliteitsverhouding in het oog houden. Ons salesteam heeft een goede combi van vakkennis, liefde voor fashion en gastvrijheid. Onder het genot van een glaasje heerlijke cava of kopje koffie helpen zij je graag aan een outfit die bij je past.
www.inkasmode.com



MARIE-STELLA-MARIS

GEURBELEVING

Uw zintuigen prikkelen, we doen niets liever in het Strandhotel. Zien, horen, proeven of ruiken, waar uw zintuiglijke voorkeur ook naar uitgaat, we vertroetelen u graag in een omgeving die later mooie en dierbare herinneringen oproepen.

Grote kans dat u in ons hotel verblijft voor een culinaire smaak ervaring in Pure C** of Blueness. En dat u na dit avontuur, blij en voldaan uw lichaam laat 'voelen' aan het comfort van uw Auping bed. Ondertussen heeft u ook verschillende geuren opgedaan waarop uw hersenen reageren voordat u heeft nagedacht waar de geur u aan herinnert. Wist u dat de neus meer dan 10.000 geuren kan onderscheiden die onze emoties versterken?

Met het huisparfum van Marie-Stella-Maris en de luxe spa-artikelen in uw kamer nemen we u mee in een geurbeleving waarbij u hopelijk altijd terugdenkt aan een fijn verblijf in het Strandhotel.

WEEDE

Marie-Stella-Maris is een Amsterdams 'lifestyle-merk' met een sociale missie: schoon water voor iedereen, overal. Het Strandhotel draagt bij met het assortiment in natuurlijk mineraalwater, natuurlijke verzorgingsproducten en luxe huisparfum.

Marie-Stella-Maris inspireert tot sociaal bewust consumeren en zet aan tot zintuiglijke prikkelingen die wij een warm hart toedragen. Voor elk verkocht item doneert Marie-Stella-Maris een vast bedrag aan waterprojecten over de hele wereld.

Doet u mee? Artikelen van Marie-Stella-Maris zijn te koop in onze giftshop van het hotel.
www.marie-stella-maris.com



foto Chantal Arnts

FOODFEST 2021

*FOODFEST. WAAR FOOD & FESTIVAL ELKAAR
VINDEN IN EEN UNIEKE BELEVING MET BETEKENIS.*

Cadzand-Bad is mede door de unieke eetconcepten van Sergio Herman en Syrco Bakker op de kaart gezet. Een onbekendere parel in deze meest zuidelijk gelegen badplaats van Nederland is FoodFest. Ontwikkeld door Syrco en in 2015 gelanceerd. Puur en Zeeuws, omdat de mooiste ingrediënten voor het oprapen liggen in de duinen, aan het strand en in het achterland.

In de afgelopen jaren is er een gepassioneerde community rond dit festival ontstaan. FoodFest gaat over Food, Drinks, Music & Talks. Op dit tweedaagse event ontmoeten gepassioneerde professionals, buurtbewoners en internationale vrienden elkaar. Als bezoeker wordt u uitgedaagd door de six beliefs die het festival uitdraagt. Het rotsvaste geloof van de festivalmakers is dat eten in al haar facetten een positieve bijdrage kan zijn aan liefde en respect voor elkaar en onze moeder aarde. Bart Roman, een van de makers van het festival: **"Bewust kiezen en inzichten delen, daar gaat het om. Wij geloven dat wij hiermee op de lange termijn bijdragen aan meer respect voor de natuurlijke bronnen en de focus op gebruik van unieke, lokale ingrediënten."**

Elk jaar dagen de makers, de lokale partners en speciale gasten elkaar uit om met innovatieve en creatieve bijdragen het festival op een uitzonderlijk niveau te brengen. En dat is de afgelopen vier jaar goed gelukt. De provincie Zeeland is dat niet ontgaan. Met hun support krijgt FoodFest de ruimte om te groeien naar een festival van internationale faam.

FoodFest wordt jaarlijks georganiseerd in de maand mei en het Strandhotel is de trotse hospitality partner.
www.food-fest.eu



*WE WILL KEEP YOU POSTED!
SEE YOU THERE.*

E BIKES

De straffe Zeeuwse tegenwind die soms waait is nooit meer een reden om niet te fietsen. Met de E-bike fietst u met het grootste gemak door het prachtige Zwin naar bijvoorbeeld Knokke en terug. Tegenover het hotel treft u de E-bike leverancier van Cadzand-Bad. **Wij raden u aan deze fietsen voorafgaand aan uw verblijf bij Neptunus te reserveren.** Maar ook onze funky Electric car is een fijn vervoermiddel voor een rondje door het Zeeuwse achterland. **Electric it is!**



Het Strandhotel in CADEAUVERPAKKING



"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?" Een culinair cadeau koopt u bij de receptie van het hotel of online via strandhotel.eu/nl/cadeaukaart/

STRAND HOTEL



GIFTSHOP

Tijdens uw verblijf geen tijd voor een shopping of tasting tour in Knokke of Sluis? Geen probleem, de giftshop van het Strandhotel biedt een uniek palet aan cadeaus, fashion items of must-haves voor uzelf. Om thuis nog even na te genieten van het heerlijke Strandhotel gevoel. De fotoprints van Nick Verhaeghe zijn te koop, evenzo als de producten van Marie-Stella-Maris en we lichten ook graag multibrand fashion & lifestyle conceptstore **Inka's** uit. Het team van Inka's heeft een goede combi van vakkennis, liefde voor fashion en gastvrijheid. Zij delen elk seizoen graag een paar prachtige items in de giftshop.

BE INSPIRED

ZAKELIJK (CULINAIR) GENIETEN IN HET STRANDHOTEL

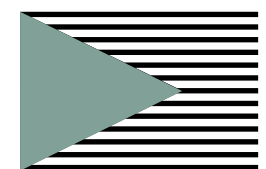
Is het maken van nieuwe plannen en ontwikkelen van strategieën u toevertrouwd? Ook dan bent u van harte welkom in het Strandhotel. Dit hotel leent zich namelijk ook uitermate goed voor actieve werksessies. Of zoals we het zelf zeggen: nabij het strand en bij het ruizen van de zee stroomt altijd net iets meer creativiteit en inspiratie.



Zakelijke bijeenkomsten tot 20 personen worden gefaciliteerd in vergaderruimte **The Session** op de begane grond van het hotel met privé-ingang. Voor bijeenkomsten tot 10 personen ontvangen wij u graag in **The Update**, een fijne boardroom op de eerste verdieping met uitzicht op The Living. Beide ruimtes hebben een smart board en een pantry die is ingericht met koffie- en thee faciliteiten, zodat u zelfvoorzienend en ongestoord creatief of zakelijk bezig kan zijn.

De **culinaire beleving** die u van ons hotel kent, kan ook aan uw **zakelijke verblijf** toegevoegd worden. Ons team van chefs onder leiding van **Sergio Herman** is hierin een waardevolle sparring-partner. Benieuwd naar alle mogelijkheden? Wij helpen u graag verder via events@strandhotel.eu.

En nu weer terug naar 'niks moet, niksen mag' en genieten van uw welverdiende vakantie.



BEACH DAYS ARE THE BEST DAYS!

AQUANOVA

De badkamer, uw plek waar dagelijks terugkerende rituelen ontspanning of reinheid brengen. Aquanova weet hoe belangrijk deze rituelen zijn. Met hun luxueuze accessoires en textiel transformeren ze uw volledige ruimte in een oase van rust. Om de trends op de voet te volgen, lanceren zij jaarlijks twee stijlvolle collecties. Ook zijn zij één van de partners die de gastvrijheid in het Strandhotel mee verwezenlijken. Hieronder ziet u het prachtige strandlaken, die uit onze samenwerking is voortgekomen. Deze is te koop in de giftshop van het hotel. 'Beach days are the best days' is niet voor niets het credo aan zee.



www.aquanova.com



FOTOGRAFIE BY NICK VERHAEGHE

Opgroeien aan zee, oog voor de soms robuuste kust en een toonaangevende kunstopleiding hebben Nick Verhaeghe tot een gepassioneerde fotograaf gevormd. De serie foto's die momenteel in het Strandhotel hangt, is Nick's melancholische kijk op de winterse kust waar hij dappere surfers portretteert. Pakkende analoge beelden ontwikkelt hij zelf in een mengsel van zeewater en zeewier. Wat ooit begon als ecologisch proces is vandaag zijn handelsmerk geworden. Met elke foto vertelt Nick een nieuw verhaal en neemt de kijker mee langs soms onconventionele schoonheid.

Posters van de dappere surfers zijn verkrijgbaar in de shop van het hotel. www.nickverhaeghe.be

STRAND HOTEL



FOLLOW US
@strandhotelcadzandbad

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

LOVELY LUNCHES

Wist u dat wij in elk van onze restaurants ook lunch arrangementen aanbieden? Telkens gebaseerd op één overnachting, omdat het zo fijn is om na de lunch een lange strandwandeling te maken voordat de avond invalt. Een goed boek of mooie film, de goed gevulde minibar op uw kamer of een digestief voor de open haard in onze Living maken het arrangement compleet.

Pure C** Lunch Experience

één overnachting inclusief ontbijt in Pine House & een Pure C menu voor twee personen exclusief drank in Pure C**.

AIR* Lunch Experience

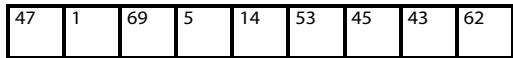
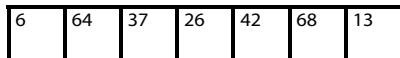
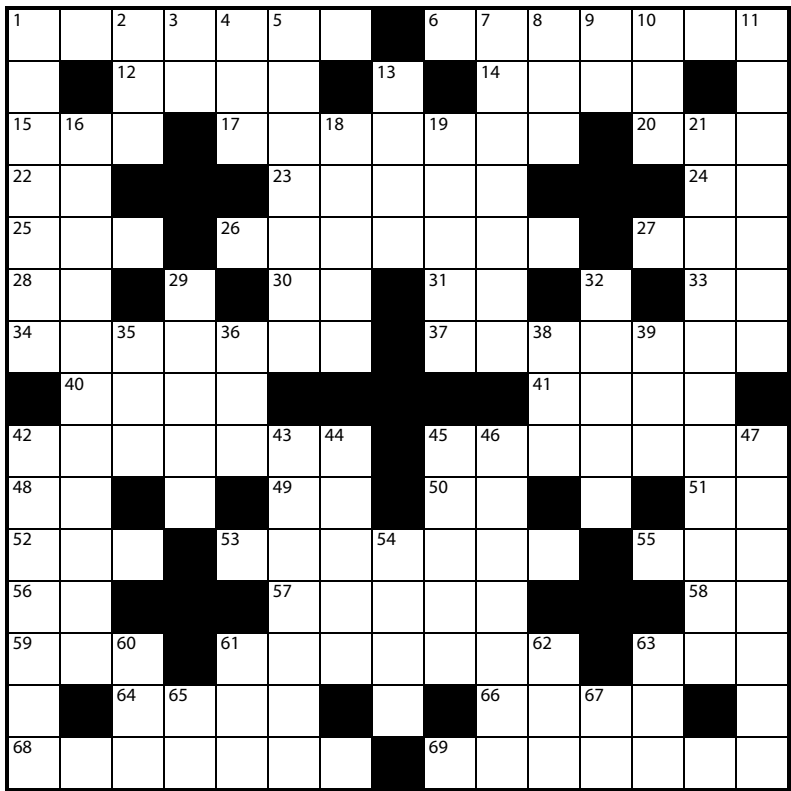
één overnachting inclusief ontbijt in Pine House & een driegangenmenu voor twee personen exclusief drank in AIRrepublic*.

Blue Sunday Lunch

één overnachting inclusief ontbijt in Pine House & een sharing menu voor twee personen exclusief drank in Blueness.

Kijk voor meer info:

www.strandhotel.eu/nl/arrangementen/



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

Horizontaal:

1. kustvaarder 6. rob 12. schaaldier 14. hijstoestel 15. onderricht 17. pl. in Amerika 20. Noorse godheid 22. laatstleden 23. nimmer 24. oude lengtemaat 25. priem 26. eindresultaat 27. behoefte 28. pers. vnw. 30. silicium 31. dat is 33. vanaf 34. muziekterm 37. aanstoot geven 40. vreemde munt 41. loopvogel 42. melancholie 45. afgunstig 48. dun 49. tegenover 50. United Nations 51. heilige 52. baardje 53. persiflage 55. Baskische afscheidingsbeweging 56. de onbekende 57. gebeurtenis 58. getijde 59. ik 61. bijbelboek 63. Zwitsers kanton 64. gast 66. Chinees gerecht 68. slaafs 69. beterschap.

Verticaal:

1. vakgenoot 2. grote bijl 3. de oudste 4. mak 5. schrijnwerker 7. exclusief 8. vordering 9. hoc est 10. bid (Latijn) 11. keeper 13. heldendicht 16. rotzak 18. amendement 19. zoldertje 21. beroep 29. Griekse letter 32. duivel 35. aanwijzend vnw. 36. nieuw (in samenst.) 38. haarsmeer 39. strafwerktuig 42. betweter 43. pronkkastje 44. stekel 45. bijbelse verrader 46. kleurloze vloeistof 47. evenwichtig 54. voorzetsel 60. ijzerhoudende grond 61. scheepstouw 62. plaaggeest 63. voorzetsel 65. televisie 67. stoomschip.

MAIL UW OPLOSSING NAAR [INFO@STRANDHOTEL.EU](mailto:info@strandhotel.eu),
WIE WEET BENT U DE GELUKKIGE WINNAAR VAN
EEN LEUKE PRIJS.