

FREE
COPY

STRAND

EDITION 03

MAGAZINE

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

Haven
suite

Nieuw!

The
Sunday
New hotel store

WINING &
DINING

OP DE
PEDALEN
IN DE
5 STERREN
FIETSPROVINCIE

Teamwork
by *Zengio*

Cover by Chantal Arnts: Vlnr Timothy sous-chef Pure C, Syrco chef Pure C en Thijs chef Blueness

ENJOY IT. LOVE IT

STRANDHOTEL.EU

Flexibiliteit op alle vlakken

Wie had gedacht dat een hotelondernemer ooit na zou moeten denken over het ontvangen van gasten voorzien van mondkapjes? Ontbijt in een brown bag, het opzetten van een food box service of zelfs in Room Dining op sterrenwenaar? De wereld van gastvrijheid stond en staat nog wel een beetje op zijn kop.

Gelukkig werk ik samen met een geweldig team van mensen. Je moet kunnen bouwen en vertrouwen op steunpilaren die het hoofd koel houden in een heetsche tijd. En ik durf eerlijk te zeggen, dat is ons gelukt. We mochten onze gasten blijven ontvangen met een spontane glimlach en een warm hart en al dat heerlijk is waar onze restauranterneming telkens weer voor zorgde. De intimiteit van de kamers bleek geweldig te passen, bij de ongeëvenaarde prestaties van Buiness en Pure C.

Het schrijven van een welkomstwoord aan u, op deze plek, is best uitdagend. Persoonlijk kijk ik uit naar de zomer en het najaar waarin, naar ik hoop, we elkaar weer op een normale manier kunnen begroeten en waar gesteven linnen en een goed glas aan tafel in onze restaurants weer de norm zijn. Maar wat is normaal?

Toch geloof ik, dat Zeeuwse gastvrijheid elke storm kan doorstaan. Mijn ouders deden het op hun manier. Wij, samen met ons fantastische team, op onze manier en wie weet straks de volgende generatie op hun manier. Het Strandhotel staat fier te stralen op het dun, onze passie blijft altijd branden en de magie van het zee- en strandleven blijft verwonderen.

Met optimistische warme groet, namens ons allen,

Anne Gaarnmaning



P.S. Het mooie van iets meer rust is, dat mijn creativiteit werd geprikkeld. Die heb ik gebruikt voor de ontwikkeling van een **nieuwe hotel store** waar ik nu al ongetroffen trots op ben. **Meet The Sunday!**



Cadzand-Bad ondergaat een volledige metamorfose met nieuwe wandel- en fietspaden. Het duinplein wordt volledig vernieuwd met leuke buitenterrassen.

Veel strandavonturen zijn **fine beach clubs** geworden, met elk een eigen aanbod voor kids, sportieve of juist relaxte badgasten. Een klein kwartierje wandelen langs het duinpad is zeker de moeite waard om op het terras van bijvoorbeeld de Zeeerneeuw te genieten van de mooie zomertse luchten of stormachtige wolkenpartijen.

Aan de boulevard, direct voor het **Strandhotel**, zijn twee unieke poortgebouwen opgetrokken. In deze poortgebouwen is **onze lifestyle store 'The Sunday'** geopend. Bestaande gifts en accessoires uit onze huidige shop krijgen een eigen plekje en tegelijkertijd breiden we uit met een compleet nieuw assortiment. De ideale plek om een blijvende herinnering aan uw verblijf bij ons als souvenir mee te nemen.

See you THERE!



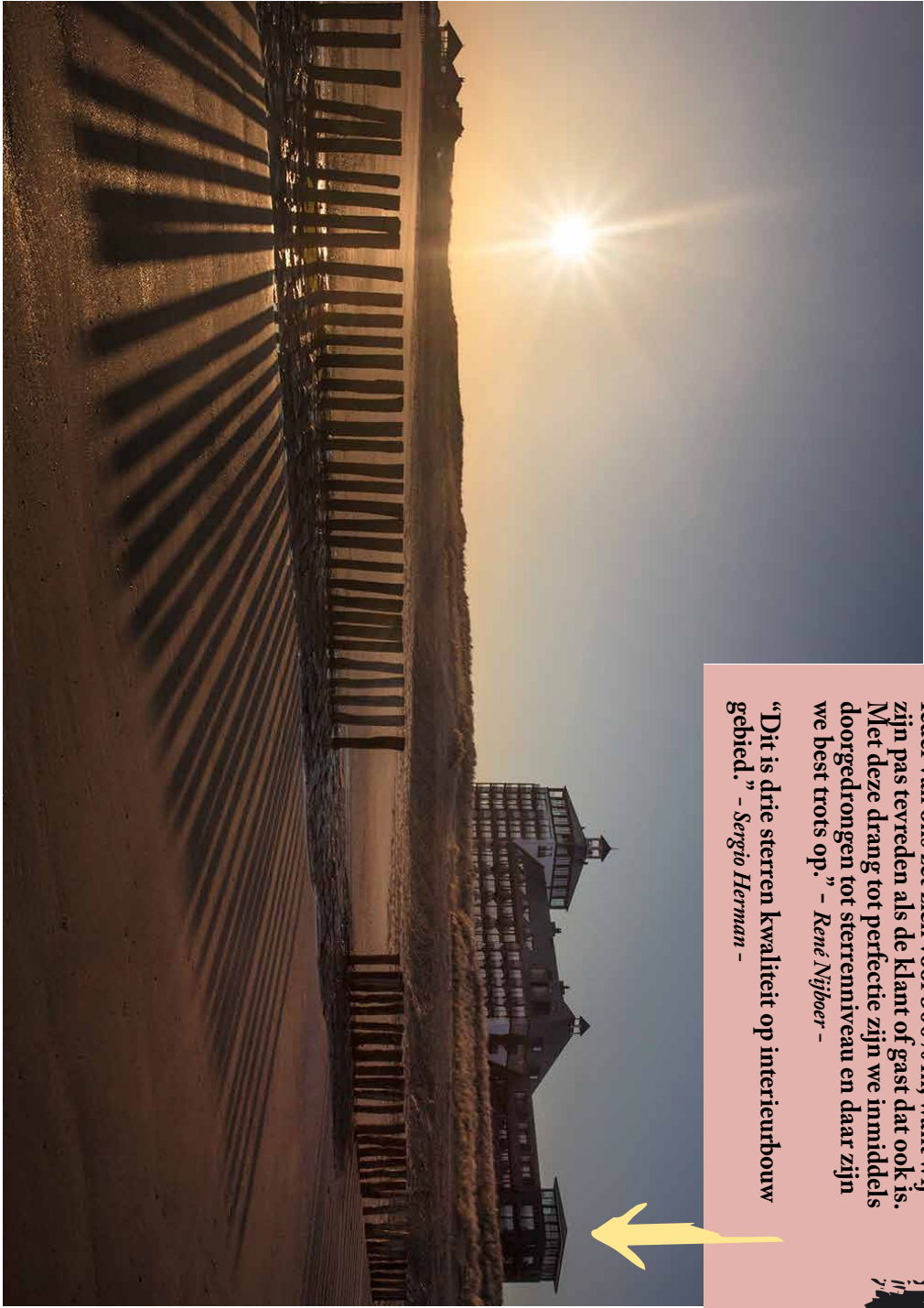
OP GROTE HOOGTE MET ZICHT OVER DE HORIZON

Het ongeëvenaarde licht boven het Zeeuwse strand, de uitzonderlijk mooie wolkenluchten en de zonsopgang zijn de elementen van de natuur en tegelijkertijd het canvas waarop onze nieuwste suite zich ontvouwt.

Een suite, waar u met recht de laatste treden naar boven loopt, is een serene plek, hoog boven het prachtige Cadzand verheven. U heeft geen balkon nodig, de ramenpartij van de suite is met mooi weer volledig te openen zodat u de zilte bres kunt opsnuiten.

Met 180 graden zicht op de jachthaven van Cadzand en de Noordzee heeft u een geweldig uitzicht voor een uniek verblijf. Het lichtspel dat komt met het klinken van de dag en weer gaat met het vallen van de nacht is een schouwspel op zich.

Noa, het nieuwste bed van Auping met natuurlijke materialen door de Deense ontwerper Eva Hårdou, laat u slapen met liefde, of wakker worden in bed met een heerlijk verse illy koffie. In deze suite ontdekt het u werkelijk aan niets. Het is dat de omgeving zo mooi is, maar een lange lome dag op grote hoogte blijft hier aantrekkelijk.



STRAND HOTEL

Een ode aan Zeeland, de inwendige mens en ons vakmanschap.

Zonder passie geen succes. Zonder fantastische medewerkers geen bedrijf. Zonder tevreden klanten, geen plezier. En zo is de cirkel rond. Succesvol zijn doen we dus niet alleen, maar doen we samen met de mensen die vertrouwen in ons hebben. Dit blijkt ook uit de fantastische relatie die we hebben opgebouwd met het Strandhotel in Cadzand. Wat ook is begonnen met grove schetsen is vandaag een unieke locatie aan de Zeeuwse kust. Maatwerk is onze specialiteit en dat hebben we op alle niveaus mogen en kunnen uitvoeren. De warme living en receptie, een tailor-made ontbijt in Pine House en de prachtige bar in Buiness zijn maar enkele voorbeelden van ons op maat gerealiseerde werk. Een langdurige samenwerking is gestoeld op vertrouwen en wij zijn enorm trots op het eindresultaat.

Deze plek is niet recht een ode aan Zeeland en het strandleven, betoverend eten in een steervol en robuust maatwerk, interieur in Alrepublic, Pure C en Buinesss gecombineerd met een verblijf in de mooiste kamers met vergezichten over strand, zee of achterland. De allernieuwste haven suite is een meesterwerk, al zeggen we het zelf. De enorme raampartijen in combinatie met de steer van houtwerk en mooi afgewerkte details maken deze suite tot een parel in de kroon van het hotel.

Het geheim achter deze succes story? Een combinatie van mooie mensen die vol passie iedere keer zichzelf weer willen overtreffen. Wanneer we deze mensen samenbrengen wordt de wereld steeds een beetje mooier. **@Nijboerinterieur**

“Het bouwteam van Nijboer zijn medewerkers met échte kwaliteiten, waarbij liefde voor het vak en vakmanschap hand in hand gaan. Ieder van ons zet zich voor 300% in, want wij zijn pas tevreden als de klant of gast dat ook is. Met deze drang tot perfecte zijn we inmiddels doorgedrongen tot sterrenniveau en daar zijn we best trots op.” - René Nijboer -

“Dit is drie sterren kwaliteit op interieurbouw gebied.” - Sergio Herman -

TEAMwork

SFRGIO: "In mijn restaurants worden elke dag mooie verhalen verteld door de gerechten die we met de chefs bedenken, ontwikkelen en verfijnen. Elk gerecht is een verhaal op zich, de producten, de leveranciers, de kooktechnieken, maar ook het juiste bord, het fijne glaswerk, een uitgelicht kunstobject en vooral de juiste klanken door de speakers. Het is allemaal met elkaar verbonden en de chemie die de gasten daardoor ervaren, daar leef ik voor. Veel van onze mensen zijn al jong bij ons begonnen, zoals ik ooit in de keukens van mijn vader pen gestart. Het vak mogen leren van iemand die je de weg wijst en die je blijft inspireren. Ik kan uit eigen ervaring zeggen dat dit enorm belangrijk is. **Thijs Baert, is zo'n talent, ooit begonnen op zijn 16e jaar in Pure C. Ik zie hem nog aan komen rijden op zijn brommertje. En kijk nu 10 jaar later is hij onze chef in Blueness.**"

Thijs is geboren en getogen in Krokke en komt uit een ondernemende familie waar hij al vroeg in de bakkerij aan de slag mocht. Als gastje van 10 jaar wist hij het al: de keukens zou zijn domein worden en hij kreeg gelijk. Hard werken schrok hem niet af, juist de reuring, de hectiek sprak hem aan. De opleiding aan de hoetschool Ter Duinen, een internaat waar hij mooie vriendschappen aan overhield, bracht structuur. In de weekenden werkte hij in Pure C, waar chef Syroo Baker al snel zijn talent ontdekte. Hier verdiepte hij zich verder in het vak en bracht het tot Junior sous-chef. De kans om in het team van Blueness te stappen nam hij met beide handen aan. Inmiddels is hij twee Japanse reizen verder, waar hij de pure eenvoud van gerechten nog meer leerde waarderen.



EDAMAME SPOY

Speciaal voor de lezers van het magazine deelt Thijs graag dit recept uit de keukens van Blueness.

INGREDIËNTEN / HOEVEELHEID

Aka miso 300gr
Toaïto 225gr
Cabarnet sauvignon azijn 50gr
Shichimi 5gr
Kikkoman soyasaus 37gr
Limoen sap 25gr
Water 75gr
Sushi azijn 100gr
Yuzu sap 37gr

Meng alle ingrediënten samen en mix alles fijn met een staafmixer. Kook 200 gram boontjes voor 1 minuut in kokend water. Meng een deel van de marinade onder de boontjes. Hoeveel kan naar keuze bepaald worden. Werk de boontjes af met limoenzeste (optioneel).



“Dankzij Sergio leer ik veel breder kijken, ik waardeer kunst en design als smakmakers in een restaurant en dankzij het team dat Sergio om zich heen verzameld heeft, voel ik me onderdeel van een grote familie.”

“Als ik een nieuw gerecht ontwikkel dan proeft Syroo eerst voordat ik het aan Sergio presenter. Het is mooi dat ik met deze perfectionisten en geleerde chefs de dialoog aan kan om elk gerecht telkens te blijven verfijnen voor onze gasten, dat maakt me nog steeds elke dag trots op mijn rol als chef van Blueness.”



blueness

GEDEELDE

PASSIE

“De gedeelde passie voor het Zeeuwse product en het streven naar kwaliteit maakt de samenwerking met Pure C, Blueness en AlRrepubliec inspirerend voor beide partijen!” – Jean Dhooge –



Pure C

Al meer dan 100 jaar is de Nederlandse familie Dhooge actief in de kweek van schelpdieren. In 2012 heeft de vierde generatie de Oesterij in Versake, de heilige plek van veel Oestergronden en hun kwekers, geopend. Een unieke plek pal aan zee waar bezoekers alles te weten kunnen komen over het verhaal achter de kweek, de soorten oesters, de bereidingen en natuurlijk mag het proeven niet ontbreken. Er is een proeflokaal geopend en tevens een prachtig buitenteras waar de gasten een diversiteit aan Zeeuwse oesters en bereidingen kunnen proeven.

Ontmoet Jean

Als vierde generatie staat Jean Dhooge, samen met zijn twee andere broers aan het 'roer' van de Oesterij. Al vanaf jongs af aan is Jean meegenomen door zijn vader in de wereld van de oester- en mosselkweek. Daar heeft hij zijn passie ontwikkeld en wil dit graag samen met het gehele team, overbrengen aan de gasten van de Oesterij.

Oesterij & Strandhotel

De Oesterij heeft verschillende kweekgebieden. De Oesterschelde, het Grevelingennmeer, het Veerse Meer en een nieuw gebied bij Waterdunen (Bieskens). Door de constante zoektocht naar verbetering en innovatie binnen de kweek, probeert de Oesterij zich te onderscheiden met kwalitatieve oesters. Jean en zijn broers zijn trots op het partnerschap met de chefs Syroo & Sergio. In alle restaurants van het Strandhotel staan de diverse soorten van de Oesterij op de kaart.

Beleef, proef en ontdek het brongevoel

Uiteraard is het mogelijk om een bezoek te brengen aan de bron! Stop onderweg van of naar het Strandhotel bij de Oesterij en beleef, proef en ontdek het brongevoel van een typische Zeeuwse delicatesse.



WINNING & DINING

De middag of avond aan tafel in Pure C is niet compleet zonder het advies van sommelier Tim Theuns. Syroo en Tim doen de naam van het restaurant eer aan. De lokale terroir speelt de hoofdrol op de kaart van Pure C en dat betekent dat de producten voornamelijk duurzaam gekweekt worden. Pur en eerlijk, daar houden deze mannen van. Voor Tim is het een logisch gevolg dat hij zijn gasten weet te verrassen met wijnen uit alle windstreken van Europa.

“Mensen hebben vaak nog nooit een wijn uit eigen land geprobeerd. Maar ook Slovenie, Georgië, Hongarije of Madeira zijn onbekend terrein. En dan vind ik het een avontuur om daar de beste wijnboeren te zoeken”.

Na een pittige schoolcarrière stapte Tim in 2013 zelfverzekerd binnen bij Oud Sluis. Het werd kort en vlieg want op 23 december sloot de deuren van dit restaurant. Maar Pure C werd direct zijn thuishaven, daar heeft hij veel mogen leren. De wijnreizen zijn jaarlijkse hoogtepunten, Madeira was een magische bestemming vertelt Tim, waar hij zelfs wijnen mocht proeven van voor de Tweede Wereldoorlog.

“Het mooiste van dit vak is dat je soms stukjes geschiedenis in handen hebt zonder het meteen te beseffen.”

Als je dan gaat nadenken over de jaartallen dan hebben de wijnen wereld-oorlogen meegeemaakt of de vlucht van de eerste zeppelin, dat besef is soms ongelooflijk. En als je dan zo'n ervaring kan overbrengen bij de gasten ben ik in mijn element. Mensen op een mini vakantie meeremen aan de hand van een glas druivensap... ze zo een onverwachte ervaring weet te geven die je anders nooit zou hebben. Het vak van sommelier is magisch mooi, elke dag weer”.



PURE C

NEW ITALIAN

Comfort food van de zuiverste soort.

Wortd u ook zo gelukkig van een bord pasta?
 Net zoals zoveel onder ons is Sergio Herman al jaren in de ban van de Italiaanse eetcultuur. De Italiaanse keuken is over de hele wereld geliefd en behoort tot het culinair erfgoed, maar er lijken vaak alleen authentieke gerechten te worden gekookt, er wordt weinig met nieuwe smaakcombinaties geëxperimenteerd. Daar brengt Sergio verandering in met zijn kijk op de cucina nuova. Verwacht dus geen authentieke pasta carbonara met spek, eerder een carbonara met pipe rigate en nootdielekrab, of papardelle met Zeeuwse mosselen en nduja in plaats van met vongole.

“Sicilië stond hoog op mijn wenslijstje. Onlangs heb ik tijdens mijn reizen de producten, de mensen en hun culturen nog beter leren kennen. En dus kook ik graag en regelmatig pasta voor mijn kinderen, ze zijn er gek op. Één van hun favorieten recepten deel ik graag”. – *Sergio Herman* –

CUCINA NUOVA



PIPE RIGATE, CARBONARA, KRAB

Sergio

Voor 4 personen
20 stuks grote pipe rigate
 (of schelpenpasta)
8 el versgeraspte parmezaan
2 eieren, losgeklopt
2 el flingeseeden platte peterselle
100 gram schoongemakte, gekookte nootdielekrab

Kook de pipe rigate volgens de aanwijzingen op de verpakking al dente in een pan met ruim gezouten water en een scheut olijfolie. Giet af, maar vang het kookvocht op. Laat de pasta afkoelen onder koud stromend water en voeg nog een scheut olijfolie toe. Meng voorzichtig.

Verhit een hoge pan met een scheut olijfolie efin en bak de guanciale tot hij goudbruin is. Voeg de sjalot en knoflookcrème toe en bak even mee. Doe de pasta erbij, samen met 4 tot 5 eetlepels van het kookvocht, de gezouten boter, 2 eetlepels olijfolie en de parmezaan. Breng op smaak met versgenalen zwarte peper en fijn zeezout. Schud de pan op of roer voorzichtig door. Zorg dat alles mooi rond de pasta kleeft, het kookvocht en de parmezaan zorgen voor de binding van de saus rond de pasta.

Haal de pan van het vuur en roer de eieren en de peterselle door de pasta. Voeg als laatste de nootdielekrab toe en meng dit voorzichtig door de pasta. Het is de bedoeling dat de pipe rigate echt goed gevuld zijn met de guanciale en krab. Verdeel alles over warme borden.



ONTMOET SCHAAPSHOEDER, HANKE VET

Hanke is een unieke verschijning in het Zeeuwse landschap, waar Hanke is, treft u ook haar kudde met bijna 270 schapen. Genietend van het buitenleven, zo af en toe één van haar honden tot orde roepend, spraken we het leven van een schaapshoeder met haar door.

Wie is Hanke? Hoe zijn jij en de kudde bij elkaar gekomen?

Ik wist al lang dat ik zelf graag schapen wilde houden, maar ik had er de mogelijkheden nog niet voor gevonden. Toen een akkerbouwer uit de omgeving beide met de vraag of ik een dijk die hij in pacht had wilde begrazen, heb ik mijn eerste 45 schapen gekocht in 2010 en ben ik gestart. Ik wilde eerst zien of ik wel geschikt was, of ik het wel kon en zo toewerken naar het uiteindelijke doel van landschapsbeheer met schapen en honden.

Kun je iets vertellen over het beroep schaapshoeder?
En heb je nog veel andere collega herders in Nederland?

Er zijn ongeveer 100 kuddes in Nederland. De werkzaamheden verschillen, soms 8 uur per dag hoeiden, soms flexibel-peken afbeken en meer opbouwen en de schapen van het ene vak naar het andere brengen. Dit kan twee meter verder zijn, maar ook 20 km - wanneer mogelijk, doen we de verplaatsingen te voet. Verder moet er op veel plekken water bij de schapen gebracht worden, op hete dagen rijden we er driemaal daags heen en drinken ze samen soms wel 1500 liter. Tijdens het hoeiden zijn de honden het levende hewerk. Ze behoeden de schapen tegen gevaar en behouden ook de akkers tegen de schapen. Ze pendelen/patrouilleren continu over de grens waarbij ze de schapen aan de ene zijde met rust laten zodat ze kunnen eten, maar waarbij ze elk schraap dat het waagt, die grens over te steken terug naar hun graasgebied sturen.

Hoe groot is jouw kudde. Hebben al jouw schapen namen?

De kudde bestaat momenteel uit zo'n 270 dieren. Daarnaast hebben we nog een groep rannen en nog wat kleine groepjes openstorieerde schapen. De kudde bestaat uit ooien en geesteerde rannen, de oudste dieren zijn van 2010, nog altijd van de eerste aankoop. Veel schapen hebben namen en zeker de leidooien die altijd voorop lopen en de gehele kudde met zich meekijken.

Wat is het doel van de kudde?

Dat is eigenlijk in één mooi woord te vatten: landschapsbeheer. We onderhouden terreinen voor Stichting het Zeeuwse Landschap, voor Waterschap Scheidelstroom en Gemeente Sluis. De schapen zijn niet alleen 'maaiers', ze zorgen ook voor vergroting van de biodiversiteit, versterking van de zode, bestrijding van ongewenste planten en zo veel meer. Daarnaast bezorgen ze mening bezoeker (en onszelf) een zen-momentje als ze komen krioelen.

Wol je blij van bezoekers? Kunnen gasten van het Strandhotel jou opzoeken als ze in Zeewus-Vlaanderen verblijven?

Zeker, iedereen is altijd welkom. Ik vind het leuk als mensen vragen stellen en er over nadenken. Vaak is het een onbekende wereld en zien mensen pas na mijn uitleg in, hoeveel de inzet van schapen kan bijdragen aan milieuvriendelijk onderhoud en ontwikkeling van natuurterreinen. En don't worry, onze schapen zijn om die reden geaccredieerd tegen q-korts, kijk voor meer informatie op Facebook: MTS.DE GRAASLIJNES



Elke gast kan zich bij de receptie opgeven voor een duinzwending

De beschikbaarheid is afhankelijk van de vraag en het weer. De kosten bedragen €15 pp voor volwasseneren inclusief een cocktail.

Charlotte is niet als haar man, **chef Syco**, gepassioneerd over al die mooie pure producten die Zeeland te bieden heeft. Na de ontwikkeling van **Hierbas de las Dunas** door Syco heeft zij het idee omarmt en is ze er reuring aan gaan geven.

Het kruidendrankje, dat zijn oorsprong vindt in Ibiza, is de oer-Hollandse versie die zijn oorsprong in de duinen van Cadzand vindt. De vers gepruikte kruiden geven het drankje de pure zoet-zoute smaak die zo goed past als aperitief met veel ijs of als ingrediënt voor een cocktail.

Charlotte: "Wij wandelen regelmatig met groepen door de duinen, er groeit zoveel in onze omgeving waar mensen niet bij stil staan. Tijdens de wandeling laten we mensen proeven en ontdekken. Met Hierbas de las Dunas proberen we bewustzijn te creëren over al dat moois dat de natuur ons geeft. Het duinen rondje is voor alle leeftijden, duurt ongeveer een uurje en sluiten we af met een Hierbas drankje".

Voor een heerlijk zwol, zomermoment delen we graag een

SANGRIA TIP

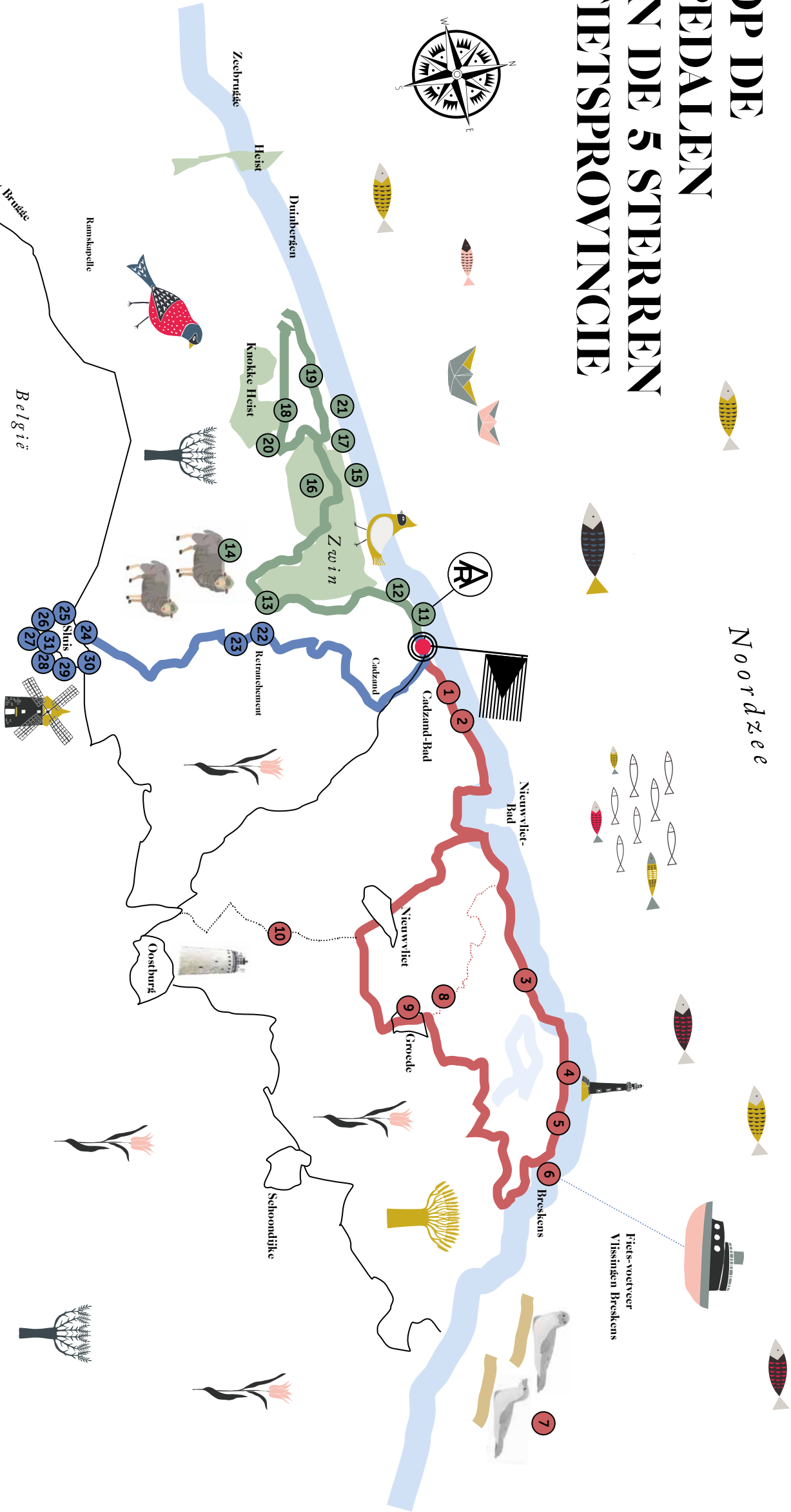
10cl aardbeien sap, 10cl appelsap, 30cl Hierbas de las Dunas fles bubbels, verse aardbeien, blauwe bessen, citroentijm citroenschijfjes

Blend aardbeien tot sap, meng ze samen met het appelsap en de Hierbas de las Dunas in een bowl. Voeg het ijs, vers fruit en kruiden toe en werk af met de bubbels.



OP DE PEDALEN IN DE 5 STERREN FIETSPROVINCIE

Noordzee



Op de fiets door Zeeuws-Vlaanderen, een rugzak gevuld met een heerlijke versnapering voor onderweg, genieten van een picknick op een mooie duin-plek of in de prachtige dorpskern van het kleinste stadje van Nederland, St. Anna ter Muiden.

Wij delen graag onze FAVORIETE ADRESSES die u langs een aantal onbekende, maar zeker niet onbenutte plekjes zal brengen. De route voert langs stadswallen en verdedigingslinies, dorpsmoppen en dijken en overal is er die schoonheid en rust. Zelfs aan de kust.

Vanuit Cadzand is de route door het natuurgebied 't Zwin een klassieker die de ongerepte stranden en natuur van het zuidelijkste stukje langs de kust van Nederland verbindt met het mondaïne maar altijd bruisende Knoke. Stap even af bij Vintage Beach club en geniet onder het genot van een heerlijke koffie of apéro van de sfeer en vintage foto's van o.a. Brigite Bardot.

Bent u meer gecharmeerd van ongerepte polderwegen of waanzinnig mooie dijken, kies dan voor de route in het achterland van Cadzand-Bad. Door het prachtige boerenland naar het charmante Retranchement, waar u bij restaurant Grenzeeloos heerlijk kunt lunchen om vervolgens de route te vervolgen naar De Groene Polderwinkel Schoondijke. Hier vindt u onvervalste en pure streekproducten uit de Nederlandse grond. Biologisch wordt het niet. Voor de liefhebbers van wat extra kilometers is hierna een bezoek aan Kaasboerderij de Vos een aanrader en proef vooral een stuk jonge kaas met sambal! Terug langs de kust (misschien een tikje tegenwind) genieten van de mooiste uitzichten. Ons favoriete 'kodik moment' op deze route? Een selfie voor de gietijzen zwart-wit omrande vuurtoren van Breskens!

ROUTE A richting Breskens over de duinen 15 kilometer

1. Moio Beach, strandpaviljoen
2. Strand Ruig, strandpaviljoen
3. Beach House, strandpaviljoen
4. Vuurtoren
5. Loods 10, strandpaviljoen
6. Veerboot naar Vlissingen
7. Zeehonden Hoge Platen
8. Bunkerpark Groede Podium
9. Etablissement 1880, restaurant
10. In de Morelleput, theetuin

17 kilometer met een stukje off-road

- ### ROUTE B richting Sluis 10 kilometer
22. Walen Retranchement, wandelroute
 23. Grenzeeloos, restaurant
 24. Sluis, shopping
 25. De Eetboetiek
 26. Inka's shop
 27. Biearium, museum
 28. Marie Go, shop
 29. De Molen, tearoom & shopping
 30. La Trinité, restaurant
 31. Fliers, juwelier

ROUTE C richting Knoke 12 kilometer

11. Aircafé
12. De Zeemeuw, strandpaviljoen
13. Zilt & Zout, restaurant
14. De Graaslinies, schapen
15. Hotspot haaienlinden
16. 't Zwin, natuurreservaat
17. Surfers Paradise (the Lakeside), Beach club
18. Maria Siska (speeltuin kids, wafels)
19. Lippertlaan Knoke
20. Inwest Mobile, electro mobile opblaaspunt
21. Terrasjes Knoke op de zeedijk



Een korte stop, voordat u het Zwin in fietst? Of juist uitgebreid nagenieten van uw mooie fietstour? Daarvoor is het terras van **AIRcafé** de ideale setting. Zeeuwse eenvoud met enorm veel smaak. Denk daarbij aan een pistolet met grijze garnaailes met een glas cava, of een croque monsieur met kaas van de familie de Vos uit Bieveliet. En de zonsopgang? Die krijgt u er gratis bij!

Mocht u culinair willen genieten reserveer dan voor een leuke middag of avond in AIRrepubic.

AIR-REPUBLIC.COM

AIR cafe

Don't under estimate the power of a SANDWICH

Een opblader? Pine House bereidt graag een verse sandwich voor u, volgens recept van **Syrco Bakker**. Na een uitgebiede avond culinair genieten en een overdonderend ontbijt is dit de perfecte manier om tijdens het wandelen of tijdens de lange rit terug naar huis iets kleins te nuttigen. Probeer de **SEA sandwich** eens (Sambal, Egg, Avocado). Kunt u geen genoeg krijgen van de heerlijke charcuterie geserveerd tijdens het ontbijt, probeer dan de **IB sandwich** (iberico Burrat).



De badpaviljoens aan de kust van Zeeuws-Vlaanderen hebben in de afgelopen jaren een metamorfose ondergaan. Wij tippen graag een paar klassiekers in een nieuw jasje:

De **Zeemeuw**, op 15 minuten loopafstand van het hotel door de duinen. Het kenmerkende paviljoen is een hot spot aan zee. De kaart is divers en zowel binnen en buiten zijn er meer dan voldoende plekjes om te genieten. De Zeemeuw verhuurt deze cabines, maar ook strandstoelen en ligbedden maken een uitmuntende stranddag compleet.

STRANDPAVILJOENDEZEEMEER.NL

Experience the magic of Moio.

Moio Adventure draagt u uit op het strand in de branding, de duinen of op de zee. Het fraaie zandstrand en de mooie golven van Cadzand-Bad vormen het decor voor het ruime aanbod aan activiteiten zoals blokfluiten, golfsurfen, golfen, noem maar op. Neem snel een kijkje op

MOIO.NL

Strand Ruig, een heerlijke no-nonsense plek, speciaal getiteld door hotel eigenaresse Anne Gortmanns. Fijne gastvrijheid en ongeëwogen sfeer voor een stevige koffie of een goed glas.

STRANDRUG.NL

Helemaal genieten is het bij bovenstaande strandpaviljoens waar strandstoelen en ligbedden uw ultieme stranddag compleet maken.

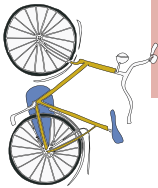
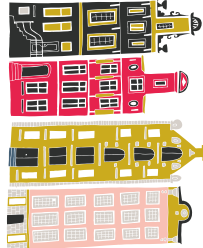


Neptunus Tweewielers is de specialist voor fietsverhuur aan de kust van Zeeuws-Vlaanderen. Als gast van het Strandhotel bent u van harte welkom in onze winkel tegenover het hotel en ontvangt u een speciale korting met de code Strandhotel2122.

Volop keuze!

U heeft bij ons de keuze uit luxe elektrische fietsen, comfortabele stadsfietsen, elektrische tandems, bakfietsen, kinderfietsen en nog veel meer. Verschillende accessoires voor fietsen, zoals fietskassen en kinderzitjes zijn natuurlijk ook beschikbaar. Wij verhuren per dag of per week. Wilt u er zeker van zijn dat de door u gewenste fiets aanwezig is tijdens uw verblijf? Dan raden wij u aan om de fiets tijdig online te reserveren. Kijk voor de mogelijkheden op

NEPTUNUSTWEEWIELERS.NL/VERHUUR.



Stay in love II!

scan me:





SOPHISTICATED

SLUIS

Broers & zakenpartners FLIERS over nostalgie, nieuwe ontwikkelingen en hun passie voor Zwitserse uurwerken.

Het overnait u elke keer weer, dat gevoel wanneer u de Zeeuws-Vlaanse kust steeds dichterbij nadert. U kunt er moeijik uw vinger opleggen, maar het is iets met de lucht, het licht of de omgeving. En onvermijdelijk roept het altijd een geborgen nostalgisch beeld of herinnering op, of overkomt u die déjà vu van een gedroomde zomer. Heerlijk even ontsnappen aan de tijd en eindeloos genieten van elkaar en alles wat de Zeeuws-Vlaanse kust zo uniek en bijzonder maakt.

"Haha, ja, herkenbaar, ook wij hebben dat nog wel eens, af en toe schiet er nog eens zo'n oker getint polaroid momentje voorbij", zegt Sven Fliers, van Fliers Juweliers in Sluis. "We leven en werken in deze streek waardoor je zou verwachten dat dat gevoel normaliseert... totdat je in Cadzand de duinen weer opgaat en elke keer weer misschien wel het mooiste stukje Nederland terugvindt". Ook Niek Fliers is regelmatig in Cadzand te vinden, "het is niet dat je het niet beleeft, maar het is eigenlijk meer iets dat je ondergaat als je midden in die unieke karakteristieke natuurschap staat. Je zintuigen gaan openstaan en beeft bij, beeft sta je toe dat de drukte in je hoofd wegebt".

Beiden dragen Sven en Niek dierbare herinneringen aan Cadzand. "de geur van de duinen op een zomerse dag brengen ons zo terug naar het moment dat we met ooa en oma naar het strand gingen en als een stelletje pakkezs werden bedaan met strandschermen, koelbollen en tassen".

Beiden beginnen te lachen.

"Wel indrukwekkend hoe Cadzand-Bad zich momenteel ontwikkelt", zegt Niek, "je voelt aan alles, dat het de nieuwe hoispot van Nederland gaat worden. Het is merkbaar dat er een sterke eensgezinde visie leeft waarbij beleving, gastronomie en luxe centraal staan. Maar vooral dat ze met veel vakmanschap en toewijding ingevuld wordt. In onze ogen behoort het Strandhotel tot de belangrijkste pioniers van Cadzand en daarmee ook voor de streek West-Zeeuws-Vlaanderen.

Net zoals het Strandhotel is Fliers Juweliers een familiebedrijf dat al decenia-lang actief is in de streek en het ondernemerschap niet als vanzelfsprekend neemt. "Het is een continue streven naar perfectie, vernieuwing en onderscheidend vermogen, waarbij klantvriendenheid altijd centraal staat. Dat is met werken alleen niet haalbaar, het moet vanuit een diepere passie komen, je moet je product leven. Daarin voelen we een sterke verbondenheid met het Strandhotel".

Fliers Juweliers is gevestigd in het nabijgelegen pittoreske stadje Sluis, van oudsher een gastronomische trekpleister voor dagtoeristen met een groot en onderscheidend winkelaanbod. Fliers Juweliers is gespecialiseerd in hoogwaardige Zwitserse uurwerken van onder meer Breitling, Tag Heuer, Longines en Rado. En sinds kort hebben ze het dealerschap van het merk Tudor kunnen verkrijgen. "Hier zijn we ongehoorlijk trots op. Tudor is momenteel het snelst groeiende merk in de Zwitserse horloge industrie en heeft een zeer selectief distributiebeleid. Het merk heeft een sterke heritage en onderscheidt zich door een zeer coole en authentieke stijl. En de prijs/kwaliteit verhouding is onevenaarbaar".

Naast uurwerken is Fliers Juweliers ook gespecialiseerd in sieraden van het merk Bion en hun eigen Fliers Signature' label. Hiervoor werken ze samen met een aantal zeer gerenommeerde Belgische goudsmieden. "Het is ook door met deze vakmensen samen te werken dat je je verder ontwikkelt en in staat bent om naadloos maatwerk te kunnen leveren, iets waar we onderuussen om gekend zijn", zegt Sven.

Wat maakt Fliers Juweliers zo bijzonder? "Ons doel is mensen te laten beleven, inspireren en verwonderen. En te voldoen aan de verwachtingen die je mag hebben bij de hoogste vorm van luxe... we make it personal".

FLIERSBOUTIQUE.NL

APRIL & OCTOBER

Stijlvol, vrouwelijk en een tikkeltje eigenzinnig.

Het merk AprilOctober werd opgericht door twee Karns uit Utrecht. Beide Karns waren al jaren freelancer (de één als marketingmanager en de ander als inkooper in fashion). Ze hadden beiden al lange tijd een droom, een eigen merk opzetten. Beiden misten een grote, ruime tas die zowel zakelijk als op het strand de show steelt, een tijdloze, stijlvolle tas die makkelijk mee te nemen is, een tas waar je hele leven in past, elke dag weer.

De maand april staat bekend als de start van het buitenseizoen, lekker flaneren in een luchtige outfit met bijpassende tas. In oktober draag je graag warme, rijke stoffen en wil je deze combineren met een stijlvolle tas. Alleen de Karns geloven eig in de kracht van seizoenen, van de tegenstellingen van het leven, waardoor het leven zoveel mooier en interessanter wordt! En laat april en oktober nou ook nog eens de geboortemaanden van de beiden oprichters zijn, een pakkende metkraam is geboren.

Met het oog op duurzaamheid wordt de Belle Tote bag in Europa in kleinschalige oplage (protendeels) met de hand gemaakt. De stoffen waarmee gewerkt wordt, zijn prachtige hoogwaardige restmaterialen van meubelstoffen. Duurzaam en economisch interessant! Het zorgt ook voor exclusiviteit, wanneer een stof op is, kunnen er geen tassen meer worden bijgemaakt". Op zoek naar zonnige avonturen is de Jane Straw Bag ontwikkeld, een rieten tas. Een tas van handgevlochten palmbladen, met een sude overstag. Een prachtige tas die overal met je mee ken. Ideaal van work-to-weekend.

APRILOCTOBER.COM



Zowel de Belle Tote Bag als de Jane Straw Bag zijn beschikbaar in de nieuwe shop van Strandhotel Cadzand.

the SUNDAY hotel store Nieuw!

NEUJTJES

&MEER

SLUIS – Midden in t centrum van deze oude vestingsstad ligt een Noten- en Zuidvruchtenwinkel genaamd 'Neutjes & Meer' waar ze alle noten iedere dag vers branden en ook veel andere lekkernijen zelf maken. Zoals granola en overvloedige pindakaas. Bij binnenkomst van het knus winkeltje, waar de noten uitgestald liggen op een ouderwetse toonbank voel je directen zich gelijk thuis. Het assortiment bestaat uit noten uit alle werelddelen, zuidvruchten, heel veel lekkers met chocolade, zoutjes en streekproducten. Kwaliteit, smaak, hygiëne en vriendelijkheid in combinatie met een acceptabele prijs staan voorop. Ga eens gezellig langs om te proeven!

Oude Kerkstraat 37, 4524 CT Sluis
info@neutjesenmeer.nl



Ronald van der Vosse nruilde zijn werkplek in Seoul, Korea in voor Cadzand om vanuit de patisserie keuken in het Strandhotel nieuwe smaken te ontwikkelen voor de restaurants en het ontbijt in Pine House. Ooit begon hij op jonge leeftijd met het bakken van zandkoekjes in moeders keuken, niet wetende dat hij zou uitgroeien tot een gerenommeerde patissier chef. U PROEFT ZIJN PASSIE TIJDENS UW CULINAIR VERBLIJF!

NORTH SEA AT HOME

Heerlijk ontspannen in een zeewierbad.

Evaar het zee-gevoel thuis. 'Sea Full Bath' is de primeur van het nieuwe Noordzeemerk ZJI. Dit wereldadige zeewierbad is één van de wellness producten die u, waar ook ter wereld, het heerlijke zee-gevoel van de Noordzee doet (re)beleven. Al badend de zee ruiken en voelen. ZJI, Zeeuws-Vlaams voor 'zee', staat voor puurheid, luxe, hoogwaardige producten die hechten aan een zee zonder afval.

Het zeewierbad bevat wieren die groeien in de Noordzee. De wieren worden traditioneel hand geplukt en met zorg gedroogd in een duurzaam net. Eenmaal in bad nemen ze hun oorspronkelijke vorm weer aan en voeden uw lichaam met al het heilzame wat ze te bieden hebben.

'Sea Full Bath' kunt u meerdere malen gebruiken en bevat gedroogde zeewieren en bijpassend badzout. Dit zout zorgt voor de heerlijke zeegurur. Naast 'Sea Full Bath' biedt ZJI ook een 'Sea Foot Bath'.



Zeewierbaden bieden ontspanning en zijn een eeuwernoud gebruik bij detoxing en het vertragen van huidveroudering en cellulitis. De wereldadige werking van o.a. de mineraleen, omegas en vitaminen geven ook verzorging en verzachting bij eczeem en psoriasis.

'Swell the sea AND feel the sky. let your soul AND spirit fly'

De zeewierbaden kunt u vinden in de gift store The Sunday van het Strandhotel.

ZJI.NL

Loom wakker worden of juist vroeg uit de veren? Met een ontbijt in Pine House proberen we energie te geven aan uw dag. Al de producten zijn dagvers en veelal ambachtelijk gemaakt. Onlangs heeft Sergio het ontbijt concept vernieuwd. Diverse salades, mooie charcuterie en zelfs American pancakes zijn aan het buffet toegevoegd. Enjoy it, love it!



BOTER, KAAS & EIEREN,

Het ontbijt rituel van ons Pine House restaurant.

Wort u graag rustig wakker en geniet u eerst van een kopje koffie op de kamer? Of zet u de wekker om bij het krieken van de dag met blote voeten over het strand te rennen? Het ontbijtritueel is voor elke gast een andere ervaring en dat is naar goed ook. Bij ons kunnen vroege vogels er lome uitslapers terecht van 7.30 tot 11.30 uur. Het ontbijt in het Pine House is een feestje. De geur van verse broden van het Vlaams Bloodhuys, home made ice tea, hartige kazen, zoete smaken en natuurlijk eijses, in alle mogelijke bereidingen. Over kaas en eieren gesproken....

Ho! Ik ben Maartje, gek op Zeeland en gek op kaas, komt u mij opzoeken op onze kaasboerderij?

Een Zeeuws meisje van oorsprong en na wat onzekerhingen in andere provincies toch weer terug op onze eigen kaasboerderij. Mijn moeder is de opper-kaasmaker en mijn vader zorgt ervoor dat het onze koeien aan niets ontbreekt. En ik? Ik mag al die heerlijke kazen verkopen in onze winkel in Breskens, t Vosje. En weet u dat u in Brugge zelfs een opleiding tot kaasmeester kan volgen? Aangenaam. Maartje de Vos, kaasmeester van beroep. Mijn persoonlijk favoriet is de boerenkaas van 10 maanden oud, heerlijk op een verse geurende boterham bij het ontbijt, maar zeker niet zo lekker naast een mooi glas wijn of een lekker biertje. **DEVOSKAAS.NL**

Hey! Ik ben boer Olivier en weet u wat mijn geheim is voor die heerlijke eieren bij het ontbijt?

Onze eieren komen rechtstreeks van het veld en uit de mobiele kippenstal. De kippen leven volledig vrij en scharenlen naast het kippenvoer, allerlei insecten, kruiden en grassen bij elkaar. Welke kip doormt daar niet van? Raakt het gras op? Dan rijden we de kippenstal gewoon verder naar een nieuw stukje gras. Dat is nu net mijn geheim voor smaakvolle, natuurlijke en gezonde eieren. De kippen hebben een bijzonder natuurlijk en kwalitatief leven, omdat ze worden in onze verrijpbare kippenstal. S Ochtersd leggen de kippen hun eieren en daarna gaan de luiken van de stal open en kunnen ze naar buiten. Mooiere leefomstandigheden kunnen onze kippen zich niet wensen. En hoe heeft u uw eijsje het liefst? Doe mij maar een zachtgekookt eijsje! **BOEROLIVER.BE**

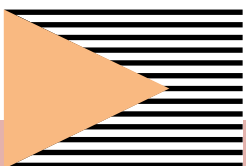


PINE HOUSE



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?” Een culinair cadeau koopt u bij de receptie van het hotel of online via strandhotel.eu/nl/cadeaukaart/. U kunt de cadeaukaart natuurlijk ook besteden bij The Sunday store en onze restaurants.



DINE AROUND

Als gast van het Strandhotel kunt u exclusief gebruik maken van de dine-around experience onder de Michelin-sterren. Als culinaire liefhebber kunt u de keukens van Blueness, Pure C** en AIRrepublic* combineren tijdens één verblijf. Dit arrangement is rond de klok culinair genieten bij Sergio Herman.

Het arrangement is inclusief:

- 3 Overnachtingen incl. ontbijt
- Sharing Menu in Blueness (excl. dranken)
- Pure C menu in Pure C** (excl. dranken)
- Feel AIR menu in AIRrepublic* (excl. dranken)
- Boek by Sergio Herman op de kamer
- Flesje champagne op de kamer

De restaurant reserveringen kunnen zowel voor de lunch als het diner worden gereserveerd. Reserveren voor de dine-around experience kan telefonisch of per mail.

info@strandhotel.eu

STRAND HOTEL



FOLLOW US
[@strandhotelcadzandbad](https://www.instagram.com/strandhotelcadzandbad)

COLOFON:

EDITOR Anne Gorthmanns

CREATIVE DIRECTION & COPY SEVERS+JANSEN,
The Hospitality Studio - Kim Jansen-Alderden

GRAPHIC DESIGN JIMMY LEE - Caroline Demeyere

PHOTOGRAPHY Chantal Arnts, Marjorie Romeijn,

Kris Vlegels, Patrick Van Den Broucke

PRINT Pieters Media BV



PATRICK VAN DEN BROUCKE

Met talent voor gastvrijheid is Patrick Van Den Broucke goed bedeed. Immer goedlachs werkt hij momenteel in AIRrepublic* na drie jaar restaurantmanager te zijn geweest in Pure C **. Daarnaast heeft hij ook een scherp oog waarmee hij mooi beeld vangt door de lens van zijn camera. Soms verstild en daarnaast weer robuust, de kust laat zich tenslotte in elk jaargetijde van een andere kant zien. Voor Patrick is de lokroep van het ochtendgloren aan zee nog steeds favoriet. Een verdwaalde strandcabine, de typische Nederlandse paalhoofden of een eenzame supper, fungeren als figuranten in zijn foto's. Dit geheel wordt steevast ondergedompeld in het natuurlijke licht of in het zwart-wit om de sereniteit van het landschap te benadrukken. [@vandenbrouckepatrick](https://www.instagram.com/vandenbrouckepatrick) of [fotovdb.be](https://www.fotovdb.be)



KAMAGURKA