

Tekst Bianca Roemaat Foto's Restaurant Katseveer

Zilt Zeeland proeven

Het Zeeuwse restaurant Katseveer in Wilheminadorp ligt op een dijk. Overal waar je plaatsneemt, heb je een adembenemend uitzicht op de Oosterschelde. Chef Rutger van der Weel haalt zijn inspiratie uit deze natuurlijke omgeving. Naast Oosterscheldekreeft en vis uit de Noordzee, tref je zilte groenten uit de 'eigen' voortuin op het bord aan.



De hoofdmoot van de menukaart bestaat uit vis, schaal- en schelpdieren. De Zeeuwse regio is daarvoor de voornaamste bron.

Puur natuur. Dat is de beste omschrijving voor de plek waar restaurant Katseveer te vinden is. Het sterrestaurant pronkt op een dijk omringd door strand en water, midden in een natuurgebied.

Jullie locatie is bijzonder.

“Dit is een van de mooiste plekken van Zeeland. Je ruikt hier de zilte lucht en je hebt een weids uitzicht. Sinds ons restaurant in 2011 is verbouwd, kunnen alle gasten naar buiten kijken vanaf hun stoel.”

Wat is dit voor gebouw?

“We zitten in een voormalig wachtlokaal van de veerdienst tussen Noord- en Zuid-Beveland. Sinds 1965 was er een bistro gevestigd. Langzaam is dat doorgegroeid naar een restaurant. In 2003 gingen mijn vrouw Jessica en ik hier werken.”

Hoe is jouw kookstijl?

“Ik kook vanuit de klassieke, Franse basis en gebruik vooral regionale producten zoals zeewier, en zilte plantjes als zeemelde en schorrenkruid. Die haal ik uit mijn 'voortuin': het duin- en

strandgebied hier voor mijn deur. Verder werk ik zoveel mogelijk met vis uit de Noordzee. Het vlees koop ik bij lokale, Zeeuwse boeren want dan weet ik waar het vandaan komt.”

Is vis de hoofdmoot op jouw kaart?

“Zo'n 80 tot 85 procent bestaat uit vis, schaal- en schelpdieren. Nu serveren we bijvoorbeeld Oosterscheldekreeft met asperges, zilte plantjes, limoenblad en een sojaschuim.”

Heb je een specialiteit?

“Coquilles Saint-Jacques met structuren van bloemkool, Parmezaanse kaas, truffel, hazelnoot en basilicumpesto. Het is een gerecht dat ik 12 jaar geleden al heb bedacht. Gasten blijven erom vragen dus zet ik het om de twee jaar weer op de kaart.”

Tot slot: wat is jouw link met water?

“Ik heb geen boot en zeil niet, maar ik loop wel graag langs het water; op zoek naar zilte plantjes en zeewier. Je zit hier in Zeeland dus je hebt overal genoeg water.” ┘

65
KATSEVEER



Chef-kok Rutger en zijn (gast)vrouw Jessica van der Weel verrassen hun gasten regelmatig met culinaire evenementen door de Zeeuwse natuurgebieden.



Restaurant Katseveer is gelegen op een dijk met het omringende strand- en duingebied als 'voortuin'.

Naam: Rutger van der Weel (43)

Functie: chef-kok en sinds 2003 aan het roer van restaurant Katseveer samen met zijn (gast)vrouw Jessica. **Opleiding:** middelbare hotelschool en koksopleiding.

Lievelingsgerecht: tarte tatin van witlof met vadouvan, kreeft en gerookte beurre blanc. "Heel basic, maar erg lekker." **Locatie:** in een voormalig wachtlokaal van de vroegere veerdienst tussen Wilhelminadorp en Kats. "Vandaar dat onze restaurantnaam Katseveer is." **Jachthaven in de buurt:** in Wolphaartsdijk, Goes en Kats. Boven het restaurant zit Zilte Lucht, een luxe huurappartement voor vier personen.

Website: katseveer.nl

Bijzonderheden: Bekend vanwege creatieve, culinaire evenementen zoals de Culirit in juni. Dit is een autorally langs tien mooie plekken in de natuur. Onderweg wordt de catering verzorgd door de chefs en de bediening van Katseveer.

Lid van: Alliance Gastronomique Néerlandaise. Vermeld in verschillende culinaire restaurantgidsen.