Von Pferden, Austern und roten Inseln

REISE Kulinarische Entdeckungen an der niederländischen Küste – Genuss mit allen Sinnen erleben

TRIER/PR – Austern, die man selbst aus dem Wasser holt. Garnelen, gefischt vom Pferderücken aus. Und Inseln, auf denen der Herbst nach Cranberries schmeckt: Die niederländische Küste erzählt kulinarische Geschichten, die weit über klassische Restaurantbesuche hinausgehen. Wenn die Nordsee nach Urlaub schmeckt, dann selten nur nach Fisch. Dann schmeckt sie nach salziger Luft, nach dem ersten Kaffee mit Blick auf die Dünen und nach kleinen Entdeckungen, die einen Ferientag besonders machen. Entlang der Küste finden Reisende zahlreiche Möglichkeiten, diese Genussmomente selbst zu erleben – und den Urlaub bewusst mit kulinarischen Erlebnissen zu verbinden.

Muscheln und Austernkultur

In Zeeland beginnt der Genuss manchmal mit Hufen. Dort ziehen zeeländische Zugpferde in der flachen Brandung ein Netz durch die Wellen. Das Garnelenfischen zu Pferd ist eine Küstentradition, die als seltene Vorführung in Breskens und Nieuwvliet Bad betrieben wird und bis heute Staunen auslöst: wegen der Kraft der Tiere, der Schlichtheit der Methode und des Gefühls, einer jahrhundertealten Küstengeschichte beim Weiterleben zuzusehen.



Eine besondere Tradition an der niederländischen Küste: Beim Garnelenfischen zu Pferd wird altes Küstenhandwerk bis heute lebendig gehalten. BILD: CAMPING DE PAARDENWEI

Nur wenige Kilometer weiter verändert sich die Szene und bleibt doch dem Meer verbunden: Austernmomente spielen sich in Zeeland nicht nur im Restaurant ab, sondern auch direkt an und rund um die Oosterschelde. Wer den Geschmack von Austern verstehen will, kommt an Yerseke kaum vorbei. Das Muschel- und Austerndorf gilt als Herz der zeeländischen Muschel- und Austernkultur. Hier lassen sich die Austern mancherorts sogar selbst sammeln – mit Gummistiefeln, Eimer und dem richtigen Gespür für die Gezeiten wird daraus ein unmittelbares Naturerlebnis, das Zeeland von seiner ursprünglichen Seite zeigt.



Ob im Restaurant oder mit Blick auf die Küste: Muscheln sind ein fester Bestandteil der regionalen Genusskultur in den Niederlanden. BILD: LANDAL

Eine weitere, eher leise Spezialität aus Zeeland verbirgt sich im Meersalz. Entlang der Küste finden Reisende zahlreiche Möglichkeiten, diese Genussmomente selbst zu erleben – und den Urlaub bewusst mit kulinarischen Erlebnissen zu verbinden. Das Besucherzentrum Zeeuwsche Zoute zum Beispiel erzählt die Geschichte von Salz aus der Oosterschelde inklusive Verkostung und Einblicken in das handwerkliche Produktionsverfahren. Ein kleines Souvenir, das den Geschmack der Küste nach dem Urlaub in den Alltag holt.

Ganz anders erlebt man die Küste auf den Watteninseln. So wird auf Terschelling der Herbst nicht grau, sondern rot: Die Insel ist für ihre Cranberries bekannt. Die Saison dauert von September bis November und die Ernte geschieht traditionell von Hand. Auch hier können Feriengäste an bestimmten Tagen eigene Beeren ernten. Aus den Beeren entstehen Produkte, die den Inselgeschmack in Marmelade, Saft oder Süßem konservieren – ideal für alle, die Urlaub gern mit nach Hause nehmen.

Unterwegs zwischen Dünen und Deich

Wer diese kulinarischen Entdeckungen miteinander verbinden möchte, findet entlang der niederländischen Küste zahlreiche Möglichkeiten für einen Aufenthalt in unmittelbarer Nähe zur Natur. Ferienunterkünfte wie Landals Resorts liegen in Küstennähe und bieten sich als Ausgangspunkt an, um Regionen wie Zeeland oder die Watteninseln zu erkunden.

So lassen sich Tage gestalten, die sich nicht strikt planen lassen müssen: morgens ein Spaziergang am Strand, mittags ein Marktbesuch oder ein Abstecher an die Deichkante, abends gemeinsames Kochen mit regionalen Zutaten. Dazwischen bleibt Zeit – für Entdeckungen, für Gespräche und für das, was Urlaub oft ausmacht: Erlebnisse, die nachwirken.

Weitere Informationen unter landal.de und roompot.de



Die Oosterschelde ist nicht nur Naturraum, sondern auch eine der prägendsten Genusslandschaften Zeelands. BILD: LANDAL

