

Door Katja Brokke | Beeld Peter Roek

Reportage



Dat Zeeland dunbevolkt is, maakt voor restaurant De Eetboetiek niet uit. Meer dan 90 procent van de gasten komt uit België.

Zeeland loopt leeg

Horecaondernemers gaan de uitdaging aan

Steeds meer jongeren en gezinnen houden het voor gezien in Zeeland. En toch hoef je niet lang te zoeken naar jonge en ambitieuze horecaondernemers. 'Ik kwam hierheen met het idee om te zijner tijd weer terug te gaan naar Rotterdam, maar dat plan was na een jaar al van de baan.'

Reportage

De horecazaken die Misset Horeca voor dit artikel in Zeeland bezoekt, worden goed bezocht. Voornamelijk door onze zuiderburen. Maar hoewel het goed boeren is voor deze ondernemers, wordt hun 'thuis' langzaamaan steeds minder aantrekkelijk voor de Zeeuwen zelf. Door de crisis en het gebrek aan toekomstvisie bij de overheid, verdwijnen in rap tempo buslijnen, scholen, discotheken en basale voorzieningen als brandweerposten. Is Zeeland over 20 jaar alleen nog maar een goedbezocht attractiepark, al dan niet met catering op sterrenniveau?

Niet terug naar Rotterdam

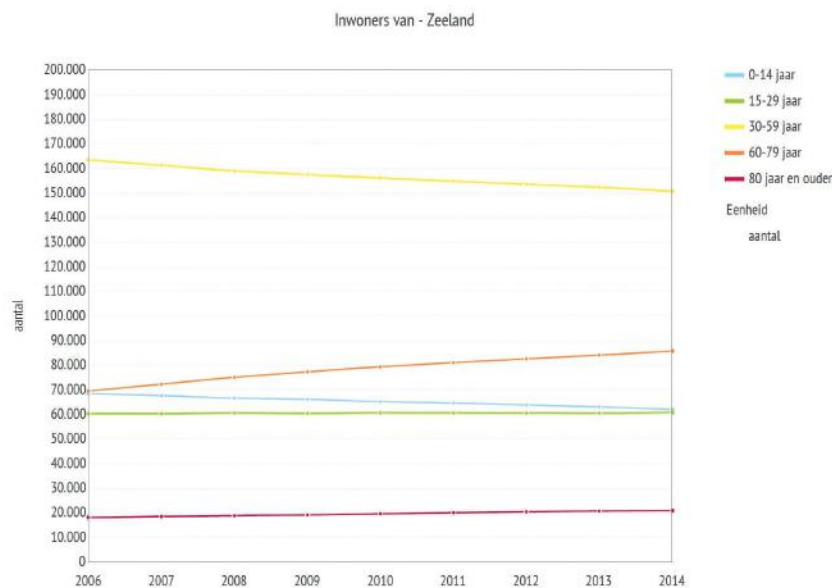
'De winters zijn het moeilijkst. Niet alleen voor de horeca, ook voor de Zeeuwen', legt Daniëlle Kist (1991) uit. De manager van het nieuwe restaurant van Edwin en Blanche Vinke, Zee/Land/Zilt, woont inmiddels 5,5 jaar in Zeeland. Ze verruilde samen met haar moeder het drukke Rotterdam voor de rust en natuur.

En dat was niet altijd even makkelijk, met name als Kist wilde stappen. 'Maar omdat ik meteen in de horeca ben gaan werken, heb ik er niet veel last van gehad. Ik kwam hierheen met het idee om te zijner tijd weer terug te gaan, maar dat plan was na een jaar al van de baan. Het is hier gezellig en als het mooi weer is, zit ik zo op het strand. Als ik wel terug zou gaan, moet ik weer helemaal opnieuw beginnen.'

Ze merkt wel dat niet iedereen er zo over denkt, zeker niet van haar leeftijd. 'Jongeren gaan studeren en blijven weg. Er is hier in de weekeinden nauwelijks iets te doen en ze doen ook niet echt hun best om het aantrekkelijk te houden. Er gebeurt veel in de zomer, maar het zou mooi zijn als er het hele jaar door dingen worden georganiseerd. Nu sluiten scholen en rijden bussen nog maar tot



Restaurant De Eetboetiek werkt zoveel mogelijk met lokale producten.



Zeeland vergrijsd, blijkt uit cijfers van het CBS.

16.00 uur en in het weekeind rijden ze helemaal niet.'

Naast Kist vroeg Vinke ook Paul de Groot (1980) om aan boord te komen. De chef-kok is Zeeuw en zal dan ook niet snel in een stad te vinden zijn. Na 12,5 jaar Inter Scaldes hielp hij mee om een strandpaviljoen op te zetten, en nu werkt hij in Yerseke. Een nieuw begin bij een nieuw restaurant. Bang dat de zaak na alle nieuwheid leeg blijft, is hij niet. 'Als je er niet in gelooft, moet je er ook niet aan beginnen,' antwoordt De Groot op de vraag hoe het straks gaat. In de winter. Of over 20 jaar, als een groot deel van de bevolking van Zeeland nog ouder is, of overleden. 'We liggen hier heel centraal tussen grote steden en België in. Concurrentie van de horeca daar hebben we niet. Stedelingen willen er ook wel eens uit.'

Alles in huis

De mening dat Zeeland zelf, als provincie, niet echt haar best doet om te organiseren, te investeren en te ontwikkelen, wordt door meer ondernemers gedeeld. 'De politiek komt te laat in actie om het vertrek van de jonge generatie tegen te gaan', meent Michel Herman (1984), mede-eigenaar van De Eetboetiek in Sluis. 'Door alle bezuinigingen heerst er een bepaald klimaat waardoor het moeilijk is om mensen vast te houden, om banen te creëren. Er gebeurt hier bijvoorbeeld niks voor kinderen.'



Michel Herman: 'Hoewel de politiek hier niet meewerkt, zou ik nergens anders willen zitten.'

'ZEELAND HEEFT ALLES: HET BESTE VLEES, DE BESTE VIS EN MEER'

Ook op persoonlijk vlak kreeg Herman te maken met de plaatselijke overheid. 'Het heeft ons een hoop tijd en moeite gekost om aan te tonen dat we alle vergunningen op orde hadden. De gemeente werkt niet mee met ondernemers. Een gemeente die notabene draait op toerisme.' Hoewel hij en zijn partner Sarine Oosterbaan (1982) dit van te voren nooit hadden kunnen weten, zou de keuze ook na al het gesteggel nog op Zeeland vallen. In het pand bestiert de familie Herman immers al decennialang met succes een restaurant, en toen Hermans broer Sergio Oud Sluis sloot, was de beslissing snel genomen. 'Sluis is een heel leuk dorp. Iedereen kent elkaar en heeft een band met de regio. De leegstand is nihil, er zijn veel overnachtingsmogelijkheden en dat trekt bezoekers.' Daarnaast biedt Zeeland op gebied van producten de horecaondernemer veel. 'Ik werk zo veel mogelijk met lokale producenten. Je hebt alles hier. Het beste vlees, de beste vis, schaal- en schelpdieren,

groenten, kruiden, likeuren en zelfs bier.' Dat Zeeland dun bezaaid is, maakt voor De Eetboetiek niet uit. 'Meer dan 90 procent van mijn gasten is Belg', sluit Herman af.

Mosseldorp Philippine

Die Belgen zijn belangrijk voor de Zeeuwse horeca. Niet alleen omdat er niet zoveel Zeeuwen zijn, maar ook omdat ze een lunchcultuur meenemen en uitgebreider dineren. In Philippine ligt Auberge des Moules van Joris Jansen (1965) en Manon Tieleman (1969). Ook zij draaien voornamelijk op de bourgondische zuiderburen.

Philippine heeft al tientallen jaren een goede reputatie op gebied van mosselen. Met name bij de Vlamingen. Het voormalig vissersdorp en Auberge des Moules floreerden in de jaren zeventig op mosselen met brood. Simpel, maar zó goed dat ze van heinde en verre naar Philippine kwamen. Inmiddels is de kaart van het restaurant behoorlijk uitgedijd. Generatie na generatie breidde het restaurant uit. In 2001 kwamen Jansen en Tieleman aan het roer toen ze de zaak overnamen van de ouders van Tieleman. Voor Jansen is dit niet altijd vanzelfsprekend geweest. Net als Kist verruilde hij het stadse leven (Nijmegen) voor de Zeeuwse rust. 'We werkten allebei op Curaçao en toen we terugkeerden was dat in eerste instantie voor één seizoen. Het liep anders. In 2001 namen we het restaurant officieel over. Dat is heel

'JE BENT IN ZEELAND HEEL ERG AFHANKELIJK VAN DE SEIZOENEN'

geleidelijk gegaan, het was niet iets dat voor mij vaststond.'

Voor Jansen is Zeeland niet per se een moeilijke provincie als het om zijn gasten gaat. Ook hij wijst op de centrale ligging. Maar waar alle ondernemers wel mee zitten, is personeel. Omdat er niet veel jongeren wonen, is het vaak lang zoeken naar de juiste mensen. En dus zijn de arbeidsomstandigheden er goed. Jansen: 'Je bent hier heel erg afhankelijk van de seizoenen. Van vis, schaal- en schelpdieren. Dus óf iedereen heeft mensen nodig, óf niemand. Ik heb inmiddels een fijn, vast team van zestien fulltimers en dertig parttimers en die houd ik vast door ze een vierdaagse werkweek te bieden en regelmatig een weekeinddag vrij.'

Dat ook Jansen vertrouwen in de toekomst heeft, bewijst het feit dat hij een tweede zaak begint. In het kleine Philippine. Een hotel met een jonge uitstraling waar je ook kunt eten en drinken. Een flinke investering. Jansen: 'Als ik het niet had gedaan, dan had iemand anders het wel gekocht. Misschien wel een potentiële goede concurrent. Dan kan ik er beter zelf in zitten. En buiten dat is de vraag naar goede overnachtingsmogelijkheden groot. Mensen komen toch van ver.'



Voor Joris Jansen van Augerbe des Moules is het vinden van personeel een uitdaging.



Michel Herman: 'Sluis is een leuk dorp waar iedereen elkaar kent.'

Vergrijzing is oké

Vergrijzing heeft voor velen een negatieve klank. Maar dat is niet altijd terecht, zo stelt Ard van de Kreeke (1967). De boer en leverancier van zo'n beetje alle goede horeca in Zeeland en Antwerpen ziet het probleem van de ouder wordende bevolking niet zo. 'Ouderen hebben meer vrije tijd en meer te besteden.' Hij weerlegt het idee dat er straks niemand meer in Zeeland woont als er geen nieuwe aanwas is. 'Er komen hier genoeg mensen wonen na hun pensioen. En het effect van de aantrekkende economie is groter dan die van het verdwijnen van een jonge generatie.'

Van de Kreeke begon samen met zijn vrouw Esther (1965) in 2010 met boeren op zijn 't Hof Welgelegen. 'Ze noemen mij ook wel eens de Google-boer', lacht de autodidact. Hij ziet de vraag en de kwaliteit vanuit en van de horeca na een aantal povere jaren weer stijgen. 'Met name in de kustgebieden trekt het weer aan en verhoogt het niveau. Ondernemers komen niet meer weg met slechte patat en salades. Er was sprake van smaakvervlakking omdat alles goedkoper moest. En dan boet je in op kwaliteit. Inmiddels is er weer meer vraag naar goede, verse producten. Ook vanuit het oosten, waar het toch altijd wat moeilijker is dan aan de kust of de grotere steden en populaire dorpen. In Goes zat bijvoorbeeld helemaal geen goede horeca meer en dat zie je de laatste 2 jaar ook weer veranderen.'

Van de Kreeke beaamt dat Zeeland moet blijven ontwikkelen en innoveren, net als de regionale horeca. 'De provincie heeft ontzettend veel potentie. We liggen centraal met heel veel bevolking om ons heen. En die mensen moeten allemaal Zeeland zien te vinden. Ze moeten in het weekend in de auto stappen en naar hun achtertuin rijden. Maar voordat ze dat doen, moeten ze weten wat voor goeds we hier bieden en die taak ligt bij ons allemaal. Bij de gemeente én bij de horeca. **MH**