

# Culinair

Sjoerd Henstra

Strandclub Zwoel Hoek van Holland



Eten en drinken op het strand komt men in Nederland en zeker aan de Nederlandse kust in veel facetten tegen. De strandhoreca in ons land maakt de afgelopen jaren een ontwikkeling mee op culinair gebied welke bij vele erg gewenst is.

Bij steeds meer horecalocaties aan het Nederlandse strand kan met terecht voor een lunch of diner op niveau. Topkoks, zoals Sergio Herman van Nederlands beste restaurant Oud Sluis, vestigde zich op het strand. Doorsnee strandtenten maken plaats voor echte strandrestaurants en worden goed bezocht. Ook de bekende recensiesites maken ruimte voor een "aan het strand" onderdeel van hun culinaire sites. De culinaire magazines schrijven lovend over de unieke balans tussen het mooiste stukje Nederland en goed eten en drinken.

Lijkt hiermee de plastic klapstoel en het broodje kroket definitief plaats te hebben gemaakt voor de comfortabele zetel en het 4 gangen verrassingsmenu met wijnarrangement? Of kan de horecabranche welke op de meest unieke locaties de onaantastbare charme van vrijheid en ongedwongen genieten al jaren bepaalt dit aanvullen met service, kwaliteit en culinair verrassen?

Voor mij is duidelijk dat wat het strand altijd miste, er nu zelfstandig ontwikkeld wordt. De kwaliteitsproducten die het strand nu bereiken, zoals het Livar Varken, Het Geuldal Lam en bijvoorbeeld het Japanse biergevoede en gemasseerde Wagyu rund laten de strandgast kennis maken met de pure smaken van versheid en kwaliteit.

Producten van over de hele wereld komen misschien nog wel beter tot hun recht als in de gevestigde stads-horeca. En dit in badplaatsen zoals Hoek van Holland, waar de strand horeca permanent geopend is, het gehele jaar rond! Culinair op het strand, ik ben voor!

Sjoerd Henstra