

restaurant • winkel • tuin • logeren

De Zeeuwse Hemel

ELKE DAG OPEN!
voor ontbijt, lunch en diner



Joost Pieters en Monique Hiltermann

De Zeeuwse Hemel viert haar jubileum!

2010–2025: 15 JAAR NIEUWE STAPPEN

In de zomer van 2025 bestonden we 15 jaar. Een goede aanleiding om weer eens een 'ouderwetse' Zeeuwse Hemel krant te maken! In deze uitgave vertellen we je het verhaal achter onze bijzondere plek in Zierikzee. Van panden tot plannen. Van dromen tot drijfveren. Van geschiedenis tot aan het hier en nu. En van waar we staan tot waar we naartoe willen. Voor zover we dat in woorden kunnen vangen. Want de kracht van de Zeeuwse Hemel is vaak juist geweest dat we het niét precies wisten. Dat we simpelweg ons hart volgden in de richting die als de juiste voelde.

Hoe dan ook, de liefde voor wat we op deze bijzondere plek mogen doen, is nog even sterk als in het begin. En we hebben - ondanks of misschien zelfs ook wel

dankzij heftige ontwikkelingen in de wereld - volop motivatie om hier de plek te blijven creëren waar iedereen welkom is. Waar je jezelf mag zijn en kunt genieten van wat echt is. Van de Zeeuwse Hemel sfeer en van de recepten waar wij ook zo van houden. Als je zegt altijd welkom, dan nemen we dat tegenwoordig letterlijk. Want waar we in onze begintijd slechts vier dagen per week open gingen, zijn we nu al weer jaren zeven dagen per week geopend.

Waarom zulke ruime openingstijden? Het is ons ideaal om er gewoon altijd te zijn. Een vaste plek waar je dagelijks terecht kunt voor koffie, een lunch of een diner. Waar je kunt logeren, ontbijten, een feestje kan geven of kan komen flexwerken. Waar je kat Ollie kan komen knuffelen of een praatje kan komen maken. Een plek zoals een ouderwetse herberg; vertrouwd en thuis.

Nog steeds een hit

Al 15 jaar gaan de flesjes vijgdadelazijn meerdere keren per dag over de toonbank en is het voor velen een onmisbaar ingrediënt geworden.

De eerste keer dat we het proefden was in 2009. We waren op zoek naar producten voor onze winkel, een plek voor hemelse smaken. Dat daar olijfolie bij hoorde was niet zo moeilijk. Met wat zout en een goed stuk brood was dat een traktatie op zich. Maar dat azijn ook zomaar zo lekker kon zijn, dat wisten we nog niet. Het was een van de eerste producten waar we als een blok voor vielen. En niet voor niets. Na ons viel ook heel Zierikzee voor deze bijzondere azijn. En daarna de toeristen, die er jaarlijks voor terugkwamen. Het werd het best verkochte cadeautje, samen met een flesje goede olijfolie. Tijdens de eerste maanden van corona, toen ook onze winkel dicht was, schoven liefhebbers soms een enveloppe met geld in onze brievenbus, waarna wij dan een flesje vijgdadelazijn op de vensterbank buiten klaarzetten. Regelmatig hebben we het ook

opgestuurd. Naar Duitsland, België en zelfs een keer naar Denemarken. Nadat er regelmatig breuk optrad tijdens het transport, durfden we dat niet meer. Het is eigenlijk ook leuker om het gewoon in onze winkel te komen kopen. Of om er van te genieten in ons restaurant. Want net zoals op onze aardbei-tomaat-salade uit 2010, gebruiken we het nog steeds regelmatig in verschillende van onze gerechten.



De grootste attractie van de Zeeuwse Hemel



Waarschijnlijk is Ollie de meest gefotografeerde kat van Zierikzee en misschien ook wel de meest geknuffelde. Hij kwam in 2012 ter wereld bij onze burens op Melkmarkt 10, in een nestje vol exclusieve "Main Coone" kittens. Het enige wat hij met z'n broertjes en zusjes gemeen had, was een dikke vacht. Maar zijn zwart-witte uiterlijk maakte hem tot een onverkoopbaar buitenbeentje. Dat was ons geluk, want wij houden juist van buitenbeentjes, dus mochten we hem gratis meenemen.

Vanaf dag één wordt hij door gasten en personeel verwend. Met zo'n zacht vachtje en ondeugend kopje kan niemand van hem afblijven en gelukkig vindt hij het zelf ook heerlijk om bij iedereen op schoot

te springen. Niet in de laatste plaats omdat er meestal lekkere dingen op tafel staan. Het verrast ons nog steeds hoe welwillend de gasten hiermee om gaan. Ons personeel weet hij op een andere manier te vinden. Als hij wil eten, bespringt hij net zo lang hun kuiten tot ze naar zijn etensbakje lopen. Vervolgens heeft hij het liefst dat ze bij hem blijven zitten tot hij het op heeft. Heel fijn als je ook net een tuin vol wachtende gasten aan het bedienen bent. Maar Ollie is de baas!

Als hij geen zin meer heeft in al die aandacht, dan trekt hij zich terug. Daar zoekt hij elk mogelijk "mandje" voor op, het liefst zo krap mogelijk. Een kerstpakkettendoos, een kinderstoeltje of een brocante schaal, om er maar een paar te noemen. Ook ligt hij graag op een van de boekenplanken. De smalst mogelijke, boven de verwarming, wordt afgewisseld met de allerhoogste, tussen olievaten, wijnflessen, koffie en kookboeken. Onze jaarlijkse seizoensgasten lopen bij binnenkomst meteen naar hem te speuren. "Is Ollie er nog?" wordt ons dan in drie talen gevraagd. Al is hij inmiddels behoorlijk op leeftijd, we hopen die vraag nog heel lang met "ja!" te kunnen beantwoorden.



restaurant • winkel • tuin • logeren

www.dezeeuwsehemel.nl info@dezeeuwsehemel.nl

Melkmarkt 8 Zierikzee 0111 - 417094

www.instagram.com/dezeeuwsehemel

pagina 1

...trek je stoute schoenen aan, ga op je tenen staan en tik de hemel aan...

Onze mensen, onze kracht

Wie bij de Zeeuwse Hemel komt solliciteren, krijgt geen vragen over technische kennis of horeca-ervaring. Het gesprek gaat altijd over wat jou drijft, waar je blij van wordt, waarom je voor de Zeeuwse Hemel kiest. We vragen of je werkelijke interesse kunt tonen en of je erop gericht bent om contact te maken.

Joost: 'Dat betekent niet dat iedereen die we aannemen, die vaardigheden al heeft. Maar we schatten wel in of je het in je hebt om die kwaliteiten bij ons te ontwikkelen. Want hoe mooi onze tuin, panden en gerechten ook zijn, uiteindelijk maken de mensen de sfeer. Voor de gasten, maar ook voor het team zélf. Als wij met plezier samenwerken, is dat in alles merkbaar en blijven collega's lang bij ons.'



In 15 jaar is de Zeeuwse Hemel uitgegroeid tot een bedrijf waar in de zomermaanden soms meer dan 50 personeelsleden op de loonlijst staan. Veel scholieren en studenten in het hoogseizoen en het jaar rond een vast team van zo'n 12 mensen.

Joost: 'Met de tijd hebben we geleerd dat er ergens een ideale balans ligt tussen de tijdelijke en vaste krachten. Jonge mensen brengen bruisende energie, onbevangenheid en nieuwe ideeën. Het vaste team is de rots in de branding, die stabiliteit, kennisoverdracht en rust brengt. Het leuke is dat vele scholieren die als hulpje starten, na jaren ook vaste waarden zijn, die de tent zelfstandig kunnen draaien. Sommigen blijven zelfs naast hun studie of baan buiten Zeeland, toch nog regelmatig in de Zeeuwse Hemel werken, gewoon voor de gezelligheid.'

Monique: 'Ook in de keuken leiden we onze mensen zelf op. Daardoor koken ze naar ons hart en blijven ze ons lang trouw. Zo is Asia, die de keuken aanvoert, hier al bijna 10 jaar. Ze begon in de bediening, was daarna verantwoordelijk voor de winkel, maar kent nu onze keuken van binnen en buiten. Marieke, onze steun en toeverlaat, kwam eigenlijk voor één jaar, als tijdelijke pauze uit haar vak als jeugdhulpverlener. Na zes jaar is ze er nog steeds en is haar positieve manier van werken een voorbeeld voor velen. Bovendien heeft ze haar eigen rol in het begeleiden en coachen van nieuwe aanwas.'



Dan is er Emmy, die zeven jaar geleden nog nauwelijks Nederlands sprak, maar nu een verbindende kracht is richting onze gasten. Daarnaast zorgt ze ervoor dat onze winkel er altijd mooi en goed gevuld uitziet. Last but not least is er natuurlijk Willemijn. Opgeleid in het hotelwezen en niet alleen gastvrouw pur sang, maar ook het tweede geheugen van Joost en de ruggengraat van onze organisatie!'

Optreden voor een pot mayonaise

Van beginnende tot gerenommeerde artiesten, van pianoleerlingen van Cathy Kotoun, tot leerlingen van Popschool Zeeland, van Joost in zijn eentje of met zijn band; allemaal beklommen ze de afgelopen 15 jaar de Zeeuwse Hemelplanken om muziek te laten horen.



Als er niet altijd ergens een gitaar van Joost had gestaan, denken we niet dat we zo'n levendig podium hadden ontwikkeld. Want het gebeurt regelmatig dat een gast op die gitaar afloopt en er vervolgens op wil spelen. Niet dat Joost dat zomaar goed vindt, maar het is altijd reden tot gesprek en soms leidt dat weer tot een optreden. Zo ook bij de Duitse Tim Schicker en zijn Italiaanse vriendin Eliza, die in 2012 op vakantie waren in Zeeland. Ze kwamen uit Amsterdam, waar zij op dat moment studeerden. Daar hadden zij de "Belze Mayonaise" van Ton's Mosterd ontdekt. Speciaal daarom besloten ze naar Zierikzee af te reizen. Ton's toenmalige fabriek bleek niet vrij toegankelijk, maar wij verkochten zijn (inderdaad onovertroffen) mayonaise ook. En zo kwamen Tim en Eliza bij ons terecht.

Meteen bij binnenkomst liep Tim gretig naar de gitaar, die toen nog op het podium vlakbij de deur stond. "Mag ik...?" Joost maakte een uitzondering, omdat Tim vertelde aan het conservatorium in Amsterdam te studeren. En wat kon die jongen spelen! Al gauw begonnen Tim en Eliza er ook nog bij te zingen. Het onttaarde in een spontaan optreden, wat met veel enthousiasme door de andere gasten werd ontvangen. Gedurende hun vakantie kwamen ze een aantal keren terug. Voor hun optredens kregen ze een gratis lunch en...een pot Belze Mayonaise! In de jaren daarna kwamen Tim en Eliza regelmatig naar Zierikzee.



Gedenkwaardig was het dinerconcert waarbij ze in drie gangen Italiaanse, Portugese en Franse liedjes zongen. Bij elke taal serveerden wij bijpassende gerechten. Ook namen Tim en Joost samen een CD op, waarbij Tim de arrangementen maakte voor de liedjes van Joost. In die week hielp Eliza Monique in de Zeeuwse Hemel keuken om gerechten uit Noord-Italië te koken. Tim bouwde na zijn studie carrière op in Duitsland, waar wij hem en Eliza af en toe opzochten. Maar ook het Zeeuwse Hemel podium bleef hem trekken!

In 2023 was Tim op tournee en gaf hij bij ons een concert op een mooie herfstdag in oktober. Het weer was nog zo lekker dat het podium spontaan werd ingeruild voor de tuin, waar iedereen heerlijk van de nazomer én van zijn muziek kon genieten. In november 2025 was Tim hier opnieuw. Zijn nieuwste CD was net een week uit. Prachtige eigen liedjes in de swing jazz stijl uit de jaren dertig. Deze keer speelde hij op het podium in ons nieuwste pand. En de volgende ochtend deed hij het nog even over voor de koffiedrinkers, met een net zo spontaan optreden als bijna 15 jaar geleden! Jammergenoeg bestaat de Belze Mayonaise van Ton niet meer. Gelukkig is Tim inmiddels ook dol op onze koffie ;-)



Geen dag zonder onze huisgemaakte soep!



Favoriet bij de lunch: soepje-salade-garnalenkroket



De lekkerste koffie kan niet zonder een kaneelamandel



Comfortfood: Melanzane alla Parmigiana of Quiche



Broodjes dippen in huisgemaakte hummus



restaurant • winkel • tuin • logeren

www.dezeeuwsehemel.nl info@dezeeuwsehemel.nl



Melkmarkt 8 Zierikzee 0111 - 417094

www.instagram.com/dezeeuwsehemel

pagina 2

Een koffer vol dromen



Elke dag krijgen we de vraag: 'die Zeeuwse Hemel, hoe is dat nou ontstaan?'

20 jaar? De Zeeuwse Hemel bestaat in 2025 toch 15 jaar? Dat klopt, maar voor de oprichting van de Zeeuwse Hemel, woonden Monique en Joost al vijf jaar in het pand aan de Melkmarkt. Ze waren hier neergedaald met hun gezin, hun communicatiebureau 'Verhaal in Vorm' en een koffer vol dromen. Eén van die dromen was het omgooien van het roer. Van communicatiebureau naar restaurant.

In dit artikel vertelt Joost hoe dat werkelijkheid werd. 20 jaar avonturen, met vallen en opstaan. Van toen tot nu.

'Toen Monique en ik elkaar in 1995 leerden kennen, zij kunstenaar, ik tekstschrijver & muzikant, verdienden wij ons brood met freelance klusjes. Tenminste zo begon het. Voor we het goed en wel doorhadden, groeide dit 'in vrijheid klusjes aannemen' uit tot een heus bedrijf. Het liep goed, steeds beter, en wij renden mee. Toch vergaten we nooit dat we, voor die ratrace ons meenam, samen een droom hadden om een heel ander pad in te slaan. Zo hadden we, toen we elkaar net kenden, op een haar na een oud binnenvaartschip gekocht waar een vervallen restaurantje in zat. En in een klein dorpje onder de rook van Rotterdam deden we zelfs een bod op een oud café-biljart, waar we communicatiewerk en restaurant zouden kunnen combineren.



Die zaken werden het net niet maar we bleven dromen. Tijdens onze vakanties in Frankrijk verzamelden we alvast stoeltjes en bordjes voor als het avontuur er ooit wél van zou komen. Wat dat nu precies was? Eigenlijk wisten we dat zelf nog niet precies. Monique wilde in ieder geval haar passie voor koken en bijzondere smaken delen en fantaseerde over een winkeltje met delicatessen. Ik dacht meer in de richting van een klein restaurantje, waar ook muziek gemaakt kon worden. Wat we allebei in ieder geval wilden, was een plek creëren waar de sfeer zo zou zijn als bij ons thuis. Een pure, niet gekunstelde plek, waar mensen zich direct op hun gemak zouden voelen.



De Franse bordjes van Monique

Na jaren van werken aan de keukentafel, gingen we in 2005 serieus op zoek naar een ruimere plek voor ons gezin en ons -inmiddels toch vrij serieus geworden- communicatiebureau. We zochten een werk- en woonruimte, waar we later ook onze andere plannen konden waarmaken. Op Funda kozen we een straat van 75 kilometer rondom Rotterdam. Tot onze verbazing kwam daarin ook Zierikzee naar boven.



Een stadje dat ik als zeiler al fantastisch vond. We struinden samen Zierikzee af en vielen als een blok voor de te koop staande kinderkledingwinkel op Melkmarkt 8, die net binnen ons budget bleek te vallen. Ik weet het nog zo goed; op de dag dat we het huis voor het eerst gingen bezichtigen, sneeuwde het. Zo werd 'ons' statige witte pand nog witter en mooier.



Sneeuw op de Melkmarkt

We waren - ik denk dat dat ook moet als je zo'n grote sprong in het diepe wilt wagen - op slag verliefd. Dit pand had dan wel geen horecabestemming, je mocht er wel een winkel in beginnen. En we zouden toch eerst met ons communicatiebedrijf doorgaan? We dachten niet verder na. Het voelde goed, dus we zouden wel zien en we gingen ervoor! Nu terugkijkend, is het misschien wel dit waar ik vooral trots op ben; het feit dat wij op beslissende momenten nooit lang twijfelden. Dat we gewoon in het diepe sprongen, zonder te weten hoe diep dat diepe eigenlijk was... Van die sprong hebben we geen dag spijt gehad. De eerste jaren besteedden we aan het opknappen van het pand. Achter iedere gipsplaat die we wegtrokken, kwamen scheuren en andere hartverzakkingen naar voren. Maar met behulp van onze steun en toeverlaat Roman, de timmerman die het eerste jaar zelfs bij ons woonde, kwam het altijd weer goed.



Roman, onze timmerman

We richtten daar waar nu de Zeeuwse Hemel is, eerst ons kantoor in. Toch was de sfeer en inrichting toen al de basis waar we later op doorbouwden. Simpele houten vloeren. De balken laten zien waar mogelijk. Eeuwenoude geschiedenis voelbaar maken door gehavende muren niet weg te poetsen. Je ziet tegenwoordig steeds vaker dat oude muren er weer mogen zijn. Destijds was dit nog best gewaagd en kregen we vaak de vraag of we nog wat met de muren gingen doen.

In die betoverende ruimte bevonden zich de eerste jaren nog onze bureaus, maar ook toen al stond de deur naar de Melkmarkt vaak open en piepten voorbijgangers gezellig naar binnen voor een praatje of een koffietje. We genoten hiervan. Toen onze kinderen op een Koninginnedag, op de stoep voor ons kantoor, vers geperste sinaasappelsap en Franse crêpes maakten, voelden we dat het tijd was om ons nieuwe avontuur ruim baan te geven.

"Een avontuur dat begon met nadenken over hoe ons plekje dan zou moeten heten. De naam zou de lading moeten dekken van een plaats waar de allerfijnste zaken des levens samenkomen, alsof je je in de Zevende Hemel waant.... In een split second maakte mijn mond daar 'de Zeeuwse Hemel' van. Monique proefde met me mee en we wisten allebei dat dit het was. Hier kwam de Zeeuwse Hemel!"

De Zeeuwse Hemel zou een winkelcafé worden - die naam bestond nog niet - waarin producten te vinden waren waar wij blij van werden. Zo simpel was het. Geen marktonderzoek. Geen concept. Gewoon wat wij leuk vonden. Bijzondere olijfolie, koffie, wijn, desembrood en chocolade.



Gepresenteerd op balken van de sloop, onderstreept met de kenmerkende schoolbordstreep, waar we de prijzen op schreven. Tussen de balken met producten kon je zitten om te proeven. Ook van Monique's recepten, want als delicatessenwinkel mocht je 20% van je vloeroppervlak met tafeltjes inrichten. Met wat creatief rekenen konden we net vijf tafeltjes kwijt. Zo openden we - even vrolijk als naïef - op 1 juli 2010 voor het eerst onze deuren als winkel- en lunchplek. Van donderdag t/m zaterdag, van 12.00 tot 19.00 uur. Want ons communicatiewerk deden we er in het begin nog gewoon naast. Dat gaf ons de vrijheid om in de Zeeuwse Hemel puur uit te proberen wat we wilden, zonder dat daar al grote omzetten gedraaid hoefden te worden.





De eerste drukke zaterdagen

Al snel zat ons kleine pijpenlaatje iedere lunch vol. Op zaterdag zaten de mensen zelfs spontaan op de randjes tussen de producten. Zelf renden we nog ongeorganiseerd in de rondte. Van de jonge meiden die we in het begin aannamen, leerden we onze eerste horecavaardigheden. 'Neem op de terugweg met een leeg blad gelijk spullen voor de afwas mee...' Zo leerden we tijdens de eerste drie jaren en werden we telkens handiger.

In 2011 kregen we een onvergetelijk voorproefje van hoe het ooit zou zijn als echt restaurant. Het was in juni tijdens Concert at Sea. Het stormde zo hard dat de optredens waren afgelast. Het gevolg was dat Zierikzee werd overspoeld met teleurgestelde concertgangers. Wij zetten een krijtbord buiten met daarop slechts één gerecht: verse pasta van Monique. We lieten de muziek van BLØF keihard door de speakers schallen. Die avond zaten we stampvol. En deze ervaring smaakte naar meer.

Het werd ons duidelijk dat we eigenlijk van een winkel- naar een horecaverunning moesten proberen te gaan. Zo zaten de gasten, zodra het lekker weer was, graag aan de lange tafel op het terras achter Melkmarkt 8. We mochten ze officieel echter alleen gratis verschillende soorten water schenken. Of binnen iets laten bestellen en dat dan als takeaway mee naar buiten geven. Kortom, we liepen tegen de grenzen aan van wat onder de geldende vergunning mocht.



Ons smalle terras naast de - toen nog - aangrenzende parkeerplaats

De echte trigger om serieus bij de gemeente op de deur aan te kloppen voor een andere vergunning, kwam nota bene door een vraag vanuit burgemeester en wethouders zelf. We werden gebeld door een ambtenaar die stelde dat wij zo'n leuke nieuwe aanwinst voor Zierikzee waren en of ze niet een keer met het college bij ons zouden kunnen vergaderen en daarna borrelen. Wij moesten antwoorden dat borrelen er helaas niet in zat. Wel grepen we dit aan om in gesprek te gaan over de mogelijkheid om daar toch een vorm voor te vinden. Iets waarbij de sfeer van de delicatessenwinkel zou kunnen blijven, maar waarbij we ook een ruimere vergunning konden krijgen. Er is veel water en tijd door 'de Ee' gestroomd om dit mogelijk te maken, maar tot onze grote vreugde gaf de gemeente in 2013 aan dat wij zo onderscheidend waren, dat we in aanmerking kwamen voor een horecaverunning. Met een creatieve scheiding tussen het winkel- en horecagedeelte konden we het beste van beide werelden bieden. En vanaf dat moment kreeg de Zeeuwse Hemel een nog grotere populariteit, er kon nu een wijntje gedronken worden en we zouden al snel ook in de avonden open gaan.



Toen we eenmaal onze horecaverunning hadden, bleven we iedere vrijdag- en zaterdagavond open. Door de jaren verruimden dat stap voor stap tot aan nu, waarbij we in principe iedere dag vanaf het ontbijt tot en met het diner geopend zijn.



In de eerste zeven jaren voeren we ons Zeeuwse Hemel-scheepje steeds behendiger. We leerden de golven van de zomer kennen en de kalmere dalen van de winter. We kregen grip op het spel. Tegelijkertijd wisten we, als we dit ook zonder ons communicatiewerk wilden volhouden, dat we eigenlijk nog een sprong zouden moeten maken. Daarbij kwam dat het hoekpand, de kantoorboekhandel op Melkmarkt 2, al enige tijd te koop stond. In eerste instantie was het niet zozeer dit pand waar we op vielen, maar vooral de achterliggende parkeerplaats, direct naast ons terras.

Op dat moment, we schrijven 2016, was die plek niets meer dan een grote grindbak gevuld met auto's. Dat had tot gevolg dat ons terras voor passanten op de Schuithaven vrijwel onzichtbaar was. Na een vakantie in de Franse bergen, aangeraakt door de sfeer van een restaurantje waar we aan tafeltjes in het gras zaten te eten, wisten we het zeker. Hoe fantastisch zou het niet zijn om midden in Zierikzee ook zo'n groene oase te maken? Een plek waar je op je blote voeten een biertje zou kunnen zitten drinken, dat werd onze nieuwe droom!

Er volgde een dik jaar van onderhandelen, vergunningsaanvragen, buurtonderzoeken en gesprekken met politiek en burens. Begin 2017 kregen we eindelijk groen licht voor onze plannen. Van het pand op de hoek maakten we een klein hotel, daaronder kwam de winkel en - stiekem het belangrijkste - we toverden de grindbak om tot grasveld.



Ik zal het moment dat onze tuin voor het eerst open ging nooit vergeten. Het was juni 2017. Ik liep met de eerste tafel boven mijn hoofd de tuin in. Toen ik achter me keek zag ik, serieus gebeurd, een spoor van mensen die me volgden, om aan die tafel plaats te kunnen nemen. Vanaf dat moment was de tuin vrijwel altijd gevuld met gasten. Ook wij zelf waren geraakt door de sfeer die ontstond; het gras met de houten tafeltjes, de lichtgele IJsselsteentjes van de oude havenmuur, de omringende bomen en statige achterzijden van de monumenten. Het was - en is - idyllisch. Nog steeds zijn we dankbaar voor al die unieke ingrediënten die de Zeeuwse Hemel tuin tot deze wonderschone plek maken.



de Zeeuwse hemel



Zo groeiden en bloeiden we tussen 2017 en 2019. De grootste uitdaging was de logistiek. Omdat de keuken nog steeds op de eerste verdieping van ons eigen huis gesitueerd was, moest ieder bordje de trap af de tuin in. En andersom moest de afwas ook weer terug naar boven.



De andere kant van de medaille...

Het lukte, we wisten ook niet beter. Hoewel de drukte prachtig was in zakelijke zin, trok deze wel een flinke wissel op ons privéleven. Gelukkig doorstonden we die storm, tot aan de windstilte van de coronatijd, die begin 2020 aanbrak.



April 2020...alles gesloten wegens corona

Vlak daarvoor, eind 2019, had onze directe buurman aangegeven te willen verhuizen. Vanaf dat moment kwam er een nieuw avontuur in ons vizier. Technisch gezien zou het een relatief kleine stap zijn om ons pand op Melkmarkt 8 door te breken naar Melkmarkt 6. We wisten dat deze panden in de eeuw ervoor ook van één eigenaar waren geweest. Er waren nog dragende constructies in de muren, waardoor we eerder gemaakte doorgangen weer open konden maken. Groot voordeel zou zijn dat onze keuken op de benedenverdieping kon komen en dat het restaurant binnen ruimer zou worden. Aanvankelijk hebben we een jaar getwijfeld. Maar toen we na de eerste coronagolf weer open mochten, was de zomer drukker dan ooit.



En dan mogen we weer (even)!

Iedereen vierde vakantie in eigen land. We durfden weer te dromen en hebben vervolgens (Zeeuwse) hemel en aarde bewogen om een hypotheek te regelen voor de nieuwe sprong. Hoewel de banken tijdens corona niet thuis gaven, kregen wij het met privéleningen van vrienden voor elkaar om begin 2021, temidden van alle lockdowns, Melkmarkt 6 te kopen.



In januari en februari 2021 braken we de muren door. Met al onze medewerkers werkten we aan de Zeeuwse Hemel van de toekomst. Dit was een 'blessing in disguise', want waar veel bedrijven hun personeel naar huis moest sturen in de tweede lockdown, konden wij de teamspirit er juist in houden door samen te klussen.



We waren geen professionals, maar deelden de opwinding van wat we zelf met simpele ingrepen voor elkaar kregen. Zoals het opschuren van de oude balken en gipswandjes weghalen om de originele ruimtes terug te brengen. Daarbij deden we bijzondere vondsten. Bijvoorbeeld bij de doorbraak naar de keuken. Daar stuitten we tussen de muren op de originele houten trap die begin 1900 door toenmalig eigenaar Constandse tussen de beide panden was gemaakt.



Bij het verwijderen van de tussenmuur aan de voorzijde ontstond een magische brede en lichte ruimte, met doorkijkjes die zo natuurlijk voelden, dat we gelijk wisten dat het resultaat meer opleverde dan de som der delen.

Dat bleek vervolgens ook: tussen 2021 en 2025 ervoeren we dat de uitbreiding leidde tot een sterk groeiend aantal gasten. En hoewel we als team meer ruimte moesten belopen, verliep het werk toch beter.

Enerzijds door de centrale plek van de keuken, anderzijds door de nieuwe balans tussen de ruimte buiten en binnen. Waar voorheen bij iedere bui een stoelendans ontstond, omdat de gasten die naar binnen kwamen rennen bij lange na geen plekje konden vinden, bleek de verhouding tussen tuin en restaurant nu nagenoeg gelijk. Dit maakte het mogelijk een ruimere planning te maken. Want mocht het 's zomer bijvoorbeeld slecht weer worden, dan kon het personeel toch binnen aan de bak. Ook in de winter was het ruimere pand veel aantrekkelijker voor gasten. Wie nu intiem bij onze bar wil zitten, neemt in de 'oude' Zeeuwse Hemel plaats, en wie het 'grand-café' gevoel zoekt, daalt neer in onze nieuwe ruimte. Waar we zo blij mee zijn is dat, ondanks de verbouwing, het 'oer-Zeeuwse Hemel-gevoel' nog volledig overeind staat.



Een andere, minstens zo belangrijke, reden van het behoud van het Zeeuwse Hemel gevoel, zit hem in de trouwe medewerkers in ons team. Velen van hen zijn al zo lang bij ons. Van één ding ben ik heilig overtuigd: hoe mooi je pand en je menukaart ook is, uiteindelijk zijn het in eerste instantie de mensen die de sfeer maken. Monique en ik zijn dan ook intens dankbaar voor wat wij noemen onze 'Zeeuwse Hemel-family'. Een zeer trouwe club mensen die met ons werken en - ook wanneer ze op een bepaald moment doorvliegen - vaak toch nog jaren deel blijven van 'de tweede ring'; personeel dat 'eigenlijk' al weg is, maar op drukke dagen komt bijspringen om de pieken te helpen opvangen en gezellig met ons te genieten van de altijd nog bijzondere drukte.



Om het verhaal van 15 jaar Zeeuwse Hemel helemaal rond te maken, rest nog de laatste vernieuwing van eind 2024, waarin we besloten om de winkel alleen nog te draaien vanuit de voorzijde van ons restaurant. Waarom? In het hoogseizoen voegde de combinatie van winkel op de hoek én in het restaurant nog wel wat toe, maar eigenlijk was het niet logisch om op twee vlakken bijna hetzelfde te doen. Nadat we de winkel verhuisd hadden, merkten we dat we op de hoek vaak zelf gingen zitten om te vergaderen of te werken. Vanuit dat gevoel ontstond het idee om die ruimte voor iedereen op die manier open te stellen. Ook vanuit het ideaal om Zierikzee iets terug te geven. Zo werd de Stadskamer geboren. Inmiddels bloeit deze fijne ruimte doordeweeks als flexplek voor thuiswerkers die niet altijd thuis willen zitten. Ook vinden er regelmatig vergaderingen of bijzondere groepsbijeenkomsten plaats.



Tot slot dan. Toen ik begon met het beschrijven van onze kleine geschiedenis, wist ik niet dat dit tot zo'n lijvig verhaal zou leiden. Maar goed, 15 jaar Zeeuwse hemel is blijkbaar niet in het kort uit te leggen. Voordeel voor mij en ons team is nu dat, wanneer een gast weer vraagt naar hoe het zo gekomen is, wij met plezier deze krant kunnen geven en zeggen, eehh nou, zo dus (-;

P.s. Natuurlijk vertellen we de verhalen ook nog steeds graag. Maar we zijn het meest nieuwsgierig naar de verhalen van de toekomst, die we zelf eerst gaan ontdekken. Wordt vervolgd dus...



Van smokkelzolder tot schuilkerk

Zierikzee telt voor een klein stadje maar liefst 568 Rijksmonumenten. Dat is bijna net zoveel als in een stad als Delft. We kunnen dus met recht zeggen dat Zierikzee een monumentenstad is.

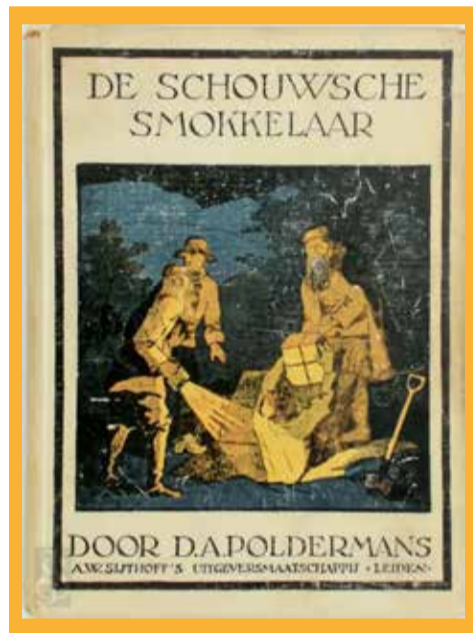


Het is daarom niet zo gek dat de Zeeuwse Hemel zich in drie van die monumentale panden bevindt. Alle drie even imposant en karakteristiek en gebouwd eind zestiende eeuw. Stel je voor, dat is nu 450 jaar geleden. Daar zijn onze 15 jaar maar een heel klein stukje van. Dat stemt ons bescheiden en dankbaar dat wij hier nu mogen zijn, maar bovenal vinden we het bijzonder dat we dit plezier kunnen delen met onze gasten.

Toen wij hier voor het eerst kwamen werden we niet alleen verliefd op de prachtige hoge ruimtes met eeuwenoude balkenplafonds, we werden ook aangestoken door een geheimzinnige energie die er in dit soort huizen hangt.

Je voelt letterlijk de geschiedenis om je heen. Het inspireert je om er, net als je voorgangers, iets bijzonders te doen. En wat blijkt? Zij hebben "iets" achtergelaten waarop wij weer kunnen voortborduren.

Zo was Melkmarkt 8, waar het voor ons allemaal begon, in 1778 een Koekbakkerswinkel en kruidenier, gedreven door Jacobus "Ko" Dekker, ook wel bekend als "Sinjeur". Het was de Franse tijd en het was moeilijk om aan "fijne eetwaren" te komen. Dus besloot Ko ze naar Zierikzee te smokkelen, wat hem in de jaren die volgden geen windeieren legde. Al gauw kon hij doorbreken naar het buurpand op nummer 6 en gebruikte hij alle verdiepingen om zijn talrijke waren op te slaan. Zijn handel en wandel spraken dermate tot de verbeelding dat er later zelfs een jongensboek verscheen, dat op hem was gebaseerd: "De Schouwse Smokkelaar" van D.A. Poldermans. Rond 1900 kwam de winkel in "grutten en comestibles", zoals dat toen heette, in handen van de familie Constandse, die er tot 1965 zouden blijven.



Toen wij in 2010 ons winkeltje begonnen, notabene óók met "fijne waren" als olijfolie, bijzondere azijnen, Franse wijnen, koffie en thee, werden wij al gauw bezocht door een van de nazaten van Constandse. "Weten jullie wel dat precies op de plek waar bij jullie de toonbank staat met die grutterskast erachter, ook bij onze familie de toonbank en de kast stonden?" Niet lang daarna vierden zij hun een familiereünie bij ons in de tuin en kwamen nog meer verhalen los. Zo vertelden ze dat er jarenlang een huisaapje woonde, meegenomen van overzee, door een van de broers Constandse. Buurkinderen kwamen er speciaal voor langs. Net als het aapje heeft nu ook onze huiskat Ollie een ongeëvenaarde aantrekkingskracht op onze jongste gasten!

De panden op nummer 6 en 8 waren in de tijd van Constandse nog steeds met elkaar verbonden. Dit werd door de volgende eigenaren uiteindelijk gesplitst, waardoor wij alleen eigenaar waren van nummer 8. Maar ze konden ons nog precies de plekken aanwijzen waar vroeger de doorgangen hadden gezeten. Iets waar wij later nog veel plezier van zouden krijgen. Onze kastanjeboom was in 1905 door hun familie geplant en van de perenboom vertelden ze dat het om een bijzondere oude fruitsoort ging, een zogeheten Kleipeer. Deze kon je maar het beste stoven en dat was precies wat wij ook in onze keuken deden.



De firma Constandse was de eerste op Schouwen die boodschappen met paard en wagen bij de afgelegen boerderijen kwam afleveren.



De monumentale muur langs het terras is nog onderdeel van de originele havenmuur van de in 1891 gedempte Schuithaven. Waar nu onze stadstuin is, was vroeger dus water! Eenmaal gedempt, werd het eerst een boomgaard, daarna kwamen er moestuintjes en het eindigde als parkeerplaats. Om onze groene droom te kunnen realiseren, moest het grind worden verwijderd en vervolgens de aarde worden omgeploegd. Daarbij vonden we kleine stukjes van prachtig beschilderde Delftsblauwe tegeltjes. De geschiedenis lag er letterlijk voor het oprapen. Op één van de scherven stond een aapje afgebeeld. Gezien de latere bewoner vonden we dat natuurlijk extra bijzonder!

In het pand op nummer 2 startten we vanaf 2018 ons kleine hotel. We restaureerden de drie kamers met behoud van alle monumentale elementen. Groot was de verrassing toen uit de archieven bleek dat hier in 1624 ook al een herberg had gezeten. Alweer waren wij onbewust beïnvloed door vroeger tijden!

Nog mooier werd het toen wij vorig jaar in ditzelfde pand begonnen met "De Stadskamer" waar bijzondere bijeenkomsten kunnen plaatsvinden, zoals bijvoorbeeld een politiek café of een herdenking. Wat bleek? Rond 1750 werden hier ook al regelmatig bijeenkomsten georganiseerd. Maar toen wel in het geheim. Aanhangers van dominee van Hattem hadden hier een "schuilkerk", waarbij ze via een bruggetje over de Schuithaven in het achterhuis naar binnenkwamen. Het huis was destijds eigendom van Anthonie Dane, zoon van Dina Jans. Zij was jaren eerder als Van Hattems' voormalige huishoudster naar Zierikzee gekomen en zijn meest vasthoudende volgelingen bleken.

De Hattemisten geloofden dat de mens niet tegen Gods wil kon handelen en dus geen zondig wezen kon zijn. Dina inspireerde op haar beurt een steeds grotere schare mensen met dit gedachtengoed. Dit was voor de rechtzinnige calvinisten, die toen in Zierikzee de dienst uitmaakten, onaantvaardbaar. Dina en haar man werden van het eiland verbannen, maar haar zoon zette de bijeenkomsten stiekem voort op Melkmarkt 2.



In de jaren tachtig van de vorige eeuw werd er achter jute en behang een verborgen houten wandpaneel gevonden, waarop een bijbelse voorstelling was geschilderd, nog uit de tijd van de schuilkerk. Toenmalig eigenaar Ted Volkerie, die hier dertig jaar zijn kantoorboekhandel zou drijven, kwam overeen om de panelen ter beschikking te stellen aan het Stadhuismuseum. In ruil daarvoor kwam de gemeente netjes zijn wanden afwerken.

Ook bij het restaureren van het nieuwste pand op Melkmarkt 6 buitelde de geschiedenis weer over ons heen. Zo bleek er een eeuwenoude ra van een koopvaardijsschip verwerkt te zijn in een eikenhouten spiltrap. We ontdeedden het van een laag knalblauwe verf en stelden dit monumentale element in ere, in de hoek van het restaurant.

Op deze trap zit nu op zondagmiddag regelmatig een gitarist te spelen, samen met medemuzikanten die zich rondom hem hebben opgesteld. Of er ooit scheepsliederen hebben geklonken onder deze oude ra weten we niet, maar het is, net zoals met alles wat hier gebeurt, een mooie nieuwe bestemming!



de Zeeuwse
hemel

Een bijzonder ritueel

Waar jarenlang de parkeerplaats van Volkeri Kantoorij was, ligt sinds 2017 ons groene gras.

Het begon met zaaien. Natuurlijk. Zoals met alles. We kwamen het eerste jaar nog niet op het idee dat het ook anders kon. Na een zomer van geitenpaadjes die breder en breder werden, waarbij we in het najaar moesten constateren dat het gras nagenoeg verdwenen was, zaaiden we opnieuw. Misschien niet op het juiste moment en waarschijnlijk gingen we er te vroeg weer op, maar echt mooi werd het dat jaar niet. En zo kwam het wonder van grasmatten in ons leven. Inmiddels een jaarlijks terugkerende traditie in de laatste week van oktober.

Eerst wordt de hele tuin omgeploegd, met dank aan Arjan de Hulster die ons daar elk jaar trouw bij komt helpen. Daarna wordt het nieuwe gras in keurige rolletjes bij ons afgeleverd. Dat heeft dan al maanden ergens anders liggen groeien. Zo bijzonder dat zo iets kan. Er is wel haast geboden, dezelfde dag moet het dan bij ons worden gelegd. Joost verzamelt daarvoor een heel team om zich heen. En dan geschiedt "the magic". Wat het ene moment nog een platgelopen festivalterrein is, is de volgende dag weer een groen tapijtje, dat een paar maanden ongemoeid mooi kan liggen zijn.

Als de zon in het voorjaar wat hoger aan de hemel staat, kunnen we bijna niet wachten om de tafeltjes terug te zetten. Maar we weten ook dat het vanaf die dag weer bergafwaarts gaat met de mooie mat. En dat jaar in jaar uit opnieuw.

Waarom leggen we dan geen tegels? Dat bespaart een hoop werk. Maar een tuin zonder gras is geen tuin. We kunnen onze groene sprietjes gewoon niet missen. Ook wordt regenwater zo beter afgevoerd en is dat weer goed voor onze bomen!



Onverwoestbaar

We openden de Zeeuwse Hemel op een snikhete dag in de zomer van 2010. Al meteen bleek ons toen nog kleine terras zonder zonnewering veel te warm.

Dezelfde week nog installeerden we een zonnedak. Omdat zo'n gevaarte er nogal kaal uitziet, "plantten" we het geheel in hoge potten met klimplanten. En dat hebben we geweten! Niet alleen groeiden die planten al snel uitbundig boven het terras en strekten ze zich uit naar het balkon van de burens, inmiddels genieten we ook boven de tuin van de groene lianen. Ze hebben sinds twee jaar zelfs de Plataan aan de Schuithaven bereikt. Dunne takjes ontwikkelden zich tot dikke boomstammen, terwijl de wortels zich met enorme kracht, dwars door de bloempotten heen, naar de aarde boorden. We hadden het



gekocht als Blauwe Regen, maar bloeien...ho maar. Totdat er negen jaar geleden ineens een soort pluizige sliertjes verschenen. De sliertjes werden trosjes met kleine knopjes, die tot onze verbazing uitgroeiden tot een witte bloemenpracht. Nadat we er een paar weken van hadden genoten, begon het blaadjes te sneeuwen en veranderden de trosjes richting herfst in fluwelige lichtgroene peulen met dikke zaden daarin.

Elk jaar genieten we nu van een idyllische meimaand, waarin de tuin wel versierd lijkt met witte bloementrossen. En de bonus: als na de zomer bijna geen gras meer te bekennen is, zijn we extra blij met een onstuitbaar groen bladerdek boven ons hoofd, dat het tot ver in het najaar volhoudt zo mooi groen te blijven!



R.I.P Perenboom

Helaas, helaas...de perenboom die ons terras sierde, waaide enkele jaren geleden om. De boom, ooit behorend bij een hele hoogstamboomgaard op de huidige plek van onze tuin, was minstens 80 jaar oud en al jaren hofleverancier van de peren voor onze crumble.

Elk jaar werden we in de lente verwend met prachtige perenbloesem. Opvallend trouwens, dat deze steeds vroeger begon. Het record was op 31 maart. Een teken aan de wand dat de aarde telkens warmer wordt. Dat daarmee ook langere periodes van droogte ontstaan, heeft de boom misschien wel opgebroken. Al leek de perenopbrengst met het jaar wel steeds hoger te worden, alsof de boom ons nog een laatste schat wilde geven.

Op een ochtend in de herfst, na een stormachtige nacht, was het gedaan. De boom lag om en tientallen peren lagen verspreid over het terras. We verzamelden ze in manden en kratten en maakten ze in voor nog maandenlang toetjesplezier. Het hout van de stam lieten we in lange planken zagen bij de houtzaagwerf in Kortgene. Daar lag het enige tijd te drogen, totdat de Stadsboerderij in Goes er prachtige broodplanken van heeft gemaakt, met behoud van de mooie schors. Zo eren we onze boom en kunnen we er nog lang van blijven genieten.



Van de biologische slager: Entrecôte en Salsiccia



Verwarmende Stoopotjes en tajines



Winterklassiker: salade met gegrilde aardpeer



Hemelse curry met boterzachte Gildehoen



Met ingelegde uitjes en ei: Filet Americain



...Hier is waar je zijn mag, wie je zijn wilt, het is goed...



Verse gevulde pasta met botersaus



Voorgerechten op z'n Indiaas of Italiaans



Heerlijk in de zomer: Gazpacho of Tabouleh



En altijd weer die romige buffel burrata

