

Westkapelle bruist

Proost!
Bier van
eigen bodem

Woensdag is van Westkapelle



De zomerse Westkapelle Woensdagen zijn een begrip binnen en buiten ons dorp. Op deze dagen is Westkapelle een ware toeristenmagneet. Wat is het geheim?



In de keuken bij...
Koos Provoost bakt smouters



Jeugdrubriek
Vier jongeren over hun zomerjob in Westkapelle

Colofon

Polderhuisblad - Wasschappels Magazine
Jaargang 27, nr. 112, juli 2026

Het Polderhuisblad is het orgaan van 'Het Polderhuis Musea & Meer' en verhaalt over de cultuur en het sociale leven van Westkapelle vroeger en nu.

Versijnt 1x per kwartaal; oplage 1750.
Gratis voor inwoners van Westkapelle en donateurs; donateursgeld incl. abonnement € 25,- per jaar.

Adres:
Zuidstraat 154-156, 4361 AK Westkapelle
www.polderhuiswestkapelle.nl
E: redactie@polderhuiswestkapelle.nl
Tel.: 0118-570700
Bank: NL14 RABO 0114961875

Redactie:
Ivo van Beekhuizen, Marisca Kasse,
Marjan de Kort, Jacodine Minderhoud –
van de Velde, Maaike Alleblas, Jacco van
Maldegem, Sjaak Adriaanse, Jan de Jonge,
Nelleke Wouters, Anita Peene.

Foto cover: Jan de Jonge

Vormgeving: De Witte Print & Design,
's-Gravenpolder, Tel. 0113-745228

De auteursrechten op de inhoud van het Polderhuisblad berusten bij Het Polderhuis of, indien die is vermeld, de auteur.

Het volgende nummer verschijnt in
oktober 2026; kopij vòòr 27 augustus 2026

In dit nummer

03 **Uit het Polderhuis**
Een museumstuk vertelt

04 **Polderhuis varia**
Nieuws uit het Polderhuis

10 **Jeugdrubriek**
Baantje om de hoek

12 **Veromme- en voruutkieke**
Juno Kerkhove en opa Sennie Conté

13 **In de keuken bij**
Koos Provoost

14 **Weg van Wasschappel**
Anne de Pagter



uit het Polderhuis

Een museumstuk vertelt

door Sjaak Adriaanse

Ik ben object PHW003864. Zo sta ik bekend in Atlantis, het digitale registersysteem van alle voorwerpen in het Polderhuismuseum. Ik ben daar het grootste object, want ik ben het complete nagebouwde interieur van de woonkamer van een naoorlogse noodwoning.

Na de oorlog was er van Westkapelle bijna niets meer over. Heropbouwen? Het was bijna onbegonnen werk, maar het moest en zou gebeuren. Het puin werd geruimd, de bomkraters werden volgestort, de nutsvoorzieningen werden hersteld. Voorzichtig begon men aan de terugkeer van de bewoners te denken. Maar waar moesten ze wonen? De tientallen verlaten Duitse bunkers konden veel mensen onder primitieve omstandigheden herbergen, maar lang niet genoeg. De gemeente besloot tweehonderd noodwoningen te kopen en die op twee locaties neer te zetten. Het waren geprefabriceerde houten woningen op een betonnen vloer, met een woonruimte, drie slaapkamertjes en een halletje met wc. De firma Bruynzeel fabriceerde ze en leverde ze compleet met meubels, keukenblokje en kachel af. Ook die kun je in mijn binnenste bewonderen.

In 1946 waren al negentienhonderd mensen naar ons dorp teruggekeerd, maar pas in 1963 verhuisden de laatste bewoners van een noodwoning naar een normaal huis. Overigens waren bunkerbewoners minder happig op verhuizen naar een noodwoning dan je misschien zou denken. Een van hen zei in 1946 in het blad Commentaar: 'In de noodwoningen tocht het. En des zomers is het er gloeiend heet, des winters ga je er dood van de kou. Bovendien moet je er huur betalen en die betalen wij in dien bunker niet.'

Zou Westkapelle vandaag minder bruisen als de noodwoningen er niet geweest waren? Ach, die eer wil ik niet opeisen. Maar ik, object PHW003864, ben wel een van de topstukken van het Polderhuismuseum.

Voorwoord

Vrolijke vliegers tegen een strakblauwe lucht, de paarden-tram door de Zuus, spelende kinderen in de Polderhuistuin, volle terrassen en een gezellige sfeer: zo beleef ik elk jaar de Westkapelle Woensdag. Op zo'n dag ben ik trots dat ik, als geboren en getogen Middelburgse, in Westkapelle woon. Waar we met heel veel enthousiaste mensen onze schouders

eronder zetten en dit voor elkaar krijgen. De Westkapelle Woensdagen zijn inmiddels een begrip geworden en trekken veel publiek, zowel toeristen als inwoners, zowel jong als oud! Dit jaar worden deze Westkapelle woensdagen voor de twintigste maal georganiseerd. Een prachtige mijlpaal waaraan in dit blad aandacht wordt besteed.

Over de titel van het tweede Polderhuisblad van de nieuwe redactie is nagedacht. *Westkapelle bruist* verwijst naar de levendigheid in het dorp deze zomer, de bruisende branding én het bruisende bier dat met de kermis ongetwijfeld weer rijkelijk vloeide. Ten opzichte van de eerste editie is de opmaak ietwat aangepast. Ook is er in elk blad aandacht voor de jonge Westkapelaars in de Jeugdrubriek. Daardoor is het nu een blad voor jong en oud.

Erg bijzonder trouwens om deel uit te maken van deze redactie. Wat een fijn ploegje mensen bij elkaar, ieder met z'n eigen achtergrond en verhaal. Tijdens de redactieverga-

deringen brainstormen we erop los en zo ontstaan allerlei ideeën. De verschillende rubrieken worden verdeeld onder de redactieleden en zo kan iedereen aan de slag. Mijn aandeel aan dit blad bestaat uit het nalezen en, waar nodig, corrigeren van de aangeleverde teksten. Dat is een mooie klus met al die verschillende verhalen!

Ik wens jullie een mooie zomer en veel leesplezier toe!

Marisca Kasse



Polderhuis agenda

Tijdens openingstijden in het Polderhuis museumcafé:

Foto-expositie **'Mee een schien'** van Ruden Riemens

Tijdens openingstijden in Polderhuismuseum (entreekosten):

Schilderijen-expositie **'Impressies van Walcheren'** van Jo Dumon Tak

Tijdens openingstijden in Vuurtoren 't Hoge Licht:

Schilderijen-expositie **'Het licht verbeeld'** van drie Westkappelse schilders

Tijdens openingstijden in Vuurtoren 't Lage Licht:

Foto-expositie **'van Nu naar Toen'**, over 150 jaar Lage Licht

26 augustus, 16 & 30 september: Verkoop handwerkgroep 'de Mutsen', 11.00 – 17.00 uur

15 juli: Westkapelle Woensdag, 11.00 – 17.00 uur

Thema: *'Sla je slag, op de fiets'*

17 juli: Workshop voor kinderen, 14.00 – 16.30 uur

21 juli, 4 & 18 augustus, 1 & 15 september: Lezing en Bunker-bezoek achter Camping Janse Zoutelande, 19.00 uur

22 juli: Westkapelle Woensdag, 11.00 – 17.00 uur

Thema: *'Doe mee met het ritme van de zee'*

25 juli: Vogelexcursie Noordervroon, 9.00 uur (aanmelden)

29 juli: Westkapelle Woensdag, 11.00 – 17.00 uur

Thema: *'Markt en Mogelijkheden'*

1 augustus: Geheimen van het getij, 10.30 uur (aanmelden)

5 augustus: Westkapelle Woensdag, 11.00 – 17.00 uur

Thema: *'Ranch and Dance Day'*

8 augustus: Auto-evenement Zeedijk, 10.00 – 17.00 uur

12 augustus: Westkapelle Woensdag, 11.00 – 17.00 uur

Thema: *'Plezierige Polderhuisdag'*

19 augustus: Westkapelle Woensdag, 11.00 – 17.00 uur

Thema: *'Schatzoeken op de shantykade'*

19 augustus: Geheimen van het getij, 13.00 uur (aanmelden)

21 augustus: BBQ-mosselavond, 17.30 uur (aanmelden)

3 september & 1 oktober: Origamicafé, 13.30 – 16.00 uur

10 september & 8 oktober: Repair- en Digicafé, 13.00 – 16.30 uur

12 september: Vogelexcursie Noordervroon, 9.00 uur (aanmelden)

17 september: Handwerkkafé, 13.30 – 16.00 uur

24 september: Digicafé, 13.00 – 16.00 uur

26 september: Vogelexcursie Sint Laurens Weihoek, 9.00 uur (aanmelden)

Polderhuis varia



Vuurtorenfilm in première

Ter ere van het jubilerende IJzeren torentje presenteert het Polderhuis op 10 juli een educatieve film over de vuurtorens van Westkapelle. Daarin spelen Wesley Roelse en Lieke Redelijk de hoofdrol. Ze gingen de vuurtorens én de zee op met filmmaker Klaas van de Ketterij van Origin Marketing. Onder de titel 'Ons licht wijst de weg' toont de film het belang van de vuurtorens, zowel voor de scheepvaart

als voor de inwoners van Westkapelle. In eerste instantie is de film bedoeld voor schoolkinderen, maar het Polderhuis wil natuurlijk iedereen de kans geven om 'm te zien! 'Ons licht wijst de weg' is te zien via het YouTube-kanaal van het Polderhuis en in de entree van vuurtoren 't Hoge Licht.



Mijlpaal voor Ivo

Hij woont er nog nèt niet, maar wie 'Polderuus' zegt, denkt meteen aan Ivo die nu al meer dan 20 jaar hét hart van het Polderhuismuseum vormt! Met zijn enthousiasme, creativiteit en betrokkenheid verbindt hij mensen, verhalen en tradities. Dankzij Ivo én natuurlijk het enthousiaste team van vrijwilligers en personeel, bruist het Polderhuis van energie en inspiratie!

Foto: Lex de Meester

Vuurtorenvest

Met dit lekkere fleecvest kun je 's avonds in je strandstoel blijven hangen tot de zon achter de horizon verdwenen is. Dankzij de zakken met ritssluiting hoef je daarna niet op zoek naar je fietssleutel. De opdruk van 't Iesdere torentje is een creatie van EH Textielprint uit de Casembrootstraat.

Verkrijgbaar in de museumshop in de kleuren navy, forest green en beige voor € 44,95.



Doe maar een frisje

Allemaal aan de limo!

Dit longdrinkglas is ontworpen én gegraveerd door Polderhuis-vrijwilliger Piet Lieverse. Het Hoge Licht, het Lage Licht en de skyline van Westkapelle vormen samen een mooi setje, maar ze zijn ook los verkrijgbaar.

Verkrijgbaar in de museumshop voor € 11,95 per set / € 4,95 per stuk.

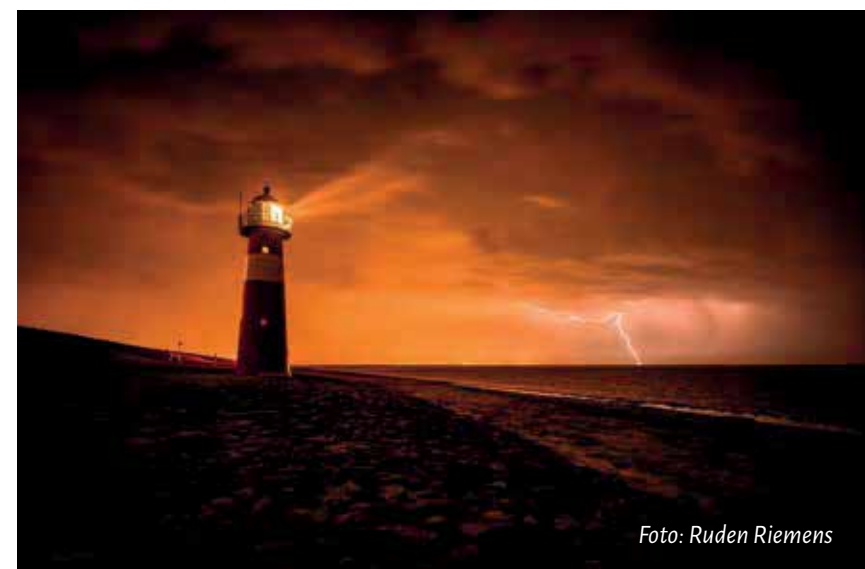


Foto: Ruden Riemens

Mee een schien

Expositie & boek over de cultuur van Westkapelle

In het museumcafé bewonder je deze zomer het werk van fotograaf Ruden Riemens over de bijzondere cultuur van Westkapelle: de kermis, het gaai-schieten en het ring- en sjezenrijden. Tegelijk met de expositie werd een bijbehorend fotoboek gelanceerd. Voor dit boek hebben fotograaf Ruden Riemens en auteurs Gerard van Keken, Arjan van Dixhoorn en Jan Kaland de krachten gebundeld. Een prachtig koffietafelboek om thuis op een luie zomerdag eens rustig door te nemen.

De expositie is gratis te bezoeken tijdens de openingstijden van het Polderhuis.

Het boek 'Wasschappel mee een schien' is verkrijgbaar in de museumshop voor € 29,90.



Jan Dommisie
van Brouwerij
't Meuleneind

Proost!

Van hobby tot goedlopende brouwerij

In de zomer zitten de terrassen en stranden van Westkapelle steevast vol. Het schuim vloeit daarbij rijkelijk. Voor velen is niets zo lekker als een glas koud, bruisend bier in de warme zon. Zeker als je dan kunt genieten van een écht Wasschappels biertje.

door Maaïke Alleblas

Wat voor Jan Dommisie (65) en zijn zoon Joost (33) begon als hobby, is vandaag de dag uitgegroeid tot een goedlopende brouwerij. Ze begonnen in 2013 met een kleine pan van 20 liter en een thuiskit, die Jan van zijn zoon cadeau kreeg. 'Voor ons was het een gezamenlijke hobby op de zaterdagmiddag. Beetje biertjes brouwen, proeven en lekker kletsen. In die periode merkten we dat mensen ons bier ook nog eens echt lekker vonden. Iedereen kwam langs om te proeven. We hebben nog nooit zoveel vrienden gehad', vertelt Jan hierover. Na jaren van experimenteren, proberen en vooral heel veel brouwen, startten zij in 2017 daarom Brouwerij 't Meuleneind, in Hoeven.

Dan gaan we het juist wél doen

Destijds waren de mannen lid van een amateur bierbrouwersvereniging. Jan: 'Ik vertelde daar dat het me leuk leek om op een professionele manier te werk te gaan, zodat we het bier ook mochten verkopen. Dat kan alleen als je een officiële brouwerij start en voldoet aan alle regelgeving, bijvoorbeeld op het gebied van accijnzen en opslag. Ik weet nog goed dat ik toen een hele stortvloed over me heen kreeg. Het kwam erop neer dat niemand er eigenlijk vertrouwen in had. Er werd vooral gezegd dat ik dat juist niet moest doen, omdat het zo lastig is. Terug in de auto zei

ik tegen mijn zoon: "als dat dan zo moeilijk is, dan gaan we dat gewoon wel doen." Aanvankelijk deden de mannen het naast hun werk. 'We werkten er eerst nog bij, maar we kwamen gewoon handen tekort dus daar zijn we na een jaar mee gestopt', zegt Jan hierover. Sinds 2019 storten ze zich volledig op hun brouwerij en kunnen ze er samen van leven. Inmiddels brouwen Jan en zijn zoon aan de Moleneindsestraat, waar de naam van de brouwerij ook vandaan komt, zo'n 100.000 liter bier per jaar. In totaal zesentwintig soorten voor klanten in heel Nederland. Bovendien kan iedere hobbybrouwer zijn receptuur aanleveren om in Hoeven te laten brouwen en verkopen ze ook de ingrediënten waarmee hobbyisten thuis aan de slag kunnen.

Nieuwe hobby zoeken

De brouwerij bestaat uit twee aparte locaties. Eentje voor het brouwen en een voor de distributie. Daarnaast hebben ze ook een graan-/korenmolen. Daar maken ze op kleine schaal zelf meel en mixen. Ze runnen het bedrijf momenteel samen, maar het is de bedoeling dat Joost in de toekomst alleen verder gaat. 'Wanneer ik precies stop weet ik niet, maar ik moet sowieso door tot ik 67 ben. Aangezien ik het leuk vind om te doen, kan het zomaar zijn dat ik daar nog een paar jaar aan vastplak. Mijn zoon zegt dan: "ik heb wel een probleem, want nu moet ik op zoek naar een nieuwe hobby", vertelt Jan lachend.

Welke smaakt het best?

Jan woont inmiddels al heel wat jaren in Hoeven, maar komt oorspronkelijk uit Westkapelle. De binding met zijn geboortedorp is

nog altijd sterk. Hij hoefde dan ook niet lang na te denken toen vanuit het Polderhuis en horecaondernemers het verzoek kwam om een origineel biertje te maken, van Wasschappelse bodem. Dat zag hij wel zitten. Daarop schreven ze een wedstrijd uit onder hobbybrouwers in het dorp. Tijdens een proeverij in Herijst presenteerden maar liefst tien Westkappelaars hun zelfgemaakte bier aan de ondernemers. De receptuur van Leven Peene kwam hierbij als winnaar uit de bus. 'De ondernemers vonden dat het beste biertje en dat merken we ook, want veel mensen vinden het lekker', aldus Jan. 't Meuleneind ging vervolgens met het recept aan de slag, waarmee Wasschappels Blond in augustus 2020 een feit was. Dat een van de smaakmakers van dit bier duindoornbes is, een onooglijke struik met scherpe stekels, geeft het nog een extra Westkappels tintje. Jan: 'De struik mag er dan dor uitzien, de oranje besjes die eraan groeien, geven dit bier zijn kenmerkende smaak en groeien overal rondom het dorp.'

Na het succes van Wasschappels Blond (5,9%) vond de brouwer het in 2021 tijd voor een zwaarder biertje. Ook dit keer werd weer de hulp ingeroepen van brouwers in Westkapelle. Hobbybrouwer Bram Weststrate maakte ditmaal het winnende recept, en voilà: met Wasschappels Tripel (8,5%) was het dorp weer een eigen biersoort rijker. Het bier wordt natuurlijk in het Polderhuis en bij de horeca en Spar in Westkapelle verkocht, maar is ook in de ruimere omgeving verkrijgbaar. En dat de biertjes aanslaan, moge wel duidelijk zijn. Inmiddels brouwt 't Meuleneind ongeveer 5000 flessen per jaar van het Wasschappelse goud. Nog nooit geproefd? Kies op een zonnige dag eens wat anders dan een gewoon pilsje en proef Westkapelle. Proost!



Bier uit een broodfabriek

Aan de Oude Zandweg zat tot 2003 een broodfabriek. Tegenwoordig wordt op deze locatie nog steeds gist gebruikt. Niet voor brood, maar om bier te brouwen.

Brouwmatten Michel Hengst en Erwin de Kam begonnen in 2020 brouwerij Paerebossel. De naam, een combinatie van beider achternamen, werd bedacht door een maat. Het bier en de receptuur daarvoor ontwikkelen ze samen. Het is voor de mannen een (dure) hobby, maar ze nemen het serieus. De garagebox waarin ze begonnen, werd al snel te klein. 'Bij het brouwen van bier komen ontzettend veel dampen vrij en de geur was soms al van verre te ruiken. Daarom kocht ik deze loods', vertelt Michel. Daar hebben de mannen alles wat nodig is aan installaties, ingrediënten, en de ruimte om alle ideeën voor lekkere biertjes handen en voeten te geven. De hobbybrouwers brouwen vooral wat hun zelf lekker lijkt. Erwin: 'Dat is het mooie van deze hobby. We maken kleine hoeveelheden en kunnen dus veel uitproberen. We hebben nog niet meegemaakt dat we het eindproduct zelf niet lekker vonden, maar het smaakt soms wel anders dan we van tevoren hadden bedacht.'



Erwin de Kam en Michel Hengst

Drie jaar geleden vroeg Ivo van Beekhuizen aan de brouwers van Paerebossel of zij een fris, fruitig biertje konden ontwikkelen, exclusief voor het Polderhuis. Daar stonden de mannen wel voor open. 'We waren daarvoor al bezig om te experimenteren met rood fruit als ingrediënt, maar dat is best een delicaat proces en daarom moeilijk om te maken. Uiteindelijk kwamen we na veel testen en proefbatches met andere fruitsoorten uit bij verse framboos als toevoeging. Dat vonden we toch het lekkerst.'

De hobbybrouwers kunnen zelf maar 30 liter brouwen en mogen hun bier bovendien niet commercieel verkopen. Daar kon brouwerij 't Meuleneind ze bij helpen. Michel en Erwin togen met hun recept naar Hoeven, waar ze hun brouwproces konden uitvoeren in een ketel van 100 liter. Dat mengsel ging vervolgens terug naar Westkapelle om het bier te vergisten, op smaak te brengen en in flesjes te doen. De etikettering werd weer in Hoeven gedaan. Voordat het in het Polderhuis te koop is, legt een flesje Wasschappels frambozenbier (5,0%) dus een behoorlijke reis af. Maar het is de moeite waard, want liefhebbers kunnen tegenwoordig kiezen uit drie officiële Wasschappelse bieren. Zo zie je maar weer eens waar een klein dorp groot in kan zijn.

◀ Wasschappels frambozenbier



Woensdag is van Westkapelle

Er komt veel, heel veel bij kijken

De zomerse Westkapelle Woensdagen zijn een begrip binnen en buiten ons dorp. Op deze dagen is Westkapelle een ware toeristenmagneet. Wat is het geheim?

door Sjaak Adriaanse

Jeanine van Marion vertelt een stukje geschiedenis. 'In de begintijd van het Polderhuis, zeg sinds 2005, organiseerde Ada van Hoof hier allerlei evenementen en hield ik me onder andere bezig met de kindermarkten. We besloten de handen ineen te slaan en Ada kwam met het idee om een vaste dag in de week te kiezen, met telkens een thema. De keus viel op de woensdag, de enige nog vrije dag op Walcheren. En... Westkapelle Woensdag bekt lekker.'

Jeanine heeft vele jaren de Westkapelle woensdagen georganiseerd, tot Ellen Hansma in 2018 het stokje overnam.

Steeds meer en beter

Het hele concept Westkapelle Woensdag heeft de nodige ontwikkelingen doorgemaakt. 'Om te beginnen zijn we in alle richtingen gegroeid', zegt Ellen. 'Het aantal activiteiten, het aantal standhouders, het aantal dagen per seizoen, dat is nu zeven. Daarnaast hebben we sommige activiteiten op een hoger plan gebracht. Een mooi voorbeeld is het wafelbakken. Er zijn nieuwe wafelijzers en een goede beslagmixer aangeschaft. Ook kregen de wafelbakkers nette schorten en materialen voor de hygiëne. Kortom: Wafelbakken 2.0!'

Een schot in de roos zijn de knutselactiviteiten. De kinderen staan in de rij om zeilscheepjes en schelpenlijstjes te maken. Enkele vrijwilligers hebben in een loods een heuse productielijn opgestart,

waar de onderdelen voor de scheepjes en lijstjes van de lopende band rollen. 'En dan de steun van de verenigingen!', zegt Jeanine. 'Ze organiseren extra publiekstrekkingen of verzetten bestaande evenementen naar de woensdag. Denk aan het sjezenrijden en de expositie van de Westkappelse Teken- en schilderclub.'

Veel werk

Er komt veel, heel veel bij kijken en er gaat heel wat geld in om. Ellen somt op: 'Muzikanten zijn duur. Denk ook aan alle extra faciliteiten: aggregaten, toiletten, soms beveiliging, een springkussen...' Ze laat haar draaiboek voor januari en februari zien. 'Ik begin al in januari met het aanschrijven van standhouders voor de

Beter goed gejat dan slecht bedacht, zegt een oud spreekwoord.

Zo is het idee van de fietsrommeltocht gekopieerd van Noord-Beveland, via dorpsbewoners die daar rondfietsten. Dus kom je ergens een goed idee voor een leuke evenementendag tegen?

Het Polderhuis staat daar altijd voor open!

markten. Ook nodig ik dan al de Stichting Vliegervrienden uit, worden de data voor de paardentram besproken en boek ik de muzikanten. Gelukkig is de aanvraag van alle benodigde vergunningen en materialen sterk vereenvoudigd, dankzij goede samenwerking met de gemeente en Waterschap Scheldestromen. Dat scheelt heel veel werk.'

Meer handjes graag

'Coördineren en plannen zit me in de genen, maar het leukste vind ik het contact met de mensen', zegt Ellen. 'De standhouders, de vrijwilligers, de muzikanten, de bezoekers... Het geeft veel energie. Maar ik zie ook dat sommige van onze vrijwilligers al flink op leeftijd zijn. Dat alles zo duur wordt, helpt ook niet mee. Daar pieker ik weleens over. Mag ik hier een oproep voor meer handjes doen?'



Ellen Hansma in de weer met de planning.

- Bemiddeling bij aan- en verkoop
- Taxatie
- Advies

HOUMES MAKELAARS
Actieve makelaars die de markt in beweging houden...

Mark 82 - Westkapelle
Tel. 0118-571 539
E-mail info@houmesmakelaars.nl
HOUMESMAKELAARS.NL

HOUMES MAKELAARS
VBO MAKELAAR SCVM INWWI

Supermarkt

HANS

net iets anders

J. van MOOLENBROEK
TEGELWERKEN

- WANDTEGELS
- VLOERTEGELS
- NATUURSTEEN

Grindweg 4
4361 SL Westkapelle
GSM : 06 1697 0986
E-mail : info@jvanmoolenbroek.nl

Zee ZOT

restaurant

Schildersbedrijf

PeBa

Westkapelle

Tel: 0118 - 572 371
M: 06 - 13 13 20 61

Alles in huis om een lekker dagje te vissen!

Hengelsport Zuiderduin

Joossesweg 9 Westkapelle • T 0118 570284
Zuiderduin Hengelsportartikelen • hspzuiderduin@zeelandnet.nl



Baantje om de hoek

Jongeren over hun vakantiejob

**Hannah Minderhoud, 17 jaar,
werkt bij Het Polderhuis, musea & meer**

‘Vier jaar geleden ben ik bij het Polderhuis begonnen in de keuken, daarna ik mocht al vrij snel achter de balie en in de bediening van het museumcafé. Verder zijn er altijd wel klusjes te doen, van het ontwerpen van een flyer tot het adreseren van het nieuwe Polderhuisblad. Die

afwisseling maakt het werk heel leuk. In de winter moeten we de uren een beetje verdelen met elkaar, maar in de zomer kun je hier werken zoveel je wilt. Vooral op de woensdagen in de zomervakantie moeten we echt gas geven met z’n allen. Er gaat ook wel eens wat mis, bijvoorbeeld toen mijn collega per ongeluk op het verkeerde knopje van de kassa drukte: méters

Jeugd
rubriek

papier kwamen eruit, we kregen ‘m maar niet gestopt en zelf konden we niet meer stoppen met lachen! Ja, met de sfeer zit het hier wel goed! Omdat hier zoveel vrijwilligers werken, heb ik ook heel veel nieuwe mensen leren kennen. Ik denk dat ik daardoor ook een sterkere band heb gekregen met mijn eigen dorp. Na de zomervakantie begin in aan de lerarenopleiding wiskunde aan de Hogeschool Utrecht, maar ik ben van plan om in de weekenden naar huis te komen, dus voorlopig blijf ik hier nog wel even werken.’

**Sem Faasse, 16 jaar,
werkt bij de Spar**

‘Ongeveer twee jaar geleden ben ik begonnen bij de Spar. Tijdens schoolperiodes werk ik drie keer in de week. Doordeweeks ‘s avonds en op zaterdagochtend. Ik ben vooral bezig met vakkenvullen, maar in het weekend mag ik broodjes bakken. Dat vind ik het leukste om te doen. Sowieso is hier altijd wel iets te doen: als de schappen gevuld zijn ga ik spiegelen of vegen en sinds kort kan ik ook bijspringen bij de kassa of klanten helpen in de slijterij. De sfeer is goed, we hebben samen ook veel lol. In de zomer werk ik meer, want dan komen hier

veel meer klanten dan in de wintermaanden. Het is dan echt aanpoten om alle vracht in de schappen te krijgen. Ook in de andere vakanties is het hier drukker door alle Duitse toeristen. Dat zorgt soms voor een taalbarrière, maar ik heb gelukkig nog nooit boze klanten gehad. Mijn school (HAVO op de Nehalennia Breeweg) kan ik goed combineren met werk, en ik hou gelukkig ook nog tijd over om met vrienden af te spreken. Wat ik in de toekomst ga doen weet ik nog niet, maar voorlopig wil ik hier blijven werken. Als ik straks studeer en daarom moet stoppen bij de Spar, zou ik dat wel echt jammer vinden.’



**Roos Dominicus, 14 jaar,
werkt bij Bombaai Strandbar**

‘Afrekenen aan het luik van de take-away, snijwerk in de keuken en glazen aanvullen achter de bar. Dat zijn de leukste klussen om te doen. Dan leer ik ook echt, bijvoorbeeld hoe je een koksme goed vastpakt. Goed koken kan ik niet hoor, goed snijden heb ik inmiddels wel geleerd. Het vaakst werk ik als afwasser, vooral ‘s avonds. De horeca leek me erg leuk

en gezellig, en dat is het ook. Zeker op drukke avonden: heel tof om samen hard te werken. Dan verdien je ook goed geld en krijg je veel fooi. Want gezelligheid is belangrijk, maar ik werk ook voor het geld. Het is fijn om altijd geld te hebben voor leuke dingen. Ik ga bewust met m’n centen om en boek regelmatig wat weg naar mijn spaarrekening. Zo heb ik mijn nieuwe telefoon kunnen kopen. Natuurlijk kun je niet altijd naar het strand als je werkt, maar vriendinnen werken ook. Als ik niet werk, kan ik ook niet de hele

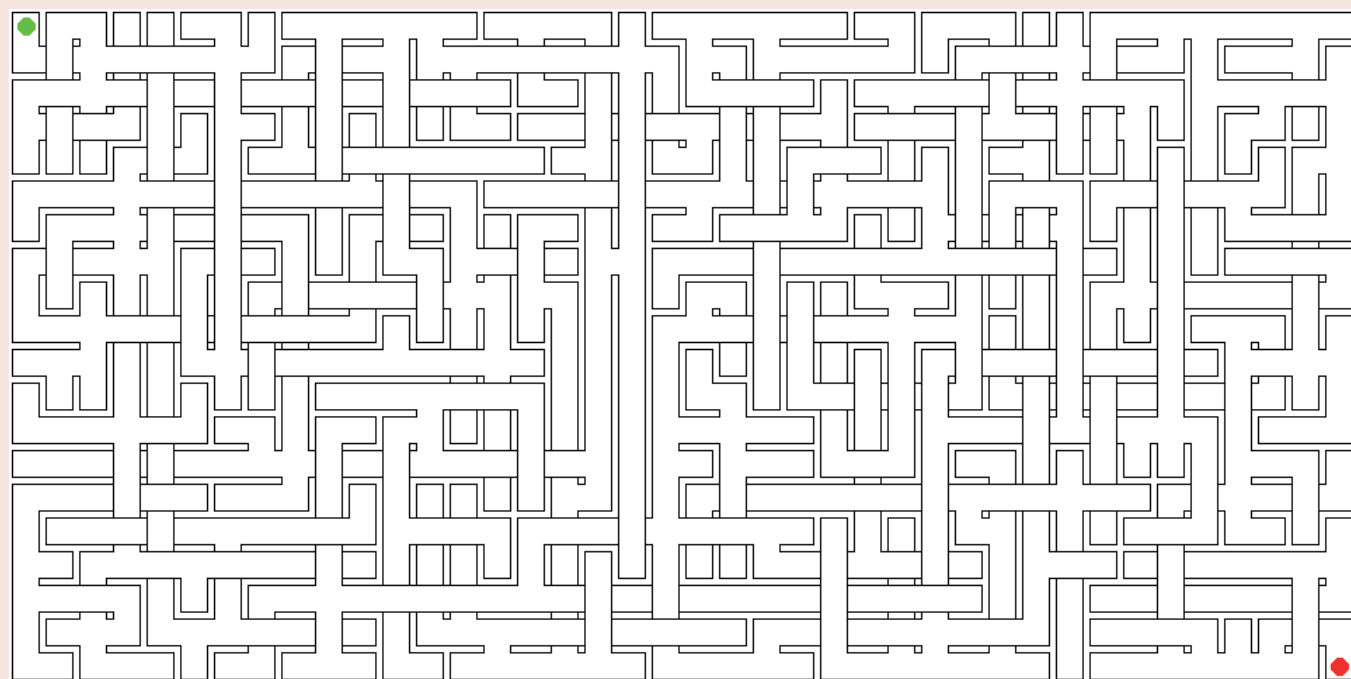


dag leuke dingen doen. In die zin is werken ook een beetje een dagbesteding. Als ik een hele zomer niets te doen heb, word ik toch ook maar gek van m’n vrije tijd. Ik denk dat ik de rest van mijn jeugd wil blijven werken bij Bombaai.’

**Eva Verstraate, 17 jaar,
werkt bij Melis Westkapelle**

‘Ik ben hier in 2023 op eigen initiatief terechtgekomen. Het werk is leuk, heel afwisselend, en er is altijd iets te doen. Daardoor kan ik meestal zelfstandig mijn gang gaan. Je bent hier altijd bezig. Dat begint ‘s morgens al bij het openen van de winkel en gaat door tot na het sluiten. Ik sta ook achter de kassa en ik help mensen in de winkel. We hebben nogal een groot assortiment, dus vaak lopen mensen iets te zoeken. Als er artikelen geleverd worden, pak ik de dozen uit, prijs de artikelen en zet ze op de goede plaats in de winkel.

Ik ben blij met deze vakantiebaan op mijn eigen dorp. De sfeer is heel gezellig en ik heb leuke collega’s. Twee ervan, Tara en Tessa, ken ik zelfs al vanaf de basisschool. Veel van de klanten zijn natuurlijk ook geen vreemden voor me. Een ander voordeel van werk op het dorp is dat je na het werk snel weer thuis bent. Volgend jaar doe ik eindexamen bij de CSW Van de Perre in Middelburg, daarna wil ik geneeskunde gaan studeren, het liefst in Nijmegen. Ik ben zeker van plan om tijdens mijn studie regelmatig naar Westkapelle terug te komen!’



Puzzel

Doolhof

Vind je weg door het doolhof, van linksboven naar rechtsonder. Let op, paden kunnen over elkaar heen gaan!

Het gebruikte computerprogramma is gemaakt door Marijn Adriaanse.

Er is deze keer geen prijs te winnen. Je hoeft de oplossing dus niet in te sturen.

De prijs voor de oplossing van de puzzel in het vorige nummer ging naar Anne Wisse.



Veromme- en voruutkieke

In deze rubriek ontmoeten we jong en oud in een dubbelpor-tret. Ditmaal voetballer Juno Kerkhove en zijn Indonesische opa Sennie Conté over het thema 'zomervakantie'.

door Marjan de Kort

Wie zijn jullie?

Juno: Ik ben dertien, zit in de sportklas van 2-HAVO/VWO en ga na de zomervakantie naar 3-HAVO. Mijn passie is voetballen.
Sennie: Ik ben zevenenzeventig en vanuit Indonesië naar Nederland gekomen toen ik tweeënhalve was. Samen met mijn vrouw heb ik eenentwintig jaar lang de sportzaal gerund.

Hoe vinden jullie de zomers in Westkapelle?

Juno: Leuk. Gezellig met vrienden naar het strand; voetballen, zwemmen en ijs eten.
Sennie: Westkapelle vind ik zomers te druk, het dorp is dan net een gratis parkeerplaats.

Hoe vierden jullie vroeger zomervakantie?

Juno: Ik vond vroeger zandkastelen bouwen leuk en garnalen vissen met mijn schepnet of vissen vanaf 't Grôôt 'Ôôd.

Sennie: Ik moest uit logeren bij mijn opa en oma in Oisterwijk, die waren heel streng! Ik miste de kermis, dan ben ik altijd jarig. Maar toen ik ouder werd, ging ik bij een boer werken voor zak-geld. Of krabben zoeken en verkopen; grote voor een kwartje, kleine voor een dubbeltje.

Wat doen jullie nú het liefst in de zomer?

Juno: Buiten zijn vind ik fijn, chillen met vrienden, voetballen op het schoolplein bij de Lichtboei. En ik heb een baantje als afwasser bij La Piazzetta.
Sennie: Naar ons strandkot, fietsen met mijn fietsmaat en vissen aan de dijk. Nu op zeebaars, vroeger op geep. Mijn ouders droogden die en daarna bakten ze 'm. Heerlijk met rijst en sambal!

Hoe ziet jullie droomzomer eruit?

Juno: Reizen naar mooie landen, op safari in Tanzania bijvoorbeeld. En nog eens naar Bonaire.
Sennie: Ik zou héél graag Indonesië willen terugzien en het samen met de kinderen en kleinkinderen willen beleven. Nu lukt dat nog – ondanks artrose en reuma – maar het is zó duur.
Juno: Misschien een crowdfundingactie, opa?

In de keuken bij...

Koos Provoost



Bij Koos Provoost zul je geen smouters krijgen die 'tes' zijn!

door Jacodine Minderhoud - Van de Velde



Smouters op Wasschappelse Woensdagen

Wie kent ze niet: de kleine pannenkoekjes die in de rest van Nederland drie-in-de-pan heten, maar in Zeeland smouters worden genoemd? Hoewel tegenwoordig op de Wasschappelse Woensdagen wafels worden gebakken, waren dat vroeger smouters. Koos Provoost heeft beide al heel wat gebakken voor het Polderhuis. Smouters zijn heel wat meer werk en vergen meer geduld, dus niet heel geschikt voor de drukke woensdagen in de zomer. Helaas zullen we ze daar dus niet meer vinden.

Voor 'de mannen'

Zomers is er een groepje mannen dat op de drukbezette woensdagen helpt met klaarzet-ten: Koos' man Rinus, Piet Willeboordse, Ruud Sonius en Meinard Sprenger. Toen ze een aantal jaar geleden met z'n vieren een keer op pad waren geweest, nodigde Koos hen uit 's avonds bij terugkomst smouters en snert te komen eten. Sindsdien doet ze dat twee keer per jaar: één keer in het voorjaar en één keer in het najaar. Man Rinus hoor je niet klagen, want die komt er tijdens het bakken alvast eentje proeven.

Tips

Koos heeft er geen probleem mee dat de geur van smouters nog dagen na het bakken in haar keuken hangt: een keuken is om in te leven. Voor de mensen die ze zelf ook willen bakken, heeft ze een paar tips die door ervaring is opgedaan. De eerste: kranten op je aanrecht, dat scheelt een hoop poetswerk. De tweede: smouters kun je invriezen als je er over hebt. Als je ze uit de vriezer haalt, warm je ze gewoon even op in de oven of in de koekenpan. Verdere tips lees je in het recept.

Weetje...

In dijkwerkersgezinnen werden vroeger smouters gebakken als het stormde, want de schade die daardoor aan de dijken ontstond leverde werk op. Dat betekende brood op de plank!

Ingrediënten voor ca. 40 smouters:

1 kg bloem	½ eetlepel zout
5 eieren	250 gele rozijnen (niet weken, wel wassen)
1,1 liter (gesteriliseerde) volle melk	2 grote appels, geraspt
2 zakjes bakpoeder	Ca. ½ liter zonnebloemolie
2 zakjes vanillesuiker	Margarine

Werkwijze:

- Roer de bloem, bakpoeder, vanillesuiker en het zout goed door elkaar. Meng in gedeeltes de eieren en melk erdoor (dit kan gemixt worden met deeghaken). Daarna rozijnen en appel erdoor roeren.
- Laat het beslag een uur afgedekt rijzen. Tip: zet hiervoor de schaal onder in de oven met onder- en bovenwarmte op 30 graden.
- Verwarm een koekenpan en doe er olie en een klein klontje margarine bij (dan verbrandt de olie minder snel). Schep een grote soeplepel vol met beslag en verdeel in de pan. Let op dat je het vuur niet te hoog zet, anders zijn de smouters bruin, maar nog niet gaar vanbinnen.
- Draai de smouters met een vork om als de onderkant mooi bruin is. Tip: door tussendoor met je vork erin te prikken, kun je testen of de smouters niet 'tes' zijn, oftewel: of ze gaar zijn.
- Laat ze afkoelen op een rooster met keukenpapier erop.

Heerlijk met poedersuiker of kaneelsuiker.
Eet smakelijk!



Meedoen?

Wil jij ook met iemand in deze rubriek? Je hoeft niet per se familie te zijn, je mag ook met je buurman, tante, muzikleraar, trainer of één van je (andere) helden. Aanmelden kan via redactie@polderhuiswestkapelle.nl



Anne met het gezin in de tuin van hun Rotterdamse woning.

Na haar studie Geneeskunde bleef Anne de Pagter dertien jaar in Utrecht wonen. Inmiddels woont ze al zo'n veertien jaar in Rotterdam, samen met haar man Arjan – óók met Wasschappelse roots – hun dochters, konijnen en kippen. Toch staat ze, zoals ze zelf zegt, nog altijd 'met één been in Westkapelle.'

door Nelleke Wouters

Weg van Wasschappel

Wasschappel voelt nooit ver weg

'Ik ben Wasschappelaar' vertelt Anne. Als dochter van Joke Roelse en Anton de Pagter groeide ze op in een hechte gemeenschap van familie, burens en vrienden. Die achtergrond vormt haar nog iedere dag. 'Het is een rijkdom om opgegroeid te zijn in zo'n hechte gemeenschap. Ik ben er dankbaar voor dat ik zo'n fijne jeugd heb gehad.'

Hoewel haar leven zich grotendeels in de stad afspeelt, is de band met het dorp nooit verdwenen. Ze kochten een 'zeumeruus', in het Dreefje. Wat begon als een recreatiewoning, werd tijdens de ziekte van haar moeder een echte landingsplek. Inmiddels voelt het als een tweede thuis voor het hele gezin. 'De kinderen voelen zich er net zo thuis als in Rotterdam. Ze hebben er vrienden en een van onze dochters is zelfs lid van de Wasschappelse Ringrijdersvereniging.'

Dat Anne nog altijd nauw verbonden is met Westkapelle, blijkt uit alles. Oud en nieuw viert ze nog steeds met haar vriendengroep van de lagere school. 'Het is zo waardevol dat dat contact er nog altijd is', zegt ze. 'Samen ontbijten met vrienden tijdens de kerremesse, dat voelt voor mij als echte rijkdom.'

Tegelijkertijd ziet ze ook de voordelen van het stadsleven. Rotterdam biedt volop mogelijkheden op het gebied van cultuur, onderwijs en sport. 'Het is fijn dat voorzieningen dichtbij zijn', vertelt ze.

Wasschappel voelt voor Anne nooit ver weg. Kleine dingen houden haar verbonden: thee uit een 'awih'-mok, een koude duik in 't Gat of samen

mosselen eten in de zomer. Haar manier van leven is duidelijk gevormd door haar jeugd: ze zoekt verbinding, brengt mensen samen en neemt graag initiatief. 'Ik organiseer graag buurtactiviteiten. Ik vind het belangrijk dat iedereen erbij hoort.'

Ook in haar werk speelt die verbondenheid een centrale rol. Als kinderarts-hematoloog in het Willem-Alexander Kinderziekenhuis (LUMC) en in het Erasmus MC zet Anne zich dagelijks in voor haar patiënten. Daarnaast is ze voorzitter van stichting Challenge & Support voor behoud van bevlogen zorgverleners. 'Als je echt contact maakt met een kind en het gezin, volgt de beste zorg vanzelf. Goede zorg helpt mensen niet alleen beter te worden, maar ook om weer mee te doen in het dagelijks leven - en vraagt tegelijk om goed zorgen voor zorgverleners zodat zij hun werk met plezier kunnen blijven doen.'

Die overtuiging werd versterkt door de ziekte en het overlijden van haar moeder. 'Toen heb ik van dichtbij ervaren hoe belangrijk het is dat zorgverleners naast een patiënt en de familie staan.'

Hoe haar toekomst eruitziet, weet ze niet. Maar één ding hoopt ze zeker: dat ze over tien jaar nog steeds regelmatig de was ophangt in het Dreefje. Want, zoals haar dochter altijd zegt: 'Wasschappel is veromme nî ruus.'

Het 'zeumeruus' in het Dreefje.



Adriaan de Visser - 06 243 176 71
Noordkerkepad 50A | 4361 CL Westkapelle



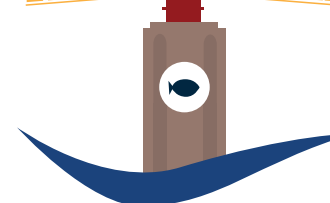
Voor al uw:
kamerplanten, tuinplantjes en snijbloemen.

- Elke dag verse boeketten, bloemstukjes met snijbloemen en bakjes met kamerplantjes.
- Het juiste adres voor bloemwerk zoals bruidsboeketten en rouwwerk.

Kom gerust eens langs in de winkel.

Zuidstraat 104 Westkapelle | 0118-570180 | bloemenkatseveer@gmail.com

ZEEDIJK WESTKAPELLE



ERVAAR DE LUST VAN DE KUST!

WWW.MELISSEAFOOD.NL

Riool problemen?



Walcheren-Riool.nl

0627548127

Minderhoud

Aagtekerke



Adrie
Huibregtse

Willebrordstraat 15
4361 CN Westkapelle

M: 06 - 30 82 62 58 | E: info@a3h.nl | W: www.a3h.nl



voor al uw installatiewerk

0622011008

ELEKTROTECHNIEKKRISPOUWELSE@GMAIL.COM

Zeelandtools.nl
sterk in gereedschap

• Handgereedschappen • Elektrische gereedschappen • Slijpschijven
Olieproducten • Klimmaterialen • Lasapparatuur

GEDORE // carolus // Makita // BOSCH

Vroonwegeling 2 • Westkapelle



MINDERHOUD
BETONBORINGEN

El Tiempo
MEXICAANS RESTAURANT



RAAM DECORATIE zeeland

Westkapelle | 06-15437594
www.raamdecoratiezeeland.nl

DETEC BEVEILIGING



JOBSE-OVERTOOM
UITVAARTVERZORGING

0118 46 22 05

Uitvaartcentrum H. Jobse
Bachweg 2
4337 XD Middelburg

Uitvaartcentrum Overtoom
Van Dishoeckstraat 620
4382 XW Vlissingen

Léon Dekker

WWW.JOBSE-OVERTOOM.NL

AUTOBEDRIJF



Verkoop van alle merken
Reparatie & onderhoud van alle merken
APK keuringstation
Altijd een assortiment jong gebruikte Opels!

Molenweg 74, 4374 NP, Zoutelande
Tel. 0118-561276
info@autobedrijforeel.nl / www.autobedrijforeel.nl

PROFCOM-IT

ONDERSTEUNING & ONDERHOUD
COMPUTERREPARATIE

**Computerreparatie
ondersteuning
& onderhoud**

De Zompe 41 - 4353 RT - Serooskerke
info@profcom-it.nl - www.profcom-it.nl
0118-572249



Hogelichtweg 4 - Westkapelle
T 0118 571268
WWW.CAMPINGHETHOGE LICHT.NL



TAXATIE- & ADVIESBUREAU MINDERHOUD

Register-Taxateurs Wonen & Bedrijfsmatig Vastgoed

Eva Besnyöstraat 14
4361 DA Westkapelle
06-51566977

www.taxatieminderhoud.nl
info@taxatieminderhoud.nl

TAXATIES:
woningen, bedrijfspanden
commercieel vastgoed
recreatieobjecten
bouwgrond, planschade

ADVIES:
aan- en verkoop
onteigening
bedrijfsverplaatsing



VERHULST TIMMERWERKEN

06 - 20058476

www.verhulsttimmerwerken.nl



Westerbeke

06-51421696

Elektrische Installaties



Autobedrijf Faasse

Voor kwalitatief full service
auto-onderhoud aan alle
merken auto's tegen een
betaalbaar tarief, bent u bij
Autobedrijf Faasse aan het
juiste adres!

Autobedrijf Faasse
Zuidstraat 27
4361 AA Westkapelle

0118 - 57 13 82

0118 - 57 24 59

auto-faasse@zeelandnet.nl

www.auto-faasse.nl

Uw adres voor: Ⓢ Onderhoud

Ⓢ Reparatie

Ⓢ APK-keuring

Ⓢ Banden

Ⓢ Occasions

Ⓢ Aircoservice

Ⓢ Ruitreparatie

Ⓢ Schade taxatie

Ⓢ Inbouw navigatie en carkit

Ⓢ In- en verkoop nieuw en
gebruikt



Openingstijden: maandag t/m vrijdag 08.00 - 17.30 uur

Bosch Car Service

Compleet, goed, betaalbaar