

door Ali Pankow

Proeven en ruiken, maar ook horen, zien en voelen. Alle zintuigen komen aan bod in *De Zeeuwse Hemel*, het 'winkelcafé' van Joost Pieters en Monique Hiltermann aan de Melkmarkt in Zierikzee. Onder het genot van de heerlijkste smaken, geuren en vaak ook klanken kun je er wegdromen.

Dat is ook precies de bedoeling van Joost en Monique. Zij willen zich onderscheiden met een assortiment dat de klant bijzondere genoegens schenkt. Hetzij ter plekke met koffie, thee, een stukje baklava of een van de bijzondere lunchgerechten of later thuis met het proeven van een fijne Franse wijn of toepassing van olijfolies, azijnen of balsamico.

Voor hen zelf betekent de start van de Zeeuwse Hemel enkele maanden geleden het verwezenlijken van een droom. „Wij hebben bewust besloten ons hart te volgen. Je kunt je dromen altijd blijven uitstellen, met het gevaar dat het er nooit meer van komt ze waar te maken”, zegt Joost. Als tekstschrijver/communicatie-adviseur vestigde hij zich in 2005 samen met zijn vrouw Monique, grafisch vormgeefster van beroep met hun bedrijf 'Verhaal in Vorm (VIV)' in Zierikzee. „Dat bedrijf bestaat nu 12 jaar. Wij hebben er altijd heel hard voor gewerkt. Met enkele goede medewerkers is het nu niet meer nodig dat wij er zelf nog vijf dagen per week voor werken. Daarom besloten we het roer om te gooien en in de mooie benedenruimte van dit pand een 'winkelcafé te beginnen”, vertelt Joost. Volgens Monique komen hun beider passies hier echt in samen. Zij houdt van koken, doet alle moeite voor het schenken van een perfect kopje koffie en leeft zich graag uit in fraaie vormgeving. Hij beschikt over groot organisatietalent, houdt veel van muziek maken en kan bovendien uitzonderlijk genieten van bijzondere smaken. De mix van al die voorkeuren en vaardigheden resulteerde in de bedrijfsformule voor de Zeeuwse Hemel. Zij hebben goed nagedacht over de samenstelling van het assortiment. Het stond buiten kijf dat daar koffie in zou komen. Koffie om hier te drinken, maar ook bonen om mee te nemen. Zo is de Panamaria, een bonensoort die in het grensgebied van Panama-Costa Rica wordt verbouwd,

Op pad

Dromen met smaak in Zeeuwse Hemel



Achter elk bordje van brocantes in Frankrijk schuilt een verhaal.

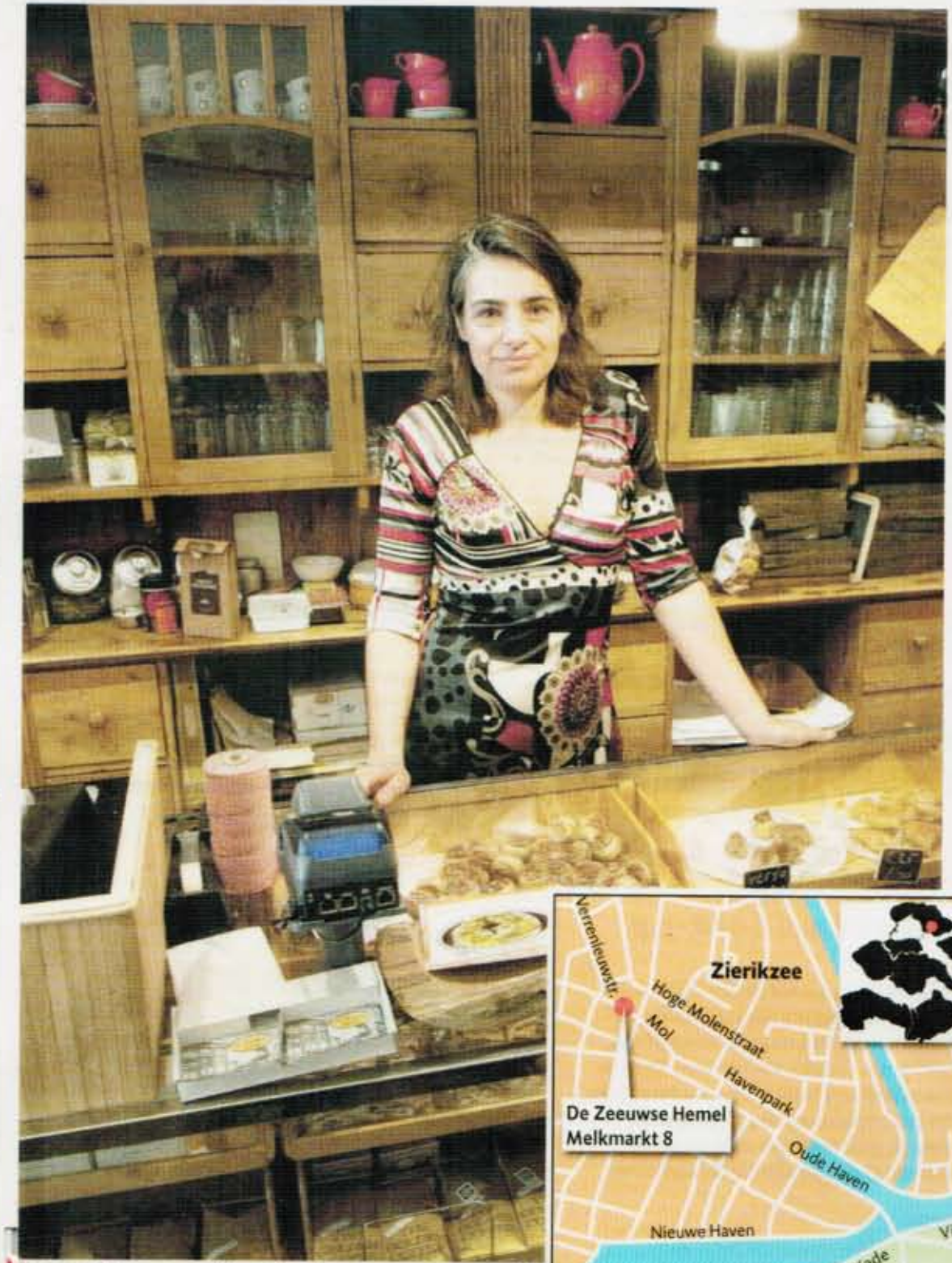
Achter alle producten hier schuilt een verhaal en omdat Monique en Joost goed zijn in taal beschikt de Zeeuwse Hemel dan ook over een eigen huiskrant, die bol staat van informatie. Over het waarom van de keus voor uitsluitend Franse wijnen van importeur De Vier Heemskinderen bijvoorbeeld. Maar ook over de talrijke soorten olijfolie van de tap, over de fruitazijnen uit Frankrijk en over de Balsamico die alleen zo genoemd mag worden als die van de Trebiano druif is gemaakt en uit Modena en omgeving in Italië komt. De recepten voor de wisselende lunchgerechten prijken hier op

kleurrijke kaarten. De lunchborden komen uit Moniques verzameling brocantes uit Frankrijk. Achter elk bordje schuilt een verhaal. Ook de 'Mand van Martijn' vol met 'vergeten groenten' en eetbare bloemen verdient even de aandacht. Dat geldt ook voor het 'brood van Menno', de schapenkaas en de heerlijke jams. En dan staat daar ook nog de piano uitnodigend voor passerende zang- en muzikanten.

De Zeeuwse Hemel aan de Melkmarkt in Zierikzee is geopend di. t/m vrij van 10 tot 19 uur (do. tot 21 u.) en zat. 10 tot 17 uur.



Talrijke soorten olijfolie kunnen ter plekke worden getapt.



Monique Hiltermann achter de toonbank met mediterrane lekkernijen, zoals diverse soorten baklava. foto's Dirk-Jan Gjeltema



De Zeeuwse Hemel schenkt thee van 'Betjeman and Barton'.



In de tuin achter het winkelcafé groeien en geuren de kruiden.



Brood van Menno: met mineraalrijk zeezout en knapperige korst.