

CULINAIR
VLAANDEREN



Vlaanderen
is toerisme



Grijze Noordzeegarnalen

DE KAVIAAR VAN DE NOORDZEE

TOERISMEVLAANDEREN



“

Een heerlijk
product,
traditie en
ambacht.

De parel aan onze culinaire kroon

Als de Noordzee een schatkist is, is de grijze garnaal haar allermooiste juweel. De fijnste der garnalen zwemt hier rond. Deze zacht zilte lekkernij staat in Vlaanderen op een voetstuk. Ze is een onweerstaanbare hoeksteen van onze culinaire cultuur.

Dat we daarvan kunnen genieten, danken we aan de noeste vissers die ze uit de Noordzee halen. Daarvoor gebruiken ze drie verschillende methodes. De eerste vindt plaats bij maneschijn. De vissersboten gaan op zee en werpen 's nachts hun netten uit. Hun vangst wordt aan boord gekookt, in zout zeewater.

De twee andere methodes vinden plaats in de branding. Garnaalkruiers waden te voet door het ondiepe water, met een sleepnet achter zich. Zo verzamelen ze de 'kaviaar van de Noordzee.' In Oostduinkerke is dat tafereel nog wat romantischer. Dat is de enige plek ter wereld waar je nog authentieke garnaalvissers

te paard vindt. Je ziet de vissers in gele oliejeckers aan het werk, op bonkige boerenpaarden. Een prachtige traditie, door UNESCO opgenomen in de Representatieve Lijst van het Immaterieel Cultureel Erfgoed van de Mensheid.

Hoe die garnalen ook worden gevangen, ze belanden in een mum van tijd op je bord. Hoe verser, hoe beter. Dat spreekt voor zich. Kraakvers worden ze verwerkt in een klassieker uit de Vlaamse keuken. Je vindt ze als subtiele smaakbommetjes in tatiespap, een romige karnemelkpuree. Je smult ervan in de even eenvoudige als geniale tomaat-garnaal. En de ongeëvenaarde garnaalkroketten doen je al helemaal smelten. Deze klassiekers zijn onlosmakelijk verbonden met ons erfgoed.

Al dat lekkers danken we aan drie pijlers: een heerlijk product, traditie en ambacht. Dat maakt de grijze garnaal tot een parel aan Vlaanderens culinaire kroon. De Noordzeekust is trots op haar prachtige product. Dat ontdek je hier overal.

De Vlaamse kust, een veelzijdig paradijs


Wie grijze garnalen zegt, zegt Noordzee. Wie Noordzee zegt, zegt Vlaamse kust. Dit veelzijdig paradijs is goed voor 67 kilometer aan fijn zand, zee en duinen, maar ook culinaire hoogtepunten, kunst, cultuur, geschiedenis, erfgoed en nog veel meer.

Je ontdekt er dertien badplaatsen, elk met hun eigen karakter en identiteit. Er is Oostende, waar het vissersbestaan en een bruisend cultuurleven in elkaar

overlopen. Er zijn de brede wandelstranden van De Panne en de belle époque-grandeur van De Haan. Er is pleziervaart en oorlogsgeschiedenis in Nieuwpoort, het authentieke vissersleven in Koksijde, de haven in Zeebrugge, de grandeur van Knokke, de ongerepte natuur in Het Zwin ...

Smaakt die zilte zeelucht naar meer? Ontdek het op een verrassende vierdaagse aan de Vlaamse kust.

DE VLAAMSE KUST: 67 KILOMETER STRAND, CULTUUR, GESCHIEDENIS EN ERFGOED

A modern tram with a white and grey livery is traveling along a coastal track. The tram has a pantograph on top and is moving towards the right. The background shows a sandy beach, the ocean, and a clear blue sky. A yellow text box is overlaid on the right side of the image.

De langste tramlijn ter wereld trekt een lint langs de volledige Vlaamse kust: 67 kilometer lang, 67 haltes sterk. Dit is een ideale manier om alle troeven en smaken van de Vlaamse Noordzeekust te ontdekken. Wie goed uit het raam kijkt, ziet onderweg heel wat moois. Het Beaufort Beeldenpark is een verzameling van zo'n 40 kunstwerken langs het Noordzeestrand. Dat geeft de Vlaamse kustlijn een artistiek karakter.

DE KUSTTRAM



VERSER DAN VERS - DE VISTRAP

Verser dan de Vistrap wordt het niet. Voor de Noordzeegarnalen is dit de kortst denkbare route van 'boord tot bord.' De kraampjes in deze openluchtmarkt worden allemaal uitgebaat door vissersfamilies die al generaties in het vak zitten. Open van 's ochtends vroeg, gesloten bij stormweer.

 **Vistrap, Visserskaai 35, 8400 Oostende**

ERFGOED DOOR EIGEN OGEN GARNAALVISSERS TE PAARD

Bonkige boerenpaarden trekken door de branding van de Noordzee. Ze slepen grote netten door de branding. Op hun rug zit een visser in een gele oliejecker. Dit eeuwenoude ambacht – door UNESCO als Immaterieel Cultureel Werelderfgoed erkend – is nog steeds springlevend in Oostduinkerke. Als je geluk hebt, maak je zelfs een kookdemo mee op het strand.

 **Oostduinkerke**

 www.visitkoksijde.be/nl/visit-koksijde/zien-en-doen/onze-garnaalvissers

DE HANDEN UIT DE MOUWEN ZELF GARNALEN KRUIEN

Een garnaal die je zelf vangt, smaakt dubbel zo lekker. In Oostende volg je workshops garnalen kruien. Zo trek je zelf een felgekleurd waadpak aan. Met een sleep- of steeknet in de hand ga je dan door de branding. Je eigen vangst neem je na de workshop mee naar huis.

 **Oostende**

 www.horizoneducatief.be

Beleef Noordzee

De grijze garnaal is onlosmakelijk verbonden met traditie en ambacht. Beleef dat eeuwenoude verhaal met je eigen ogen en oren.



de egarnaal

HET NATIONAAL VISSERIJMUSEUM

Al eeuwenlang zijn vissers hier thuis. In het Nationaal Visserijmuseum NAVIGO ontdek je de geschiedenis van IJslandvaarders en strandvissers, visserijfamilies op zee en aan wal, scheepsmodellen, Noordzeedieren en een authentiek vissershuisje. Sluit af met garnalkroketten in museumherberg De Peerdevisscher, uitgebaat door een vissersfamilie.

 **Oostduinkerke**

 www.navigomuseum.be

MET EEN HOUTEN VISSERSBOOT

DE ZEE OP

De Noordzee verkennen op een stukje erfgoed? Dat kan met De Nostalgie: een meer dan 60 jaar oud, gerenoveerd houten vissersschip, ooit een van de laatste op de Noordzee. Visserijmuseum NAVIGO neemt je mee aan boord voor een prachtige rondvaart.

 **Nieuwpoort**

 www.navigomuseum.be

HET GARNAALVERHAAL

Hoe komt de Noordzeegarnaal op je bord? Het Garnaalverhaal in Nieuwpoort legt het uit. In de Stedelijke Vismijn ontdek je een multimediaal belevingscentrum: duik in het archief, trotseer de golven op een vissersboot en kijk mee met vissers en veilingspersoneel. Een prachtige kennismaking met het verhaal van de garnaal.

 **Nieuwpoort**

 www.visit-nieuwpoort.be/nl/zien-en-doen/het-garnaalverhaal



Proef de Noordzeegarnaal

De grijze garnaal zit boordevol verhalen, maar uiteindelijk is het de smaak die telt. Onder het motto 'hoe verser, hoe beter', selecteert Gault&Millau de allerbeste adressen voor de grijze Noordzeegarnaal.

Aan zee

Bistro Mathilda

Deze bistro aan het imposante Casino-Kursaal staat al drie decennia garant voor een verfijnde en eigentijdse terroirkeuken.

 Oostende  www.bistromathilda.be

GAULT&MILLAU SCORE

13.5
op
20

Brassi Casino

In het casino zelf verrast Brassi met een genereuze brasseriekeuken. Huisbereide garnaalkroketteren kunnen niet ontbreken. Ook het bijhorende Grand Café gooit hoge ogen.

 Oostende  www.brassi.be

GAULT&MILLAU SCORE

12
op
20

Estaminet De Peerdevisscher

De herberg van het Nationaal Visserijmuseum (NAVIGO) wordt uitgebaat door een vissersfamilie. De garnaalkroketten worden hier zowel klassiek als eigentijds geserveerd.

 Oostduinkerke  www.estaminet-de-peerdevisscher.com

Fort Napoleon

Eerst een leerrijk bezoek, daarna een heerlijk maal. In de brasserie bij dit historische fort smul je van garnaalkroketjes in een puntzak, uit het vuistje of op klassieke wijze.

 Oostende  www.fort-napoleon-brasserie.be

Gastrobar Sam

Sam is een kind van de Noordzee. Hij werkt met nachtvers gevangen vis en serveert heerlijke garnaalkroketten op grootmoeders wijze.

 Oostende  www.gastrobarsam.be

Julia

Ruim 100 jaar geleden begon Julia een viswinkel. Vandaag bouwt haar achterkleinzoon Angus verder op een eeuw aan kennis en liefde, in het visrestaurant dat haar naam draagt.

 Oostende  www.julia-baaldje.be

GAULT&MILLAU SCORE

13.5
op
20

De Kruier

Twee broers, een open keuken en een klassieke kaart. Daarop zowel heerlijke garnalkroketten, tomaat-garnaal als garnalenbisque. Aan u de keuze.

 **Knokke-Heist**  www.kruier.be

GAULT&MILLAU SCORE

14
op
20

North

Deze brasserie is viervoudig prijswinnaar op het jaarlijkse Garnalkrokettenfestival in Oostende. Dat zegt genoeg.

 **Oostende**  www.restaurant-north.be

Ten Doele

Deze bistro aan het imposante Casino-Kursaal staat al drie decennia garant voor een verfijnde en eigentijdse terroirkeuken.

 **Blankenberge**  www.tendoele.be

GAULT&MILLAU SCORE

13.5
op
20

't Werftje

Een grote naam wat betreft garnalkroketten. De prachtige exemplaren van 't Werftje zijn meermaals bekroond.

 **Zeebrugge**  www.twerftje.be

GAULT&MILLAU SCORE

12
op
20

Au Vieux Saint Martin

Brasserie in het historische hart van Brussel, al sinds 1968. Moderne kunst aan de muren, heerlijke garnaalkroketten en verfijnde salades van Noordzeegarnalen op de borden.

 **Brussel**  www.auvieuxsaintmartin.be

GAULT&MILLAU SCORE

13
op
20

La Belle Maraîchère

Deze 'mooie groentenkweekster' blinkt uit in klassieke visbereidingen. De royaal gerolde garnaalkroketten hebben een aangename korst en heerlijk smeuïge vulling.

 **Brussel**  www.labellemaraichere.be

GAULT&MILLAU SCORE

14
op
20

Bistro Belix

De Noordzee is misschien ver weg, maar in gedachten is ze altijd nabij. Deze Limburgse bistro serveert prachtige huisbereide kroketten naar Brussels recept, tjokvol verse garnalen.

 **Tongeren**  www.bistrobelix.be

GAULT&MILLAU SCORE

13.5
op
20

Brabohoeve

Populaire en verzorgde brasserie. Een keuken gestoeld op klassiekers uit de Belgische, Franse en Spaanse keuken. Garnaalkroketten als hapje of voorgerecht zijn een must.

 **Schilde**  www.brabohoeve.be

GAULT&MILLAU SCORE

14
op
20

Les Brasseries Georges

Deze levendige en elegante brasserie is al 3 decennia een vaste waarde in Brussel. Precies op maat van liefhebbers van Noordzeegarnalen, zeevruchten en culinaire klassiekers.

 **Brussel**  www.brasseriesgeorges.be

GAULT&MILLAU SCORE

12
op
20

Les Brigittines

Innemende brasserie met art-deco-interieur aan de rand van de Brusselse volkswijk Marollen. Chef Dirk Myny kent zijn klassiekers en zet die fluks op tafel.

 **Brussel**  www.lesbrigittines.com

GAULT&MILLAU SCORE

13.5
op
20

Fernand Obb Delicatessen

Deze Brusselse delicatessenzaak is de comptoir van de Belgische volkskeuken. De huisgemaakte garnaalkroketten worden klassiek geserveerd, of met een pistolet en tartaarsaus.

 **Brussel**  www.fernand-obb.be

Fortuin

Een hedendaagse zaak in Kontich, net onder Antwerpen. Eerder al bekroond tot Gault&Millau-Brasserie van het Jaar. Nostalgische gerechten, eigennijns en eigentijds.

 **Kontich**  www.fortuinkontich.be

GAULT&MILLAU SCORE

13.5
op
20

Friture René

Iconische, bijna 100 jaar oude brasserie in Brussel. De tomaat-garnaal met verse frieten en de heerlijke garnaalkroketten zijn twee steunpilaren van de menukaart.

 **Brussel • Verzetsplein 14, 1070 Anderlecht**

GAULT&MILLAU SCORE

12
op
20

Roosenberg

Gastronomische brasserie om u tegen te zeggen. Op de rijk gestoffeerde kaart vind je de grijze Noordzeegarnaal zowel in kroketten als in een zuiderse vissoep.

 **Waasmunster**  www.roosenberg.be

GAULT&MILLAU SCORE

14
op
20

Silo's

Klassieke brasserie, gespecialiseerd in traditionele bereidingen. De grijze garnaal ontbreekt uiteraard niet. Silo's motto? *You don't need a silver fork to eat good food.*

 **Boortmeerbeek**  www.silos.be

GAULT&MILLAU SCORE

13.5
op
20



Garnaalvissers te paard, UNESCO-werelderfgoed

Je gelooft je ogen niet op het strand van Oostduinkerke. In dit kleine plaatsje aan de Vlaamse kust waden bonkige trekpaarden door de branding. Op hun rug dragen ze een ruiters gehuld in een knalgele oliejekker. Achter hen sleept een groot net. Zo verzamelen ze zoveel mogelijk grijze garnalen.

Het strand van Oostduinkerke leent zich perfect voor deze schitterende traditie. Het is een van de breedste stroken aan de Vlaamse kust, heeft geen golfbrekers en loopt lichtjes af. Zo kunnen de paardenvissers ver

genoeg in zee om uren te vissen. In de geulen achter zandbanken vinden ze hun lekkernijen. Eens hun netten vol zijn, sorteren de vissers de vangst. Zodra er enkel garnalen overblijven, worden die gekookt in een grote ketel met zout water, op het strand.

De garnaalvissers van Oostduinkerke zijn uniek in hun soort. Dit is de enige plek ter wereld waar nog op deze traditionele manier op garnalen wordt gevestigd. Dat eeuwenoude gebruik is hier nog steeds springlevend. Sinds 2013 prijkt het op de Representatieve Lijst van het Immaterieel Cultureel Erfgoed van de Mensheid van UNESCO.



**DIT SCOUWSPEL MET EIGEN OGEN BEWONDEREN?
ONTDEK HIER WANNEER DAT KAN.**



Als de perfectie bestaat, is ze een garnaalkroket. Aan de buitenkant een goudbruin gebakken, knapperige korst. Na die eerste crunch bijt je in een fluweelzachte en smeuijge vulling tjokvol Noordzeegarnalen, vers gevangen en met liefde bereid. Elke hap is een ode aan de Vlaamse kust. Ambachtelijk gemaakt en onweerstaanbaar lekker, het summum van comfort food.

Klassi zonder

De garnaalkroket



ekers gelijke

Tomaat-garnaal

Eenvoud siert. Deze klassieker is een sappige tomaat, zorgvuldig uitgehold en tot aan de rand gevuld met de fijnste, handgepelde Noordzeegarnalen. Dat alles gemengd met een royale lepel mayonaise die de ziltige smaak van de garnalen omarmt. Daarnaast een portie goudgele Belgische frieten, krokant vanbuiten, zacht vanbinnen. Een gerecht dat je van je sokken blaast in talloze bistro's, brasserieën en restaurants langs heel de Noordzeekust.

‘Recht uit het net, vers gekookt. Dat is mijn referentie.’

Willem Hiele is sterrenchef, kind van de Noordzee en kleinkind van een visser. Hij verklaart zijn liefde aan de grijze garnaal.

‘De zee weerspiegelt mijn ziel: soms onstuimig, soms volledig roerloos. De eerste garnaal die ik ooit proefde, kwam recht uit het net, vers gekookt. Dat is mijn referentie. Ik wil alleen het beste.’

‘Wil je mij leren kennen? Dan moet je mijn garnalenbisque proeven, een nostalgisch gerecht. Die bisque vertelt wie ik ben, waar ik vandaan kom. Als ik ervan proef, sta ik weer in de woonkamer van mijn grootouders. Mijn grootmoeder pelt blindelings garnalen, mijn grootvader speelt kaart, en nipt afwisselend van zijn koffie en zijn glaasje brandewijn. Op de stoof staat een bouillon te trekken van de garnalenpanters. Al die geuren en smaken zitten in mijn bisque: de koffie proef je in de room die op de bisque drijft, de boter is op smaak gebracht met brandewijn, en de garnalen zitten in de soep. Ik serveer het in de oude blauw-witte tasjes van mijn mémé.’





Willem is gepassioneerd door dit geweldige product en hij is niet de enige. Vlaanderen heeft een klein leger aan enthousiaste culinaire ambassadeurs. GOESTING is een bonte verzameling aan chefs, chocolatiers, brouwers, gastvrouwen en culinaire makers vinden elkaar in een gemeenschappelijk doel: de verborgen verhalen van onze eetcultuur delen.

ONTDEK ONZE AMBASSADEURS



CULINAIR
VLAANDEREN



www.visitflanders.com



@goestinginflanders



Vlaanderen
is toerisme

Verantwoordelijke Uitgever (V.U.)

Peter De Wilde, Toerisme Vlaanderen, Grasmarkt 61, 1000 Brussel

Wettelijk depot

D/2025/5635/37

Alle rechten voorbehouden. Behoudens de uitdrukkelijk bij wet bepaalde uitzonderingen mag niets uit deze uitgave worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand of openbaar gemaakt, op welk wijze ook, zonder de voorafgaande en schriftelijke toestemming van de uitgever.

TOERISMEVLAANDEREN