

SEABØR[®] © EST. 2020



MØSSELBURGER.NL

DE ZEEUWSE MOSSEL BURGER

[MOSSELBURGER.NL](https://mosselburger.nl)



Lekker, gezond en goed voor het milieu; er zijn weinig nieuwe producten die deze belofte zo moeiteloos waarmaken als de Zeeuwse Mosselburger.

Bedacht door kunstenaar Rem van den Bosch biedt de eenvoudig te bereiden mosselburger een aantrekkelijk alternatief voor milieubewuste consumenten.

SUPERFOOD

Mosselen bevatten weinig vet en zitten vol eiwitten, omega 3-vetzuren, vitamines en mineralen. Goed voor spieren, hart en bloedvaten zijn mosselen een uitstekende vervanger voor rood vlees. Maar de echte reden dat mosselen een superfood zijn, is hun onvergelijkbaar lage belasting van het milieu. Eenmaal op je bord heeft een biefstuk vijftig keer meer broeikasgas veroorzaakt dan een portie mosselen.



SUPERIDEE

Tijdens een van zijn fotoprojecten leerde Rem van den Bosch hoe milieuvriendelijk mosselen zijn als bron van dierlijk eiwit. Ze hebben geen voer nodig, geen antibiotica, geen grond of zoet water, en in plaats van CO₂ uit te stoten, slaan ze het op in hun schelp. Daar kan geen varken, koe of kip tegenop. Maar hoe haal je jong en oud over om vaker mosselen te eten in plaats van vlees? Rems antwoord is even simpel als briljant: maak er een burger van.

SUPERLEKKER

De burger, met de onmiskenbare smaak van mosselen, heeft een krokante korst en een aangename textuur van binnen. vevLos te serveren of als compleet gerecht op een broodje gegarneerd met zeewier, zilte mayonaise en zoetzure zeekraal, is de mosselburger origineel, verrassend – en toch vertrouwd. Nu ook beschikbaar als ‘Mosselbites’



het was super lekker
 groetjes Ienbox

OVER **REM VAN DEN BÖSCH** (Rotterdam, 1974)

Met tomeloze energie streeft fotograaf Rem van den Bosch zijn ideaal na om de wereld een mooiere plaats te maken – al is het maar een heel klein beetje. Met het maatschappelijk betrokken project Zeeuws Meisje brengt hij gesprekken op gang over verdraagzaamheid, gelijkheid en zorgzaamheid. Voor Seven Generations reisde hij af naar Amerika om Native Americans te interviewen over hun visie op de toekomst van onze aarde, over duurzaamheid en verantwoordelijkheid.

LEES VERDER OP DE VOLGENDE PAGINA >>

VERVOLG
REM VAN DEN BÖSCH

Momenteel werkt Rem als ambassadeur voor het UNESCO Geopark Schelde Delta i.o. en stelt hij met het project #herecomestheflood dringende vragen over onze leefomgeving in relatie tot water, klimaat en zeespiegelstijging. De fotoreeks, die op allerlei bijzondere locaties tastbaar maakt hoe hoog het water komt als er geen dijken zouden zijn, vormt de basis voor tentoonstellingen, presentaties en een educatief traject op basis- en middelbaar onderwijs.

De eerste resultaten van #herecomestheflood zijn nu in een buitententoonstelling te zien bij het Watersnoodmuseum. In het najaar exposeert het

Haarlemmermeermuseum een nieuwe selectie prints en worden Rems foto's zowel getoond in het centrum van Amsterdam als in de ontvangsthal van Luchthaven Schiphol. Iedereen die per vliegtuig in Nederland arriveert wordt even aan het denken gezet over de gevolgen van klimaatverandering... Zowel Zeeuws Meisje als #herecomestheflood worden in de zomer van 2022 getoond in de Verenigde Staten en Canada.

Behalve een bevlogen kunstenaar is Rem ook een sociaal dier met een enorme ondernemingslust die overal verbinding zoekt.

AANVULLENDE INFORMATIE:

MOSSELBURGER.NL

Zeus Art Projects - Rem van den Bosch
remvandenbosch@gmail.com
+316 43 544 279

beeldinzeeland.nl
zeeuwsmeisje.nu
masfor.org

PERSOONLIJKE MOTIVATIE

WAAROM DE MÖSSELBURGER?

De Mosselburger komt voort uit het thema waar ik in mijn fotoprojecten aandacht voor vraagt: zorg voor de wereld.

Ik maak kunst met een boodschap, ik wil een verhaal vertellen, maar liefst wil ik ook actie ondernemen. Niets is op dit moment zo dringend als het verminderen van de CO₂ uitstoot en mosselen hebben de laagste CO₂-voetafdruk van alle dierlijke eiwitbronnen, zeker wanneer ze lokaal gekweekt zijn. Daar begon het mee. Ik zag de een mogelijkheid om meer met mosselen te doen en op een praktische manier bij te dragen aan een betere toekomst.



Foto: Romy van den Bosch ©

TÖEGANKELIJKE SMAKELIJKE BURGER

De wereld verandert, daar moeten we op inspelen. Met mijn kunst wil ik mensen aanzetten om in beweging te komen. Tegelijkertijd zoek ik steeds verbinding. Ik ga met mensen in gesprek, ga naar scholen om met een nieuwe generatie te praten over hoe we verantwoordelijk met de aarde om kunnen gaan.

Bij het nadenken over de Mosselburger zag ik steeds die leerlingen voor me. Ik wil graag dat de burger een breed publiek vindt en dat vooral jonge mensen kan verleiden om wat minder vaak varken of kip te eten. Eiwitten zullen altijd een belangrijk onderdeel van onze voeding zijn, en wat is er dan mooier om ze te halen uit een lekkere, gezonde burger die ook nog eens goed is voor het milieu?

Fantastisch! Wanneer lijje ze
bij mijn appie in het vak? Yummie!
Succes. Guido



TOP 4
HORECAVA
INNOVATION
AWARD 2023



NOMINATIE
KAREL DE VOS
DUURZAAMHEID
AWARD

DE ZEEUWSE MOSSELBURGER

SERVEER
SUGGESTIE
MARCIN BEAUFÖRT

INGREDIËNTEN MOSSELBURGER

Mosselvlees
Noordzeevis
Mosselgroenten
Bindmiddel
Specerijen
Coating

PRODUCTINFORMATIE

De mosselburger is geproduceerd door Superfood Zeeland B.V.
Verkrijgbaar diepvries of vers

BEREIDINGSWIJZE

Frituur de mosselburger direct uit de vriezer 4 minuten op een temperatuur van 180 graden.
Of bak de mosselburger in een bakpan, ±4 minuten per zijde.

HAMBURGERBROODJE MET ZOETZURE ZEEKRAAL EN ZILTE MAYONAISE:

- Snij het hamburgerbroodje door de helft
- Sprenkel een klein beetje zoetzure dressing op de zeekraal
- Leg nu de zeekraal op het broodje
- Doe hierover de zilte mayonaise
- Frituur de mosselburger direct uit de vriezer 4 minuten op een temperatuur van 180 graden
- Plaats de afgebakken mosselburger op het broodje en plaats de bovenkant van het broodje op de mosselburger
- De mossel burger is nu klaar om te serveren.

SMAKELIJK!



TIP

De mossel burger is ook lekker met:

Frisse salade met zoetzuur en frieten, of Hollandse groenten en gebakken kriel aardappeltjes.

Ook voor de grill, BBQ of Airfryer!



PAN

±4 min per zijde



FRITUUR

4 min | 180°C



Reacties VAN DE PROEVERS



Een fan erbij van dit heerlijke product. Goede structuur, smaak heerlijk combinatie met brood, mayo & zeevrucht top! Gedachten goed-echter iets om met elkaar te dragen.

Ingrid vdBroek
info@ingridvdbroek.nl
(haven Yerseke)

Heerlijk, frisse smaken en heerlijk biefje!

Roem van Yerseke

Wat een heerlijke lunch, perfecte smaak, fantastische bite. Gezond, eintrijk! Echt lekker. Ik hoop dat de mosselburger een succes wordt!

Anita Veldhof

Sorey Ren - ik had dit niet verwacht is Wat een super lekker product. Ik zeg - verover de wereld, er is genoeg te doen. Diversiteit, gezonde voeding, het past allemaal in het plaatje!

Groet - Werner Postma
Roem van Yerseke

Prachtig product! Crispy en smaakvol

Heel veel succes! Roy & Marjon

het was super lekker
groetjes Lennox

Heerlijk

Eine wonderschöne Ausstellung mit tollen Fotos und excellentester Beratung und Erklärung

Dirk & Harant

25.8.21

Reacties VAN DE PROEVERS



Zeeuwse Meisje Mosselburger

Heerlijke en creatieve burger!

Een heerlijke burger, waar j van kunt genieten op een bewuste en fijne manier. Heerlijke massa smaak, fris en vullend

Heel dank aan het moment van en Zeeuwse Meisje genoten van de expositie en een heerlijke mosselburger

MVG en succes Meester & Yvonne

Wat een smakelijke burger! Vooral heerlijk in de saus, zacht en het heerlijke broodje en wat een fijne knapperig korstje! Ik zeg: GROOOST in de markt zetten!

Gefeliciteerd! Hartelijke groeten van
Madelien van Eersel
ROSA

Wat een geweldige lekkere mosselburger was dit. We hebben er van gemaakt. Goed idee zeg, past helemaal bij Zeeuwse meisjes. Gefeliciteerd!

Wat een heerlijke verrassing is deze mosselburger! Helemaal lokaal! Veel succes verder!!

Vera

19/08/2021

Machten we een stukje mosselburger proeven!

Wat was dat lekker. De veelmal bij de gedachte horechter... CO2 laag voor het milieu... staan wij 100% zeker wij hopen deze burgers te gaan kopen en consumeren. Succes Bert & Carola & iedereen

Heerlijk! Structuur van een kroket lekker smeuig + krokant = YUMMIE!! Plus fris door ziltige mayo

Wanneer in de winkel te koop? Past helemaal in duurzame levensstijl
Succes
Sofia

Fantastisch! Wanneer lijje ze bij mijn appi in het vak? Yummie!
Succes Guido

Zalig! We hebben er van genden. Boven verwachting. Wanneer deze burgers in de verkoop komen dan houden wij ons aanbevelen.
Helen

Prachtig product, voor herhaling vatbaar. Wij willen er zeker elke maand meerdere afnemen.
Bas M.





▲ Zeeuws meisje Nicky van Gremberghe met de nieuwe mosselburger. © Marcelle Davidse

De Mosselburger gelanceerd in Yerseke; dé nieuwe voedselhit van Zeeland?

YERSEKE - Het zou zomaar eens dé nieuwe voedselhit kunnen worden in Zeeland; de Mosselburger. De nieuwe lekkernij wordt gepresenteerd op een broodje met wier, zilte mayonaise en zoetzure zeekraal. Echt een burger voor lekkerbekken met stevige trek.

Willem Adriaansens 18-08-21, 15:21 Laatste update: 18-08-21, 15:28



Het allereerste exemplaar was woensdag in Yerseke voor gedeputeerde Jo-Annes de Bat. Maar ook Zeeuws meisje Nicky van Gremberghe (foto) zette er graag haar tanden in. De Mosselburger is ontwikkeld door culinair ondernemer Tim Sinke en maakt onderdeel uit van het Zeeuws Meisje #broederschap-project van kunstenaar/fotograaf Rem van den Bosch.

Milieubewust eetpatroon

Van den Bosch wil met de Mosselburger mensen bewuster keuzes laten maken over hun voeding. Daarmee past de burger perfect in het thema waar hij dit jaar aandacht voor vraagt in zijn projecten: zorg voor de wereld. Mosselen hebben volgens hem namelijk de laagste voetafdruk van alle dierlijke eiwitbronnen en passen daarmee in een milieubewust eetpatroon. Daarnaast kan de Mosselburger een brede groep mensen aanspreken.

De Mosselburger is de komende weken te proeven aan de Mossel & Oesterboulevard in Yerseke (Havendijk 10).



▲ Gedeputeerde Jo-Annes de Bat (links) mocht als eerste de mosselburger proeven. Ook kunstenaar/fotograaf Rem van den Bosch (rechts) kreeg er eenje aangereikt door Nicky van Gremberghe (midden). © Marcelle Davidse

**MÖSSEL
BURGER**
in de pers

Internet Bode • Trouw



PZC • Omroep Zeeland

deVerdieping
Trouw

WWW.TROUW.NL | 78STE JAARGANG NR 2358 | E-MAIL VIA WWW.TROUW.NL/SERVICE | POSTBUS 909 1000 AM AMSTERDAM | 020 611 5000

De tijd tikt

Goedemorgen Zeeuws Meisje gaat aan de duurzame mosselburger



De Zeeuwse beeldend kunstenaar Rem van den Bosch (47) wil de wereld mooier en beter maken. Al is het maar een beetje, zegt hij. Met zijn kunstproject Zeeuws Meisje (slogan: 'niet zuinig, wel duurzaam') wil hij het hebben over de toekomst van onze aarde. Eerder maakte hij een fotoserie van het Zeeuws Meisje van nu, om het imago van het margarinemerkt uit 1894 wat op te frissen. Zijn ambitieuze oproep luidde destijds: 'Een 80-jarige in lingerie op een hemelbed van Zeeuwse klei, een tiener die als Lady Gaga's ochtends de koeien melkt - het kan allemaal.' Wat hij nu heeft bedacht is een mosselburger. Want hij zou het zo fijn vinden als iedereen wat minder vlees zou eten. Van den Bosch vroeg zijn vriend en chefkok Tim Sin-

ke een hamburger te maken van mosselen. Het resultaat: een burger van 70 procent mosselvlees op een broodje met zeewier, zilte mayonaise en zoetzure zeekraal. Het is superduurzaam, vertelt Van den Bosch, mosselen hebben een lage ecologische voetafdruk, ze zuiveren het water en nemen zelfs stikstof op. "Ze groeien hier massaal in de Schelde, en liggen dus bij Zeeuwen zo op hun bord." Voorlopig is de mosselburger alleen te proeven aan de Mossel & Oesterboulevard in Yerseke, en daar werd-ie deze week goed ontvangen. Van den Bosch heeft zelfs al het verzoek gekregen om zijn burger landelijk 'uit te rollen'. "Dat-ie dan in de supermarktschappen in het hele land ligt, dat zou geweldig zijn."

Ally Smid

MÖSSEL BURGER in de pers

Internet Bode • Trouw



PZC • Omroep Zeeland



Nieuws Sport Weer TV Radio Contact

WOENSDAG 18 AUGUSTUS 2021, 17:43

DEEL DIT ARTIKEL:



De eerste Zeeuwse mosselburger: 'Er zijn mooie alternatieven voor vlees'

Garnalenkroketten en mosselkroketten, die zijn er al een tijdje, maar fotograaf en kunstenaar Rem van den Bosch presenteerde vandaag een nieuwe lekkernij met een 'Zeeuws zeetintje': de mosselburger. Van den Bosch wil met de burger mensen bewuster keuzes laten maken over hun voeding.



De burger werd vandaag gepresenteerd op de Mossel & Oesterboulevard. "Ik denk dat de mosselburger een heel mooi alternatief is voor vlees", zegt Van den Bosch. "Ik ben betrokken bij de wereld, hoe mensen met elkaar omgaan, maar ook hoe mensen met dieren omgaan. Ik denk dat het belangrijk is dat we de consumptie van vlees omlaag brengen. Dat is niet een boodschap die ik in mijn kunst naar buiten wil brengen, maar ik wil juist zeggen: er zijn hele mooie alternatieven."



Happen van de eerste mosselburger in Yerseke (foto: Omroep Zeeland)

De mosselburger bestaat uit verschillende ingrediënten. "We hebben gekozen voor een combinatie van mosselvlees, een klein stukje Noordzeevis, specerijen en daaraan toegevoegd een zeewierbroodje met zeekraal en zeekraalmayonaise. Onze chef Tim Sinke maakt dat klaar."

De mosselburger is de komende weken te proeven bij de tentoonstelling *Zeeuws meisje #broederschap* aan de Mossel en Oesterboulevard in Yerseke. De bezoekers van de tentoonstelling zijn enthousiast na de eerste hap van de nieuwe burger. "Heerlijk, ik ben fan", zegt één van de proevers. "Lekker zeekraal ertussen, visjes ertussen, heerlijk!"

Volgens de kunstenaar heeft de nieuwe mosselburger een positief karakter. De reductie van stikstof via mosselbanken noemt hij als voorbeeld. "Ik denk dat beeld en kunst via deze tentoonstelling van de burger veel kunnen doen."





Zeeuws Meisje presenteert eerste mosselburger

Door: redactie, vrijdag 20 augustus 11:05 - 2021



YERSEKE - Tijdens de Mossel&Oesterboulevard in het Zeeuwse Yerseke is vandaag door Zeeuws meisje de allereerste Mosselburger gepresenteerd. Het Zeeuws meisje #broederschap-project van fotograaf en kunstenaar Rem van den Bosch wil met de Mosselburger mensen bewuster keuzes laten maken over hun voeding.

De Mosselburger past in het thema waar Van Den Bosch dit jaar in zijn projecten de aandacht voor vraagt: zorg voor de wereld. Mosselen hebben de laagste voetafdruk van alle dierlijke eiwitbronnen en passen daarmee in een milieubewust eetpatroon. Een burger kan bovendien een brede groep mensen aanspreken.

De eerste Mosselburger werd vandaag bij de expositie van Zeeuws meisje #broederschap in Yerseke overhandigd aan de Zeeuwse gedeputeerde Jo-Annes de Bat. De Mosselburger is ontwikkeld door chefkok Tim Sinke die een indrukwekkende carrière langs topkeukens achter de rug heeft.

Toegankelijke smakelijke burger

Rem van den Bosch: "Ik zie veel kansen voor mosselen en denk dat met de Mosselburger meer mensen - en vooral ook mensen die minder vaak vlees willen eten - aan te spreken zijn. Met de Mosselburger hebben wij een hele smakelijke en toegankelijke burger gemaakt. De burger bestaat uit mosselvlees en 20% andere duurzame Noordzeevis. Hij wordt geserveerd op een zeewierbroodje, met een zilte mayonaise en zeekraal. De burger wordt gefrituurd om de burger zo toegankelijk mogelijk te maken, ook voor de jonge generaties. Maar hij kan ook worden gebakken."

Kunstenaar met een verhaal en een opdracht

Gedeputeerde van de Provincie Zeeland Jo-Annes de Bat is enthousiast over het initiatief van Rem van den Bosch. "Rem maakt kunst met een boodschap, hij wil een verhaal vertellen. Het blijft niet alleen bij het verhaal vertellen maar hij onderneemt ook actie. Rem ziet een wereld in verandering en speelt daarop in. Die verandering is voor ons allemaal belangrijk en met kunst wil Rem van den Bosch mensen naar die verandering laten handelen. Hij zoekt ook verbinding door zijn kunst."

Door nieuwe generaties aan te spreken krijgen nieuwe ideeën meer waarde. Kunst met een boodschap, een opdracht en kunst die verbindt. Daarnaast laat Rem zien dat cultuur belangrijk is voor de maatschappij en economie. Met mosselen hebben wij in Zeeland een bijzonder sterk, duurzaam en lekker product in handen. Ik denk echt dat deze innovatieve burger een breder publiek en jonge mensen kan aanspreken. Eiwitten zijn tegenwoordig een belangrijk onderdeel van onze voeding en het is goed om te zien dat wij die vraag en afzet dichtbij huis kunnen halen en niet ver weg."

De Mosselburger is de komende weken te proeven bij de tentoonstelling Zeeuws meisje #broederschap aan de Mossel&Oesterboulevard in Yerseke (Havendijk 10).

Op dit moment wordt in overleg met mosselverwerkende bedrijven bekeken hoe de Mosselburger ook op grotere schaal is te distribueren.

Bezoekers van de Mossel&Oesterboulevard hadden de primeur om de Mosselburger te proeven. De eerste reacties waren heel positief. "Top! Echt heel lekker. Mooie combinatie van fris met citroen en zeekraal, maar ook echt de mossel. Je proeft Zeeland!"



**MÖSSEL
BURGER**
in de pers

Internet Bode • Trouw



PZC • Omroep Zeeland



Foto: Mosselbureau

Zeeuws Meisje in Yerseke presenteert mosselburger

Door: Britta Janssen woensdag 11 augustus 13:34 - 2021



YERSEKE - Tijdens de Mossel- & Oesterboulevard in Yerseke presenteert een Zeeuws Meisje op woensdag 18 augustus de allereerste mosselburger.

Het Zeeuws meisje #broederschap-project van de Zeeuwse fotograaf en kunstenaar Rem van den Bosch wil met de mosselburger mensen bewuster hun voeding laten kiezen. De nieuwe mosselburger wordt in de expositieruimte van Zeeuws Meisje aan de Havendijk in Yerseke overhandigd aan gedeputeerde Jo-Annes de Bat van de provincie Zeeland.

De mosselburger past in het thema waarvoor Van Den Bosch dit jaar in zijn projecten de aandacht vraagt: zorg voor de wereld. 'Mosselen hebben de laagste voetafdruk van alle dierlijke eiwitbronnen en passen daarmee in een milieubewust eetpatroon. Een burger kan bovendien een brede groep mensen aanspreken. De mosselburger is ontwikkeld door culinair ondernemer Tim Sinke die een indrukwekkende carrière in topkeukens op zijn naam heeft staan.'

De mosselburger is de komende weken te proeven bij de tentoonstelling Zeeuws meisje #broederschap.

3 reacties



SCAN DE CODE
en lees alles over het
idee, de oorsprong,
de afkomst en
de bereidingen
van de Zeeuwse
Mosselburger.

**SERVEER
SUGGESTIE
JEROËN KUIPER**



MÖSSELBURGER.NL