

Lekker wandelen

20x

**Wandelen, eten en logeren
in Nederland**



Lekker

Lekker wandelen : 20x wandelen, eten en logeren in Nederland /
[samenst. en teksten Travelingo, Marja Kerst ... et al. ; voorw. en
accommodatieteksten Marja Kerst ; culinaire teksten AAAAA
tekstproducties, Maarten van der Jagt ; cartogr. Winifred Broeder ; red.
Routewerk, Sietske de Vet]. - 1 e dr. - Den Haag : ANWB, 2008. - 144 p :
ill., krt ; 19 cm.

ISBN 978-90-18-02721-6

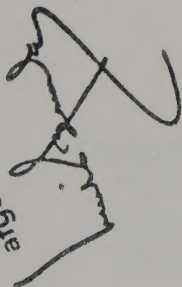
*Kerst, Marja (A) - Vet, Sietske de (A) - Wandeltochten; Nederland; Gidsen (TW) -
Dagrecreatie; Nederland; Adresboeken (TW) - Hotels; Nederland; Adresboeken (TW) -
Restaurants; Nederland; Gidsen (TW)*

2008-35-0222

Bibliotheek Sloterveer

Plein '40 - '45 nr. 1
1064 SW Amsterdam
Tel.: 020 - 613.10.67

afgeschreven

A stylized, handwritten signature in black ink, consisting of several loops and a long horizontal stroke.

Lekker wandelen

20x

**Wandelen, eten en logeren
in Nederland**

Bibliotheek Sloterveer

Plein '40 - '45 nr. 1
1064 SW Amsterdam
Tel.: 020 - 613.10.67



COLOFON

Uitgever

ANWB Media, Caroline Wetselaar

Coördinatie

ANWB Media, Hanneke te Giffel

Samenstelling, routeontwikkeling en teksten

Travelingo, Marja Kerst en Pim Verver

Karin van Hoof

AAAA4 tekstproducties, Maarten van der Jagt

Voorwoord en accommodatieteksten

Travelingo, Marja Kerst

Culinaire teksten

AAAA4 tekstproducties, Maarten van der Jagt

Beeldredactie

Travelingo, Pim Verver

Cartografie

Landkaartje, Winifred Broeder

Redactie

Routewerk, Sietske de Vet

Vormgeving en opmaak

ANWB Studio, Els Haasen;

Invorm, Yvonne Oostrijk en Erla van der Pauw

Beeld

Karin van Hoof: 33, 35r, 60r, 61, 62l, 63l, 64, 66, 69r, 73l,

74, 75l, 77, 82l, 85, 101r, 102rb, 113, 117r, 118r, 119, 124-125

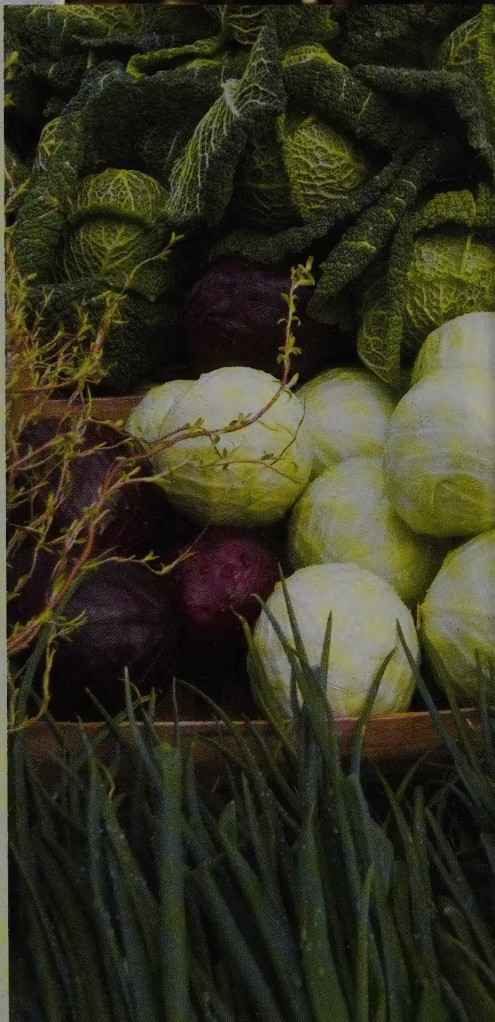
Lennart van der Torren: 101l

Travelingo: 8gl, 8l, 11, 14-15, 17, 19, 21, 22-23, 25, 28-29, 40l,

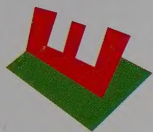
41m, 47, 49l, 51, 87l, 88, 92, 94-99, 130, 132, 137, 138l

Ad Snelderwaard: 9l, 12, 58, 126, 128

Sietske de Vet: 40r, 60l, 62r



Route 9 (Vredelantse pad) is tot stand gekomen
in samenwerking met Landschap Erfgoed
Utrecht, Agrarische Natuurvereniging
Vechtvallei en Natuurlijk Platteland West.



LANDSCHAP ERFGOED UTRECHT

VechtVallei

Agrarische Natuur- en Landschapsvereniging



agrarisch natuur- & landschapsbeheer
NATUURLIJK PLATTELAND WEST

© ANWB B.V. Den Haag
Eerste druk 2008
ISBN 978-90-18-02721-6

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden
verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevens-
bestand, of openbaar gemaakt, in enige vorm, of op enige wijze,
hetzij elektronisch, mechanisch, door fotokopiën, opnamen of enige
andere manier, zonder voorafgaande toestemming van de uitgever.

Deze uitgave werd met de meeste zorg samengesteld. De juistheid van
gegevens is mede afhankelijk van de informatie die ons door derden
werd verstrekt. Indien die informatie onjuistheden blijkt te bevatten,
kan de ANWB B.V. daarvoor geen aansprakelijkheid aanvaarden.

Oproep aan de lezer

De informatie in deze gids is aan verandering onderhevig. Het kan dus
wel eens gebeuren dat u ter plaatse een andere situatie aantreft dan
de samenstellers. Is de tekst of routebeschrijving niet meer helemaal
correct, laat ons dat dan even weten. Voor het op peil houden van de
informatie zijn de reacties van onze lezers van grote waarde.

ANWB Multimediale Uitgeverij
Postbus 93700, 2509 BA Den Haag
realisatieboeken@anwb.nl





Inhoud

1	Friesland Gaasterland • 18,5 km	8
2	Groningen Leens-noord • 23,5 km	15
3	Groningen Leens-zuid • 18,5 km	22
4	Drenthe Odoorn-Exloo • 12 km	28
5	Overijssel Tubbergen • 17 km	34
6	Gelderland Ellecom • 13 km	41
7	Gelderland Beesd • 11 km	48
8	Utrecht Maartensdijk • 18,15 of 12 km	54
9	Utrecht Vreeland aan de Vecht • 11 of 7,5 km	61
10	Noord-Holland Schoorl • 18,17 of 10,5 km	67
11	Noord-Holland Texel, Den Hoorn • 13 km	74
12	Noord-Holland Texel, Den Burg • 18,5 km	80
13	Zuid-Holland Nieuwkoopse Plassen • 20 km	88
14	Zuid-Holland Wassenaar • 19,5 km	95
15	Zeeland Oostkapelle-Meliskerke • 16 of 12 km	102
16	Zeeland Oostkapelle-Vrouwenpolder • 14 km	109
17	Noord-Brabant Oeffelt-Cuijk • 19 of 12 km	117
18	Noord-Brabant Oirschot • 17 of 13 km	124
19	Limburg Baexem • 17 km	131
20	Limburg Vaals • 16 km	138



Woord vooraf

Bent u een wandelaar die van lekker eten houdt? Of meer een levensgenieter die op zijn tijd graag wandelt? In beide gevallen bedient deze gids u op uw wenken. **Lekker Wandelen is geknipt voor iedereen die wil uitwaaien met zo nu en dan een smaakvol intermezzo.** Biologische boeren, fruittelers, kaasmakers, wijnbouwers, palingrokers en broodbakkers; als kralen aan een ketting liggen ze langs de routes in dit boek. Maak kennis met hun liefde voor het vak en proef het plateland. Verras uw smaakpapillen met een stukje ambachtelijk gerookte ham of een slok pure appelsap. Je zou nooit meer voor iets anders gaan.

De twintig wandelroutes liggen verspreid over heel Nederland. Iedere route heeft een eigen sfeer, ieder landschap is weer anders. Ze strekken zich uit van het Limburgse heuvelland tot aan de Waddenzee in het hoge noorden, van de brede duinen bij Schoorl tot een landgoed in Gelderland. Wie langer op pad wil, kan een aantal tochten met hetzelfde vertrekpunt aan elkaar knopen. Deze combinaties zijn er in Zeeland, Groningen en op Texel. De routes variëren in lengte. Wellicht kiest u voor het lopen van een deel ervan, naar die ene theetuin of ijsmaker van uw keuze.

De meerderheid van de wandelingen is niet geschikt voor rolstoelgebruikers en kinderwagens. Mul zand, losliggende stenen of te smalle paadjes maken ze moeilijk toegankelijk. Ook de trouwe viervoeter kan niet altijd mee. Sommige trajecten zijn verboden voor honden. Zijn ze er wel bij, dan lijnt u ze bij aankomst op de boerderijen vanzelfsprekend aan.

Verwennen van de wandelaar is uitgangspunt. Bewegen en culinair genieten gaan uitstekend samen. Schuif aan voor verse scones, nip aan een wijn van Hollandse bodem of zet de tanden in een knapkoek die zijn naam eer aandoet. Maar ook het zien waar alle groentes, chutneys en scharreleieren



vandaan komen, zal verbazen. Kijk bij het melken van de koeien, vraag de meesterijsbereider het hemd van het lijf, zie de kazen drijven in een pekelbad en leer gewassen kennen uit grootmoeders tijd. Toprestaurants zetten deze steeds vaker aan hun gasten voor, er is sprake van een heuse revival. Niet elke wandeling heeft lunchgelegenheden onderweg. Soms is het laten maken van een lunchpakket een optie in uw B&B of hotel. Het is raadzaam dit vooraf te checken en zo nodig proviand mee te nemen van huis. Tip: hou een plekje vrij in de rugzak. Grote kans dat u een pittig kaasje, een pot honing of eigengemaakte perengemberjam meeneemt voor thuis. En vraag vooral om recepten!

Bij start- en eindpunt liggen een eersteklasaccommodatie en een restaurant waar wordt gekookt op hoog niveau. Als vooraf én toetje voor de tocht. Alle restaurants springen eruit door hun gastronomische kwaliteiten, een gastheer of -vrouw die het vak verstaat en een ambiance die bijzonder is. Er zijn er bij die zich tot de top van Nederland mogen rekenen.

Wat de logeeradressen betreft is gezocht naar méér dan een slaapplek alleen. Ze vallen op door een markant interieur, een kleurrijke historie van het pand, een mooie ligging of een meer dan aangenaam comfort. En misschien wel door alle vier. Zulke pleisterplaatsen zijn populair. Reserveer altijd van tevoren om teleurstelling te voorkomen.

De wereld van de horeca en toerisme is doorlopend in beweging. Het kan dan ook gebeuren dat u iets anders aantreft dan de auteurs bij het samenstellen van deze gids. Wij stellen het op prijs als dit aan ons wordt doorgegeven. U bent welkom met advies, wijzigingen en andere reacties.

We wensen iedereen veel wandelplezier en culinair genoege!

Legenda



Start



Hotel



Restaurant



Leverancier



Busstation



Parkeergelegenheid

Koeiensnuisterijen en suikerbrood rond Rijs



In Gaasterland is Friesland allesbehalve plat. Het land op de gaast (zandige hoogte) is zacht glooiend. Tijdens deze route wisselen open weidegrond en bos elkaar af. Monumentale herenboerderijen liggen als eilandjes in het landschap. Ze zijn bijna allemaal voorzien van fraaie uilenborden. Neem vooral iets lekkers mee voor onderweg, want de picknickbanken langs de bosrand zien er uitnodigend uit. Voor u koers zet naar het Rijsterbos, verschijnt het water van het IJsselmeer achter de dijk. Friesland zou Friesland niet zijn zonder.

Lengte 18,5 km

Begin- en eindpunt

Rijs, Hotel Jans

Parkeren bij Hotel Jans

OV vanaf station Heerenveen

buslijn 41 naar Spannenburg,

overstappen op lijn 44

richting Bolsward, uitstappen

halte Hotel Jans

➡ **Vanuit het hotel rechtsaf over het fietspad, *Freule van Swinderenlaan*. Bij P-21380 linksaf, *Oude Balksterweg*. Na ruiterpad aan rechterzijde (rode paaltjes) rechtsaf, boswachterij Elfbergen. *Beukenlaan* oversteken. Daarna eerste pad linksaf richting oorlogsmonument.**

Het oorlogsmonument is een bescheiden gedenksteen waar je snel overheen kijkt. De verzetssrijders Jacob Wilbers en Johannes Wissink hebben de bevrijding niet meer meegemaakt; op 27 februari 1945 zijn ze na executie op deze plek begraven in het bos. Ze waren allebei pas in de twintig.

➡ **Na monument rechtsaf. Aan het eind linksaf, *Kooilaan*. Op kruising rechtsaf. Na kruising met verhard fietspad linksaf, wandelpad. Aan einde pad bij het kanaal linksaf.**

Langs het pad verschijnen wonderlijke dieren in houten stammetjes. Ze kruipen erlangs en kronkelen eromheen. De beelden zijn onderdeel van de '**Midden-in-het-bosroute**' voor kinderen. Bij Bezoekerscentrum Mar en Klif (zie verderop bij deze route) in Oudemirdum krijgen kinderen als ze het pad willen lopen, een tasje mee vol 'wetenschappelijke instrumenten' om opdrachten mee uit te voeren.



➡ **Doorlopen tot witte brug en deze oversteken. Dan rechtsaf, of over fietspad of onverharde strook, *Sminkewei*. Einde linksaf, *Boegen*. Na paar honderd meter rechtsaf weilandpad op, pad links van bosschage volgen. Verder door open akkerland, langs boerderij. Aan eind met *Hoitebuorren* rechtsaf.**

1

Na 250 m verschijnt de boerderij waarin **het Koeienmuseum** is gehuisvest. 'Bijna alles over koeien'; een bord voor de deur verklapt al wat u achter de gevel aan zult treffen. De wortels van dit Eerste Koeienmuseum van Nederland gaan terug tot een mooie voorjaarsdag in de jaren '50 van de vorige eeuw. Op een boerderij in de Noord-oostpolder worden dochter Lian en kalf Sijtje 60 gelijktijdig geboren. Er zit nauwelijks een uurtje tussen. En dat smeedt een band. Lian raakt gehecht aan Sijtje 60 en haar voorliefde voor koeien gaat nooit meer over. Het resultaat van Lians levenslange passie mag er wezen. In deze Friese stelboerderij kunt u ervan meegenieten. Een bonte verzameling van koeiensnuisterijen passeert de revue. Van fingerhoeden, schilderijen en stropdassen tot een badkamercollectie in zwart-witprint, een kerstboom met koeienversiering en een immense koeien-bh. Tot zover de ludieke verzameling. Ook met – bijna alle – serieuze vragen kan iedereen aankloppen in het museum. Hoe zagen de voorouders van onze huidige koe er uit? Wat komt er kijken bij kunstmatig insemineren en hoeveel magen heeft een koe ook alweer? Natuurlijk zijn er ook echte koeien in de ligboxenstal of 's zomers in de wei. Wedden dat u na dit bezoek een rode lakenvelder van een Belgische blauwe kunt onderscheiden?

➡ **Weg vervolgen tot Oudemirdum.**

Vlak voor het dorp passeert u de imposante **Riniastate** aan uw rechterhand. Het landhuis werd in 1834 gebouwd in neoclassicistische stijl.

➡ **Na overgang fiets- in wandelpad de weg oversteken. Eerste weg rechtsaf, *De Brink*, waar meerdere horecagelegenheden zijn.**



2

Bij **Bakkerij Twijnstra** bakken ze alles zelf. Naast Friese kruidkoek, Fries suikerbrood en krentenbrood is er ook een variant met suiker én krenten. Dubbel zo lekker. Voor de Fryske dúmkjes wandel je desnoods een kilometer om. Deze stevige, brosse koekjes met amandelen of hazelnoten en anijszaad zijn perfecte koekjes om te soppn in koffie of thee. Over de herkomst van de naam dúmke (duimpje) zijn verschillende lezingen in omloop. De een zegt dat bakkers de koekjes vroeger na het bakken, als ze nog zacht waren, van een duimafdruk voorzagen, de andere uitleg is simpel; ze hebben de vorm van een duim.

Op de schappen in de winkel treft u meer streekproducten aan, waaronder beerenburg-bonbons, Friese mosterd en kruidenthee. De wereldwinkelproducten komen van ver over de provinciale grenzen.

3

Binnen de muren van **Informatiecentrum Mar en Klif** ontdekt u van alles over natuur, cultuur, historie en landschap van het Gaasterland. Het marterachtige diertje dat staat in de schijnwerpers en dat is niet zomaar. Was dit diertje nog niet zo lang geleden verdwenen uit de regio, tegenwoordig zijn er weer meer dan twintig bewoonde dassenburchten in Gaasterland, waarvan er een in het Rijsterbos ligt waar u straks komt. De kans een das te zien is uiterst klein: het is een nachtdier en hij wordt beschermd tegen het publiek. Maar bij Mar en Klif kunnen bezoekers volop kennis met hem maken. In de heemtuin achter het gebouw treft u een Gaasterland in het klein. Moeras, heide, een akker, een stukje bos en een stinsenhoek; net als in het echt maar dan op schaal.

➡ **Einde bij kerk linksaf en rechtsaf, Fonteinwei.**
Bij P-23319 linksaf. Bij P-24151 linksaf, Beukenlaan. Pad links van de weg volgen. Aan einde de weg oversteken en op fietspad linksaf, J. Schotanuswei. Bij bord met aanduiding 'De Búterkamp' rechtsaf, De Búterkamp volgen.



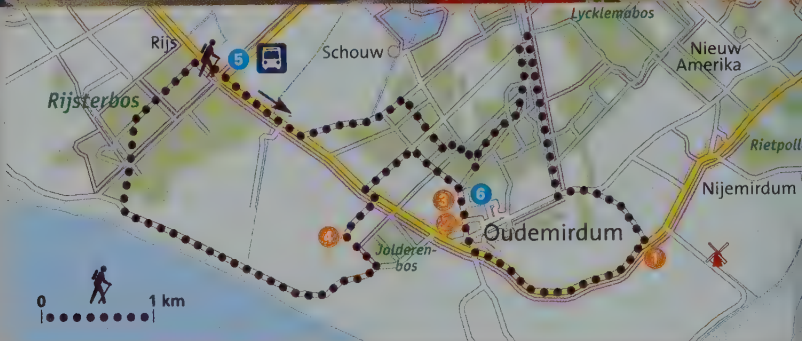
4

Aan het einde links ligt **Ijsboerderij De Bûterkamp**. Waaraan herken je ambachtelijk boerenijs? 'Allereerst aan de ingrediënten', zegt Akke Breeuwsma, die samen met haar man Sjoerd Brandsma al jaren Ijsboerderij De Bûterkamp runt. 'Er zit verse melk in van eigen koeien, eierdooier, natuurlijk bindmiddel en room. Geen hele reeks E-nummers in ons boerenijs!' Maar is dat meteen te herkennen als je het proeft? 'O, zeker', vervolgt ze, 'het verschil is niet te missen. Als ijsmaker moet je goed kunnen proeven. Natuurlijk voor de smaak, maar ook de substantie is van belang. Is het niet te korrelig of plakkerig, want daar houdt niemand van. Dat leer je als je begint.'

Inmiddels hebben Sjoerd en Akke hun strepen als ijsmaker meer dan verdiend. Ze voorzien rond de veertig klanten van hun 'Greide Iis' (weide-ijs), waaronder veel restaurants. Akke is degene die 's morgens om half zeven de eigenlijke ijsbereiding voor haar rekening neemt. De meeste mensen liggen dan nog op één oor. Daarom is er een dvd gemaakt waarop u kunt zien hoe het proces in zijn werk gaat. Wie zin heeft, kijkt rond op het bedrijf en bij de dieren in de stal, of woont het melken met de melkrobot bij. Als u gewoon even wilt uitblazen op het erf of in de kleine stal, mag dat vanzelfsprekend ook. Rest nog het proeven. Naast vertrouwde smaken als vanille en aardbeien, zijn er soms Friese soorten voorhanden. Mocca-beerenburgijs en Fryske dûmkes-ijs, om er maar een paar te noemen. In het hoogseizoen is er elke week een heel bijzondere smaak te koop. Wie is te porren voor een pindakaas- of een rozenblaadjesijsje?

➡ **Achter koeienstal het fiets-/schelpenpad naar bos volgen. Bij stenen bank rechtsaf tot aan Huningspad. Daar rechtsaf. Langs dijk tot aan Rijsterbos.**

Statige lanen met oude eiken en beuken geven karakter aan het **Rijsterbos**. Beheerder 'It Fryske Gea' streeft naar een gevarieerd bos waar inheemse boomsoorten het voor het zeggen hebben. Het Rijsterbos is rijk aan varensorten en er leven meer dan 120 soorten paddenstoelen. Reden om eens in de herfst te gaan! Vogelaars treffen er de grote bonte specht en de wielewaal. In de avond- en ochtendschemering



laat de nachtegaal van zich horen met zijn wonderschone gezang. En sinds de holle bomen niet meer worden opgeruimd, komen de vleermuizen terug.

➔ **Bij informatiebord rechtsaf het bos in. Beetje links aanhouden tot aan centrale *Enkhuizerlaan*. Aan einde bos met kruising *Mientwei* ligt Hotel Jans.**

5 Tussen wei en bos: Hotel Jans



Alleen al voor het mooie plekje zou je gaan. Hotel Jans ligt prettig ingeklemd tussen Friese weiden en het Rijsterbos. De hartelijke ontvangst en gerieflijke kamers doen de rest. Het bijbehorend restaurant mag zich al jaren rekenen tot de culinaire top van de regio. Dat was vroeger wel even anders. Hotel Jans komt van ver. De vorige eigenaars hebben het in 25 jaar omgevormd van vervallen pand met één badkamer tot hotel met privé sanitair voor alle gasten. Het 'patatje met' is vervangen door kaviaar. Vandaag de dag zwaait Geeske Breunessse er de gastvrije scepter. En het verfraaien van Jans gaat door. Vraag voor de nieuwste badkamers met douche, apart bad en twee wastafels een kamer in de tuin. U slaapt er in alle rust en ontwaakt bij vogelconcerten. Tel daar het royale ontbijtbuffet bij op en u kunt er weer helemaal tegen.



5

H

Het geheim achter het genieten: Restaurant Jans

'Het geheim' van Jans is moeilijk in woorden te vatten. Hoogstens het hoogdravende woord 'serendipiteit' – de gave om toevallig prettige dingen te ontdekken – komt het dichtst in de buurt. Want Jans presteert het onmogelijke waardoor 'de prettige dingen' zich echt als bij toeval laten ontdekken. Want ondanks de gezellige drukte en het geroezemoes in de ruimte met houten vloeren 'ontdekt' u dat er toch een 'prettige' rust over u heen valt. Komt dit door de attente bediening die iedere vraag voor is? Of is het de ruime tafelopstelling waardoor de drukte op gepaste afstand blijft? Of zorgt het zicht op het Rijsterbos en de Friese weiden voor dit ontspannen vakantiegevoel? De vinger valt er niet precies op te leggen, laat staan dat het juiste woord ervoor te vinden valt. 'But who cares' zult u denken als u hier eenmaal zit te genieten.

Veel concreter zijn 'de prettige dingen' die chef-kok Harry Heis presenteert. Verschillende ingrediënten uit het omringende Fryske land worden in één gerecht op oude regionale wijze verwerkt. Chef-kok Heis omwikkelt een zalig Fries boeren-geitenkaasje met ambachtelijk bereid rookspek en serveert hierbij in calvados gemarineerde appel en een appel-perensiroop. Het is een (h)eerlijk en boers gerecht waarbij zoet, zuur, hartig en krokant mooi bijeen zijn gebracht. Eenzelfde stijl proeft u terug bij de 'Gebakken Fryske snoekbaars met mosterdstip en droege spek'. Chef-kok Heis Groningse achtergrond vindt u hier terug in het gebruik van de traditionele Groningse mosterdsaus: de mosterdstip. Maar bij het merendeel van de gerechten is het de Frans mediterrane keuken die hier het palet van de smaak bepaalt. Dus liefhebbers van een klassieke carpaccio of 'een lamsrack met knolselderijpuree en een rozemarijnjus' zullen niet naar woorden hoeven te zoeken om de smaken te omschrijven. Heerlijk!





Koeienmuseum Hoitebuorren 6, 8566 JE Nijemirdum,
0514 57 13 90, www.koeienmuseum.nl;
juli-aug. di-za 13.30-17 uur.

Bakkerij Twijnstra De Brink 16, 8567 JD Oudemirdum,
0514 57 12 12; 's zomers ma-za 8-18 uur,
daarbuiten ma-vr 8.30-12 en 13-18 uur, za tot 16 uur.

Informatiecentrum Mar en Klif De Brink 4, 8567 JD Oudemirdum,
0514 57 17 77, www.marenklif.nl; apr.-nov. ma-za 10-17 uur.

Ijsboerderij De Bûterkamp Bûterkamp 1, 8567 LM Oudemirdum,
0514 57 17 98 / 06 10 21 08 36, www.ijsboerderijdebutekamp.nl;
hoogseizoen dag. 13-17 uur, daarbuiten alleen vr én als deur open is.

Hotel/Restaurant Jans Mientwei 1, 8572 WB Rijs,
0514 58 12 50, www.hoteljans.nl, dag. geopend,
2 pk. vanaf € 80, 4 gangen menu vanaf € 29,50.

Hotel/Restaurant Boschlust De Brink 3, 8567 JD Oudemirdum,
0514 57 12 70, www.hotelboschlust.nl; dag. geopend,
2 pk. vanaf € 75, 'Frysk' menu vanaf € 23,50.



2 Op zoek naar schapenwol en varkenslende

Vanuit uw verblijf in Oosterhouw is het heerlijk uitwaaieren over het Groningse land. Wierden, dijken, watergangen en kwelders bepalen het gezicht. En altijd verschijnt ergens wel een torentje van een oude kerk aan de horizon. Let eens op de solitaire boompjes en struiken die hun kop boven het land uitsteken; nu eens een braam, dan weer een meidoorn of een vlier. Ze geven de weidsheid een extra accent. Mooi meegenomen: 's zomers staan bij veel boerderijen en huizen kraampjes met allerhande producten van eigen grond.

➡ **Vanaf Landhuis Oosterhouw de weg oversteken en rechtsaf naar Ulrum. Even buiten Ulrum, Elensterweg, bij Y-10092 linksaf naar Vierhuizen, Meeneweesterweg.**

Eind 2006 kwam het **kerkje van Vierhuizen** als winnaar uit de bus in het televisieprogramma 'Restauratie'. Een van de concurrenten was de Sint-Janskathedraal in Den Bosch. De prijs bestond uit € 920.000 aan opbrengsten van de Postcodeloterij. Het mooie kerkje, oorspronkelijk daterend uit de 13e eeuw, is inmiddels grondig gerestaureerd en van de ondergang gered.

Lengte 23,5 km

Begin- en eindpunt

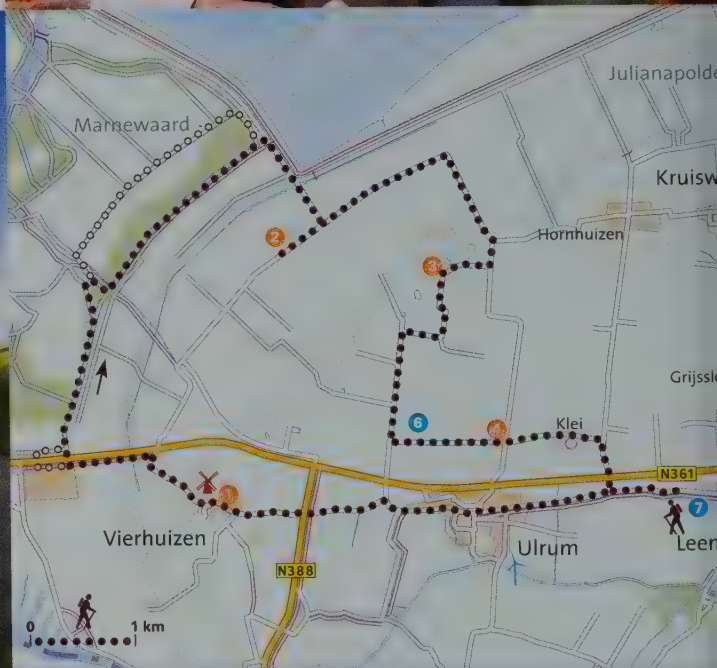
Leens, Landhuis Oosterhouw

Parkeren bij Landhuis Oosterhouw

OV vanaf station Winsum buslijn 65 richting Zoutkamp, uitstappen halte Leens Zwembad

Naar landhuis volg Breekweg naar zuiden; einde rechtsaf, Hoofdstraat, na 400 m landhuis

1 Midden in het dorp ligt **Wolwerkplaats Engelengeduld**. 'In 1984 kwam ik vanuit het westen naar het hoge noorden en vanaf het begin heb ik jams, chutneys, sappen en verse roomkaas gemaakt', vertelt Jeanette Kok, de creatieve motor achter het atelier. Jam maakt ze nog steeds. 'Ik gebruik wat de tuin me geeft, mooi gezond en onbespoten.' Tegenwoordig geeft Jeanette cursussen en workshops, waarbij alles draait om wol. Niet zomaar wol, maar die van schapen uit het dorp. 'Schapen die in zoute lucht lopen, hebben veel mooiere vachten', licht ze toe, 'en voor het verven neem ik planten van het wad als fluitenkruid of heideroosje. Dan volgt het spinnen, viltten en weven.' In haar winkeltje kunt u, naast een pot jam, de eindresultaten kopen, of spullen om zelf mee aan de slag te gaan.



➡ **Doorgaande weg volgen, langs molen. Bij Y-15334 en provinciale weg linksaf, fietspad. Bij kazerne onder de weg door, naar de bossen aan uw rechterhand. (Of: nog 400 m doorlopen over het fietspad en afslag aan rechterkant provinciale weg inslaan.) Geasfalteerde weg op militair oefenterrein volgen tot waarschuwbord. Hangt er een rode vlag, dan bent u verplicht het fietspad verderop aan rechterzijde te nemen en langs het kanaaltje tot aan de Kustweg te lopen. Hangt er geen rode vlag, dan is het terrein vrij toegankelijk; loop dan naar de noordkant en steek het kanaal over. U komt uit op de Kustweg.**



Onderweg doemt de bebouwing op van het nepdorp **Marnehuizen**. In dit militaire oefendorp, compleet met spoorlijn, gemeentehuis, bank en supermarkt, wordt geoefend in het houden van stadsgevechten, onder andere voor Uruzgan.

➡ **Op de Kustweg rechtsaf, doorlopen tot einde bij de Westpolder. Halverwege is een mooi uitkijkpunt over het wad; een ideale picknickplek! Bij helder weer laat Schiermonnikoog zich zien aan de overkant.**

Aan uw rechterhand **Boerderij Nieuw-Midhuizen**. Staat er te veel wind om te picknicken aan het wad? Geen nood, bij de boerderij van Jacobien Louwes staat een overdekt, draaibaar huisje. Manoeuvree het in de juiste richting, zet de deuren open en u zit uit de wind en in de zon. Voorbijgangers mogen trouwens overal op het terrein neerstrijken voor een wandelpauze.

Jacobien runt de boerderij waar ze ooit zelf is opgegroeid. Op het bedrijf worden aardappelen, uien, granen en bieten geteeld. In de winkel bent u aan het juiste adres voor walnoten, scharreleieren en allerlei soorten eigengemaakte jam. Van vlierbessen-, frambozen- en rodebessenjam tot kweeperengelei.

Nieuw-Midhuizen is ook een heerlijke pleisterplaats voor meerdere dagen. Op de bovenverdieping is een gastvrij verblijf ingericht. Ruimte en comfort zijn sleutelwoorden. De bibliotheek staat bol van boeken over de omgeving en haar geschiedenis. Die van Aafke Steenhuis zijn erg in trek. Een 'verontwaardigde' gast schreef laatst in het gastenboek: 'Ik had geen tijd meer voor mijn eigen boeken!'



➡ **Op T-kruising linksaf, Westpolder. Bij Y-14512 rechtsaf. Eerste weg rechtsaf, weg volgen tot aan Boerderij Onrust.**

Het kan guur zijn in het Groningse noorden en dan is het zaak je te wapenen tegen de wind en de kou. Aan mevrouw Woldringh van **Boerderij Onrust** zal het niet liggen. Zij verkoopt al jaren lamsvachten, wol en wolproducten in alle soorten en maten. In de ruime gang van de boerderij uit 1863 houdt zij haar winkel. U vindt er langharige, geschoren en wasbare vachten, vette, gewassen en gekaarde wol alsmede kant-en-klare producten als mutsen, hoeden, vesten en sjaals. Alles komt van eigen schapen en lammeren.

➡ **Weg volgen richting provinciale weg, N361. Een na laatste weg linksaf, Ingenieur A.J. van de Brielweg. Vrijwel aan het eind ligt de Biologische Tuin van Rudy en Jikke Hegge.**

Hebt u wel eens gehoord van Lunterse pippeling, gravensteiner, dubbele boerenwitte of jonkheer van tets? De sterappel zal menigeen bekender in de oren klinken. U vindt ze in de **Biologische Tuin van Rudy en Jikke Hegge**. En dit is nog maar een greep uit de verschillende fruitrassen die er groeien. 'We hebben de boerderij twintig jaar geleden gekocht', zegt Rudy. 'En aangezien fruit mijn grote passie is, was de bestemming van de tuin snel beklonken. De vruchten verwerken we in jam, sap en chutney. In een kraampje langs de weg staat het te koop, net wat er op dat moment is. De pruimenchutney is heel geliefd.'

Jikke kent alle ins en outs van de Ostfriesenthee. In deze Duitse streek net over de grens bij Groningen neemt de theecultuur een belangrijke plaats in. Heeft bij ons de koffie het drinken van thee veelal vervangen, in Ostfriesland niet. Ostfriesenthee bestaat vooral uit Javathee (Indonesië) en Assam (Noord-Indië) van voortreffelijke kwaliteit. De laatste jaren zijn vruchtentheesoorten als rooibos- en duindoornbessentheo aan het assortiment toegevoegd. Vruchtentheo is zowel warm als koud erg lekker, met of zonder suiker, kandij of honing, vruchtensap of met een bolletje ijs. Proberen? Jikke schenkt gasten graag een kopje in. Grote kans dat u met een voorraadje naar huis gaat.



➡ **Na de boerderij eerste weg rechtsaf, Schapenweg. Provinciale weg oversteken, Ulrum in. Aan eind bij doorgaande weg, Leensterweg, linksaf tot Landhuis Oosterhouw.**

Loungen in de bibliotheek: Landhuis Oosterhouw

‘... een huis vol verborgen verrassingen. Je bleef je verbazen,’ schrijven Henk en Joke in het gastenboek. En verrassend is het; stap over de drempel van de 19e-eeuwse Italiaanse villa Oosterhouw en je komt ogen tekort. Prachtig serviesgoed, zilverwerk en kristal staan uitgestald, een oude lbach-vleugel biedt plaats aan een witte eenhoorn en historische portretten en hedendaagse schilderkunst sieren het betengeld behang.

Gasten mogen de hele eerste verdieping rekenen tot hun domein. In de voormalige slaapkamer van de notaris wacht een hemelbed, koffie en thee staan in de meidenkamer en de bibliotheek is de aangewezen plek voor een afzakkertje of het bekijken van een oude Italiaanse film. Tast toe, de dranken staan ervoor, een fles rood op tafel, rose en wit in de koeling, verborgen achter een schilderij.

Niet alleen het huis verrast. De spreekwoordelijke ‘warme deken’ wordt hier leven ingeblazen. En hoe. Laat dat maar over aan de gastheren Klaas T. Noordhuis en Christiaan Klasema. Als geen ander weten ze hun gasten in de watten te leggen. Verse bloemen op het nachtkastje en een chocolaatje op het kussen zetten de toon. Het kan zomaar gebeuren dat u bij terugkomst van de wandeling een heerlijke kop soep aantreft, of een thee-met-toebehoren of ander tussendoortje.

Ook het ontbijt is pure verwennerij. In de eetkamer is de tafel meer dan feestelijk gedekt. Welk servies kiest u? Rosenthal Maria Weiss of Villeroy & Boch Alt Strassburg? Gesteven damast, zilveren fazanten en brandende kaarsen omlijsten het begin van de dag. De wilde zalm is om van te watertanden. Met een beetje geluk kijken de pauwen door het raam naar binnen, nieuwsgierig als ze zijn. Ze lokken u vast na het ontbijt de fascinerende parktuin in: nóg zo’n verrassing die Oosterhouw in petto heeft.



7



Eerlijk en puur: Schathoes Verhildersum

Zonder de keuken van chef-kok Soek en zijn brigade ook maar enigszins tekort te willen doen, het mooiste van Schathoes is zijn onderkomen: een monumentaal bijgebouw van de uit de middeleeuwen daterende borg Verhildersum. Deze door bomen omringde borg heeft een wõnderschone tuin waar het voorafgaand aan het diner heerlijk toeven is.

Het Schathoes zelf is sober ingericht; de historie van het pand – ooit een schuur voor vee en koren – is nog voelbaar. Het zijn de later toegevoegde bedsteeën en een fraaie schouw die een ‘voornaam’ karakter moesten verlenen aan de stijkkamer waar nu de foodies zitten te genieten. Toeval of niet, deze ‘boerenchic’ past wel bij de stijl van koken van chef-kok Soek.

Het geheim van zijn keuken schuilt ‘m in het gebruik van lokale ingrediënten én het lef om die eerlijke smaken te respecteren. Dick Soek betreft zijn grondstoffen uit de borgtuin zelf en van lokale leveranciers: bijzondere appelrassen uit de boomgaard van Verhildersum, eend uit de eendenkooi in de Westpolder en paling uit het Reitdiep. Niet vreemd dat de kookstijl van Soek zo puur is; wat moet hij nog toevoegen aan die ‘echte’ smaken?

Natuurlijk geeft Soek er een eigen draai aan met de Italiaanse en Franse keuken. Het levert een prachtige fusie op van lokale producten met een mediterrane twist. Zo eet u hier een verrukkelijke varkenslende met salsa verde, ansjovis, worteltjes en uitjes op azijn met bitterballetjes van rijst en rode linzen of een zalige ‘gehakt’ van Ezinger kip bereid met paddenstoelen, dragon, aardappel en witlof. In de keuken geldt een absoluut verbod op halffabricaten, alles wordt hier zelf gemaakt. Van brood tot bonbon, van zalige amuses tot verleidelijke friandises. Kortom, ontsnap eens aan de jachtigheid van alle dag om de puurheid van dit Schathoes en zijn gerechten te ervaren.



1 Atelier Engelengeduld Hoofdstraat 42, 9975 VS Vierhuizen, 0595 40 70 99/06 20 59 79 44, www.engelengeduld.blogspot.com; winkel geopend juli-aug. dag. 13-18 uur, mei-juni en sept.-half okt. do-zo 13-18 uur.

2 Boerderij Nieuw-Midhuizen Westpolder 22, 9975 WJ Vierhuizen, 0595 40 15 04/40 16 08 of 06 25 26 46 23, www.nieuwmidhuizen.com, boerderij: 's zomers dag. geopend, accommodatie: vooraf reserveren.

3 Boerderij Onrust Ommelanderweg 9, 9978 TC Hornhuizen, 0595 40 15 11; geopend juli-aug., nov.-dec. vr-za 11-18 uur.

4 Familie Hegge V.d. Brielweg 2, 9971 TA Ulrum, 0595 40 27 74, www.fruitparadijs.nl; zomervakantie geopend wo-zo 11-17 uur of op afspraak; verkoop producten in juni-juli en sept.-okt.

5 Landhuis Oosterhouw Hoofdstraat 35, 9965 PA Leens, 0595 57 18 13, www.oosterhouw.nl; dag. geopend, 2 pk. vanaf € 170.

6 B&B De Marne familie Verwoerd, Ingenieur A.J. v.d. Brielweg 1, 9971 TA Ulrum, 06 53 16 34 40, www.bed-breakfast-demarne.nl; geopend mrt.-nov., 2 pk. vanaf € 79. Aanbieding voor ANWB-leden: 3 dagen voor de prijs van 2, met gratis gebruik van fietsen.

7 Het Schathoes Verhildersum Wierde 42, 9965 TB Leens, 0595 57 22 04, www.schatthoes.nl; terras geopend apr.-okt. wo-zo 10.30-17 uur, daarbuiten alleen zondagmiddag. Het à la carte is geopend wo-zo vanaf 17.30 uur; 3 gangenmenu vanaf € 70, lunch op aanvraag.



3 Genieten van het rijke boerenleven

Wie van verre horisonten en uitgestrekte akkers houdt, haalt zijn hart op in dit deel van Groningen. Dijken en grote boerderijen zijn de derde dimensie in het land. De rijke kleigrond heeft de boeren in het verleden geen windeieren gelegd. Trotse renteniershuizen zijn daar de getuigen van. U wandelt langs enkele van de duizenden kilometers aan vaarten en sloten van de provincie en ziet dat de bodem ook nu nog vruchtbaar is. Leveranciers van Restaurant het Schathoes vertellen erover.

➡ Vanaf het landhuis weg oversteken, op fietspad linksaf, **Hoofdstraat**. Leens inlopen tot centrum bij **Bakker Peters**.

1 Op het bord aan de gevel van **Bakkerij Peters** wordt altijd een lekkernij aangeprezen. De ene keer koek met sukade of noten, een andere keer zijn de versgebakken krentenbollen aan de beurt. Tot zover niets bijzonders. Maar Peters is de enige bakker van het hoge noorden die met speltgraan werkt. En dat is het vermelden waard. Spelttarwe hoort tot de oudste graansoorten en is waarschijnlijk al sinds de bronstijd door de mens gebruikt. Groningse akkers hebben er tot eind 18e eeuw mee vol gestaan. Na een periode van vergetelheid is spelt nu weer 'in'. Groninger speltkoek is populair. In het weekend bakt Peters ook brood en bolletjes van spelt. Het zou voor mensen met een gevoelige maag een heilzame werking hebben. Klanten komen ervoor van heinde en ver. Het graan wordt altijd in de regio verbouwd; anno 2008 komt het van een lap grond bij Kasteel Verhildersum.

Lengte 18,5 km

Begin- en eindpunt

Leens, Landhuis Oosterhouw

Parkeren bij Landhuis Oosterhouw
OV vanaf station Winsum buslijn
65 richting Zoutkamp, uitstappen
halte Leens Zwembad

Naar landhuis volg Breekweg naar
zuiden; einde rechtsaf, **Hoofdstraat**,
na 400 m landhuis.

**Eerste weg rechtsaf, Notaris A.H. Agessingel. Bij
grasveld rechtsaf, Burgemeester E.P. van Iperensingel.
Kinderboerderij passeren en aan het eind linksaf,
Wilhelminastraat. Aan het eind rechtsaf. Met bocht mee
linksaf, Rietemastraat, tot vlak voor bruggetje. Aan de
rechterkant is de kippen- en groentefarm van Arthur
Vermeij.**



2

‘Het is eigenlijk een uit de hand gelopen hobby’, vertelt **Arthur Vermeij** terwijl hij zijn scharrekippen laat zien. ‘Momenteel lopen alleen de vier grootste kippen-mét-haan buiten, de andere kippen zouden een te gemakkelijke prooi zijn voor de havik, die hier is gesignaleerd. Een havik pakt ze als-ie kan.’ Arthur’s kippen bezorgen hem jaarlijks 3000 à 4000 scharreleieren, waarvan er zo’n 2000 door het Schathoes worden afgenomen.

Daarnaast verbouwt hij alles wat de grond hem geven wil. Ook zijn groentes, fruit en jam vinden gretig aftrek bij het toprestaurant. Chef-kok Dick Soek en hij zijn vrienden van vroeger. Ze zijn allebei even gek van groentes en Dick maakt ze natuurlijk zo lekker mogelijk klaar. ‘’s Ochtends geplukt, ’s avonds op tafel’, is hun motto. Dat geldt voor klassieke Hollandse groentes als peultjes en tuinbonen net zo goed als voor raapstelen en tomaat. ‘Bij het Schathoes verwerken ze echt regionale producten en niet alleen in naam, zoals tegenwoordig wat al te grif wordt beweerd’, licht Arthur toe. ‘Iedereen is welkom om te kijken waar die ingrediënten vandaan komen.’

’s Zomers hebt u grote kans Arthur zelf aan te treffen.

➡ **Einde Zuurdijk rechtsaf, Vlakkeriet. Bij Houwerzijl-
stervaart linksaf over fietspad langs vaart naar Houwerzijl.**

1

Langs de vaart ligt **Wierdekerkhof Olle Weem**. Vroeger lag hier Vliedorp, naar verluidt het oudste dorp van Groningen. Wat rest is een deel van de wierde en een twaalfstal zerken.

➡ **Einde fietspad linksaf, Zwarteweg.
Voor Fruitbedrijf J.J. Loots eerste straat linksaf Hoofdstraat,
dorp uit. Bij Y-7955 linksaf (4 km extra).**

4

Waarschijnlijk ziet u de fruitbomen ver vóór u **Fruitbedrijf Jacob en Roos Loots** binnenstapt. Zij vormen de tweede generatie ‘Lootsen’ die hier fruit verbouwt. Veel van hun appels en peren komen in gerechten van het Schathoes terecht. Wat is hun geheim? In elk geval speelt het tijdstip van de pluk een rol. Jacob en Roos laten hun



fruit langer aan de bomen rijpen dan de meeste boeren. Zo krijgt de zon meer kans en bevatten de vruchten meer natuurlijke suikers. En dat proef je. Daarnaast hanteren ze de 'Milieu Bewuste Teelt'. Nuttige beestjes als oorwurmen en roofmijten gaan ongedierte te lijf zodat bestrijdingsmiddelen achterwege kunnen blijven. Loots was een van de eerste Nederlandse bedrijven die met deze methode begon. Ze kweken tegenwoordig tien appelrassen, vier perenrassen en twee pruimenrassen. In het najaar worden plukdagen georganiseerd (data: zie website).

Wandelen in degaard mag het hele jaar. In de lente wacht bezoekers één groot bloesemfeest. Wie wil, kan in het winkeltje het verschil proeven tussen appelsap uit het bekende pak en Appelsap. De laatste is wat troebel en smaakt als een volle appelbom. Je zou nooit meer anders willen.

➡ **Vervolg Zwarteweg, later Hoofdstraat, met bocht mee tot aan De Theefabriek (kerkgebouw).**

In de voormalige kerk en pastorie van het pittoreske dorpje Houwerzijl vindt u **De Theefabriek**. Meer dan driehonderd theesoorten en tientallen theepotten, theeglazen, theemutsen en theelichtjes staan opgesteld in een decor van glas-in-lood. U komt er alles aan de weet over de productie van die tere blaadjes, waar ze vandaan komen en waarom wij het geurige aftreksel ervan zo zijn gaan waarderen in Nederland. Snuffel op uw gemak rond in de winkel en geniet van een aangeklede kop thee in de schenkerij. Wat te denken van warme scones, muffins of een portie Groningse poffert? In de 42 traptreden hoog gelegen Torenkamer wordt een wel heel speciale Tea for Two geserveerd. Het klokkentouw dient als roomservice, het mooie uitzicht hoort er gratis bij. Zint u al tijden op het 'ja'-woord van uw geliefde? U zou de eerste niet zijn die in deze toren slaagt. Sterker: er is nog nooit een 'nee' gevallen. Inmiddels komen stellen terug om hun jubileum te vieren!



➡ **Dorp uitlopen. Eerste weg linksaf, *Vliedorpsterweg*. Met bochten mee tot aan dijk. Dan rechtsaf, smal fietspad richting Zoutkamp. Bij pad langs bos, eerste pad linksaf door bos. Even later over houten brug linksaf, *schelpenpad*. Einde linksaf, *De Schans*. Eerste straat linksaf, *Vishalstraat*.**

Vergis u niet in het kleine dorp **Zoutkamp**. Ooit was het een fort dat met een kanon schepen de doorgang van en naar Groningen kon beletten.

➡ **Vóór Palingrokerij Postma op kruising linksaf, *Reitdiepkade*, om gekleurde huisjes heen naar kade.**



6

Aan het woelige water van het Reitdiep ligt **Palingrokerij Postma**. En het is uit dit water dat de al weer vijfde generatie palingvissers van de familie Postma haar paling haalt. Dat kan om roodaal en om schieraal gaan. Roodaal is nog niet geslachtsrijpe paling en laat zich prima stoven en bakken. Voor het roken is de geslachtsrijpe schieraal meer geschikt. Het bedrijf van Gaele Postma is het best te omschrijven als een uit de hand gelopen liefhebberij. 'Op de camping wisten de mensen dat ik donderdags wel eens rookte voor familie en vrienden. Ik kreeg zo veel vraag naar paling dat we een palingrokerij zijn begonnen.'

Naast paling worden ook andere vissoorten als makreel en sprout gerookt. Gaele heeft een uitstekende reputatie opgebouwd met zijn verse en ambachtelijk gerookte vis. Ook de keukenbrigade van het Schathoes weet de weg naar zijn rokerij te vinden. Hij voorziet ze van snoekbaars, zeelt en paling. Dus wie het beste van het beste wil proeven, stapt naar binnen. Bent u met meer en wilt u een kijkje achter de schermen nemen, bel dan van tevoren even voor een afspraak.

➡ Voor vervolg route op kruising rechtsaf, **Reitsdiepkade** tot aan haven Zoutkamp met diverse horeca, waaronder Restaurant ZK 86. Rechtsaf, **Sluisweg**, bocht naar rechts volgen. Einde, bij **Churchillweg**, linksaf. Dorp uit via **Zoutkamperweg**. Bij Y-7956 linksaf, **Zoutkamperweg**. Weg volgen via Niekerk tot Ulrum. Aan eind bij Y-1448 rechtsaf, **Leensterweg**. Terug naar Landhuis Oosterhouw.

9



Vis, direct van de afslag: Restaurant ZK 86

Restaurant ZK 86 en Eeterij de Deurenloods delen dezelfde eenvoudige keuken. Overdag kunt u in de Eeterij terecht voor een broodje paling, een uitsmijter of een pannenkoek. Na 17 uur neemt ZK 86 de keuken over om voor u een sliptongetje of een klassieke varkenshaas met champignonroomsaus te bereiden. Beide werken overigens met superverse vis, direct van de afslag in Lauwersoog. Bonus is het terras met uitzicht op het oude haventje aan de Lauwerszee en de monding van het Reitdiep.



1 Bakkerij Peters Valge 18, Leens, 0595 57 14 60, ma-vr 8-18 uur (za tot 16 uur).

2 Arthur Vermeij Leenstertillen 1, 9965 De Marne, 0585 57 25 21; geen vaste openingstijden, 's zomers vrijwel dag.

3 Wierdekerkhof Olle Weem vlak bij brug over Houwerzijlstervaart, De Marne, vrije toegang.

4 Fruitbedrijf J. Loots Ewer 3, Zuurdijk, 0595 57 13 54 / 06 51 95 05 30, www.fruitbedrijf-loots.nl; boerderijwinkel open vr 8.30-17 uur (za tot 16 uur).

5 De Theefabriek Hoofdstraat 15-25, 9973 PD Houwerzijl, 0595 57 20 53, www.theefabriek.nl; nov.-mrt. za-zo 10-17 uur, apr.-okt. di-zo 10-17 uur.

6 Palingrokerij G. Postma Reitdiepskade 21a, Zoutkamp, 0595 40 21 77; ma-za 11-16.30 uur.

7 Landhuis Oosterhouw Hoofdstraat 35, 9965 PA Leens, 0595 57 18 13, www.oosterhouw.nl; dag. geopend, 2 pk. vanaf € 170. Zie ook blz. 21.

8 Het Schathoes Verhildersum Wierde 42, 9965 TB Leens, 0595 57 22 04, www.schathoes.nl; terras geopend apr.-okt. wo-zo 10.30-17 uur, daarbuiten alleen zondagmiddag. Het à la carte is geopend wo-zo vanaf 17.30 uur; 3 gangenmenu vanaf € 70, lunch op aanvraag. Zie ook blz. 21.

9 Restaurant ZK 86 Reitdiepskade 1a, 9974 PJ Zoutkamp, 0595 40 27 42, www.zk86.nl; wo-ma vanaf 17 uur, 3 gangen (à la carte) vanaf € 20.

voor accommodatie- en restauranttekst: zie noordroute Leens



4

Culinaire intermezzo's tussen schaap en heide

Grote kans dat u de schaapskudde van Exloo tegenkomt. De heide van het Molenveld is haar vaste graasgebied. Deze route voert langs de rand ervan en door de bossen van Boswachterij Odoorn. Van oorsprong zijn deze bossen echte ontginningsbossen. Vandaag de dag streeft Staatsbosbeheer naar variatie met voorrang voor inheemse bomen als eik en berk. Misschien hoort u het gehamer van een kleine bonte specht of laat een boomvalk zich zien. Later maakt het intieme bos plaats voor open akkerland. Op de grens van bos en akker wandelt u weer richting Odoorn. De cirkel is rond.

Lengte 12 km

Begin- en eindpunt Odoorn,

Hotel & Restaurant Lubbelinkhof

Parkeren bij Lubbelinkhof

OV vanaf station Emmen buslijn

59 richting Groningen, uitstappen

in Hoofdstraat en teruglopen naar

Lubbelinkhof

➡ Vanaf de Lubbelinkhof gaat u rechtsaf, **Hoofdstraat**. Links aanhouden, kerk aan rechterzijde passeren. Links ziet u Joost Bakker. Rechtdoor, **Borgerderweg** circa 1,5 km volgen tot net na de samenvoeging met N34. Rechts verschijnt een ijzeren toegangshek; ga door het hek en loop rechtdoor over onverhard pad.

➡ Op T-kruising met heideveld recht voor u, linksaf. Einde heideveld rechtsaf, pad langs heide. Bij bocht links aanhouden. Twee ijzeren hekjes passeren en meteen rechtsaf. Einde rechtsaf, met bocht mee naar links. Op kruising bij bebouwing linksaf, later **Westeresweg**. Einde rechtsaf, **Hoofdstraat**. Deze vervolgen tot Schaapskooi.

1

Het is een belevenis erbij te zijn als de **schaapskudde van Exloo** terugkeert naar de kooi. Op een bord bij het Schaapsinformatiecentrum naast de kooi staat de tijd waarop de kudde wordt verwacht. In de verte klinkt gemekker. Dan verschijnen de eerste schapenruggen en binnen een mum van tijd vult een deinend, wollen tapijt de straat. Bordercollies rennen af en aan, de herder sluit de gelederen. Voor u er erg in hebt, is het laatste schaap over de drempel van de kooi gestapt.



➡ In het centrum van Exloo zijn veel lunchmogelijkheden. Na Schaapskooi even Hoofdstraat vervolgen, dan rechtsaf, Zuiderhoofdstraat.

In **Bebinghehoes**, een rietgedekte hallenboerderij uit 1722, heeft de tijd stilgestaan. Hoe sliepen de mensen, waar deden ze hun was, welk gereedschap gebruikten ze en hoe zag een keuken er toen uit? Het zijn maar een paar van de vele vragen die passeren.

➡ Eerste straat linksaf, **Oude Kampweg**. Tegenover de eerste weg rechts (**Hofakkersweg**) ligt bij woonhuis nr. 17 Theetuin Hestia Hof.

De **Hestia Hof** van Bertus en Marijke Lanting is een lustoord voor mensen met groene vingers, lekkere trek of beide. Wandel op uw gemak door de symmetrische tuin met strakke lijnen waar haagbeuk, buxus en rozen staan. De bostuin met zwemvijver oogt geheel anders en vanaf de graspaden is het zicht over de es richting bos en heide weids. Er staat altijd koffie en thee met zelfgemaakte appeltaart klaar. Voor een lunch of high tea kondigt u zich van tevoren aan. Marijke zorgt dan voor sandwiches zalm en bacon/ei, vers fruit, scones, cake met verse aardbeien en hartige taart. Ga er eens lekker voor zitten onder de appelbomen.

Hard werken is Marijke en Bertus niet vreemd. Jarenlang runden ze een veebedrijf. Vanaf klein meisje melkte Marijke al zeven dagen per week, twee keer per dag 120 koeien. Na verkoop van het bedrijf borrelden ongekende tuinierstalenten boven. 'We zijn allebei geen stilzitters', vertelt ze. De hele tuin is zelf ontworpen, er kwam geen hovenier aan te pas. De vermaarde tuinontwerper en gastheer van B&B Oosterhous Klaas T. Noordhuis (van de Groningse routes in dit boek) en zij zijn oude bekenden. 'Hij vond de tuin gelukkig mooi. Toen ik hem vroeg om tips, antwoordde hij 'Wat moet ik hier nog aan toevoegen?' Een groter compliment kun je niet krijgen!'



➤ **Oude Kampweg vervolgen. Eerste zandpad door de akkers linksaf. Einde zandpad linksaf tot Zuidende. Deze oversteken en rechtsaf over weg met kinderhoofdjes, Valtherzandweg. Bij P-20919 rechtdoor. Aan uw rechterhand liggen akkers. Bij bosrand, schuin rechtsaf langs bosrand. Einde linksaf en onmiddellijk rechtsaf. Doorlopen tot rand van Odoorn.**

➤ **Aan einde linksaf. Eerste pad rechtsaf. Einde linksaf, Exloerweg. Voordat u de derde weg links afslaat (Boshof), ligt recht vóór u Bakker Joost.**

4

De bakker van **Bakkerij Joost** heet helemaal geen Joost. Het is Richard die elke morgen om half vier begint met bakken. Waarom dan die naam? Zijn prille bakkersjaren werkte Richard bij bakker Joost Duindam in Emmen. Toen hij later de uit 1890 stammende bakkerij in Odoorn kon overnemen, is de naam simpelweg meeverhuisd. Die ligt immers lekker in de mond. Net als de bijzondere broden uit Richards oven. Voor zijn kloosterbrood komen klanten uit Voorburg, Tilburg en Amsterdam. Deze broodsoort heeft het compacte van Duits brood, maar niet de zurige smaak. Na twee sneetjes zit je vol. Zijn extra malse witbrood wordt met zijn vijven tegen elkaar aangebakken in een blik, waardoor het vocht niet kan ontsnappen. Bij verkoop scheurt hij ze uit elkaar, zodat er minder korst aan zit. Met roomboter en hagelslag is zo'n witte plak een delicatessen. En vergeet zijn Drentse Kloet'n Stoet vol met pitten (kluitten) niet, of zijn Koalabrood van Australische tarwe. Voor bij een kop koffie of thee heeft hij de Drentse Turf; een rechthoekig stuk kruidkoek met appel en kers, alsof de koek zo uit het veen is gestoken.

De bakkerij zit nog steeds op dezelfde plek. Hij heeft plannen de ruimte in oude eer te herstellen. 'En ik wil ervoor zorgen dat klanten vanuit de winkel en bijbehorende lunchroom zó in de bakkerij kunnen kijken.' Het bakken zit Richard in de genen. Zijn zus en broer zijn ook bakker, hun vader ging hen voor. En staat er een derde generatie op stapel? Best mogelijk, maar Richard zelf is er niet opuit. 'Iedereen zegt dat we onze zoon Joost hadden moeten noemen, maar hij heet Finn. Als hij op zijn vader gaat lijken, wordt-ie vast en zeker bakker.'

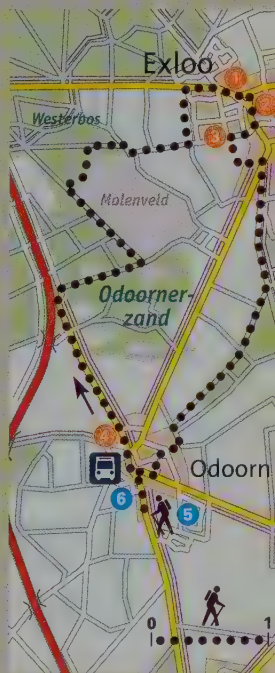


➡ **Einde rechtsaf, Valtherweg. Linksaf, Hoofdstraat, terug naar de Lubbelinkhof.**

5

Oud en nieuw: Hotel Restaurant Lubbelinkhof

De karakteristieke boerderij uit 1928 en de nieuwe vleugel van Hotel Restaurant Lubbelinkhof vormen een harmonieus geheel. Prachtig hoe oude elementen en nieuwe styling vloeiend samengaan. De entree is met recht vorstelijk te noemen. Lubbelinkhof heeft zo'n lounge die je 'pakt'; zonnige tinten, kleurrijke kunst aan de muur en manshoge planten, tientallen kaarsen, fauteuils en banken lijken kriskras te zijn neergezet. De sfeer van huiselijke luxe zet zich voort in uw eigen vertrek. Aan kleine maar o zo prettige attenties als badslippers en kledinghaakjes in de badkamer is gedacht. En 's avonds bij thuiskomst zijn de lampjes aan, de gordijnen gesloten en uw dekbed ligt uitnodigend opengeslagen. Ook het ontbijt is bovenmodaal. U wordt opgeluisterd met heerlijkheden als Drents suikerbrood, zalm, roomkaas en brie. Neem de tijd en geniet ervan. U bent per slot van rekening in Drenthe, dé provincie bij uitstek om te onthaasten.





5



Een smulboerderij in art deco: De Lubbelinkhof

In de lounge van De Lubbelinkhof wordt u als gast volkomen in de watten gelegd. De attente bediening serveert niet alleen een heerlijk glas mousserende wijn bij de open haard maar is ook uitermate onderhoudend. En passant geeft het aardige meisje ons een opfriscursusje architectuurgeschiedenis. De Lubbelinkhof blijkt bij liefhebbers van art deco geliefd. Het is een internationale stijl die is genoemd naar de tentoonstelling van de toegepaste kunst – ‘Des Arts Décoratifs et Industriels Modernes’ in 1925 in Parijs. Typisch voor de stijl zijn de geometrische vormen. Vooral in het restaurant – het oude woonhuis – valt de strakke art deco op. Het geeft het dineren in de boerderij een persoonlijke, haast huiselijke sfeer.

De bediening geeft, vanaf het moment dat we de lounge betreden totdat we naar onze kamer gaan, keer op keer blijf van attent gastheerschap. Na een dag wandelen voelen we de vermoeidheid aan tafel ineens toeslaan. Het valt het meisje meteen op: ‘zal ik de keuken vragen de pauzes tussen de gangen iets korter te maken?’ We zijn blij met haar geste want zo kunnen we ten volle genieten van al het heerlijks uit de keuken. De gerechten blijken niet alleen prachtig gedresseerd te zijn – we menen zelfs een art-decomotief te herkennen – ze smaken ook verfrijnd. De eerste gang is direct raak. We smullen van een klassieke carpaccio en een krachtige bisque van krab, kreeft en garnalen als voorgerecht. Bij de hoofdgerechten twijfelen we tussen vis of vlees. Gezien de kilometers in de benen kiezen we voor een iets zwaarder vleesgerecht: de ‘kalfslende met een kruidenrisotto en zachte paprikasaus’. De lende is perfect gegaard en de paprikasaus geeft de lende een mooi accent. ‘Of we nog een dessert wensen?’ Het grand dessert ‘Lubbelinkhof’ blijkt tongstrelend te zijn.



1 Schaapskudde Exloo Hoofdstraat 57, 7875 AB Exloo,
www.schaapskuddeexloo.nl; Pasen-herfstvak.: kudde vertrekt 11 uur,
is terug om 17 uur (daarbuiten alleen open za-zo en schoolvak.).

2 Het Bebinghehoes Zuiderhoofdstraat 6, 7875 BX Exloo,
0591 54 92 42, www.bebinghehoes.nl; geopend apr. en okt. t/m herfstvak.
wo-za 10-16, mei en sept. di-za 10-17, juli-aug. ma-za 10-17, zo 13-17 uur.

3 Tuin van Marijke en Bertus Oude Kampweg 17, 7875 CA Exloo,
0591 54 92 72, www.tuinlantingexloo.nl; voor actuele openingstijden zie website.

4 Bakkerij Joost (met lunchroom) Hoofdstraat 6, 7873 BC Odoorn,
0591 58 02 80; geopend ma-vr 9-18, za 9-17, zo 10-17 uur.

5 Hotel/Restaurant Lubbelinkhof Hoofdstraat 19, 7873 TA Odoorn,
0591 53 51 11, www.hotel-lubbelinkhof.nl; dag. geopend,
2 pk. vanaf € 99,75, 3 gangenmenu vanaf € 55.

6 Hotel/Restaurant De Oringer Marke Hoofdstraat 9, 7873 BB Odoorn,
0591 51 90 00, www.deoringermarke.nl; dag. geopend,
2 pk. vanaf € 77,50, 3 gangenmenu vanaf € 36.



5 Van oude watermolens en mysterieuze graancirkels

Hoe buitenlands kan ons land soms aandoen. Neem nou Twente. De rimpels in het landschap benaderen hier en daar werkelijk het formaat van heuvels. U wandelt over verbindingswegen die tot op de dag van vandaag nooit geasfalteerd zijn. Smalle paadjes kronkelen er langs golvende weilanden en akkers. Twente is ook heel wat bourgondischer dan u misschien van de nuchtere Tukkers zou verwachten. Trek de stoute wandelschoenen aan en laat u verleiden door dit 'heerlijk' stukje Nederland.

Lengte 17 km

Begin- en eindpunt

Tubbergen, Droste's

Hotel & Restaurant

Parkeren bij Droste's

Hotel & Restaurant

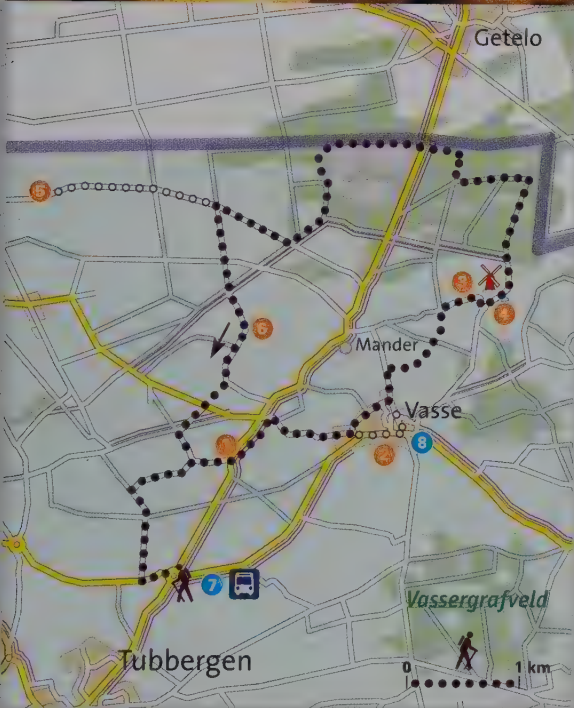
OV vanaf station Almelo buslijn 64
richting Overdinkel, uitstappen halte
De Viersprong (tegenover hotel)

Algemeen In deze routebeschrijving wordt gebruik gemaakt van het wandelnetwerk Twente. Bepaalde plaatsen zijn aangewezen als keuzepunt en gemarkeerd met gecodeerde paaltjes.

➡ **Voor Hotel Droste's linksaf, fietspad volgen, Denekampseweg. Eerste weg rechtsaf, Elsweg. Na bocht naar links eerste afslag rechts nemen, Possenweg. Slingert naar Uelserweg.**

1

Wilma en Gerrit Kempers runnen samen **Kaas- en zuivelboerderij 't Hoepel**. In de boerderijwinkel verkopen ze hun eigen boerenkaas. Sinds het bedrijf op de Duitse televisie is geweest, komen de klanten van ver over de grens, zelfs uit Berlijn. En ze komen nog terug ook. 'Mensen willen graag een eerlijk product met ouderwetse smaak', vertelt Wilma. 'Boerenkaas is rauwmelkse kaas, daardoor behoudt het alle smaakstoffen.' Het kaasmaken gebeurt eenmaal per week. Gewone boerenkaas, maar ook diverse kruidenvarianten. De Kempers experimenteren graag; bijna altijd blijkt een nieuw recept een succes. De tzatziki bijvoorbeeld, of de peper-paprikavariant. Daarnaast maken ze op de boerderij yoghurt, karnemelk en kwark. In het winkeltje staan ook streekproducten van collega's te koop. 'Maar alleen, goede, eerlijke spullen, zoals dit', Gerrit grijpt in het koelvak. 'Deze worst is gemaakt van Bunte Bentheimers. Dat zijn zwartbonte scharrelvarkens. Traditionele varkens worden na vijf maanden geslacht, maar deze pas na een jaar. En dat proef je.' Dan gaat Gerrit voor naar de stal met zijn vijftig rood- en zwartbonte koeien. Binnenkort mogen ze de wei weer in en ligt er weer graskaas op de plank, product van het allereerste verse gras van het seizoen.



➔ Op Uelserweg linksaf. Bij P-05418 rechtsaf richting Vasse, Voortsweg. Einde weg linksaf, Amsinksweg naar centrum Vasse (met Twentsch Wijnhuis, Droste's Plus Supermarkt met Slagerij, Restaurant Tante Sien en Bakkerij De Bosbakker).

Vóór centrum Amsinksweg oversteken. Rechtdoor over voetpad. Einde voetpad linksaf (naar bakkerij: na kerk linksaf; restaurant ligt voorbij kerk aan rechterzijde).



Karel Elhorst, eigenaar van het **Twentsch Wijnhuis**, noemt zichzelf wel de warme bakker onder de wijnverkopers. In 1996 betrok hij een pand in het kerkdorpje Vasse. Een uithoek misschien, maar uit het hele land weten de mensen zijn winkel te vinden. Wat is het geheim van dit wijnhuis? Het sfeervolle pand uit 1928 werkt in ieder geval mee. Evenals de proeverij: iedere dag staan er ruim veertig wijnen uitnodigend op de proeftafel. Maar het belangrijkste is natuurlijk de wijn zelf. Regelmatig struint Elhorst wijnboeren binnen en buiten Europa af om bijzondere wijnen op te sporen. Zo heeft hij ook naam gemaakt binnen de horeca. Met een omzet van bijna een half miljoen flessen per jaar is het wellicht tijd voor uitbreiding? Elhorst is daar niet happig op. Dan zou hij naar grotere producenten op zoek moeten gaan en dat gaat ten koste van de kwaliteit. Zo blijft er in ieder geval één goede reden om naar Twente af te reizen.

➡ **Einde weg bij Y-2648 linksaf, rode klinkerweg richting Mander, Manderseweg. Eerste zandpad rechts (groene en paarse pijl wandelroutenetwork). Slingerend pad volgen langs akker en weiland. Einde pad rechtsaf langs Mosbeek. Bij keuzepunt D51 rechtdoor (richting rode pijl) tot keuzepunt D56. Hier linksaf over bruggetje naar Theeschenkerij Bels. Voorbij theeschenkerij en molen bij keuzepunt D53 rechtsaf. Naar boven klimmen en bij houten wegwijzer rechtsaf, richting Ootmarsum (rode en blauwe pijl). Zandpad langs weiland volgen naar Watermolen van Frans.**

Het **dal van de Mosbeek** is een schitterend stukje Twentse natuur dat alle zintuigen prikkelt: het water klatert van de beek en de tiftjafs zingen dat het een lieve lust is. Het geurt er naar grond en zoete bloemen en het groen van de bomen en golvende velden deelt zich in oneindig veel tinten.

Langs de Mosbeek staan twee watermolens. Oorspronkelijk waren het papiermolens, aangedreven door het water van de snelstromende beek. **De Molen van Bels** werd ook een tijdje gebruikt voor het malen van cichoreibonen. Halverwege de 19e eeuw, toen koffie nogal prijzig werd, bleek het pas ontdekte cichorei een prima surrogaat. Nu is er een Theeschenkerij en Restaurant in de molen gevestigd. De zware houten deur gaat krakend open als u ertegen duwt. Binnen is het knus en rustiek: een oude schouw, geweien aan de muur en broodjes, soep en pannenkoeken op het menu.

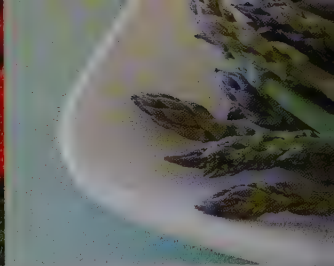


De **Molen van Frans** ligt aanzienlijk lager in het landschap. Van bovenaf valt het beekwater op het enorme rad aan de buitenzijde. Sinds 1823 wordt er koren gemalen. In 1911 kwam daar een bakkerij bij. In die tijd brachten boeren in de omgeving twee keer per week hun rogge naar de molen. Aan het eind van de week lagen de broden klaar, met de initialen van iedere boer erin gekerfd. Zo at iedereen het brood van zijn eigen verbouwde rogge. De molen maalt nog eenmaal per maand en er wordt ook nog brood gebakken. Net als vroeger gebeurt dat in een houtoven, gestookt met de takken van houtwallen in de buurt. Er zijn diverse meelproducten te koop, van maïsmeel tot speltbloem.

➔ Bij keuzepunt D67, vóór Molen van Frans, asfaltweg linksaf, **Oosteriksweg**. Bij keuzepunt D54 rechtdoor, wordt **Streuweg**. Bij P-64328 rechtdoor, zandweg richting Galgenberg. Pad volgen naar links. Op viersprong rechtdoor. Op volgende viersprong (keuzepunt D49) rechtsaf naar Hunebed van Mander. Bij heideveld met grafheuvels linksaf, smal bospaadje langs houten hekken (markering geel-rood kruis). Einde pad asfaltweg oversteken, pad aan overzijde vervolgen. Einde pad rechtsaf langs cirkelvormig heideveld. Op splitsing linkerpad langs heideveld volgen.

Het heidegebied ten noorden van **Mander** heeft altijd een sfeer van mysterie en verbeelding opgeroepen. Hoe kan het ook anders, met een echte 'Galgenberg' en duizenden jaren oude grafheuvels. Op de Galgenberg werden vroeger de veroordeelden opgehangen, of eigenlijk tentoongesteld aan het publiek. Zo gaan wij hier met misdadigers om, was de boodschap.

Bij een blik op de kaart vallen meteen de twee eigenaardige Mandercirkels op. Niets mysterieus, blijkt bij navraag. Het gaat om een landbouwkundig experiment uit de jaren '20 van de vorige eeuw. Op zijn reis door Amerika stuitte Gerard Jannink op ronde akkers. Handig bij het ploegen, zo'n akker zonder hoeken, dacht hij. Hij introduceerde de ronde akkers in Nederland, maar het idee werd niet nagevolgd. Kunstenaar Paul de Kort vormde de cirkels later om tot landschapskunst.



○➔ **Pad draait van cirkel af, volg het tot tweede heidecirkel. Verderop is pad geel-rood gemarkeerd; blijf deze markering volgen tot T-splitsing vóór boerderij. Hier rechtsaf. Bij keuzepunt D50 rechtdoor. Bij P-64220 rechtsaf, Broekdijk. Op kruising met Holterplasweg linksaf.**

5

Wie benieuwd is waar de jam bij Droste's ontbijt vandaan komt, loopt de Broekdijk 1,5 km verder af naar **De Manderveense Aardbei**, waar diverse soorten zomerfruit worden gekweekt. In het winkeltje is behalve jam ook sap en vruchtensaus te koop. Maar het leukst is het natuurlijk om zelf fruit te plukken en te verwerken. U bent van harte uitgenodigd.

○➔ **Holterplasweg volgen, wordt na kruising met Oude Uelserdijk Vleerhoeksweg.**

6

Door het houtwallengebied de Mandermaten wandelt u naar **Aspergekwekerij Oude Luttkhuis**. Asperges op z'n Overijssels, dat zijn asperges met nagelhout, gedroogd en meestal gerookt rundvlees. Zeker het proberen waard.

○➔ **Vleerhoeksweg blijven volgen. Op viersprong rechtdoor, fietspad. Veendijk kruisen. Rechtdoor, Lemscheweg volgen. Leningsbeekweg kruisen en rechtdoor, wordt Possenweg. Einde weg linksaf, Elsweg. Einde linksaf, Denekamperweg.**



7

Wereldse weldaad in Twente: Droste's Hotel & Restaurant

'Iedereen moet zichzelf kunnen zijn, zowel wij als onze gasten. Dat levert wederzijdse energie', vertellen Harald Droste en Esther van der Kooij, eigenaars van dit puntgave hotelletje in het Twentse platteland. En dat het klikt met veel logés, blijkt wel uit de lofuitingen in het gastenboek.

Harald en Esther bruisen van nieuwe ideeën voor hun mooie pleisterplaats. Bijvoorbeeld over het interieur. Zo zijn de loftkamers pas nog in een hippe jas gestoken. Bijzonder is het in de kamer geïntegreerde sanitair, dat voor een open uitstraling zorgt. Liever een vertrek met een landelijke sfeer en een badkamer apart? Boek dan een patiokamer. Die aan de voorkant hebben uitzicht op Twentse houtwallen en akkerland. Voor het ontbijt komt iedereen met zijn beste been uit bed. Snij zelf uw verse sneetje brood, zó van de bakker. De jam komt van de aardbeienboerderij, ham en kaas uit eigen regio.

7

Verrassende klasse door eenvoud: Droste

Achter de naam van Restaurant Droste staat in de Michelinids een Bib Gourmand. Bib is de afkorting van Bibendum – de naam van de corpulente mascotte van Michelin. En een Bib krijgt een restaurant niet zo maar. Volgens de heren inspecteurs serveert Droste zoals het met een understatement staat omschreven in de gids: 'een voordelige en goede maaltijd'. In de culinaire wereld staat de Bib naast de bekende sterren van Michelin in hoog aanzien. Waarom? Eigenaar en kok – excusez: patron cuisinier Harold Droste – kan volgens Michelin 'goed' koken voor redelijke prijzen. Dat is een prestatie, want met truffel en ganzenlever kan iedere kok een lekkere maaltijd maken. Maar grote koks weten ook met eenvoudige ingrediënten prachtig te koken. Naast typisch Nederlandse gerechten vindt Harold zijn inspiratie voor culinaire verrassingen in landen rondom de Middellandse Zee. Kunt u niet kiezen uit een seizoensmenu, vegetarisch menu, Jeunes Restaurateurs d'Europe-menu of het verrassingsmenu? Neem dan het laatste met een bijpassend wijnarrangement. Want een verrassingsmenu is hier echt verrassend. Het uiterlijk en de inrichting van het restaurant sluiten goed aan bij Drostes filosofie van 'klasse door eenvoud'. Het interieur is van de hand van de bekende ontwerper Piet Hein Eek. Zijn keuze voor simpele houten stoelen met bloemetjesprints geven Droste precies de juiste een jonge en hippe uitstraling. De stoelen zitten gelukkig goed, want eenmaal bij Droste aangeschoven wilt u zeker blijven zitten.



Kaas- en zuivelboerderij 't Hoepel Uelserweg 113, 7663 TD Mander, 0541 68 03 77, www.kaasboerderijhethoepel.nl; geopend di-wo 13.30-18, vr 9-18, za 9-17 uur (hoogseizoen ruimere openingstijden).

Twentsch Wijnhuis Denekamperweg 148, 7661 RL Vasse, 0541 68 02 79, www.twentschwijnhuis.nl; geopend di-vr 13.30-18, za 10-17 uur.

Theeschenkerij en Restaurant Watermolen Bels Bergweg 9, 7663 TB Mander, 0541 68 02 13, www.watermolenbels.nl; geopend jan.-apr., nov.-dec. vr-zo 10-20 uur; mei-okt. alleen di-zo, juli-aug. ook ma 10-18.30 uur.

Watermolen van Frans Oosteriksweg 26, 7663 TA Mander, 0541 68 07 51; geopend zo 10-17 uur; juni t/m aug. ook op wo.

De Manderveense Aardbei Broekdijk 25, 7664 VD Manderveen, 0541 68 02 87, www.demanderveenseaardbei.nl; geopend mei-half okt. ma-vr 9-18, za tot 17 uur, juni t/m aug. ook zo 11-18 uur.

Aspergekwekerij Oude Luttkhuis Vleerhoeksweg 9, 7663 TK Mander, 0541 68 03 11, half mei-half juni dag. geopend.

Droste's Hotel & Restaurant Uelserweg 95, 7651 KV Tubbergen, 0546 62 12 64, www.drostes.nl; dag. geopend 18-21, zo vanaf 16 uur; Grand Café open tot 1 uur 's nachts, 2 pk. vanaf € 95,- 3 gangenmenu vanaf € 32,50, lunchpakket op aanvraag.

Restaurant Tante Sien Denekamperweg 210, 7661 RM Vasse, 0541 68 02 08, www.tantesien.nl; dag. geopend, 2 pk. vanaf € 74,- (ook voor lunch).

6 Wandelen van zwijn naar wijn



In 1930 kreeg de Veluwezoom als eerste de eretitel van nationaal park binnen Nederland. Het is dan ook een van de grootste aaneengesloten natuurgebieden van ons land met bos, landgoederen en hei. Hoogteverschillen zorgen tijdens deze tocht voor klimmetjes naar 'bergtoppen' van 50 à 60 meter. Het lijkt niet veel, maar de uitzichten zijn mooi. In het dorp De Steeg wandelt u langs prachtige woningen met serres en glas-in-lood. Eenmaal wild-roosters gepasseerd, ziet u vast en zeker Schotse hooglanders. Natuurmonumenten zet ze in voor natuurlijke begrazing. Voor wilde zwijnen zoekt u de ochtend- of avondschemering op.

➡ **Bij uitgang Landgoed Avegoor linksaf, Zutphense-straatweg. Eerste weg linksaf, Eikenstraat. Vóór eerste boerderij aan rechterhand, onverhard pad rechtsaf. Biologische boerderij De Wolfskuil is de eerste boerderij-recht voor u uit.**

Lengte 13 km

Begin- en eindpunt

Ellecom, Landgoed Avegoor

Parkeren bij Avegoor

*OV vanaf station Dieren buslijn 43
richting Arnhem, uitstappen halte
Avegoor (bij hotel)*

1 'Het is een open bedrijf, iedereen loopt hier binnen', zegt Bert Harmsen. Hij en zijn vrouw Marga zijn sinds 2007 trotse eigenaars van de biologische **Boerderij De Wolfskuil**. 'Vooral de hereford-koeien en -ossen trekken publiek. Het is een taai ras met prachtige horens. We houden ossen voor het vlees. Een os groeit relatief langzaam en daardoor krijgt het vlees een fijne structuur. Ook het voedsel van (ingekuild) gras van eigen, onbemeste grond is erop gericht de groei te vertragen. Als de os wordt geslacht, heeft hij een goed leven achter de rug. Ze worden in de wei geboren en lopen als het even kan buiten.'

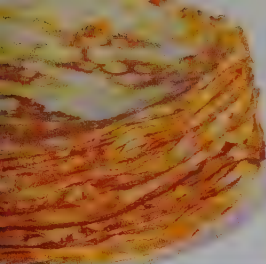
In het seizoen verkopen Bert en Marga land- en tuinbouwproducten aan de weg. De ene keer zijn dat zonnebloemen, een andere keer pompoenen, honing, suikermaïs of pastinaak. Dat je niet alle honing over één kam kunt scheren, wordt snel duidelijk. 'Eind juli, begin augustus zet de imker zijn bijen uit op de bloeiende Posbankhei', legt Bert uit. 'Een volle honingsmaak is het gevolg. In het voorjaar strijken de bijen op bloesem van lindebomen en acacia's neer. Het levert een frisse honing op.'



Tot slot heeft Marga een paar tips voor lekkerbekken: 'Wist je dat de licht zoet smakende pastinaak heerlijk is als je een mengsel maakt met aardappel? En de suikermaïs snij je af als-ie nog niet rijp is, dan kook je hem en eet hem met zeezout en roomboter. Een simpler delicatessen is er niet.' Als stadsmens gaat er een wereld voor je open.

➡ **Vervolg route: vóór Boerderij De Wolfskuil linksaf, wandelpad volgen. Met bocht naar links en weer naar rechts. Daarna langs gracht rechtsaf. Einde pad rechtsaf, voor Kasteel Middachten langs en linksaf.**





Kasteel Middachten is van oorsprong een vroegmiddeleeuws kasteel, rond 1190 gesticht door Jacobus de Mithdac, eerste heer van Middachten. Het huidige gebouw stamt uit de late 17e eeuw. Het is een van de weinige kastelen met een authentieke inboedel die volledig bewaard is gebleven.

➡ **Bij witte slagboom schuin rechts en dan links aanhouden, Oversteeg.** Deze weg volgen in ruime bocht naar rechts. De **Van Aldenburglaan** kruisen en de **Oversteeg** volgen tot u links een verkeerslicht ziet. Linksaf en bij verkeerslicht recht door, **Diepesteeg**. Uit het dorp, op de klimmende **Beek-huizenneweg**, het fietspad aanhouden. Via twee haarspeld-bochtjes naar P-22748. Rechtsaf richting Carolinahoeve.

Voeger was de **Carolinahoeve** een pleisterplaats voor jagers. Het pand is in 1765 gebouwd aan een van de zogenaamde koningswegen. Dit waren kaarsrechte verbindingswegen tussen jachthuizen van de Oranjes. In de 17e eeuw zijn ze op bevel van koning-stadhouder Willem III aangelegd. Via deze wegen begaf het koninklijke gevolg zich op wilde zwijnen- en hertenjacht. In de eeuwen na 1765 drukten branden, verbouwingen en meerdere eigenaars hun stempel op het pand. In 1973 viel het doek. De Carolinahoeve sloot haar deuren, naar het leek voorgoed. Maar er werd een reddingscomité, waar Simon Carmiggelt en Wim Kan deel van uitmaakten, in het leven geroepen. Het geld stroomde binnen, een grootscheepse verbouwing volgde en de hoeve werd gered van de ondergang. Anno 2008 is het pand een verzamelplaats voor hongerige fietsers en wandelaars. Ze vallen er aan op een pannenkoek met kersen, gember of rozijnen. De Carolinaberg-uitvoering is rijk voorzien van spek, ui, tomaat en kaas. Om maar een paar varianten te noemen.

➡ **Bij het terras een wildrooster passeren en onmiddellijk rechtsaf over een onverhard pad. Een veld oversteken. Aan het eind rechtsaf, wildrooster over. Op splitsing linksaf. Bij splitsing met groen wandelbord rechtsaf. Links aanhouden, naar top van de heuvel aan uw rechterhand.**



Op deze 67 meter hoge **Prins Willemberg** kunt u even bijkomen van de klim op een bank rond de boom in het midden.

➡ **Neem voor het vervolg de middelste van drie paden en loop in rechte lijn naar de Carolinaberg.**

Boven op de **Carolinaberg** wacht u een verrassing: maar liefst veertien beukenlanen komen er samen en u staat in het midden. Er is een bank om op plaats te nemen en te genieten van het uitzicht. Zowel de Prins Willemberg als de Carolinaberg maken deel uit van een in 1757 door prinses Anna, weduwe van stadhouder Prins Willem IV, aangelegd perceel met eikenhakhout, doorsneden en omgeven door beukenlanen. Zij noemde de Carolinaberg naar haar enige dochter.

➡ **Loop bij de zitbank niet naar het verlengde van het pad, maar één pad rechts daarvan. De Schaperbergweg oversteken en vervolgens de (onbewaakte!) spoorweg-overgang. U komt uit bij de Arnhemsestraatweg.**

Aan de overkant ligt **Wijngaard Domein Hof** te Dieren. Na een cursus wijndruiven telen aan de Universiteit van Wageningen stortten Youp en Riet Cretier zich op drie hectare grasland op Gelderse löss. Het zou een Nederlandse wijngaard worden. Niet zomaar een, maar een op het historische landgoed 'Het Hof te Dieren', waar prins Willem II ooit zijn jachtslot bouwde. Een periode van keihard werken brak aan voor de nieuwbakken wijngaardeniers. En twee jaar later mochten ze zich heuse wijnboeren noemen; de eerste oogst was binnen.

'We maken een eigen wijn, geen imitatie van het buitenland,' vertelt Youp. Kijk maar, hier staan bijvoorbeeld de druivenrassen Regent, Solaris en Rondo, die houden van Hollandse temperaturen. Bovendien zijn ze schimmeltolerant, zodat er weinig te bestrijden valt. We snoeien de druivenplanten jaarlijks tot op het skelet, want een beperkte opbrengst per plant levert een stevige, brede wijn.'



Het resultaat mag er wezen. Flessen vol heerlijk biologisch wit, rood en rosé hebben hun weg naar wijnliefhebbers gevonden. Van een volle Rondo en een kruidige, witte Gelderse Gloed tot een Beterschap van de Nero-druif, met een neus van aardbei en kers. Ook op de wijnkaart van Landgoed Avegoor staan maar liefst vier verschillende Dierense wijnen.

Het zit een wijnboer niet altijd mee. In 2007 hadden Youp en Riet veel overlast van spreuwen. Vuurpijlen, geluid van roofvogels en de hond, alles hebben ze ingezet. Veel mocht het niet baten. Dit jaar hopen ze hun druiven te beschermen met grote netten. Of het helpt? U kunt het met eigen ogen zien. In het seizoen kunt u op zaterdag- en zondagmiddag op de bonnefooi binnenlopen. Voor een groepsrondleiding met wijnproeverij belt u eerst even. Data van open dagen en individuele rondleidingen staan op de site. Wedden dat u na het proeven zult duimen voor een goede oogst?

➡ **Vanaf de wijngaard linksaf, Arnhemsestraatweg. Oversteken bij de verkeerslichten en de eerste weg linksaf, Hofstetterlaan. Dan tweede weg rechtsaf, Binnenweg. Deze weg helemaal uitlopen tot aan de hoofdweg, dan Zutphensestraatweg. Links aanhouden totdat u even later de ingang van Landgoed Avegoor bereikt.**

Design op een eeuwenoud landgoed: Landgoed Avegoor

Waar Willem van Oranje ooit op fazanten en wilde zwijnen jaagde, staan nu de loungestoelen in het groen. En waar de adel sliep en at, bevindt zich een modern interieur met speelse verlichting en vazen op grote sokkels. Bij het betreden van de lounge begint het al met een enorm grote leestafel, veel ramen en lichtbakken in feloranje. Het ontbijtbuffet wordt geserveerd in een prikkelend lichte ruimte, koks zijn er in de weer achter een glazen wand. En overal staan verse bloemen. In het nieuwe gedeelte liggen de gastenkamers. Ze zijn er in standaard en in meerdere versies van design. De een kiest voor strakke vormen in blauw en grijs, een ander houdt van een klassieke knipoog met kroonluchter en een Mona Lisa. Zwembad, sauna en zonnebank zijn voor alle gasten. De Oranjes van toen zouden ervoor tekenen.



4 Keuzestress: Hotel Landgoed Avegoor



Wie echt niet van keuzestress houdt, kan Hotel Landgoed misschien beter vermijden. Het luxueuze lifestylehotel telt maar liefst drie uitstekende trendy restaurants. In elk is een mooie balans gevonden tussen klassiek en design, maar hoe te kiezen? In Max Bar & Grill schuift u aan voor lichte lunchgerechten, perfect bereide bistro-klassiekers en gegrilde gerechten. Probeer hier zeker de proeverij van tonijn. Een heerlijk licht gerecht met o.a. sushi, sashimi en tartaar van tonijn. Max heeft de sfeer van een hippe Parijse bistro. Hier kunt u 'chillen' met een royaal plateau fruits de mer of een zalige bouillabaisse.

Ook Noon is eigentijds en dat betekent relaxed eten in een 'low-dininggedeelte' met sneeuwwitte muren met openhaarden als decor. Laat u zich verleiden deze witte wereld te betreden, want de keuken is letterlijk en figuurlijk: werelds! Op actuele en spannende wijze worden hier de keukens van Azië, Italië en Zuid-Amerika bereid. Een snoepreisje over de continenten! Toppertje op de kaart is een Mauritiaanse garnalen-curry. Echt spicy!

Culinaire vaandeldrager van Avegoor is Giga's. Hier wordt op het hoogste niveau gekookt! En u kunt het met uw eigen ogen zien, want bij Giga's wordt alles direct voor uw neus klaargemaakt. De fornuizen staan binnen dit zogeheten 'frontcooking concept' in het zicht van de tafels. Naast het feit dat het heel leuk is om de bereiding te volgen, heeft het volgens chef-kok Auke Blom een groot voordeel. Auke: 'Ik merk soms dat een gast een bepaald ingrediënt niet zo lekker vindt. Nu kan ik daar gelijk op inspelen. In een gesloten keuken kan ik die signalen nooit zo direct opvangen.' Waar u ook aanschuift op Landgoed Avegoor, overal eet u heerlijk! En krijgt u last van keuzestress? Blijf dan gewoon lekker een avond slapen! Dan laat u zich de volgende dag nog eens verrassen!



Biologische Boerderij De Wolfskuil Landgoed Middachten 7, 6994 JC De Steeg, 0313 41 43 28 / 06 53 53 28 37, www.dewolfskuil.nl; geen vaste openingstijden, meestal is er iemand aanwezig.

Pannekoekhuis De Carolinahoeve Carolinahoeve 1, 6994 JB De Steeg, 0313 41 42 14, www.decarolinahoeve.nl; geopend mrt.-okt. wo-zo 11-19 uur (daarbuiten tot 17 uur), juli-aug. ook op di.

Domein Hof te Dieren Arnhemsestraatweg 14A, 6953 AX Dieren, 0313 63 26 56 / 06 22 39 96 42, www.domeinhofdieren.nl; geopend mei-sept. za-zo 12-17 uur, tijdens herfst en winter op afspraak (tijdens rondleidingen gesloten; vooraf bellen voorkomt teleurstelling).

Golden Tulip Avegoor Zutphensestraatweg 2, 6955 AG Ellecom, 0313 43 06 00, www.avegoor.nl; dag. geopend, 2 pk. vanaf € 181 (ontbijt € 19,50).

Noon Global Food, Giga's restaurant (adres: zie Golden Tulip Avegoor); keuken dag. geopend vanaf 18 uur, 4 gangenmenu vanaf € 42,50.

Landgoed Rhederoord Parkweg 19, 6994 CM De Steeg, 026 495 91 04, www.rhederoord.nl; dag. geopend, 3 gangenmenu vanaf € 37,50.

In de kom van de Linge



Het Betuwse Rivierenland staat van oudsher bekend om zijn fruitteelt. In de lente is het er één groot bloesemboeket, in de herfst hangen de takken vol vruchten, rijp om te worden geplukt. Uiterwaarden, dijkes, oude boerderijen en boomgaarden volgen elkaar deze route op. Het grootste deel speelt zich af op grondgebied van het eeuwenoude familie-landgoed Heerlijkheid Mariënwaerd, ook wel het 'openluchtmuseum van Rivierenland' genoemd. Op het landgoed staan drie landhuizen, vloedschuren, hooi-bergen en zeventien boerderijen, waarvan er maar liefst veertien monumentale hofsteden zijn. De historische bebouwing rond 't Klooster mag zich sinds kort onder de rijksmonumenten scharen.

Lengte 11 km

Begin- en eindpunt in Beesd

B&B De Hoenderik of:

B&B De Neust in Tricht

Parkeren in Beesd bij B&B De Hoenderik of in Tricht bij B&B De Neust

OV neem vanaf station

Geldermalsen een taxi (er rijdt geen bus naar beide accommodaties)

➡ Vanaf B&B De Neust rechtsaf, **Appeldijk**. Vanaf Fruitbedrijf/B&B De Hoenderik rechtsaf, **Lingedijk**. Einde linksaf, **Middelweg**, later **Appeldijk**. Deze circa 2 km volgen. Bij bocht naar rechts gaat u linksaf, onverhard wandelpad in, **Hooijdijk**. Bij gebouwen van 't Klooster rechtsaf, langs gebouwen. Op kruising linksaf, **2e Dreef**. Eerste weg rechtsaf, **Abelenlaan**. Linksaf, **Notenlaan**. Door poort rechtdoor. Borden 'Landgoedwinkel' volgen.





Heerlijkheid Mariënwaardt Heerlijke Ammerlijke

U hebt de zwarte aberdeen-anguskoeien wellicht zien grazen in de weilanden en uiterwaarden. Van hun melk wordt landgoedkaas met Mariënwaardtlabel gemaakt. Het is te koop in **de Landgoedwinkel**. Van 'Il Barone' met groene olijven en zongedroogde tomaten tot 'Aphrodite' waar zwarte olijven en oregano smaakmakers zijn. Ook het biologische vlees, dat hier wordt verkocht, komt van het land. In het seizoen is er fazant, haas, eend, duif en ree te koop van jacht op eigen grond.

Sinds 1999 is het agrarische bedrijf van Landgoed Heerlijkheid Mariënwaardt omgeschakeld naar biologische landbouw. Dat houdt in dat de producten zijn bereid met de biologische opbrengst uit eigen moestuin en boomgaard, van eigen vee en akkers. De jams, chutneys, koekjes en honingproducten zijn heerlijk en eerlijk. Probeer eens een Engelse vruchtencurd met frisoete smaak. Hij is er in 'Orange' en 'Lemon'. En wat te denken van Mariënwaardtse Heerlijkheid, een zachte advocaatachtige specialiteit, met of zonder amaretto?

Om aan de vraag van klanten tegemoet te komen, is het assortiment fors uitgebreid met nieuwe ecologische producten van elders. Natuurlijk zijn deze met dezelfde zorg bereid, kunstmatige toevoegingen zijn taboe. Of het nu om koffie, thee en kruiden gaat, of om olijfolie en azijn. En bent u op zoek naar dat ene originele cadeau? Houd dan ruimte in de rugzak vrij, want er is veel keus aan linnengoed, servies en andere snuisterijen.

➡ **Pal tegenover de ingang van de Landgoedwinkel ligt Pannekoekenhuis De Stapel(b)akker.**

Waar kun je werkelijk met iedereen binnenvallen voor een pannenkoek? Bij **Pannekoekenhuis de Stapel(b)akker** op Hofstede de Stapelakker! De overheerlijke ronde koeken zijn er in een glutenvrije versie, zonder melk of eieren en worden desgewenst met sojamelk bereid. Zo hoeft niemand op een houtje te bijten. De biologische ingrediënten als meel, jam en kaas komen vanzelfsprekend van het landgoed. Er zijn varianten te over. Naast het bekende werk met spek, ham en kaas staan er bijvoorbeeld pannenkoeken op het menu met ijs- en vleesragout. Niet zo verzot op deze lekkernij? Ga dan voor soep, salade of een echte landgoedkroket.



➡ **Terug naar de Notenlaan.**

De naam '**Notenlaan**' zegt het al: hier groeien noten. Walnoten wel te verstaan. De walnoten van het landgoed mogen, als het zover is, vrij worden geraapt. Het is vaak dringen geblazen. En: rapen mag, knuppelen niet! Trek als het heeft geregend goede schoenen aan, want de kleigrond kan hier erg zompig zijn.

➡ **Vóór bord linksaf, wandelpad, eerst onverhard, later verhard. Op asfaltweg linksaf over spoorlijn, Prikkel. Doorlopen tot rechts wandelpad Annemariedreef en daar rechtsaf. Op asfaltweg rechtsaf, Sint Janssteeg. Over spoorlijn rechtsaf, wandelpad Den Oeststeeg. Bochten volgen tot bij B&B De Neust en de Appeldijk.**

De berm van de **Appeldijk** staat vol met oude hoogstam appelbomen. Wie de bloesem niet wil missen, bezoekt de website www.bloesem.info voor de actuele bloesemstand. Achter de Appeldijk ligt **Hofstede De Neust** uit 1329, waar in de stal zes gastenkamers verzezen.

➡ **Mocht u in B&B De Neust logeren, sla dan vóór het fruitbedrijf De Hoenderik links af, Middelweg. Daarna eerste rechtsaf, Lingedijk.**

3

De Hoenderik

Vorige week nog stonden ze 's nachts buiten. Het alarm op het nachtkastje was afgegaan, het kwik te veel gedaald. Tijd om de fruitbomen te besproeien. Verbazing-wekkend hoeveel mensen op dit nachtelijke uur verschenen om te kijken naar de ijspegels aan de takken in het schijnsel van de maan. Voor Anke en Marius van de Water was het bittere ernst. De fruitbomen moesten constant worden besproeid om de oogst en kwaliteit ervan zo veel mogelijk te redden.



Afhankelijk van de temperatuur en het stadium van groei wordt besloten wanneer in te grijpen. Een laagje bevroren water beschermt tegen de nog koudere buitenlucht. Anders zouden Anke en Marius kunnen fluiten naar alle jonagolds, elstars, goudrenetten, golden delicious en gieser wildemannen die ze kweken. Hoe lang het sproeien duurt? Dat valt niet te voorspellen. Aanwezigheid van bewolking is een indicator; bij een heldere lucht daalt de temperatuur tot in de vroege ochtend vaak nog verder, bij een dicht wolkendek kan eerder worden gestopt.

Naast appels en peren verbouwen Anke en Marius ook kersen en op kleine schaal zomerfruit als bramen, frambozen, aardbeien en rode bessen. Half juni begint de kersen oogst. In de zelfpluktuin kunt u een mand tot aan de rand toe vullen met zalig sappig fruit, net wat er is.

Anke en Marius zijn in 2000 begonnen met een kraampje met appels aan de dijk. Eerlijke kopers vulden het blik op de plank met geld. Nu maken ze sap, jam, chutney, wijn en appelp cider. Een terras, theeschenkerij, B&B en boerderijwinkel zijn eruit voortgekomen. Ze geven workshops wijn, bier of appelsap maken en een imker uit het dorp is met zijn twaalf bijenkasten neergestreken op hun terrein. Alles is hier puur natuur.

4

Fruitschuur of stal? B&B De Hoenderik en De Neust

De fruitboerderij van Anke en Marius van de Water is volop in bedrijf en dat betekent altijd leven in de brouwerij. In de voormalige fruitschuur zijn vier gastenkamers ingericht met gedeeld sanitair en een royale woonkeuken. De kamers boven zijn het ruimst. De dag kan niet beter beginnen dan met een Betuws-Best Ontbijt. Schuif aan voor jam en sap, gemaakt van fruit dat bij wijze van spreken gisteren nog aan de bomen hing.

Liever een rustige plek om u terug te trekken? Boek dan een kamer bij gastvrouw Lotje van Verschuier in de stijlvol gerenoveerde stal op het landgoed Heerlijkheid Mariënwaerd. In de gezamenlijke ruimte zijn verschillende zitjes gecreëerd. Privacy gewaarborgd! De kamers zelf? Comfort van modern sanitair gaat er samen met oude stalraampjes en gebinten. U deelt de mooie plek met een heus ooievaarspaar. Wie weet bent u getuige van het uitvliegen van de jongen.



5 **Swingen aan de Linge: Kok & De Bruin**



Restaurant Kok & De Bruin is lid van Les Jeunes Restaurateurs, een restaurantvereniging waar jonge getalenteerde koks zich op voordracht kunnen aansluiten. Chef-kok Jeroen Kok en gastheer Jouke de Bruin hadden bij opening van hun restaurant in 2004 alle papieren in huis om toe te treden tot deze prestigieuze organisatie. Want ondanks hun leeftijd hadden ze een jarenlange ervaring in toprestaurants als 'Kasteel Heemstede' en 'De Bokkedoorns'. Sinds hun komst naar Tricht is het slaperige dorpje wakker geschud. Want het swingt aan de Linge door het elan waarmee Jeroen en Jouke hun vak bedrijven.

De sterke eigen visie spreekt al uit de inrichting van Kok & De Bruin. Het moderne zwart en wit contrasteert met de authentieke details van het oude pand aan de Gelderse Linge. Een oude muur van echte 'Waaltes' en het balkenplafond geven het restaurant een plezierige intimiteit. Gastheer Jouke de Bruin houdt niet van opgeprikte toestanden aan tafel. Jouke: 'We dringen gasten niks op en willen het hen een avond lang naar de zin maken. Niet alleen eten, het totaalplaatje van prettig voelen, daar gaat het om.' Waarop Jeroen Kok aanvult: 'Culinair verras ik mijn gasten met zo veel mogelijk producten uit de directe omgeving. In dit landelijke gebied is zo veel moois voor handen: het Palmesteyns rund graast hier bijna in onze voortuin en de Betuwe staat natuurlijk bekend om z'n fruitteelt. In de zomer en in het najaar slaan we flink aan het wekken. Zo eet je bij ons nog ouderwetse snijbonen in het zout of een balkenbrij en appelstroop uit eigen huis. Voor de welkomstchampagne hebben we zelfgemaakte kweeperen- of vlierbessensiroop, en ik verzeker u dat is erg lekker!'



Heerlijkheid Mariënwaerd Landgoedwinkel Oude Waag 21, 4153 RC Beesd,
0345 68 44 49, www.marienwaerd.nl;
geopend ma 12-17.30, di-do 10-17.30, vr-za 10-20, zo 12-17 uur.

Pannekoekenhuis De Stapelbakker Oude Waag 21, 4153 RC Beesd,
0345 61 89 01, www.marienwaerd.nl;
geopend ma 12-20, di-zo 11-20 uur (juni-sep. tot 21 uur).

Fruitbedrijf en B&B Hoenderik Lingedijk 180, 4196 HE Tricht,
0345 57 67 10, www.dehoenderiktricht.nl;
winkel geopend apr.-sept. wo-vr 9-17.30, za 9-17 uur.

B&B De Hoenderik Lingedijk 180, 4196 HE Tricht,
0345 57 67 10, www.dehoenderik-tricht.nl; 2 pk. vanaf € 50.

B&B De Neust Appeldijk 5, 4153 RV Beesd,
0345 68 70 10, www.marienwaerd.nl; 2 pk. vanaf € 92,50.

Restaurant Kok & De Bruin Kerkstraat 19, 4196 AA Tricht,
0345 57 77 00, www.kokendebruin.nl;
lunch di-vr 12-14.30, diner di-za 18-21.30 uur, 4 gangenmenu vanaf € 51.

Zwerven over landgoederen en buitenplaatsen



De weilanden ten noorden van Utrecht zijn langgerekt. Daarom volgen de paden dezelfde koers: ze zijn lang en recht. Het is een overblijfsel uit de middeleeuwen. De kaarsrechte weteringen werden gegraven om het gebied te ontwateren. Loodrecht daarop zette men de percelen uit. Wilgen en elzen zorgen voor beschutting en beslotenheid. Regelmatig wordt u een blik gegund op de graslanden erachter. Na de middeleeuwen ontstonden de landgoederen met hun prachtige beuken- en eikenlanen. Dassen en reeën voelden zich er prima thuis. De upperclass van de 19e en 20e eeuw streek neer in de groene villawijken van Bilthoven. Voldoende ingrediënten voor een afwisselende wandeling.

Lengte 18 km (of 15, of 12 km)

Begin- en eindpunt Groenekan,
't Koningsbed

Parkeren bij 't Koningsbed

OV Vanaf station Bilthoven buslijn 58 richting Hilversum, uitstappen halte Valklaan in Maartensdijk. Naar B&B: Valklaan uitlopen. Einde rechtsaf, Prins Bernhardlaan. Tweede straat links, Sterrenlaan. Einde rechtsaf, Prinsenlaan. 't Koningsbed ligt aan het eind

➡ **Vanuit 't Koningsbed neemt u het steenslagpad links, Prinsenlaan. Komt uit in woonwijk van Maartensdijk. Weg rechtdoor vervolgen, wordt Julianalaan. Einde weg rechtsaf, Dorpsweg, gaat over in Maartensdijkseweg. U passeert Restaurant Zilt en Zoet, daarna Landhuis Eyckenstein. Tegenover Eyckenstein rechtsaf voetpad in.**

➡ **Voor Zuivelboerderij de Tolboom gaat u rechtdoor over de Maartensdijkseweg. Voorbij Eyckenstein bij P-20097 linksaf richting Lage Vuursche, Eikensteeg.**

Wapperende groene vlaggen tussen de eiken wijzen u de weg naar **Zuivelboerderij De Tolboom**. In het winkeltje staan producten uit alle windstreken van het land uitgestald. Van scharrelroom uit Veenendaal tot Hoekse Waardchips, van Terschellingse cranberryproducten tot frambozensiroop uit Brabant. En vele soorten broodmeel van Soezie, om zelf brood te bakken: van all-inmix voor brood met pompoenpitten tot meel voor prairiebrood. Warm en vers uit de eigen broodmachine. Achter het winkeltje ligt de stal met koeien. In hoofdzaak leven



Renate Steenwijk en haar man van hun melkveebedrijf. Twee varkens en 25 bonte schapen hielden ze erbij als hobby. Klanten tipten hen het vlees zelf te gaan verkopen. En die raad werd opgevolgd. In de zomer levert de overbuurman van Eijckenstein biologische geteelde groente, vers van het land. Op het terrasje voor de winkel kunt u genieten van thee, koffie en boerenkarnemelk.



➡ Het voetpad tegenover Eyckenstein volgen. Na circa 20 m op splitsing linkerp pad nemen. Met bocht meedraaien. Op volgende splitsing wandelpad rechtsaf, langs boerderij aan linkerzijde. Rechtdoor tot toegangsbord 'Ridderoordse bossen'. Voorbij bord eerste afslag links. Bocht volgen. Einde pad linksaf tussen beukenhagen door. Einde weg rechtsaf. N234 kruisen. In Bilthoven bij P-20096 rechtsaf richting De Bilt. Met bocht mee om *Vermeerplein* heen. Bij P-21459 rechtsaf richting De Bilt, *Frans Halslaan*. Wordt fietspad. Circa 50 m na begin fietspad schuin naar links zandpad in. Pad rechts van heideveldje volgen, langs bankje, later nog twee bankjes. Rechtdoor langs vijver. Einde pad rechts en meteen weer rechtsaf, *Jan Steenlaan*.

Voor een lunch in Bilthoven centrum: linksaf, *Jan Steenlaan*. Einde weg rechtsaf spoor over en meteen links winkelstraat in, *Julianalaan*. Rechtsaf, *Vinkelaan*, naar **Restaurant Bubbles and Blessings**. 6

Vanachter de etalageruit van **Top's Edelgebak** aan de Julianalaan lonken zoet gekleurde petitfourtjes en verrukkelijk ogende bonbons. Kleine hapjes, daar is de zaak in gespecialiseerd. Eén keer zijn ze misschien te weerstaan, maar u moet van goeden huize komen om ze na uw lunch voor de tweede keer links te laten liggen.

➡ Teruglopen naar de *Jan Steenlaan*, deze uitlopen en *Kees Boekelaan* kruisen. Rechtdoor over *Steenslagweg* met fietspad. Einde weg zigzag naar rechts en links naar parkeerterrein. Einde parkeerterrein, voor weiland, linksaf, bospad, dicht langs weilanden. Op kruising van paden, vlak voor perceel dennen rechtsaf (blauwgele markering). Pad blijft langs weilanden gaan. Bij ijzeren hek met karrenspoor erachter (rechterzijde) links met bocht mee door dennenbosje. Eerste pad rechtsaf naar akker. Bij akker smal paadje links langs akker inslaan. Einde rechtsaf, brede zandweg in



langs dierenpension. Einde weg linksaf, Beukenburgerlaan. Rechtsaf langs Huis Beukenburg naar N234. Linksaf en eerst straat rechtsaf voor 't Koningsbed.

De route gaat verder door **De Leyen**, een bosgebied met een aangename afwisseling van beuken, berken en grove dennen. Grote hoeveelheden rode bosmieren hebben het bos tot hun domein verklaard: her en der zijn enorme mierenhopen opgeworpen. Wist u dat de groene specht gek is op deze krioelende beestjes? Met wat geluk signaleert u een specht; zijn luide gehamer op het hout verradt zijn verblijfplaats. Richting Groenekan zijn het de monumentale beukenlanen van **Landgoed Beukenburg** die het landschap bepalen. Langs de kant van de weg wordt u verleid om eieren en walnoten te kopen.

➡ **Einde weg linksaf, Groenekanseweg.**

➡ **Verkorting route: rechtsaf, Groenekanseweg. Tegen einde dorp rechtsaf, Kastanjelaan. Vanaf hier ANWB-markering weer volgen.**

➡ **Ook voor Biologische Groentenkwekerij 'n Groene Kans gaat u rechtsaf, Groenekanseweg.**

3

Vanuit het keukenraam van Huize 'n **Groene Kans** kijken we uit over de akkertjes waar Floor van Ede haar biologische groenten verbouwt. Floor kwam in aanraking met biologische landbouw toen ze aan de Landbouwhogeschool in Wageningen studeerde. Ze was geboeid, 'maar ja, ik wist niet eens hoe een biet eruitzag.' En daar kwam ze in Wageningen ook niet achter. Daarom maakte ze de overstap naar de Warmonderhof, een in biologische boeren gespecialiseerde praktijkopleiding. Toen een stukje familiegrond vrij kwam om te worden verpacht, greep ze haar kans. Het werd 'n Groene Kans. Op het erf staat een stalletje met groenten, blakend van gezondheid. Knalrode tomaatjes, zachtgroene sla, dieppaarse kool, net wat het



seizoen brengt. 'Omdat we direct aan de klanten verkopen, kunnen we de groenten goed laten uitrijpen', vertelt Floor. 'Zo koop je het in de winkel niet, hoor!' Naar Nieuw-Zeelandse spinazie zult u vergeefs in de winkels zoeken, hier ligt het voor het grijpen.

Momenteel denkt Floor na over nieuwe vormen om haar groenten aan te bieden, zoals zelfpluk, dat steeds meer in zwang raakt. Wellicht wordt u straks uitgenodigd om zelf uw groenten van de akkers te halen. Verser kunt u het niet krijgen.

➤ **Vanaf Groenekanseweg de Groenekanroute volgen, gemarkeerd met zeskantige wit-groene ANWB-bordjes. U gaat linksaf spoor over. Daarna rechtsaf, langs waterplas De Hoge Kamp, met wuivend riet en dobberende meerkoetjes. Na de plas komt de route langs Fort Voordorp, dat deel uitmaakt van de Nieuwe Hollandse Waterlinie. Terug in Groenekan wandelt u door het romantische landgoedbos Voordaan.**

In **Voordaan** delen stokoude eiken hun geheimen delen met de wind. De waterpartijen zijn waarschijnlijk ontworpen door de 19e-eeuwse tuinarchitect Copijn. In het voorjaar laten duizenden narcissen een zonnig geel tussen de bomen schijnen.

➤ **Bij N234 gemarkeerde route verlaten. Rechtsaf over parallelweg langs N234, Weteringseweg. Eerste straat linksaf naar 't Koningsbed.**

4

Als een vorst: B&B 't Koningsbed

Koningen slapen niet, zij leggen het hoofd te rusten. En koningen ontbijten niet, zij nuttigen het ochtendmaal. Bij B&B 't Koningsbed kunnen ook hun onderdanen ervaren hoe een koningsleven voelt. Al is het maar voor één nachtje. Logeren bij Evert van Voorst en Erica van Dieren is pure luxe. Burgemeester Gerritsen van De Bilt vindt het ook.



Hij opende begin 2008 officieel de deuren. Neem nou de extra lange boxspring-bedden en het ontbijt met champagne op bed. Daar zou elke monarch voor gaan. Nip aan een drankje in de royale tuin, neem een bad met zicht op fonkelende sterren en leun heerlijk achterover in uw fauteuil voor het raam. Bijzondere houtsoorten spelen een hoofdrol in het interieur. De geur ervan prikkelt de neus. Elke kamer heeft zijn eigen soort. Welke kiest u? De kamer maple, mahonie, white oak, jatoba, padook, bubinga, zebrano, purperhart of kersen?

5



Proef de seizoenen: Zilt en Zoet

Op het culinaire cv van het eigenaren Rob en Monica Beckers staan topzaken in binnen- en buitenland. Beiden werkten in Düsseldorf. Rob bij de driesterrenzaak 'Im Schiffchen' en Monica bij 'Breidenbacher Hof'. Dichterbij huis werkten ze bij bedrijven als het Amstel Hotel en De Hoefslag. Ze gaven hun ogen goed de kost. Want – al was het toen nog onafhankelijk van elkaar – één ding was duidelijk: een eigen zaak zou er komen.

Toen Rob en Monica elkaar leerden kennen werd de eigen droom een gezamenlijk project. Een locatie werd gevonden, de aankleding en de formule bepaald. Mooi tafellinnen, warme rode kleuren en een informele benadering van de gast. Maar wat voor naam zou hun nieuwe restaurant krijgen? 'Een eigen zaak is één ding', vertelt Rob Beckers, 'maar een naam verzinnen is nog niet zo eenvoudig als je je achternaam deelt met een bekende snackfabrikant. Met 'Beckers' op de gevel zouden gasten roepen: 'Waar blijven de frikandellen?' Tijdens een vakantie in Zeeland zagen we het brakke en het zoete water vanaf de Oosterscheldekering. Toen hadden we het over het kookboek van de Zeeuwse chef Maartje Boudeling: 'Zilt en Zoet'. 'Dat vonden we zo goed klinken dat we besloten dat 'Zilt en Zoet' de naam van ons restaurant zou worden.'

Rob volgt de seizoenen op de voet. Van de eerste asperges in april tot fazant en hert in de winter. Veel groente betreft hij bij de teler Luuk Schouten van de historische moestuin van Landgoed Eykenstein aan de Dorpsweg. Luuk levert hem eetbare bloemen, venkel, knolselderij en de heerlijkste biologische aardbeien. Een bijzonder seizoengebonden product dat u niet mag missen zijn de zogenaamde Canner kreeftjes. Deze kleinste maat Canadese kreeft staat alleen in de maanden mei en juni bij 'Zilt en Zoet' op de kaart.



18 HET OORSTROMINGSGEBIED

1

Zuivelboerderij De Tolboom Eikensteeg 13, 3738 LD Maartensdijk, 0346 21 16 14, www.groenehartlandwinkel.nl/detolboom; geopend di en vr 9-12.30 en 13.30-17.30 uur, wo-do 13.30-17.30, za 9-16 uur, apr.-okt. ook ma 13.30-17.30 uur.

2

Top's Edelgebak Julianalaan 8, 3902 GP Bilthoven, 030 228 28 94, www.edelgebak.nl; geopend ma-do 8.30-18, vr 8.30-21, za 8-17 uur.

3

'n Groene Kans Groenekanseweg 142, 3737 AJ Groenekan, 0346 57 46 36, www.groenekans.nl; geopend half mei-half okt. ma-za, 's zomers alleen za.

19 HET BILTHOVENSE BOS

4

't Koningsbed Prinsenvaan 80, 3737 MJ Groenekan, 0346 21 16 92, www.koningsbed.nl; dag. geopend, 2 pk. vanaf € 95.

5

Zilt en Zoet Dorpsweg 153, 3738 CD Maartensdijk, 0346 21 26 27, www.restaurantziltenzoet.nl; geopend voor lunch wo-vr 12-14 uur; diner di-za 18-21.30 uur, maandmenu vanaf € 41,50.

6

Bubbels and Blessings Vinkenlaan 25, 3722 AH Bilthoven, 030 228 38 83, www.bubbleandblessings.nl; geopend di-za 10-22, zo vanaf 11 uur, 3 gangenverrassingsmenu vanaf € 42,50.

9 Van theekoepels, lieveheersbeestjes en grutto's

Ze lijken de rust zelf, koeien. Altijd tevreden grazen, eindelijk herkauwen, alsof tijd geen geld is. Tijdens deze wandeling loopt u door hun domein: de grote groene vlakte van de Hoekerpolder en de Polder Garsten. Grote kans dat deze namen voor u onbekend zijn, totdat we vertellen dat dit polderland ten noorden van het idyllische dorpje Vreeland aan de Vecht ligt. Precies tussen de kronkelende Vecht en het kaarsrechte Amsterdam-Rijnkanaal. Zompig gras, een geriefbosje hier, een slootje daar, en vooral veel ruimte. Als een deken valt de rust op u neer. Terwijl de koeien rustig verder grazen.

Let op: onderweg is geen restaurant waar u kunt lunchen, maar er is wel kaas en vers fruit te koop. Ook passeert u een bakker in de Voorstraat van Vreeland. Maar: deze sluit de deuren zodra het brood op is, meestal rond het middaguur. Wees er dus op tijd bij! Een andere lunchmogelijkheid in Vreeland is pannenkoekenrestaurant Noord Brabant.

➡ **Vanaf Hotel De Nederlanden de weg oversteken en via ophaalbrug naar overzijde van de Vecht. Na brug linksaf, blauw-witte markering volgen van het Vredelantsepad.**

Ooit was **Vreeland** een stad. Dat was te danken aan de bisschop van Utrecht, die hier in 1265 een kasteel liet bouwen. Het kasteel trok mensen, er ontstond een nederzetting en al snel kreeg het dorp stadsrechten. Met de sloop van het kasteel werden die rechten echter weer verspeeld. In de loop van de 17e eeuw beleefde Vreeland een nieuwe bloeiperiode dankzij de nieuwe rijken: Amsterdamse kooplieden die de zomer liever doorbrachten op het platteland dan in de stoffige stad. Diverse buitenplaatsen verrezen langs de Vecht. Steevast met een theekoepeltje in de tuin, want net als tuinieren was theedrinken een van de hobby's die invulling gaf aan het nieuw ontdekte buitenleven. Vreeland heeft nog steeds zo'n koepeltje; het staat aan de

Lengte 11 km (of: 7,5 km).

Let op Tijdens het broedseizoen, 15 mrt.-15 juni, is deze route niet toegankelijk.

Begin- en eindpunt Vreeland a/d Vecht, Hotel Restaurant De Nederlanden.

Bij het Dorpshuis (200 m van de Nederlanden) staat een informatie-paneel.

Parkeren bij Hotel Restaurant De Nederlanden.

OV Vanaf station Weesp buslijn 122 richting Utrecht, uitstappen halte Singel. Naar hotel: vanaf bushalte iets teruglopen; linksaf, Fetha, naar hotel.

Praktische informatie deze route gaat door weilanden en is dus niet geschikt voor rolstoelen en kindervagens. Honden zijn verboden: het wandelpad loopt over particulier terrein waar vee loopt.



rand van de Vecht, strategisch in het zicht geplaatst. Het intieme en decadente theedrinken moest immers wél door de buitenwacht worden opgemerkt.

➡ **Tussen de wilgen langs de Spoorlaan loopt u naar het Amsterdam-Rijnkanaal.**

Aan dit lange, rechte en drukbevaren waterlint heeft **Drogenbroek's Fruit** zijn boomgaarden liggen. Door het jaar heen worden wel tien verschillende soorten appels van eigen kweek gepresenteerd. Van overbekende namen als elstar en cox, tot soorten waarvan de naam bijna vergeten is, zoals dijkmanszoet. Er staan ook sappige op de plank. Verschillende appelsoorten werden gemengd voor de beste smaak. En wat dacht u van de verrukkelijke mixen? Combinaties van appelsap met sap van vlierbessen, bramen, kersen of rode bessen, allemaal eigen kweek.

Vijftien jaar geleden ging Drogenbroek over op de milieuvriendelijke fruitteelt. Het bedrijf zet vooral nuttige insecten in om ongedierte te bestrijden. Sluipwespen bijvoorbeeld. Die zijn er van nature al, maar ze worden bijgekocht bij een gespecialiseerd bedrijf. Die levert ook lieveheersbeestjes. Iedere boom krijgt een takje met daarop insecten die schadelijke soorten opeten. 'Het is mooi om te zien dat die nuttige insecten het ongedierte zó op kan eten', vertelt Erik, die samen met zijn ouders het bedrijf runt. Als je eenmaal op deze manier werkt dan komen er vanzelf meer nuttige insecten op je terrein, is de ervaring. 'Dat is toch veel mooier dan de hele dag de spuit erop zetten: dichterbij de natuur!'

➡ **Voorbij Drogenbroek's Fruit gaat u rechtsaf langs de boomgaarden van Drogenbroek. Veel mensen maken van de gelegenheid gebruik door de boomgaarden heen te lopen. Aanlokkelijk, maar het is niet de bedoeling.**

➡ **Verkortingsroute: voorbij de boomgaarden van Drogenbroek is er een verkorting van het Vredelantsepad, aangegeven met geel-witte markering.**



➡ Vervolg route: voorbij de achttien hectare boomgaarden maakt de route een bocht naar links, richting een geriefbosje. Voorbij dit bosje volgt u een koeienpaadje dwars door de weilanden.

Over dit paadje brengt de familie De Willigen haar koeien naar de wei. De weilanden lijken leeg, maar toch worden ze tamelijk druk bezocht door **weidevogels**. Kijk maar eens goed: kievieten, tureluurs, grutto's en slobbeenden, allemaal zoeken ze hun voedsel tussen het malse gras.



➡ **Aan het einde van uw tocht door de weilanden loopt u het erf van De Willigen op.**

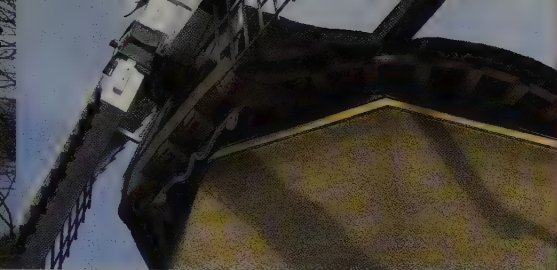
2

Boerderij De Willigen is een echt familiebedrijf. Vader Rijk en zijn zoon zorgen voor de koeien. De kaasmakerij is moeders verantwoordelijkheid en dochter Yolanda maakt boerderij-ijs. Zodra de eerste rabarberbladeren in de tuin zich ontvouwen, gaat bij Yolanda de ijsmachine aan. Rabarberijs is een van haar succesrecepten, net als het ijs van de pruimen uit de tuin. Klanten komen soms ook met een idee voor een nieuwe smaak. 'Zo vroeg iemand eens om lavendelijs. Dat had ze geproefd in Frankrijk.' De klant leverde zelf de lavendelsiroop en kort daarop had Yolanda lavendelijs op de kaart staan. Een leuke vondst is ook de boerenbruiloft, ijs met een mix van boerenjongens en boerenmeisjes. In de oude schuur, waar vroeger de koeien stonden, ontvangt familie De Willig regelmatig groepen. Langs een van de wanden heeft ze een kleine expositie ingericht met boerengereedschappen van Rijks opa. De schuur is tevens boerderijwinkel, waar boerenkaas op de plank ligt en ijs in de vitrine. Maar ook Franse portachtige wijn en honing van de buurman die in zijn vrije tijd bijen houdt. De familie heeft aan alles gedacht, want u kunt hier ook overnachten. Zo zijn er bijvoorbeeld twee kamers ingericht in de voormalige hooiberg. Romantischer kan haast niet.

➡ **Voorbij Boerderij De Willigen volgt u de Nigtevechtseweg, een nostalgisch weggetje dat met de loop van de rivier de Vecht mee slingert. Er liggen enkele prachtige oude boerderijen langs, zoals Altoos Dankbaar, een 17e-eeuwse authentieke krulhuisboerderij.**

1

Even verderop ligt **Korenmolen de Ruiter**: een plaatje. In 1735 werd de molen aangekocht. Van de zware balken werd een vlot gebouwd waarop de molen over het water naar Vreeland werd vervoerd. Tot halverwege de 20e eeuw draaide de molen regelmatig. Toen kwam het slop erin. Gelukkig is de molen in 1978 gerestaureerd en nu staat-ie er weer charmant bij. Maar met een mooi snoetje alleen kom je er niet. Een molen moet draaien, anders gaat het mechanisme achteruit. Rust roest, zo gezegd. Daarom werd de molen een jaar later bemand. Nu draaien de wieken weer wekelijks. Op zaterdagen is het versgemalen tarwemeel in de molen te koop.



➡ Vanaf de molen volgt u verder de markering van het Vredelantsepad tot aan Hotel De Nederlanden in Vreeland.

4

Een warme douche: Hotel Restaurant De Nederlanden

Onder het dak van een 350 jaar oude herberg huist Hotel Restaurant De Nederlanden op een van de fraaiste plekjes aan de Vecht. Gastvrijheid is er een vertrouwd begrip. Zodra u de kamer betreedt, staan vers fruit, mineraalwater en een drankje klaar. Om een 'home away from home' te creëren, zeggen ze zelf. En dat is nog maar het begin. Het warme welkom strekt zich uit tot de zorg waarmee de kamers recent opnieuw zijn ingericht, de attente service en een vorstelijk ontbijt. Het interieur van de royale gasten-kamers kun je romantisch-chic noemen, met klassiek meubilair en sanitair van de bovenste plank. Neusje van de zalm is de bruidssuite, waar een jacuzzi wacht. Sommige vertrekken bieden uitzicht over de Vecht. Laat u bekoren door het panorama, de boten varen af en aan.

4

Een feest van smaken: Hotel Restaurant De Nederlanden

Laten we meteen duidelijk zijn: Wie bij De Nederlanden aanmeert mag een zeer hoog niveau van eten verwachten. De prijzen van dit met één Michelinster bekroonde restaurant zijn navenant. Toch maakt het eten zo veel indruk dat de rekening snel vergeten is. Chef-kok Wilco Berends (voorheen Merlet, Schoorl) zoekt naar echte smaakexplosies. Let vooral eens op zijn amuses; ze zijn een goede indicatie voor het niveau van de keuken. Berends excelleert in amuses. Restaurantgids 'Lekker' schrijft: 'Als aperitiefamuse laat Wilco ons wat tartaar van ossenhaas brengen met daarop gesnipperde truffel; mooi gesneden tartaar met beet, gedeponeerd op een crostini. (...). Vervolgens als amuse een voortreffelijk gekruide gazpacho in gezelschap van een hoorntje gevuld met smeuge mousse van avocado en tomaat onder een hoedje van tomatenschuim. De gids concludeert: 'Niet alleen een feest van smaken, ook een lust voor het oog.' Natuurlijk verwacht u bij een restaurant van deze statuur ook een imposante wijnkaart. Met de pakweg vijfhonderd items op de kaart heeft gastheer-sommelier René Jacobs een pracht van een kaart voorhanden. Dergelijke boekwerken maken de keuze niet eenvoudiger. Gelukkig verstaat Jacobs z'n vak: u kunt gerust vertrouwen op z'n adviezen. Het mooiste van De Nederlanden mag natuurlijk niet onvermeld blijven. En dat is de locatie. Dit restaurant heeft met z'n ligging aan de Vecht met terras en serre – echt een toplocatie!



VRIJGEVEN

Drogenbroek's Fruit Oostkanaaldijk 11, 3632 GA Loenen a/d Vecht, 0294 23 38 77, www.drogenbroeksfruit.nl; geopend: ma, wo, vr 9-18, za 9-16 uur.

Kaas- en Ijsboerderij De Willigen (tevens B&B) Nigtevechtseweg 188, 3633 XX Vreeland, 0294 25 16 68, www.dewilligenkaas.nl; geopend: di-za 9.30-18, zo 12-18 uur, nov.-mrt. op zo gesloten (lunch op afspraak).

Korenmolen De Ruiter Nigtevechtseweg 24, 3633 XS Vreeland, 035 531 30 74; geopend za 10-16 uur.

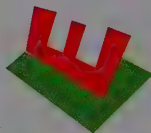
TOEGANG TOT DE KLOMPENPAD

B&B De Willigen
adresgegevens zie hierboven bij 'te bezoeken'.

Hotel/Restaurant De Nederlanden Duinkerken 3, 3633 EM Vreeland a/d Vecht, 0294 23 23 26, www.nederlanden.nl; dagelijks geopend, diner 18-21 uur, lunch zo-vr 12-14 uur; 2 pk. vanaf € 225,-, 4 gangenmenu vanaf € 65,-.

Pannenkoekenrestaurant Noord Brabant Breedstraat 8, 3633 AX Vreeland, 0294 23 15 17; geopend: di-zo 11.30-20 uur.

Deze route volgt van begin tot eind het Klompenpad Vredelantsepad, een initiatief van Landschap Erfgoed Utrecht i.s.m. Agrarische Natuur Ver. Vechtvallei. Een wandelbrochure is te verkrijgen bij VVV's, B&B de Willigen, pannenkoekhuis Noord Brabant. **Markering** blauw-witte bordjes en stickers met klompjes.



LANDSCHAP ERFGOED UTRECHT

Door stuifzand naar de Bergense boerenkaas



Hoge zandduinen, geurige naaldbossen en vlaktes begroeid met heide en wuivend helmgras. Het Noord-Hollands duingebied bij Schoorl is een van Nederlands mooiste wandelgebieden. Met soms een pittig hellinkje en mul zand onder de voeten vereist deze tocht de nodige energie. Maar daar is op gerekend. Er kan ruimschoots worden bijgetankt in de horecagelegenheden van kunstenaarsdorp Bergen. Een andere optie is natuurlijk een lunchpakket en picknickkleed mee in de rugzak. Onderweg zijn er mooie plekjes te over voor een smakelijke picknick. En wat is er lekkerder dan een Hollandse bruine boterham met kaas in een beschut duinpannetje?

➡ **Vanaf Restaurant Hotel Merlet linksaf, Duinweg. In scherpe bocht naar links (bij informatiepaneel Staatsbosbeheer) fietspad naar rechts, richting Schoorl-centrum. Zandduinhelling oversteken en zandpad aan overzijde volgen. Op verhard fietspad linksaf. Op kruising linksaf, Schoorlse Zeeweg. Eerste zijpad rechts. Vanaf Bezoekerscentrum Het Zandspoor volgt u de route die gemarkeerd is met blauwe paaltjes of driehoekjes. Het wordt meteen klimmen. Daarna volgt u de hoge duinrand met prachtig zicht op de polders en dorpjes onder u. Tussen naaldbomen door gaat het richting de speelkuil: een grote, diepgelegen stuifzandvlakte.**

Vroeger overwoekerde het **stuifzand** het duingebied. Hele buurtschappen en zelfs een kasteel werden erdoor verzwolgen. Zo'n 130 jaar geleden ontwikkelde ingenieur Staring een plan om het stuifzand te beteugelen. Hij liet honderdduizenden dennen planten, die het stuiven moesten tegenhouden. Slechts een klein deel sloeg aan. Tegenwoordig is meer dan de helft van het duingebied bebost. Overigens wordt het zand nu niet meer gezien als een bedreiging. Waar het kan, mag het zelfs weer stuiven. Het leidt tot een gevarieerder planten- en dierenleven.

Lengte 18 km (of 17 of 10,5 km).

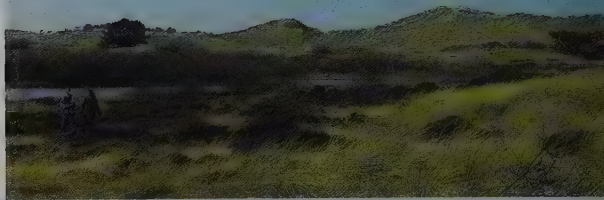
Deze route maakt gebruik van gemarkeerde wandelingen van Staatsbosbeheer, vooral de blauwe Ganzeveldwandeling.

Toegangskaart verplicht voor Noord-Hollands Duinreservaat. Verkrijgbaar à € 1,50 p.p. bij VVV Schoorl, Duinvoetweg 1, 1871 EA Schoorl, 072 581 31 00, www.vvvschoorl.nl; open apr.-okt. ma-vr 10-17, za vanaf 9.30 uur; juli-aug. ook zo 11-13 uur, nov.-mrt. alleen za.

Begin- en eindpunt Schoorl, Restaurant Hotel Merlet.

Parkeren 50 m voorbij Merlet vóór kerk rechtsaf, Burg. Peecklaan. Na 15 m ligt rechts parkeerplaats Merlet.

OV vanaf station Alkmaar buslijn 151 richting Den Helder, uitstappen halte Frederikslaan. Naar hotel: Voorlaan uitlopen. Einde rechtsaf, Laanweg. Einde linksaf, Duinweg.



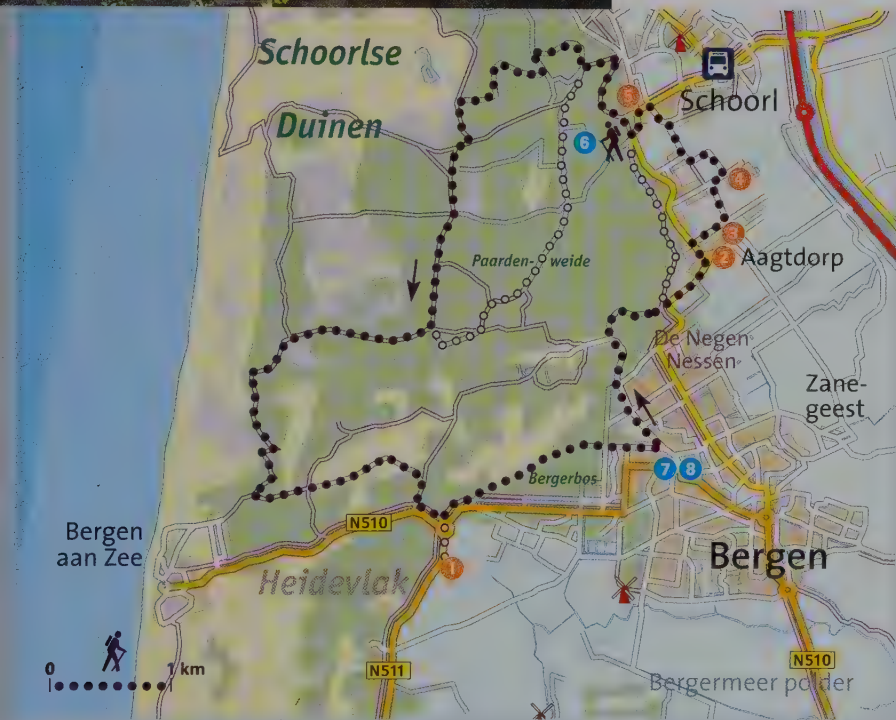
De blauwe route gaat verder langs het **Vogelmeer** en de heidestruiken van **'t Kleine Ganzenveld**, waar de blik reikt tot de duinheuvels vlak bij de kust. Het geruis van de bomen is vrijwel ongemerkt overgegaan in die van de branding. Dan duikt de route de bossen weer in.

➡ **Op kruising zandpad *Wilhelminalaan* en fietspad *Blijdesteinlaan* verlaat u de blauwe route en gaat rechtsaf, fietspad op. Bij P-20686 pad volgen met bocht naar links. Bij P-20975 linksaf, *Korteweg*. Bij P-22911 rechtdoor, steil zandpad omhoog (wit-rood gemarkeerd). Einde pad (bankje BE-12) rechtsaf door eikenbosje. Einde bij P-22905 rechtsaf, fietspad richting Bergen.**

Voor een stuk Bergense boerenkaas steekt u bij de scherpe bocht naar links de weg over, Herenweg in. Op nummer 5 vindt u **Kaasboerderij De Franschman**. De naam van de boerderij stamt waarschijnlijk uit de tijd van de Bataafse Republiek. In 1799 woedde bij Bergen een hevige strijd tussen het Frans-Bataafse leger en Engels-Russische troepen. Een van de gesneuvelde Franse soldaten, de Franschman, werd hier teruggevonden. Zijn naam blijft hier dus voortbestaan.

Boerenkaas mag alleen zo heten als die ook echt op de boerderij wordt gemaakt. Bij De Franschman gebeurt dat één keer per week, op zaterdag. Veertig melkkoeien leveren de melk. Meteen na het melken gaat de nog warme, rauwe melk naar de kaasmakerij. Dit maakt het grote verschil met fabriekskaas. In de verkoopruijme van de boerderij liggen de kazen te rijpen. Jonge kaas kan na vier weken worden aangesneden. De oude kaas ligt nog acht maanden langer op de plank te rusten. Op zaterdagochtend kunt u het allemaal met eigen ogen zien. En natuurlijk ook proeven.

➡ **Fietspad naar Bergen met bocht mee naar links volgen. Vlak voor informatiebord 'Bergen' linksaf bospad in. Op vijfspiong eerste pad rechts, na ruiterspad. Op zesspiong (bankje BB-15) rechtdoor, *Slangenlaan* (rode driehoek). Rode markering negeren en pad volgen tot aan verharde weg. Hier rechtdoor langs school, *Guurtjeslaan*.**



Aan het begin van 20e eeuw werd Bergen ontdekt door **kunstenars**. Het moet vooral de bijzondere lichtval van deze omgeving zijn geweest die hen trok. Ook Charlie Toorop, dochter van de succesvolle Nederlandse schilder Jan Toorop, verhuisde naar het Noord-Hollandse dorp. Haar huis 'De Vlerken', dat haar vader voor haar liet bouwen, werd hét ontmoetingscentrum voor dichters en kunstenaars. Charlie Toorop bleef tot haar dood in 1955 in Bergen wonen. De Vlerken staat er nog steeds, op Buerweg 19.



8

Voor een lunch in Bergen: einde Guurtjeslaan rechtsaf, Breelaan.

7

Neem bijvoorbeeld een 'break' bij **Grandcafé Restaurant Gusto** of **Restaurant Wonder's**.

➡ **aan einde Guurtjeslaan linksaf, Breelaan.**

'Steek tien **vinken** aan een speetje, zout en braad ze met stukjes spek of bak ze in een koekenpan met ruim boter', aldus de Haagse kok François Blom in zijn boek 'Moderne kookkunst' uit 1910. Vinken golden eeuwenlang als delicatessen voor de gegoede burgerij. De vinkenvangst zelf was bovendien een populaire vrijetijdsbesteding, vooral op de 18e-eeuwse buitenplaatsen. Op het huidige weilandje de Vinkenkrocht in Bergen heeft zo'n vinkenhuisje gestaan. De diertjes werden gevangen op een speciaal daarvoor ingerichte vinkenbaan. Vandaar de naam van het aangrenzende laantje. Met de vogelwet van 1912 werd de vinkenvangst verboden, de vinken verdwenen van het menu.

➡ **In bocht naar rechts, tegenover Duinvermaak, linksaf bos in langs skibaan. Bij lantaarnpaal in bocht rechtsaf, bospad in. Pad volgen tot Waterleidingweg (tweemaal ruiterpad kruisen).**

➡ **Verkorting route: vanaf Waterleidingweg witte markering volgen. Daarna gele markering. Op Duinweg linksaf naar hotel.**

➡ **Vervolg route: vanaf Waterleidingweg witte markering volgen. Bij bankje rechtdoor. Houten hekjes passeren en afdalen. Bij P-22917 linksaf, voetpad parallel aan fietspad. Eerste afslag rechts, trapje af, weg volgen naar Duinweg.**

➡ **Wie biologische producten wil inslaan, vers van het land, gaat rechtsaf, Duinweg. Net na bocht naar links, aan de Teugelaan, ligt Boerderij van Assem.**



Naar gelang het seizoen verkoopt **Boerderij van Assem** biologische snoeperijen als tomaatjes, aardbeien en bessen, uiteraard zo veel mogelijk van eigen grond. Dat wordt smullen onderweg!

Iets verder de Duinweg volgen, na bocht eerste rechts, leidt naar biologisch-dynamische **Zorgboerderij Noorderhoeve**. Dagelijks werken hier ruim dertig 'hulpboeren', mensen met een verstandelijke handicap, verslavingsachtergrond of psychische problemen. Noorderhoeve is een gemengd boerenbedrijf met koeien, schapen, geiten en ganzen. Er is ook een kruidentuin, boomgaard en akker. Verstandelijk gehandicapten en drie medewerkers wonen op het erf. Ze eten van wat de boerderij te bieden heeft. Verse erwten en kapucijners? Vrijwel nergens zijn ze te koop, maar hier groeien ze in de achtertuin. Koeienmelk wordt op de boerderij verwerkt tot kaas en kwark. Als de ganzen aan de leg zijn, komen er ganzenomeletjes uit de koekenpan. Al dit lekkers wordt ook in de boerderijwinkel verkocht. Om in de sfeer van het duinlandschap te blijven: probeer de duindoornkwark eens.

➡ **Vervolg route: Duinweg oversteken naar Gerbrandtslaan, deze volgen. Eerste weg links, Omloop. Bocht naar rechts en vlak voor Scorlewald naar links.**

Scorlewald is eigenlijk een dorp op zich. Hier wonen en werken ruim 130 mensen met een verstandelijke beperking. Alles wat in de werkplaatsen van Scorlewald tot stand komt, vindt zijn weg naar **Winkel Kardeis**. Van muziekinstrumenten en keramiek tot de producten van de tuinderij en de gemengde boerderij. Maar het meest populair is Winkel Kardeis om zijn brood, vers van de Scorlewaldse bakkerij. Gerstbrood, volkorenferment, zonnepitbrood, walnotenbrood, vijfgranenbrood, krentenrozijnenbrood, zomaar een greep uit het assortiment. De grote hits van de banketbakkerij zijn de appeltaartjes en walnotentaart. Bij de winkel ligt een terrasje waar koffie en thee wordt geschonken.

➡ **Omloop volgen met bocht mee naar links en weer naar rechts. Aan eind linksaf terug naar Hotel Merlet.**



➡ **Verkorting route: blauwe route blijven volgen naar Het Zandspoor. Zelfde weg terug naar hotel.**

6 **Luxe aan de kust: Restaurant Hotel Merlet**



Heerlijk uitgewaaid en eigenlijk nog geen zin om de natuur vaarwel te zeggen? Wie bij Merlet logeert, houdt het fantastische landschap binnen handbereik. Nestel u op uw eigen balkon en er is riant uitzicht op de duinenrij. Zelfs binnenskamers heersen sferen van zon, zee, strand, duin, weide en hei. Boek een suite en de kuststrook zet zich voort achter de deur van uw vertrek. Summum is de Koninklijke Suite met douche met ingebouwde zonnebank. Daar komt iedereen verfrist én met een tintje uit. Klaar voor het culinaire feest dat op handen is. Of liever eerst nog wat relaxen in zwembad en sauna van het splinternieuwe wellness centre? In elk geval wachten aan het einde van de dag handgemaakte bedden uit de topcollectie van VI Spring en Jensen. Wandelaars kunnen zich geen betere wensen.



7 **Geslaagd design uit een doosje: Wonder's eten en drinken**

In hartje Bergen, direct aan het gezellige dorpsplein, ligt Wonder's eten & drinken. Hét voorbeeld van een zaak die meteen goed aanvoelt. Dat is knap, want Wonders is van A tot Z 'bedacht'. Dat kan verkeerd uitpakken: zaken waar alle interieurtrends in één restaurant zijn terug te vinden. Natuurlijk, ook het kleurrijke en kitscherige interieur van Wonders is niet vrij van designwaan. Maar het geheel is hier meer dan de som der delen, waardoor u hier langer blijft dan u van plan was. Zo is de speciale W-vorm van de bar design, maar het geeft ook een knus gevoel. Nergens kunt u lekkerder borrelen. Zelfs aan de kids is gedacht. Achterin is een speelhuis met spelletjes en kleurplaten. En er zijn speciale kindergerechten zoals een klein Mac Wonder-tje en een kindercappuccino. Wonder's is de hele dag open en speelt daar met z'n uitgebreide kaart goed op in. Voor de vroege ochtend is er heerlijke frisse yoghurt met gesuikerd amandelschaafsel en bij de lunch laat u zich wellicht verleiden door de Wonder's tosti met mozzarella, salami, tomaat en basilicum. Vraag tijdens het borreluur naar de Tastes&Bites-kaart met tapas-stylegerechtjes of de Wonder's lounge platter, een plateau met de lekkere hapjes. 's Avonds valt er volop te kiezen uit niet te gecompliceerd eten zoals vlees en vis van de grill en gerechten uit de Italiaanse en Thaise keuken.



1

Kaasboerderij De Franschman Herenweg 5, 1861 PA Bergen, 072 581 82 46;
winkel geopend juli-aug. di-vr 9-18, za 9-17 uur; sept.-juni vr 9-18, za 9-17 uur.
Kaasmakerij open juli-aug. do en za 9-10.30, sept.-juni za 9-10.30 uur.

2

Boerderij van Assem Teugelaan 1, 1871 AJ Schoorl, 072 509 26 50;
winkel open ma-vr 8.30-18 uur, za-zo gesloten.

3

Biologisch-dynamische Zorgboerderij De Noorderhoeve Duinweg 125,
1871 AH Schoorl, 072 509 17 38, www.noorderhoeve.nl;
winkel open ma-vr 14-17, za 10-13 uur.

4

Zorgboerderij Scorerwald en Winkel Kardeis Valkenlaan 14, 1871 AV Schoorl,
072 509 94 44, www.scorerwald.nl; winkel open ma-vr 10-17, za 10-13 uur.

5

Natuurwinkel Schoorl Heereweg 13, 1871 EB Schoorl, 072 509 31 89;
geopend ma-vr 8.30-18, za 8.30-17 uur.

6

Hotel/Restaurant Merlet Duinweg 15, 1871 AC Schoorl,
072 509 36 44. www.merlet.nl; dag. geopend, diner 19-21 uur,
lunch zo-vr 12-14 uur; 2 pk vanaf € 115, 4 gangenmenu vanaf € 42,50.

7

Wonder's Breelaan 11, 1861 GC Bergen,
072 581 56 56, www.wonders-bergen.nl; dag. geopend vanaf 10 uur
(reserveren vanaf 6 personen), hoofdgerechten vanaf € 10.

8

Grandcafé Restaurant Gusto, Breelaan 2, 1861 GE Bergen,
072 582 18 00, www.gusto-bergen.nl; dag. geopend dagelijks vanaf 10 uur,
hoofdgerechten vanaf € 22,50.

In de voetsporen van Jac. P. Thijsse



Toen schoolmeester Thijsse in 1890 zijn collega's vertelde dat hij op Texel ging werken, kreeg hij weinig enthousiaste reacties. 'Wat was er op zo'n schapeneiland nou te beleven?' Maar Thijsse zag meer in Texel dan alleen schapen. Hij raakte gefascineerd door het landschap en de bijzondere natuur. Tijdens deze tocht treedt u in zijn voetsporen. U begeeft u in de bossen, duinen en polders van het eiland en proeft van de producten. Texelse ondernemers, die weten dat ze iets bijzonders in handen hebben, bewaken met liefde de smaak van Texel. En niet zonder succes. Proeft en oordeelt u zelf.

Lengte 13 km

Begin- en eindpunt Den Burg,

De 14 Sterren

Parkeren bij De 14 Sterren

OV Vanaf veerhaven Texel

buslijn 29 richting De Cocksdorp,

uitstappen halte Op Ruimte.

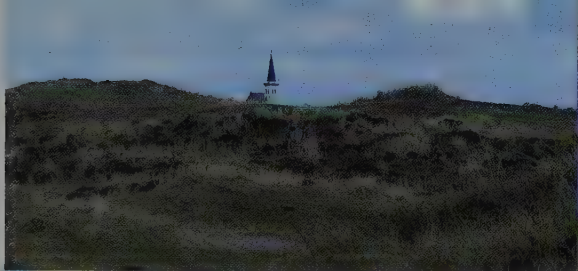
Naar hotel: linksaf, Smitsweg.

Hotel ligt aan eind

➡ Vanuit Hotel De 14 Sterren weg oversteken en linksaf fietspad op, **Rozendijk**. Rechtsaf, **Ploeglanderweg**. Eerste zijpad links, **Dunningsweg**, wordt na kruising **Koekoeksweg**. Verhard fietspad kruisen en rechtdoor. Op volgende asfaltweg rechtsaf, **Westerslag**. Linksaf, wandelpad, **Heidvlakweg** tot einde volgen. Op asfaltweg rechtsaf, **Jan Ayeslag**. Voorbij bos eerste pad links over heide, langs strooiveld en bankje. Einde linksaf, door hek naar begrazingsgebied. Vanaf hier blauwe paaltjes volgen.

Door het geurende dennenbos wandelt u naar **De Bollenkamer**, een golvend met heide bekleed duingebied. In de verte ruist de zee, dichterbij laat de wulp zijn jodelende geluid horen. Schotse hooglanders en exmoor pony's knabbelen de struiken kort. Zo houden ze het terrein open, waardoor plantjes als zonnedaauw en klokjesgentiaan er kunnen opbloeien.

➡ **Blauwepaaltjesroute** verlaten wanneer route langs rand begrazingsgebied gaat. Linksaf bij hek en informatiebord, naar weg. Fietspad naar rechts volgen, **Rommelpot**.



Op Texel kom je niet op tijd. Een kwartiertje later, daar wordt op gerekend. Joscha Schoots en Inge Ytema hebben er een likeur naar genoemd: het **Texels Kwartiertje**. Het wordt geschonken in hun **Bonte Belevenis**, een centrum waar u kennismakt met diverse ambachten. Hier mag u zelf zeep maken, papier scheppen en brood bakken. Of ontspannen in de theetuin, waar ook bieren van Huisbrouwerij De Boei worden geserveerd: Noorderzon, Zuidwester en voor de doorgewinterde bierdrinker Windkracht 10. Om de honger te stillen, bestelt u een razende bol, brood waarin Texelse bloem, noten en in likeur gewelde rozijnen zijn verwerkt. Voor het romantische buitenlevengevoel neemt u alles mee in een picknickmand.



➡ **Fietspad langs Rommelpot volgen. Op kruising bij P-21434 linksaf richting dorp, Witteweg. Tegenover huisnr. 25 pad links omhoog, Hoge Achterom. Einde rechtsaf, Kerkstraat.**

Jac. P. Thijsse gaf al vroeg bekendheid aan de Texelse natuur. Als jong onderwijzer ging hij in 1890 les geven in Den Burg. Hij was diep onder de indruk van de planten en vogels op het eiland. Thijsse had een vooruitstrevende visie op de natuur. Terwijl men verwoede pogingen deed om de Slufter van zee af te sluiten, schreef hij: 'Eigenlijk is het toch aardiger dat die Slufter openblijft met alle kansen daaraan verbonden'. Omdat zijn vrouw niet op Texel wilde wonen, verliet hij het eiland weer snel. Hij schreef later: 'Al heb ik er maar tweeënhalf jaar gewoond, Texelaar zal ik blijven tot het eind.' En zo bezocht hij 'zijn' eiland regelmatig. In 1927 verscheen zijn Verkadealbum over Texel.

Thijsse maakte de opkomst van de **bollenteelt** mee. Rond Den Hoorn kleuren de akkers in het voorjaar felrood en geel van tulpen en narcissen. Met de stolpboerderijen, schapenboeten en kerktoren van Den Hoorn vormen ze een schitterend samen-spel van vorm en kleur.

In **Den Hoorn** zijn diverse Texelse streekproducten te koop. In supermarkt **De Spar** staan duindoordressing, kruidenlikeur en vruchtenwijn uitgestald. Wie zelf wil experimenteren, schaft het kookboek aan met recepten geïnspireerd op de smaak van Texel. In diezelfde supermarkt zit **Slagerij Goënga**, de specialist in Echt Texels Lamsvlees. Lamsvlees krijgt alleen de titel 'Echt Texels' als het lam op Texel geboren is en een zuiver Texelse vader heeft. Ook aan de stal, het voer en de wijze van grootbrengen zijn eisen gesteld. Zo is de kwaliteit van de smaak gewaarborgd. Exclusief is het vlees van Schotse hooglanders uit de begrazingsgebieden. Hoe het smaakt? Raadpleeg de website en u weet wanneer het vlees verkrijgbaar is.

➡ **Naar Novalishoeve: voorbij Spar linksaf, Diek. Einde rechtsaf, Hoornderweg. Na Novalishoeve rechtsaf, Watermolenweg. Eerste pad links langs dijk en akkers.**



3

De Novalishoeve is een zorgboerderij volgens antroposofische beginselen. Planten, dieren, bodem en kosmos worden als een samenhangend geheel beschouwd. Kunstmatige bestrijdingsmiddelen of kunstmest komen er niet aan te pas. De producten van de boerderij zijn te koop in de boerderijwinkel. Op de akkers groeien bijzondere groenten, zoals zilte zeekool. 'In de toekomst zal de verzilting van de grond toenemen. Daar moeten we op voorbereid zijn', aldus Marc van Rijsselbergh, die zich met het project bezighoudt. Op de kiezelstranden van Normandië groeien de planten in het wild, maar niemand waagde zich aan professionele teelt. De stengels lijken op bleekselderij, maar de smaak is anders. Restaurateurs op Texel hebben de nieuwe groente ontdekt en zijn enthousiast. Wat Marc betreft blijft het niet bij zeekool: hij wil meer zilte groenten gaan kweken.

➡ **Vervolg route: tegenover Spar Herenstraat in richting Loodsmansduin. Tegenover Restaurarant Bij Jef 8 linksaf. Einde linksaf, Lage Achterom. Meteen rechtsaf, Moksweg. Bij P-21899 rechtdoor, Moksweg richting De Petten.**

➡ **Linksaf fietspad op (bij picknicktafel). Stolpweg kruisen, fietspad vervolgen. Bij P-21974 linksaf, Watermolenweg. Meteen rechts, zandpad langs dijk en akkers. Einde dijk bij Alexanderhoeve linksaf, geteerde weg op, De Grie. Einde rechtsaf, Hoornderweg. Amaliaweg kruisen. Fietspad buigt naar links.**

4

Anton Witte van **Kaasboerderij Wezenspyk** was in 1981 met het maken van boerenkaas een pionier. Op Texel bestonden nog geen kaasboerderijen, het woord 'streekproduct' stond niet in de Van Dale. Texelse boerenkaas heeft een specifieke smaak. 'Het klimaat op Texel is droger', vertelt Anton. 'De zoute wind maakt grastoppen droger en zouter.' Wat de koeien eten, bepaalt de smaak van melk en kaas. Voor belangstellenden geeft hij rondleidingen over het boerenbedrijf. Speciale attractie is de melkrobot. 'Normaliter worden koeien tweemaal per dag gemolken. Soms is dat te weinig. Met de melkrobot bepalen koeien zelf wanneer ze gemolken worden.' En dat bevalt de zwartbonte dames goed. Ze staan voor de robot in de rij.

➡ **Voorbij Wezenspyk tweede straat links (na boerderij De Kamp), Driehuizen. Einde rechtsaf, Westerweg. Linksaf, Smitsweg naar hotel.**



➔ Naar Eetcafé Vincent: 7 vanaf hotel weg oversteken. Fietspad naar rechts, **Rozendijk**. Linksaf, Grensweg 500 m volgen (Vincent is rechts).

8

Texel op de proef – Bij Jef



Als bezoeker van Texel zal het u niet zijn ontgaan: het woord 'Texel' wordt te kust en te keur gebruikt om een product aan te bevelen. Als er 'Texel' staat dan is het goed. 'Maar wat is er nu Texels aan Texelse pannenkoeken?' vraagt chef-kok Jef Schuur zich af als we het over het Texelse product en de filosofie van zijn keuken hebben. 'Wij werken uitsluitend met eerlijke producten van en rond het eiland: verse groenten en kruiden, vlees en vis', zo vertelt Jef. 'In onze bereidingen laten we het product volledig tot zijn recht komen. Bij ons worden geen gekunstelde gerechten geserveerd. Wel puur natuurlijke creaties, op de beste manier klaargemaakt.' Jef houdt van het technische aspect van koken. 'We proberen de gast altijd te verrassen. Dus spelen we met de gebruikelijke 'regels' van een gerecht. Zo maken we koud wat normaal warm is of hartig waar de gast juist zoet verwacht. Trots is hij op zijn gerecht met waddenzeegarnaal: 'een friszuur gerecht door de komkommer en de sushi-azijn en het zacht zilte van de waddenzeegarnalen. Een stukje kroepoek zorgt voor een geraffineerd krokant accent.'

Binnen zijn drieluik van Texels lam serveert Jef naast een klassiek rosé-gebraden bout ook een plakje lamsschouder. 'Het vlees is drie dagen gegaard op een temperatuur van net iets meer dan 60 graden Celsius. De exacte temperatuur houden we geheim. We koelen de lamsschouder vervolgens terug. Het hoge gelatinegehalte maakt het mogelijk heel mooie plakken te snijden, die we met honing bakken en karamelliseren. Echt een topgerecht!'

Zo praat Jef verder over zijn aspic van lamstong en zijn klassieke bereiding van lamsnietjes met mosterd. Dat Jefs vriendin en gastvrouw Nadine Möglin een opleiding volgt bij smaakprofessor Peter Klosse aan de 'Academie voor Gastronomie' kunnen we begrijpen. 'Zulke mooie gerechten verdienen doordachte wijn-spijscombinaties!'



1 De Bonte Belevenis Rommelpot 11, 1797 RN Den Hoorn, 0222 31 41 80, www.ambachtscentrum.eu; geopend di-do en za 10-17 uur (half jan.-half feb. gesloten).

2 Goënga (Spar) De Naal 1, 1797 AX Den Hoorn, 0222 31 92 52, www.goenga.com; geopend ma-vr 8.30-12.30 en 13.30-18 uur, (vr tot 19 uur), za 8.30-17 uur. Juli-aug. ma-za 8-19, zo 9-11 uur.

3 Novalishoeve Hoornderweg 46, 1797 RA Den Hoorn, 0222 31 94 82, www.novalishoeve.nl; geopend ma-za 14-17.30 uur.

4 Kaasboerderij Wezenspyk Hoornderweg 29, 1791 PM Den Burg, 0222 31 50 90, www.wezenspyk.nl; geopend Pasen-okt. di, vr en za 9.30-17, wo-do tot 12.15 uur, juli-aug. do tot 17 uur (rondleiding di en vr 14 uur, juli-aug. ook do).

5 De 14 Sterren Smitsweg 4, 1791 PG Den Burg, 0222 32 26 79, www.14sterren.nl; dag. geopend, 2 pk. vanaf € 120.

6 De Worsteltent Smitsweg 6, 1791 PG Den Burg, 0222 31 02 88, www.14sterren.nl; dag. geopend vanaf 12 uur, hoofdgerecht vanaf € 13,50.

7 Eetcafé Vincent Grensweg 386, 1791 NP Den Burg, 0222 32 20 84, www.eetcafevincent.nl; geopend di-zo vanaf 12 uur, hoofdgerecht vanaf € 14,95.

8 Restaurant Bij Jef Herenstraat 34, 1797 AJ Den Hoorn, 0222 31 96 23, www.bijjef.nl; geopend ma-za 12-14 en vanaf 18 uur, zo vanaf 12 uur, 4 gangenmenu vanaf € 55. Tevens hotel, 2 pk. vanaf € 97,50.

Op zoek naar schapenkaas en Texels bier



Wie Texel zegt, zegt schapen. Ruim vijftienduizend witte wattendotten lopen er over het eiland. Tweeduizend meer schapen dan mensen. En dat is eigenlijk wel zo prettig. De dieren hebben ruimte nodig, groene weiden, en daar kunt u tussendoor wandelen, over graspaden en landweggetjes. In het vroege voorjaar dartelen de lammeren vrolijk rond, nog onvast op de poten. Een paar weken later is de eerste schapenkaas van het jaar verkrijgbaar. Tijdens een stormachtige dag in het najaar is het eveneens genieten. Overigens zijn het niet alleen schapenproducten die onderweg te koop zijn. Wat dacht u van een echt Texels bier?

➡ **Vanuit Hotel De 14 Sterren rechtsaf over fietspad, Rozendijk.**

1

Wijn van Texelse druiven? Volgens Maarten Hoogenbosch en Jan Jaap Kroon gaat het lukken. In 2005 begonnen ze in de luwte van de Dennen met de aanleg van **Wijngaard De Kroon**. Druiven houden erg van zon en warmte en op Texel schijnt de zon gemiddeld vaker dan elders in het land. Dus, als alles meezit, worden in het najaar van 2008 de eerste druiven geplukt. Op de wijn is het nog even wachten. Maarten en Jaap geven rondleidingen op hun bedrijf. Dat kan zelfs zonder wijn.

Lengte 18,5 km

Begin- en eindpunt Den Burg,
De 14 Sterren

Parkeren bij De 14 Sterren

OV Vanaf veerhaven Texel

buslijn 29 richting De Cocksdorp,
uitstappen halte Op Ruimte.

Naar hotel: linksaf, Smitsweg.

Hotel ligt aan eind.

➡ **Bij rotonde rechtdoor. Einde weg rechtsaf, Kogerweg. Eerste weg linksaf, Burgerdijkje. Bij P-23847 rechtdoor richting De Waal.**

➡ **Voor Keijser Aardappelen en Asperges: op kruispunt met Ongereren rechtsaf.**



2

Aan het eind van Ongereren ligt de boerderij van **Keijser Aardappelen en Asperges**. Asperges op Texel? Is dat een grap? Zo begon het inderdaad, tien jaar geleden. Maar de asperges doen het uitstekend op de leemhoudende geestgrond. Ze worden geroemd om hun malsheid en zachtheid. In mei en juni kunt u mee het veld op om de aspergeteelt van dichtbij te bekijken. Zelf steken kan ook, als u wilt. Maar er gaat natuurlijk niets boven een heerlijke aspergemaaltijd. Dankzij de aspergeschildmachine van Firma Keijser staan ze in een mum van tijd op tafel. Buiten het aspergezeizoen kunt u in de boerderijwinkel terecht voor kakelverse eieren en aardappelen van het land.





➔ **Vervolg route: op kruispunt met Ongereren rechtdoor over fietspad, Waal- en Burgerdijk. Einde bij Y-60433 linksaf, fietspad richting De Waal. Linksaf, Bomendiek. Op driesprong rechtsaf langs kerk, Hogereind. Weg volgen naar links. Aan het einde van de weg ligt aan uw linkerzijde Restaurant Rebecca 7. Einde dorp bij rotonde weg schuin naar links richting Oosterend, Oosterenderweg. Eerste weg rechtsaf, Spangerweg. Bochtige Spangerweg volgen. Einde rechtsaf Laagwaalderweg. Eerste weg links, Veense Langweg. Einde linksaf, Hallerweg. Einde weg bij Y-60437 linksaf, fietspad richting Oudeschild.**

➔ **Naar brouwerij: fietspad volgen. Brouwerij ligt aan overzijde weg.**

Het enige donkergebrouwen tarwebier in Nederland met 6% alcohol vindt u op Texel: Skuumkoppe. Het bier heet zo vanwege zijn ruige schuimkraag. En het moet natuurlijk gedronken worden uit een echt Skuumkoppeglas. In de proeverij van de **Texelse Bierbrouwerij** zijn nog zes andere ambachtelijk gebrouwen bieren te proeven. Texel is trots op z'n brouwerij. Echte Texelse gerst vormt de basis; korrels die stuk voor stuk zijn grootgebracht door zon, regen en Texelse grond. Reserveer in het proeflokaal een proefplank met vier verschillende Texelse bieren en u krijgt het echte Texelgevoel.

➔ **Naar De Zelfpluktuin: weg volgen tot iets na brouwerij. Eerste straat links, Middellandseweg.**

'Vroeger hadden we alleen aardbeien', vertelt Trudy Boersen van **De Zelfpluktuin**. Al snel volgde de bloementuin. 'Steeds meer mensen bezochten onze tuin, de een kwam voor het fruit, de ander voor de bloemen of een potje jam. Inmiddels is de tuin uitgegroeid tot een echt bedrijf.'

In de Zelfpluktuin groeien veel verschillende soorten zacht fruit, en natuurlijk bloemen. Aardbeien zijn er van mei tot oktober. Het bessenseizoen is korter. Met een zelfplukbakje in de hand stelt u zelf een palet samen van blauwe, rode, witte bessen en kruis-



bessen. Of taybessen, een kruising tussen bramen en frambozen. Wat aan de struiken blijft hangen, gaat in de jam, de likeur of op een van Trudy's eigengemaakte taarten.

Het fruit is zo goed als onbespoten. 'We zoeken zo veel mogelijk naar een biologische oplossing, en die is soms heel simpel. Luizen zitten bijvoorbeeld altijd aan de onderkant van het blad. Die spuit je gewoon weg met de tuinslang.'

Terwijl we met Trudy staan te praten, wordt er een doos hommels afgeleverd. 'Aardbeien hebben hulp nodig bij de bestuiving', legt Trudy uit. Uit de doos klinkt een opgewonden gezoem. De hommels gaan straks de tent in, waar de eerste aardbeienplantjes in bloei staan. Terwijl de hommels zich op de aardbeienplantjes storten, kunt u op het terras genieten van een vers stuk aardbeientaart.

➔ **Vervolg route: eerste kiezelpad aan overzijde straat rechts, Skillerpaadje. Eerste zijpad rechts, stijgend graspad, volgen tot einde.**

Ten zuiden van Den Burg ligt de **Hoge Berg**. Nou ja, 'hoog' moet u hier met een korreltje zout nemen: de top ligt vijftien meter boven NAP. De 'berg' is een restant van een keileemopstuwing uit de ijstijd, zo'n 130.000 jaar geleden. Vanaf de top kijkt u uit over het vlakke noorden, het wad en bij helder weer zelfs de veerhaven van Den Helder. De omgeving rondom de berg is schitterend en verklaart ondubbelzinnig waarom Texel 'schapeneiland' wordt genoemd. Sinds 1968 is het gebied van de Hoge Berg vanwege het landschappelijke belang aangewezen als landschapsreservaat. Op zo'n Hollands pareltje moet je zuinig zijn.

➔ **Naar Schapenboerderij De Waddel: einde pad linksaf, Schansweg. Rechtsaf, Westergeest.**



5

Hij heeft het druk, Jan-Willem Bakker, van **Schapenboerderij De Waddel**. Ruim vijf-honderd van zijn schapen hebben dit voorjaar gelammerd. De jongste aanwinsten staan binnen in de tent bij moeders, de navelstreng nog aan de buik. Na twee dagen mogen ze de wei in. Daar doet Jan-Willem tweemaal per dag zijn controleronde. 'Lammeren zijn net kleine kinderen. Ze kunnen van alles mankeren. Daarom moet je ze goed in de gaten houden.' De schapenfokkerij zit hem letterlijk in het bloed. 'Het land is er geschikt voor en de kennis van schapen is op Texel goed bewaard gebleven. Het Texelse schaap kom je in stamboeken overal ter wereld tegen.'

De familie Bakker houdt de schapen in eerste instantie voor het vlees. Maar de schapen zijn zo gefokt dat ze lang melk blijven produceren. Eigenlijk is dat ontstaan uit armoede. Het was vroeger vooral om de boter te doen. Nu is dat niet rendabel meer. Al maakt de familie nog steeds boter voor eigen gebruik. 'En schapenkarnemelk. Dat is héél lekker!', verklaart Jan-Willem. Helaas, ook de karnemelk houden ze voor zichzelf. Maar de kaas is wel te koop. 'We maken traditionele Texelse schapenkaas, zonder toeters en bellen. De kaas wordt ook niet geplastificeerd.'

Met gepaste trots vertelt Jan-Willem dat de schapenkaas van De Waddel is opgenomen in 'De Ark van de Smaak', een soort lijst van beschermde smaken. Want niet alleen planten, dieren en traditionele landschappen verdwijnen, met smaken gaat het ook bergafwaarts. Steeds meer traditionele smaken dreigen verloren te gaan. De Ark is een initiatief van de organisatie Slow Food, voorvechter van lekker, puur en eerlijk eten. Met deze lijst wil de organisatie voorkomen dat authentieke streekproducten voorgoed in de vergetelheid raken.

➡ **Vervolg route: einde pad rechtsaf, Schansweg. Eerste zijpad links, bij bordje 'Landschapsreservaat Hoge Berg'. Voorbij de begraafplaats pad scherp naar rechts nemen, tussen de weilanden door. Aan einde pad asfaltweg oversteken. Rechtdoor langs volkstuintjes. Komt uit op asfaltweg. Rechtdoor, langs zwembad en voetbalveld aan linkerzijde, Slingeweg. Emmalaan oversteken en weg rechtdoor vervolgen, nog steeds Slingeweg.**



➔ **Einde weg rechtdoor naar centrum van Den Burg, Weverstraat. Op pleintje met oude waterpomp rechtsaf, Stenenplaats. Gaat over in Kogerstraat. Einde rechtsaf. Bocht volgen naar links, Kogerstraat. Eerste straat links, Rozendijk. Bij rotonde rechtdoor naar het hotel.**

6



Sterren op Texel: Hotel De 14 Sterren

Een hotel met veertien sterren? Dat moet een drukfout zijn, bij de ANWB krijgen ze er hooguit vijf. Maar nee, u leest het goed, het hotel bestaat wel degelijk en ligt in een rustig buitengebied op Texel. Elke ster staat voor een kamer. En net als bij echte sterren zijn ze allemaal anders. Zo zijn er kamers in tinten die doen denken aan zand of zee, de een heeft rode accenten, de ander is zonnig geel. Die in de tuin hebben een eigen terras en op de eerste verdieping bivakkeert u in een zee van ruimte, genoeg voor vier personen.

De omgeving is een walhalla voor wandelaars. Waar houdt u van? Het enige bos op het eiland ligt om de hoek, er is uitzicht op weilanden met grazende koeien en schapen en voor duin en strand hoeft u het bos maar door te lopen. Naderhand wacht een hartelijke ontvangst. Daar zorgen Alfons en Wenny Griffioen-Steinmann en hun medewerkers wel voor. Is het een zonnige zomerdag? Strijk dan neer op het tuinterras van Restaurant De Worsteltent. Werkt het weer niet mee? In de kamers met zowel radiatoren als vloerverwarming ben je zo weer op temperatuur. Pluspunt voor cocooners; ontbijten kan op bed. Kussens in de rug en eerst eens kijken wat er allemaal is voorgezet. Alfons en Wenny maken er elke dag iets verrassends van. Een gekookt, gebakken of geroerd eitje, hartig en zoet in vele varianten, yoghurt, vers fruit en natuurlijk koffie, thee, melk en jus d'orange. De kleine broodjes zijn een aparte vermelding waard. Het pompoen- en worstelbrood (meergranenbrood) is speciaal voor De 14 Sterren gebakken. Wie dan nog bang is energie tekort te komen, bestelt een picknickmand voor onderweg.



7

What's in a name? De Worsteltent



Net zo merkwaardig als de naam van Hotel 'De 14 Sterren' is die van het nabijgelegen Restaurant 'De Worsteltent'. De naam ontleent zijn oorsprong aan een broedertwist om de gunst van een Texelse schone.

Tegenwoordig wordt hier niet meer gestreden om de gunst van een dame. Of het moet op een zomerse dag zijn, wanneer u met andere gasten op het stampvolle terras om de gunsten van een jonge schone in de bediening strijdt. En als u hier dan toch op een zomerse dag wilt zijn, kies dan voor de zondag, want dan is er 's middags livemuziek. Bij mooi weer natuurlijk buiten.

De Worsteltent vindt zijn onderkomen in een driehonderd jaar oude boerderij. Er wordt gekookt met een knipoog naar de mediterrane keuken, maar er zijn ook Nederlandse gerechten. De lunch biedt een 'mozzarella bruchetta' met salade, gerookte speenvarkenham en meloenlierten, maar ook een pannenkoek. De dinerkaart biedt meer keus. Opvallend zijn de twee variaties op de klassieke caesar salade. Opnieuw roept de naamgeving vragen op. Want de 'caesar salades' lijken niet op het authentieke recept van caesar cardine. Een echte 'caesar salad' is gemaakt met romeinse sla. Maar hier houdt de overeenkomst wel op. Toevoegingen als gegrild spek, padano kaas, pompoencroutons en geitenbrie zijn fantasievol en smakelijk, maar hebben niets met het origineel van doen. Dergelijke slordigheidjes op een kaart geven vaak goed aan wat u mag verwachten van een restaurant. De Worsteltent is op deze regel geen uitzondering. Het eten in de Worsteltent is lekker, maar het zijn geen verfijnde hoogstandjes. Positief is de veelzijdigheid van de keuken. Het moet gek lopen wilt u niets van uw voorkeur vinden op de kaart. Maar het allergrootste pluspunt is de locatie: met het ruisen van de wind tussen de bomen krijgt u hier het echte vakantiegevoel.



11 KLEINE

1 Wijngaard De Kroon van Texel Rozendijk 32, 1791 PE Den Burg, 0222 31 55 46, www.wijngaarddekroonvantexel.nl; rondleidingen juni-sept. za 10.30 uur, juli-aug. ook wo (daarbuiten alleen groepen op afspraak).

2 Keijser Asperges en Aardappelen Ongereren 5, 1791 ME Den Burg, 0222 31 26 58, www.texelseasperge.nl; half apr.-3e week juni dag. geopend 8-18 uur.

3 Texelse Bierbrouwerij Schilderweg 214b, 1792 CK Oudeschild, 0222 31 32 29, www.texelsebierbrouwerij.nl; proeflokaal geopend 13.30-18 uur; apr.-juni en sept.-okt. op di-wo, za, juli-aug. op di-do, za, in mrt. wo en za, daarbuiten alleen op za.

4 De Zelfpluktuin Middellandseweg 4, 1792 CG Oudeschild, 0222 31 50 80, www.zelfpluktuin.info; geopend half mei-herfstvakantie ma-za 9.30-17.30 uur.

5 Kaasboerderij De Waddel Westergeest 4, 1791 LJ Den Burg, 0222 31 28 30, <http://home.planet.nl/~bakkk3971>; half mei- half okt. dag. geopend.

12 GROTE TREKMARKT

6 De 14 Sterren Smitsweg 4, 1791 PG Den Burg, 0222 32 26 79, www.14sterren.nl; dag. geopend, 2 pk. vanaf € 120.

7 Restaurant De Worsteltent Smitsweg 6, 1791 PG Den Burg, 0222 31 02 88, www.14sterren.nl; dag. geopend vanaf 12 uur, hoofdgerecht vanaf € 13,50.

8 Hotel Brasserie Rebecca Hogereind 39, 1793 AE De Waal, 0222 31 27 45, www.hotel-rebecca-texel.nl; dag. geopend, 2 pk. vanaf € 80 (laatste 3 weken nov. en jan. gesloten). Tevens restaurant: hoofdgerecht vanaf € 22,50.

9 Eetcafé Vincent Grensweg 386, 1791 NP Den Burg, 0222 32 20 84, www.eetcafevincent.nl; geopend di-zo vanaf 12 uur, hoofdgerecht vanaf € 14,95.

Wandelen in waterland



Vroegere turfwinning levert het mooie mozaïek van water, riet en land van deze wandeling. Het peil van de polder en het water van de plassen wijkt soms opzienbarend af. In de dorpen Nieuwkoop en Noorden hebben alle huizen hun eigen loopbrug naar de voordeur. Het Meijepad is niet meer dan een smal lint met aan weerszijden eindeloze plassen. U loopt meermalen door een stiltegebied. Daar klinkt een kieviet, een reiger wacht als standbeeld in het water op vis. Verder is er slechts het ruisen van de wind. Niet te geloven dat de drukke Randstad zo dichtbij is!

➡ **Vanaf De Watergeus rechtsaf, Simon van Capelweg. Na 500 m doorgang linksaf en rechtsaf, Hogedijk. Aan het eind linksaf, Prolweg. Op T-kruising rechtsaf, Noordse Dorpsweg. Deze volgen tot einde bij Voorweg. Parallelweg, Uitweg op (linksaf). Vóór brug de weg oversteken. Na brug rechtsaf, Hollandsekade. Na ruim 1 km ligt aan uw linkerhand Lusthof de Haeck.**

1

Dr. W.A. Teupken is de schepper van veenparadijs **Lusthof de Haeck**. Hij kocht de grond in 1933, legde paden en bruggetjes aan en plantte bamboe en rododendrons in een oer-Hollands moerasbos. Anno 2008 is alle flora en fauna van de Nieuwkoopse Plassen er terug te vinden: broekbos (moerasbos), open water, grasland en riet. Waterlelie en gele plomp sieren het wateroppervlak van de petgaten. Er groeit pijpenstrootje en gagel, terwijl dotterbloem, gele lis en echte valeriaan zorgen voor kleuraccenten in het riet.

➡ **Doorlopen tot T-kruising en daar rechtsaf, Meije.**

Lengte 20 km

Begin- en eindpunt Noorden,
Restaurant Hotel De Watergeus

Parkeren bij De Watergeus

OV Vanaf station Alphen a/d Rijn bus 147
Nieuwkoop, overstappen halte Maarten
Freeke Wije op bus 101 richting Woerden;
uitstappen halte Simon van Capelweg



Smullen en genieten in de Meijetuin

Zonder Anna, zevende hertogin van Bedford (begin 19e eeuw), zou de afternoontea misschien nooit vaste voet aan de grond hebben gekregen in Engeland. Het verhaal gaat dat deze dame van stand eind van de middag altijd werd overvallen door een niet te bedwingen eetlust. En het avondeten was nog niet in zicht. Ze trok zich terug in haar boudoir en liet lekkere hapjes aanrukken, als stukjes brood besmeerd met 'zoete boter' en taart. In het geniep zat ze in haar eentje te smullen. Al snel werd haar geheim ontdekt en andere hoogstaande dames volgden haar voorbeeld. Kamerschermen verdwenen, de heerlijkheden en het theeservies werden in alle openheid getoond. Zo is het begonnen. En tegenwoordig kunnen de Britten niet meer zonder.

Ook buiten de grenzen van het Verenigd Koninkrijk wint de afternoontea terrein. In de **Meijetuin** serveren ze hem op zijn best, met alle hartige en zoete hapjes die je maar kunt bedenken. Scones met jam en room, taart, pittige sandwiches en geurige thee naar keuze zoveel u wilt. Bijna twintig jaar geleden zijn Corina van Arnhem en haar man Fred Fellinginga de tuin-met-theeschenkerij begonnen. U treft er een mooie mix van een natuurlijke tuin met grote vijver én culinair genot. Alles wordt zelf gebakken. Corina zorgt voor de recepten, taartenbakker Sander Pont bakt de taarten. Van Italiaanse chocoladetaart en Franse citroentaart tot hun specialiteit taart banofi met banaan, karamel en room. Sander is niet de eerste de beste patissier. Hij voorziet onder andere Restaurant De Watergeus van taart en bonbons.

'Er is geen oprechter liefde dan die voor lekker eten', staat te lezen op een balk aan het plafond. Vanaf 2008 zorgt dochter Jet Schotsman voor de inwendige mens. Iedereen is welkom. Of u nu komt voor alle verrukkelijke toeters en bellen of een simpele kop earl grey, rooibos thee of koffie.

➡ Bij de watertoren rechtsaf, Meijepad.

In de volksmond heet deze markante, witte **watertoren** Piet Potlood. Hij is gebouwd in 1931 met behulp van zogenaamde glijbekisting. De muren zijn gestort binnen een manchet van twee meter hoog. De procedure luistert nauw; telkens als het beton exact genoeg is uitgehard, wordt de manchet een stukje omhooggehesen. In de Tweede Wereldoorlog loopt Piet Potlood de nodige averij op. Hij moet tot 1977 wachten op een



grote opknapbeurt. Onder andere 1000 liter reparatiemortel en 200 liter witte betonverf dragen bij aan zijn herstel. Piet heeft inmiddels de status van rijksmonument. Hij is helaas vanbinnen niet te bezichtigen.

➔ Voor Melkveebedrijf Welgelegen wandelt u recht door tot nummer 86 aan uw rechterhand (heen en terug 4 km extra).





- 3 Als u met meer bent, is een bezoek aan **Boerderij Welgelegen** van Theo en Geke Kemp het overwegen waard. Voor groepen houden zij rondleidingen over hun bedrijf. U gaat langs bij de koeien en kalfjes en ziet een melkrobot 'aan het werk'. Theo en Geke vertellen over het boeren en hoe dat samengaat met natuurbeschoud. Ze beschermen de nesten van onder andere Kievieten, scholeksters en grutto's in het land en laten zeldzame bloemen langs de slootkant gedijen. Het is wel zaak van tevoren een afspraak te maken.

➡ **Einde pad rechtsaf, Zuideinde.**

- 4 Chef-kok Sjanie de Geus van Restaurant De Watergeus haalt haar paling en snoekbaars graag bij **Palingrokerij Hoogerwerf**, want die vist om de hoek in de Nieuwkoopse Plassen. Hij haalt de mooiste vis naar boven. Snoekbaars is een echte wintervis en de paling vangt hij in de zomer. Dat wil zeggen, als de aalscholvers wat voor hem overlaten. Al is de spoeling dun, als u bij De Watergeus dineert, hebt u kans echte regionale paling te eten. Kopen bij Hoogerwerf zelf kan natuurlijk ook.

➡ **Na 300 m bij een doorgang linksaf over de Ringvaart. Dan rechtsaf, Hogedijk.**

➡ **Voor Kaasboerderij Verhaar gaat u bij de kruising met de Kennedylaan linksaf. Bij rotonde weer linksaf, Churchilllaan. Rechtdoor bij fietspad, Aarlanderveenseweg. Op eerste kruising rechtdoor. Vlak voor tweede kruising ligt de boerderij (heen en terug 3 km extra).**

- 5 'Kaas moet lekker zijn, maar er ook mooi uitzien, moet mooie oogjes hebben', zegt Willy van **Kaasboerderij Verhaar** en ze laat een paar voorbeelden zien. Zij en haar man Jos verstaan de kunst van het maken van ambachtelijke boerenkaas als geen ander. De vele prijzen die ze de afgelopen jaren in de wacht hebben gesleept bij regionale keuringen getuigen daarvan. Ze leveren allerlei soorten kaas aan Restaurant De Watergeus. Van kruidenkaas tot overjarige kaas, vooral de laatste wordt vaak door de keukenbrigade



ingeslagen. 'Het leeuwenandeel van onze kaas, melk en karnemelk verkopen we aan huis', legt Willy Verhaar uit. 'Mensen komen met hun eigen kannetjes langs om melk te kopen. Het is een lange traditie, onze boerderij stamt uit 1914 en vanaf het eerste uur wordt er kaas gemaakt. Wij zijn de derde generatie.'

Letten op hygiëne is het halve werk. Dat gaat op bij het melken tot het bewaren van de kaas. Als mensen komen voor een rondleiding, zullen ze dat zien. Ze moeten een petje opzetten en beschermhoezen om de schoenen doen, vóór ze de kaasmakerij binnen mogen. U kunt proeven van de wrongel, ziet de piepjonge kazen drijven in het pekkelbad. En één ding is zeker; na dit bezoek hebben begrippen als 'stremmen' en 'wei' geen geheimen meer. Niet zo'n kaasliehebber? Neem dan een kijkje bij de ruim vijftig melkkoeien in de stal of houd een picknick met zelf meegebrachte versnaperingen op het terras. Vergeet niet de karnemelk voor vertrek te proeven. Die is puur natuur en niet te vergelijken met het zure fabrieksvocht uit een pak. Alleen het vet is er uitgehaald en de smaak is verbluffend. Of er een engeltje over je tong piest, zo zacht.

➡ **Doorlopen tot centrum Nieuwkoop. Bij Kolfkoop rechtsaf. Aan het eind linksaf, Dorpsstraat. Wordt later Noordenseweg, dan Simon van Capelweg. U keert terug bij De Watergeus.**

6

Relaxen aan het water: Hotel Restaurant De Watergeus

Van familiepension met stapelbedden tot elegant hotel. De inmiddels tweede generatie van de familie de Geus tekent voor dit pareltje met een van de mooiste Nederlandse terrassen aan het water. Strijk na het wandelen heerlijk neer in een loungebank op de steiger. Ze staan ervoor. Lekkere hapjes bij de hand. Ook met de nachtrust zit het wel snor. Maak vooral uw wensen kenbaar. Wilt u zicht op het water, een eigen balkon, bad, douche, of misschien wel allebei? De kamers zijn er in diverse soorten en maten. Wat ze gemeen hebben? Het meubilair in zonnige tinten, koffie- en theefaciliteiten en altijd vers fruit bij binnenkomst. Persoonlijk extraatje: het ontbijt wordt hier nog aan tafel geserveerd. Zo staat het niet te verpieteren. Geniet van de verse jus, eerlijke boerenyoghurt en een warm eitje, gelegd door kippen uit het Groene Hart.

**6**

Een echte watergeus: Restaurant De Watergeus



Zittend op het terras van De Watergeus met schitterend uitzicht op de Nieuwkoopse Plassen moet u wel tot het besef komen dat u de meest gelukkige ziel van 't Groene Hart bent. Juist op zo'n moment vraagt u zich af wat er nog mooier kan zijn dan bij De Watergeus aan het water te zitten? Het antwoord ligt voor u: niet áán, maar óp het water! Eigenlijk zou De Watergeus een sloep met picknickmand moeten verhuren. Een pracht van een sloep met fluisterstille moter, zachte kussens en gekoelde wijn onder handbereik. Zo moet het ook gegaan zijn met Sjannie de Geus – eigenaresse en chef-kok van De Watergeus. Waar andere 'stuurlui' aan wal verder mijmeren, zette Sjanies ondernemende karakter haar gedachten in daden om. En nu liggen er een paar fluisterbootjes uitnodigend te wiegen in het water, mét picknickmand!

Bent u een echte landrot of is het geen bootjesweer, kom dan genieten van Sjannies mooiste gerechten in haar 'kombuis' aan wal. De stijl is elegant; met een beperkt aantal smaken maakt ze treffende combinaties. Geen gerecht verlaat haar keuken zonder iets lekkers van groente. Als er geen groente op de omliggende landerijen voor handen is, haalt ze het bij de Historische Groentehof in het Limburgse Beersel. Haar carpaccio snijdt ze van de muis van het palmensteynrund dat graast langs de Betuwse Linge. De olijfolie komt van een dorpsgenoot die een huis met olijfboomgaard in Italië heeft. 'Ik wil dat mijn gasten zich een week later nog herinneren wat ze gegeten hebben. Dan was het goed!'

Een sloepje huren kost € 90 voor 1 dag, een picknickmand € 22,50 p.p. Varen voor/na lunch/diner kan ook (huur sloepje € 30 voor 1,5 uur; 'iets lekkers' aan boord € 12,50 p.p.).



15 BEDORP

- 1 **Lusthof de Haeck** ingang Hollandse Kade, Woerdense Verlaat; dag. geopend.
- 2 **Theetuin De Meije** Meije 211, 3474-MB Meije, 020 251 18 00 / 0172 40 95 74, www.meijetuin.nl; mei-aug. op do-zo 11-18 uur (sept. alleen op zo).
- 3 **Boerderij Welgelegen** Meije 86, 2421 NB Nieuwkoop, 0172 68 54 98 (alleen op afspraak).
- 4 **Palingrokerij Hoogerwerf** Zuideinde 68, Nieuwkoop, 0172 57 13 55; 's zomers dag. paling te koop, indien voorradig.
- 5 **Kaasboerderij Verhaar** Aarlanderveenseweg 1, 2421 LH Nieuwkoop, 0172 57 30 05 / 06 12 14 38 76, www.boerensport.nl; geopend ma-di, do-vr 8-12 en 16-18 uur, za 8-13 en 15-18 uur.

16 NIEUWKOOP

- 6 **Hotel/Restaurant De Watergeus** Simon van Capelweg 10, 2431 AG Noorden, 0172 40 83 98, www.dewatergeus.nl; geopend di-za, 2 pk. vanaf € 75, 3 gangenmenu vanaf € 35.
- 7 **Restaurant Tijsterman** Dorpsstraat 116, Nieuwkoop, 0172 57 12 67, www.restaurant-tijsterman.nl; dag. geopend vanaf 10 uur (okt.-juni op ma-di gesloten).
- 8 **Hotel Restaurant De Ziede** Zuideinde 2, 2421 AH Nieuwkoop, 0172 57 17 61, www.hotel-restaurantdeziende.nl; dag. geopend (sept.-mei alleen voor diner), 3 gangenmenu vanaf € 27,50.

Koninklijk kuieren



Koninklijk Landgoed De Horsten geeft deze wandeling zijn voornamelijk tintje. Gaat u in de tweede helft van mei, dan vlamt het paars van de beroemde Seringenberg er op tussen het groen. Hij bloeit een week of twee. Het deftige gehalte van de route zet zich voort als u de villa's passeert van de upper ten van Wassenaar. Daar wil iedereen wel wonen. Hollandse veenweiden zorgen voor het derde gezicht. Wat is het daar mooi als de zon oprijst boven een ochtendnevel.

➡ Vanaf de uitgang van het hotel rechtsaf. Aan einde hek rechtsaf, voetgangerspad oversteken en rechtsaf, **Groot Haesebroekseweg**. Eerste straat linksaf, **Konijnenlaan**. Aan het eind, waar meerdere straten samenkomen, rechts aanhouden, **Koekoekslaan**. Eerste straat linksaf, **Schouwweg**. Bij Y-18859 rechtsaf en onmiddellijk linksaf, **Kerkstraat**.

Lengte 19,5 km

Begin- en eindpunt

Wassenaar, Hotel Auberge De Kievit

Parkeren bij Hotel Auberge De Kievit

OV vanaf station Leiden Centraal

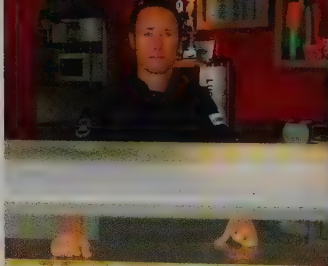
buslijn 43 richting Den Haag;

uitstappen halte De Kievit (bij hotel)

De verleiding aan te leggen bij **Maison Kelder** is groot. Hun hazelnoot-crèmetaart is een begrip. Wie in Den Haag en omgeving woont, heeft geluk. Ze bezorgen er aan huis!

➡ Doorlopen tot winkel- en voetgangersgebied, beetje schuin links aanhouden. Aan de kop van de **Van Hogendorpstraat** is Luciano IJssalon zichtbaar.

‘Hoe word je ijsmeester?’ ‘Ijsmeester ben je in Thialf, ik ben meesterijsbereider.’ Gelukkig vindt Luc Blok van **IJssalon Luciano** deze verwarring niet erg, hij heeft het meer gehoord. ‘Meesterijsbereider ben je niet zomaar’, legt hij uit. ‘Eerst moet je het landelijk erkende Horeca Branche Instituut overtuigen dat je iemand bent binnen de ijswereld. Dan volgt een proefschrift en als je dat met succes hebt verdedigd, kun je twee mystery guests verwachten in je zaak. Sluitstuk is de meesterproef. Twee meesterijsbereiders lopen een hele dag met je mee. Aan het einde hoor je of je erdoor bent.’



En Luc was geslaagd. Hij is nu een van de twintig meesterijsbereiders in Nederland. Op gezette tijden steken die de koppen bij elkaar voor een ijsjamsessie. Om ideeën uit te wisselen, want fantasie en experimenteren, daar gaat het om.

Wie in de ijsbakken van Lucs salon kijkt, ziet dat het hem niet aan fantasie ontbreekt. Smaken als appeltaart, Baileys, tiramisu, walnut & maple, crème brûlée, het is lastig kiezen. Zijn Cookies-ijs is hot. Soms maakt hij extravagante smaken. Laatst nog was dat ijs met djerook perut op aanvraag van een restaurant. Basis voor al dat koude lekkers zijn natuurlijke producten. Verse slagroom en fruit zó bij de groenteboer vandaan, essences en kleurstoffen zijn taboe. 'Op het smurfenijs na dan, kinderen protesteren als ik dat afschaf.'

Rest de naam IJssalon Luciano. Heeft Luc misschien zuidelijk bloed door de aderen stromen? Hij grinnikt. 'Nee, maar dat alleen Italianen lekker ijs maken, is toch allang achterhaald?'

➡ **Van Hogendorpstraat uitlopen, de brede Van Zuylen van Nyeveltstraat oversteken, Havenstraat. Einde linksaf en op T-kruising rechtsaf, Oostdorperweg. Aan eind, net voor ruime bocht naar links, rechtsaf voetpad op (links van flat-gebouw). Linksaf bruggetje over en pad volgen. Bij T-kruising met ander pad rechtsaf. Pad uitlopen en linksaf, Van Duiven-voordelaan. Na brug linksaf, Jaagpad, langs water. Bij tweede brug rechtsaf over asfaltweg, Hoogeboomseweg. Met bocht mee naar links. Net voor volgende bocht naar rechts, ligt aan linkerkzijde Boerderij Nellesteijn.**

De naam van **Boerderij Nellesteijn** komt niet uit de lucht vallen. Op deze zuivelboerderij zwaaien vader en moeder Henk en Nel Nell en dochter Annemarie Nell de scepter. Ze delen hun onderkomen met 65 koeien, de nodige kalmpjes, geiten, schapen en hond Teun. In het voorjaar zijn er altijd lammetjes te zien. Mensen uit de regio komen voor melk, karnemelk en rauwmelkse kaas naar de boerderijwinkel. Rauwmelkse kaas is een binnen de EU beschermd product. De melk wordt niet gepasteuriseerd, waardoor meer smaak behouden blijft. Ook zit er ruim de helft minder zout in boerenkaas dan in die uit de fabriek. 'Ik proef meteen of me een ambachtelijke of een fabriekskaas wordt

omige Yoghurt	0.05
arnemelk	0.05
le melk	0.60
omboter 200 gr	1,



voorgezet', zeg Annemarie. Een zuivelboer heeft geen baan van negen tot vijf. 'De eerste melkronde gaat om zes uur 's morgens van start en als er lammetjes worden geboren of een koe moet kalven, zet ik mijn wekker om twee uur 's nachts om te kijken hoe ver het is', vervolgt Annemarie. 'Ongeveer zestig koeien worden dagelijks gemolken. Er staan er ook altijd een paar 'droog'. Dat is in de periode van de laatste twee maanden vóór het kalven, een soort zwangerschapsverlof.' Het hele jaar door zijn er dan ook wel kalfjes op Nellesteijn die sabbelen aan je hand. Grote kans dat u, na het bezoeken van de winkel, gaat kijken bij het jonge grut!



Het is waarschijnlijk op dit deel van de tocht **weidevogels** in het vizier te krijgen. Boeren, tuinders en natuurbeschermers bundelen de krachten binnen de Santvoorde Agrarische Natuurvereniging.

Zij opereren in de streek tussen Den Haag, Katwijk en Leiden. De boeren zetten zich, samen met vrijwilligers, actief in voor het milieu binnen hun bedrijf. Dat betekent onder andere het zorgen voor schone sloten en beschermen van de weidevogels. Nesten worden opgespoord, gemarkeerd en veilig gesteld tegen het maaien, mesten en vertrappen door het vee.

O► Neem dezelfde weg terug. Eerste weg linksaf, Ammons-laantje. Aan het begin, rechts, ligt A. Den Hollander Kaasboerderij.

De familie Den Hollander van **A. Den Hollander Kaasboerderij** en de familie Nell zijn praktisch burenen. En bij familie Den Hollander maken ze net zulke lekkere ambachtelijke boerenkaas. Het kaasmaken neemt gemiddeld vijf uur per dag in beslag. Tien liter melk levert één kilo vaste stof, waar met behulp van pers en pekelbad allerhande soorten en maten kaas uit tevoorschijn komen. De melange brandnetel, bieslook, knoflook, peterselie, selderij en ui is favoriet. Natuurlijk zijn er ook 'naturel' jonge en oude(re) kazen te koop.

Iedereen mag rondkijken op het bedrijf en in de stallen. Voor groepen worden, op afspraak, rondleidingen georganiseerd. 'Soms hoor je de meest ludieke vragen', vertelt mevrouw Den Hollander. 'Er staat hier een acht meter hoge mestilo op het terrein. Iemand vroeg laatst of we daar de kaas in maken. Of die keer dat een schooljuf vroeg op welke dagen we de koeien melken. Ook de vraag 'hoe maak je oude kaas' klinkt regelmatig. Vroeger deed ik daar een beetje schamper over, maar nu niet meer. Je moet allemaal leren.' Vraag haar dus gerust het hemd van het lijf.



➡ Einde rechtsaf, *Deijlerweg*. Bij grote rotonde linksaf, *Rozenweg*. Eerste straat rechtsaf, *Rijksstraatweg*, parallel-weg van A44. Doorlopen tot grote kruising met stoplichten. Linksaf zebepad over. Met bocht mee naar links en weer rechts. Oversteken als ijzeren toegangshek van De Horsten aan overzijde weg zichtbaar is. Bij ingang (toegang € 1 p.p.) borden Theehuis volgen.

5

Op **Landgoed De Horsten** verkeert u in edele kringen. Niemand minder dan prins Willem Alexander en prinses Maxima hebben er hun residentie. Het voormalige 'schiethuis', gebouwd door prins Frederik, broer van koning Willem II, doet nu dienst als theehuis. U kunt zich er in stijl laten verwennen met een jachtschotel of een kop jagersthee. Ook de huisgemaakte taart en Engelse high tea met champagne zijn niet te versmaden.

➡ Na theehuis rechtsaf, bakstenen pad volgen, met bocht naar links. Einde bij woning rechtsaf. Wit bruggetje over (*Seringenberg* ligt rechts). Weg volgen en op T-kruising rechtsaf, *Prinses Amaliaaan*. Even later bij bord 'Uitgang Horstlaan', linksaf. Weg helemaal volgen, rechtsaf langs kassen. Aan einde bij *Horst en Voordelaan* rechtsaf.

➡ Bij P-20846 linksaf, *Raaphorstlaan*. Bij A44 tunnel in en rechts aanhouden. Voorbij tunnel rechtdoor, *Houtlaan*. Bocht naar links, *Laan van Hoogwolde*. Bocht naar rechts. Bij Y-68144 middelste weg rechtdoor, *Oud Wassenaarseweg*. Bij T-kruising linksaf, *Schouwweg*. Eerste weg rechtsaf, *Stoeplaan*. Na bocht naar rechts is Hotel Auberge De Kievit links van de weg zichtbaar. Na bushalte eerste kruising oversteken en eerste weg linksaf, *Buurtweg*. Ingang hotel links.



6 **Weelderig Wassenaar: Hotel Auberge De Kieviet**



Te midden van goed gezelschap van prachtige villa's, veel groen en een duinenrij bevindt zich Hotel Auberge De Kieviet. U kunt er rekenen op een zeer gerieflijke kamer met sanitair dat niets te wensen overlaat. Bijna alle badkamers hebben twee wastafels, een bad/douche en bidet. Heerlijk rulle badjassen hangen klaar. De gast is koning. Hoe wilt u uw ei bij het ontbijt? Gekookt, roer of spiegel, u zegt het maar! Zelfs een Spaanse omelet met paprika en ui wordt in een handomdraai gemaakt. Dat dit geen loze woorden zijn, blijkt uit het commentaar in het gastenboek. Daniel uit Israël spreekt van een 'kind and friendly staff', op elke bladzij staan dikke pluimen voor de gastvrijheid en de fijne sfeer. Of zoals de twee vriendinnen Trees en Hermien het verwoorden: 'Het was een feestje hier te mogen zijn'.



7 **Waarde van natuur: De Keuken van Waarde**

Chef-kok en eigenaar Dimitri Roedoe van De Keuken van Waarde haalde eind januari 2008 de lokale pers. Niet met een culinair wapenfeit, maar voor een strijd op een geheel ander vlak. Wie 'De Keuken van Waarde' kent, kan zich de woede van Roedoe goed voorstellen. Wat was het geval? Uitvoering van het verzoek aan de gemeente Wassenaar door Golfclub Duinzigt – maar liefst een van de drie golfclubs! – zou de kap van maar liefst 639 bomen op de Amonsvlakte betekenen. En De Keuken van Waarde grenst direct aan de prachtige natuur van deze Amonsvlakte. Roedoe sprak zijn ongenoegen uit over de uitbreidingsplannen en verwoordde tegelijkertijd beeldend de unieke 'Waarde' van de natuur voor zijn restaurant in het Wassenaars Nieuwsblad. Roedoe: 'Mijn gasten, die 's zomers op het terras lunchen en dineren, kijken uit op al die mooie bomen. Je ziet er soms een eekhoortje en het is een feest om al de vogelgeluiden te horen.' 'In de zomer gaat het terras al vroeg in het voorjaar open voor een koffie, een high tea of een licht gerecht', vertelt Roedoe. Binnen 'De Keuken van Waarde' kunt u kiezen voor de brasserie of voor het 'fine dining restaurant' op de eerste verdieping. Door de open keukens – beneden heel mooi afgescheiden met glas – kunt u de keukenteams aan het werk zien. In beide keukens wordt alleen met seizoensgebonden ingrediënten gewerkt. Zo snoepten wij in de brasserie van een zalige velouté van topinamboer (aardpeer) en een super mals zuiglam met voorjaarsgroente. Mocht u na het wandelen grote trek hebben, neem als voorafje bij een aperitief het knapperige warme brood met huisgemaakte tapenade en aioli!



1

Maison Kelder Kerkstraat 71, 2242 HD Wassenaar, 0770 517 95 07,
www.maisonkelder.nl; winkel geopend ma-vr 8.30-17.30 uur, za 8.30-17 uur.

2

Luciano Ijssalon Van Hogendorpstraat 53, 2242 KX Wassenaar, 070 511 81 35,
www.ijssalon-luciano.nl; dag. geopend 12-21 uur ('s zomers tot 22 uur).

3

Boerderij Nellesteijn Maaldrift 6, 2241 BN Wassenaar, 070 511 36 60,
www.nellesteijn.nl; winkel geopend wo-za 13-17 uur.

4

A. Den Hollander Kaasboerderij Ammonslaantje 40, Wassenaar, 070 511 21 39;
winkel geopend di-vr 11-17.30, za 9-17.30 uur.

5

Theepaviljoen De Horsten Raaphorst 6, 2245 BA Wassenaar, 070 511 26 19,
www.theepaviljoendehorsten.nl; open wo-zo 10-17 uur.

6

Hotel Auberge De Kievit Stoeplaan 27, 2243 CX Wassenaar, 0347 75 04 18,
www.hoteldekieviet.nl; dag. geopend vanaf 12 uur, 2 pk. vanaf € 175
(restaurant: 2 gangenmenu vanaf € 45).

7

De Keuken van Waarde Waalsdorperlaan 43, 2244 BN Wassenaar, 070 328 11 67,
www.dekeukenvanwaarde.nl; geopend 12-15 en 17.30-22 uur (za geen lunch,
zo gesloten), 3 gangenmenu in Brasserie vanaf € 30, in Keuken vanaf € 50.

15 Noord-Walcheren: land van de zee



De variatie in landschappen op Walcheren is enorm. Soms is het opboksen tegen de woeste zeewind, dan weer wandelt u in de luwte van de meidoornhagen op het Zeeuwse achterland. Vroeger was het eiland bezaaid met deze heggenweggetjes. Walcheren werd destijds 'de tuin van Zeeland' genoemd. Met de inundatie in 1944 is veel verloren gegaan. Hier en daar worden nu initiatieven ontwikkeld om het hagenlandschap in ere te herstellen. Andere landschapselementen staan na eeuwen nog overeind. Zoals het loofbos van de Manteling, of de paden bij Kasteel Westhove, waar ooit koningen en jonkvrouwen flaneerden. Nu treedt u er in hun voetsporen.

➡ **Vanaf Green White rechtsaf, Noordweg. Circa 250 m vóór molen rechtsaf, pad door toegangspoort van Buitenplaats Zeeduin.**

1 Iedereen die zelf brood bakt, weet dat het beste resultaat wordt bereikt met meel dat kakelvers van de molen komt. **Korenmolens d'Arke** verwerkt het Zeeuwse tarwe tot verschillende soorten meel. Volkorenmeel is het meest onbewerkt en het gezondst. Het komt rechtstreeks onder de steen vandaan en bevat nog alle ingrediënten van de korrel: bloem, zemelen en de kiem. Na het zeven ontstaat bloem. De molenaar stelt ook mixen samen, zoals licht volkorenmix en pannenkoekenmix. Tot slot heeft hij een tip: voeg een halve theelepel zout toe aan de mix voor een knapperig randje rond de pannenkoek.

Lengte 16 km (of 12 km)

Begin- en eindpunt Oostkapelle,
Hotel-Restaurant Green White

Parkeren op buitenplaats

Ipenoord, achter Hotel-Restaurant
Green White.

OV vanaf station Middelburg
buslijn 52 richting Aagtekerke,
uitstappen halte Molenweg.

Naar hotel: Dorpsstraat in, wordt
Noordweg (circa 20 min. lopen).

➡ **Fietspad volgen rechts van karrenspoor. Einde linksaf, asfaltweg op. Na circa 100 m linksaf, voorbij wit hek bospaadje in. Pad vervolgen om poel heen. Bij vijfsprong voor boerderij bospad schuin naar rechts inslaan. Einde linksaf, asfaltweg op: Dunoweg, wordt Vroonweg. Bij Y-17213 weg volgen richting Oostkapelle-strand. Na 100 m route vervolgen over fietspad naast weg. Tussen twee snackpaviljoentjes door en bij Y-17214 rechtdoor richting Domburg.**

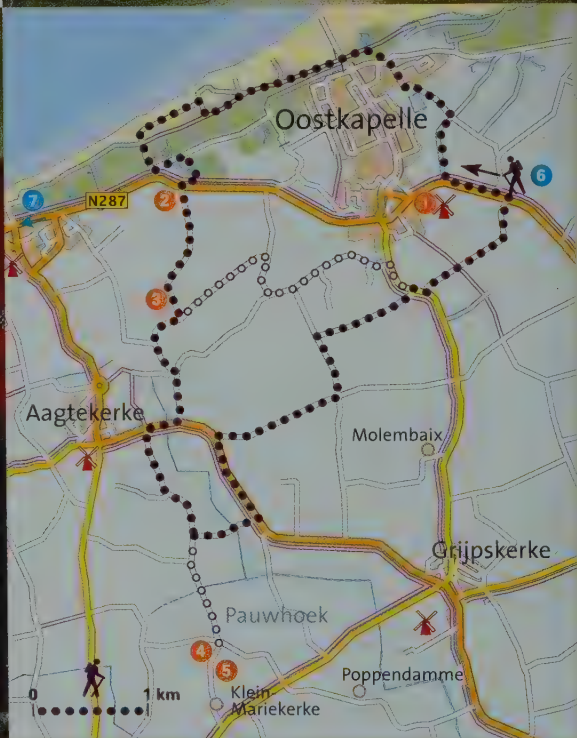
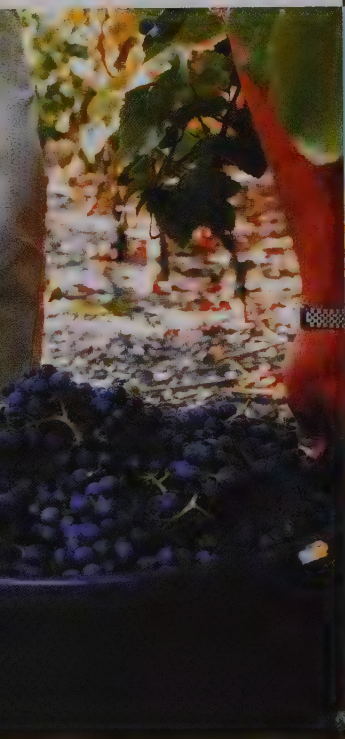


➔ Bij P-22258 fietspad schuin oversteken, grindpad schuin naar links (wit-rode markering). Vlak voor einde pad bospad naar rechts (wit-rood). Einde pad rechtsaf, fietspad. Bocht naar links volgen (naar fietsknooppunt 16). Bij P-20758 linksaf en meteen rechts langs hek Buitenplaats Berkenbosch.

Waar kapitaalkrachtigen nu een tweede huis hebben in Italië of op Curaçao, zo betrokken vermogende burgers in voorbije eeuwen zomerhuizen in kuststreken als Kennemerland en Walcheren. De **tuin** speelde een belangrijke rol in hun vrijetijdsbesteding. Een goed ontworpen en onderhouden tuin was bovendien statusverhogend. Aanvankelijk werden de tuinen naar **Frans voorbeeld** aangelegd: overzichtelijk en met rechte lijnen. Aan het einde van de 18e eeuw werd de **Engelse landschapstijl** de nieuwe trend: natuurlijk en landschappelijk. Op vrijwel alle buitens werd de tuin omgespit en volgens de nieuwe normen aangelegd. Maar niet op Berkenbosch. Hier is het geometrische padenstelsel bewaard gebleven; hier loopt u nog door lange statige beukenlanen.

➔ Einde beukenlaan rechtsaf door ijzeren hekje, grindpad naar duinen. Einde pad linksaf.

Natuurgebied **De Manteling** bestaat uit een eeuwenoud loofbos. Zo staan er eiken van wel tweehonderd jaar oud. Toch bleven ze laag, soms niet hoger dan maar één meter. Ze kregen de kans niet. 'Manteling' betekent namelijk: uit houtgewas bestaande beschutting tegen de wind. Pas als u het natuurgebied verlaat en de hoge duinen opklimt, begrijpt u waarom: de wind is snijgend.



In de verte steekt de watertoren van **Domburg** boven het helmgras uit. Aan het begin van de 20e eeuw ontstond in Domburg een kunstenaarskolonie. Met de schilder Jan Toorop als inspirerend middelpunt verbleven de kunstenaars soms maanden achtereen in het kustplaatsje. Ze schilderden de zee en de duinen in alle soorten licht en bij alle weersomstandigheden.



➡ **Eerste pad linksaf (bij picknicktafel, blauwgemarkeerde route). Stenen bruggetje over naar rechts. Pad naar links volgen, bruggetje links oversteken naar picknicktafel. Eilandje rechts langslopen, rechts bruggetje over. Pad volgen naar Terra Maris.**

2 Lang voordat de rijke burgerij Walcheren ontdekte, stond **Kasteel Westhove** er al. Sinds de 13e eeuw was het kasteel in bezit van de machtige abten van Middelburg. Klinkende namen als Floris V, Philips de Schone en Karel V brachten hier de nacht door. In de orangerie van het kasteel is **Museum Terra Maris** gevestigd, ofwel 'Land van de Zee.' Deze dichterlijke naam geeft precies aan waar het over gaat: de natuur en het landschap van Zeeland. In het buitengebied van het museum zijn diverse landschapstypen van Zeeland bij elkaar gebracht. En wie trek heeft: neem hier gerust even plaats om een lunch te gebruiken.

➡ **Vóór Terra Maris linksaf naar kasteel. Voorbij kasteel rechtsaf naar toegangspoort. Na toegangspoort weg oversteken, rechtsaf fietspad volgen. Eerste weg linksaf, Westhovenseweg.**

3 Simon van Keulen experimenteerde jarenlang met druiven in eigen tuin. In 1999 plantte hij de eerste wijnstokken op het land van zijn schoonouders. Zo ontstond **hobbywijngaard Westhoeve**. Diverse rassen werden uitgetoetst, want welke doen het goed op Zeeuwse grond, zonder bestrijdingsmiddelen? Door de kalkhoudende bodem, veroorzaakt door vermenging met schelpengruis, is de grond niet zuur. Dat is gunstig. Ook het Zeeuwse klimaat werkt mee. De winters zijn zacht, vroege nachtvorst komt weinig voor en het aantal zonuren per jaar ligt beduidend hoger dan elders in het land. Duitse rassen bleken het meest geschikt, maar ook het Hongaars ras Bianca gaf goede resultaten. Uit de experimenten zijn inmiddels zes wijnen voortgekomen. De wijn is alleen op de wijngaard zelf te koop. In juli en augustus wordt iedere woensdagavond een rondleiding en een proeverij georganiseerd. Maar wie er in de zomer langs wandelt, heeft goede kans dat de wijngaard open is, zodat u een flesje mee kunt nemen voor na de wandeling.



➔ **Verkorting route:** na wijngaard eerste weg links, *Oude Kavelsweg*. Einde weg rechtsaf, *Kalfshoekseweg*. Einde linksaf, *Aagtkerkseweg*. Einde weg rechtsaf, *Grijpskerkseweg*. Eerste weg links, *Wijkhuisweg*, naar Green White.

➔ **Vervolg route:** na wijngaard eerste weg rechts, verlengde van *Westhovenseweg*. Gaat over in *Klinkerweg*, later *Zuiverseweg*. Eerste pad rechts, *Kalfhoeksepad*. Eerste afslag links, grindpad naar fietsknooppunt 46. Aan eind de weg oversteken en recht-door, *Kloosterweg*. Eerste afslag links, *Groeneweg*.

➔ **Voor Zuivel- en Ijsboerderij Koehoorn én voor Kaasboerderij Mariekerke:** Kloosterweg circa 1 km volgen tot Mariekerke. Daarna terug en rechtsaf *Groeneweg* in voor vervolg route.

1 Bij **Ijsboerderij De Koehoorn** kunt u kiezen uit vijftig soorten ijs. De eigen koeien leveren de melk, het fruit is afkomstig van leveranciers uit de omgeving. Steevast favoriet bij de klanten is het vanille-ijs en het aardbeienijs. Avonturiers gaan echter voor het meer Zeeuws klinkende babbelaarijs, met stukjes boterbabbelaar en een scheut babbelaarlikeur, of kiezen voor bolusijs, gemaakt met kaneel en karamel. Het is zo simpel, maar zo lekker: zelfgebakken friet van verse aardappelen. En dat weten ze bij De Koehoorn maar al te goed. Daarom kunt u in juli en augustus iedere woensdagmiddag vanaf 14 uur mee naar het land om aardappels te rapen. Daarna is het zelf schillen en snijden. 'We gaan vaak met meer dan honderd man het land op, maar voor zes uur heeft iedereen zijn bordje friet voor zijn neus', vertelt boerin Klazien.

5 Schuin tegenover De Koehoorn vindt u **Kaasboerderij Mariekerke**. Schapenhouder De Korte begon in 2003 met vijfenveertig Zeeuwse melkschapen. Inmiddels heeft hij ruim honderd schapen onder zijn hoede. 'Mensen waarderen het kleinschalige van het bedrijf. Ze zien de schapen in de wei, proeven de kaas die ervan wordt gemaakt en nemen een stukje mee naar huis.' Op open avonden vertoont hij een video waarop het hele proces van kaasmaken is vastgelegd. In de boerderijwinkel of op het erf kunt



u op een persoonlijk verhaal rekenen. Vragen staat vrij. Behalve schapenkaas worden in de boerderijwinkel ook andere streekproducten verkocht, zoals jam, mosterd en advocaat. 'Tja, ik heb schapen, maar bij mijn collega scharrelen kippen rond. We verkopen elkaars producten.'

➔ **Einde Groeneweg linksaf, Pekelingseweg. Rechtsaf (voor links bocht in weg), Hoge Duvekotseweg. Op kruising linksaf, Baayenhovenseweg. Eerste weg rechtsaf, Landmetersweg. Einde rechtsaf en meteen links, Wijkhuisweg, naar Green White.**

7



St. Tropez du Nord: Badpaviljoen Domburg

Voelt u zich na de wandeling nog fit genoeg? Breng dan een bezoek aan Zeelands laatste veel besproken aanwinst. In het naburige Domburg – vijf kilometer van Oostkapelle – is het in 1889 gebouwde Badpaviljoen na een ingrijpende renovatie begin 2008 opengegaan.

Als u op het magnifieke terras van het Badpaviljoen plaatsneemt, begrijpt u waarom een stoet aan beroemde schilders en grootvorsten u voorging. Boven op het duin van Domburg hebt u een panorama waar de schilder Mesdag zelf nog jaloers op zou zijn. Binnen is een prima balans gevonden tussen verleden en heden: voorname houten vloeren, moderne kroonluchters, een open keuken en een speelse afwisseling van vrijstaande tafels en lange banken in brassierestijl. Het grote terras heeft de chique allure van een terras in St. Tropez. Comfortabele stoelen en grote parasols, de ideale plek om naar flanerende badgasten te kijken.

De vergelijking met St. Tropez gaat ook op voor de onroerendgoedprijzen. Wist u dat dit de duurste locatie van Nederland is? De tien appartementen in het Badpaviljoen werden in één week voor absolute recordprijzen verkocht. En dat terwijl de prijzen voor één vierkante meter meer dan 10.000 euro bedroegen. De Amsterdamse Keizersgracht is goedkoper. Gelukkig zijn de prijzen op de kaart in het Badpaviljoen heel redelijk. Dat is ook precies wat sterrenkok Ferdie Dolk en gastvrouw Mirjam Joziassse voor ogen hadden toen zij besloten om hier een restaurant te openen. 'We willen het laagdrempelig houden, maar wel kwalitatief op hoog niveau. Iedereen is welkom. Van een strandwandelaar die zich kan opwarmen bij een bord soep tot het verliefde stelletje dat romantisch van een plateau fruits de mer wil snoepen.'



1

Korenmolen d'Arke Noordweg 2, 4356 EC Oostkapelle, 06 49 79 28 12; meelverkoop doorgaans za 10-17 uur (molen open als de wieken draaien).

2

Terra Maris (Museum voor natuur en landschap) Duinvlietweg 6, 4356 ND Oostkapelle, 0118 58 26 20, www.terramaris.nl; geopend mei-okt. dag. 10-17 uur, nov.-apr. wo-zo 12-17 uur (lunchen in nov.-apr. alleen za-zo en schoolvakanties).

3

Wijngaard Westhoeve Westhovenseweg 4, 4356 RM Oostkapelle, 0118 58 20 96, www.westerhoeve4.nl; 's zomers geopend ma-za (zo gesloten).

4

De Koehoorn Kees en Klazien Wisse, Mariekerke 13, 4365 NK Meliskerke, 0118 56 26 59, www.dekoehoorn.nl; geopend juli-aug. ma-za 8.30-21 uur, apr.-juni, sept.-okt. ma-za 13-20 uur (ook voor eenvoudige lunch).

5

Kaasboerderij Mariekerke Mariekerke 24, 4365 NL Meliskerke, 0118 55 13 33 / 06 23 07 21 07, www.mariekerke.nl; geopend apr.-sept. ma-za 9-18 uur, nov.-mrt. di, vr, za 11-18 uur. Rondleidingen juli-aug. iedere maandagavond 20 uur (daarbuiten op afspraak).

6

Green White, Buitenplaats Ipenoord Noordweg 43, 4356 EB Oostkapelle, 0118 59 12 23, www.greenwhite.nl; dag. geopend (behalve septemberfair), keuken di-zo 18-21 uur, 2 pk. vanaf € 96, 3 gangenmenu vanaf € 30, lunchpakket op aanvraag. Zie ook blz. xxx.

7

Restaurant Het Badpaviljoen Badhuisweg 1, 4357 AV Domburg, 0118 58 24 05, www.hetbadpaviljoen.nl; dag. geopend vanaf 11 uur, 3 gangen (à la carte) vanaf € 45.

16 Walcheren: einde van de wereld



Ipenoord, Zeeduin, Overduin, het zijn de sprekende namen van enkele historische buitenplaatsen rond Oostkapelle. In vroeger tijden brachten vermogende burgers hier de zomermaanden aan de kust door, ver weg van alle lawaai, stank en sociale druk van de stad. Hoewel er veel veranderd moet zijn, bleef een aantal kwaliteiten van de kust onverminderd overeind: de zilte zeewind, de duinen die bij vrijwel iedere stap een ander uitzicht bieden en natuurlijk het strand en de zee. Loop over kronkelpaden, dijkes en landweggetjes naar de rand van het land. Hier reikt het zicht écht tot het einde van de wereld.

➡ **Vanaf Green White rechtsaf, Noordweg. Eerste weg rechtsaf, Munnikweg. Bij picknicktafel linksaf, Dunoweg. Tweede, onverharde pad naar rechts (bankje op kruising). Pad leidt naar Landgoed Zeeduin.**

In het midden van de 18e eeuw hebben op Walcheren wel tweehonderd **buitenplaatsen** gelegen. De streek had allure en werd in één adem genoemd met de Vechtstreek en het Kennemerland. Vooral aan de noordkant was het een aaneenschakeling van buitens. **Overduin** en het iets verderop gelegen **Zeeduin** hebben de tand des tijds doorstaan. De historische panden met hun fraaie tuinen in landschapsstijl geven het duingebied een extra vleugje romantiek.

➡ **Pad naar Huis Zeeduin wordt versperd door wit hek; hier linksaf, zandpad langs schuur met hertengewei. Pad volgt gracht om tuin heen, langs draaihekje. Op verharde weg rechtsaf, Koningin Emmaweg. Einde bij Y-1721 linksaf richting Oranjezon. Bij Café-Restaurant Oranjezon linksaf, fietspad richting Vrouwenpolder.**

Lengte 14 km

Begin- en eindpunt

*Oostkapelle, Hotel-Restaurant
Green White*

Parkeren op buitenplaats

*Ipenoord, achter Hotel-Restaurant
Green White*

OV *vanaf station Middelburg
buslijn 52 richting Aagtekerke,
uitstappen halte Molenweg.*

*Naar hotel: Dorpsstraat in, wordt
Noordweg (circa 20 min. lopen)*



➡ **Naar het strand: voorbij camping wandelpad schuin naar links volgen, naar duinovergang. Op strand rechtsaf. Bij Paviljoen De Zandput routebeschrijving weer oppakken, zie bij 1).**

Naar de duinen: voorbij camping recht door naar pompstation (toegangsbevijs duingebied Oranjezon bij automaat, € 1 p.p.). Voorbij toegangshek schelpenpad volgen, buigt naar rechts. Einde pad rechtsaf, *Blinkerweg*. Bij verzamelplaats voor vee linksaf door poortje. Duinpad volgen (gemarkeerd met zwarte paaltjes).

In de duinen van natuurgebied **Oranjezon** gaat het fors op en neer. Mul zand vertraagt soms uw pas. Maar met vertraging begint het echte genieten. Dan pas kunt u de ruimte en zeelucht goed in u opnemen. Op de duingraslanden en tussen de duindoornstruiken grazen grote delen van het jaar de jonge koeien van Ter Linde, een van de oudste biologisch-dynamische bedrijven van de wereld.

➡ **Aan einde zwartgemarkeerd pad het begrazingsgebied verlaten door poortje. Rechtsaf, *Blinkerweg*. Eerste afslag links, duin over naar strand. Op strand rechtsaf. Bij Paviljoen De Zandput strand verlaten via duinovergang. Pad door duinen volgen. Einde pad slagbomen passeren en rechtsaf dijk op, *Vroondijk*. Bocht naar links volgen. Bij Fruitteeltbedrijf Schorre kunt u vers fruit kopen. Einde weg linksaf, *Noorddijk*. Op kruising rechtsaf richting Vrouwenpolder.**

Eeuwenlang trok **Vrouwenpolder** pelgrims uit alle streken van het land. Het begon in 1340, toen een vrome inwoner van Vrouwenpolder de kerk te kaal vond. Met een blank paneeltje toog hij naar een schilder in Middelburg met het verzoek de kerk op te fleuren. De schilder, die zijn opdracht aannam, kreeg later op de dag bezoek van een jongeman op zoek naar werk. De schilder schoof de jongen het



paneeltje toe en vroeg hem de beeltenis van Maria te schilderen. Toen de schilder 's middags kwam kijken hoe het werk vorderde, was de knaap verdwenen. Hij had een prachtige schildering achtergelaten, dat kon haast geen mensenwerk zijn. Dit was het werk van God, zo dacht de schilder. Het paneeltje is verloren gegaan, maar de legende van Vrouwenpolder bleef bewaard.



8

In Vrouwenpolder zijn verschillende lunchadressen. Onderbreek de wandeling bijvoorbeeld voor een bezoek aan **Restaurant De Boekanier (8)**, midden in het dorp. Of **Restaurant Vrouwe in de Polder (7)**, net iets erbuiten. En wat dacht u van **Hofstede Twistvliet (6)** aan de Koningin Emmaweg? Hier serveren ze behalve lunches ook een Engelse high tea. De jam is van Engelse makelij, alle andere producten komen uit de directe omgeving. In de restaurantschuur kunt u met eigen ogen zien wat kokkin Sandra allemaal bekookt achter haar enorme Aga-fornuis. Maar: de wandeling is nog niet ten einde. Dus niet te lang blijven smullen.

7

6



➡ **Voorbij Pelgrimskerk linksaf. Vlak voor Vietnamees Restaurant rechtsaf, Schoolstraat, tot Vrouwenpolderseweg.**

1

Aan de linkerkant van de Vrouwenpolderseweg ligt **Wijngaard 't Vierendeel**. Duizenden kilo's druiven worden er jaarlijks tot Zeeuwse landwijn verwerkt. En dat allemaal op het eigen bedrijf. 'Onze wijn is licht', vertelt Clementine van Opstal. 'Dat kan op deze grond ook niet anders'. De rode, witte en roséwijn van Wijngaard 't Vierendeel is te koop op diverse adressen in de regio en bij de wijngaard zelf. Bovendien worden de wijnen geschonken bij diverse restaurants in Zeeland. Geïnteresseerd? Bel van tevoren om er zeker van te zijn dat de wijngaard open is.

2

Iets van de route af (na circa 1200 m eerste zijstraat links, *Plantlustweg*), maar zeker het ommetje waard, ligt **Boomgaard de Zoete Kers**. Met veertien kersenrassen kan er de hele zomer geoogst worden. De kersen, maar ook ander zomerfruit, worden geteeld volgens ecologisch principe. 'Dat betekent dat we een natuurlijk evenwicht proberen te bereiken', vertelt Hans Hoekman. 'Een koolmees vangt bijvoorbeeld totaal 9000 rupsen voor een nest jongen. Wij hebben nestkooitjes voor ze gemaakt met rondom vogelbosjes. Dat is belangrijk voor koolmezen. Die hebben een territorium nodig. Zo zijn er veel koolmezen gaan nestelen. Van rupsen hebben we geen last meer.' Ook voor nuttige insecten is een goede woonomgeving gecreëerd. 'We hebben omgekeerde bloempotten opgehangen met stro erin. Daarin overwinteren oorwormen. Die gaan in het voorjaar lekker luizen eten.'



Een andere specialiteit van De Zoete Kers is de pompoenteelt. Voor de pompoenendag in september wordt ieder jaar weer een prachtige uitstalling gemaakt met honderden pompoenen. Probeer de pompoentaart eens; het smaakt zo heerlijk zacht. In de boerderijwinkel zijn verder allerhande andere streekproducten te koop van collega-ondernemers. Hetzelfde geldt overigens voor **Boerderijwinkel Van den Bosse**, iets verder in de straat: kaas, sappen, jams en zomerfruit, om de vingers bij af te likken.

➡ **Tegenover 't Vierendeel rechtsaf, Lepelstraat. Einde weg rechtsaf, Lijdijsweg, en meteen links, Oranjezonweg.**

Walcheren is de bakermat van de biologisch-dynamische landbouw in Nederland. Publiciste en kunstverzamelaarster Maria Tak van Poortvliet nam het initiatief. Vanuit haar huis Loverendaal bij Domburg startte zij in 1926 een biologisch-dynamisch landbouwbedrijf. Binnen het bedrijf was veel ruimte voor experiment en onderzoek. **Ter Linde**, een boerderij op een prachtige lommerrijke driespong bij Oostkapelle, werd in 1930 bij het bedrijf betrokken. Aanvankelijk werden hier alleen tomaten en komkommers gekweekt, maar de tuinderij breidde snel uit. Inmiddels worden er zo'n vijftig soorten groenten geoogst, zowel uit de kas als van de koude grond. Daarnaast leveren zeventig koeien melk voor de eigen kaasmakerij. Natuurlijk scharrelen er ook kippen rond het erf. Alle boerderijproducten, maar ook andere natuurvoedingsproducten, zijn te koop in de boerderijwinkel.

In de zomer zijn de keuken en de appelboomgaard van Ter Linde het domein van **Restaurant Zuskooft**. In 2007 kwamen Kara van der Molen en Anneke in 't Veld uit Rotterdam een boerderijrestaurant tegen zonder kok. Ze raakten op slag verliefd op de mooie plek en waagden de sprong. Nu storten ze zich 's zomers in de keuken op groenten uit de tuinderij, fruit uit de boomgaard en kaas uit de kaasmakerij. Op het menu staan tomatensoep van verse tomaten en basilicum, kleine zomerbietjes uit de oven, carpaccio van gele en groene courgettes of mosselen met zeekraal. In de boomgaard staan de kratmeubelen van Guido Marsille klaar voor de gasten. Dat wordt smullen deze zomer.



➡ **Oranjezonweg volgen. Circa 100 m voor eind, vóór boerderij, linksaf, naar boomgaard. Pad zigzaggend volgen. Eind linksaf, Munnikenweg. Einde linksaf, Noordweg, naar Green White.**

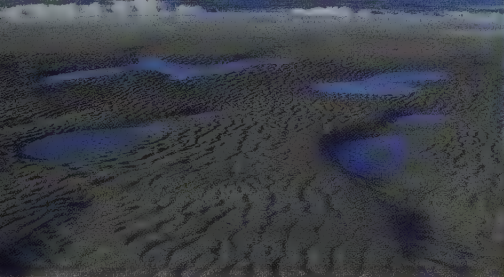
5 Logeren met allure: Hotel Restaurant Green White

Welgestelde families uit Walcherse steden hielden er vroeger de mooiste buitenplaatsen op na. Sommige van deze zomerverblijven, waaronder buitenplaats Ipenoord, zijn nog in goede staat. Het statige herenhuis van Ipenoord opende in 1993 zijn deuren voor iedereen die in de voetsporen wil treden van de happy few van toen. Hotel Restaurant Green White was een feit.

Ook vandaag de dag is het een plekje in de luwte, het bruisende strandleven lijkt ver weg. U vindt altijd wel ergens een rustig hoekje in het groen: in de romantische Engelse tuin met zijn doorkijkjes en waterpartijen, of in de oude boomgaard waar fruitbomen in spilvorm zijn gesnoeid.

Jan en Annemieke van de Velde zijn de stuwende krachten achter het hotel. Een 'personal touch' is cruciaal, vinden ze. Het hotel hoort niet bij een keten en er kunnen maximaal 45 gasten gelijktijdig logeren. Dat houden ze zo om de intieme en ongedwongen sfeer veilig te stellen. De kamers in het hoofdpand hebben een interieur waarbinnen historische details bewaard zijn gebleven. U treft er veel hout en authentieke spanten aan. Daarnaast bieden drie vijfverhuizen met rieten dak in het park onderdak aan modernere kamers met eigen sanitair, telefoon en radio. Niet alle kamers hebben televisie. Wel zo rustig voor een keer.

De dag kan niet beter beginnen dan met een ontbijt in een van de salons. Laat u verwennen met echt donkerbruin brood, kazen, vleeswaren, jus d'orange en regelmatig iets Zeeuws, zoals een bolus. De broodjes komen warm op tafel. Zicht op het terras met gazon en vijver krijgt u er gratis bij. Net als vroeger de rijke dames en heren.



7

Lelijk eendje met warm hart: Restaurant Vrouwe in den Polder

‘Nee, we moeten het niet van de uitstraling van ons pand hebben’, vertellen eigenaren Bianca Nieuwpoort en Marco Doeleman. ‘Gezellig eten begint met gastvrijheid, voor ons is dat niet meer dan normaal. Maar het blijkt steeds meer een punt van onderscheid te zijn binnen de horeca. Van veel gasten horen we dat ze hier al regelmatig langs zijn gereden. Ze vertellen er altijd bij het jammer vinden dat ze niet eerder zijn binnengekomen. Ze zijn vooral lovend over het welkome gevoel dat ze ervaren. De warmte en gastvrijheid die we uitdragen, dat komt bij ons van binnen – echt uit ons hart. Zelf zien we ons restaurant als het lelijk eendje met het warme hart.’

Met gastheer Remco Wijkstra – type voetballer, grote passen lange halen – heeft Restaurant Vrouwenpolder een ideale spelverdeler staan. Hij is vlug, heeft overzicht en weet alles ongemerkt in goede banen te leiden. Binnen no-time zijn de jassen aangenomen en genieten we van een aperitief aan een van de ruim opgestelde tafels. Dat plezierige gevoel van ruimte wordt versterkt door grote ramen en het gebruik van lichte natuurtinten. Alleen de muur achter het buffet wijkt af. Het gloedvolle rood geeft een warm contrast.

Chef-kok Vincent Colauto is een echte Zeeuwse kok. Hij voert een keuken zonder veel poespas; niet te veel liflafjes, herkenbare ingrediënten. Vooral met z'n perfecte vis cuissons – vaktaal voor het ideale punt van gaarheid – laat hij zien dat Zeeuwse koks niet voor niets de naam hebben de beste viskoks te zijn. Speciale vermelding verdienen de chocoladetruffels die bij de koffie worden geserveerd. U mag ze niet missen! Ze worden op veler verzoek nu in doosjes verkocht. Het opschrift is een mooie fonetische vondst: ‘Cacao van jou’!



13. WILDE DIEREN

- 1 **Wijngaard 't Vierendeel** Vrouwenpolderseweg 44, 4354 KL Vrouwenpolder, 0118 59 13 76 / 06 51 31 19 49, www.vierendeel.nl; bezoek op afspraak, proeverij op aanvraag.
- 2 **Boomgaard de Zoete Kers** Plantlustweg 5, 4353 SC Serooskerke, 0118 62 81 94 / 06 51 27 61 46, www.dezoetekers.nl; geopend: apr.-okt. ma 12-17.30, di-za vanaf 9 uur, nov.-dec. en mrt. wo-za 9-17.30 uur (jan.-feb. gesloten). 3e za juli: kersendag, 3e za sept.: pompoenendag.
- 3 **Boerderijwinkel Van den Bosse** Plantlustweg 1, 4353 SC Serooskerke, 0118 59 27 62; winkel open mei-sept. ma-za 9.30-18 uur, okt.-apr. wo-za 9.30-18 uur.
- 4 **Ter Linde** Lijdijsweg 1a, 4356 EG Oostkapelle, 0118 59 23 14, www.loverendale.nl; geopend mei-juni en sept. ma-za 9-13 uur, juli-aug. ma-za 9-13 en 15-18 uur, okt.-apr. di-wo, vr-za 9-13 uur **Zuskookt op Ter Linde** 06 24 40 75 16 / 06 24 40 75 17, www.zuskookt.nl; 's zomers geopend 10-21 uur, 2 gangenmenu vanaf € 20.
- 5 **Hotel Green White** Buitenplaats Ipenoord (tevens restaurant), Noordweg 43, 4356 EB Oostkapelle, 0118 59 12 23, www.greenwhite.nl; dag. geopend (behalve septemberfair), keuken di-zo 18-21 uur, 2 pk. vanaf € 96, 3 gangenmenu vanaf € 30.
- 6 **Hofstede Twistvliet** (ook voor lunch), Koningin Emmaweg 4, 4354 KC Vrouwenpolder, 0118 59 47 57, www.twistvliet.nl; 's zomers dag. geopend 9-23 uur, 's winters wo-zo 9-17 uur, 2 pk. vanaf € 95.
- 7 **Vrouwe in den Polder** Vrouwenpolderseweg 81, 4354 ND Vrouwenpolder, 0118 59 19 00, www.vidp.nl; geopend di-zo vanaf 12 uur, juli-aug. ook op ma, 3 gangenmenu vanaf € 28.
- 8 **De Boekanier** Dorpsdijk 22, 4354 AC Vrouwenpolder, 0118 59 18 29, www.boekanier.nl; dag. geopend 11.30-21 uur, hoofdgerecht vanaf € 15,75.

Heen en weer van Oeffelt naar Cuijk



Ooit zaten in het veerhuis van Oeffelt, aan de voet van de Maas, reizigers te wachten totdat de veerboot hen naar de overzijde van de rivier bracht. Deze wandelroute gaat niet naar de overkant, maar volgt de landwegen van 't Veerhuis naar Cuijk. Onderweg proeft u de sfeer van vroeger: gemoedelijke dorpen waar 'onthaasten' een overbodige moderniteit is. Het silhouet van een klooster tekent zich aan de horizon af, terwijl de Maas traag door het landschap stroomt. Laat horloge en mobiel eens achter op uw kamer. Tijd laat zich niet meten in het land van Maas en Cuijk.

➡ **Vanaf Hotel-Restaurant 't Veerhuis linksaf zandweg in, *Kleine straat*. Eerste zijweg links (rood gemarkeerde 'Salaman-derroute'). Voorbij dijk smal paadje naar rechts, richting kerktoeren van Oeffelt. Op splitsing van paden linksaf richting kerktoeren. Over grijs grindpad woonhuis aan linkerzijde passeren. Einde pad rechtsaf langs huizen. Aan eind linksaf. Op *Brouwerstraat* linksaf richting kerktoeren. Op driesprong rechtsaf, *Kerkstraat-Noord*.**

➡ **Naar Restaurant Bloemers: op driesprong linksaf naar kerk, *Kerkplein*. Daarna rechtdoor, *Kerkstraat-Zuid*. Straat helemaal uitlopen. Bloemers ligt aan overzijde verkeersweg.**

➡ ***Kerkstraat-Noord* helemaal uitlopen. Einde weg linksaf, *Katsestraat*. Cuijkseweg (N610) oversteken en weg vervolgen, *Venneke*. Eerste zijstraat rechtsaf, *Melder*. Na bocht naar rechts eerste zijstraat links, *Melder*. Einde weg linksaf, *Heide*. Op kruising rechtdoor, *Kats*. Einde weg linksaf, *Kerkenhuisweg*. Eerste zijweg rechtsaf, zandweg tegenover grote stal.**

➡ **Verkorting route: einde zandweg rechtsaf, *Hertrakesstraat*. N610 oversteken. Rechtdoor, *Heikantseweg*. Bij Christusbeeld op driesprong in Sint Agatha doorgaande route weer oppakken, zie bij ..**

Lengte 19 km (of 12 km).

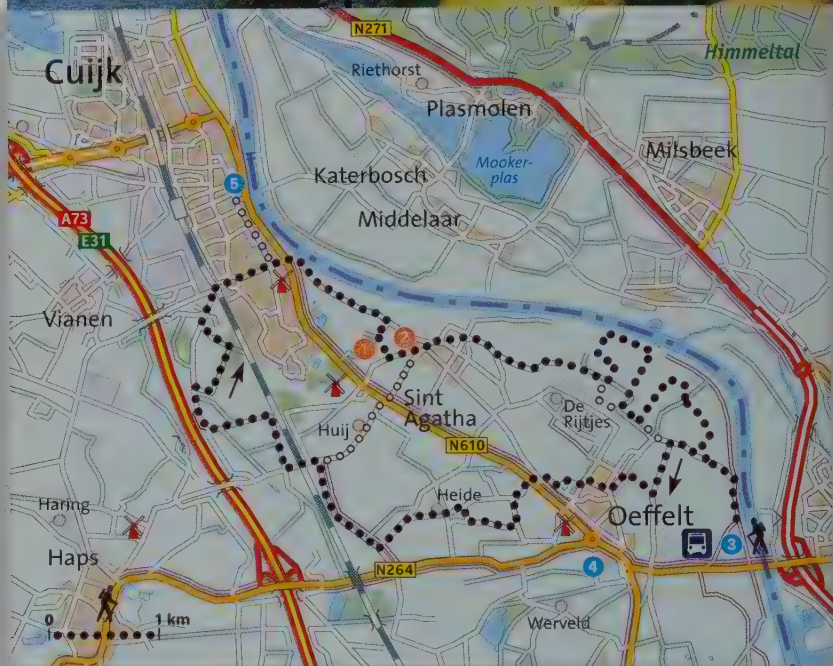
De route volgt gedeeltelijk het geel-roodgemarkeerde Streekpad Maas- en Peelliniepad

Begin- en eindpunt Oeffelt, Hotel 't Veerhuis

Parkeren bij 't Veerhuis

OV vanaf station Cuijk buurtbus 238 richting Boxmeer, uitstappen halte Veerweg.

Naar hotel: Veerweg uitlopen



➡ Vervolg route: einde weg linksaf over spoor. Voorbij spoor eerste pad rechtsaf tussen akkers door. Bocht naar links. Einde pad rechtsaf, Hapseweg. Vanaf hier geel-rode markering van Streekpad Maas- en Peelliniepad volgen, dus op eerste pad rechtsaf (bordje 'Zevenhutten').

Door een open, agrarisch landschap wandelt u naar **Zevenhutten**, een samenschooling van weilandjes, akkertjes en houtwallen. Ze zijn genoemd naar de zeven armetierige boerderijtjes die hier vroeger hebben gestaan. Nu is het een stuk bos met cultuurgrond, dat in goede handen is van het Brabants Landschap. 's Zomers kunt u er heerlijk wandelen in de schaduw van oude eiken en de geur van zoete kamperfoelie.



➡ **In Zevenhutten geel-rode markering blijven volgen: op splitsing van pad links aanhouden. Op kruising van paden linksaf, wordt verharde weg. Einde rechtsaf, *Hapseweg*. Einde weg rechtsaf over spoor. Doorlopen tot kruising *Hagelkruis-Grotestraat*.**

➡ **Voor Cuijk-centrum linksaf, *Grotestraat*.**

Cuijk is een aantrekkelijke plaats voor een tussenstop. In **Restaurant De Korenbeurs** aan de Grotestraat wordt heerlijke wijn geschonken van Wijngaard Daalgaard, iets verder op de route. Die mag u zeker niet missen.

➡ **Vervolg route: straat uitlopen. Einde rechtsaf, fietspad op over dijk langs Maas (geel-rood gemarkeerd). Aan rechterzijde passeert u *Odiliahof*. Daarna op dijk blijven en tweemaal een veerooster oversteken, waartussen meestal schapen grazen. Voorbij tweede rooster dijk aflopen, geel-rode markering verlaten. Stukje teruglopen over de weg en eerste pad linksaf, *Hantert*.**

➡ **Naar Stalletje Sint-Agatha: pad uitlopen tot landhuis aan eind. Daar rechtsaf, pad volgen naar erf.**

Op het erf treft u de **Tuinderij van Sint-Agatha** aan. En niet te vergeten de kauwgomballenhandel van Henny Rijkers. Hij rijdt bijna het hele land door met zijn kauwgomballenautomaten. De meesten van u zullen meer belangstelling hebben voor de tuinderij, zijn andere liefhebberij. In eerste instantie kweekte Henny voor eigen gebruik; wat over is gaat in de verkoop. In het stalletje geldt het principe van de zelfbediening: betaling is een kwestie van vertrouwen. Zo gaat dat hier in Brabant. Hoewel de slakken zelfs van de prijsstickers niet af kunnen blijven, wil Henny van spuiten niks weten. 'Ik moet het zelf ook eten, hè?' Sommige van de knoestige bomen voor het huis dragen fruit met vergeten namen. Welke is nou de kauwgomballenboom?



➡ **Vervolg route: Hantert inlopen tot halverwege op kruising van paden. Hier, bij twee grote eiken, linksaf langs akker. Bocht naar rechts volgen langs wijngaard. Pad gaat over in weg. Einde linksaf, Kuilen.**

2

Wie het eerste pad links neemt vanaf De Kuilen, komt bij **Wijngaard De Daalgaard**. Sinds 1991 plant voormalig broodfabrikant Niek van Daal zijn druivenstokken voor Nederlands meest noordelijk gelegen wijngaard van dat moment. En wat blijkt: de druiven rijpen in de luwte van de omringende beukenhagen wonderwel goed! Sinds 2001 ontfermen de kinderen zich over de wijngaard. Met succes, want in 2007 ontvingen ze de kroon op hun doorgeschooten hobby: een zilveren medaille van het Nationale Wijninstituut voor hun fruitige witte Sint Agather 2006. Niet te versmaden, proef en oordeel zelf. Wie de wijn hier niet wil kopen, kan ook terecht in De Korenbeurs in Cuijk.

➡ **Kuilen uitlopen, wordt Gildenweg. Bij Christusbeeld op drie-sprong rechtsaf, geel-rode markering weer oppakken. Kloosterlaan volgen over dijk.**

Op een heuvel langs de dijk, helemaal aan het eind van het pad, ligt het oudste klooster van Nederland: **Klooster Sint-Aegten**. Binnen de muren wordt het erfgoed van het hele Nederlandse kloosterleven bewaard. Daarbuiten pronkt en prijkt de kloostertuin. Wie wil weten wat er zich achter de muren afspeelt, moet erheen gaan in september; tijdens de Open Monumentendag is het klooster vaak geopend voor publiek.

➡ **Let op: voorbij klooster maakt pad bocht naar rechts, dijk op. Hier scherpe bocht naar links maken, over de dijk en geel-rode markering van het Maas- en Peelliniepad blijven volgen.**

➡ **Bij hoog water kunt u voor het vervolg van de route beter een alternatief traject volgen.**



➡ **Alternatieve route: bij hek op dijk rechtsaf, pad naar geasfalteerde weg. Einde pad linksaf, *Rijtsjes*. Einde weg linksaf. Aan eind rechtsaf. Op vijfsprong bij bruggetje met richtingwijzers doorgaande route weer oppakken .**

➡ **Vervolg route: bij hek op dijk pad links van dijk naar beneden volgen. Overstapje over prikkeldraad nemen, geel-rode markering naar links volgen tot Maasoever. Markering langs oever naar rechts volgen tot water, *Oeffeltsche Raam*. Rechtsaf markering volgen. Bij informatiebord 'Oeffelter Meent' recht-door. Markering volgen tot vlak voor dijk. Hier linksaf zandpad in, markering volgen tot vijfsprong bij bruggetje met richtingwijzer .**

In de romeinse tijd bestond het zogeheten **heggenlandschap** langs de Maas al. De gevlochten heggen zijn de natuurlijke voorlopers van het prikkeldraad. Maar zeg nou zelf: wat staat er mooier in het landschap?!

➡ **Bruggetje naar links oversteken, over linkerpad geel-rode route volgen. Na bocht naar rechts hek voorbijlopen, graspad langs water volgen. Einde pad zandweg naar links, *Kleine straat*. Markering volgen naar hotel.**

3

Mijmerplekje aan de Maas: 't Veerhuis

Op zoek naar een rustige stek, ver weg van de hectiek van alledag? Staak uw speurtocht en reis af naar Oeffelt. Daar wacht een kamer in 't Veerhuis, waar logés kunnen wegdromen, uitkijkend over de Maas. Boek de middelste en u hoeft er zelfs niet voor uit bed te stappen; een spiegel reflecteert het zicht op de rivier. Verwacht geen buitenissige luxe, maar wel privésanitair, fantastische matrassen en fris wit beddengoed. Voor tv is bewust niet gekozen. Geen gemis, want naar buiten kijken levert breedbeeld van de eerste orde. En alles live. Gastvrouw Nicolette Rademakers is de stuwende kracht achter dit rustige logeeradres. Zij tekent voor comfort, een bonbon op uw kussen en een royaal ontbijt. Alles wordt persoonlijk aan tafel geserveerd. Dat geldt ook voor het verse veerbrood, met lijnzaad bereid. Het recept is samen met de Oeffeltse bakker uitgedokterd. Eet smakelijk!





Uit eten in de huiskamer bij Bloemers

Chef-kok Bloemers leerde het vak in Brugge en streek in 2003 met zijn vrouw Susanne Eltink in het Brabantse Oeffelt neer. Zijn liefde voor koken werd al snel door de gasten herkend: reserveren is inmiddels in het weekeinde noodzakelijk. Het aantal zitplaatsen is beperkt: slechts veertig couverts. Daardoor ontstaat een intiem karakter. Gasten omschrijven Bloemers dan ook als een huiskamer. Het is wel een strak ingerichte huiskamer. Want naar kitsch of persjes zult u hier tevergeefs zoeken. Deze huiskamer is modern ingericht met keurig gestreken linnen op de tafels en moderne kunst aan zacht crèmekleurige wanden. Het geheel straalt rust uit. In de zomer kan er buiten getafeld worden.

De keuken van chef-kok Maarten Bloemers is Frans georiënteerd, maar een uitstapje naar andere landen gaat hij niet uit de weg. Zo eet u hier een 'gegrilde tonijn, rosé-geserveerd met soja en sesam' en een 'met cognac bereide schaaldieren-crèmesoep met Hollandse garnalen en room'. Bloemers kookt elegant zonder het landelijke karakter uit het oog te verliezen. In een gerecht als 'gestoofd konijn met balkenbrij op een stampotje van wijnzuurkool' laat hij het boerse en stoere duidelijk spreken. Prijstechnisch zijn de verrassingsmenu's interessant. Bloemers gebruikt daarbij regelmatig lokale producten. Ook buiten deze menu's is Bloemers niet duur. Want chef-kok Maarten Bloemers grijpt niet snel naar de typische en peperdure sterren-restaurantproducten als ganzenlever en kreeft om zijn gasten te imponeren. Hij vindt 'eenvoudige' maar smaakvolle ingrediënten veel uitdagender. Zo zet hij rustig koolvisfilet op de kaart. En dat dit niet ten koste van culinair genot hoeft te gaan, bewijst hij in zijn gerecht: 'koolvisfilet met een noilly-pratsaus'. Tot slot mag niet onvermeld blijven dat u zich door de attente en vriendelijke bediening van Susanne in deze huiskamer 'uit en toch een beetje thuis' zult voelen.



1

Het Stalletje Sint-Agatha Hantert 6, 5435 XB Sint Agatha, 0485 32 13 98,
dag. geopend.

2

Wijngaard De Daalgaard De Kuilen (z.nr.), 5431 GA Sint Agatha, 024 348 07 40,
www.daalgaard.nl; geopend indien er wordt gewerkt (meestal vr, soms ook za-zo).

3

't Veerhuis Veerweg 2, 5441 PL Oeffelt, 0485 36 28 14,
www.veerhuisoeffelt.nl; mei-sept. dag. geopend, okt.-apr. wo-zo, lunch 12-16,
diner vanaf 18 uur, 2 pk. vanaf € 85, 3 gangenverrassingsmenu vanaf € 28,50.

4

Bloemers Dorpsstraat 7, 5441 PL Oeffelt, 0485 36 28 14,
www.restaurantbloemers.nl; geopend vanaf 17.30,
zo vanaf 16 uur (wo-do gesloten), 3 gangenverrassingsmenu vanaf € 33.

5

Carpe Diem Kerkstraat 1, 5431 DS Cuijk, 0485 31 88 90,
www.restaurantcarpediem.nl; geopend wo-zo vanaf 17.30 uur,
3 gangensurprisemenu vanaf € 35.

Slingeren door de Mortelen



Oirschot is zó vaak het best bewaarde geheim van Brabant genoemd, dat van een geheim allang geen sprake meer is. Op zomerse zondagmiddagen valt met moeite een plaatsje te bemachtigen op een van de terrassen rondom de middeleeuwse Sint-Petruskerk. Het idyllische landschap van de Mortelen, ten noorden van Oirschot, heeft grote aantrekkingskracht op wandelaars en fietsers. Het is het landschap van overgrootmoeders tijd, met zandpaden die langs weilandjes en door houtwallen omzoomde akkertjes slingeren. In het voorjaar luiden bosanemonen uitbundig bloeiend het nieuwe wandelseizoen in. Maar ook in andere jaargetijden is het hier goed toeven.

Lengte 17 km (of 13 km)

Begin- en eindpunt Oirschot, Hotel De Moriaan.

Parkeren achter Hotel de Moriaan
OV vanaf station Best buslijn 141 naar Oirschot, uitstappen halte St. Jorisstraat. Naar hotel: weg uitlopen, einde linksaf, Gasthuisstraat. Tweede straat rechts, Rijkelduisstraat. Linksaf, Molenstraat; voorbij Boterkerk eerste rechts

➡ **Bij Hotel De Moriaan rechtsaf. Einde straat linksaf, Molenstraat.**

Bij **De Ster** aan de Molenstraat 2 kunt u niet alleen heerlijke kazen kopen, maar ook Belgische patés of Spaanse en Italiaanse vleeswaren. Om uw picknick compleet te maken, moet u beslist ook even langsgaan bij **Bakkerij De Reysende Man** (Sint Odulphusstraat 1). Het is niet ver van De Ster vandaan. U kunt er terecht voor brood en zoete Oirschotse specialiteiten.

➡ **Einde weg linksaf, markt oversteken. Voorbij kerk rechtsaf, Nieuwstraat. Einde straat rechtsaf en meteen linksaf, Spoordonkse weg. Tweede straat rechts, Michiel de Ruyterlaan. Vlak voordat deze afbuigt, afslag links nemen, Helpad. Wordt fietspad langs plantsoen en speeltuin. Einde pad asfaltweg oversteken en rechtdoor, fietspad vervolgen. Einde weg linksaf, Peperstraat, heet voorbij kruising Hedel. Bij scherpe bocht naar links gaat u rechtsaf, fietspad op.**

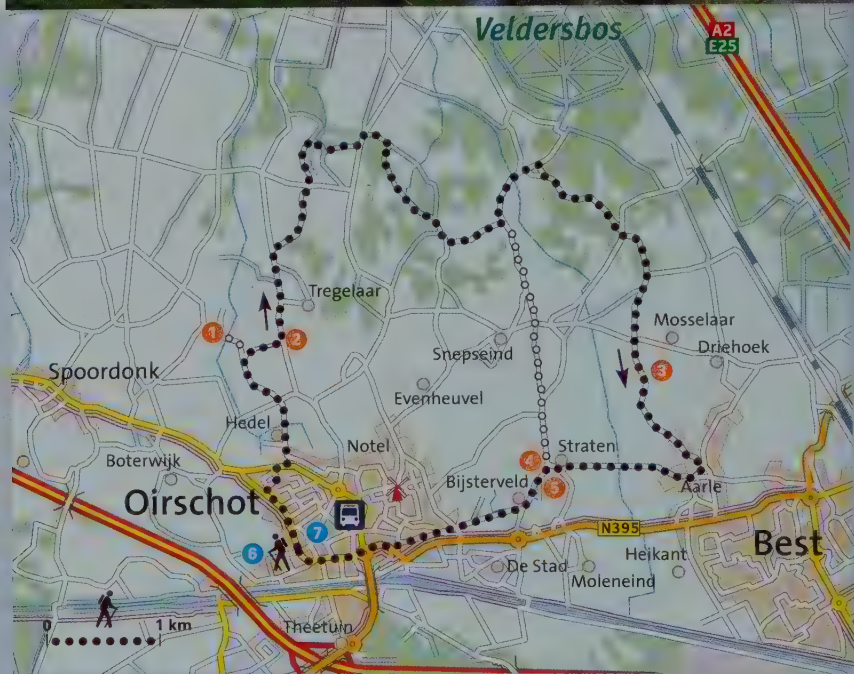


lets van de route af, voorbij de bocht naar links, ligt **Hoeve Polsdonk**, een fraaie langgevelboerderij, zoals u ze vaker tegenkomt in deze streek. Liefhebbers van de nostalgische keuken moeten zeker een kijkje nemen in de boerderijwinkel. In de schappen liggen typisch Brabantse producten als bloedworst, balkenbrij en zult, ambachtelijk gemaakt volgens oud familie recept. De runderen van Polsdonk zijn uitsluitend van het stoere, blonde limousineras, vlees van hoge kwaliteit. Neem een limousineworst mee voor bij de lunch en oordeel zelf: smaakt het niet Brabants heerlijk?

➔ **Eind fietspad linksaf, Meierijsebaan.**

In zijn ranch en **Paardenmelkerij Jamira** vertelt de enthousiaste paardenmelker Jan de Groot graag over de bijzondere kwaliteiten van paardenmelk. De smaak? 'Als zoet water. Negentig procent van de mensen die hier komen, drinken het om gezondheidsredenen.' De melk wordt verkocht aan natuurwinkels, maar de meeste melk verkoopt hij in zijn eigen ranchwinkel. De melk lijkt een gunstige invloed te hebben bij huidproblemen. Jan neemt zijn product bijzonder serieus. Zo richtte hij samen met een aantal collega-paardenmelkers de vereniging SpaN-V op. De vereniging stimuleert het onderzoek naar paardenmelk en werkt daarin onder andere samen met de Universiteit Wageningen. Voor publiek dat het wél om smaak te doen is, werd Miranda's Likeurtje ontwikkeld: een likeur op paardenmelkbasis uiteraard, met een lichte kokos of koffiesmaak. 's Zomers is paardenmelkjes een heerlijk koele traktatie. In het ranchwinkeltje zijn ook huidproducten van paardenmelk te koop en paardenmelkzeep, speciaal voor deze ranch gemaakt bij een naburig klooster.

➔ **Volg de Meierijsebaan. Net voorbij hoogspanningskabels rechtsaf, Vinkendonken, wordt karrenspoor. Aan eind asfaltweg oversteken en pad vervolgen (wandelpunt 19, richting knooppunt 18). Op splitsing rechtsaf langs weiland. Einde pad asfaltweg oversteken, linksaf fietspad volgen. Na 50 m rechtsaf, bospad. Bij kruisteken linksaf. Einde pad rechtsaf, Oude Steeg. Na 50 m op splitsing, rechterpad met wandelbord 'Mortelen'.**



De **Mortelen** bestaat uit een lappendeken van bossen, weilanden, akkers en poelen, aaneengevlochten door houtwallen, boomrijen en zandpaden. Een typisch voorbeeld van een hoevenlandschap. Niet alleen wandelaars ervaren die afwisseling en kleinschaligheid als prettig, vogels en vlinders zijn er ook dol op. Zo leven hier wel dertig soorten dagvlinders.

'Mortel' is eigenlijk een ander woord voor 'leem'. Daarin zakt het water minder snel weg dan in zand. Na een regenachtige periode zijn laarzen hier dan ook geen overbodige luxe. De stegen liggen hoger en droger. Deze paden ontstegen letterlijk het landschap door inklinking van de bodem rondom. De boerderijen liggen vaak op hoger gelegen dekzandruggetjes, ook wel donken genoemd. Veel boerderijen dragen daardoor het achtervoegsel 'donk'.



○ ➤ **Einde pad rechtsaf langs bankje. Op driesprong (wandelknooppunt 15) linksaf richting knooppunt 12, *Termeidensteeg*. Einde weg linksaf, *Lopensestraat*. (Of: voor routeverkortung hier rechtsaf naar gehucht Straten. Daar routebeschrijving weer oppakken, zie bij .)**

○ ➤ ***Lopensestraat* volgen tot P-20745. Rechtsaf zandpad in richting Best. Na 100 m bij P-20582 rechtsaf, *Weekenseweg*. Op asfaltweg bij P-20518 rechtsaf. Daarna meteen links bij P-20485 richting Best, *Lierinsedijk*. Op kruising met P-20482 rechtdoor.**

3

Zin in een appeltje voor de dorst? Op de Hagelaarsweg kunt u bij **Kwekerij De Koning** niet alleen terecht voor appels, maar ook ander vers fruit straalt u tegemoet. Aan de overzijde van de weg kijken de herten van **De Hagelaar** u nieuwsgierig aan. Jan en Marian van den Boom: 'We zijn de enige hertenhouderij in de omgeving. Vooral rond de kerst weten mensen ons te vinden.' Maar ook op de barbecue is een hertenbiefstukje een traktatie, weet Marian. 'Wel eerst even marineren in de rode wijn, en dan drie minuten aan iedere kant. Dan blijft-ie lekker roze van binnen.'

In het winkeltje van De Hagelaar zijn Marians eigen recepten verkrijgbaar, van soep tot goulash. Op het terras bij de boerderij wordt koffie en thee geschonken. Ze kijken er hier niet van op als u uw eigen boterhammen uit een trommeltje tevoorschijn haalt. Hoewel ze natuurlijk met alle plezier een niet te versmaden lunch voor u bereiden. Overnachten is ook mogelijk. Wilt u meer weten over de geschiedenis en achtergrond van deze omgeving? Huur dan bij de boerderij een pocket-pc, boordevol verhalen en informatie, en u bent helemaal bij.

○ ➤ **Circa 50 m vóór P-21289 rechtsaf, smal onverhard populierenlaantje in. Einde pad rechtsaf, *Kapelweg*, naar kapelletje. Weg links langs kapel volgen, wordt *St. Antoniusweg*. Aan eind (wandelknooppunt 50) rechtsaf, *de Bollen* (richting knooppunt 49). Bij kapelletje linksaf, *Straten*.**



4

Een handje vol huizen is het, meer niet. Toch is Straten een belangrijk historisch geografisch monument. De inrichting weerspiegelt de eeuwenlange bewoning en bewerking van het land. Waar nu bijvoorbeeld de St.-Anthoniuskapel staat, kwam vroeger het vee bij elkaar om te drinken. Over 'De Bollen' werden koeien, schapen of geiten naar de weidegronden gedreven. Sommige van de omliggende akkers zijn letterlijk bol gaan staan van het generaties lang bemesten met plaggen. Maar er zijn meer redenen om langer bij Straten stil te staan. Een ervan is zuivelboerderij **Antoniushoeve**, het enige adres waar u echt mortelenijs kunt proeven. Het zijn de frambozen en de eigengemaakte frambozenlikeur van een boer uit de omgeving die dit ijs zijn specifieke smaak geeft. Net als alle andere smaken is het ijs bereid met melk van eigen koeien. Uiteraard zonder kunstmatige kleur- en smaakstoffen.

5

Schuin ertegenover ligt **De Bollen**, waar u terecht kunt voor soep, broodjes en appeltaart uit eigen keuken. Dit jaar lanceert de uitbaatster een nieuw product op haar terras: Oirschotse worstenbrood. Het zijn de ingrediënten die van dit worstenbrood iets bijzonders maken. In het deeg is volkorenbloem, gebrande tarwe, maar ook spelt verwerkt, een oude graansoort die kort geleden opnieuw werd ontdekt. Het vlees is afkomstig van Berkshire-varkens, een Engels ras, vrijwel uitgestorven. Totdat de Brabantse dierenarts Kees Schepens het ras in Nederland introduceerde. Dankzij de vereniging 'Land van Oirschot', die tot doel heeft Oirschotse ondernemers bij elkaar te brengen en nieuwe ideeën en producten te ontwikkelen, kreeg het Oirschots worstenbrood hier naam en faam. Een oud Brabants product in een nieuw jasje.

➡ Einde weg bij P-21287 rechtsaf, **Montfortlaan**, langs een klooster. U komt uit op de oude **Bestseweg**. Parallelweg rechts van weg volgen, slingert van weg af. Geteerde weg naar links volgen over voetpad. Aan het eind **Raffendonkstraat** oversteken. Voetpad rechtdoor, weg vervolgen. Bij rotonde rechtdoor, **Rijkesluisstraat**. Bij Kaaswinkel De Ster linksaf, **Molenstraat**. Voorbij de Boterkerk eerste straat rechts naar Hotel De Moriaan.



6 Meer dan een hotel: De Moriaan



De Moriaan is allesbehalve een gewoon hotel met doorsneekamers. U hebt zeeën van ruimte, in acht van de tien suites horen een aparte slaapkamer en zitkamer tot het luxueuze onderkomen. Is het een warme zomerdag? Haal een koel drankje uit de minibar en zet de airco aan. Zin om zelf te kokkerellen? Ook aan een kitchenette is gedacht.

Waarschijnlijk klinkt een etentje buiten de deur meer als muziek in de oren, als beloning na de lange wandeling. Geen punt, de cafeetjes, restaurants en terrassen liggen voor het oprapen in het dorp. Liefhebbers houden tijd over voor een bezoek aan solarium, Turks stoombad, tweepersoonswhirlpool en sauna in het souterrain. Er kleeft een minpunt aan logeren in de Moriaan; het wordt weer wennen thuis!

7 Een engeltje op de tong: La Fleurie



Ook bij La Fleurie aan de rand van de markt zit het terras vol met dagjesmensen die hun dorst lessen met een verkoelend glas bier of van een heerlijke grote punt taart genieten. De keuken van La Fleurie draait intussen op volle toeren. Want naast een uitgebreide lunch kun u hier ook voor het diner terecht. Chef-kok Pieter Deurloo en z'n team werken hard aan de bereiding van de lunch en aan de voorbereidingen voor het diner. Door de open keuken is de bedrijvigheid in de keuken goed te volgen; u kunt zien dat Pieters brigade er zin in heeft. En dat proeft u terug!

'Ik portioneer op z'n Brabants', zegt Van Deurloo over de royale maar niet overdadige wijze waarop de borden naar de gasten gaan. 'Er worden altijd voldoende groenten geserveerd. Die zijn niet alleen gezond, de smaak wordt enorm ondergewaardeerd in de professionele keuken. Vreemd, want groenten laten zich goed combineren en hebben veel mooie smaken. Met groenten maak ik een echt smakenfeestje.'

De menukaart van La Fleurie geeft bij ieder gerecht een wijnsuggestie. Gastvrouw Sylvia Streumer heeft de combinaties met haar man Pieter zorgvuldig bepaald. Op de kaart staan klassieke combinaties – zoals Zeeuwse oesters met een mooie chablis of een runderentrecote met gesmolten merg met een saint emillion uit de Bordeaux. Daarnaast hebben ze gekozen voor wijnen uit de nieuwe wereldlanden zoals Zuid-Afrika of Noord-Amerika. Hoe ongewoon de combinatie ook mag zijn. Een geroosterde zeedui-velfilet met saus van kerrie, kokos en gember blijkt samen met een glas houtgelagerde chardonnay uit Stellenbosch te smaken als het bekende engeltje op de tong!



WINKELLEN

- 1 Hoeve Polsdonk** Polsdonken 1, 5688 LE Oirschot, 0499 55 01 91, www.polsdonk.nl; geopend vr 13-19, za 9-15 uur.
- 2 Paardenmelkerij Jamira** Meerijsebaan 5, 5688 LT Oirschot, 0499 57 58 43, www.jamirapaardenmelkerij.nl; geopend ma-do 14-18, za 10-17 uur.
- 3 Edelherten- en Rundveehouderij De Hagelaar** Hagelaarweg 25, 5684 LN Best, 0499 39 51 99, www.dehagelaar.nl; dag. geopend, lunch op afspraak. Zie **3**.
- 4 Antoniushoeve** Straten 11, 5688 NJ Oirschot, 0499 57 18 42; geopend apr.-okt. di-zo 13-17 uur (bij mooi weer), juli-aug. ook ma.
- 5 Uitspanning De Bollen** Straten 13, 5688 NJ Oirschot, 0499 46 59 60, www.debollen.nl; 's zomers dag. geopend (behalve bij slecht weer).

WINKELLEN IN DE WINTER

- 3 Boerenkamer De Hagelaar** Hagelaarweg 25, 5684 LN Best, 0499 39 51 99, www.dehagelaar.nl; dag. geopend, 2 pk vanaf € 90. Zie boven.
- 6 De Moriaan** Moriaan 41a, 5688 ER Oirschot, 0499 57 81 80, www.gelagkamer.nl; dag. geopend (gesloten 'met kerst, oudejaar, carnaval), 2 pk. vanaf € 99,50.
- 7 La Fleurie** Rijkeluissstraat 4, 5688 ED Oirschot, 0499 57 41 36, www.lafleurie.nl; geopend vanaf 11 uur, ma gesloten, 3 gangen verrassingsmenu vanaf € 32,50.

19 Land van asperges



Dit is een wandeling met twee gezichten. Enerzijds zijn er de uitgestrekte landbouwgebieden waar een kijkje achter de schermen van biologische boerderijen op het programma staat. Anderzijds is er de oase van rust die het Leudal heet. In dit natuurgebied rond verschillende beekdalen halen rustzoekers hun hart op. Midden in het groen ligt Hoeve De Kloosterhof, een echte parel. In het bosven verderop leven kikkers en padden, reeën komen er in de schemering drinken. Wie goed kijkt en luistert, ziet misschien een zwarte of groene specht hameren. Of er flitst een felblauwe streep voorbij. De ijsvogel laat zich namelijk regelmatig zien.

➡ **Vanuit Kasteel Baexem Kasteelweg oversteken. Rechtdoor onverhard pad langs kerkhof volgen, even later langs aspergevelden.**

Een culinair bezoek aan Limburg is niet compleet zonder asperges. Langs de route duiken overal de **aspergevelden** op. U ziet onafzienbare, kaarsrechte rijen van dijkjes van nog geen halve meter hoog, al dan niet met plasticfolie overdekt. In de uit zanderige grond aangelegde 'bedden' groeit het witte goud. Een asperge heeft minimaal drie jaar nodig. Zodra de zon in het derde jaar voldoende kracht krijgt om de aarde tot elf graden Celsius op te warmen, groeien de knoppen van de wortelstok naar boven. De zon lokt de asperges als het ware uit de grond. Zolang de asperges in de bodem zitten, houden ze een witte kleur. Witte asperges worden dan ook in de grond gesneden. Bovengronds verkleuren ze in luttele uren groen. Kenners weten het: de groene versie is wat pittiger van smaak.

➡ **Pad volgen tot N280. Dit oversteken naar fietspad en linksaf. Eerste weg rechtsaf, Hubert Cuyperslaan. Eerste weg linksaf, Rijksweg. Deze volgen tot terugkeer op de N280.**

Lengte 17 km

Begin- en eindpunt Baexem, Kasteel Baexem

Parkeren bij Kasteel Baexem

OV vanaf station Roermond buslijn 82 naar Weert, uitstappen halte Dorpsstraat / Tramweg. Naar Kasteel Baexem: teruglopen, op rotonde linksaf, Rijksweg. Rechtsaf, Kasteelweg. Na 200 m kasteel aan linkerhand



O ➔ Eerste weg rechtsaf, *Reyndersstraat*. Bij bocht naar rechts gaat u rechtdoor over onverhard pad. Op T-kruising rechtsaf, *Bosstraat*. Tweede verharde weg linksaf, *Op de Stap*. Na twee bochten linksaf over spoor, *Stapperstraat*. Eerste weg linksaf, *Vestjenshoek*, aan het eind is De Hooge Weyer.



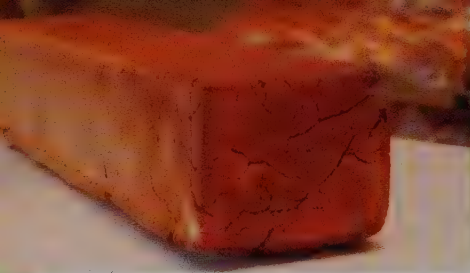
‘Je proeft de rust van het groeien’, zegt Bets van der Zande van **De Hooge Weyer** en ze laat een stukje proeven van de gerookte ham. ‘Gerookt volgens eeuwenoude traditie door een slager om de hoek. Hij doet dat op houtkrullen bij droog weer, zodat de krullen gaan smeulen en het langzaam gaat.’ Rust en variatie zijn kernwoorden op het biologisch-dynamische bedrijf van Bets en haar man Jan van der Ven. Ze kweken door het jaar heen wel veertig soorten groente en hebben een kleinschalige veehouderij. De Hooge Weyer is zelfvoorzienend. De dieren krijgen granen, maïs en hooi van eigen land en zorgen op hun beurt voor bemesting.

Het komt aan op zorgvuldig inspelen op de natuur. Lukraak planten en oogsten is er niet bij. ‘Wat past het beste bij dit stukje grond?’, is uitgangspunt. ‘Zo planten we pompoenen naast maïs, want dan doen ze het goed. En een stuk weide waar koeien hebben gelopen, ploegen we in het voorjaar om, daarna komt er broccoli en bloemkool op.’

Voor de gerookte ham zult u in de winter of het vroege voorjaar moeten komen. ‘s Zomers zijn er aardbeien, aardappelen en ongeveer twintig soorten groente te koop. Doperwtten, peulen, vijf soorten sla, prei, lente-ui, komkommer en tomaat, om er maar een paar te noemen. De eieren zijn van scharrelkippen die maïs en gras-met-klaver op het menu hebben staan. Vossen en roofvogels krijgen geen kans een kip van Bets en Jan te verschalken. Daar zorgen de hanen wel voor. Ze slaan alarm door te kraaien en de kippen snellen op tijd naar binnen.

Bezoekers mogen overal rondkijken op de boerderij. Er is een leuke wandeling achterom, rond het bedrijf. U passeert fruitbomen, groentepercelen, koeien met kalfjes en kippen. Bijzonder extraatje in de lente zijn de zwaluwnestjes in de stal.

➡ **Terug over het spoor en linksaf, Parallelweg. Eerste weg linksaf, weer spoor oversteken, Schoorstraat. Deze rechts aanhouden tot kruising met Stationstraat/Op de Bus. Linksaf over fietspad richting Heythuysen, Op den Bus, later Kouk. Na beek en bebouwde kom van Heythuysen eerste weg linksaf Kouk. Wordt later Oude Meer. Weg volgen tot einde en dan rechtsaf, Kloosterstraat.**



Benieuwd naar heerlijkheden uit de streek? Bij **Bakkerij Bongers** bakken ze er wel een paar. Wat te denken van Limburgs roggebrood? Er zijn twee soorten, licht en donker. In het lichte zit een mix van tarwe- en roggemeel en tarwebloem, in het donkere is enkel roggemeel verwerkt. Beide hebben een lichtzure smaak. Zet uw tanden in een knapkoek en u snapt meteen de naam. Hij is van zandtaartdeeg gebakken en is echt iets van dit deel van de provincie. Nog dichterbij huis ligt de oorsprong van de Heytserkei. Deze grote, platte bol met krenten, rozijnen, roomboter, noten en grove suiker is een verleidelijke lekkernij. Niet alleen voor inwoners van Heythuysen.

➡ **Weg vervolgen door centrum en het dorp weer uit, Walk. Provinciale weg N279 rechtdoor volgen, later Heimarkt. Weer later Sint Elizabethsdreef. Vlak voor de ingang van Huize Sint Elisabeth rechtsaf, bospad met groene paaltjes.**

Vroeger ging het er anders aan toe dan bij Bakkerij Bongers. Bij het **Bakhuisje Kloosterhof** krijgt u een globale indruk. In het gebouwtje bakten de boeren hun vlaaien en brood. Wegens brandgevaar stond het op veilige afstand van hof en stallen. Een bakhuisje bestond meestal uit twee gedeeltes; het eigenlijke ovenhuisje met daarvóór een ruimte om het deeg te kneden en bakbenodigdheden te bewaren. Bij geregeld stoken ging zo'n huisje wel een halve eeuw mee. Werd er te weinig gestookt, dan namen de muren te veel vocht op met instorting tot gevolg. De boer die dit 'invalle van de aove' door eigen laksheid op zijn geweten had, werd speerpunt van hilariteit en hoon in het dorp.

➡ **Einde linksaf, zandpad. Op T-kruising met Speckerweg rechtsaf. Bij de Spikkerhoeve linksaf over ruiterspad. Rechtdoor, ook bij hek met smalle doorgang. Pad volgen tot hek bij spoorlijn. Rechtsaf langs spoor tot T-kruising met Heythuyserweg. Hier linksaf over spoor. Eerste weg rechtsaf, Beekkant.**



3

Wie zelf eens wil bakken in zo'n takkenbosoven, houdt de broodbak- en pizzadagen van de biologische **Zorgboerderij Heijerhof** in de gaten. Op gezette tijden – data staan op de website – laten Hetty de Ridder en Henk Venner het vuur hoog oplaaien in hun originele bakhuis uit 1936. De opa van Henk heeft 'm gebouwd. Takkenbossen verwarmen de stenen tot ze witheet zijn. Dan worden de sintels weggehaald. De temperatuur loopt op tot boven de 300 graden Celsius. Achter in de oven komen de broden, vlaaien krijgen een plaatsje voorin.

Ook buiten de speciale broodbakdagen is een bezoek aan Heijerhof het inlassen van een wandelpauze meer dan waard. In de zomer worden allerlei zelfgeteelde groentes verkocht, waaronder vergeten soorten als rammenas en roodlof. Deze laatste ziet eruit als een rode krop ijsbergsla en is erg lekker in salades. Onder de aardappelen treft u oude rassen met illustere namen aan; hebt u ooit van een vitolette noir of een buggennummer muuske gehoord? En wortelen zijn bij Hetty en Henk niet op voorhand oranje.

Biologisch betekent méér dan zonder bestrijdingsmiddelen werken. 'We houden zo veel mogelijk rekening met het welzijn van de dieren, de natuur en bodemgezondheid, volgen het kringloopprincipe en houden aanvoerlijnen zo kort mogelijk', vertelt Hetty. Een logische zaak, vinden ze. Naast groente verkopen ze vlees van eigen dieren, streekproducten en boerenkazen uit Nederland. In de Heijerhof Huisvlijtlijn laat Hetty haar creativiteit los op alle verse groente en fruit van het land. Probeer de tomaat-paprikagelei, worteljam met walnoot of de rucolapesto eens. Voor de perengemberjam komen mensen terug!

➡ **Weg vervolgen. Eerste weg (met bord kantoor Het Limburgs Landschap) linksaf. Op T-kruising rechtsaf. Pad volgen tot T-kruising met de N280. Rechtsaf over fietspad. Voorbij benzinestation eerste weg linksaf Kasteelweg. Even later Kasteel Baexem.**



4

Slapen in een sprookje: B&B Kasteel Baexem

Er heeft vast een clown in het hemelbed geslapen. Zijn felbeschilderde stoeltje staat er nog. Een ridder heeft zich voor de houtgestookte kachel opgewarmd. In de speelse themakamers van deze B&B voelen ze zich allebei thuis. Antiek meubilair krijgt een toefje circus mee. Sommum is de zigeunerwagen. Jan en Theo Peters zijn de scheppers van dit eigenzinnige logeeradres. 'Ik heb één miljoen bakstenen gekocht', zei Jan na aanschaf van de ruïne zo'n twintig jaar geleden. Een titanenklus ving aan. Dak en buitenmuren staan er nog, de rest is opgeknapt met eerbied voor de authenticiteit van het kasteel. Schuif aan voor een superontbijt in de romantische muziekkamer met kroonluchters, vleugel en muurschilderingen van Matthijs Röling. 'Ons verblijf ervaren we als een sprookje', schrijft een logé. Het is geen woord te veel gezegd.

4

Zakdoekjes met pesto: Kasteel Baexem

Chef Inez Geenen van Restaurant Kasteel Baexem kookt ambachtelijk en eigenzinnig. Dat heeft alles met haar achtergrond te maken. Inez is autodidact en heeft geen echte horeca-achtergrond. Na de kunstacademie en een baan in de mode bleef het culinaire meer trekken. Ze volgde een korte koksopleiding en startte daarna haar eigen restaurant in Kasteel Baexem. Inez vindt haar inspiratie in de Frans-Italiaanse keuken waarbij ze zoekt naar gerechten die minder bekend zijn of aan de klassiekers een eigen touch geeft. Of het prikkelend omschreven 'zijde zakdoekjes met pesto'? Om een tipje van het 'zakdoekje' op te lichten: de 'zakdoekjes' zijn in kleine vierkantjes gesneden handgemaakte pasta. Dat handgemaakte is geen uitzondering. Want bijna alles – van brood tot ijs – is op het kasteel gemaakt. Inez is een echte kok en moet niets van halffabricaten uit potjes of zakjes hebben. Schaar en blikopener blijven bij haar in de lade liggen. Ze serveert in het gezellige restaurantje van Kasteel Baexem alleen op vrijdag- en zaterdagavond een tweewekelijks wisselend viergangenkeuzemenu. Niet getreurd, want de doordeweekse en zondagse wandelaar wordt niet vergeten. De kaart is dan kleiner, maar de specialiteit, de bloemenlunch, maakt dat gemis meer dan goed. Vanaf eind april worden ze geserveerd. De fleurige lunch bestaat uit drie gangen waarin eetbare bloemen en kruiden uit het kasteelpark worden verwerkt. De keuze van de eetbare bloemen hangt van het seizoen af. Wie na afloop nog het park wil bezoeken is van harte welkom want de entree tot het park is bij de prijs van de bloemenlunch inbegrepen (reserveren is gewenst).



13 WINKELWINKEL

1

De Hooge Weyer Vestjenshoek 3, 6095 NT Leudal, 0475 45 28 56;
dag. geopend 10-17 uur.

2

Bakkerij Bongers Kloosterstraat 13, 6093 CT Heythuysen, 0475 49 12 72;
geopend di-vr 8.30-18, za 7.30-16 uur.

3

Zorgboerderij Heijerhof Beekkant 9, 6095 PE Baexem, 0475 45 13 30,
www.heijerhof.nl; winkel geopend vr-za 10-17 uur.

14 WINKELWINKEL

4

Kasteel Baexem Kasteelweg 7a, 6095 ND Baexem,
06 14 18 26 06 (B&B) / 0475 45 32 05 (rest.), www.kasteel-baexem.nl;
2 pk. vanaf € 91. Restaurant op vr-za geopend voor diner,
3 gangenmenu vanaf € 31,50; lunch op wo-do-vr en zo
(bloemenlunch vanaf € 22,50).

Een beetje buitenland



Zuid-Limburg maakt zijn idyllische imago waar; tijdens deze route ontrolt zich een landschap van holle wegen, vakwerkhuisen, kruisen en kapelletjes voor uw ogen. Akkers, bos, fruitbomen en grasland bestrooid met paardenbloemen bedekken de hellingen rondom. Hier en daar prijkt een kerktoeren boven een heuvel uit. Dat er weinig vlakke stukken op uw pad liggen, zal niet verrassen. De vergezichten hoogstwaarschijnlijk wel. Hoogtepunten zijn het Geuldal en de mooie hellingbossen van het Vijlenerbos. Trek stevige schoenen aan voor steun op de weggetjes waar veel losse stenen liggen.

Lengte 16 km

Begin- en eindpunt Vaalsbroek, Kasteel Vaalsbroek

Parkeren bij Kasteel Vaalsbroek

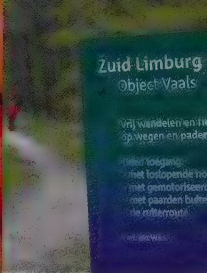
OV vanaf NS-station Heerlen buslijn 58 naar Gulpen. Overstappen bij centrale busstation op lijn 61 naar Vaals, uitstappen halte Vaalsbroek, vlak bij kasteel.

➡ **Vanaf Kasteel Vaalsbroek linksaf, Eschberg. Bij kruisbeeld rechtsaf op asfaltpad, Lange Bosweg. Steile klim tot terugkomst op weg, Epenerbaan. Weg oversteken.**

U staat hier bij een van de zeven prehistorische **grafheuvels** uit het Malenbos. Onder het gebladerte van de bomen bedekt een stapel vuursteenbrokken – overdekt met een laagje löss – de doden uit de bronstijd (2000-800 v. Chr.). Sommige van hen werden gecremeerd, anderen werden overbrand in een uitgeholde boomstam begraven.

➡ **Bijna 2 km doorlopen aan linkerkant van de weg over een onverhard pad. Bij informatiebord over Vijlener- en Kerperbos linksaf, langs groene paaltjes. Deze paaltjes volgen tot pad met blauwe paaltjes. Dit volgen tot u terugbent op de Epenerbaan.**

➡ **Linksaf, Epenerbaan oversteken. Parkeerterrein passeren en bospad in met gele paaltjes. Bij bank aan rechterhand gaat u rechtdoor naar beneden. Gele paaltjes volgen en de Groeneweg oversteken. Kort daarna scherp naar rechts langs boszoom. Nog steeds gele paaltjes volgen. Bij hek linksaf holle weg, bezaaid met stenen, naar beneden volgen tot aan de Camerig. Hier rechtdoor naar Wingbergerhoeve.**



De **Wingbergerhoeve** is oorspronkelijk een kasteel geweest; ooit hebben er grachten rond het woonhuis uit 1697 gelegen. Een leuk weetje, maar de kans is groot dat u zich meer aangetrokken voelt tot de ijskraam die erbij staat. Even een pauze en genieten van een portie ijs. Het is niet zomaar een ijsje, de omvang neemt bourgondische vormen aan. Naar wens wordt de koude lekkernij opgeluisterd met allerhande vers fruit uit de regio. Aardbeien, bosbessen, kersen en frambozen maken lekker ook nog eens gezond.

Wil en Leny stonden veertig jaar geleden aan de wieg van het fruitbedrijf en zoon Egon zet het voort. Niet zo'n ijsliefhebber? Dan zet hij in een handomdraai een wafel met fruit en slagroom voor u klaar. Neem na afloop een potje boordevol Limburgs fruit mee voor thuis. Of het nu gaat om frambozen-, pruimen- of aardbeienjam, alles is zelf gemaakt. Rechtgeaarde Limburgers beleggen hun boterham misschien liever met 'zeem'. Wie dat ook eens wil proberen, koopt een pot peren- of appelstroop. Zo'n sneetje is helemaal lekker met een laag boter eronder en dan nog kaas of ham er bovenop. Hier in het zuiden doen ze er een moord voor.

➡ **Vervolg route: nog even doorlopen en dan rechtsaf, wandelpad langs de Geul. De rode paaltjes volgen tot aan kruising met blauwe paaltjesroute. Rechtsaf, door draaihek naar Bommerigerweg. Linksaf richting Mechelen. Op eerste kruising in Mechelen met Elzeterweg even rechtsaf, Elzeterweg. Het eerste huis aan uw linkerhand is Argen Elzet.**

2 'Fruit is 's morgens goud, 's middags zilver en 's avonds lood', zegt Marcel van **Boerderij-winkel Argen Elzet**. En hij licht zijn fruitmotto toe: 'In de ochtend heb je een energie- en vitamineboost nodig voor alle noeste arbeid die wacht. Later op de dag neemt die behoefte af en tegen bedtijd geeft fruit energie die niet meer wordt verbrand, je ligt er wakker van'. Hij overhandigt een A-viertje waar meer fruit- en groentewijsheden op staan vermeld. Zo zou inname van een halve kanteleopmeloen zonder schil of een klein trosje druiven remedie tegen rugpijn zijn. Spataders zouden worden ingetoomd door het eten van een rode biet met schil en blad. Consumeer een halve ananas met schil (!) en je bent in een klap van een griepje af. Ook een mango doet wonderen.



Het gezondheidsoverzicht is er een met een knipoog, maar dat verse groenten en fruit goed zijn voor lijf en leden is een feit. En Marcel weet er veel over te vertellen. Niet vreemd, want hij zit al decennia in het vak. In 1975 is hij begonnen met de verkoop van aardappelen, groente en fruit op een houten kist in een loods. Nu runt hij samen met vrouw Karin deze boerderijwinkel, waar naast groente en fruit meer streekproducten te vinden zijn. Probeer de mergellandchocoladevla van zuivelboerderij Huijnen uit Reijmerstock of het echte boerenijs van 't Voerboertje uit Voeren. Natuurlijk kunt u er ook terecht voor Limburgse, witte asperges.





➔ **Vervolg route: Elzeterweg volgen tot T-kruising. Hier rechtdoor over wandelpad. Na passage beek eerste weg rechtsaf. Op T-kruising met Rott even linksaf en direct rechtsaf. Bij kruisbeeld linksaf langs bosrand. Links ligt Wijndomein Sint Martinus.**

De druivenstruiken van de nieuwe wijngaard Villare van **Wijndomein Sint Martinus** groeien aan uw linkerhand. Ze doen het goed in het Limburgse heuvelland. Kijk naar de bodem en een van de oorzaken ligt letterlijk voor het oprapen. Overal liggen vuurstenen en kiezels. Zij zorgen voor mineralen in de grond. Hekken rond de gaard dienen om ongenode gasten buiten te houden. Reeën zijn namelijk dol op de blaadjes en zwijnen hebben het, zodra ze de kans krijgen, op de druiven gemunt. Alles begint in de proeftuin van Sint Martinus. Met maar liefst zeventig blauwe druivenrassen wordt hier geëxperimenteerd. Van deze zeventig worden er twaalf op grotere schaal in de oude wijngaard 't Rodt geplant, waar op hun beurt weer vier rassen van in de nieuwe wijngaard Villare belanden. De cabernet cortis is koning. Wijnkeners genieten al jaren van deze milieuvriendelijke variant van de bekende cabernet sauvignon. De monarch en pinotin doen denken aan een pinot noir en de cabernet cantor heeft het ronde van een merlot.

'De natuur moet het doen, ik kan het afmaken', zegt wijnbouwadviseur en man achter de wijngaard, Stan Beurskens bescheiden. Het is zijn visie op biologische wijnbouw in een notendop. Stan is niet de eerste de beste wijnbouwer, hij volgde masteropleidingen in Wageningen, Stellenbosch en Geisenheim. Daarna trok hij de wereld door om ervaring op te doen. Al op zijn zeventiende nam hij het bedrijf van zijn ouders over. En met succes. Wat daarbij komt kijken? Naast kennis natuurlijk een fijne neus en veel proeven, maar ook enthousiasme en liefde voor de natuur. Het heeft hem de nodige prijzen opgeleverd, meerdere keren is internationaal zilver in de wacht gesleept.

Liefhebbers kunnen druivenstruiken bij Stan 'leasen' en via internet alle ins en outs opzoeken van de fles die ze in handen hebben. Een unieke code doet alles uit de doeken: hoe is-t-ie gemaakt, wanneer is de wijn op dronk en bij welke gerechten kunt u hem het beste drinken? Kijk voor meer informatie, proeverijen en rondleidingen even op de site.



➡ **Na bocht linksaf, terug naar openbare weg. Op kruising rechtdoor, Boomerbergweg. Eerste asfaltpad rechtsaf, vrij steil omhoog. Op T-kruising linksaf, Vijlenstraat. Vervolgens rechtstaf, Vijlenberg. Bij kerk linksaf, Sint Martinusstraat, later Pastorijweg.**

De **Sint-Martinuskerk** van Vijlen is de hoogstgelegen rooms-katholieke kerk van Nederland. Zijn machtige toren bezorgt hem wel de naam 'De Vinger Gods'. Het op een heuvel staande gebouw is een neogotische hallenkerk zonder dwarsschip. De kerk ontleent zijn naam aan bisschop Martinus, beschermheilige van de wijnbouwers rondom Tours. Nu weet u ook meteen waar de naam van bovengenoemde wijngaard vandaan komt.

➡ **Op T-kruising rechtsaf, Oude Trichterweg. Bij ingang vakantiepark rechtdoor, Oude Akkerweg. Op T-kruising rechtsaf, Harles. Op T-kruising linksaf. Eerste weg rechtsaf. Einde linksaf en meteen rechtsaf. Doorlopen tot in Holset en gelijknamige weg. Holset met bocht naar rechts volgen tot T-kruising. Linksaf, Vaalsbroek. Naar beneden wandelend is Kasteel Vaalsbroek al zichtbaar.**

4

Gastvrij met een zachte 'g': Kasteel Vaalsbroek, Vaals

Geen stijve formules of lopendebandwerk bij Kasteel Vaalsbroek. Dat voel je meteen. Een hecht team van authentieke Heuvellanders heet iedereen welkom, de personal touch staat centraal. Sommige gasten krijgen zelfs een favoriet, waarvoor ze terug blijven komen. 'Ik wil iemand extra in het zonnetje zetten', schrijft Jorien in het gastenboek. Ze is niet de enige. Na zo'n berichtje volgt steevast de naam van een gastvrouw, kok of om het even wie. En dan zijn de gerieflijke kamers nog buiten beschouwing gelaten. Zachte badjassen liggen klaar en een kopje koffie is zo gezet. Hang het 'ontbijtteken' aan uw deur voor gerookte zalm en fruitsalade op bed. Toe aan een oppepper na het wandelen? Het Spa & Wellness Centre met zwembad, sauna en zonnebank is de aangewezen plek. Dit alles bij een 15e-eeuws kasteel in de Limburgse heuvels. Wat wil een mens nog meer?



4 **Totaalbeleving: Kasteel Vaalsbroek**



Heerlijk na het wandelen de deur niet meer uit. De dag wordt smakelijk bezegeld in Kasteel Vaalsbroek zelf. Kiest u voor de knusse, bruine sferen van de bistro of voor het stijlvolle restaurant? Hoe dan ook, de basis voor de keuken van Jan Nuy is Frans, met regionale uitstapjes. Probeer de salade eens met warme vis. De zalm is perfect, de Sint Jakobsschelpen zoals ze moeten zijn: een lekkere bite en melkweit mals van binnen. Ober Paul tovert ze met een kwinkslag op tafel. Wie wil dineren in het historische kasteel, houdt de website in de gaten.

5 **My castle is my home: Kasteel Bloemendal**



Met al z'n kastelen lijkt het gebied rondom Vaals wel één groot Disneyland. Een plezierig verschil met de fantasiewereld van Walt Disney is dat deze kastelen echt zijn, en dat u er kunt eten en overnachten. We noemden al de bistro of het à la carte restaurant van Kasteel Vaalsbroek. Hebt u alle tijd en voldoende geld, dan is Kasteel Wittem een onvergetelijke ervaring. Gaat u richting Vaals? Reserveer dan een tafel bij het prachtige Hotel Kasteel Bloemendal. Deze laatste oogt voornaam met zijn 'symmetrische architectuur en de tuin is bijzonder. Kijk ook eens naar de beelden van Ru de Vries en het schitterende barokke hekwerk aan de achterzijde van de tuin.

Chef-kok van Bloemendal is Harry Schoenmakers, man van de pompoenen en bloemen. Zo combineert hij een terrine van foie de canard met een pompoenmarmelade en lavendelmascarpone. Schoenmakers: 'De basis blijft voor mij de Franse keuken van Escoffier. Maar natuurlijk is mijn stijl lichter en eigentijds. Het is immers een andere tijd dan die van Escoffier. We hebben meer comfort en verrichten minder fysieke inspanning. Daarom verwerk ik minder boter en room in mijn gerechten en zijn mijn sauzen minder zwaar.' Maar minstens even lekker!



RESTAURANT

Wingbergerhoeve Camerig 22, 6294 NB Camerig/Vijlen, 06 20 74 90 60, www.wingbergerhoeve.net; medio mrt.-medio nov. dag. geopend 10.30-22.30 uur (mrt. en okt. tot 20 uur).

Boerderij(winkel) Argen Elzet Commandeurstraat 43, 6281 AL Mechelen, 043 455 25 12; winkel geopend di-vr 9-17, za 9-15 uur (pauze 12.30-13.30 uur).

Wijngaard Sint Martinus Rott 21, 6294 NL Vijlen, 06 13 10 14 31 / 043 455 20 27, www.wijngaardmartinus.nl; rondleidingen en proeverijen op afspraak.

TOEGANG TOT DE TUIN

Bilderberg Kasteel Vaalsbroek Vaalsbroek 1, 6291 NH Vaals, 043 308 93 08, www.bilderberg.nl/hotels/kasteel-vaalsbroek; 2pk. vanaf € 125. Met Restaurant In de Oude Watermolen, dag. geopend vanaf 18 uur, 3 gangenmenu vanaf € 35 (in gelijknamige café wordt een kleinere kaart gehanteerd, dag. open vanaf 11 uur).

Hotel Kasteel Bloemendal Bloemendalstraat 150, 6291 CM Vaals, 043 365 98 00, www.hotelbloemendal.nl; 2 pk. vanaf € 110. Restaurant dag. geopend: 12-22 uur, 5 gangenmenu vanaf € 45.

Kasteel Wittem Wittemerallee 3, 6286 AA Wittem, 043 450 12 08, www.kasteel-wittem.nl; 2 pk. vanaf € 170. Restaurant geopend 18-21.30, zo 12-21 uur, ma gesloten, 4 gangenmenu vanaf € 75.



nbd|biblion



10000015038631

0101

Bent u een wandelaar die van lekker eten houdt? Of een levensgenieter die op zijn tijd graag wandelt? In beide gevallen bedient deze gids u op uw wenken. In **Lekker wandelen** zijn 20 fraaie routes gecombineerd met smakvolle pleisterplaatsen. Biologische boeren, wijnbouwers, palingrokers en kaasmakers; ze laten u het platteland proeven en ervaren. Geniet van knapperig brood, eigengemaakte chutneys en versgeperst perensap.

Genoeg gewandeld? Deze gids geeft ook tips voor leuke adressen waar het lekker dineren en logeren is. Hou een plekje vrij in uw rugzak. Grote kans dat u een pot frambozenjam of pittig geitenkaasje meeneemt voor thuis.



ISBN 9789018027216



9789018027216

ANWB