

Grote fietstassenroute

NAAR BIOLOGISCHE ADRESJES



FIETSRUTE 10. GELDERLAND, DE VELUWE TUSSEN BARNEVELD, EDE EN OTTERLO

Route 1: ➡ 35 km

🕒 2.30 uur;

Route 2: ➡ 32 km

🕒 2 uur

Route 3: ➡ 38 km

🕒 2.30 uur;

Route 4: ➡ 28 km

🕒 2 uur



Alle verhalen die de ronde doen over de Veluwe zijn waar: het barst er van de kippenfarms, het toerisme tiert er welig, wilde zwijnen leven graag in de uitgestrekte bossen, en de heidevelden kleuren in augustus uitbundig paars. Tel daar de pannenkoekenboerderijen en de zondagse zwarte hoedjes van de kerkgangers bij op en het beeld is compleet. Maar de Veluwe is óók de origineelste minicamping van Nederland, het fijnste Paradijs, de lekkerste kaas en Nee, meer vertellen we niet. Ga zelf maar fietsen tussen het ontluikende groen in de lente of de rode paddenstoelen en de bruinrode bladeren van de herfst.

GELDERLAND

35, 32, 38 of 28 km

2.30, 2, 2.30 of 2 uur

Bos, weiland, akkerland, heide

LEGENDA

knp = fietsknooppunt
LA = linksaf
RA = rechtsaf
RD = rechtdoor
ri = richting
P25347 = ANWB-paddestoel 25347
Y = richtingbord

Twee fietstochten met twee kortere alternatieven

Brandrood, Wijnhoeve,
Paradijs en
Groote Stroe

De fietsroutes zijn heel verschillend. Route 1 en 2 gaan voornamelijk door de natuur, terwijl Route 3 en 4 de agrarische kant van de Veluwe laten zien.

Route 1 en 2: Minicamping & Wijnhoeve De Veluwe aan de rand van Otterlo is de perfecte plek om de tent op te zetten. Nergens is het sanitair zo origineel als daar: douche en toilet zijn ondergebracht in grote wijnvaten. Na de fietstocht kun je op het terras van de biologische Wijnhoeve neerploffen; daarna zijn het maar enkele stappen naar de tent. Nadeel van deze locatie is dat je de volgende dag per auto naar het begin van route 3 of 4 moet. Een kniesoor die daarop let. Bovendien zijn er alternatieven, want op de Veluwe is veel accommodatie. De route wordt gekenmerkt

door de Doesburgermolen, wijn, fotogenieke koeien en de onvertroffen Brandrood kaas. Er zijn twee prima startpunten: de Wijnhoeve in Otterlo voor wie daar de tent heeft opgezet, of de uit de kluiten gewassen parkeerplaats van Pannenkoekenboerderij Kernhem in Ede. Brandrood ligt schuin tegenover de parkeerplaats en de koeien lopen meestal in de buurt. De Wijnhoeve – met terras met koffie, thee en uiteraard wijn – ligt ongeveer halverwege de route. Bij Theeschenkerij De Mossel enkele kilometers verderop zou ik ook in de remmen knippen voor een culinaire stop. Daarna openbaart de natuur zich in volle glorie totdat de dorpskern van Ede zich aandient. Dan is het nog maar een kilometertje naar het beginpunt.

Route 3 en 4: Barneveld en Voorthuizen zijn de grootste dorpen op deze route, maar ook daar ben je doorheen voordat je het in de gaten hebt. Wie 't Paradijs overslaat omdat het twee kilometer omfietsen is, krijgt daar vast spijt van. En terecht, want deze sympathieke zorgboerderij met boerderijwinkel en theeschenkerij ligt op een droomplek. De geiten van de

Groote Stroe zijn dol op hun weiland vol kruiden en lekker gras en leveren puik melk voor overheerlijke kaas. Voor de biologische melk – zelfbediening – in 't Melkhuusje moet je een klein eindje om. Allemaal leuke adresjes die voor een blijvende herinnering zorgen, samen met alle rust en ruimte in dit agrarische deel van Gelderland.



Foto's: Madeleine Zezeer

Praktische informatie

Start-/eindpunt en parkeren: • **Route 1 en 2:** • Pannenkoekenboerderij Kernhem, Kernhemseweg 7, Ede. • Wijnhoeve De Veluwe, Lontweg 1, Otterlo (voor wie daar kampeert).
• **Dag 2:** • P De Vetkamp (gratis), schuin t.o. Kasteel de Schaffelaar, Stationsweg 6, 3771 VH Barneveld.
Naar de route: • **Route 1 en 2:** P Kernhem LA verlaten en naar knp 60. V.a. De Wijnhoeve: camping RA verlaten, 1e weg RA (fietspad langs zandweg) en naar knp 49.
• **Route 3 en 4:** Knp 52 ligt tussen de P en het kasteel, aan de Stationsweg.

Bonte vliegenvanger (foto: Dorine van den Berg) en Brandrood vee (foto Thea Witten).



Knooppuntennetwerk: Weinig verrassingen, alles klopt. Het fietsroutenetwerk is begin 2017 rigoureus op de schop gegaan en verbeterd.

Kaart: Falk fietskaart 09, Veluwe, 1:50.000. Helaas is de ANWB-kaart nog niet up-to-date v.w.b. het vernieuwde fiets-routenetwerk en de Falk-kaart wel. Het kaartbeeld van de ANWB-kaart is echter beter.

Biologische adressen: • **BRANDROOD KAAS**, Kernhemseweg 6, Ede, (0318) 61 12 55/(06) 24 86 88 46;

www.brandrood kaas.nl. Boerderijwinkel open: za 10-16 uur, maar als er iemand thuis is, kan het ook van ma t/m vr; 's morgens de meeste kans.

• **WIJNHOEVE DE VELUWE**, Lontweg 1, Otterlo, (0318) 59 22 80/(06) 21 66 74 25; www.wijnhoevedeveluwe.nl (ook minicamping). Terras open: 1 apr-15 sept. Wijn kopen: hele jaar door, even aanbellen of opbellen (tel.nr. op de deur).

• **BOERDERIJWINKEL EN THEESCHENKERIJ 'T PARADIJS**, Bielderweg 1, Barneveld, T: (0342) 40 12 53; www.boerderijparadijs.nl. Winkel/theeschenkerij: ma 9-12.30 uur; wo/do/vr 10-16 uur; za 9-12.30 uur.

• **GEITENBOERDERIJ DE GROOTE STROE**, Wolweg 21, Stroe, (0342) 44 09 45; www.degrootestroel.nl. Verkoop Stroese dame (de kaas), rauwmelkse geitenmelk, geitenvlees, sappen, honing etc.: na telefonische afspraak; als de boerin er is, ben je ook zonder afspraak welkom. Verkoop op biologische boerenmarkt Utrecht, Vredenburgplein, uitgang Hoog Catharijne, Utrecht Centraal: vr 10-18 uur. Workshops kaasmaken of biologisch boeren (€ 60,- p.p.); groepsrondleiding mogelijk.

• **'T MELKHUUSJE**, Wesselseweg 151, Kootwijkerbroek, (0342) 44 27 56; www.melkhuusje.nl. Open: ma-vr 8-20 uur; za 8-17 uur. Zelfbedieningshuisje met biologische melk, de meeste andere dingen zijn niet biologisch (eieren, meel, etc.).

Camping, biologisch: • **MINICAMPING DE VELUWE**, Lontweg 1, Otterlo, (0318) 59 22 80/(06) 21 66 74 25; www.wijnhoevedeveluwe.nl. Open: 1 apr-31 okt.

Horeca, biologisch: • **THEESCHENKERIJ 'T PARADIJS**, en **WIJNHOEVE DE VELUWE**. Zie bij *Biologische adressen*.

Horeca, niet-biologisch: Er is veel horeca onderweg. Mijn favoriet op route 1 en 2: • **THEESCHENKERIJ MOSSEL**, Mosselseweg 2, Otterlo, (0318) 59 13 01; www.boerderij-mossel.nl. Open: apr en okt za/zo v.a. 10 uur; mei t/m sept dagelijks v.a. 10 uur. Extra: in de herfstvakantie.

Favoriet op route 3 en 4: • **DE ORANJERIE**, Stationsweg 4a, Barneveld, www.restaurantdeoranjerie.nl (op Landgoed De Schaffelaar). Open: di-vr 11.30-18 uur; za 13-18 uur. Veel biologische producten.

• **IJSBOERDERIJ DE OUDE DEEL**, Lankerenseweg 13, Voorthuizen, www.ijsboerderijvoorthuizen.nl. Open: vr 11-18 uur, za 10-18 uur. Zelfgemaakt schepijs (niet biologisch) van melk van de eigen koeien (o.a. yoghurt-bosvruchten). Terras + binnen.

• **RUSTPUNT LANKEREN**, Lankerenseweg 35, Voorthuizen, www.rustpunt.nu. Koffie-/thee-automaat en mogelijkheid om binnen te zitten (niet biologisch, zie www.valleiboertbewust.nl). Met informatieve, leuke film over hun moderne varkensbedrijf: wel milieubewust, maar niet biologisch.

Rustpunten: Bij een rustpunt kun je iets drinken, naar het toilet gaan en je elektrische fiets opladen. Rustpunten liggen op een particulier erf, aan wandel-/fietsroutes. www.rustpunt.nu.



Foto's boven: Madeleine Jezeer

vouwrand

Het landschap

Route 1 en 2: Rustige landweggetjes, fietspaden door het bos en zandwegen vormen de ondergrond van deze afwisselende tocht. De route begint met boerenland en uitgestrekte bossen die een uitstekende camouflage zijn voor de grote campings en bungalowparken. Je fietst op de grens van bos en akkerland, de ene keer in het bos, de andere keer erbuiten. Ook van het Wekeromsche Zand zie je alleen de rand,

maar er is natuurlijk niets op tegen om het Zand te voet te verkennen. Na de Wijnhoeve ontplooit de natuur zich in zijn volle omvang. Bos en hei, helemaal tot aan Ede. Wie kiest voor de korte route wordt zeker niet teleurgesteld, want dan staan de ruisende bossen van de Valouwe op het programma, met een rododendronkwekerij en forsbemeten rododendrons.

Route 3 en 4: Voor bos is op deze route slechts een kleine rol weggelegd, voornamelijk rond 't Paradijs waar de vogels uit volle borst zingen, en in de buurt van Stroe. De fietsbanden maken een lekker zoepend geluid op de fietspaden en landweggetjes. De 'natuur' bestaat uit akkers en weilanden met schapen, koeien en paarden, veel paarden. En natuurlijk zijn er kippen, want hier op de Veluwe zijn

ook kippenfarms met vrije uitloop, zoals De Lankerenhof, die ook nog eens gecertificeerd biologisch is; helaas hebben zij geen boerderijwinkel. Regelmatig gaat het door een rustige dorpskern, van hectiek is hier geen sprake. In Barneveld dient zich een verrassing aan: Landgoed De Schaffelaar met kasteel(tje) en Oranjerie, een aangenaam restaurant met een heerlijk terras.



V.l.n.r.: • **Molen bij Kootwijkerbroek.**
• **Standbeeld van de Voortuizer Bunnckman-sage.**
• **Gladde zitstenen op het Mosselsche Veld.**
• **De Oranjerie, Landgoed De Schaffelaar, Barneveld.**
• **Lekker fietspad.**





Route 1 (34 km) en route 2 (30 km)

Route 1 (35 km, ca. 2.30 uur): P Pannenkoekenrest. Kernhem – Brandrood – 60 – 78 – 77 – 75 – 01 – 76 – 17 – 93 – 25 – zie A (Wijnhoeve De Veluwe) – 49 – 31 – 84 – 63 – 64 – 62 – 61 – P.

Route 2, (32 km, ca. 2 uur): P Pannenkoekenrest. Kernhem – Brandrood – 60 – 78 – 79 – 80 – 11 – 93 – 25 – zie A (Wijnhoeve De Veluwe) – 49 – 31 – 84 – 63 – 64 – 62 – 61 – P.

Routebeschrijving

A: Op knp 25 richting knp 49 en op de Maasjessteeg (fietspad naast zandweg), RA Lontweg (zandweg; er staat geen richtingbordje naar de Wijnhoeve) en naar Wijnhoeve De Veluwe die ca. 150 m verderop ligt. Zelfde weg terug en op de Maasjessteeg RA, naar knp 49.



Lieveheersbeestje en winterkoninkje (foto's: Dorine van den Berg).
Dopheide op de Veluwe (foto: Madeleine Jezeer).
Schapenboet op de Veluwe.
Standbeeld in Barneveld.



Brandrood

Arjan en Karina Schermer van de biologische kaasboerderij Brandrood in Ede zweren bij hun Brandrode koeien die in de wei rond de boerderij lopen. Arjan deed de Rijks Hogere Landbouwschool in Deventer, en werkte bij Odin en een aantal natuurvoedingswinkels. In mei 2014 besloten Karina en Arjan om biologisch te gaan boeren en zelf een consumentenproduct te maken. 'In oktober 2016 namen we deze boerderij en de Brandrode koeien van Michiel Cassuto over. Van hem leerden we de bijzondere Brandrode kaas maken. De kazen wegen tussen de 10 en 15 kilo. De Brandrood behoort tot de harde kaassoorten, zoals bijvoorbeeld de Gruyère of de Comté. We zijn heel trots op onze ambachtelijke, rauwmelkse kaas. De jongste kaas die we verkopen is zes maanden gerijpt; die noemen we de Brandrood Blozend. Dan volgt een kaas die 12 maanden gerijpt is, de Brandrood Blakend, en als laatste de Brandrood Rijk die 18 maanden oud is', legt Arjan uit. Voorlopig wordt hier alleen harde kaas gemaakt, maar Arjan wil in de toekomst ook een zachte kaas gaan produceren. 'We maken een gruyère-kaas, dat doet niemand in Nederland. Dat ik zelf kaas maak van de melk van mijn Brandrode koeien is

uniek. Er zijn meer boeren die dit ras hebben, maar die verkopen de melk aan een zuivelfabriek of houden de dieren als vleeskoeien; oorspronkelijk is de Brandrode een dubbeldoelkoe, dus zowel voor melk als voor vlees. Het zijn stoere, robuuste dieren die lang buiten kunnen staan. Afhankelijk van het weer en het gras gaan de melkkoeien tegen eind oktober naar de potstal. De pinken staan het hele jaar buiten, maar de kalfjes gaan op een bepaald moment ook de stal in.'

In de winkel wordt niet alleen kaas verkocht, maar bijvoorbeeld ook biologische wijn en ambachtelijk gebrouwen Doesburger Eng-bier. Binnenkort wordt de winkel uitgebreid.

'Zeg Giel,' zeg ik tegen de fotograaf, 'weet wat je doet als je deze kaas koopt, straks raak je er nog aan verslaafd. Arjan vertelde me dat mensen van heinde en verre naar Ede reizen voor zijn Brandrode kaas. *Wie eenmaal Brandrood heeft geproefd, zal er altijd naar terugverlangen*, zei hij er nog bij.'

De fotograaf negeert de waarschuwing, gaat met een kilo de deur uit en mailt de volgende dag: 'Die kaas is onvergelijkbaar l  kker!'

Als dat maar goed gaat.



Arjan Schermer en de Brandrode koeien. Hier liggen de kazen: de Brandrood Blozend, de Brandrood Blakend en de Brandrood Rijk.



Wijnhoeve De Veluwe

Wijnmaker worden was niet Nanny Schut's eigen idee, maar een suggestie van hun zoon Michel, die in aanraking was gekomen met een Nederlandse biologische wijnboer. Hij vond de wijn prima smaken en nam een flesje mee voor zijn ouders. Nanny en haar man maakten de wijn soldaat, keken elkaar aan en zeiden: 'Die wijn smaakt prima.' Op de suggestie van hun zoon om zelf wijnmaakster te worden was Nanny's reactie: 'Het zal wel.' Toch bleef er iets van dat idee hangen. 'Ik was na 25 jaar kapsalon wel toe aan een andere uitdaging', lacht Nanny. 'Op 30 april 2003 werden de eerste wijnstokken geleverd. Heel spannend. Tegenwoordig hebben we zo'n 3000 wijnstokken op anderhalve hectare grond. Omdat je daar niet van kunt leven, zijn we een minicamping begonnen, serveren we koffie, thee en wijn met iets erbij op ons zonnige terras en ontvangen we groepen in de Hooischuur voor bijvoorbeeld rondleidingen, wijnproeverijen of een Veluwe high wine. En sinds kort kunnen campinggasten een ontbijt of een brunch bestellen die we bij de tent of de caravan afleveren.' Omdat Nanny zelf niet tegen de combi bestrijdingsmiddelen plus alcohol kan, was het duidelijk dat ze voor biologische wijn zou gaan. 'Biologische gist voor het rijpingsproces en een

klein beetje sulfiet is eigenlijk het enige dat wordt toegevoegd', legt ze uit. 'Sulfiet is een conserveermiddel dat je van overheidswegen verplicht bent te gebruiken. Helemaal zonder sulfiet zou de wijn ook veel te kort houdbaar zijn.'

Nanny is een van de weinige Nederlandse vrouwelijke wijnmaaksters. 'Ik vind het een sport om op te boksen tegen al die kerels. Meerdere van onze wijnen zijn bekroond of onderscheiden. Dit jaar nog hebben we een zilveren medaille gekregen voor onze Veluwe Trots en Seyval Blanc-wijn. Mijn geheim? Ik laat mijn wijn langer op gist staan dan de meesten, dan krijg je vollere wijn. Dat is risicovol, want als de gist kapot gaat, is de wijn ook verpest. Bij mij is dat nog nooit gebeurd, maar in de kritische fase ruik en proef ik de wijn wel enkele keren per dag om direct in te kunnen grijpen. Mijn methode heeft me hele goede wijnen opgeleverd', zegt Nanny tevreden.

Op de Wijnhoeve worden zes druivenrassen gekweekt. 'Ik wil bij wijnproeverijen onze eigen wijn serveren. Dan moet je wel voldoende verschillende soorten hebben. We maken zelfs port. Ik kan je de Veluwe wijnen van harte aanbevelen.'

De Wijnhoeve ligt aan een stukje onverharde weg, aan de rand van Otterlo. Het originele sanitair van de camping.

Wijnhoeve



Minicamping De Veluwe

Grote wijnvaten met daarin douches en toiletten en kampeerplaatsen onder oude olijfbomen tref je op geen enkele andere Nederlandse camping aan. Of de uit de Pyreneeën geïmporteerde olijven de verhuizing naar Nederland zullen overleven is na twee ijskoude winters de vraag, maar voorlopig staan ze er nog. Er zijn 25 plaatsen en er is een natuurvijver. Als de regen uit de hemel druipt kun je droog zitten bij de open haard. En bij mooi weer kun je barbecuen, mét een lekker flesje biologische Veluwewijn. Originaliteit hoort bij Nanny en Ben Schut, dat straalt de camping uit. Een prima stek dus om bij te komen van onbegrensd Veluwefietsen. Wie pap in de benen heeft van een (te) stevige fietstocht, kan het zichzelf makkelijk maken en een ontbijt of een brunch bestellen.



Route 3 (38 km) en route 4 (28 km)

Route 3 (38 km, ca. 2.30 uur): P Barneveld – 52 – 76 – 75, zie A (Paradijs) – 75 – 99 – 49 – 21 – 25 – 83 – 79 – 80, zie B (Groote Stroe) – 78, zie C (Melkhuusje) – 51 – 66 – 52 – P.

Routebeschrijving

A: Op knp 75 ri knp 47 en *voorbij* bocht naar rechts LA zandpad, *Bielderweg* (Eigen weg, bordje Paradijs slecht zichtbaar). 't Paradijs is de eerste boerderij links. Zelfde weg terug naar knp 75.

B: Op knp 80 RA, *Wolweg*, en naar nr. 21. Van Groote Stroe terug ri knp 80 en 1e weg LA (100 m vóór knp 80). Vervolgens nogmaals 1e weg LA, *Stroeërweg*, en naar knp 78.

Route 4 (28 km, ca. 2 uur): P Barneveld – 52 – 76 – 75, zie A (Paradijs) – 75 – 99 – 49 – 21 – 25 – 68 – 08 – 66 – 52 – P.

C: In Kootwijkerbroek voorbij knp 78 op Essenerweg 1e weg RA Essenerweg (niet 1e doellopende straat in). Einde weg LA Wesselseweg en naar 't Melkhuusje, ca. 50 m verderop rechts. Zelfde weg terug en RA, *Puurveenseweg*, en naar knp 51.

† Paradijs

De locatie van 't Paradijs is net zo idyllisch als de naam doet vermoeden. Voor dit Paradijs moet je wel een beetje moeite doen want het is ruim anderhalve kilometer omfietsen, maar dan heb je ook wat. Bijvoorbeeld zingende mezen, merels, vinken en mussen, een lekker stuk bos waar reeën en eekhoorntjes rondartelen, en zo'n 9000 leghennen die druk in de weer zijn in een weiland. En natuurlijk de boerderijwinkel en de theeschenkerij voor koffie/thee-met-Paradijskoek, een robuuste koek van volle granen en cranberryjam. 'Onze eieren worden niet alleen in de Paradijskoek gebruikt, maar ook in de Paradijsroom, een soort advocaat', legt een van de medewerkers uit. 'Wat ook leuk is, je kunt hier zelf je groenten oogsten, aardbeien en bosbessen plukken en een bloemenboeket snijden. De aardbeien groeien een eind boven de grond. Dan kunnen we ze weliswaar niet als biologisch verkopen, want biologische producten moeten in de volle grond

groeien, maar alles is verder biologisch en op die manier kunnen ook de ouderen die bij ons voor zorg komen, als ze dat willen, met hun rollator de aardbeien verzorgen.'

Behalve kippen zijn er ook paarden, varkens en koeien – Brandrode runderen, het favoriete koeienras van boer IJsbrand Snoeij en zijn vrouw Caroline. 'Brandroden zijn sterk, ze bevallen vrijwel altijd zelf, zijn zomer en winter buiten én ze zijn rustig en makkelijk benaderbaar, heel belangrijk op een zorgboerderij', somt Caroline de voordelen van dit runderas op. 'Het vlees verkopen we in de winkel, evenals groenten uit de tuinderij en eieren.'

Maar er is meer bijzonders. Want biologische stoofperenjam vind je niet in de super om de hoek, evenmin als ijs met honing, aardbeien, blauwe bessen en Paradijsroom. Of Remeckerkaas, meel van de molen uit Terschuur en huisgemaakte aardbeiensiroop. Het spreekt vanzelf dat de fietstassen hier al snel veel te klein blijken te zijn.

V.l.n.r.: Nectar aardbei-rode bes, Paradijsroom, Paradijskoek en leghennen. Winterkoninkjes (foto: Dorine van den Berg).



vouwrand

De Groote Stroe



De 90 geiten van de Groote Stroe, waar Magda Scholte en Harry van Wenum de scepter zwaaien, zijn gelukkige dames. Ze lopen het grootste deel van het jaar buiten, kiezen zelf – net als in de natuur – welke bok hen mag dekken en de lammetjes blijven bij hun moeder. Ze drinken de moedermelk, geen poedermelk. De gezondheid van de geiten is mede door deze natuurlijke opfok uitstekend: de boerderij is antibiotica-vrij. De geiten vormen een familiekludde. 'Moeder en dochter liggen meestal bij elkaar, dat is zo leuk', zegt Magda verder. 'We woonden in Amsterdam, maar Harry wilde terug naar de boerderij waar hij is opgegroeid. En nu zitten we hier alweer zeventien jaar. Geiten passen goed bij ons. Ze zijn aaibaar en houden van aandacht; alle geiten hebben een naam. We vinden ze leuker dan koeien. Bovendien is geitenkaas lekker en lichter verteerbaar dan koeienkaas.' Verre lichten verteerde die niet ouder is dan 5 dagen en die niet is vervoerd, smaakt nauwelijks anders dan koeienmelk, maar is wél beter verteerbaar. De Groote Stroe werkt uitsluitend met rauwe melk. Magda: 'De vetmoleculen van geitenmelk zijn

kleiner dan die van koeienmelk en ze zijn kwetsbaarder. Als de vetmoleculen openbreken, bijvoorbeeld tijdens het vervoer, dan komt de bokkensmaak vrij. Onze kaas is zo lekker omdat ik met verse melk werk die niet is vervoerd. En mijn handen komen eraan te pas. De kaas wordt met liefde gemaakt, dat proef je.'

Het geitenmenu is ook echt van belang voor de smaak. 'De dames zijn dol op de rode klaver in onze weilanden. En op de pinksterbloemen, de paardenbloemen en de kruiden die er groeien. Regelmatig een rantsoentje wilgenbladeren gaat er ook wel in. Die diversiteit beïnvloedt de smaak natuurlijk ook. Je kunt zelfs het verschil proeven tussen de melk van de geiten die in het hoge weiland staan en die van het lage weiland, omdat er verschillende kruiden en planten groeien', zegt Magda trots. 'Geiten houden van lopen. Ze struinen elke dag zo'n vijf kilometer door de wei. Dat is hier geen probleem, wij hebben ruimte genoeg.'

De nieuwsgierige geiten van de Groote Stroe (foto's: Groote Stroe). Foto's rechts: Madeleine Jezeer.



Colofon

In opdracht van Bionext

Noes Lautier, www.noeslautier.nl

Ontwerp: Yvonne du Pon, Bionext

Fotografie: Noes Lautier en Giel Tange

