

Grote fietstassenroute

NAAR BIOLOGISCHE ADRESJES



FIETSRUTE 17. PROVINCIE UTRECHT, TUSSEN HILVERSUM, AMERSFOORT EN MAARTENSDIJK
 ➡ 38, 22 of 18 km ⌚ 2.30, 2 of 1.30 uur 🌿 Polder, bos, zandverstuiving



Tussen Hilversum en Amersfoort staat de natuur voorop, met ter afwisseling zicht op fraaie optrekjes omgeven door riante tuinen. Tel daar vliegbasis Soesterberg, de goudgele Lange Duinen, Lage Vuursche met Slot Drakensteyn en Paleis Soestdijk bij op en het is duidelijk: deze fietsroute is niet te versmaden, of je nu een korte route doet of voor de 38 kilometer gaat. O ja, vergeet ik nog: de drie biologische boeren zijn helemaal in stijl met de omgeving en zeer verschillend. Ze staan dan ook garant voor twee fietstassen vol lekkere dingen en een hoofd vol groente- en kruidentuinen-ideeën.



Naar Tuinderij Eyckenstein, Agnes Kruiden en Het Derde Erf.

UTRECHT



LEGENDA

➡ 38, 22 of 18 km

⌚ 2.30, 2 of 1.30 uur

🌿 Polder, bos, zandverstuiving

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

In Maartensdijk heeft Luuk Schouten van Tuinderij Eyckenstein zich op de voor-malige moestuin van Landgoed Eyckenstein gevestigd en een stuk van zijn land verhuurd aan Agnes Looman, die er haar kruiden kweekt. Hier heerst de rust van groenten en kruiden die de tijd krijgen om te groeien. Bijen vliegen ijverig van bloem naar bloem om alles te bestuiven en zangvogeltjes laten uitbundig van zich horen. Het Derde Erf bij Soest zorgt gegarandeerd voor verrassingen, want daar

kun je niet alleen rauwmelkse boter en supermals vlees kopen, maar ook een hartstikke originele theepot met warmhouder of een modieuze wollen baret. Bovendien staan de cappuccino en de koffie verkeerd klaar. Daarbij smaakt een stuk appelplaatkoek of een bijzonder ijsje van eigen melk heel lekker. Wie van het fietsen grote trek heeft gekregen, kan zich op de biologische lunch bestellen met zo veel mogelijk producten van eigen erf.

Lage Vuursche.



Praktische informatie

Start-/eindpunt, parkeren en naar de route: • **Routes 1 en 2:** TOP (Toeristisch Overstap Punt) Park Vliegbasis Soesterberg, Verlengde Paltzerweg 1, 3768 MX SOEST.

• **Route 3:** TOP Kuil van Drakensteyn, Zevenlindeweg 9, 3749 AW Lage Vuursche. TOP RA verlaten, Zevenlindeweg in en naar knp 63.

Extra TOP's: • TOP Het Gagelgat, Birkstraat 107, 3768 HD Soest, ten westen van Het Derde Erf.

• TOP 't Hooge Erf, Hoge Vuurscheweg 11, 3749 AB Lage Vuursche. Ten westen van knp 63.

Vervolg Praktische informatie

Knooppuntennetwerk: Geen bijzonderheden. Bij twijfel of het ontbreken van een knooppuntbordje: RD.

Kaart: ANWB Fietskaart 1:50.000, nr. 11, Utrecht oost, 't Gooi & Heuvelrug.

Biologische adressen: • **Tuinderij Eyckenstein**, Dorpsweg (achter nr. 264), 3738 CN Maartensdijk. T: 06 44 54 55 37; landgoedgroenten.nl. Ca. 100 m na huisnr. 264 RA, breed bospad in. Er staan borden aan beide zijden van het bospad. Rechts aanhouden. Groenteverkoop (vrijwel uitsluitend eigen teelt): half mei – half okt. za 10-16 uur; wo 13-16 uur. Op andere dagen: als de poort open staat, zijn bezoekers welkom. Diners op de tuin en open dagen, zie de site voor onderwerpen en data.

• **Agnes Kruiden**, Dorpsweg (achter nr. 264), 3738 CN Maartensdijk. T: 06 47 60 88 68; agneskruiden.nl. Biologische kruiden- en bloemenpluktuin, achter Tuinderij Eyckenstein, in de historische moestuin. Open: half mei-half okt. za 10-16 uur; wo 13-16 uur. Op andere dagen: als de poort open staat, zijn bezoekers welkom. Verkoop kruiden en kruidenproducten; verse kruidenthee te drinken op bestelling.

• **Het Derde Erf**, Birkstraat 125, Soest. T: 06 52 33 63 43/ 06 42 45 73 25; hetderdeerf.nl. Melktap en eieren: zelfbediening. Store in store en theehuis: wo-za 10-16 uur, verkoop vlees, eieren, melk en groenten van eigen bedrijf, plus kunstzinnige artikelen. Biologische lunches. Zie de site voor nieuwtjes of Facebook.

Horeca: Ruim voldoende horeca onderweg, o.a. pannenkoekenhuizen in Lage Vuursche.

Bloemenoogst bij Agnes Kruiden.
 (foto Agnes Kruiden)



De routes

Route 1 (38 km, ca. 2.30 uur): P TOP Vliegbasis Soesterberg – 56 – 57 – 61 – 26 – 62 – 97 **zie A (Agnes Kruiden + Eyckenstein)** – 98 – 90 – 63 – 64 – 65 – 67 – 71 – 70 – 84 **Zie B (Derde Erf)** – 60 – 59 – 58 – 55 – P TOP Vliegbasis.

Route 2 (22 km, ca. 2 uur): P TOP Vliegbasis Soesterberg – 56 – 57 – 61 – 68 – 67 – 71 – 70 – 84 **zie B (Derde Erf)** – 60 – 59 – 58 – 55 – P TOP Vliegbasis.

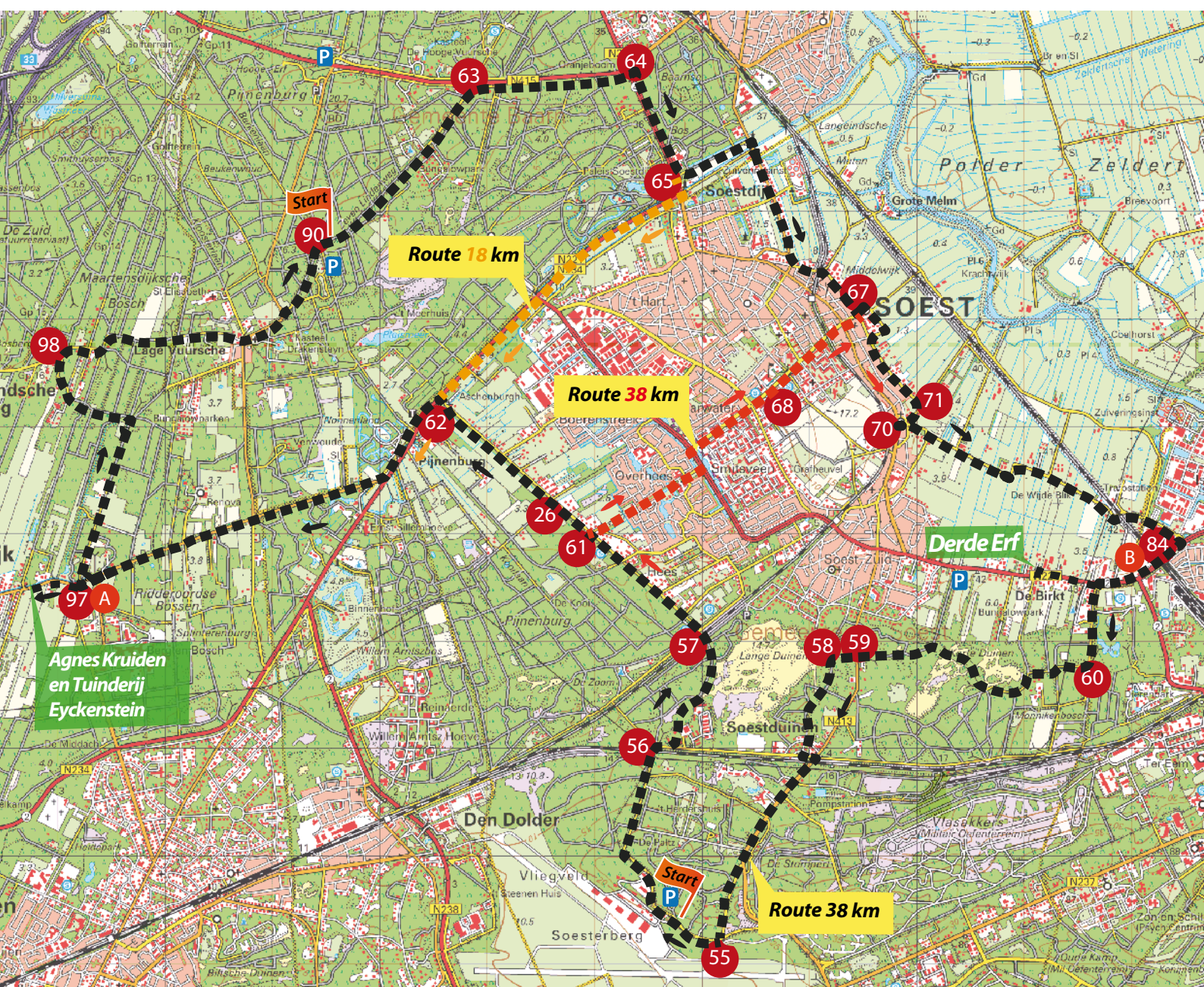
Route 3 (18 km, ca. 1.30 uur): P TOP Kuil Drakensteyn – 90 – 63 – 64 – 65 – 62 – 97 – **zie A (Agnes Kruiden + Eyckenstein)** – 98 – 90 – P Top Drakensteyn.

Let op: De hoofdroute, route 1, is nagefietsd. De afkortingen van route 2 (tussen knp 61 en 67) en route 3 (tussen knp 65 en 62) zijn op de kaart uitgezet en niet nagefietsd.

Routebeschrijving

A: Naar Eyckenstein en Agnes Kruiden: op knp 97 RD ri knp 98 en bij rest. Maurits Hoeve RD. Langs landhuis Eyckenstein (rechts) en daarna LA bospad in. Zelfde weg terug en bij Maurits-Hoeve LA, dan ben je weer op de route naar knp 98.

B: Naar Het Derde Erf: Bij knp 84 **richting** knp 60 en bij Hotel/rest. Het Witte Huis RD (naar knp 60 is LA); Het Derde Erf ligt ca. 400 m verderop. Zelfde weg terug en naar knp 60.

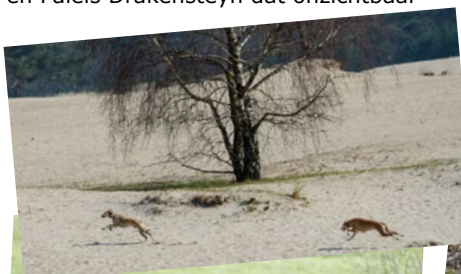


Het landschap

Het eerste deel van de route langs de vliegbasis verloopt nogal hobbelig. Boomwortels en andere ongerechtigheden die door het asfalt groeien zorgen voor een remmende werking. Jammer, want het is verleidelijk om lekker heuvelafwaarts te suizen. Verstoort tussen de bomen ligt de vliegbasis die niet veel meer prijsgeeft dan een lelijk gebouw en een stevige prikkeldraadomheining.

De Lange Duinen met hun goudgele zand en verspreid staande dennen strelen het oog; vervolgens gaat het via een mooi schelpenfietspad in een kaarsrechte lijn langs de zuidrand van Soest, waar zo te zien niet de allerarmsten wonen. In Lage Vuursche is het met mooi weer altijd een drukte van belang; dat kan ook niet anders met zo veel aantrekkelijke terrassen en Paleis Drakensteijn dat onzichtbaar

is weggestopt achter statige bomen. Tot Het Derde Erf is het karig gesteld met de horeca, maar je kunt onderweg wel een blik op Paleis Soestdijk werpen. De laatste zeven kilometer zijn weer overheerlijk, over fietspaden door dichte bossen en langs de oostkant van de Lange Duinen.



*Bospad bij Lage Vuursche.
Hazewinden in de Lange Duinen.
Bomen bij het startpunt.
De Naald van Waterloo in Baarn.
Horeca in Lage Vuursche.*



vouwrans

Tuinderij Eyckenstein

In Maartensdijk sla je twee vliegen in één klap, want Luuk Schouten van Tuinderij Eyckenstein en Agnes Looman van Agnes Kruiden telen hun kruiden en groenten gezellig naast elkaar, ook al zijn het twee aparte bedrijven. Luuk was adviseur milieu en kwaliteit van de leefomgeving en zette de theorie om in de praktijk: 'Ik had er behoefte aan om met de handen in de aarde zelf uit te voeren wat ik adviseerde', lacht hij. 'Eerst heb ik een opleiding tot biologisch tuinder gevolgd bij de Kraaybeekerhof. Toen hoorde ik dat Landgoed Eyckenstein een bestemming zocht voor de oude moestuin. Nu heb ik mijn tuinderij dus op deze historische plek.' Van de oude moestuin zijn een muur, twee historische kassen die in 2015 gerestaureerd zijn, en een oranjerie overgebleven, waar regelmatig workshops worden gegeven. 'Mijn motto is: lekker, mooi en gastvrij. Dit moet een mooie plek zijn, met een kruiden- en bloementuin bij binnenkomst. Kijk, verderop staan afrikaantjes, voor de bijen en de zweefvliegen', legt Luuk uit. Dat 'mooi' is prima gelukt, want Tuinderij Eyckenstein is een paradijselijke plek. De grote diversiteit aan groenten is Luuk's speerpunt: 'Ik kweek ook 'vergeten' groenten, maar dat is niet mijn prioriteit. De grote soortenrijkdom is de lol van mijn tuinderij. Groenten over de volle breedte. Ik kweek bijvoorbeeld twaalf aardappellassen. Houd je van gebakken aardappels? Dan is de Charlotte het lekkerste. Die smaakt heerlijk en is mooi stevig. Strooi daar maar eens een gesneden Sint Jansuitje overheen. Dat is een typisch Utrechts bosuitje, pittig en smaakvol.' Het is hard werken, want bijna al het werk wordt handmatig gedaan, maar dat vindt Luuk leuk. 'Alleen onkruid wieden is niet mijn favoriet. Vooral het knopkruid is vreselijk. Dat heeft heel veel zaad, dat ook nog eens meerdere keren per zomer kiemt. Onbegonnen werk.'

Eycken-
stein



De in 2015 gerestaureerde kassen (foto Luuk Schouten).

Luuk Schouten van Tuinderij Eyckenstein (foto Giel Tange).

Foto onder: Luuk Schouten.



Agnes Kruiden

Sinds 2009 vertoelt Agnes haar kruiden op Landgoed Eyckenstein. Tuinieren, kruiden en Agnes zijn onlosmakelijk met elkaar verbonden. De kruidenliefde en de kennis van de toepassingen brengt ze met passie over tijdens workshops, waar de deelnemers onder andere leren: 'Jij bent de baas over je planten en kruiden en niet andersom. Dus, *hup*, weg met die plant als hij op de verkeerde plek groeit.' Zo is het maar net.

'Een kruidentuin kan net zo mooi zijn als een bloementuin', lacht Agnes, 'want de meeste kruiden bloeien zó mooi en zó rijk.' Eigenlijk is er ook weinig verschil en ligt het aan de tuinier of hij geneeskrachtige en eetbare planten kiest voor in de tuin, of niet. 'Wat ik heel belangrijk vind, is dat er veel bloemen staan die vlinders en bijen aantrekken. Bijen zijn onmisbaar voor de bestuiving van planten en gewassen. Hier staan ook bijenkasten, die worden door een imker verzorgd. Dat werkt goed naar twee kanten: de bijen zorgen voor de bestuiving en ik gebruik de plantenwas voor mijn kruidenzalfjes.'



jes.' Agnes maakt onder andere smeerwortelzalf, die werkt tegen verstuijkingen en kneuzingen. Goudsbloemzalf kan worden ingezet bij schaafwonden en kleine brandwonden, en brandnetelzalf helpt tegen artrose, artritis en insectenbeten. 'Ik maak ook Sint Jansolie, die is zeer geschikt voor een ontspannende massage', voegt Agnes toe.

In de tuin staat een groene, draaibare kast: 'Dat is een zonnedroogkast, een uitvinding van Siets Leeflang, oprichter van De Kleine Aarde. Hij heeft een bouwtekening gemaakt die je kunt bestellen. In deze dubbelwandige kast droog ik mijn kruiden. Als de zon schijnt, gaat dat heel snel. Ik moet dan niet vergeten de kast regelmatig met de zon mee te draaien, anders werkt het minder goed', legt ze uit. Het is zó vredig tussen de kruiden, dat je bijna zou vergeten dat dit allemaal niet vanzelf groeit. 'Ik moet weer aan het werk. Veel plezier op de fiets. Daaaag.' En weg is Agnes, verdwenen tussen de manshoge bloemen.



Agnes bij haar zonnedroogkast (foto Giel Tange).
Kruiden in de kruidentuin; een kruiden-bloemenboekje; rozenblaadjes om te drogen (foto's Agnes Kruiden).

vouwrand

Biologische BALANSboerderij 'Het Derde Erf'

'De basis van Het Derde Erf is de melkveehouderij', legt Joop Wantenaar uit. 'Omdat wij biologisch-dynamisch werken is een gesloten kringloop belangrijk. Zo wordt de mest uit de stallen gebruikt voor de teelt van onze gewassen. Biologisch-dynamisch gaat een stap verder dan 'gewoon' biologisch.'

Joop zit op zijn praatstoel als het over biologisch boeren gaat. 'Ik merkte dat sommige collegaboeren niet uit passie biologisch boeren, maar het minimum doen om aan de regels te voldoen. Daar is niets mis mee, maar ik wilde meer. De biologisch-dynamische manier van werken sprak me aan. Campina heeft één biologisch merk, Zuiver Zuivel, maar omdat de omzet daarvan maar 1% van het totaal bedraagt en de rest door gangbare boeren wordt gegenereerd, wordt de stem van de biologische boeren bij Campina niet echt gehoord. Zo mogen Nederlandse melkveehouders meer mest produceren dan hun Europese collega's, maar zijn zij desondanks over het plafond heen gegaan. Nu is bedacht dat de boeren dan maar koeien moeten laten slachten. Ook wij moeten 7 dieren slachten – op straffe van € 1.500,- per maand, ingegaan maart

Het Derde Erf

2017 – terwijl wij ver onder de Europese norm zitten wat betreft mestproductie.'

Bij Het Derde Erf scharrelen de kippen gezellig buiten rond en lopen de koeien – met horens – minimaal vijf maanden per jaar dag en nacht in de wei. 'Ons vlees is het beste', zegt Joop trots. 'We hebben dubbeldoelkoeien, die zijn geschikt als melkkoe, maar je kunt ze ook fokken voor het vlees. Een koe voor de slacht moet vet zijn, dan is het vlees goed.' Joop's vrouw Corine houdt zich bezig met de activiteiten in de Schaapskooi en haar praktijk LichtLeven in Balans (LichtLeven.eu) en samen bieden zij dagbesteding aan mensen met enige afstand tot de maatschappij. 'Ik kijk op een holistische manier naar gezondheid en de natuur', zegt ze. 'Je moet de natuur niet bestrijden maar eraan meewerken. Zoeken naar balans. Balans is een wankel evenwicht en een organisch proces: je voegt voortdurend iets toe of haalt er iets af als je in onbalans bent. Alles hier is in ontwikkeling. De winkel, de cliënten, de boerderij. Nu hebben we een melktap met rauwe melk waar klanten voor 1 euro hun eigen fles kunnen vullen. Of we die over drie jaar nog hebben? Geen idee.'



In de winkel zijn veel originele dingen te koop: alles zelf ontworpen en gemaakt.
Joop Wantenaar van Het Derde Erf vertelt over zijn koeien.

Colofon

In opdracht van Bionext
Noes Lautier, www.noeslautier.nl

Ontwerp: Yvonne du Pon, Bionext
Fotografie: Giel Tange