

Grote fietstassenroute

NAAR BIOLOGISCHE ADRESJES



FIETSRUTE 18. ZEELAND, WALCHEREN TUSSEN VROUWENPOLDER EN MIDDELBURG

→ 40, 22 of 19 km

🕒 3, of 1.30 uur

🌿 Polder, akkerland



Zeeland is een synoniem voor zee, zand, gakkende ganzen, wind en uitgestrekte polders met zware kleigrond waar fruitbomen, zwarte bessen en piepers goed op gedijen. Op deze fietstocht slaan we het strand en de zee over, maar die zijn wel zo dicht bij dat je vóór of na de route tijd genoeg hebt voor een uurtje zonnen of een strand- en duinwandeling. Voorzien van onderweg gescoorde knoflook-basilicumkaas, Natyra-appels, Zonnemaire-brood, moerbeienjam, omfiets-aardbeien en bramenvlaai.



Naar 't Hof Welgelegen, Bioduin en Loverendale.

ZEELAND



LEGENDA

→ 40, 32 of 18 km

🕒 3, 2.30 of 1.30 uur

🌿 Polder, akkerland

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

vouwrant

't Hof Welgelegen ligt aan de rand van Middelburg. Je rijdt er makkelijk aan voorbij, maar eenmaal binnen word je stante pede geïnspireerd om te gaan kokkerellen. Zeker als kok Sander de Jong in zijn open keuken bezig is en de schappen vol liggen met originele groenten, want 't Hof is gespecialiseerd in minigroenten, maar teelt ook paarse broccoli en paarse bloemkool.

Bij Bioduin draait het om groenten, fruit en – in het seizoen – vruchtentaarten en -vlaaien die het beste tot hun recht komen als je op de loungebanken op het terras zit. Loverendale heeft weer een heel ander assortiment met Zonnemaire gevulde koeken, muskaatwijn van Heaven & Earth en fenegriekkaas.



Veere.



Vervolg Praktische informatie

Knooppuntennetwerk: Een enkele keer ontbreekt er een bordje. In de meeste gevallen geldt dan: rechtdoor.

Kaart: ANWB Fietskaart 1:50.000, nr. 16, Zeeland.

Biologische adressen: • **'t Hof Welgelegen**, Noordweg 402, 4333 KK Middelburg, T: (0118) 63 34 47; thofwelgelegen.nl. **Boerderijwinkel tijdelijk gesloten.**

• **Bioduin**, Perduinsweg 3, 4371 SC Koudekerke, T: (0118) 62 75 62; bioduin.nl. Boerderijwinkel open: wo 13-19 uur; do/vr/za 9-15 uur.

• **Loverendale**, Oranjezonweg 1, Oostkapelle. Boerderijwinkel open: eind mei-eind sep di-za 9-17 uur; okt-mei di en vr 9-13 uur; za 9-17 uur.

Horeca, biologisch: • **Loverendale**, zie boven.

• **'t Hof Welgelegen**, voor adres: zie boven. Elke 1e vrijdag en zaterdag v.d. maand: aanschuifdiner. Reserveren verplicht. Vaste prijs en menu, aanschuiven aan lange tafels.

• **Bioduin**, voor adres: zie boven. Theetuin met o.a. vruchtentaarten uit eigen tuinderij.

Horeca, niet-biologisch: Veel fietscafés in Zeeland, te herkennen aan een groen of lichtblauw bord met een duidelijk herkenbaar logo.

Biologisch overnachten: • **Boerencamping Loverendale – Ter Linde**, Lijdkijkweg/Oranjezonweg 1, 4356 EH Oostkapelle; loverendale.nl.

Praktische informatie

Start-/eindpunt en parkeren: **Route 1:** Vrouwenpolder, Fort den Haakweg 7, kleine gratis P t.o. Plus supermarkt. Of elders in Vrouwenpolder.

Route 2 en 3: Grijpskerke, bij de molen, vlak bij knp 21. Geen echte P, parkeren in een straat.

Naar de route: **Route 1:** Bij de kerk in Vrouwenpolder fietsbordje *Veer/Middelburg* volgen, dan kom je bij knp-bordjes richting knp 31.

Route 2 en 3: Naar de molen en naar knp 21.



De routes

Route 1, 40 km (ca. 3 uur): P Grijskerke – 21 – 23 – 22 – 26 – (Loverendale) – 27 – 30 – 31 – 32 – 36 – 34 – 62 – 61 – 37 – 60, zie A ('t Hof Welgelegen) – 04 – 03 – 55, zie B (Biadin) – 52 – 51 – P Grijskerke.

Route 2, 22 km (ca. 1.30 uur): P bij Restaurant Duinoord/knp 30 – 31 – 32 – 33 – 24 – 23 – 22 – 26 (Loverendale) – 27 – 30/P bij Restaurant Duinoord.

Routebeschrijving

A: Naar 't Hof Welgelegen: Waar de route aan het eind van de Oostraat LA naar knp 04 gaat, RA Noordweg, naar 't Hof Welgelegen. Let goed op, er staat een klein bordje bij de deur dat aangeeft dat je bij 't Hof bent. Zelfde weg terug en RD, bordjes volgen naar knp 04. **'t Hof is tijdelijk gesloten.**

Route 3, 19 km (ca. 1.30 uur): P Grijskerke – 21 – 54, zie A ('t Hof Welgelegen) – 60 – 04 – 03 – 55, zie B (Biadin) – 52 – 51 – P Grijskerke.

Let op: De hoofdroute, route 1, is nagefietsd. De afkortingen van route 2 (tussen knp 23 en 32) en route 3 (tussen knp 21 en 60) zijn op de kaart uitgezet en niet nagefietsd.

B: Naar Biadin: Voorbij knp 55, op de Walcherseweg, 1e weg LA Rorikshilweg en heen-en-weer naar Biadin.



Het landschap

Van het gezellige Vrouwenpolder loopt een heerlijk fietspad richting het in-tieme, maar wel toeristische Veere. Dat toerisme is niet voor niets, want Veere is de moeite waard. Dan volgen de binnenlanden van Walcheren, waar de wind vaak gebroken wordt door dikke meidoornhagen vol kwetterende vogeltjes of een rijtje bomen langs de weg. Naar grootschalige bossen hoeft je hier niet te zoeken; af en toe is er een plukje bomen of een strook bos. Dat versterkt het Zeeland-gevoel van grote akkers en zicht tot voorbij de horizon. Toerisme is voor Zeeland

heel belangrijk, maar gelukkig heeft dat in dit deel van Walcheren niet geleid tot sfeerloze bungalowparken en megacampings. Kleinschaligheid slaat hier de klok, met langs de weg volop bordjes 'minicamping' en 'Bed & Breakfast'. Daar dragen ook de bioboeren met hun puike boerderijwinkels aan bij. Via smalle wegen en fietspaden gaat het van 't Hof Welgelegen via Bioduin naar Loverendale. De fazant komt oorspronkelijk uit Azië, maar voelt zich wonderwel thuis tussen de kluiten Zeeuwse klei en laat zich veelvuldig zien.



Grijskerke.

Vrouwenpolder.



Veere.



Beekshoekpolder.



Onderweg naar Brigdamme.

vouwrind



Loverendale

De 90 dubbeldoelkoeien van Loverendale hebben een heerlijk leven. Ze kunnen zelf bepalen of ze via het koeienpad naar de wei willen wandelen voor een maaltje kruidenrijk gras, of schaduw willen zoeken in de potstal waar elke dag vers, knisperend stro in wordt gestrooid. Het koeienpad is onderdeel van een wandelroute, waar de campinggasten graag gebruik van maken. Voor een stier hoeft je niet bang te zijn, want die is er niet. Vanwege de camping is dat veel te gevaarlijk. Twee maanden voordat een koe een kalf krijgt, gaat ze naar Natuurgebied Oranjezon, dat een eind verderop ligt en waar de dieren lekker kunnen grazen. De boer gaat daar regelmatig kijken of de koeien al gaan kalven.

In de winkel liggen Natyra-appels: 'Dat is een nieuw ras. We willen het hele jaar appels kunnen verkopen. De Natyra is aromatisch en vrij hard en dus goed te bewaren, net als de Elstar en de Topaz,' zegt Rikke, die in de winkel werkt. 'Loverendale is een BD-boerderij, biologisch-dynamisch dus, evenals onze boomgaard. In de winkel verkopen we zo veel mogelijk BD-producten, die we aanvullen met biologische spullen als iets niet BD verkrijgbaar is. De camping, de horeca en de winkel vallen samen. De campinggasten moeten zich hier aanmelden en als je iets wilt drinken – het terras is zelfbediening – dan reken je dat in de winkel af.'

Onderweg naar Zeeland hoorden we dat glyphosaat door enkele toonaangevende onderzoeksinstituten als 'mogelijk kankerverwekkend' is aangemerkt. Glyphosaat zit in onkruidbestrijdingsmiddelen die wereldwijd gebruikt worden en daardoor ook in bijna al ons niet-biologische voedsel. Mijn winkelmandje puilt daarom uit van de glyphosaatvrije pastinaak, Vitabella-aardappelen, walnoten, sperziebonen en kaas. Twee Zonnemaire gevulde koeken moeten ons hongervrij in het zadel houden. Als dat niet lukt, gaan we over op brood met knoflook-basilicumkaas van de melk van de koeien van Loverendale. 'Veel van onze klanten zijn Duitse toeristen die hier speciaal komen voor de kaas. Sommigen gaan met een enorme hoeveelheid stukken kaas naar huis,' vertelt Rikke trots.



De groente- en fruitafdeling.
Twee gelukkige koeien.
De winkel annex café.
Chocola, sap en andere lekkernijen.



Ard van de Kreeke is *selfmade* als het om biologisch boeren gaat. Hij runt een zorgboerderij en 20 hectare akkers met groenten, kruiden en eetbare bloemen. Toen Ard en zijn vrouw Esther deze boerderij kochten, diende het idee van een biologische boerderij zich aan. Ard is gewoon begonnen, zonder opleiding. 'Geen probleem', lacht hij. 'Na 2 jaar had ik het EKO-keurmerk van SKAL.'

Ard heeft zich gespecialiseerd in het leveren aan Zeeuwse toprestaurants. Daarom vind je bij hem veel mini-groenten. 'Purple haze-wortelen zijn paars van buiten en oranje van binnen. Die doen het goed in restaurants', zegt Ard. 'Evenals de paarse en groene mosterdakjes. Maar ook de citrus-afrikaantjes, de stervormige blauwe bloemetjes van het komkommerkruid en de knaloranje goudsbloemen. Die kun je allemaal eten, maar dat weten de meeste mensen niet.' 'Een fijne plek creëren waar mensen zich op hun gemak voelen, met puur, eerlijk en gezond eten vind ik belangrijk', legt Ard uit, 'Ik heb inmiddels een kok, een logistiek planner voor het toeleveren van de restaurants, en zorgmedewerkers

in dienst. Toch werk ik nog steeds 18 uur per dag, 6 dagen per week. Als dit werk je hobby niet is, houd je het niet vol!'

De keuken en de winkel zitten in één ruimte. Kok Sander de Jonge kookt onder andere regelmatig diners voor Nieuwspoor in Den Haag. Nu is hij bezig met het aanschuifdiner dat hier elke eerste vrijdag en zaterdag van de maand wordt gehouden. 'Die zijn vaak al een maand tevoren volgeboekt', glundert hij. 'De gasten zitten aan lange tafels naast elkaar, maar wel met strak wit tafellinnen en mooi glaswerk. Het menu staat vast. Het is helemaal niet duur, want voor € 49,50 eet je een uitgebreid diner met champagne, rondleiding, koffie, wijn en zelfgemaakte bonbons.' Er ligt een enorme berg versgeogste asperges. 'Voor de aspergesalade', zegt Sander. 'Het tussengerecht is tomatensoep van wild wonder-tomaatjes. Dat is iets heel anders dan een blik Unox. Het hoofdgerecht is skrei, een kabeljauwsoort die maar een korte tijd per jaar gevangen wordt. De lekkerste kabeljauw die er is. Ik maak een toetje met purple haze-wortelen, die zijn lekker zoet. Een toetje met groenten is heel verrassend voor de gasten.'



De winkel.



Ard van de Kreeke.



's Zomers is er een terras.



Kok Sander de Jonge.

vouwrand

Bioduin

Bij Bioduin draait het allemaal om groenten en klein fruit. Fruit waar het water je van in de mond loopt omdat het pas geoogst wordt als het rijp is. Liesbeth Dekker weet wel raad met de oogst: 'Mijn man is van de tuinderij, ik doe de winkel en het terras', zegt ze. 'Natuurlijk help ik ook mee op het land als dat nodig is. Het idee voor de winkel komt van mijn klanten, zelf had ik er in eerste instantie niet aan gedacht. Er kwamen regelmatig mensen aan de deur vragen of ze biologische groenten konden kopen. Dat vond ik een goed idee. Inmiddels heb ik niet alleen de winkel, maar kunnen mensen in de zomer ook koffie met zelfgebakken taart bestellen op het terras of binnen als het te koud is voor buiten.' In de tuin staan een paar comfortabele banken waar het goed toeven is, niet van die harde exemplaren. In de winkel liggen namelijk producten van eigen teelt: 'Dat is de belangrijkste reden waarom mensen hier komen. Vooral voor de aardbeien rijden ze om, die worden uiteraard in de volle grond geteeld en niet in een kas', lacht Liesbeth. 'Maar ik verkoop ook dingen die ik inkoop, want het is handig als je hier alle weekboodschappen kunt inslaan. Pompoenpit-

Bioduin

ten, rijst, haverhout en linzen mag je zelf afwegen zodat je ook een kleine hoeveelheid kunt kopen.' In de winkel ziet de regenboogsnijbiet er heel verleidelijk uit met zijn gele, oranje, paarse, witte en roze stelen. Heel bijzonder, want als mensen weten wat snijbiet is kennen ze alleen de groene variant met zijn grote bladeren en lekker pittige smaak. Liesbeth verkoopt ook zelfgemaakte jam in de winkel. Logisch, met zo'n groot aanbod aan fruit van eigen erf. 'Ik maak jam mét en zonder suiker. De jams van rode en zwarte bessen, moerbeien en beyers zijn erg in trek. Wat beyers zijn? Beyers is een typisch Zeeuws woord voor kruisbessen.' Nadat de fietstassen zijn gevuld, zijgen we neer op het terras. 'Ik heb een vlaaierecept gekregen van een echte Limburger en nu maak ik barmen-, aardbeien- en frambozen-vlaai, maar ook andere taarten. Welke vlaai willen jullie proeven?' De frambozenvlaai natuurlijk, want frambozen zijn mijn favoriet. Eén ding is duidelijk: fietsen in Zeeland is zwaar. Niet alleen vanwege de overvolle fietstassen gevuld met bijzondere groenten en fruit, maar ook vanwege de biologische taart.

Foto links en rechts: Bioduin.



Regenboogsnijbiet



Colofon

In opdracht van Bionext

Noes Lautier, www.noeslautier.nl

Ontwerp: Yvonne du Pon, Bionext

Fotografie: Robert Eckhardt, Noes Lautier en Giel Tange



Bionext