

Grote fietstassenroute

NAAR BIOLOGISCHE ADRESSES



FIETSRUTE 26. PROVINCIES UTRECHT EN GELDERLAND, TUSSEN AMERSFOORT, VOORTHUIZEN EN BARNEVELD

↔ 43 of 30 km

🕒 3 of 2 uur

🌿 Polder, natuurgebied, bos



De omgeving van Amersfoort vormt een knooppunt van snelwegen, dorpen en steden. Verrassend dus dat het hier zo aangenaam fietsen is. Vier keer kruis je een snelweg, en vier keer wordt het irritante geluid van het voorbijrazende verkeer direct gesmoord en vervangen door vrolijk vogelgekwetter, het zoemen van bijen en hommels en het blaten van lammetjes in de wei. Hier gaat de provincie Utrecht naadloos over in de beboste Veluwe, waar kleinschalige landbouw voor heerlijk afwisselende landschappen zorgt

UTRECHT EN
GELDERLAND



LEGENDA

↔ 43 of 30 km

🕒 3 of 2 uur

🌿 Polder, bos,
natuurgebied

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

Naar de De Groene Weg Slager, veeboeren
Gerard Top en Het Witte Water, en Kippen-
boerderij BioHof

Voor gezellige horeca met overheerlijke taart moet je een omweg naar het centrum van Amersfoort maken. Onderweg kun je wel aanleggen bij twee totaal verschillende rustpunten: de skybox van biologische veehouder Gerard Top met uitzicht op de koeienstal, en het rustpunt naast Molen Den Olden Florus waar boeken en curiosa te koop zijn. Het leukste is natuurlijk om ze allebei te bezoeken. Maar ook de varkens (mét parmantig omhoog staande krulstaart) en

de koeien van Het Witte Water, de kippen van Biohof en de sfeervolle Groene Weg Slagerij van Ton Molenaar zou ik niet overslaan. Kortom: voor deze 43 (of 30) kilometer fietsen heb je een stief kwartiertje nodig, zoals ze op de Veluwe zeggen. Vergeet de fietstassen niet en een koeltas of -zak om het vlees koel te houden. De slagerij zit aan het eind van de route, zodat het vlees onderweg niet te veel opwarmt.

Praktische informatie

Start-/eindpunt: P Zwembad De Slag (gratis), Zuiderinslag 2, Hoevelaken.

Naar de route: Van P Zwembad De Slag terug naar *Koninginneweg*. Op rotonde, knp 01, RA en meteen LA landgoed Hoevelaken in.

Knooppuntennetwerk: ANWB-kaart, infobord en werkelijkheid kloppen niet tussen de knp 09, 96, 63 en 78.

Let op: Op de bordjes worden knp 01 en 45 meerdere malen verwisseld: op weg naar knp 01 dus 01 en/of 45 volgen, en RD waar een bordje ontbreekt. Bovendien zijn op de ANWB-kaart knp 45 en 46 omgewisseld; op het kaartje van deze routebeschrijving staan die knooppunten wel op de juiste plaats.

Vervolg Praktische informatie

Kaart: ANWB Fietskaart nr. 11, 1:50.000, Utrecht oost.

Biologische adressen: • **GERARD EN MARGRIET TOP**, Veenburgerweg 12A, Zwartebroek. Geen boerderijwinkel, wel verkoop van vleespakketten en Rustpunt (met wc, thee/koffie etc.). Lig aan een klompenpad van 11 km; HETGOEDELEVEN.NL.

• **HET WITTE WATER**, Nieuwe Voorthuizerweg 30, Nijkerk, www.hetwittewater.nl. Boerderijwinkel open: ma/vr/za 9-17 uur.

• **KIPPENBOERDERIJ BIOHOF**, Nieuw Hofweg 3, Terschuur, www.biohof.nl. Boerderijwinkel open: vr 10-13 uur; za 10-15 uur.

• **DE GROENE WEG SLAGER TON MOLENAAR**, Leusderweg 202, Amersfoort, www.degroeneweg.nl; T: 033 465 29 74; . Winkel open: ma-vr 8-18 uur; za 8-17 uur.

• **MOLEN DEN OLDEN FLORUS**, Stoutenburgerweg 20, Terschuur; DENOLDENFLORUS.NL. Molenwinkel open: za 10-15 uur. Verkoop zelfgemalen meelproducten (enkele niet-biologische producten), ook van Molen De Vliet in Wageningen. Vooraf bestellen aanbevolen.

Horeca, niet-biologisch of gedeeltelijk biologisch: Amersfoort en Hoevelaken, maar niet op de route. De enige horeca onderweg zijn de Rustpunten bij Gerard en Margriet Top en bij Molen Den Olden Florus (met boeken en curiosa).

Rustpunten: Een rustpunt (herkenbaar aan het rustpuntbord) tref je aan op een particulier erf, langs een wandel- of fietsroute. Bij een rustpunt kun je pauzeren, iets drinken, naar het toilet gaan en je elektrische fiets opladen of repareren (www.rustpunt.nu).



Route 1 (43 km, ca. 3 uur): P Zwembad – 01 (en 45, zie **Let op bij de Praktische info**) – 02 – **zie A** (Gerard Top) – 45 – 07 – **richting 03, zie B** (Witte Water) – 49 – 48 – 46 – 47 – **zie C** (Biohof) – 09 – **richting 96, zie D** – 63 – **zie E** (Groene Weg Slager) – 98 – 97 – 96 – 01 – P Zwembad.

Routebeschrijving

A: Bij huisnr. 9 en bord 'U nadert knooppunt, 0,7 km' RD *Veenburgerweg* en naar Gerard Top op nr. 12A. De ingang van de skybox is aan de andere kant van de stal waar het bordje 'skybox' op staat. Terug naar de route: *Veenburgerweg* vervolgen. **Lange route:** einde weg LA, *Damweg* (bord 'U nadert knooppunt 45').

Korte route: einde weg RA, *Damweg* en naar knp 46.

B: Op knp 07 richting knp 03 en op driesprong bij P20763/001 RA (knp 03 gaat linksaf), *Deuverdenseweg* en telkens weg RD volgen, wordt *Nieuwe Voortuizerweg*. Het Witte Water zit op huisnr. 30 (links). Daarna weg vervolgen en op splitsing bij P20785/001

Route 2 (30 km, ca. 2 uur): P Zwembad – 01 (en 45, zie **Let op bij de Praktische info**) – 02 – **zie A** (Gerard Top) – 46 – 47 – **zie C** (Biohof) – 09 – **richting 96, zie D** – 63 – **zie E** (Groene Weg Slager) – 98 – 97 – 96 – 01 – P Zwembad.

RA *Overhorsterweg* en naar knp 49.

C: Direct voorbij molen LA, heen-en-weer naar Biohof.

D: Op knp 09 **richting 96** en in Stoutenburg op *Hessenweg* bij stoplichten en huisnr. 87 LA Leusden, *Horsterweg* en bij *Jaagpad* RA naar knp 63.

E: Op knp 63 RA richting knp 78. Bij kerkcentrum Heilige Geestparochie LA, *Ringweg Randenbroek*, verderop *Gasthuislaan*. Spoorlijn oversteken en *Everard Meysterweg* in, wordt *Daltonstraat*. Voorrangsweg, *Leusderweg*, LA, heen-en-weer naar Groene Weg Slager (nr. 202). Na slagerij *Leusderweg* richting centrum vervolgen (= met de slagerij aan de rechterhand).



Route 1 (43 km, ca. 3 uur): P Zwembad – 01 (en 45, zie **Let op bij de Praktische info**) – 02 – zie **A** (Gerard Top) – 45 – 07 – **richting** 03, zie **B** (Witte Water) – 49 – 48 – 46 – 47 – zie **C** (Biohof) – 09 – **richting** 96, zie **D** – 63 – zie **E** (Groene Weg Slager) – 98 – 97 – 96 – 01 – P Zwembad.

Routebeschrijving

A: Bij huisnr. 9 en bord 'U nadert knooppunt, 0,7 km' RD *Veenburgerweg* en naar Gerard Top op nr. 12A. De ingang van de skybox is aan de andere kant van de stal waar het bordje 'skybox' op staat. Terug naar de route: *Veenburgerweg* vervolgen. **Lange route:** einde weg LA, *Damweg* (bord 'U nadert knooppunt 45).

Korte route: einde weg RA, *Damweg* en naar knp 46.

B: Op knp 07 richting knp 03 en op driesprong bij P20763/001 RA (knp 03 gaat linksaf), *Deuverdenseweg* en telkens weg RD volgen, wordt *Nieuwe Voortuizerweg*. Het Witte Water zit op huisnr. 30 (links). Daarna weg vervolgen en op splitsing bij P20785/001 RA *Overhorsterweg* en naar knp 49.

Route 2 (30 km, ca. 2 uur): P Zwembad – 01 (en 45, zie **Let op bij de Praktische info**) – 02 – zie **A** (Gerard Top) – 46 – 47 – zie **C** (Biohof) – 09 – **richting** 96, zie **D** – 63 – zie **E** (Groene Weg Slager) – 98 – 97 – 96 – 01 – P Zwembad.

C: Direct voorbij molen LA, heen-en-weer naar Biohof.
D: Op knp 09 **richting** 96 en in Stoutenburg op *Hessenweg* bij stoplichten en huisnr. 87 LA Leusden, *Horsterweg* en bij *Jaagpad* RA naar knp 63.

E: Op knp 63 RA richting knp 78. Bij kerkcentrum Heilige Geestparochie LA, *Ringweg Randenbroek*, verderop *Gasthuislaan*. Spoorlijn oversteken en *Everard Meysterweg* in, wordt *Daltonstraat*. Voorrangsweg, *Leusderweg*, LA, heen-en-weer naar Groene Weg Slager (nr. 202). Na slagerij *Leusderweg* richting centrum vervolgen (= met de slagerij aan de rechterhand).





Het landschap

In het kleinschalige landschap op deze route fiets je door beboste landgoederen en weidse natuurgebieden. Daartussenin liggen de landbouwgronden en de weilanden. Ook kleinschalig, dus een garantie voor afwisseling. Tussen Hoevelaken en Leusden wordt het landschap bepaald door lustig meanderende beken die belangrijk zijn voor de waterafvoer. Hun waterloop is grotendeels intact gebleven niet gekanaliseerd. De oevers en de beken zijn zelfs zó

interessant, dat natuurorganisatie IVN, afdeling Nijkerk (ivn.nl), fietsexcursies langs de Barneveldse en de Hoevelakense Beek organiseert. Met zoveel moois onderweg leg je de hele route fluitend af. Ook fijn: er zijn geen kilometerslange lappen saaie rechte weg, wat aanzienlijk scheelt in hoe je de afstand ervaart



Boven: Molen Den Olden Florus verkoopt o.a. biologisch meel.

Rechts: Zo'n rijtje mooie bomen breekt de wind.



Links: Landgoed Hoevelaken. Boven: Stukje onverhard voorbij Het Witte Water.



Gecertificeerd biologisch

Op de website van Skal (www.skal.nl) staat het volgende: Skal Biocontrole zorgt ervoor dat biologische producten ook daadwerkelijk aan de biologische wetgeving voldoen. Skal is een onafhankelijke organisatie voor het toezicht op de biologische productie in Nederland. De biologische productie is in Nederland de laatste jaren flink toegenomen. Momenteel staan ruim 1600 biologische boeren en meer dan 1700 levensmiddelenfabrikanten onder toezicht van Skal. Biologische producten zijn **te herkennen aan het biologische keurmerk.**

Biohof

Bij Biohof draait alles om de 18.500 leghennen die elke dag keurig netjes een ei leggen op de daarvoor bestemde plek. 'Vorig jaar hadden we vervelende kippen, die legden veel eieren op de grond en niet in de nesten,' zegt Marja de Vries. 's Nachts zitten de kippen binnen, maar zodra 's morgens de eieren gelegd zijn, kunnen de dames naar buiten. De eieren worden op de Biohof voorzien van het stempel '0', wat betekent dat het om biologische eieren gaat. 'We hebben een overdekte wintertuin en zo'n 10 hectare wei en bos. Kippen zoeken altijd een donker plekje om hun ei te leggen. Daarom hebben we 85 fruitbomen geplant als beschutting en geen struiken, want een struik is een ideale legplek. Inmiddels oogsten we heel wat fruit van die bomen en daar laten we dan weer sap van persen. Appel-perensap, want je moet minimaal 100 kilo fruit tegelijk aanbieden aan het bedrijf dat het sap perst,' legt Marja uit.

De kippen eten onder andere tarwe, gerst, maïs, sojaolie en raapschroot. Marja en haar man Wim verbouwen 17 hectare tarwe en gerst voor de dieren. De rest wordt ingekocht. Als de kippen zijn uitgelegd, worden ze geslacht en verkocht als

soepkip. 'Dat klinkt alsof het vlees dan niet veel meer waard is, maar onze kippen kunnen prima worden gebruikt voor een gerecht in de tajine, zo'n Marokkaanse stoofpot,' legt Marja uit. 'Onze tweede activiteit is een kleine boerderijwinkel en daar verkopen we die kippen diepgevroren. Het idee van de boerderijwinkel is van mij, maar mijn dochter Marieke heeft de winkel overgenomen omdat ik het te druk heb.' De winkel is klein, maar met wat passen en meten staat er toch heel wat op de schappen en in de diepvries. Natuurlijk de eigen eieren, het sap en de soepkippen. Maar ook tarwebloem, volkorenmeel en pannenkoekmix van Molen Den Olden Florus. Er is vlees van de Ecofields in Wekerom en roomboter van de Beekhoeve in Kamerik. Marja: 'Marieke breidt het assortiment gestaag uit. Het is dus de moeite waard om regelmatig langs te komen. In de zomermaanden is het boerenteras open. We serveren onder andere ijs en koffie. Trouwens, als je altijd kakelverse dubbeldooier-eieren wilt hebben, móet je wel regelmatig langskomen, want die kun je bijna nergens anders kopen. Ik heb nog maar één doos. Ze zijn het lekkerste in een omelet.' En zo is het maar net.

Bij Biohof verkopen ze niet alleen eieren, maar onder andere ook groente en wijn.



Het Witte Water

Bij het Witte Water wordt de hele dag tevreden geknord, geblaas en gekakeld. Hier hebben biologische varkens, schapen en kippen een uitstekend leven. Met de mest worden de groentebedden bemest. Zodra de groenten geoogst worden, zet boer Roel Batterink een bord aan de weg ten teken dat de boerderijwinkel open is. 'Mensen kunnen ook vlees bij ons bestellen,' legt Roel uit. Er lopen zo'n 15.500 opfokhennen rond, die overdag kunnen kiezen tussen de stal of het weiland ernaast. 'We kopen ze als eendagskuikens en verkopen ze aan een legboerderij als ze 16 weken oud zijn en klaar om eieren te leggen.'

Ook de varkens worden hier op een natuurlijke manier vet-gemest. 'De biggen wegen bij aankomst zo'n 24 à 25 kilo. Als ze 120 kilo zijn gaan ze naar de slachterij van De Groene Weg in Groenlo. Wist je dat er in Nederland meer varkens zijn dan mensen?', lacht Roel. Een simpel rekensommetje laat zien waarom biologisch vlees duurder is dan gangbaar vlees. Een gewone big kost € 30,-, terwijl Roel voor een biologische big van 25 kilo € 105,- moet neertellen. Tel daar bij op dat het voer anderhalf keer duurder is en dat biologische biggen

meer eten en je snapt dat een supermalse biologische karbonade niet voor € 1,25 per ons in de schappen kan liggen. Biologische varkens hebben elke dag een ren-uurtje en dat kost energie (lees: eten). Gangbare varkens hebben minder ruimte. 'Varkens hebben een wroetneus, het zijn eigenlijk hun handen. Voel maar hoe zacht en soepel de neus van dit varken is. Vrachtwagenchauffeurs zijn heel blij met biologische varkens, want die willen graag lopen en bovendien verwonden ze zich nooit ergens aan,' zegt Roel, 'je kunt aan een varken heel makkelijk zien hoe het met hem gaat: een krul in de staart betekent *tevreden*.'

De schapen staan lekker te grazen in een groot weiland. 'We hebben zwartblessen gekruist met Texelaars zodat we meer vleesopbrengst krijgen. De Texelaar is de dikbil onder de schapen. Zwartblessen zijn polderschapen die graag door het weiland sjouwen. Zwartblessen lammeren juist heel makkelijk, want ze hebben een smallere kop. Wij zijn heel tevreden met onze schapen.'

Roel Batterink van
Het Witte Water.



De Groene Weg Slager Tön Molenaar

Aan een doorgewone winkelstraat in Amersfoort staat het sfeervolle pand van De Groene Weg Slagerij van Ton Molenaar. In de kleine winkel ligt niet alleen een oogstrelend assortiment vlees en worsten uitgestald, maar je vindt er ook – bijvoorbeeld – biologische eieren, wijn en olijfolie. 'Alles wat we verkopen heeft te maken met vlees,' zegt Jan van den Berg, die al zeven jaar vol enthousiasme bij Ton Molenaar werkt. 'Onze producten sluiten perfect op elkaar aan, want Griekse olijfolie is niet alleen zeer geschikt om vlees in te braden, maar is ook leuk om in de keuken te hebben. En bij een supermals stuk vlees hoort toch ook een fles lekkere biologische wijn?'

Er zijn op dit moment twaalf De Groene Weg-slagerijen in Nederland. Elke slagerij voldoet aan de strenge Skal-normen voor biologisch, maar de slager kiest zelf zijn vleesassortiment. Bij Ton zijn dat naast vers vlees de zelfgemaakte vleeswaren: van salami tot gekookte worst en van pâté en leverkaas tot kant-en-klare maaltijden. 'Niet alleen het vlees is biologisch, maar uiteraard ook alle andere ingrediënten,' legt Jan uit. 'Dat waarderen onze klanten, die van heinde en

verre naar Amersfoort komen voor hun vlees. We hebben klanten uit Geldermalsen, Leersum, Harderwijk en Zeewolde. Je vindt bijvoorbeeld vrijwel nergens anders zo'n compleet pakket aan lamsvlees als bij ons. Als je het half doet, heb je er niks aan, want als de klant komt voor een lamshaasje en je hebt alleen maar lamsbout, dan is die klant teleurgesteld.' Voordat Jan bij De Groene Weg ging werken dacht hij niet zo bewust na over biologisch. 'Sinds ik hier werk denk ik aan dierenwelzijn en voedselkwaliteit. In deze kipfilet zit bijvoorbeeld geen water gespoten, dus als je hier 200 gram kipfilet koopt, dan heb je ook 200 gram vlees. Als je een gangbaar kipfiletje koopt is dat meestal niet zo, want het is wettelijk toegestaan om vlees te verzwaren door er een bepaald percentage water in te spuiten. Dat is toch raar, of niet soms?'

Op de vraag wat nou het lekkerste stukje vlees is zegt Jan: 'Dat hangt af van wat je ervan wilt maken. Maar als je de pure vleessmaak wilt proeven, moet je de kipfilet die je net gekocht hebt alleen bestrooien met een beetje zout en peper. Verder niets. En vervolgens braden in biologische olijfolie of roomboter. Ik weet zeker dat je je vingers erbij aflikt.'

Groene Weg Slager



Veehouderij Gerard en Margriet Top

De koeien- en varkensboerderij van Gerard Top ligt aan een 11 kilometer lang klompenpad, een wandelroute door de weilanden. Gerard heeft geen boerderijwinkel, maar wél een skybox boven zijn koeienstal. 'Vooral wandelaars bezoeken onze skybox. Ze zitten hier droog, kunnen thee of koffie maken en de koeien bewonderen,' legt Gerard uit. 'Onze koeien liggen in het stro en staan op rubber, dat is lekker zacht voor hun poten. Zie je die mestschuif? Die gaat eenmaal per uur heen-en-weer om de mest af te voeren.'

Het is begin maart, de koeien staan op stal omdat er nog onvoldoende gras is. 'We hebben dubbeldoelkoeien, dus koeien die zowel melk- als vleeskoe zijn. Het vlees van onze koeien en varkens wordt voornamelijk via De Groene Weg Slagers verkocht. Ik had vroeger veel Holsteiners, maar die waren vaak ziek. Daarom ben ik rassen gaan kruisen, dan krijg je een sterker ras, vooral als je rassen kruist die sterk van elkaar verschillen.' Gerard geeft alleen antibiotica als er echt geen enkel kruidenmiddel werkt. De koeien zijn vanaf 2006 bio, de varkens vanaf 2000. 'Stro in de koeienstal is zelfs bij bio niet altijd vanzelfsprekend,' zegt Gerard trots. 'Toen ik nog gangbaar werkte, gaven de koeien gemiddeld 10.500 liter melk per

koe per jaar. Mijn biokoeien geven maar 8.500 liter. Vroeger moesten de koeien 110% presteren, waardoor ze vaker ziek waren. Mijn biokoeien hoeven maar 90% te presteren en zijn daardoor sterker en gezonder. Ik melk er liever een paar meer dan dat ik altijd met zieke dieren zit te tobben.'

In Gerard's biologisch beheerde weilanden groeien verschillende grassoorten, klaver, kruiden en paardenbloemen. Het gras wordt regelmatig bijgezaaid met zo'n 4 à 5 grassoorten. 'De grasoort die het beste gedijt, wint,' lacht Gerard. 'Veel mensen vinden de paardenbloem onkruid, maar de koeien eten ze graag en het is volwaardig voedsel.' Enkele keren per jaar wordt er gecheckt hoeveel mineralen en vitamines er in de melk zitten. Selenium verhoogt bijvoorbeeld de weerstand. Gerard strooit af en toe lavameel (tot gruis vermalen vulkanisch gesteente) op het gras om mineralen toe te voegen. 'Het grote voordeel van dit natuurproduct boven selenium uit de fabriek is dat je niet alleen selenium strooit, maar ook andere waardevolle mineralen die goed zijn voor de bodem en de koeien. Als ik in de zomer het gras maai, rijd ik door een zee van vlinders. Die komen massaal op de klaver af.'

TIP: Typ op Youtube 'Gerard Top' in en bekijk de filmpjes.

V.l.n.r.: Het bord van Veehouderij Gerard en Margriet Top aan de weg; Margriet en Gerard Top bij de varkens; de mest in de koeienstal wordt elk uur automatisch verwijderd.



Aantekeningen

Recepten met paardenbloem

Wildplukkers zullen vast de paardenbloem niet overslaan. Van de bloemblaadjes kun je gelei en jam maken, van de groene bladeren onder andere sla en pesto. Net als met alles wat je in de natuur plukt is het wel zaak om uit te kijken waar je iets plukt. In de berm is om meerdere redenen geen goed idee: honden en uitlaatgassen! Het is altijd zaak om in het wild geplukte dingen heel goed te wassen. Als je de paardenbloem voor culinaire hoogstandjes wilt gebruiken, dan moet je ze aan het begin van het seizoen plukken, dus in april. Voor inspiratie kun je onder andere kijken op: mytaste.nl, smulweg.nl en volrecepten.nl, etc.

De Groene Weg

De biologische slagers van De Groene Weg maken zich al sinds 1981 elke dag sterk voor lekker, biologisch en ambachtelijk vlees. De Groene Weg is opgericht door vakmensen met verstand van het slagersvak en oog voor kwaliteit en duurzaamheid. De Groene Weg staat voor authentiek lekker vlees, ambachtelijk gemaakte worsten en zelfgemaakte vleeswaren. De slagers gaan voor authenticiteit, maar staan tegelijkertijd met twee benen in de moderne tijd. In de slagerijen ben je dus aan het goede adres voor zowel een malse karbonade als voor barbecuevlees. En voor een goed advies over de juiste wijn- en vleescombinaties.

MEER INFO: degroeneweg.nl.

Colofon

In opdracht van Bionext

Noes Lautier, www.noeslautier.nl

Ontwerp: Yvonne du Pon, Bionext

Fotografie: Robert Eckhardt, Noes Lautier en Giel Tange

