

Grote fietstassenroute NAAR BIOLOGISCHE ADRESJES



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

➡ 44 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

➡ 44 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
plus de veeboeren Gerard Top en
Het Witte Water

Voor gezellige horeca met overheerlijke taart kun je terecht in het centrum van Amersfoort of bij Landwinkel-met-terras de Kopermolen. Onderweg zijn twee totaal verschillende **Rustpunten**: de skybox van biologische veehouder Gerard Top met zicht op de koeienstal, en bij 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, en de sfeervolle Groene Weg Slagerij van Ton & Gerda Molenaar zou ik niet overslaan. Kortom: voor deze 44 (of 30) kilometer fietsen heb je een stief kwartiertje nodig, zoals ze op de Veluwe zeggen. Vergeet de fietstassen niet en een koelzak om het vlees koel te houden. De Groene Weg-slagerij zit aan het begin van de route. Tip: fiets aan het eind van de route even heen-en-weer naar de Groene Weg, dat is beter voor het vlees!

Praktische informatie

Start-/eindpunt en naar de route: • P Randenbroek, Ringweg Randenbroek, bij huisnr. 123, 3816 CE Amersfoort. P vol? Iets verderop zijn meer parkeerplaatsen. De P Randenbroek RA verlaten (langs huisnr. 123). • Starten bij TOP (Toeristisch Overstap Punt) De Schammer kan ook: Schammersteeg 2, 3835 PT Stoutenburg; in sommige navigatiesystemen staat die weg bij 'Leusden'. Naar de route: de TOP RA verlaten en het fietspad op naar knp 78. **Let op:** De TOP ligt naast hockeyvelden. Ga daar niet naar het toilet zonder dat je je aanmeldt, want ze controleren niet of er nog mensen in het gebouw zijn en sluiten de boel hermetisch met rolluiken af. Geen fabel, waar gebeurt!

Knooppuntennetwerk: Een enkel bordje staat wat verdekt opgesteld, verder klopt alles.

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

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

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

• **HET WITTE WATER**, Nieuwe Voorthuizerweg 30, Nijkerk, HETWITTEWATER.NL; [FACEBOOK.COM/BOERDERIJHETWITTEWATER](https://www.facebook.com/BOERDERIJHETWITTEWATER). de boerderijwinkel is open als onze kar aan de weg staat (doorgaans ma/vr/za 9-17 uur). ma/vr/za 9-17 uur.

• **DE GROENE WEG SLAGER TON & GERDA MOLENAAR**, Leusderweg 202, Amersfoort, AMERSFOORT.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 of gedeeltelijk biologisch: • In Amersfoort voldoende horeca vlak bij de route.

• In Terschuur vlak bij knp 15 (Hans & Grietje rechts, en Pannenkoekenboerderij De Tolboom links).

• Aan de route: de Rustpunten bij Gerard en Margriet Top, en bij Molen Den Olden Florus (met boeken en curiosa).

• Aan de route: Landwinkel de Kopermolen, Hesenweg 2, Stoutenburg, LANDWINKELDEKOPERMOLEN.NL; T: (033) 494 03 05. Landwinekl en horeca met streekproducten, w.v. een flink deel biologisch. open: ma 13-18 uur, di-vr 9-18 uur; za 9-17 uur.

Route 1 (44 km, ca. 3 uur): P Randenbroek – zie A (Groene Weg) – 98 – 97 – 96 – 01 – 02 – 32 – zie B (Gerard Top) – 45 – 07 – richting 03, zie C (Witte Water) – 49 – 48 – 46 – 15 – 47 – 09 – 96 – 78, zie D – P Randenbroek.

Route 2 (30 km, ca. 2 uur): P Randenbroek – zie A (Groene Weg) – 98 – 97 – 96 – 01 – 02 – 32 – zie B (Gerard Top) – 46 – 15 – 47 – 09 – 96 – 78, zie D – P Randenbroek.

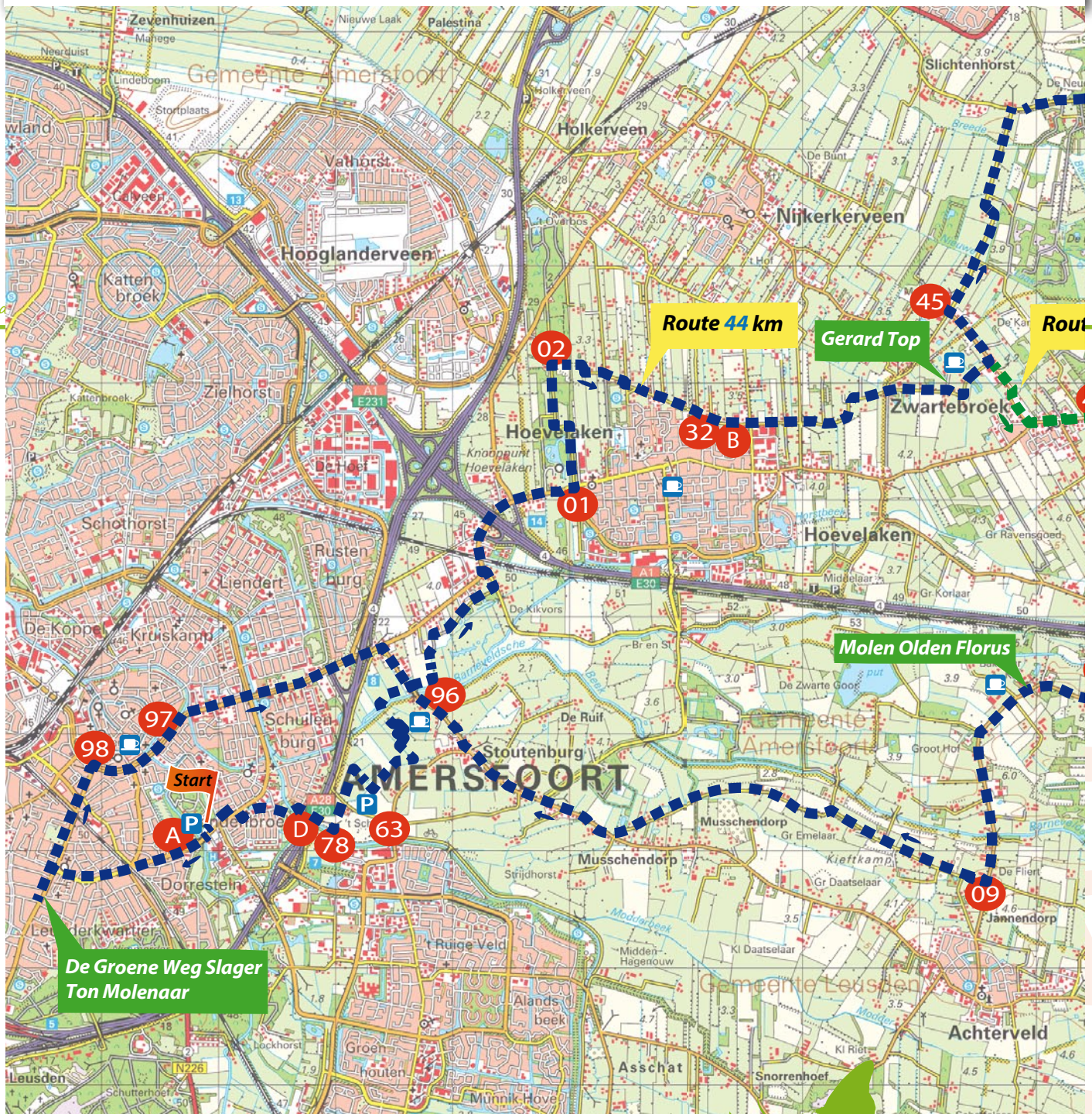
Routebeschrijving

A: P Randenbroek RA verlaten en Ringweg Randenbroek volgen, die overgaat in de Gasthuislaan. Einde Gasthuislaan op rotonde RD, Everard Meysterweg, gaat over in Daltonstraat. Bij kerk LA, heen-en-weer naar **Groene Weg Slagerij** (Leusderweg 202) en op terugweg Leusderweg vervolgen naar knp 98.

B: Op knp 32 RD **richting** knp 45. Verderop, bij huisnr. 9 en P20270, RD Veenburgerweg en naar Gerard Top (nr. 12A). De ingang van de skybox is aan de andere kant van de stal (bordje 'skybox'). Terug naar de route: Veenburgerweg vervolgen. **Lange route:** einde weg LA, Damweg (bord 'U nadert knp 45'). **Korte route:** einde weg RA, Damweg en naar knp 46.

C: Op knp 07 **richting** knp 03 en op driesprong bij P20763/001 RA (knp 03 gaat hier linksaf), Deu- verdenseweg, gaat over in Nieuwe Voorthuizerweg. Nieuwe Voorthuizerweg enkele km's volgen (meerdere kruispunten). Waar het knp-bordje 49 RA wijst, een onverhard fietspad in (Woudweg), RD en einde weg RA, naar Het Witte Water (ca. 1 km). Zelfde weg te- rug, het onverharde fietspad in en naar knp 49.

D: Op knp 78 RD **richting** knp 97. Waar de route naar knp 97 RD de Ringweg Randenbroek oversteekt, LA Ringweg Randenbroek en naar de P bij huisnr. 123.



Route 1 (44 km, ca. 3 uur): P Randenbroek – zie A (Groene Weg) – 98 – 97 – 96 – 01 – 02 – 32 – zie B (Gerard Top) – 45 – 07 – richting 03, zie C (Witte Water) – 49 – 48 – 46 – 15 – 47 – 09 – 96 – 78, zie D – P Randenbroek.

Route 2 (30 km, ca. 2 uur): P Randenbroek – zie A (Groene Weg) – 98 – 97 – 96 – 01 – 02 – 32 – zie B (Gerard Top) – 46 – 15 – 47 – 09 – 96 – 78, zie D – P Randenbroek.

Routebeschrijving

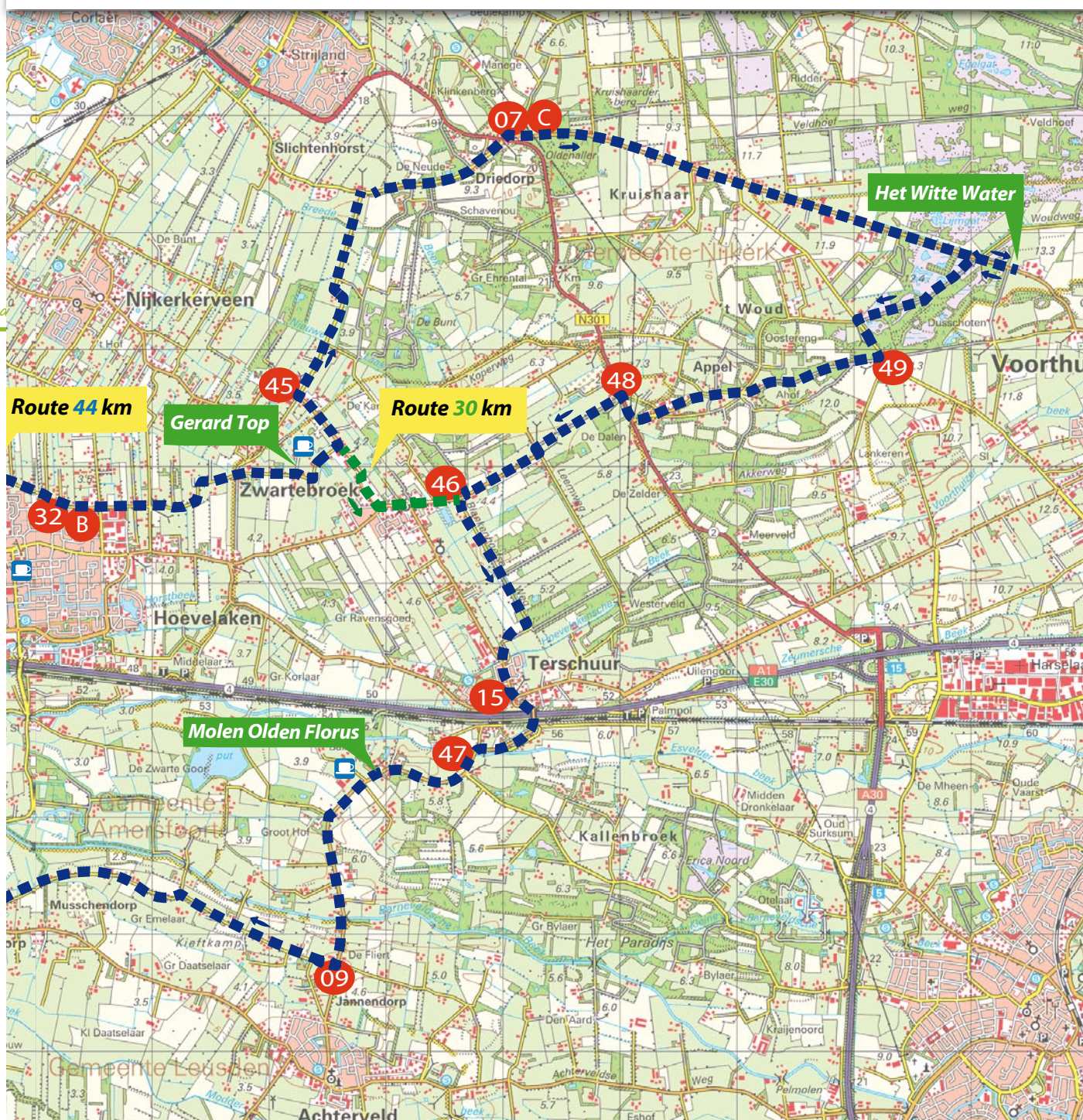
A: P Randenbroek RA verlaten en Ringweg Randenbroek volgen, die overgaat in de Gasthuislaan. Einde Gasthuislaan op rotonde RD, Everard Meysterweg, gaat over in Daltonstraat. Bij kerk LA, heen-en-weer naar **Groene Weg Slagerij** (Leusderweg 202) en op terugweg Leusderweg vervolgen naar knp 98.

B: Op knp 32 RD **richting** knp 45. Verderop, bij huisnr. 9 en P20270, RD Veenburgerweg en naar Gerard Top (nr. 12A). De ingang van de skybox is aan de andere kant van de stal (bordje 'skybox'). Terug naar de route: Veenburgerweg vervolgen. **Lange route:** einde weg LA, Damweg (bord 'U nadert knp 45').

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

C: Op knp 07 **richting** knp 03 en op driesprong bij P20763/001 **RA** (knp 03 gaat hier linksaf), Deu-verdenseweg, gaat over in Nieuwe Voorthuizerweg. Nieuwe Voorthuizerweg enkele km's volgen (meerdere kruispunten). Waar het knp-bordje 49 RA wijst, een onverhard fietspad in (Woudweg), **RD** en einde weg RA, naar Het Witte Water (ca. 1 km). Zelfde weg terug, het onverharde fietspad in en naar knp 49.

D: Op knp 78 RD **richting** knp 97. Waar de route naar knp 97 RD de Ringweg Randenbroek oversteekt, **LA** Ringweg Randenbroek en naar de P bij huisnr. 123.





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 en 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



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

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



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



vouwra



Gecertificeerd biologisch

Op de website van Skal (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**.

Links, van boven naar onder: Het prachtige fietspad van Het Witte Water naar knooppunt 49.

Zwanen in het natuurgebied tussen knooppunt 96 en 78.

Kunst bij knooppunt 98 in Amersfoort.

Onder: De EliptiGo is een crosstrainer (zoals je ze bij de fitness ziet), maar dan veel leuker, uitgevoerd als fiets.



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. Hier worden superverse seizoensgroenten verkocht: sperziebonen, rode bieten, tomaten, komkommers en paprika's, maar ook boerenkool. 'Mensen kunnen ook vlees bij ons bestellen,' legt Roel uit, 'karbonades, rollade, verse worst, barbecuevlees, noem maar op. Er lopen zo'n 15.500 opfokhennen rond, die overdag kunnen kiezen tussen de stal of het weiland ernaast. 'We kopen ze als eindagskui-kens 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 vetgemest. '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. 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 50 euro, terwijl Roel voor een biologische big van 25 kilo 115 euro 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,' 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 en dit jaar hebben we ook nog Kerry Hill-schapen gekocht. Zwartblessen zijn polderschapen die graag door het weiland sjouwen. Ze lammeren heel makkelijk, want ze hebben een smallere kop. Wij zijn heel tevreden met onze schapen.'

Roel Batterink.



De Groene Weg Slager Tön & Gerda Molenaar

Aan de meest gevarieerde winkelstraat van Amersfoort staat het sfeervolle pand van De Groene Weg Slagerij van Tön & Gerda 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 Henk van Donselaar (die bij Tön Molenaar werkt) vol enthousiasme. '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 dertien De Groene Weg-slagerijen in Nederland. Elke slagerij voldoet aan de strenge Skal-normen voor biologisch, maar de slager kiest zelf zijn vleesassortiment. Bij Tön zijn dat naast vers vlees de zelfgemaakte vleeswaren: van salami tot gekookte worst en van paté tot kant-en-klare maaltijden. 'Niet alleen het vlees is biologisch, maar uiteraard ook alle andere ingrediënten,' legt Henk 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 Henk 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 Henk: '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 en Margriet 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