

Grote fietstassenroute

NAAR BIOLOGISCHE ADRESJES



FIETSRUTE 32. PROVINCIE OVERIJSEL, TUSSEN DEVENTER, BATHMEN EN HOLTEN

→ 48, 28 of 22 km

🕒 3,5, 2 of 1,5 uur

🌿 Polder, bos.



Ten oosten van Deventer is biologisch boeren heel gewoon, getuige het flinke aantal biologisch gecertificeerde boeren en tuinders dat daar huist. Vier biologische boeren op deze route hebben een boerderijwinkel. Tuinderij Haverkamp, die op een idyllisch landgoed ligt, opent zijn winkeldeuren maar liefst vier keer per week. Boer Berrie Klein Swormink is natuurboer, wat betekent dat zijn koeien een groot deel van het jaar in een natuurgebied grazen en dat proef je aan het vlees. Gait Jan Olden heeft zich toegelegd op groenten, fruit en kruiden en daar is hij een autoriteit in. Francine van Kruidenhuis De Vlo werkt regelmatig mee met Gait Jan om haar kennis – die al heel groot is – te verfijnen en toe te passen in haar eigen kruidentuin.

Langs Kruidenhuis de Vlo, Gait Jan de Groenteman, Boer Berrie en Tuinderij Haverkamp

OVERIJSEL



LEGENDA

48, 28 of 22 km

3,5, 2 of 1,5 uur

Polder, bos

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

OPEN

Het is geen gek idee om deze fietsroute te beginnen op een van de gezellige terrasjes op de Brink in Bathmen, want je komt onderweg niet veel horeca tegen. Er zijn wel veel Rustpunten, picknickbanken en lekkere plekken in het bos, of met uitzicht op de polder.

Met de aankopen onderweg zit het wel goed, mits je op de juiste dag op de fiets stapt. Op zaterdag zijn alle vier de boerderijwinkels open, maar op maandag bijvoorbeeld geen enkele.

Tuinderij Haverkamp heeft de ruimste openingstijden en het grootste assortiment. Daar kun je met gemak het avondeten en het houtovenbrood voor de hele week inslaan. Dat wil echter niet zeggen dat je de andere drie adresjes

dan maar moet overslaan.

Voor Boer Berrie hoeft je niet om te fietsen, die zit aan de route. Niet alleen kinderen willen steevast de nieuwsgierige biggetjes en kalfjes zien, de meeste volwassenen vinden het ook leuk om de varkens te zien wroeten en wentelen in de modder. Boer Berrie vertelt graag over zijn vlees, dus je zou de eerste zijn die de winkel verlaat zonder – bijvoorbeeld – varkenskarbonade, varkens-satéstokjes of een supermalse biefstuk.

Voor de aardbeien van Olden zijn geen woorden, zo lekker, maar ook de rabarber, de doperwten, rucola en kaneelbasilicum zijn top, om nog maar te zwijgen

over de eetbare viooltjes, afrikaantjes en goudsbloemen. Jammer dat Olden geen everzwijnen meer heeft, want ik had graag een everzwijnenburger op de barbecue gelegd.

Kruidenhuis De Vlo is de finishing touch, de kers op de taart. Er heerst rust in de knusse kruiden- en bloementuinen. Hopelijk heb je nog ruimte in je fietstassen, want honing maakt van versgezette kruidenthee een gezonde traktatie. Citroenverbena is heerlijk in een kan water, maar dit kruid is te scherp voor in de sla. Basilicum is voor hartige gerechten, maar sinaasappel- en buddlejamunt zijn heerlijk als kruidenthee.

Linksonder: Veel fietspaden zijn onverhard, maar prima te berijden.

Middenonder: Molen De Hegeman in Dijkelhoek (met Rustpunt) ligt vlak bij de route. Rechtsonder: Een van de vele stukken bos.



De routes

Hoofdroute (A+B), ca. 48 km: TOP Bathmen – 17 – 08 – richting knp 98, **zie A** (Haverkamp) – Boer Berrie – 98 – 84 – 02 – 03 – richting knp 04, **zie B** (Olden) – 13 – 14 – 67 – 68 – 71 – 69 – 70 – richting knp 72, **zie C** (De Vlo) – 72 – 02 – **richting** knp 71, **zie D** – 01 – 74 – 12 – 10 – 09 – TOP Bathmen.

Route A, ca. 22 km: TOP Bathmen – 17 – 08 – richting knp 98, **zie A** (Haverkamp) – (Boer Berrie) – 98 – 84 – 02 – 03 – richting knp 04, **zie B** (Olden) – 13 – 12 – 10 – 09 – TOP Bathmen.

Route B, ca. 28 km: P+R Holten – 71 – 69 – 70 – richting knp 72, **zie C** (De Vlo) – 72 – 02 – richting knp 71, **zie D** – 01 – 74 – 12 – 13 – 14 – 67 – 68 – P+R Holten.

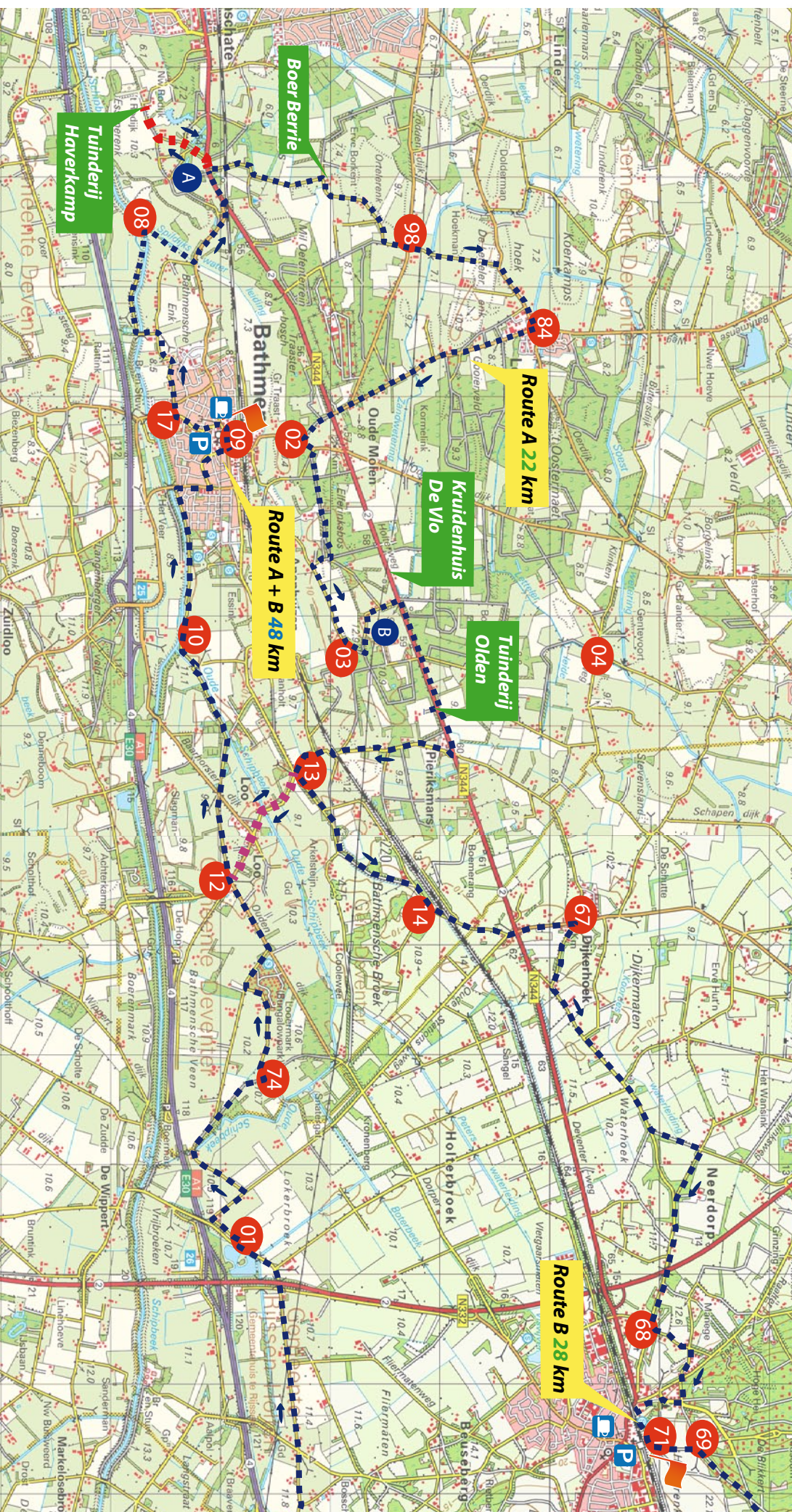
Routebeschrijving

A: Bij knp 08 **richting** knp 98 (spoor niet oversteken). Waar de route naar knp 98 RA de Aarninksweg in slaat, RD en 1e weg LA **Banninkslaan (opletten:** meteen na landhuis links), wordt *Rijkerweg*. Verderop bocht naar rechts volgen en naar huisnr. 5. Zelfde weg terug en naar Boer Berrie en knp 98.

B: Bij knp 03 **LA richting** knp 04 (of RD naar knp 13 als je niet naar Olden gaat). Bij N344 RA en 2e weg (= oprijt) RA naar Olden, bij nr. 136/136A. Terug naar N344 en RA. Eerste weg RA, *Paalmansweg*. Spoorlijn oversteken en naar knp 13.

C: Bij knp 70 **richting** knp 72, spoorlijn oversteken en meteen LA *Veenweg*, verderop onverhard. Eerste kruising LA, onverhard, spoorlijn oversteken en naar Kruidenhuis De Vlo, Drostendijk 2. Zelfde weg terug en naar knp 72.

D: Bij knp 02 **RD richting** knp 71 en even verderop RD, *Langstraat* blijven volgen (**niet** RA naar knp 71). Bij viaduct bordjes naar knp 01 volgen.



De routes

Hoofdroute (A+B), ca. 48 km: TOP Bathmen - 17 - 08 - richting knp 98, **zie A** (Haverkamp) - Boer Berrie - 98 - 84 - 02 - 03 - richting knp 04, **zie B** (Olden) - 13 - 14 - 67 - 68 - 71 - 69 - 70 - richting knp 72, **zie C** (De Vlo) - 72 - 02 - **richting** knp 71, **zie D** - 01 - 74 - 12 - 10 - 09 - TOP Bathmen.

Route A, ca. 22 km: TOP Bathmen - 17 - 08 - richting knp 98, **zie A** (Haverkamp) - (Boer Berrie) - 98 - 84 - 02 - 03 - richting knp 04, **zie B** (Olden) - 13 - 12 - 10 - 09 - TOP Bathmen.

Route B, ca. 28 km: P+R Holten - 71 - 69 - 70 - richting knp 72, **zie C** (De Vlo) - 72 - 02 - richting knp 71, **zie D** - 01 - 74 - 12 - 13 - 14 - 67 - 68 - P+R Holten.

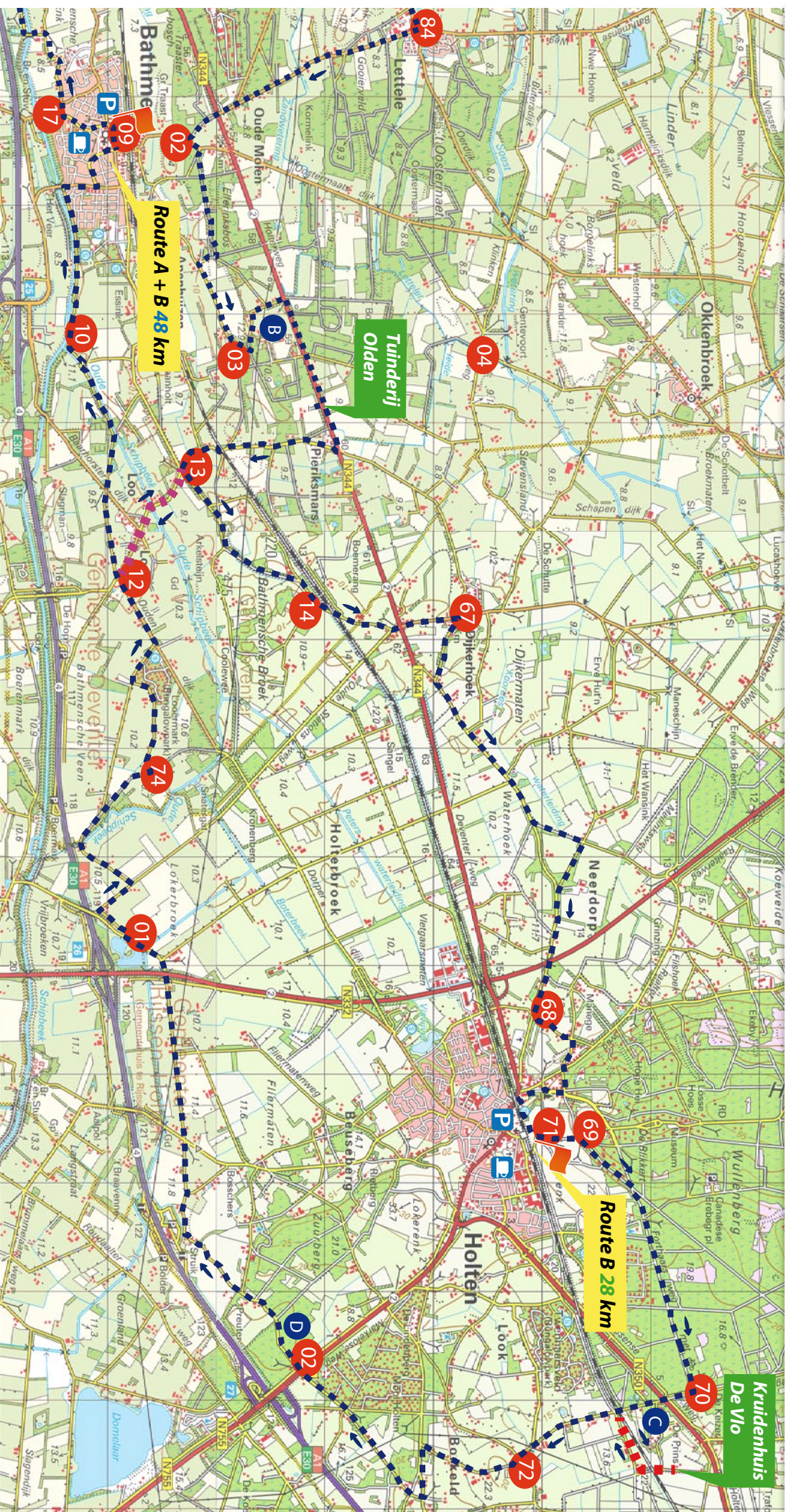
Routebeschrijving

A: Bij knp 08 **richting** knp 98 (spoor niet oversteken). Waar de route naar knp 98 RA de Aarninksweg in slaat, RD en 1e weg LA **Banninkslaan (opletten:** meteen na landhuis links), wordt *Rijkerweg*. Verderop bocht naar rechts volgen en naar huisnr. 5. Zelfde weg terug en naar Boer Berrie en knp 98.

B: Bij knp 03 LA **richting** knp 04 (of RD naar knp 13 als je niet naar Olden gaat). Bij N344 RA en 2e weg (= oprijt) RA naar Olden, bij nr. 136/136A. Terug naar N344 en RA. Eerste weg RA, *Paalmansweg*. Spoorlijn oversteken en naar knp 13.

C: Bij knp 70 richting knp 72, spoorlijn oversteken en meteen LA *Veenweg*, verderop onverhard. Eerste kruising LA, onverhard, spoorlijn oversteken en naar Kruidenhuis De Vlo, Drostendijk 2. Zelfde weg terug en naar knp 72.

D: Bij knp 02 RD **richting** knp 71 en even verderop RD, *Langstraat* blijven volgen (**niet** RA naar knp 71). Bij viaduct bordjes naar knp 01 volgen.



Praktische informatie

Start-/eindpunt en parkeren: Route 48 km (A+B) en route 22 km (A): TOP Bathmen, hoek Brink/Veldkamplaan/Gorsselseweg, Gorssel.
Route 28 km (B): P+R station Holten, Waagweg, 7451 Holten.

TOP: Een Toeristisch Overstap Punt is een speciaal ingerichte plek waar je de auto gratis kunt parkeren en waar wandel- en fietsroutes starten. Zie TOPOVERIJSSSEL.NL.

Naar de route: Route 48 km (A+B) en route 22 km (route A): Op de Brink, met Restaurant De Brasserie aan je rechterhand, de Brink volgen en naar knp 17 (bij Café De Brink staat een knooppunt-richtingbordje).
Route 28 km (B): Vanaf de P+R het spoor oversteken en RA, fietspad tussen akkers, en naar knp 71.

Biologische adressen: • **TUINDERIJ HAVERKAMP**, Rodijksweg 5, Deventer, (0570) 65 43 56; TUINDERIJHAVERKAMP.NL. Winkel open: di/do/vr 13-17.30 uur; za 9-17 uur. Voornamelijk groenten (o.a. veel verschillende slasoorten), fruit en zuivel, en natuurlijk ook het super houtovenbrood dat door Bakker Ton Ijseldijk (sallands-houtovenbrood.nl), wordt gebakken van het graan van de akkers van Tuinderij Haverkamp. Dat brood ligt op vrijdag in de winkel.

• **BOERDERIJWINKEL KLEIN SWORMINK**, Assinksteeg 1, Lettele, (0570) 54 14 96; KLEINSWORMINK.NL. Winkel open: vr 16-19.30 uur; za 10-16 uur. Voornamelijk vlees, maar ook zuivel en andere producten. Boer Berrie heeft het Brandrode rund en de Bentheimer varkens onder andere vanwege de fijne smaak van het vlees gekozen.

• **GAIT JAN DE GROENTEMAN, FAMILIE OLDEN:** Holterweg 136A, Lettele, (0570) 54 14 33; geen website, geen e-mail. Winkel open: za 10-17 uur. Groenten, kruiden en andere producten. Let op: hemelse aardbeien in het aardbeienzeizoen.

• **KRUIDENHUIS DE VLO**, Drostendijk 2, Rijssen, (0548) 52 07 89; KRUIDENHUISDEVLO.NL. Winkel open: za 12-16 uur en op afspraak. Groenten, eieren, honing en kruiden. De Vlo is afhaalpunt voor supermarkt Biologisch-made-easy. Francine geeft kruidenworkshops en rondleidingen.

Gedeeltelijk biologisch adres: • **KORENMOLEN DE LEEUW**, Oude Molenweg 3, Lettele, (0570) 54 35 50; KORENMOLENDELEEUV.NL. Molen open: vr 13.30-16.30 uur; za 9-16 uur. Verkoopt enkele biologische producten, w.o. spelt- en tarwemeel, onder andere van de akkers van Tuinderij Haverkamp. **NAAR DE MOLEN:** bij knp 02 richting knp 03 en RD, heen- en weer naar de molen (ca. 300 meter).

Horeca (niet-biologisch): Er is niet veel horeca onderweg, behalve in Holten en Lettele (niet aan de route) en Bathmen (aan de route).

Knooppuntennetwerk: Het fietsroutenetwerk is op enkele punten drastisch aangepast: i.p.v. het netwerk te handhaven zoals het was, hebben ze er fietsrondjes van gemaakt, zodat je op sommige punten niet meer van A naar B kunt zonder minstens 10 km om te fietsen. Onder andere de knooppunten 2, 75, 1, 74 en 14 zijn aangepast. Zie de infoborden op de knooppunten. De knooppunten in deze routebeschrijving zijn aan de nieuwe situatie aangepast (mei 2016).

Kaart: ANWB fietskaart 1:50.000, nr. 6 Overijssel west, Salland & Vechtdal.

Rustpunten: Er liggen meerdere rustpunten aan deze route. 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. Zie WWW.RUSTPUNT.NU.

vouwrand



Wilde akkerranden bevorderen de biodiversiteit en trekken bijen, hommels en vlinders aan.

De stichting Natuurboeren

De leden van de *Stichting Natuurboer uit de Buurt* willen de soortenrijkdom van flora en fauna op hun bedrijven zichtbaar maken én zorgen dat je die proeft. Kortom: de consument de biodiversiteit laten beleven. De zorg voor de dieren, de variatie aan grassen en kruiden in hun dieet, de gematigde bemesting op de akkers, dat alles proef je aan het eindresultaat. Daarmee onderscheiden zij zich van de bulkproducenten. De natuurboeren laten zien dat je heel goed kunt boeren met meer variatie aan planten en dieren en dat je daardoor producten krijgt met veel meer smaak. Op de natuurlijke graslanden groeien bijvoorbeeld vaak pinksterbloemen en later boterbloemen waarop insecten af komen. De natuurboeren zijn biologische boeren. Ten minste 25% van hun grond bestaat uit natuurgrond en/of landschapselementen. In veel gevallen beheren zij die samen met terreinbeheerders van bijvoorbeeld Staatsbosbeheer, Natuurmonumenten, provinciale landschappen en soms particulieren.

Het landschap en de route

De route begint op de knusse Brink in Bathmen. Dan volgt een mooi fietspad langs kleinschalige weilanden, door stukjes bos en langs sloten en vaarten. Jammer dat de A1 zo dicht bij is dat je hem altijd hoort en af en toe ziet. Tuinderij Haverkamp ligt op Landgoed de Bannink, dat al in de middeleeuwen bestond. Tot Lettele fiets je voornamelijk langs akkers en weilanden en af en toe door een stukje bos. Je kunt onmogelijk het verschil over het hoofd zien tussen een kruidenrijk weiland en de egaalgroene bijlaktakens die uit enkele grassoorten bestaan en waar geen kruid of plant in groeit. Koeien leveren meer melk als ze dat gras eten, maar melk van kruidenrijke graslanden smaakt veel lekkerder en is gezonder. Bovendien trekken kruidenrijke graslanden allerlei insecten aan en zijn ze dus uitstekend voor de bijenstand en de weidevogelstand.

Van Lettele naar Oude Molen is één rechte streep op de kaart, maar in de praktijk is het een aangenaam slingerend weggetje. Karakteristiek voor deze streek zijn de vele

onverharde fietspaden, sommige slechts een fietsband breed. Heel erg leuk fietsen, behalve in de drukke zomermaanden, want tegenliggers zijn een klein probleem. Tot Holten fiets je telkens een stuk door heerlijk bos, vaak onverhard, maar prima te berijden en dan weer door open land met uitzicht tot aan de horizon. Van Holten zie je alleen de buitenwijken, dus je moet de route even verlaten als je snakt naar een leuk terras. Je moet hier zelfs even op de pedalen, maar de Holterberg beklim je niet, die zit niet in de route. Alleen het stuk tussen knooppunt 2 en 12 is enigszins saai, met – alweer – de A1 dichtbij. Maar bij knooppunt 12 begint er weer een heerlijk fietspad door een natuurgebiedje en dan is de A1 aan het zicht onttrokken.

Korenmolen De Leeuw verkoopt o.a. biologisch meel.





Linksboven: De bieslook staat bijna in bloei. Rechtsboven: Bij Gait Jan gaan veel dingen met de hand, net zoals vroeger. Linksonder: Marietje Olden vertelt over de eetbare bloemen. Rechtsonder: Eind mei komen de zaailingen net op.

vouwrand

Tuinderij Haverkamp

Tuinderij Haverkamp

Op het idyllische landgoed Bannink, tussen Bathmen en Deventer, ligt Tuinderij Haverkamp van Heleen Hennink en Jopie Duijnhouwer. Ruim twintig hectare groenten, fruit, rogge, spelt, tarwe en aardappelen. 'Ik vind het heerlijk om altijd buiten te werken en eigen baas te zijn', vertelt Heleen. 'Ik ben een tuinmens. Als hobby heb ik ook nog een grote bloementuin.' Uit oude stukken blijkt dat hier in 1350 al een boerderij was. 'Je kunt aan het gebied zien dat het al vroeg in cultuur gebracht werd. Toen de grond uitgeput raakte, werden er plaggen gebracht naar plekken die vruchtbaar gemaakt moesten worden. In Deventer was toen uiteraard nog geen riolering en de drek diende ook als mest voor de landerijen. Zo is de grond langzaam anderhalve meter opgehoogd. Dat is nu nog te zien. Een deel van onze akkers ligt op zo'n ink. Dat is net zoals als een terp', legt Heleen uit. 'De percelen zijn niet kaarsrecht, maar schief en er zijn veel houtwallen. Ik houd van dit stuk natuur met al zijn vogels, reeën en hazen.'

Het assortiment in de winkel is divers: van walnotenkoeken tot yoghurt en van courgettes tot rode eikenbladsla en rode en zwarte bessen, kruisbessen en bramen. 'We zijn aangesloten bij de BPA, de Biologische Producentenvereniging Achterhoek. We verkopen elkaars biologische producten. Dat vergroot het assortiment en het zorgt ervoor dat we de meeste van onze producten lokaal kunnen verkopen. Dat is belangrijk voor het milieu. Korenmolen de Leeuw in Bathmen maalt ons meel, die zitten tweeënhalve kilometer verderop. Bakker Ton IJsseldijk bakt daar brood van en die zit vijf kilometer hier vandaan. Wij krijgen het brood van ons eigen graan op vrijdag geleverd. De goederen worden vervoerd door Distreco, die zit ook in de BPA.'

Een uitgekiend teeltplan is bij de biologisch landbouw van groot belang. 'Als je een perceel meerdere jaren achter elkaar met hetzelfde gewas beplant, dan krijgen insectenplagen en ziekten al snel een kans. Graan en grasklaver zijn prima gewassen om mee af te wisselen', zegt Heleen. Vooral met aardappelen moet je oppassen. Die zijn gevoelig voor ziekten.'

Marietje (68 jaar) en Gait Jan Olden (bijna 75 jaar) hebben de taken goed verdeeld. Marietje doet de boerderijwinkel en helpt haar man met planten, maar Gait Jan beslist wat er gezaaid wordt en hoe dat gebeurt.

'We zijn sinds 1998 gecertificeerd biologisch', vertelt Marietje. 'We kweken kleine hoeveelheden, voor het kleinverbruik. We leveren niet aan de groothandel, maar via de winkel aan particulieren. We zijn alleen op zaterdag open, maar onze klanten weten ons wel te vinden. Bovendien leveren we aan restaurants, waaronder twee toprestaurants en daar zijn we best trots op. Over twee jaar, eind 2017, houden we ermee op. Dan wordt deze boerderij verkocht. Dat vinden die restaurants heel erg jammer.'

Over de akkers ligt een fijn groen waas van net ontkiemde plantjes, met bij elke rij een bordje: slaapmuts mini, reseda, afrikaan geel, kaneelbasilicum, rucola, dropmunt, korenbloem, vlas, etcetera. 'Je kunt beter vragen wat we niet kweken dan wat we wel verbouwen', zegt Marietje. 'Eetbare bloemen, kruiden, groenten, noem maar op. We hebben jarenlang everzwijnen gehad voor het bedrijfsafval. Het vlees verkochten we in de winkel, we hadden zelfs everzwijnhamburgers. Gait Jan zaait met een klein zaaimachientje dat hij handmatig voortbeweegt. Er zijn verschillende schijven voor de diverse zaden. Welke schijf hij gebruikt hangt af van de grootte van de zaden. Het zaad van de koolsoorten is te fijn voor de zaaimachine, dat doet-ie handmatig. Waarom hier zoveel brandnetels groeien? Dat is vanwege het mierenzuur, daar kun je luizen en andere insectenplagen mee bestrijden. Hoe het precies zit moet je aan Gait Jan vragen.'

In de winkel liggen kersverse bossen wortelen en preien. Plotseling ruik ik iets zoets. Aardbeien! Rood en gaaf. Ik scoor 2 bakjes. Tien kilometer verderop, op een bankje in het bos, testen tochtgenoot Giel en ik ieder een aardbei. Vijf minuten later zijn alleen de kroontjes nog over. 'Eeuwig zonde dat ik die andere vijf bakjes niet ook gekocht heb', verzucht ik.



Heleen Hennink en Jopie Duijnhouwer (foto boven) telen onder andere diverse slasoorten. Elke week worden er nieuwe plantjes in de grond gezet zodat er de hele zomer geoogst kan worden.



Natuur-boer Berrie

Op het land van natuurboer Berrie Klein Swormink loopt een prachtig koeienras: het Brandrode rund. De koeien zijn makkelijk te herkennen aan hun egale, donkerrode kleur, de horens, de witte staart en de witte sokken. Het zijn dubbeldoelkoeien, dus ze worden gemolken, maar ze leveren ook heerlijk vlees. 'Eigenlijk zijn mijn dieren driedubbeldoelkoeien,' lacht boer Berrie, 'want ze zorgen voor meer biodiversiteit in de natuurgebieden waar ze grazen. Sinds 2010 ben ik lid van de Stichting Natuurboer uit de Buurt. Ik was zelfs betrokken bij de oprichting. Daar zitten biologische boeren in die de vergroting van de biodiversiteit als een van de belangrijke doelstellingen hebben. In dat kader brengt een vrijwilliger driemaal per jaar de flora en fauna van het land van alle boeren van deze stichting in kaart.'

Behalve koeien en kalfjes heeft boer Berrie ook bonte Bentheimer varkens, die net als de Brandrode koeien tot een oud-Hollands ras behoren. De koeien doen het goed in de kruidenrijke weilanden van de natuurgebieden, want ze stellen geen hoge eisen aan hun voedsel. De varkens lopen buiten, achter

de boerderij. 'Dit was ooit een weiland,' zegt Berrie, 'maar de varkens maken er meteen een enorme puinhoop van. Ze ploegen alles met hun snuit om. Zie je dat hok? Daar liggen ze met zijn allen in. Dat vinden ze lekker. De modderpoel is ook favoriet, daar krijgen ze niet genoeg van. Kinderen vinden het heel leuk om de varkens te zien wroeten. Het vlees van Bentheimers is iets vetter en dat vet geeft veel meer smaak. Als je het eenmaal geproefd hebt, wil je geen ander vlees meer. Maar ook het vlees van het Brandrode rund is smaakvoller dan dat van de meeste andere koeienrassen.'

De diepvries van de boerderijwinkel ligt boordevol haasbiefstukken, entrecotes, rundervinken, verse worst, biovarkenssatéstokjes en hamlappen. 'Gisteren kwam de slachterij het vlees van een van onze varkens brengen,' vertelt Suzette Tieks, de partner van boer Berrie. 'Ik ben al heel lang vegetariër en ik voer de varkens, dus ik vind het wel een beetje moeilijk als er een dier naar de slacht gaat. Maar de dieren hebben hier een heerlijk leven en dat verzacht veel.'



De bonte Bentheimer varkens en de Brandrode koeien van Boer Berrie zijn aaibaar en ze produceren héél erg lekker vlees. Rechts: Boer Berrie (foto: Suzette Tieks).



vouwrand

Kruidenhuis De Vlo

Kruidenhuis De Vlo is herkenbaar aan het dak dat volledig begroeid is. Francine van Rossem wacht ons op en vertelt: 'Ik heb kruidengeneeskunde gestudeerd, maar ik kwam er al gauw achter dat mijn hart meer bij de planten ligt dan bij het genezen van mensen. Daarom ben ik overstapt op het kweken van kruiden, fruit en groenten. Dit is zandgrond, dus droge grond die ik vruchtbaar moet maken met grote hoeveelheden organisch materiaal. Ik heb twee paarden, die zorgen voor de mest.'

De kruidentuin en de akkers zijn een oase van rust met zomende bijen, fladderende vlinders en bloeiende kruiden. 'Op zaterdag is het hier aardig druk met vaste klanten, maar ook met passanten. We zitten op de hoek van het Wereldtijpad. Elke week zet ik op de site welke groenten er geoogst worden. Dat is handig voor mijn vaste klanten. Het Kruidenhuis is ook afhaalpunt van de biologische supermarkt Biologisch-made-easy', vertelt Francine. 'Ik geef regelmatig rondleidingen en

Kruidenhuis De Vlo

kruidenworkshops. Wat het lekkerst ruikende kruid is? Kinderen zijn dol op het colakruid, dat ruikt echt naar cola, maar het smaakt bitter. Mijn favoriet is citroenverbena, een heerlijk geurend en veelzijdig kruid. Ouderen vinden uiteraard het onsterfelijkheidskruid interessant, dat heeft een pittig en bitter smaakje. Proef maar. Ik ben ook dol op vlierbloesem. Vroeger gaf mijn oma mij dat al tegen verkoudheid.' Nooit geweten dat er zo veel soorten munt zijn, maar hier groeien er minimaal zes: basilicum-, sinaasappel-, chocolade-, gember-, appel- en buddlejamunt. 'Ik vind de thee kruiden het leukst,' zegt Francine, 'en daar passen al die muntsoorten perfect bij, behalve de basilicum, die kun je beter in hartige gerechten doen. Kruiden bevatten de meeste werkzame stoffen vlak vóór en vlak ná de bloei. Willen jullie een bosje? Daar kunnen jullie vanmiddag thee van zetten.' Tevreden stappen we op de fiets, met in de fietstas munt en een pot honing, van de bijen die de kruiden bestuiven.

Het begroeide dak van De Vlo, kruidenvrouw Francine van Rossem en rabarberblad tegen onkruid.



Colofon

In opdracht van Bionext

Ontwerp: Yvonne du Pon, Bionext

Routeconcept: Noes Lautier, www.noeslautier.nl

Fotografie: Giel Tange