

Grote fietstassenroute NAAR BIOLOGISCHE ADRESJES



FIETSRUTE 34. GRONINGEN TUSSEN APPINGEDAM, SLOCHTEREN EN WINSCHOTEN

↔ 44, 30 of 27 km

🕒 3, of 2 uur

🌿 Polders, akkers, water



Ten noordoosten van Groningen, midden in het aardgaswinningsgebied, ligt een kleinood: het wulps gevormde Schildmeer waar een uitzichtrijk, deels onverhard fietspad omheen loopt. Rietkragen en reepjes bos houden de wind tegen die hier soms stevig waait. In de luwte van het meer ligt Tjuchemmer Kaas, waar de koeien romige melk produceren voor geurige kruidenkaas. Verder naar het zuiden staat de boerderij van Bé en Margreet Arkema. Ook daar staan koeien in de wei, maar die leveren malse biefstukken en tournedos.

vouwrand

GRONINGEN



↔ 44, 30 of 27 km

🕒 3 of 2 uur

🌿 Polders, akker, water

LEGENDA

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



Naar de kruidenkaas en de hazelnoot-chocopasta van Tjuchemmer Kaas en het super-vlees van Arkema Vlees.



Praktische informatie

Start-/eindpunt: • Knp 78, Damsterweg 20, 9629 PD Steendam.

Parkeren: • P Kabouterpad, t.o. Damsterweg 20, 9629 PD Steendam. Iets noordelijker aan de Damsterweg is nog een P.

Knooppuntennetwerk: Het fietsknooppuntennetwerk laat niet veel te wensen over, maar wel iets: knp 50 is moeilijk te zien en bij knp 80 wordt wél knp 70, maar niet knp 69 aangegeven. Het systeem is zo bedacht dat je tussen twee knooppunten in slechts naar één ander knooppunt onderweg kunt zijn, en niet naar twee.

Kaart: ANWB Fietskaart 1, 1:50.000, Groningen met Lauwersmeer.

Biologische adressen: • **TJUCHEMMER KAAS**, Hoofdweg 13, 9939 PA Tjuchem, (0596) 53 30 19; www.tjuchemmerkaas.nl. Boerderijwinkel open: vr-za 9-17 uur. Eigen producten w.o. (kruiden)kaas en rundvlees. Plus o.a. polderhoen, boerderij-ijs en producten van Fattoria La Vialla uit Italië, w.o. olijfolie, wijn en Viallella (onovertroffen hazelnoot-chocopasta met olijfolie).

• **ARKEMA VLEES**, Korengarst 4, 9635 VB Noordbroek, (0598) 45 12 06; www.arkemavlees.nl. Boerderijwinkel open: ma-za 9-17 uur. Eigen producten: diepgevroren rund- en varkensvlees. Plus kip, lamsvlees, kaas en streekproducten van lokale bioboeren.

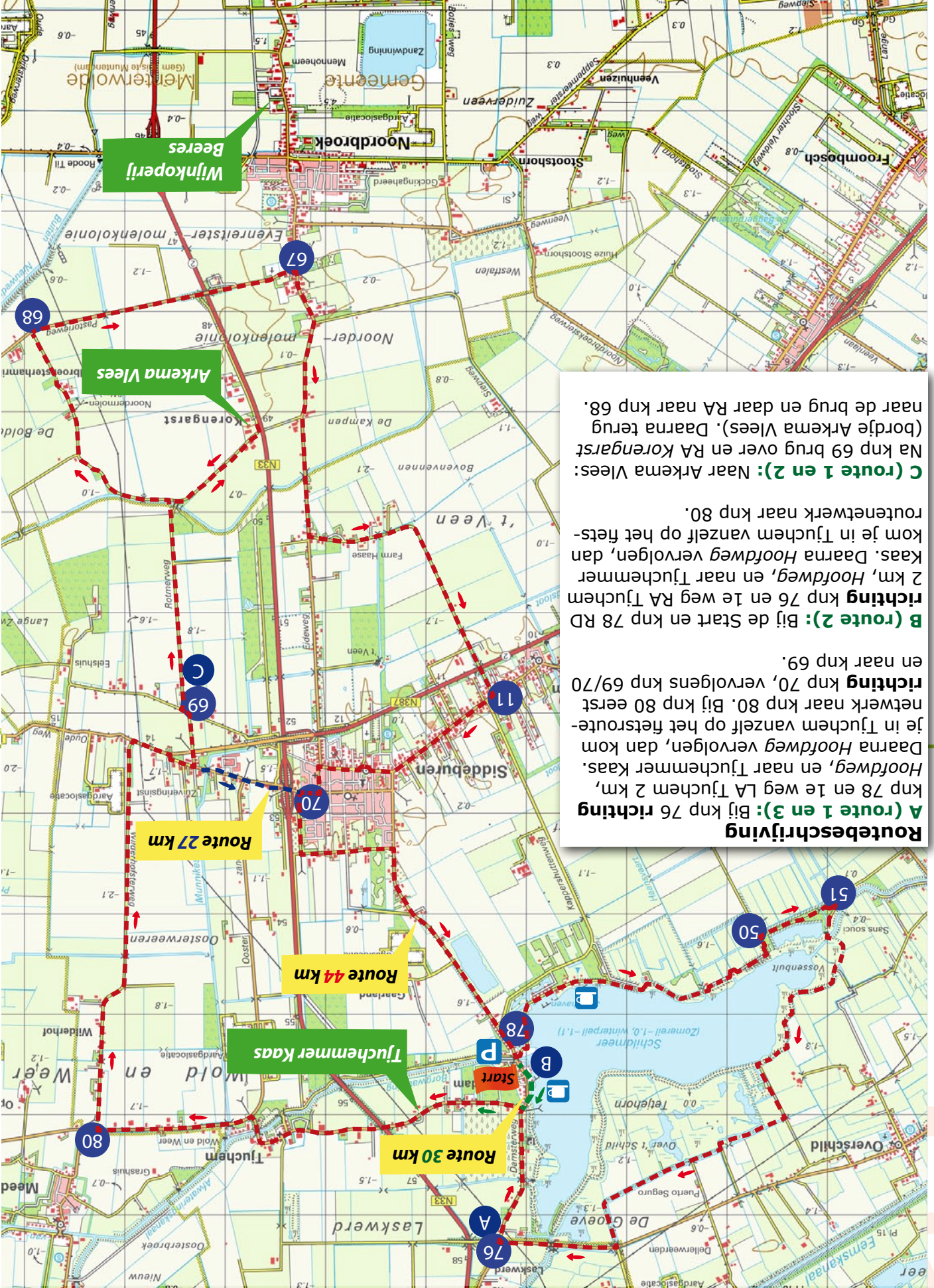
Horeca, niet-biologisch: Er is niet veel aantrekkelijke horeca, behalve bij het Schildmeer. Het leukste is • **PODIUM CAFÉ PETER EN LENI**, Damsterweg 20, 9629 PD Steendam, T: (0598) 43 05 75; 6 dagen per week open v.a. 10 uur; di gesloten.

Gedeeltelijk biologisch: • Jos Beeres Wijnkoperij, Zuiderstraat 28, 9635 AM Noordbroek, T: (0598) 74 50 45; www.josbeeres.nl. Bij knp 67 LA, ca. 3 km heen-en-weer.



Boven: Tussen knp 76 en 78.
Midden: Muziek naast het fietspad langs het Schildmeer.
Onder: Rechte wegen op weg naar knp 80.





Routebeschrijving

A (route 1 en 3): Bij knp 76 **richting** knp 78 en 1e weg LA Tjuchem 2 km, *Hoofdweg*, en naar Tjuchemmer kaas. Daarna *Hoofdweg* vervolgen, dan kom je in Tjuchem vanzelf op het fietsroute-netwerk naar knp 80. Bij knp 80 eerst **richting** knp 70, vervolgens knp 69/70 en naar knp 69.

B (route 2): Bij de Start en knp 78 RD **richting** knp 76 en 1e weg RA Tjuchem 2 km, *Hoofdweg*, en naar Tjuchemmer kaas. Daarna *Hoofdweg* vervolgen, dan kom je in Tjuchem vanzelf op het fietsroute-netwerk naar knp 80.

C (route 1 en 2): Naar Arkema Vlees: Na knp 69 brug over en RA *korengarst* (bordje Arkema Vlees). Daarna terug naar de brug en naar RA naar knp 68.

De een houdt van knusse bossen, de ander van weidse verten en dat laatste vind je in overvloed tussen Appingedam, Slochteren en Winschoten. Op deze route begin je met het lekkerste: het fietspad rond het Schildmeer. Het smalle verharde fietspad gaat al snel over in een veel te smal, recent aangelegd schelpenpad dat onvoldoende is aange-stampd. Zodoende lijkt het net of je remmen aanlopen of dat je de Alpe d'Huez aan het beklimmen bent. Het rondje Schildmeer is populair en op mooie zondagen dus druk. Het meer glinstert rechts. Verderop ligt links een drassig natuurgebiedje met riet en van die don-

kergroene pollen stug gras. Bij knooppunt 51 lopen de remmen plotseling niet meer aan, want daar is het schelpenpad van prima kwaliteit. Vlak bij knooppunt 76 is het fietspad weer verhard. Twee kilometer vóór Tjuchem staat een buitenmodel modern huis met een betegeld pleintje ervoor. Geef mij de sfeervolle Groningse boerderij van Tjuchemmer Kaas maar. In het dorpje Tjuchem is een fietsoplaadpunt bij de sporthal. Het echte Groningse landschap van grote akkers waar tractoren diepe voren in trekken begint voorbij Tjuchem, bij knooppunt 80, en eindigt bij Noordbroek. Waar het heen-en-weertje naar Arkema

Vlees begint, gaat de kaarsrechte weg over in een intiemer weggetje dat tussen de weilanden door slingert. Daarna zijn de wegen weer rechtgetrokken. Als je nog plek in je fietstassen hebt kun je bij knooppunt 67 links afslaan in plaats van rechtsaf: aan de zuidkant van Noordbroek is Jos Beeres, een interessante wijnkoperij waar ze ook biologische wijnen verkopen. Via een heerlijk weggetje gaat het van Noordbroek naar Siddeburen met zijn juweel van een kerk. Dan is de eindstreep in zicht. Na 44 kilometer is er maar één conclusie: Groningen is hartstikke leuk. Komt allen naar deze provincie in nood.

Van l.n.r.: Kerk in Siddeburen, fietspad langs het Schildmeer, boeren aan de lunch, en bankje in Tjuchem.



vouwrand



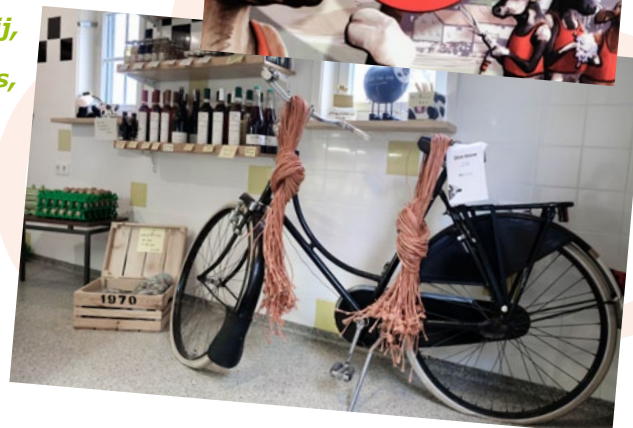
Tjuchemmer Kaas

De koeien van Els en Rico Agterberg staan op stal, want het is maart en het gras is nog onvoldoende gegroeid. 'Jammer dat jullie hier volgende week niet zijn. Dan gaan de koeien de wei in en dat is een mooi festijn', zegt Rico. 'Ik ben al heel lang op zoek naar de ideale koe. We hadden ooit Holsteiners, maar dat ras is afgefallen, want die koeien wilden te graag melk geven en putten zichzelf uit. Ze hadden te veel krachtvoer nodig en dat hoort niet bij biologisch boeren. Je moet een koe hebben die met alleen gras leuk melk geeft. Ik ben uitgekomen op bergkoeien. Die zijn gewend om alleen maar gras te eten. Ik heb Brown Swiss en roodbonte koeien. Maar mijn Fleckvieh is de beste keuze. Dat zijn robuuste, zachtaardige koeien die melk met veel eiwitten en vet geven, dat komt de smaak van de kaas ten goede. Bovendien wordt een boer uitbetaald op het percentage vet en eiwit.'

In de kleine winkel bij de boerderij worden 13 soorten Tjuchemmer kruidenkaas verkocht. 'We maken één keer per week kaas, dat komt mooi uit met de rest van onze bezigheden, waaronder de schoolgaande jeugd', legt Els uit. 'Boerderijkaas wordt van gethermiseerde melk gemaakt, oftewel van melk die tot 62 graden Celsius is verwarmd. Boerenkaas wordt van rauwe melk gemaakt, maar rauwe melk moet je elke dag verwerken, anders loop je het risico dat er ongewenste bacteriën tot groei komen', vult Rico aan. Op de plank liggen onder andere kazen met pikante kruiden, komijn en knoflook/paprika. 'Hebben jullie trek in een stukje fenegriekkaas?', vraagt Els, 'dat is een topper. Klanten komen er speciaal voor terug. Maar we hebben ook zonder kruiden, voor mensen die geen friemels in de kaas willen.' In onze fietstassen verdwijnen fenegriek- en saliekaas en pikante kaas. Maar wat staat daar? Producten van boerderij La Vialla uit het Italiaanse Toscane. 'De chocopasta is heel bijzonder', zegt Rico verlekkerd. Als je die eenmaal geproefd hebt, wil je niets anders meer.' Vanavond beginnen fotograaf Giel en ik eerst aan een flesje biologische Vialla-wijn met Tjuchemmer kaas. Morgenochtend is de chocopasta aan de beurt.



De boerderij, Els en Rico, kruidenkaas, en oma's fiets in de winkel.



In de hellingstal van Bé en Margreet Arkema loopt de stier tussen zijn dames. Bij Arkema moeten de koeien volgroei zijn voordat de stier erbij mag. 'Bij ons is dat twee jaar. Niet-biologische boeren houden meestal 15 maanden aan', legt Bé uit. 'Wij hebben Blonde d'Aquitaines, die hebben veel vlees en weinig vet. Bovendien zijn ze eenvoudiger in de omgang en kalven makkelijker af. Een mooie koe moet lang zijn en een laag kruis hebben, dan gaat de geboorte makkelijker. Als je vóór een koe staat en je ziet het begin van de staart niet, dan loopt het kruis voldoende af.'

De stieren worden met 2 jaar of iets ouder geslacht en de koeien met 5 à 6 jaar. Die moeten eerst voor nageslacht zorgen. De dieren worden vlak bij geslacht: 'Maar we verwerken het vlees hier op de boerderij, want mijn zoon Siewert is slager. Hij heeft zelfs stage gelopen bij de slachterij. Alles wordt meteen diepgevroren', zegt Bé. 'De biefstukken, entrecôtes en biefstukken komen van de stieren. Van de oudere koeien wordt na de slacht bepaald of alles geschikt is voor de lapjes en de biefstukjes. Als het vlees niet mals genoeg is, wordt er gehakt of rundervinken van gemaakt. Al het vlees wordt verwerkt in kleine porties.'

Vroeger stonden ze ook op de markt in Frederiksoord en Emmen. 'Ik ben ermee gestopt', zegt Bé, 'mijn zoon wilde het niet doen en toen was ik er zelf ook zat van. Om half vijf op, de bestelwagen inladen en om half zes op weg. Nee, dat niet meer.'

'Er is elke dag aanloop in de winkel. Vrijdag en zaterdag zijn favoriet, maar in het voorjaar is het vaak ineens rustig, dan werkt iedereen in de tuin. De meeste klanten kopen voor een week of een hele maand in. We denken erover om het assortiment uit te breiden met aardappelen en eieren uit de regio, maar zo ver is het nog niet', vertelt Margreet. 'Hebben jullie al eten voor vanavond? De rundervinken zijn deze week gemaakt en heerlijk gekruid. Die kan ik jullie echt aanraden.'

Droge worst in de winkel, gemaakt door zoon Siewert. Bé en Margreet in de stal met hun Blonde d'Aquitaines.

Behalve veel vlees verkopen ze bij Arkema ook chocola.



vouwrand



Fietsen maakt hongerig. Op Camping De Noorderzon (aan de route) kun je ontbijt en avondeten bestellen. Bijkomend voordeel: geen afwas.

Brug op het fietspad langs het Schildmeer. Modern huis tussen knp 76 en 80.



Colofon

In opdracht van Bionext

Noes Lautier, www.noeslautier.nl

Ontwerp: Yvonne du Pon, Bionext

Fotografie: Robert Eckhardt, Noes Lautier en Giel Tange



Bionext