# Grote fietstassenroute
# NAAR BIOLOGISCHE ADRESJES

## Fietsroute 35. Drenthe tussen Havelte en Hoogeveen

45, 33 of 28 km  3, 2.30 of 2 uur  Bos, hei, cultuurland




**De drie boerderijwinkels op deze route zijn stuk voor stuk een bezoek waard, maar dat is niet de enige reden waarom je hier, aan de rand van het Dwingelderveld, zou gaan fietsen. Onderweg zijn namelijk nog drie aangename verrassingen. Zoals Kruidentuin De Groene Hof met kruidenwinkel en horeca, Theehuys Anserdennen en het Bezoekerscentrum Dwingelderveld. Aan horeca is op deze route sowieso geen gebrek. De picknick kan thuisblijven, mits je – buiten het seizoen – de openingstijden even hebt gecheckt**

*Drenthe*



45, 33 of 28 km

3, 2.30 of 2 uur

Bos, hei, cultuurland

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

Naar de wagyu-koeien van Jan Steenbergen, het lekkere ijs van Sonneclaer en de boerderijwinkel van de Naoberhoeve.




vouwrand

Kruidentuin De Groene Hof (vlak bij knooppunt 55) is een kruiden-kijktuin, theeschenkerij en boerderijwinkel vol gedroogde kruiden en kruidentheemengsels (de zomerkruidenthee met gember, brandnetel en ananas is een aanrader). ‘Ik schenk thee, koffie en frisdrank’, zegt Jannie Muggen, ‘je kunt er appeltaart of een cakeje bij bestellen, maar ik serveer geen lunch.’
In het bos een stukje verderop ligt Theehuys Anserdennen, waar biologisch hoog in het vaandel staat. ‘De kruimeltaart met gele room en bessen komt net uit de oven. Hebt u trek?’, vraagt eigenaresse Renske Flisijn. Die taart smaakt heerlijk met een versgeperst fruitsapje of thee. We schenken geen frisdrank.’
Verrassend genoeg zul je eveneens tevergeefs om cola of sinas vragen bij het Bezoekerscentrum Dwingelderveld van Natuurmonumenten. Daar vind je Puro Maestro Fairtrade thee en koffie, biologische sapjes van De Schulp, Tony Chocolonely-chocola en Sonneclaer-ijs. ‘Kijk,’ zeg ik tegen fotograaf Giel, ‘zakjes biologische groentechips. Die zijn verslavend lekker.’





*Boven: Bezoekerscentrum Dwingelderveld.*
*Rechts: Het Echtenerveld.*

## Praktische informatie

**Start-/eindpunt:** • Knp 55 op de Brink in Ruinen.
**Parkeren:** • In de straten van Ruinen, vlak bij De Brink.
• P Bezoekerscentrum Dwingelderveld, Benderse 22, 7963 RA Ruinen.
• P bij knp 57, Benderse 32, Ruinen.
**Knooppuntennetwerk:** Het fietsknooppuntennetwerk laat nauwelijks iets te wensen over. Bij twijfel geldt: rechtdoor.
**Kaart:** ANWB Fietskaart 4, 1:50.000, Drenthe west.
**Biologische adressen:** • **Naoberhoeve**, Pesserweg 4, Echten, (0528) 25 11 21; www.naoberhoeve.nl. Boerderijwinkel open: wo, vr, za 9-16 uur. Verkoop van eigen producten: vlees, zuivel en groenten. Plus een breed assortiment dagelijkse producten.
• **Hoeve Sonneclaer**, Fluitenbergseweg 94, Fluitenberg, (0528) 25 14 51; (06) 53 75 92 44; www.sonneclaer.nl. Boerderijwinkel open: Pasen t/m sept dagelijks 9-20 uur; okt met mooi weer. Verkoop eigen producten: ijs en vlees. Plus kip, koffie, pannenkoekmeel etc.
• **Jan Steenbergen**, Dwingelerweg 11, Ansen, (0522) 47 22 80; www.jansteenbergen.nl. Boerderijwinkel open: ma-za 9-18 uur. Verkoop van eigen producten: rund- en varkensvlees. Plus o.a. kip.
**Horeca, voornamelijk biologisch:** Er is veel (niet-biologische) horeca onderweg; de leukste adressen zijn:
• **Theehuys Anserdennen**, Schapendrift 1, 7964 KE Ansen (iets voorbij knp 56), T: (0522) 47 11 37; www.theehuys-anserdennen.nl. Open: apr-juni en sep-okt: wo-zo 10-18 uur; juli-aug dagelijks v.a. 10 uur (ma v.a. 12 uur); nov-mrt za-zo v.a. 10 uur.
• **Bezoekerscentrum Dwingelderveld**, Benderse 22 (iets voorbij knp 57), 7963 RA Ruinen, T: (0522) 47 29 51. Open: apr-okt dagelijks 10-17 uur; nov-mrt wo-zo 10-17 uur.
**Horeca, gedeeltelijk biologisch:** • **Kruidentuin De Groene Hof,** Broekdijk 1a, 7964 KS Ansen (vlak bij knp 55), T: (0522) 47 36 34; (06) 17 64 42 40; www.degroenehof.nl. Open: wo-za 10-17 uur.

**Route 1, 45 km, ca. 3 uur):** ***P knp 53*** *– 82 –* ***55*** *–* ***Steenbergen*** *– 56 – 57 –54 – 59 – 61,* ***zie A (Sonneclaer) en zie B (Naoberhoeve)*** *– 75 – 84,* ***zie C*** *– 91 – 85 –* ***P knp 53****.*

**Route 2, 33 km, ca. 2.30 uur):** ***P knp 53*** *– 54 – 59 – 61,* ***zie A (Sonneclaer) en zie B (Naoberhoeve)*** *– 75 – 84,* ***zie C*** *– 91 – 85 –* ***P knp 53****.*

**Route 3, 28 km, ca. 2 uur:** ***P knp 53*** *– 82 –* ***55*** *–* ***Steenbergen*** *– 56 – 57 –54 – 59 – 61 – 91 – 85 –* ***P knp 53****.*

## Routebeschrijving

**A (route 1 en 2): Naar Sonneclaer (ligt aan de route):** voorbij knp 61, einde weg (*Kalenberg*), bij Y 13643/1 RA Echten, *Fluitenbergseweg*. Sonneclaer ligt rechts van de weg.

**B (route 1 en 2): Heen-en-weer naar de Naoberhoeve:** Sonneclaer RA verlaten/*Fluitenbergseweg* vervolgen. Einde weg, bij P 21708 RA *Ruinerweg* en 1e weg RA *Commissaris Cramerpad* en naar de Naoberhoeve. Op de terugweg: einde weg LA *Ruinerweg* en naar **knp 75.**
Bordjes naar **knp 84** volgen: nogmaals spoorlijn over, RD, en na ca. 300 m (onverharde weg) LA verhard fietspad naar knp 84.

**C (route 1 en 2):** Halverwege knp 84 en 91: na oversteek asfaltweg RD, het zandpad op (het verharde pad is het wandelpad (héél apart!)).



## Het landschap en de route

Grote delen van de route gaan via vrijliggende fietspaden, verhard en onverhard. Startpunt Ruinen is een gezellig dorp met horeca. Door een kleinschalig landschap van akkers en weilanden fiets je naar Ansen, waar zowel Kruidentuin De Groene Hof is, als boerderijwinkel Jan Steenbergen. Voor kampeerliefhebbers is er Camping 't Olde Kamp, een aanrader vanwege de humor van de eigenaar en het heerlijke sanitair. Via een lekker fietspad door het bos bereik je Theehuys Anserdennen. Daarna zijn het de heide en het pijpenstrootje van het nationale park Dwingelderveld die het oog verwennen. Hier en daar schemert een ven tussen de her en der verspreid staande bomen door. Het Bezoekerscentrum, een mooi houten gebouw met picknickbanken, staat op een strategische plek. Vlak voor knooppunt 54 is een fotogenieke molen. Dan dient het volgende natuurgebiedje zich aan: het intieme Ruinerveld. Even een kaarsrechte, weinig inspirerende weg, maar als je net denkt 'Gaat dat zo verder', volgen weer een mooi fietspad en een autoluwe weg. Sonneclaer ligt midden in het boerenland en de Naoberhoeve aan de rand van het Echtenerveld.
Het mooiste deel van de route is zonder twijfel het heerlijke stuk van knooppunt 84 naar 91, dwars over het Echtenerveld: 6,2 kilometer onverhard, bochtig fietspad door bos en langs vennetjes en heidevelden. Het laatste stuk naar Ruinen is boerenland, kleinschalig en overal mooi.

***V.l.n.r.: De Engelandmolen bij knooppunt 54. Vennetje op het Dwingelderveld en vennetje op het Echtenerveld.***







## Sonneclaer




Boerderij Sonneclaer staat niet alleen voor superlekker ijs, maar ook voor een totale boerderijbeleving met een boerencamping, een boerderijwinkel en talloze activiteiten. 'We vinden het belangrijk dat mensen, en vooral kinderen, zien waar hun eten vandaan komt en hoe het wordt geproduceerd,' legt Gerard Mul uit, 'daarom mogen ze de kalfjes voeren, de koeien uit de wei halen en melken. Er komen hier geregeld kinderen van het VWO. Die laten we melk en karnemelk proeven. Sommigen vinden dat laatste vreselijk vies.'
Als de koeien op stal zijn, staan ze op een verende rubberen vloer. 'Dan krijgen ze minder snel hoefproblemen. Frisse lucht en licht zijn goed, onder andere voor de aanmaak van vitamine D. Sinds drie jaar behouden onze kalfjes hun horens. De horens zijn warm en dus levend. Ze hebben invloed op de koe en op de melkkwaliteit.' De melk van Sonneclaer is een verhaal apart: 'Onze koeien worden geselecteerd op een bepaald gen waardoor ze A2A2 melk produceren. Dat gen kun je laten testen door haren naar een laboratorium te sturen. A2A2 heeft te maken met een eiwit dat helpt lactose af te breken. Het is een ingewikkeld verhaal, kijk maar op internet als je het naadje van de kous wilt weten. Maar mensen met een lichte lactose-intolerantie verdragen vaak wel rauwe A2A2-melk, maar geen A1-melk.'
Ik heb altijd al willen weten waarom koeien op elkaar klimmen; Gerard geeft het verlossende antwoord: 'Als de onderste koe blijft staan, dan wil ze gedekt worden, maar als de onderste wegloopt, dan is de bovenste aan dekken toe.' Weer wat geleerd, maar nu is het tijd voor de winkel, waar behalve ijs, vlees en kaas nog veel meer wordt verkocht. Op deze warme middag hebben fotograaf Giel en ik echter maar één wens: zo'n super-ijsje proeven! Lachend komt Barend Mul uit de ijskeuken. 'Houden jullie van Griekse yoghurt, walnoten en honing? Vers ijs smaakt het lekkerst.'
'Barend heeft gelijk', zegt Giel even later en schraapt het allerlaatste restje uit zijn bakje.






***Midden: Gerard Mul in de stal. Rechtsonder: Alle koeien kunnen ziek worden van hondenpoep. Niet alleen die van Sonneclaer.***



Naoberhoeve

OPEN

Naober-hoeve




De biologisch-dynamische zorgboerderij Naoberhoeve is een gemengd bedrijf met zo'n 42 Fries-Hollandse melkkoeien, 2 mestvarkens en 10 schapen. De koeien hebben geen oormerk. Dat konden boeren weigeren toen die maatregel werd ingesteld, nu niet meer. In de kassen en de anderhalve hectare grote groentetuin groeien onder andere courgettes en venkel. 'Dit is een maatschap van drie mensen', zegt Jurre de Vos, 'ik doe de koeien en het grasland en mijn vrouw Hanna runt de winkel. Gerlof Pronk en zijn vrouw doen de tuin en Maraike Hein is de hoofdtuinder.'

'We leveren melk aan Zuiver Zuivel en verkopen hun producten, maar in de zuivelmakerij naast de winkel produceren we ook kwark en yoghurt onder ons eigen huismerk. En we maken rauwe melk; er is veel vraag naar rauwe zuivel: die melk vliegt de deur uit', legt Jurre uit. 'Bij het pasteuriseren gaan ook de goede bacteriën dood die in rauwe melk zitten. Niet-gepasteuriseerde melk is voor de meeste mensen dus beter, behalve voor zwangere vrouwen. Veel mensen verdragen wel rauwe, maar geen gepasteuriseerde melk.'

De winkel is lekker ruim en het assortiment is gevarieerd. 'We hebben naast veel vaste klanten ook dagjesmensen, want we zitten aan het fietsroutenetwerk,' vertelt Hanna, 'mijn wens is een stelling voor verzorgings- en schoonmaakproducten. Dat willen sommige klanten graag, zodat ze niet meer naar de supermarkt hoeven. We verkopen op woensdag knapperig desembrood van Bas Bakt uit Meppel en op vrijdag en zaterdag in de houtoven gebakken brood van De Bakstee uit Wapserveen, dat heeft een meer uitgesproken zuurdesemsmaak.'

In mijn fietstassen verdwijnen slavinken, venkel, radijs en lente-uitjes, rauwmelkse aardbeienkwark en notenrozijnenbrood. Maar wat is dat? Wilg- & Vergeetmenietjeshoning en dark nougat-chocola. Hongerig winkelen in luilekkerland is heel gevaarlijk. 'Kennen jullie het bier van Jonge Beer uit Hoogeveen? Dat smaakt perfect na een dag stevig doorfietsen', zegt Hanna met een perfect gevoel voor timing.



***Jurre de Vos en zijn zoon. Hanna in de winkel. Linde & Bereklauwhoning.***






vouwrand

Steenber-gen







***Boven: Wagyu-koeien (foto: Jan Steenbergen). Linksboven: het gemarmerde supervlees. Midden: Jan Steenbergen vertelt.***




## Jan Steenbergen

De *core business* van Jan en zijn zoon Arne Steenbergen zijn hun bijzondere Wagyu-koeien, een Japans ras dat gemarmerd vlees levert. 'Het vet zit er helemaal doorheen en geeft daardoor een bijzondere smaak. Vet is de smaakmaker van vlees, zonder vet is vlees smakeloos en droog,' legt Jan uit, 'het vet bak je eruit. Dit vlees is cholesterolarm, met een hoog percentage onverzadigd vet.'

Fokken met koeien die alleen kunnen kalveren via de keizersnee is verboden in de biologische veeteelt. 'Toen ik hoorde dat er sperma van Wagyu-stieren uit Japan werd geïmporteerd en dat Wagyu-kalfjes heel klein zijn en dus zonder keizersnee geboren worden, ben ik dat ras gaan fokken, ook vanwege de vleeskwaliteit. Wist je dat je 4 tot 5 miljoen zaadcellen nodig hebt voor één bevruchting? Er gaan ongeveer 8 drupjes sperma in een rietje voor kunstmatige inseminatie en daar zitten zo'n 20 miljoen zaadcellen in. Een koe wordt pas geslacht als ze niet meer drachtig wordt. De stierkalfjes worden geost, want ossenvlees is zachter, stierenvlees is hard en stug.'

In een andere stal staan de varkens. Er ligt ook een zeug met vier biggen. 'Ik had wel gedacht dat er niet zo veel in zaten, maar vier is wel heel zuinig', lacht Jan. 'Het zijn Berkshires, die hebben iets vetter vlees. Eikels geven een aparte smaak aan het vlees. Daarom heb ik vorige herfst geprobeerd schoolkinderen te interesseren om eikels te rapen en aan me te verkopen. Er kwam één jongetje met een zak eikels.'

In de winkel draait alles om het vlees dat verleidelijk ligt uitgestald. 'Gaan jullie nu fietsen? Kom dan aan het eind van de dag maar terug, dan krijgen jullie een paar hamburgers. Bak ze niet te hard of te lang. Ik weet zeker dat jullie ze heel lekker vinden. Vooral met een biertje erbij.'

Colofon
*In opdracht van Bionext* *Ontwerp: Yvonne du Pon, Bionext*
*Noes Lautier, www.noeslautier.nl* *Fotografie: Giel Tange*

Bionext