

Lekker fietsen

Piepers: fietsen, aardappelen én logeren

PIEPERPAD

Route 28: Pieperrondje Purmerend - Fietsdagtocht van 60, 38 of 25 km

Pieperpad en Pieperrondjes

Het Pieperpad is een 1000 km lange fietstrektocht van Friesland naar Zeeland langs biologische aardappeltelers. Om het fietsers gemakkelijker te maken om stukjes van het Pieperpad te fietsen en niet in één keer de hele route, zijn er Pieperrondjes ontwikkeld. Deze dagtochten van maximaal 60 km, met kortere varianten, gaan langs informatieve biologische aardappeltelers. Het Rondje Purmerend is 60 km lang – met twee varianten van 38 en 25 kilometer – en loopt door de weidse polders tussen Purmerend, Alkmaar en Wormer.

"Als je piepers in driehoekjes snijdt, krijg je eerder een krokant kantje"
Ted Vaalburg, pieperboer in Zuidscherner

Het Pieperrondje Purmerend geeft goed zicht op Het Land van Leeghwater: de Schermer-, Beemster- en Purmerpolders ten noorden van Amsterdam die dankzij Jan Adriaanszoon Leeghwater in de Gouden Eeuw droge voeten kregen. In de 21e eeuw tref je hier niet alleen weilanden met koeien, kieviten en grutto's aan, maar ook stoere boeren die met onstuitbare energie biologische piepers telen. De een zweert bij het aardappelras ditta, de ander bij de agria. Welk ras het ook is, ze gedijen hier uitstekend. Met dank aan Leeghwater.

NOORD-HOLLAND



60, 38 of 25 km

4, 2.30 of 2 uur

LEGENDA

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

OPEN



Ook op zaterdag wordt er bij Ted Vaalburg hard gewerkt door scholieren en studenten.

Moderne en oude gebouwen aan de Zaan in Wormer.



Jan Knook op zijn aardappelveld: even kijken of er al iets wil groeien in de grond.



Links: De pont bij Spijkerboor. Onder: De loopbrug over de Ringvaart van de Wijde Wormer bij knp 45.



De routes

Route 1, 60 km, (ca. 4 uur): P station Purmerend – 25 – 48 – 47 – 45 – 94 – 92 – **zie A** (Heerlijk) – 93 (**zie B**) – 89 – 59 – 58 – 80 – Biowinkel + camping – 76 (**zie C**) – 77 – **zie D** (Vaalburg) – 81 – 82 – 62 – 61 – 60 – 43 – **zie E** (Knook) – 46 – 49 – 25 – P.

Route 2, 38 km (ca. 2.30 uur): P station Purmerend – 25 – 48 – 47 – 45 – 94 – 92 – **zie A** (Heerlijk) – 93 (**zie B**) – 89 – 59 – 60 – 43 – **zie E** (Knook) – 46 – 49 – 25 – P.

Route 3, 25 km (ca. 2 uur): P West-Graftdijk – 58 – 80 – Biowinkel + camping – 76 – 77 – **zie D** (Vaalburg) – 81 – 82 – 62 – 61 – 60 – 58 – P.

Routebeschrijving

A: Bij knp 92 RD richting knp 91/71, brug over en RA, iets verderop links zit Heerlijk. Zelfde weg terug naar knp 92 en LA naar knp 93.

B: Als het knooppuntbordje 89 nog steeds ontbreekt: gewoon RD in Oostknollendam, naar Spijkerboor. Het zelfbedieningspontje bij knp 89 functioneert soms niet goed. Fiets dan RD naar Spijkerboor.

C: Geen richtingbordje bij knp 76: vóór de brug RA, rechts van het water.

D: Naar Vaalburg: bij knp 77 LA brug over, weer LA en 1e weg RA. Terug op knp 77 RD naar knp 81.

E: Voorbij Jan Knook 1e weg niet LA naar knp 06, maar **RA**. Volgende kruising RD en einde weg LA **Zuidijk** en naar knp 46.



Routebeschrijving in leesbare letter

Route 1, 60 km, (ca. 4 uur): P station Purmerend – 25 – 48 – 47 – 45 – 94 – 92 – (zie A Heerlijk) – 93 (zie B) – 89 – 59 – 58 – 80 – Biowinkel + camping – 76 (zie C) – 77 – (zie D Vaalburg) – 81 – 82 – 62 – 61 – 60 – 43 – (zie E Knook) – 46 – 49 – 25 – P.

Route 2, 38 km (ca. 2.30 uur): P station Purmerend – 25 – 48 – 47 – 45 – 94 – 92 – (zie A Heerlijk) – 93 (zie B) – 89 – 59 – 60 – 43 – (zie E Knook) – 46 – 49 – 25 – P.

Route 3, 25 km (ca. 2 uur): P West-Graftdijk – 58 – 80 – Biowinkel + camping – 76 – 77 – (zie D Vaalburg) – 81 – 82 – 62 – 61 – 60 – 58 – P.

Routebeschrijving

A: Bij knp 92 RD richting knp 91/71, brug over en RA, iets verderop links zit Heerlijk. Zelfde weg terug naar knp 92 en LA naar knp 93.

B: Als het knooppuntbordje 89 nog steeds ontbreekt: gewoon RD in Oostknollendam, naar Spijkerboor. Het zelfbedieningspontje bij knp 89 functioneert soms niet goed. Fiets dan RD naar Spijkerboor.

C: Geen richtingbordje bij knp 76: vóór de brug RA, rechts van het water.

D: Naar Vaalburg: bij knp 77 LA brug over, weer LA en 1e weg RA. Terug op knp 77 RD naar knp 81.

E: Voorbij Jan Knook 1e weg niet LA naar knp 06, maar **RA**. Volgende kruising RD en einde weg LA *Zuiddijk* en naar knp 46.

Start-/eindpunt en parkeren: • **Route 1 en 2:** P+R NS-Station Purmerend, Beatrixplein.

• **Route 3:** In West-Graftdijk.

Knooppuntennetwerk: Het knooppuntennetwerk is hier prima, behalve op knp 76, daar ontbreekt het bordje, en knp 89 in Oostknollendam is moeilijk te spotten. Overal elders waar geen bordje staat: RD.

Kaart: ANWB Fietskaart 13, Noord-Holland zuid, Amsterdam & Kennemerland.

Biologische pieper-adressen: • **TED EN NICOLINE VAALBURG**, Zuidervaart 131, Zuidscherm; www.boerted.nl. Aardappel-, knolselderij- en graanteelt. Leeghwaterdagen (open dagen) apr-sep 1e zondag van de maand: 11-16 uur, Ovaalburgers te koop/te proeven. Kraampje met aardappels en knolselderij. Laatste zaterdag van januari: het jaarlijkse Snert Event.

• **JAN KNOOK**, Volgerweg 24, Middenbeemster; www.janknook.nl. Teelt o.a. aardappels, quinoa, pompoen, ui en knoflook. Verkoop via zelfbediening, o.a. grove Ditta (een heerlijke, vastkokende geelvlezige aardappel), en de Carolus.

• **LEO DE KOCK**, Van IJsendijkstraat 176, Purmerend; www.leodekock.nl. Dit verpakkingsbedrijf van zowel

biologische als gangbare piepers is dé aardappel-specialist van Nederland. Het bedrijf bezoeken is helaas niet mogelijk. Op www.denieuwekeuken.nl staan originele aardappelrecepten en handige pieperweetjes.

Overige biologische adressen: • **HEERLIJK WORMERVEER**, Zaanweg 69, Wormerveer, (075) 621 46 01; www.heerlijk-eko.nl. Bijzondere natuurwinkel met een heerlijk assortiment en maaltijden uit eigen keuken (héél erg lekker, echt waar, ik heb de proef op de som genomen). Open ma-vr 9-18.30 uur; za 9-17 uur.

• **NATUURLIJK GENOEGEN**, Driehuizerweg 2a, Driehuizen, (072) 504 43 26; www.natuurlijkgenoegeen.nl. Biologisch-dynamische boerderij met camping en een bescheiden boerderijwinkel met vlees, melk en eieren. Open: za 9-13 uur en op afspraak.

Horeca: Voldoende horeca onderweg in deze toeristische streek. **AANRADER:** • 't Heerenhuis, bij Spijkerboor, aan het Noordhollandsch Kanaal, bij knp 59 en de pont. Open: di-zo 10-18 uur; hoogseizoen ook op maandag.

Niet gecertificeerd biologisch, wel onbespoten: • **TUINDERIJ WELGELEGEN**, Raadhuisstraat 24a, Graft, www.campingtuinderijwelgelegen.nl. Verkoop van planten en groenten. Dus: de viooltjes zijn eetbaar, want er zit geen gif op.



Boven: Wormer. Midden: Het raadhuis in Graft. Rechtsboven: De onbespoten planten van Tuinderij Welgelegen. Rechtsonder: Onderweg naar Wormer.

Vervolg praktische informatie

Voet- en fietsveren: • In Oostknollendam is een **ZELFBEDIENINGS-TREKPONTJE** dat soms nauwelijks te bedienen is. Geen nood, je hoeft het water niet over te steken, maar kunt gewoon de weg vervolgen naar Spijkerboor.

• **FIETS-/VOETVEER SPIJKERBOOR:** mrt za-zo 10-18 uur.
1 apr-25 okt za-zo 10-19 uur.
16 apr-25 okt ma-vr 7:30-18:30 uur.
26 okt-29 feb za-zo 11-16 uur.

Toeristische info: • Bij Spijkerboor ligt het beroemde **FORT SPIJKERBOOR**, zie www.fortspijkerboor.nl. Zie voor het fort aan de Jisperweg en de Middenweg, langs het Noordhollandsch Kanaal: www.stelling-amsterdam.nl.

• **HET LAND VAN LEEGHWATER**, www.leeghwaterdag.nl. Elke 1e zo van apr-sep kun je op ontdekkingsreis langs

– b.v. – een stoeterij, een mandenmaker, een modelvliegveld en nog veel meer. Het Land van Leeghwater omvat de Schermer, de Beemster en de Purmer.

Biologische friet: Steeds meer snackbars gebruiken biologische aardappels voor hun friet. Onder andere **POMMS' BIOFRIET** in Rotterdam (vers gesneden, gebakken in de schil, www.pomms.nl) en **KARELS BIO FRIET** in Leiden (<http://www.karelsbiofriet.nl>).

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 en je elektrische fiets weer opladen of repareren (www.rustpunt.nu). Er zijn enkele rustpunten onderweg en voldoende picknickbanken.

De oorsprong van de aardappel

Oer-Nederlands eten zonder piepers is ondenkbaar. Maar de oorsprong van de pieper ligt in Zuid-Amerika. In Peru, in het Andesgebergte, werd de eerste wilde aardappel gevonden. Samen met maïs vormden piepers het belangrijkste voedsel voor de Inca's.

Na de ontdekking van Amerika brachten Spaanse ontdekkingsreizigers kostbaarheden mee naar Europa, waaronder de aardappel. Vanaf 1570 werd de pieper verbouwd in kloosterhoven en botanische tuinen in Zuid-Spanje. Tijdens de Tachtigjarige Oorlog, rond 1600, arriveerde de aardappel in Nederland.

De Vlaamse botanist Carolus Clusius werd aangesteld als hoogleraar in Leiden en plantte aardappelen in de botanische tuin van de universiteit. Al snel werd de plant in heel Nederland bekend, eerst als sierplant en medicijn. Pas in de 18e eeuw kwam men er bij toeval achter dat de knol eetbaar is. De pieper werd daarna in grote hoeveelheden ingeslagen voor lange zeereizen, want vanwege het hoge vitamine C-gehalte beschermde hij zeelieden tegen scheurbuik.



Biologische piepers.

Mariska Werring, sales manager bij Leo de Kock.



Biologische winkel en camping Natuurlijk Genoegen



Vlak bij knooppunt 46.



LEO DE KOCK

Bij dé aardappelspecialist van Nederland, Leo de Kock in Purmerend – een bloeiend bedrijf dat bijna 100 jaar geleden is opgericht door... jawel, Leo de Kock – zitten ze bepaald niet stil. Alles staat er in het teken van de aardappel, maar sales manager Mariska Werring root zelf geen aardappels. Zij houdt zich bezig met de inkoop en het verpakken van de aardappels en de levering aan groothandels en supermarkten.

Het moederbedrijf Agrico doet onder andere research naar piepers met een betere resistentie tegen ziekten, die altijd op de loer liggen en die genadeloos kunnen toeslaan. Resistentie is dus zeer belangrijk, maar ook duurzaamheid staat hoog in het vaandel bij Agrico en Leo de Kock. 'We verpakken zowel gangbaar geteelde aardappels als biologische,' legt Mariska uit, 'maar bij ons worden de biologische piepers in een aparte hal verpakt zodat er geen residuen van gangbare aardappels in de verpakkingen van de biologische terecht kunnen komen. Die biohal is uniek in Nederland en daar zijn we best trots op.'

Agrico heeft een nieuw biologisch ras gekweekt, de Carolus, vernoemd naar de Vlaamse botanicus Carolus Clusius die de aardappel rond 1600 in West-Europa introduceerde.

'De Carolus is resistent tegen phytophthora. Deze schimmel is een van de ernstigste bedreigingen van de aardappel,' zegt

Mariska, 'maar het allerbelangrijkste is dat hij heerlijk smaakt. Het is een stoere pieper met een tikkeltje rood. Heel bijzonder.' Tevens legt Mariska uit hoe het werkt in de productiehal: 'De aardappels worden gewassen met water, gedroogd en vervolgens verpakt. Onze verpakkingen zijn transparant, zodat je kunt zien wat je koopt. De kwaliteit is zeer belangrijk, want we leveren ook kleine verpakkingen van bijzondere rassen aan supermarkten. Als je een kilo piepers – bijvoorbeeld Carolus – koopt en er zit een rotte of beschadigde aardappel tussen, dan ben je als consument niet blij.'

Bij Leo de Kock zijn ze constant bezig met vernieuwen. Er worden speciale verpakkingen gebruikt. Mariska: 'We hebben ook een folie om de piepers met behoud van vitamines en mineralen gaar te stomen in de magnetron. Op die foliezakken zit een bijzonder ventiel dat zorgt dat de stoom kan ontsnappen tijdens het garen. Maar er zijn ook folies die de verkleuring door licht en uitdroging tegengaan. Als de aardappels net geogst zijn, zijn ze nog heel levendig en dan verkleuren ze snel.'

Leo de Kock zelf zou ongetwijfeld zijn ogen hebben uitgekeken bij zoveel nieuwe technologie, als hij een kijkje in het heden zou kunnen nemen.



Rechts: De moderne tijd van de jaren 1957 en 1958 bij Leo de Kock. Links: Het gemak dient de mens. De moderne verpakking van nu.



TED VAALBURG

Bij Ted Vaalburg is het nooit een saaie boel, maar in de oogsttijd van de piepers en de knolselderij al helemaal niet. Alles wat van het land komt, wordt in een enorme hal gedroogd en gesorteerd. Er is het hele jaar door werk voor circa 15 mensen en in het weekend zijn er scholieren aan het werk. Tussendoor doen Ted en zijn vrouw Nicoline ook aan productontwikkeling. Ted houdt van piepers, maar óók van knolselderij en daarom heeft hij de Ovaalburger bedacht, een vegetarische knolselderijburger waarin tevens hun eigen aardappel verwerkt wordt. Die burger komt met een lekkere bite uit de koekenpan of de frituurpan. 'Op de Leeghwaterdagen serveren we altijd Ovaalburgers en dan zijn ook de biologische piepers te koop', zegt Ted. Pootaardappelen en knolselderij zijn de *corebusiness*. 'Maar we telen ook biologische spelt en rogge. Dat zijn rustgewassen, die – anders dan aardappelen en knolselderij – de aarde niet uitputten. Net als elke boer werken we met wisselteelt, ieder jaar staat er een ander gewas op een perceel,' legt Ted uit, 'dat doen we ook om gewasziekten te voorkomen. We ruilen veel land met andere telers en boeren, zodat het land

goed benut wordt.' Bij Vaalburg wordt gangbaar én biologisch geteeld. Ted: 'De agria is een aardappelras met een bovengemiddelde resistentie tegen phytophthora, een hele vervelende aardappelziekte. Hij smaakt heerlijk als patat, als puree en in de schil gekookt, daarom telen we dit ras. Het is een grote, gelige aardappel. De nieuwe piepers komen in augustus en september van het land. De grootste verkopen we via huisverkoop, de rest wordt als pootaardappelen aan biologische boeren geleverd en deels planten we ze zelf het volgende jaar weer in de grond.'

Als het over eten gaat, veert Ted op: 'Je kunt knolselderij heel goed half-om-half met piepers combineren in de puree, dat geeft een lekker luchtig resultaat. Wist je dat de Agria zoeter gaat smaken naarmate hij langer wordt bewaard? Dat komt doordat de zetmeelprocessen ook na het rooien nog doorgaan. We doen veel aan educatie, er komen hier regelmatig schoolklassen. Zo slaan we de brug tussen burger en boer, zodat die kinderen de kennis van nu krijgen. Dat is belangrijk, de agrarische wereld is volop in ontwikkeling.'

V.l.n.r.: Cadeaupakket met piepers, knolselderij, Ovaalburger en speltmeel. Ted op het land. Versgeogoste knolselderij.



JAN KNOOK

Jan Knook richt zich net als Ted Vaalburg op pootaardappels, maar hij koos voor de Carolus en de Ditta. 'De Ditta is in de knol redelijk resistent tegen de aardappelziekte phytophthora,' legt Jan uit, 'maar als het veel regent kunnen de sporen alsnog de knol infecteren. De Carolus is phytophthora-resistent. Het is een iets kruimiger aardappel, geschikt voor friet en een lekkere stampot.'

Pootaardappels zijn het belangrijkste, maar Jan teelt ook quinoa, pompoen, ui en knoflook. En grasklaver als rustgewas voor het land; het maaisel gaat naar de biologische geiten van Het Rijperwapen in Zuidoostbeemster. 'Ik vind biodiversiteit niet alleen in natuurgebieden belangrijk, maar juist ook in de landbouw. Van de verschraling en eentonigheid van de velden word ik niet vrolijk, maar het maakt de landbouw ook kwetsbaar voor plagen,' zegt Jan. Bloemen horen bij biodiversiteit en ze trekken zweef- en gaasvliegen, lieveheersbeestjes en loopkevers aan die dagelijks astronomische hoeveelheden luizen en andere ongewenste insecten

verorberen. 'Een jonge tuinder van Op Beemster Klei teelt bloemen op mijn bedrijf. Zo heb ik vanzelf een enorme populatie natuurlijke vijanden. Je kunt een insectenplaag niet met lieveheersbeestjes bestrijden, maar je kunt er wel een plaag mee voorkómen. In de aardappelschuur broedden vorig jaar 20 paartjes boerenzwaluwen,' zegt Jan trots, 'die vinden genoeg insecten op mijn land, plus klei en water om hun nesten te bouwen. De zware grond hier houdt wel vocht vast, maar als die grond eenmaal droog is, is hij moeilijk nat te krijgen. Toch doen mijn piepers het goed. Ik doe momenteel samen met een bevriende entomoloog onderzoek naar de insecten op mijn biologische bedrijf. Als ik zieke planten uit mijn pootgoed loop te selecteren, geniet ik van de rijkdom aan zweefvliegen, gaasvliegen en libellen. Er broeden steevast gele kwikstaarten in mijn aardappelen.' Toch maar even afstappen bij Jan Knook. Wie weet zijn de boerenzwaluwen of de kwikstaarten te zien.

Jan Knook in de bloementuin bij zijn huis. Links: kardoelen, familie van de artisjok. Het blad staat heel mooi in boeketten.



Colofon

in opdracht van Bionext

Noes Lautier, www.noeslautier.nl Ontwerp: Yvonne du Pon Fotografie: Giel Tange

Meer informatie

www.bionext.nl | www.pieperpad.nl | www.bio-aardappels.nl



Bionext

Nederlandse
Aardappel Organisatie