



Opperdoezer Rondje

Fietsdagtocht tussen Medemblik, Wervershoof en Opperdoes

Afstanden: 47, 32 of 27 kilometer



Met het lieflijke West-Friese dorp Opperdoes is iets bijzonders aan de hand: het hele dorp teelt aardappelen. Dat is begonnen met tuinder Sluis. Deze inventieve teler pootte midden vorige eeuw negen-wekers op zijn akkers, piepers die al na negen weken geogst kunnen worden. Ze werden Opperdoezer Ronde-aardappelen genoemd en ze zijn zó lekker, dat ze een Europese

Echtheidsgarantie hebben gekregen, ook wel Beschermd Oorsprongsbenaming (BOB) genoemd. Hoe kun je dit kleine wonder op de akkers het beste bekijken? Juist ja, vanaf de fiets! Vandaar deze fietsroute, die nog veel meer te bieden heeft dan hemels smakende aardappels.



Molen bij Medemblik



Een van de telers graaft met de hand de Opperdoezer Rondes op.



Het stationnetje van Opperdoes

Tekst en routeconcept: Noes Lautier | **Foto's:** Giel Tange [indien anders gemeld]

Deze route is mede mogelijk gemaakt door Leo de Kock & Zn. B.V.

Voor meer informatie zie www.leodekock.nl en www.denieuwekeuken.nl

of volg ons op



De Routes

Route 1, 47 km: P Molen De Herder – 63 – 90 – Richtig 74, **zie A** (Bakkerijmuseum) – 90 – 89 – Richtig 69, **zie B** (Jan Klaver) – 74 – Richtig 90, **zie C** (Laih Laih) – 74 – 57 – 16 – 52 – 25 – ('t Keetje, **zie D**) – (Schapenstreek) – 48 – 49 – 50 – 91 – 56 – 55 – 54 – Richtig 73, **zie E** (Pronkjewail) – 73 – 72 – 70 – 69 – Richtig 89, **zie F** (Bijental) – P Molen.

Route 2, 32 km: P Molen De Herder – 63 – 90 – Richtig 74, **zie A** (Bakkerijmuseum) – 90 – 89 – Richtig 69, **zie B** (Jan Klaver) – 74 – Richtig 90, **zie C** (Laih Laih) – 74 – 57 – 56 – 55 – 54 – Richtig 73, **zie E** (Pronkjewail) – 73 – 72 – 70 – 69 – Richtig 89, **zie F** (Bijental) – P Molen.

Route 3, 27 km: P Molen De Herder – 63 – 90 – Richtig 74, **zie A** (Bakkerijmuseum) – 90 – 89 – Richtig 69, **zie B** (Jan Klaver) – 74 – Richtig 90, **zie C** (Laih Laih) – 74 – 57 – 56 – 55 – 54 – Richtig 73, **zie E** (Pronkjewail) – 69 – Richtig 89, **zie F** (Bijental) – P Molen.

A: Bij knp 90 **richting** knp 74, langs het station en RA *Nieuwstraat* in; het Bakkerijmuseum is rechts op huisnr. 8. Zelfde weg terug naar knp 90.

B: Bij knp 89 **richting** knp 69, N240 oversteken en 1e weg LA *Kruypuyt*, einde weg RA *Vereweg* (in de bocht, aan het einde van de straat *Staartje*, is de Aardappelhof). *Vereweg* vervolgen en 1e weg LA *Droge Wijmersweg*. Bij rotonde N240 oversteken *Droge Wijmersweg* en 1e weg RA, naar knp 74.

C: Bij knp 74 LA **richting** knp 90. Laih Laih ligt ca. 1 km verderop, aan de linkerkant van de weg. Adres: Onderdijk 223. Terug naar knp 74.

D: Heen-en-weer naar 't Keetje: waar de route naar knp 48 RA gaat, RD: 't Keetje ligt links, vlak vóór de N302.

E: Bij knp 54 **richting** knp 73 en op rotonde RD *Zuiderweg* (hier gaat de route naar knp 73 LA), 4 km naar Pronkjewail. Daarna weg vervolgen en 1e weg LA (hier staat het oude infobord van knp 73), Twisk in, Dorpsweg. Ca. 1,5 km verderop is het nieuwe knp 73. Voor route 27 km: voorbij Pronkjewail 1e weg RA en naar knp 69.

F: Bij knp 69 LA **richting** knp 89 en RD langs De Bijental/Bijentalmuseum (hier gaat de route naar knp 89 RA). Einde straat LA *Oosteinde* en einde straat bij spoorlijn RA, fietspad. Weg oversteken en RD, fietspad, *Opperdoezerp*. Einde fietspad LA en meteen RA, *Westerdijk*, *Doorgaand fietsverkeer*, en naar de P bij de molen.



Start-/eindpunt en parkeren: Route 1, 2 en 3: Meelmolen De Herder, Westerdijk 3, 1671 GA Medemblik. Bij de P is fietsknooppunt 63. Als er geen plek is: Kerkplein in Medemblik, dan óf P LA verlaten en naar knp 63, óf P RA verlaten, daarna 1e straat RA en naar het Bakkerijmuseum.

Fietsknooppuntennetwerk: Enkele laaggeplaatste bordjes zijn slecht te zien. Het knooppuntennetwerk is ingrijpend aangepast, maar nog niet alle nieuwe infoborden zijn geplaatst waardoor de knooppunten op de paaltjes niet altijd overeenkomen met die op de kaart op het infobord.

Kaart: ANWB Fietskaart 12, Noord-Holland noord & Texel, schaal 1: 50.000.

Adressen

Aardappelhof Jan Klaver, Staartje 4, Medemblik, T: (0227) 54 70 20, www.aardappelhof.nl.

De familie Klaver teelt de Opperdoezer Ronde en nóg 29 andere bijzondere aardappelsoorten. Er is géén verkoop aan huis, maar er is wel een webshop. De piepers worden dan per DHL thuisbezorgd, of je kunt ze komen ophalen. Het is niet de bedoeling om de Aardappelhof te bezoeken, maar je kunt natuurlijk wel de akkers bewonderen.

Meelmolen De Herder Westerdijk 3, Medemblik, T: (0227) 54 31 98, www.meelmolendeherder.nl.

Molen bezichtigen, winkel en café Het Poorthuisje open: hele jaar op za 11-16 uur, apr-sept ook op di en do 11-16 uur.

Bakkerijmuseum De oude bakkerij Nieuwstraat 8, Medemblik, T: (0227) 54 50 14, www.deoudebakkerij.nl.

Open: feb-apr op di-zo 12-17 uur, mei-sept op di-zo 11-17 uur, okt-dec op di-zo 12-17 uur. Schoolvakanties op ma-zo 11-17 uur.

Laih Laih's Kruiden- en Theetuin Onderdijk 223, Onderdijk, T: (06) 16 06 01 36, www.laihlaihskruiden.nl.

Open: mrt-apr op za-zo 11-17 uur; mei-aug op wo-za-zo 11-17 uur; sept-dec op za-zo 11-17 uur; met slecht weer kun je terecht in het romantisch ingerichte Theehuisje.

Boerderijwinkel 't Keetje Kadijkweg 67, Lutjebroek, T: (0228) 56 28 94, www.hetkeetje.nl.

Open: sept-apr op ma-za 9-18 uur (zowel de winkel als de horeca).

Schapenstreek De Gouw 57A, Lutjebroek, T: (06) 10 09 94 47, www.schapenstreek.nl.

De winkel bevindt zich in okt-mrt voor op het erf en in apr-sept achter op het erf, aan het water, i.v.m. de ijsverkoop. Openingstijden: mrt-aug op di-zo 13-20 uur; sept wo-zo op 13-19 uur; okt op wo-zo 13-17 uur; nov-feb op vr-za 13-17 uur.

Theetuin Pronkjewail Zuiderweg 9, Opperdoes, T: (0227) 54 74 40, www.theetuinpronkjewail.nl.

Open: half apr-half sept op wo-zo 11-17 uur, maar alleen met mooi weer. Bij twijfelachtig weer: even bellen!

De Bijenstal Oosteinde 41, Opperdoes, T: (0227) 54 01 16; (06) 25 57 14 49, www.bijenstal.nl. Per 1 april weer geopend, kijk voor de openingstijden van winkel en museum op de site.

Horeca: Behalve de twee theetuinen is er onderweg nog meer horeca. In Oostwoud is Theetuin de Vliegenzwam, Dorpsstraat 24, T: (0229) 20 13 92, www.vliegenzwam.nl. In Medemblik zitten daarnaast enkele eet-café's zoals De Kwikkel, Hoogesteeg 1, T: (0227) 54 70 86; Het Hofje, Kaasmarkt 6, T: (0227) 54 13 86 of Rumours, Nieuwstraat 29, T: (0227) 54 16 70.

Rustpunten: Een rustpunt is herkenbaar aan het rustpuntbord. Je treft rustpunten aan op een particulier erf, langs een wandel- of fietsroute. Bij een rustpunt kun je pauzeren, iets drinken, naar het toilet gaan en meestal je elektrische fiets opladen of repareren. Zie www.rustpunt.nu. Er zijn enkele rustpunten onderweg.



© Foto: Nick Smit

De Schapenstreek en Theetuin Pronkjewail

Onderweg

'Deze hoek van West-Friesland is heel afwisselend. Kaarsrechte akkers en wegen worden telkens onderbroken door kleine, waterrijke natuurgebieden met wuivend riet en riante fietspaden.'

Van het aantrekkelijke Medemblik met zijn knusse historische stadscentrum gaat het direct de polder in, richting Opperdoes en de akkers van Jan Klaver, waarop de Opperdoezer Ronde het prima naar zijn zin heeft. De wegen zijn recht en het asfalt ligt in de poot- en oogsttijd bezaaid met donkere kluiten vruchtbare aarde. Dan volgen de



Zuiderpolder en de Nespolder, de eerste twee natuurgebieden van deze tocht. Heerlijk fietsen dus, met hier en daar een stukje bos waarna het uitzicht weer onbeperkt is. In Onderdijk ligt Kruiden- en theetuin Laih Laih, echt een omfietsadresje. Via Wervershoof kom je in polder Het Grootslag terecht, waar zowel fruitkwekerij 't Keetje als de Schapenstreek zitten; trek voldoende tijd uit voor het fruit, de schapen en het ijs van schapenmelk.

Eerlijk is eerlijk: tussen de Schapenstreek en Wervershoof liggen niet de mooiste kilometers van de route, maar van Wervershoof naar Oostwoud slingert het fietspad weer lustig door de polder. Bij Oostwoud kruis je de historische spoorlijn van de stoomtram Hoorn – Medemblik en even verderop ligt Theetuin Pronkjewail. Daar smaakt de taart – natuurlijk kersvers en zelfgemaakt – weer heel anders. Opperdoes en Twisk zijn twee juwelen van dorpen, waar de huizen en hekjes donkergroen en crèmekleurig geschilderd zijn, in de traditie van de kleuren van West-Friesland. In de polder tussen Twisk en Opperdoes is geen bos, maar wel een mooi fietspad. Van de Bijenstal in Opperdoes is het dan nog maar enkele kilometers naar Medemblik.

'n Ambachtelijke aardappel

De Opperdoezer Ronde is een uniek ras dat goed gedijt op de hooggelegen, lichte zavelgrond rondom het West-Friese dorp Opperdoes. Het is de enige plaats ter wereld waar deze vroege aardappel geteeld mag worden. De tuinders in Opperdoes rooien hun aardappelen nog op de ambachtelijke manier: met de hand. Op deze manier beschadigt het dunne schilletje niet, en blijven de aardappelen beter in conditie en langer vers.

De beste en de lekkerste manier om Opperdoezer Rondes te eten, is zoals deze in Opperdoes zelf al generaties lang gegeten worden: de aardappelen worden niet geschild (hooguit geschrapt), onder water gekookt en komen dampend op tafel. Heerlijk met een beetje gesmolten roomboter. Ook zijn ze lekker om na het koken in stukken te snijden en te bakken.

EEN PRAKTISCH ADVIES

Op deze fietsroute is heel wat te koop, dus een paar fikse fietstassen kunnen best handig zijn. Om te beginnen kun je de – van tevoren per internet bestelde – Opperdoezer Ronde-aardappelen ophalen bij de Aardappelhof. Bij de twee theetuinen zijn zelfgemaakte jam en spannende (kruiden)theemengsels te koop. Vervolgens kun je de tassen moeiteloos vullen met appels en peren van 't Keetje en biologische schapenkaas van Schapenstreek; het schapenmelkjes kun je beter ter plekke opeten. Dikke kans dat je de honing en de honingwijn van de Bijenstal net zomin kunt laten staan als het speltmeel en het pittige tarwebiertje Klap van de Herder (5,8%) van Meelmolen De Herder. Allemaal gezonde spullen. Nou ja, op de alcohol na dan, maar wie daarop let is een kniesoor. Als laatste volgt de grootste uitdaging: de koekjes, het suikerbrood en de bonbons van het Bakkerijmuseum. Daar is vast ook wel een gezondheidsclaim voor te verzinnen om het geweten te sussen.

Onderweg

De Aardappelhof

Bij de familie Klaver zul je geen Bintjes of andere doodgewone aardappels vinden. Nee, de Klavers leggen zich toe op het telen van de lekkerste aardappels van Nederland, en dus hebben ze vanzelfsprekend ook de Opperdoezer Ronde. Elke aardappelboer verbouwt tevens andere gewassen om ziekten te voorkomen, want die slaan vaak toe als hetzelfde gewas twee of meer seizoenen op dezelfde akker staat. Ze wisselen af met de plant luzerne. Jan Klaver: 'Luzerne is een groenbemester die hele lange wortels vormt, tot aan het grondwater. Dorst heeft de luzerne dus niet gauw. Luzerne is hoogwaardig voer voor paarden en koeien. De plant brengt stikstof in de grond en verbetert de structuur van de aarde zodat die beter waterdoorlatend wordt. Dat laatste is belangrijk, onder andere voor de Opperdoezer Ronde die daardoor vroeger gepoot kan worden.' Behalve de Opperdoezer teelt Jan nog 29 andere bijzondere aardappelrassen. Jan: 'De Opperdoezer Ronde wordt niet het hele jaar door verkocht en daarom telen we zoveel soorten piepers, onder andere Beverlanders, die heeft verder niemand in Nederland. We kiezen elk nieuw ras vanwege de smaak en de geur. Als we hem zelf niet lekker vinden, valt-ie af.'

De Opperdoezer Ronde is een vastkokende aardappel die gelukkig niet zo moeilijk te telen is. Jan legt uit: 'We moeten uiteraard wel oppassen voor ziekten, vooral voor Phytophthora, een beruchte schimmelziekte. Veel boeren spuiten volgens een schema tegen die ziekte, maar dat

is zinloos. Het is zoets als voor de zekerheid alvast een pijnstiller innemen terwijl je helemaal geen hoofdpijn hebt. Je moet op het juiste moment toeslaan. Wij spuiten alleen als het echt niet anders kan, met het groenste anti-Phytophthoramiddel dat er op de markt is. Wist je trouwens dat een beetje aarde op de piepers het beste conserveringsmiddel is? Dan kun je ze minstens een maand langer goed houden zonder dat ze gaan kiemen.'

Met in de fietstassen twee papieren tasjes aardappels – eentje met Opperdoezers en een zakje met Bleue d'Artois – geeft Jan ons enkele tips: 'Kook ze in de schil vijf minuten voor. Daarna snijd je ze in de lengte door en bakt ze in de oven gaar met zout en olijfolie. Je kunt er natuurlijk peper, knoflook en rozemarijn bij doen, maar dan proef je de kruiden meer dan de aardappel.'



De familie Klaver, met links Jan Klaver.



Onderweg

Twee theetuin

Kruiden & Theetuin Laih Laih en Theetuin Pronkjewail liggen hemelsbreed niet ver van elkaar, maar als je deze route fietst, zitten er 25 kilometer polder tussen de worteltjestaart van Laih Laih en de Groningse havermoutkoek van Pronkjewail. Ver genoeg om opnieuw aan de thee of koffie met taart te gaan. Leonie Schirp van Laih Laih volgde een kruidenopleiding en veranderde haar tuin in een wilde kruidentuin met zitjes voor de bezoekers. 'Ik leerde dat kruiden niet alleen heilzaam zijn, maar ook héél erg lekker', zegt Leonie. 'Ik bak alles zelf en experimenteer met de kruiden. In mijn appeltaart zitten natuurlijk appels, maar ook seizoensgebonden ingrediënten. De worteltjestaart is de publiekstrekker. Het recept? Dat is geheim, maar ik kan wel verklappen dat er oerspelt in zit.' Leonie gebruikt geen enkel bestrijdingsmiddel in haar tuin: 'Daarom barst het hier van de bijen, hommels en vlinders. Er zijn padden, kikkers, egels en een mol. Die mol houdt de grond lekker luchtig, dat is goed voor de kruiden.' Op de lunchkaart staan intrigerende dingen als *Tosti 2.0 van zuurdesem-speltbrood met biologische schapenkaas van de Schapenstreek* en een *Tosti onkruidje met pesto van zevenblad, weegbree en smeerwortel*. Zevenblad, is dat niet dat vreselijke onkruid? 'Ja,' zegt Leonie, 'maar het smaakt heerlijk, vooral de jonge blaadjes. En als je het zevenblad opeet, heb je er in de tuin geen last meer van.'



Theethuin Pronkjewail. © Foto: Nick Smit.



Kruiden & theetuin Laih Laih.



Aan de gevel van de prachtig verbouwde boerderij van theetuin Pronkjewail hangt een bord: *You can sleep when you're dead*. Een mooie spreuk die wel een beetje van toepassing is op Aukje Smit. Toen zij met Hemelvaart 2011 haar theetuin opende, dacht ze dat het niet zo'n vaart zou lopen met het aantal gasten. Aan het eind van de dag stond de teller op tachtig en was Aukje gevloerd. 'Als het zo moet, stop ik direct', zei ze tegen haar dochter. Inmiddels is ze gewend aan drukke dagen. 'De keuken is dan een chaos, maar daar merken de klanten helemaal niets van. Die zeggen juist dat het hier zo lekker rustig is. Ik doe alles zelf. Het gebak maak ik pas af als het besteld is, anders zakt het in. Nadat ik aan het eind van de middag de tuin heb opgeruimd, sta ik vaak nog tot elf uur 's avonds in de keuken taarten te bakken voor de volgende dag.' Naast appeltaart pronkt er wekelijks een andere zelfgebakken specialiteit op de kaart. Vanzelfsprekend schenkt Aukje bijzondere (kruiden) thee: 'De theetopper? Het Kruidenhofje! Dat is een biologische kruidenthee met onder andere zoethout, brandnetel en pepermunt. De Opperdoezer thee staat wat mij betreft op nummer twee. Daar zit zwarte thee in plus kaneel, kokos en vanille', legt Aukje uit.

Onderweg

Eén meelmolen

Grote kans dat Theo Siepe je rondleidt als je Meelmolen De Herder bezoekt. Hij is de tweede molenaar. De eerste molenaar heeft een fulltime baan plus een gezin, en dus minder tijd voor de molen. 'Ik doe dit nu al acht jaar, sinds ik gepensioneerd ben. Ik heb de molenaarsopleiding gevolgd', legt Theo uit. 'De molen is uit 1695. Zie je die dikke balken? Dat waren spanten uit de VOC-schepen. Indertijd recycleden ze dus ook al.' Bij het molenaarsvak gaat het niet alleen om kennis, maar ook om ervaring. 'Als ik op de maalzolder ben, dat is de werkvloer van de molenaar, dan kan ik aan het geluid van de maalstenen horen of het zachter of harder is gaan waaien,' zegt Theo, 'daarvoor hoef ik niet eens op de steenzolder te zijn die een verdieping hoger ligt en waar de maalstenen hun werk verrichten. Bij een gemiddelde wind maal ik hier zo'n 125 kilo meel per uur. Van onder andere spelt en tarwe maak ik volkorenmeel en -bloem, dat in de winkel verkocht wordt. Zelf vind ik het tarwebier ons leukste product. Het heet Klap van de Herder. Je kunt het in Het Poorthuisje hiernaast drinken. Trouwens, als het mooi weer is, zit het terras van Het Poorthuisje al snel vol, want er wordt niet alleen bier geserveerd, maar ook huisgemaakte appeltaart.'

Twee musea

De Bijenstal en het Bakkerijmuseum zijn echte beleef- en doe-musea. Bij de Bijenstal kun je honingbijen observeren in een observatiekast en honingwijn proeven (en kopen). Bovendien is er een 400 meter lange modelspoorbaan. Kinderen kunnen zelf met de treintjes aan de slag op een kortere spoorbaan. 'De rondleiding over het leven van de honingbij is echt de moeite waard', zegt Monique Glazenberg van de Bijenstal. 'Ooit gehoord dat een bij een dansje maakt als ze honing heeft gevonden, zodat de andere bijen weten waar ze heen moeten vliegen? Nóg leuker is het fenomeen tuters en kwakers. Dat speelt zich af bij de geboorte van de bijenkoninginnen. De pasgeboren koningin tuut, de ongeboorte koninginnen kwaken. Waarom? Dat verklap ik niet. Kom maar naar de rondleiding. Daar wordt ook verteld wat mensen zelf kunnen doen voor de honingbij, zoals krokussen en sneeuwkllokjes in de tuin planten, zodat de bijen al vroeg in het jaar voedsel hebben.'

In het Bakkerijmuseum hangen de onweerstaanbare geuren van chocola en versgebakken krentenmik. Dit is dé plaats om je bakkersvaardigheden aan te scherpen en je discipline te testen, want hier overvalt je direct een onweerstaanbaar verlangen naar een bonbon met fluweelzachte vulling of een geurig gekruide Abraham (waarvan het recept hier bewaard is gebleven). Uit de fikse hoeveelheid bakkerijgereedschap waarmee bakkers hun lekkernijen vervaardigden blijkt overduidelijk dat Noord-Hollanders zoetekauwen zijn. In het doe-gedeelte is het druk: schoolkinderen zijn bezig met harten van koek en een groepje vrouwen luistert naar de uitleg van de chocolatier. Daarna gaan de dames zelf bonbons maken. De bakker is drukdoende met deeg voor Fries suikerbrood: 'Er is altijd een bakker aanwezig. We geven demonstraties en workshops en beantwoorden vragen. Wat die klontjes in het deeg zijn? Dat is kandijnsuiker. Alles wat we bakken wordt verkocht in de winkel. Jij gaat toch zeker ook wel iets kopen?'

Als ik buiten sta, zitten er zomaar ineens reuzenroomboterkrakelingen, een krentenmik en drie ons bonbons in mijn tas. Vanzelfsprekend om weg te geven. Maar ja, als je iets weggeeft moet je wel zeker weten dat het lekker is, of niet soms?



Onderweg

Twee boerderijwinkels

't Keetje en Schapenstreek zijn zorgboerderijen, op een steenworp van elkaar. Schapenstreek wordt gerund door Mark en Anita van Alderwegen en hun dochter Feike. 'Mensen vinden het leuk om in de stal te kijken,' zegt Mark, 'en dat geeft ons de gelegenheid om ons verhaal te vertellen. We hebben altijd biologisch geboerd, we zouden niet anders kunnen. We vinden het belangrijk om zorgvuldig met de aarde om te gaan. Onze schapen zijn sterk en geven uitzonderlijk goede melk. Tijdens de controles komt telkens naar voren dat onze melk een zeer hoog gehalte aan linolzuur bevat. Het menselijk lichaam heeft dat essentiële omega-6 vetzuur dagelijks nodig. Bovendien is schapenmelk beter verteerbaar dan koeienmelk.' Anita maakt de yoghurt en het schapenijs, Mark maakt de kaas. 'We maken kefir, yoghurt, feta, Goudse kaas en zachte kaas. In de toekomst willen we experimenteren met meer kaassoorten', legt Anita uit, 'loop maar even mee, dan laat ik jullie het ijs proeven, dat is uiteraard ook van schapenmelk. Er zijn ruim twaalf smaken.' Anita geeft ons twee bolletjes ijs. Als het op is kijken we elkaar aan en zeggen in koor: 'Crimineel lekker, dat schapen-kokosijs en -chocoladeijs!'

Bij 't Keetje draait alles om fruit. In de eerste plaats om appels en peren, maar ook kersen, pruimen, frambozen (jammie-jammie), rode, witte en zwarte bessen en kruisbessen gedijen goed in de West-Friese polders. 'We verkopen veel fruit in onze boerenlandwinkel', legt mede-eigenaar Tineke de Boer uit, 'natuurlijk Jonagold en Elstar, maar ook Alkmene, die kent niet iedereen. De Delcorf is nog onbekender. Dat is een vrij grote, vroege appel met een stevige bite.' Op het terrein staan niet alleen laagstam- maar ook hoogstambomen: 'Die verkopen we aan particulieren. Op de fiets kun je geen boom meenemen, maar je kunt er wel eentje uitzoeken en die later ophalen', lacht Tineke. 'Mensen zullen zich bij ons sowieso niet vervelen. We hebben een klein restaurant met terras en de landgoedwinkel met ons fruit en onze sappen en jams, aangevuld met spullen van ambachtelijke bedrijven uit de regio. Bovendien kun je bij ons fruit oogsten. Neem wel een paar stevige bakjes mee voor de bessen en de frambozen.'

In een hoek van het terrein worden onder andere gojibessen en appelbessen gekweekt. Die zijn niet voor de verkoop, maar om te proeven. 'Gedroogde gojibessen zijn vaak een beetje taai. Maar de verse bes is heerlijk zoet en sappig. Kom van de zomer maar terug, dan kun je ze proberen', zegt Tineke.



Zorgboerderij Schapenstreek.

