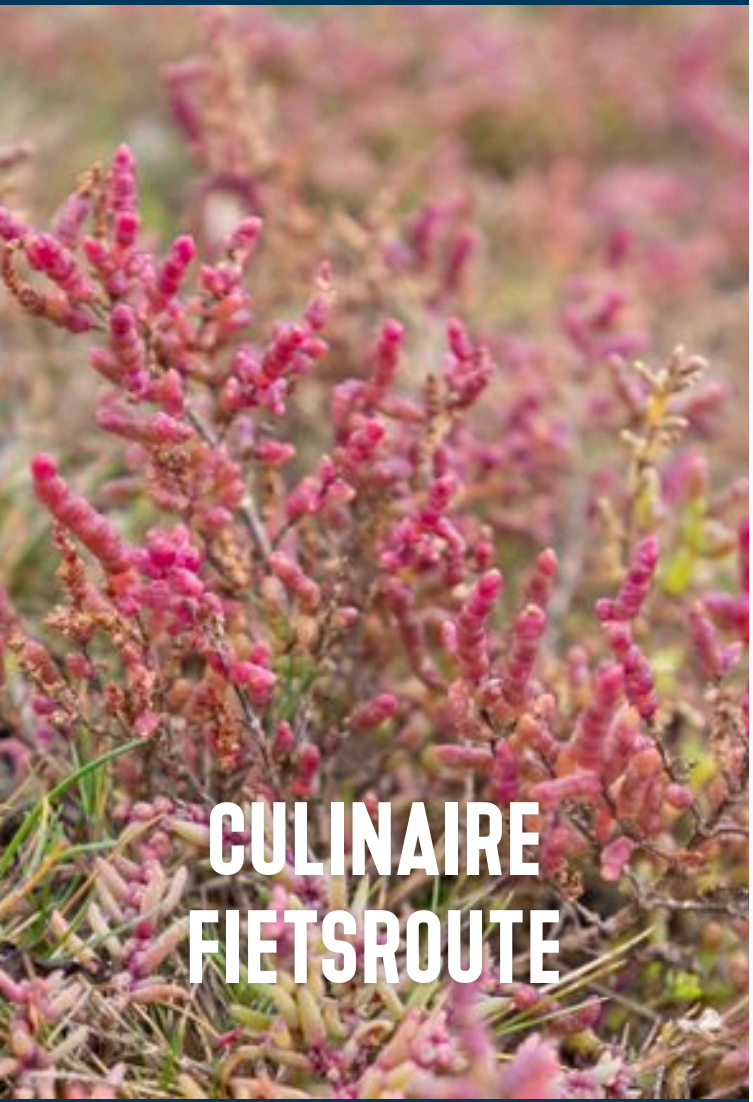
SCHOUWENDUIVELAND



CULINAIRE FIETSROUTE

TYPE:
FIETSROUTE

LENGTE:
37,8 KM

INFORMATIE VOOR FIETSROUTE

Op de fiets om boodschappen bij lokale ondernemers.

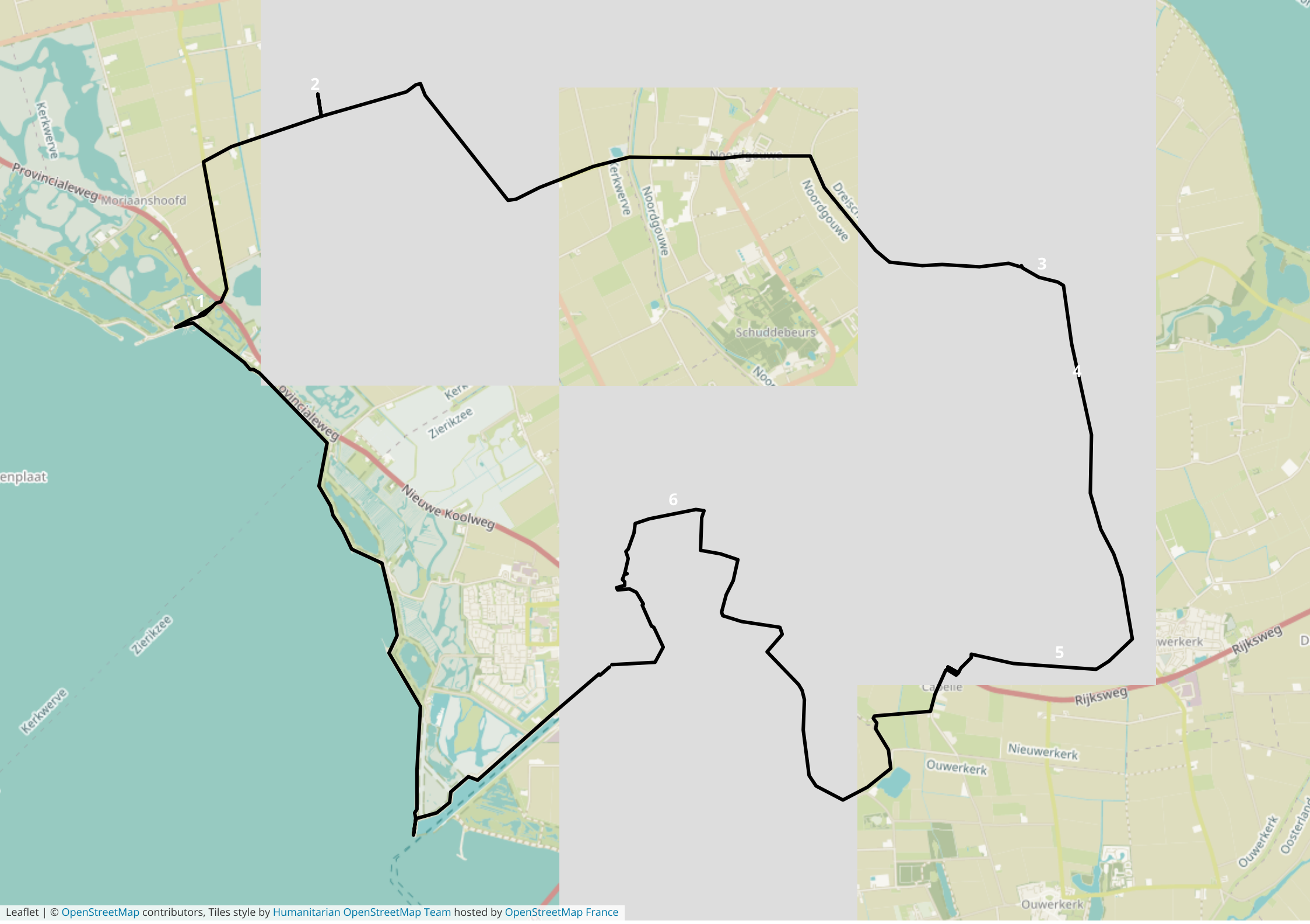
BEKIJK DE ROUTE ONLINE

Scan deze code met de camera van je smartphone.

LET OP!

De route en de folder zijn automatisch gegenereerd. Het is mogelijk dat de bewegwijzerde route in het veld kan afwijken van de getekende route in de folder. Voor opmerkingen over de bewegwijzering neem je contact op met de routebeheerder

Deze route wordt beheerd door: Schouwen-Duiveland



Leaflet | © OpenStreetMap contributors, Tiles style by Humanitarian OpenStreetMap Team hosted by OpenStreetMap France

STARTPUNT:
Nieuwe Haven, 4301 Zierikzee

1 VISWINKEL DE HEERENKEET
Boogerdweg 1b, 4321SN Kerkwerve

De Heerenkeet vangt – letterlijk voor de deur - zeebaars en kreeft uit de Oosterschelde. De Noordzeevis komt rechtstreeks van de visafslag. Andere vissoorten worden zeevers geïmporteerd. Specialiteit zijn de in eigen huis gerookte zalm en paling.



2 VLEESBOERDERIJ BOOT
Kievitsweg 1, 4321 TR Kerkwerve

Vleesboerderij Boot, eerlijk vlees van Zeeuwse bodem. Vlees van eigen veestapel, dagelijks vers verkrijgbaar in onze boerderijwinkel.



3 WIJNHOEVE DE KLEINE SCHORRE
Zuiddijk 4, 4315PA Dreischor

Een bezoek zegt meer dan 1000 woorden, kom gezellig langs bij de leukste wijngaard van Nederland en ervaar de zaligheden die Zeeland rijk is. op het terrein vind u een mooi proeflokaal/restaurant, leuke wijn winkel en gezellige camping.



4 KAASBOERDERIJ DE STOLPE
Stolpweg 9, 4306 PK Nieuwerkerk

Op onze boerderij hebben wij een gezellige winkel waarin we diverse producten aanbieden. Een ruime sortering kaas, zuivelproducten, streekproducten. Ook kunt u bij ons terecht voor een (h)eerlijk stuk vlees van onze eigen Hereford runderen.



5 BOERDERIJWINKEL FRUIT & ZO
Lorndweg 24, 4306NB Nieuwerkerk

U kunt bij ons terecht voor aardappelen, groente, fruit en eieren, maar ook voor diverse soorten kaas en streekproducten en geschenken.



6 BOERDERIJWINKEL KIK
Korte Blokweg 3, 4301NV Zierikzee

Om het echte Zeeland te proeven kunt u hier de streekproducten kopen. We hebben voor u verse eieren van kippen die buiten lopen. Verse groenten, leuke mandjes met streekproducten en verschillende snijbloemen.



EINDPUNT:
Nieuwe Haven, 4301 Zierikzee

KNOOPPUNTEN



ROUTEBESCHRIJVING

Op de fiets om boodschappen bij lokale ondernemers

Het is een mooie nazomerdag als ik op mijn fiets stap voor een verkenningstocht in mijn eigen provincie. Mijn doel: het verzamelen van heerlijke lokale producten zodat ik thuis een Zeeuws etentje kan voorbereiden. Ik maak kennis met de heerlijk Schouwse streekproducten. Natuurlijk denk ik aan mosselen en oesters, maar ik ontdek dat er nog veel meer is.

Zalige ziltigheden

Ik start vanuit de haven bij Zierikzee en volg het pad langs het kanaal. Met een heerlijk windje in de rug fiets ik richting de Oosterschelde, met in mijn kielzog de plezierjachten die met hun zeilen de wind proberen te vangen. Bij het Havenhoofd stop ik om te kijken of ik zeehonden of bruinvissen spot, helaas, vandaag niks te zien. Iets verderop verschijnen de rood-roze gekleurde velden omringd door plassen water; het is zeekraal. Deze zoutminnende plant staat in het najaar in bloei waardoor ze mooi verkleurt. Je kunt ze nu niet eten, maar in de zomer koop je ze bij verschillende adressen op Schouwen-Duiveland, zoals bij de Schorreblomme, maar ook bij Viswinkel de Heerenkeet.

Let op: zelf zeekraal plukken is alleen toegestaan als je een vergunning hebt, dit geldt ook voor zeewieren.

Gebakken vis met zeekraal of Zeeuwse sushi

Een goede stop voor het inslaan van vis, mosselen en oesters is Viswinkel de Heerenkeet. Veel van de vis die in de vitrine ligt komt uit de Noordzee of de Oosterschelde, een aantal andere vissen uit overige Europese wateren. Mijn oog valt op een zak chips: zeewierchips. Zeegroenten, waaronder ook zeewieren, zijn enorm rijk aan eiwitten, deze superfoods zijn dan ook in opkomst bij chefkoks. Tot voor kort kende ik zeewier vooral van het strand, waar het als ‘afval’ aanspoelt. Als kind speelde ik er altijd mee: zeewier op je hoofd als extra lang haar en de luchtbellen van knotswier lekker laten knallen. Nu is het een delicatesse die je op je bord terugvindt bij veel lokale restaurants.

Blonde d’Aquitaine en Zeeuws damhert

Mijn tocht gaat verder, ik verlaat de Oosterschelde en fiets richting Kerkwerve. Mijn volgende stop is Vleesboerderij Boot. Hier is het druk en dat is niet voor niks. In de schappen ligt onder andere rundvlees van de koeien die zijn opgegroeid op de eigen boerderij. En wie denkt dat de koeien daar alleen in hokjes leven heeft het mis. Het ras Blonde d’Aquitaine heeft weinig nodig en ze kunnen daarom prima ingezet worden voor de begrazing van natuurgebieden, zoals bij Plan Tureluur. Naast rundvlees ligt er ook kip- en varkensvlees uit de regio in de schappen en van november t/m februari ook Zeeuws Damhert.

Wijnhoeve de Kleine Schorre

Het is een drukte van belang als ik bij Wijnhoeve de Kleine Schorre arriveer. Het is oogsttijd en de witte druiven verdwijnen in de bak van de oogstmachine. Plukken gaat inmiddels machinaal, maar mensenhanden halen eerst de slechte druiven eruit. Ik zie voornamelijk witte druivensoorten in de wijngaard. Ik vraag eigenaar en wijnboer Johan hoe dat zit. “Dat is makkelijk te verklaren,” lacht hij, “we hebben gekozen voor witte druivensoorten, natuurlijk om het klimaat, maar vooral omdat witte wijn het beste smaakt bij de Zeeuwse Zilte Zaligheden zoals vis, mosselen en oester.” Dat komt mooi uit, want ik zoek nog een mooie witte wijn voor bij de vis. De Brut de Zélande verdwijnt in mijn tas nadat ik deze even geproefd heb. Met een glimlach lees ik nog snel even de wijnspreuken op de gebouwen voordat ik weer op mijn fiets stap om de route te vervolgen.

Tip: Bij Wijnhoeve de Kleine Schorre zoeken ze altijd vrijwilligers die willen meehelpen met de druivenoogst. Zij zorgen voor een lunch en gezellige dag en jij bent lekker actief buiten bezig.

Zoek de koeien

Bij Kaasboerderij de Stolpe glimmen de rijen gele kazen je tegemoet, maar wat me het meeste opvalt is de vriendelijkheid van de medewerkers. Iedere gast krijgt alle tijd en aandacht. Hier geen haast, maar alle tijd voor een praatje en niemand vindt het erg om even te wachten. Ik ook niet. Mijn oog valt op de verschillende kazen met kruiden, die dan ook in mijn fietstas belanden, voor thuis bij de borrel. Wat ik niet wist is dat er bij de kaasboerderij ook rundvlees verkocht wordt van eigen Hereford-runderen die buiten grazen.Het is nog even zoeken, maar dan zie ik ze, loom liggend in de schaduw van de notenbomen met alle ruimte om hen heen.

Appeloogst

Mijn tas is al gevuld met vis, vlees, kaas, wijn en een zak met zeewierchips. Tijd om op zoek te gaan naar fruit en groenten. Als ik het terrein van Fruit En Zo op fiets, vallen ze direct op. Grote houten bakken vól met rood glimmende appels. De appels, peren en aardbeien uit de boerderijwinkel komen uit de eigen boomgaard, de rest van andere lokale ondernemers. Ik wandel door de boomgaard en zie een fijn zitje, waar ze thee en koffie serveren met verse appeltaart.

Boluscake voor bie de koffie

Inmiddels heb ik bijna alles verzameld om mijn eigen diner te maken met lokale Zeeuwse ingrediënten. Er ontbreekt echter nog iets om het diner mee af te sluiten. Juist, iets lekkers voor bie de koffie. Natuurlijk denken we bij Zeeland dan aan de bolus. Maar bij Boerderijwinkel Kikin Zierikzee zie ik een leukere variant: de boluscake, weer eens iets anders. Mijn oog valt ook nog op lekkere lokale biertjes. Daarmee kan ik alles op mijn boodschappenlijstje afstrepen. Ik zet koers naar huis met een dikke boodschappentas. Maar ook met fijne ontmoetingen en verhalen, want boodschappen doen bij lokale ondernemers is niet alleen maar je tas vullen, het is ook elkaar ontmoeten én echte aandacht voor elkaar.

Let op! Na de Nobelpoort kom je terecht op een voetpad. Stap je even van de fiets af? Dan kan je straks weer opstappen.

Op de fiets om boodschappen bij lokale ondernemers

Het is een mooie nazomerdag als ik op mijn fiets stap voor een verkenningstocht in mijn eigen provincie. Mijn doel: het verzamelen van heerlijke lokale producten zodat ik thuis een Zeeuws etentje kan voorbereiden. Ik maak kennis met de heerlijk Schouwse streekproducten. Natuurlijk denk ik aan mosselen en oesters, maar ik ontdek dat er nog veel meer is.

Zalige ziltigheden

Ik start vanuit de haven bij Zierikzee en volg het pad langs het kanaal. Met een heerlijk windje in de rug fiets ik richting de Oosterschelde, met in mijn kielzog de plezierjachten die met hun zeilen de wind proberen te vangen. Bij het Havenhoofd stop ik om te kijken of ik zeehonden of bruinvissen spot, helaas, vandaag niks te zien. Iets verderop verschijnen de rood-roze gekleurde velden omringd door plassen water; het is zeekraal. Deze zoutminnende plant staat in het najaar in bloei waardoor ze mooi verkleurt. Je kunt ze nu niet eten, maar in de zomer koop je ze bij verschillende adressen op Schouwen-Duiveland, zoals bij de Schorreblomme, maar ook bij Viswinkel de Heerenkeet.

Let op: zelf zeekraal plukken is alleen toegestaan als je een vergunning hebt, dit geldt ook voor zeewieren.

Gebakken vis met zeekraal of Zeeuwse sushi

Een goede stop voor het inslaan van vis, mosselen en oesters is Viswinkel de Heerenkeet. Veel van de vis die in de vitrine ligt komt uit de Noordzee of de Oosterschelde, een aantal andere vissen uit overige Europese wateren. Mijn oog valt op een zak chips: zeewierchips. Zeegroenten, waaronder ook zeewieren, zijn enorm rijk aan eiwitten, deze superfoods zijn dan ook in opkomst bij chefkoks. Tot voor kort kende ik zeewier vooral van het strand, waar het als ‘afval’ aanspoelt. Als kind speelde ik er altijd mee: zeewier op je hoofd als extra lang haar en de luchtbellen van knotswier lekker laten knallen. Nu is het een delicatesse die je op je bord terugvindt bij veel lokale restaurants.

Blonde d’Aquitaine en Zeeuws damhert

Mijn tocht gaat verder, ik verlaat de Oosterschelde en fiets richting Kerkwerve. Mijn volgende stop is Vleesboerderij Boot. Hier is het druk en dat is niet voor niks. In de schappen ligt onder andere rundvlees van de koeien die zijn opgegroeid op de eigen boerderij. En wie denkt dat de koeien daar alleen in hokjes leven heeft het mis. Het ras Blonde d’Aquitaine heeft weinig nodig en ze kunnen daarom prima ingezet worden voor de begrazing van natuurgebieden, zoals bij Plan Tureluur. Naast rundvlees ligt er ook kip- en varkensvlees uit de regio in de schappen en van november t/m februari ook Zeeuws Damhert.

Wijnhoeve de Kleine Schorre

Het is een drukte van belang als ik bij Wijnhoeve de Kleine Schorre arriveer. Het is oogsttijd en de witte druiven verdwijnen in de bak van de oogstmachine. Plukken gaat inmiddels machinaal, maar mensenhanden halen eerst de slechte druiven eruit. Ik zie voornamelijk witte druivensoorten in de wijngaard. Ik vraag eigenaar en wijnboer Johan hoe dat zit. “Dat is makkelijk te verklaren,” lacht hij, “we hebben gekozen voor witte druivensoorten, natuurlijk om het klimaat, maar vooral omdat witte wijn het beste smaakt bij de Zeeuwse Zilte Zaligheden zoals vis, mosselen en oester.” Dat komt mooi uit, want ik zoek nog een mooie witte wijn voor bij de vis. De Brut de Zélande verdwijnt in mijn tas nadat ik deze even geproefd heb. Met een glimlach lees ik nog snel even de wijnspreuken op de gebouwen voordat ik weer op mijn fiets stap om de route te vervolgen.

Tip: Bij Wijnhoeve de Kleine Schorre zoeken ze altijd vrijwilligers die willen meehelpen met de druivenoogst. Zij zorgen voor een lunch en gezellige dag en jij bent lekker actief buiten bezig.

Zoek de koeien

Bij Kaasboerderij de Stolpe glimmen de rijen gele kazen je tegemoet, maar wat me het meeste opvalt is de vriendelijkheid van de medewerkers. Iedere gast krijgt alle tijd en aandacht. Hier geen haast, maar alle tijd voor een praatje en niemand vindt het erg om even te wachten. Ik ook niet. Mijn oog valt op de verschillende kazen met kruiden, die dan ook in mijn fietstas belanden, voor thuis bij de borrel. Wat ik niet wist is dat er bij de kaasboerderij ook rundvlees verkocht wordt van eigen Hereford-runderen die buiten grazen.Het is nog even zoeken, maar dan zie ik ze, loom liggend in de schaduw van de notenbomen met alle ruimte om hen heen.

Appeloogst

Mijn tas is al gevuld met vis, vlees, kaas, wijn en een zak met zeewierchips. Tijd om op zoek te gaan naar fruit en groenten. Als ik het terrein van Fruit En Zo op fiets, vallen ze direct op. Grote houten bakken vól met rood glimmende appels. De appels, peren en aardbeien uit de boerderijwinkel komen uit de eigen boomgaard, de rest van andere lokale ondernemers. Ik wandel door de boomgaard en zie een fijn zitje, waar ze thee en koffie serveren met verse appeltaart.

Boluscake voor bie de koffie

Inmiddels heb ik bijna alles verzameld om mijn eigen diner te maken met lokale Zeeuwse ingrediënten. Er ontbreekt echter nog iets om het diner mee af te sluiten. Juist, iets lekkers voor bie de koffie. Natuurlijk denken we bij Zeeland dan aan de bolus. Maar bij Boerderijwinkel Kikin Zierikzee zie ik een leukere variant: de boluscake, weer eens iets anders. Mijn oog valt ook nog op lekkere lokale biertjes. Daarmee kan ik alles op mijn boodschappenlijstje afstrepen. Ik zet koers naar huis met een dikke boodschappentas. Maar ook met fijne ontmoetingen en verhalen, want boodschappen doen bij lokale ondernemers is niet alleen maar je tas vullen, het is ook elkaar ontmoeten én echte aandacht voor elkaar.

SFEERIMPRESSIE







