

Stichting Waddengroep



De stichting

- Penvoerder van *Programma 'Waddengastronomie versterkt Werelderfgoedbeleving'*
- Streekkeurmerk Waddengoud 
- Stichting Waddengroep bestaat uit:
 - Raad van Toezicht: Klaas-Wybo van der Hoek (vz), Erwin van den Berg, Marian Merkelbach, Eric Neef en Tanja van den Berge
 - Annette van Ruitenburch (voorzitter bestuur en inhoudelijk programmacoördinator)
 - Henk Pilat (Financieel programmacoördinator en penningmeester bestuur)
 - Frank Dankmeijer (Programma- en algemeen secretaris)



Het programma 'Waddengastronomie versterkt Werelderfgoedbeleving'

- Samenwerking Stichting Waddengroep, NHL Stenden en Visit Wadden



- Visie: Waddenvoedsel met minimale voetprint
- Doel: vormen van een culinaire traditie van Waddengastronomie & Waddenproducten
- Doelgroep: groenbewuste toerist (bewoner) die gaat voor kwaliteit i.p.v. kwantiteit (Nora & Max, doelgroep Visit Wadden)
- www.waddenvoedsel.nl

Programma 'Waddengastronomie versterkt Werelderfgoedbeleving'



Wie doet wat?

- Stichting Waddengroep: inspiratiekaarten, foodroutes, online marktplaatsen, netwerk ondernemers & regioclusters
- NHL Stenden: kennis, onderzoek, onderwijs, netwerkbijeenkomsten & excursie Zeeland
- Visit Wadden: pr & marketing, event 'Culinaire Wadden Weken'

Programma 'Waddengastronomie versterkt Werelderfgoedbeleving'



WADDEN

Inspiratiekaarten & foodroutes

FRUITTEELT IN DE VOORMALIGE FIVELBOEZEM

3 uur 52 minuten (66,0 km)
Download GPX

Dat het Waddengebied meer te bieden heeft dan alleen ziltige lekkernijen is wel duidelijk. Op allerlei plekken kun je je tassen vullen met fris en zoet fruit. De vruchtbare zeeklei biedt een perfecte bodem voor het verbouwen van onder andere appels, peren, pruimen en bessen. Want zeg nou zelf: die vers geplukte sappige appel van de boom smaakt toch echt beter dan die bespoten appel in de supermarkt. Stap op de fiets door het Groninger Waddengebied en bewonder de uitgestrekte velden met fruitbomen. Van boomgaarden met verschillende oude fruitrassen tot velden vol met heuse Wadden zomerconinkjes. Fruit van de Wadden bodem. Zo kom jij wel aan je dagelijkse hoeveelheid vitaminen. Dus stap op de pedalen en ontdek de lokale fruitteilers.

Dit ga je zien Knooppunten

Startpunt:
Loppersum Station
9919 AC Loppersum

Programma 'Waddengastronomie versterkt Werelderfgoedbeleving'



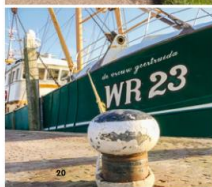
Waddenmagazine: foodroute Wieringen



Fietsen over het traag glooiende Wieringen

Het golvend groene Wieringen is ideaal voor een voorzomers fietstochtje. Met onderweg genoeg redenen om te stoppen. Voor een visje, een bloemetje uit de pluktuin of voor 'brood op de plank' bij Jan Lont.

TEKST EN FOTO'S: ANNEMARIE BERGFELD



Elke zaterdagochtend tussen half negen en twaalf staan de deuren van de visafslag op de kade van Den Oever wijd open voor de ZeeVerse Vismarkt. Alleen storm kan deze wetmatigheid doorbreken. Bij seriëuze wind blijven de kotters - Den Oever heeft er veertig - binnen, en geen aanvoer betekent geen verkoop. Deze zaterdag is er niets aan de hand en stroomt de hal al vroeg vol. Gisteren liepen de schepen binnen, nu liggen de tafels vol kabeljauw, tong, schar, schel, zeebaars en zeevlinder. 'In deze tijd van het jaar is de Noordzevis op zijn top', zegt marktleider Janjaap Kuijn. Behalve vis wordt er in de kramen knoflook uit de Wieringermeer aangeboden, er is kaas van de Dijkgraafhoeve, er zijn groenten, wijnen en verschillende waddendelicatessen.

DIJKEN VAN WIER

Voorzichtig maar vastberaden golfte het groene Wieringen over de keilemmuggen die de gletsjers van de voorlaatste ijstijd achterlieten. Het is mooi fietsen over het traag glooiende land, over smalle weggetjes waar dicht bij bomenrijen en hoge mediorheggen de fietser uit de wind houdt. Op het schelpeneilandje in de buitendijkse Kleiput Vatrop broedt een

kolonie kluten. Scholeksters en bergen-den scharen eromheen. Het zicht over de Waddenzee reikt tot aan de horizon, het geluid van de hoorn van de Texel-boot komt over het water aangedreven. Het waddengevoel is compleet.

Tot 1930 was Wieringen een eiland, logisch dat vis er altijd een belangrijke rol heeft gespeeld. Naast vis visten de Wieringers ook eeuwenlang naar zeegras - in de volksmond 'wier' genoemd. Grote delen van de bodem van Waddenzee en noordelijke Zuiderzee waren bedekt met deze groene plant, die de gunstige eigenschap heeft om onder druk te veranderen in een compacte massa. Het wier werd gebruikt om matrasen en kussens mee te vullen, lekkages aan boord van walvisvaarders te stoppen en om dijken mee te bouwen. Samengeperst wier tussen palenrijen bleek de zee beter tegen te houden dan aardse wallen.

KRABBENSCHAREN

Wierdijken kwamen in heel Nederland voor. Bij de reconstructie van een wierdijk aan de Bargerweg onder het Hippolytusheuf te zien hoe vernuftig deze dijken werden aangelegd. Door een combinatie van factoren (een aantal slechte zomers op rij, een



Achter de glazen schuif van De Groot Recreatie op de Oostkade: restaurant Dijkzicht voor een goed bord vis.



Programma 'Waddengastronomie versterkt Werelderfgoedbeleving'



Waddenmagazine: foodroute Noord-Friesland



Sûne Grûn in Noord-Frieslands terpenland

Van terp naar terp, van kerk naar kerk, langs wad en kwelder, tussen uien- en aardappelakkers door. Fietsroute Sûne Grûn leidt langs de mooiste en smakelijkste plekken van een landbouwgebied dat uit zeeleke werd gewonnen.

TEKST EN FOTO'S: ANNEMARIE BERGFELD



Tussen de schapen door slalomend fiets ik bij Hallum de waddendijk op. Achter me liggen de vruchtbare kleigronden van Noord-Friesland, wereldwijd beroemd om hun 'beste kwaliteit' pootaardappelen. Voor me strekt het Noarderleech zich uit, een landschap van silveiden, zomerpolders en kwelders, met 4.200 hectare een van de grootste kwelderlandschappen van Europa.

Tot half oktober verpacht It Fryske Gea de zomerpolders aan boeren. De gruzelede koelen, schapen en paarden zorgen voor een gevarieerde vegetatie waar wadvogels van profiteren. Zout zeewater stroomt met vloed en eb mee de kronkelende kreekrijen in, en weer uit. Deze kwelder illustreert hoe droge zeeleke aan de basis stond van de sûne grûn (gezonde grond) die grenst aan de Waddenzee. Vroeger waren de kwelders het grootste deel van het jaar droog genoeg voor hooiwinning, veeteelt en akkerbouw. De winning van steeds meer land op de zee en de aanleg van dijken scheide zout definitief van zoet. Op de vruchtbare zeeleke binnendijk kon de productie flink verhoogd worden. En dus staan nu overal borden langs de weg. Te koop: uien, doris, bildstars, borgan, inenes.

LAGE NOORDEN

Bij Marum wordt mijn oog getrokken door

een vrolijk oranje bord dat 'kunst, camping, kantine en terras' belooft. In 2021 streken Sandra Jansen en Stephan Valk vanuit Rotterdam in een voormalige boerderij achter de zeedijk, naast het Noarderleech, neer. Hun achtergrond in architectuur en interieurontwerp, hun liefde voor kunst en hun wens om een gastvrije en duurzame plek aan gasten te bieden leidden tot Het Lage Noorden. Kunstenaars kunnen er langere tijd verblijven om zich door het waddengebied te laten inspireren, er zijn vijf B&B-kamers en twee cabins in een zee van ruimte. Er is - natuurlijk - kunst, een kleurrijke kantine die direct vrolijk stent, een klein winkeltje en eten en drinken uit de streek.

Vandaag serveert Sandra voor de lunch aardappeloep en broodjes paling. De voersilo die de boer na zijn vertrek achterliet, is te beklimmen, het uitzicht over het lage noorden reikt ver. Daar ligt de terp van Hegebeertum, met zijn negen meter boven NAP toch de hoogste van Friesland, het behoorlijk tegen af. Maar die heeft andere kwaliteiten.

Ooit kende de Friese kuststreek bijna duizend terpen. Er waren nog geen dijken, de bewoners bouwden hun huizen op zelf aangelegde heuvels van huisafval en koemest. In de 19de eeuw bleek die vruchtbare terpaande goud waard om arme



Een voorgerecht van sashimi van harder, mossel, zeekraal, lamsoor, zure klaver en mayonaise van zeekraal bij de Waard van Dokkam



Dit gebied is wereldberoemd om de beste pootaardappelen ter wereld.



Deze zomer is er op de kwelderrand bij Blijde een nieuwe terp bijgekomen: de Terp fan de Takomst. Deze 'toekomstterp' wil een voorbeeld zijn voor bouwen, werken en leven met het water, in plaats van ertegenin.



Programma 'Waddengastronomie versterkt Werelderfgoedbeleving'



Nieuwsbrief Waddenvoedsel

WADDEN



Waddengastronomie
versterkt
Werelderfgoedbeleving



Culinaire Wadden Weken

In de afgelopen twee maanden hebben al een aantal ambassadeurs zich bij de Culinaire Wadden Weken aangesloten. Enkele van deze ambassadeurs zijn: [Waddengastronomie](#) hebben onlangs de vijf

Programma 'Waddengastronomie versterkt Werelderfgoedbeleving'



WADDEN

Receptuur



Recept: spelt met zoete aardappel

Zin om zelf aan de slag te gaan met streekproducten uit het Waddengebied? Met dit recept van spelt met zoete aardappel, bereid op de risottowijze, zet je iets heerlijks op tafel. En het recept is perfect te combineren met een frisse salade en een glaasje Blanka. Proef de smaak van de Wadden!

[Ontdek meer](#)

Programma 'Waddengastronomie versterkt Werelderfgoedbeleving'



WADDEN