12 GANGEN MENU

Op culinaire ontdekkingsreis door Nederland

Van verse oesters tot eierballen en van een boerenstreekmarkt tot botanische gastronomie: we trakteren je op regionale specialiteiten die je moet proberen, tippen de beste restaurants en nemen je mee naar ambachtslieden en streekwinkels die een bezoekje waard zijn.

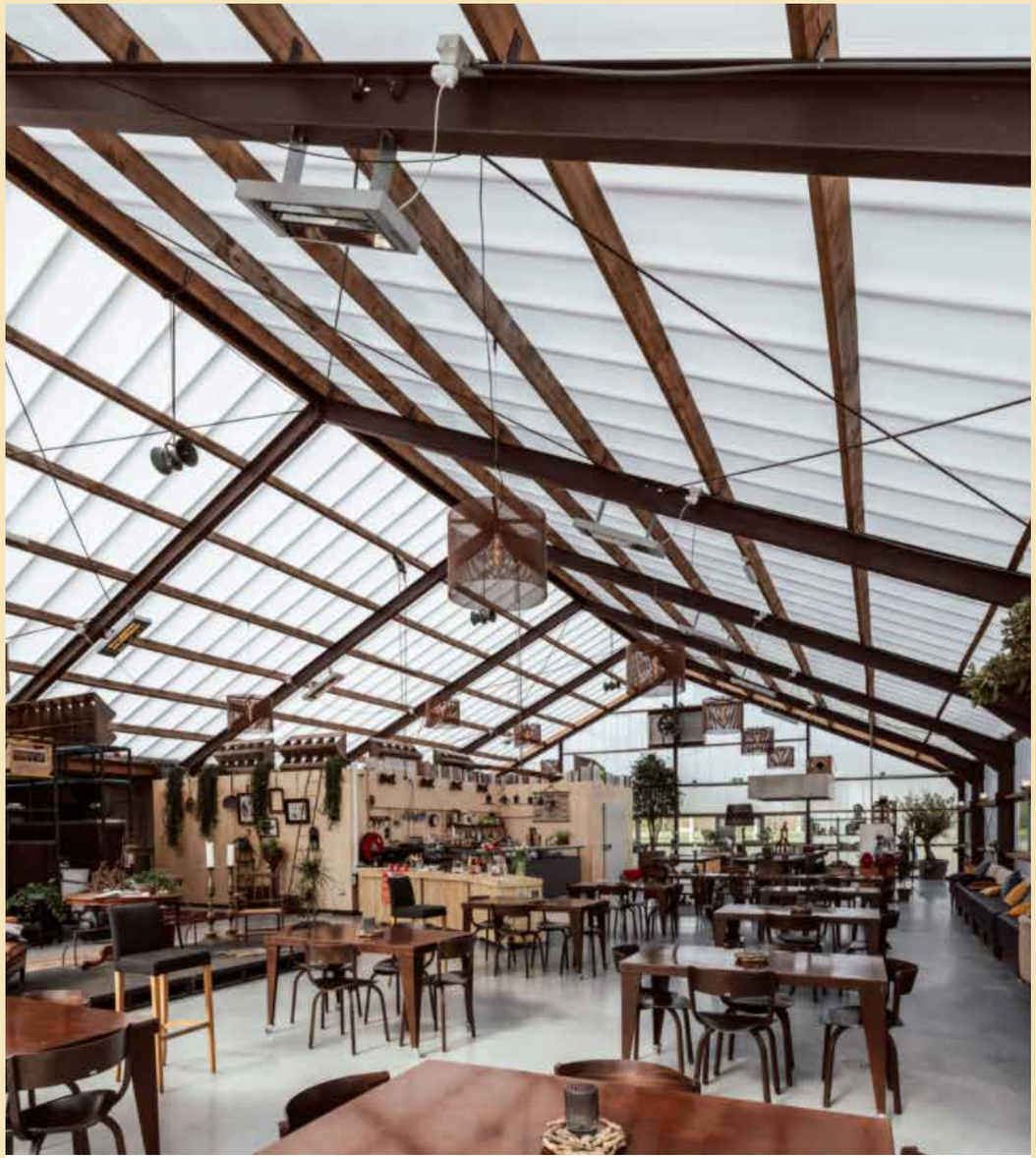
In Eigen Land eten & drinken in... FLEVOLAND

1

1. Brouwerij Artemis Ⓐ

In een voormalige aardappelloods in Dronten brouwt Theo Hogendoorn beestachtig lekker bier. Het craft beer uit zijn zelf geknutselde brouwerij mag oprecht lokaal worden genoemd. De hop wordt zelf geteeld en omdat biologische brouwgerst in ons land niet voorhanden is, werkt brouwerij Artemis hard om daar verandering in te brengen. Als ode aan het Flevolandse landschap is er het verfrissende Tulpen bier, een Session IPA die je drinkt wanneer de percelen rond de brouwerij in het voorjaar roze, rood, oranje en geel kleuren door de bloeiende tulpen, **brouwerijartemis.nl**

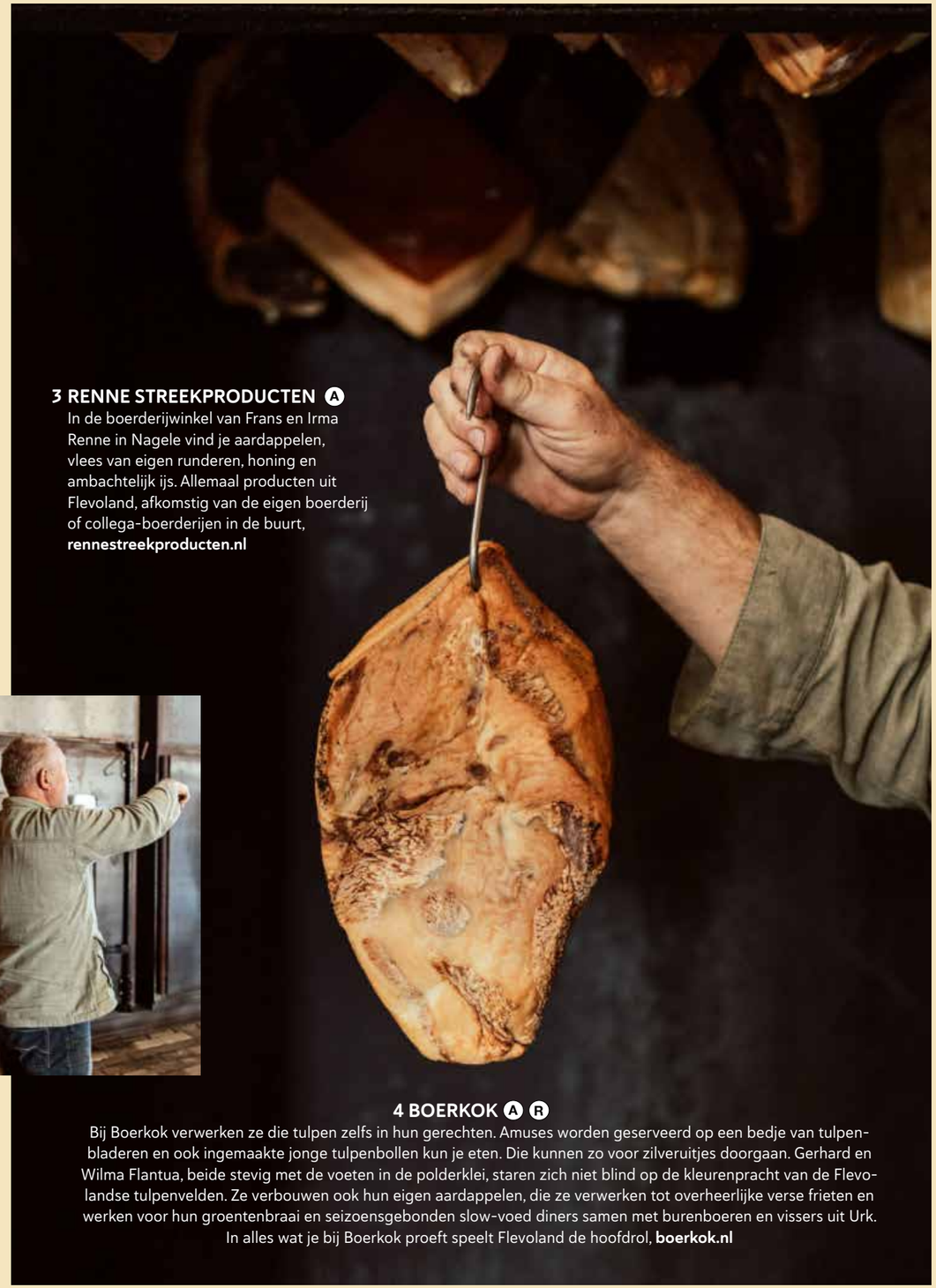
Ⓢ Regionale **specialiteiten** die je moet proberen. Ⓐ **Ambachtslieden, boeren**, **producenten** en/of **(streek)winkels** die een bezoek waard zijn. Ⓡ De beste **restaurants** van de provincie.



2. Onze kas Ⓐ Ⓡ

Een groen stukje Lelystad waar je geniet van het uitzicht en het licht. In de Horecakas - van buiten een gewone kas, van binnen een warme plek met gezellige eettafels - kun je terecht voor ontbijt, lunch of gewoon een kopje koffie of thee, **onzekas.nl**

Als ode aan de percelen die in het voorjaar roze, rood, oranje en geel kleuren brouwt Artemis het verfrissende Tulpen bier.

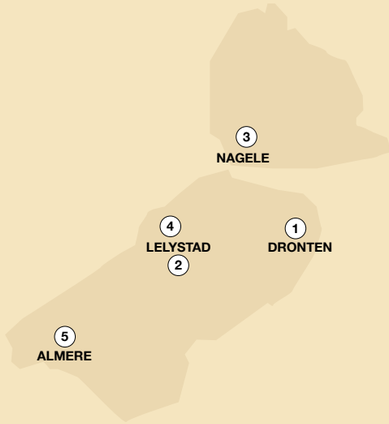


3 RENNE STREEKPRODUCTEN Ⓐ
In de boerderijwinkel van Frans en Irma Renne in Nagele vind je aardappelen, vlees van eigen runderen, honing en ambachtelijk ijs. Allemaal producten uit Flevoland, afkomstig van de eigen boerderij of collega-boerderijen in de buurt, **rennestreekproducten.nl**

4 BOERKOK Ⓐ Ⓡ
Bij Boerkok verwerken ze die tulpen zelfs in hun gerechten. Amuses worden geserveerd op een bedje van tulpenbladeren en ook ingemaakte jonge tulpenbollen kun je eten. Die kunnen zo voor zilveruitjes doorgaan. Gerhard en Wilma Flantua, beide stevig met de voeten in de polderklei, staren zich niet blind op de kleurenpracht van de Flevolandse tulpenvelden. Ze verbouwen ook hun eigen aardappelen, die ze verwerken tot overheerlijke verse frieten en werken voor hun groentenbraai en seizoensgebonden slow-voed diners samen met burenboeren en vissers uit Urk. In alles wat je bij Boerkok proeft speelt Flevoland de hoofdrol, **boerkok.nl**

5. Food Forum Ⓡ

Dit is er één uit de buitencategorie, want het Food Forum in Almere is een plek waar hard wordt gewerkt om ons voedselsysteem duurzamer te maken. In een spectaculair paviljoen met een groen dak op zeeniveau ontmoeten producenten, ondernemers en studenten elkaar om samen te werken aan ideeën en oplossingen voor de toekomst. Met het menu van de toekomst kun je nu al kennismaken. Food Forum is de eerste plek in Nederland waar de menukaart voldoet aan de de EAT-Lancet voedselvisie voor 2050: een menu dat gezond is voor de mens en gemaakt wordt binnen de grenzen van één aarde. Chef-kok Sharon de Miranda haalt alle ingrediënten binnen een straal van vijftig kilometer van Almere, **foodforum.nl**



In Eigen Land eten & drinken in... DRENTHE

1

1 De Kruidenwei (A)

Niet alleen de 150 melkgeiten die in Nooitgedacht rondhuppelen boffen. Ook als kaasliefhebber zit je hier goed: dat de dieren op een stuk grond van tien hectare flink de ruimte krijgen én smullen van een weiland vol bloemen en kruiden proef je terug in de biologische kazen en geitenmelk, **dekruidenwei.nl**

2 DRENTSE STOET (S)
Ze worden niet meer zoals vroeger in zelfgebouwde en met turf gestookte stoetovens gebakken, maar de Drentse stoeten die je tegenwoordig bij bijna elke bakkerij in Drenthe kunt kopen smaken er heus niet minder om: een rond vloerbrood van rogge- en tarwemeel, boordevol krenten en rozijnen.

3 PROFESSOR PANNENKOEK (A)
Professor Pannenkoek nodigt je uit voor een gratis college in zijn laboratorium. In een monumentale boerderij in het dorp Orvelte vind je de eerste pannenkoekenwinkel van Nederland, waar je niet alleen heerlijke mixen voor pannenkoeken koopt, maar ook - je moet die dingen tenslotte ook omdraaien - koekenpannen, **professorpannenkoek.nl**

Of Bij de 'Chef aan huis' ervaring gaan de koks met potten en pannen op pad om bij jou thuis een uitgebreid vijfgangendiner te koken.

4 RESTAURANT WOLLEGRAS (R)
Door de glazen wanden van restaurant Wollegras kijk je uit over het weidse landschap van natuurgebied Bargerveen, een uniek hoogveengebied tegen de Duitse grens. De locatie is prachtig en het menu volgt de variaties van de seizoenen. Nog specialer is de 'Chef aan huis' ervaring, waarbij de chefs met potten en pannen op pad gaan om bij jou thuis een uitgebreid vijfgangendiner te koken, **restaurantwollegras.nl**

5 BROUWERIJ MAALLUST (A)
Sinds de komst van brouwerij Maallust is een paar dagen internering in gevangenisdorp Veenhuizen geen straf meer. In een oude graanmaalderij worden op ambachtelijke wijze bieren gebrouwen met namen als Armoedzaaier, Landloper, Vagebond en Zware Jongen. Geniet met mate - er zijn veel ordehandhavers in Veenhuizen, **maallust.nl**

Foto: GilbertIJsselmuiden

In Eigen Land eten & drinken in... FRIESLAND 3

Foto's: SanderBoom

1. Korenmolen de Kaai Ⓐ

Mooier wordt het niet voor wie door Friesland zeilt: de draaiende wieken van molen de Kaai, op een bastion van de stadswal, zorgen voor een prachtig welkom in Sloten. Al sinds 1755 vermalen molenaars hier koren tot meel. De molenwinkel met meel voor pannenkoeken, cake en suikerbrood is elke zaterdag geopend, **molendekaai.nl**

2 STOKÂLDE FRYSKE Ⓢ
Wie wel eens grutto's heeft gehoord in de weilanden rond Oudemirdum geniet extra van Stokâlde Fryske, een pittige oude baas die anderhalf tot twee jaar heeft gerijpt. Dankzij een natuurinclusieve missie - een manier van boeren waar de natuur ook baat bij heeft - is dit een echte feelgoodkaas, geproduceerd in samenwerking met boeren die goed voor weidevogels zorgen en daarvoor een hogere melkprijs krijgen, defryske.frl

3 DE HERBERG VAN SMALLINGERLAND Ⓡ
Al sinds 1791 weten reizigers de Herberg van Smallingerland in Rottevalle te vinden. Maar al komen de gasten soms van ver, dat geldt niet voor de menukaart in dit rijksmonument. Ingrediënten worden met zorg geplukt uit eigen moestuin of komen van lokale leveranciers, vers en liefst biologisch en duurzaam, herbergvansmallingerland.nl

4 ZUCO Ⓐ
De melk, yoghurt en kefir van Zuco zijn zeker niet de laagst geprijsde zuivelproducten, maar daar krijg je veel voor terug. Deze piepkleine zuivelcoöperatie streeft een circulair zuivelconcept na, van gras tot in het glas. Dat is met hart voor de natuur, de koe én het boeren, met één koe per hectare, geen bestrijdingsmiddelen en geen kunstmest, zucodokkum.nl

4. Suikerbrood Ⓢ

Friezen zijn zulke grote zoetekauwen dat ze in hun witbrood grote korrels suiker en kaneel meebakken. Het resultaat is suikerbrood - of, in het Fries, sûkerbôle, te koop bij elke bakker in Friesland. Besmeer het met een dikke laag roomboter en je hebt een echte Friese delicatesse.

In Eigen Land eten & drinken in... GELDERLAND

4

Terwijl de meeste chefs weinig kennis hebben van de plantenwereld en veel botanisten juist liever in het bos dan in de keuken zijn, komt alles in restaurant de Nieuwe Winkel samen.

1. Restaurant de Nieuwe Winkel Ⓡ

Bij restaurant De Nieuwe Winkel in Nijmegen hebben ze een broertje dood aan eindeloze velden met raaigras, voederbiet en snijmaïs. Dat kan, nee, móét anders! In plaats van de aarde uit te putten kiezen deze koks voor een botanische gastronomie. Terwijl de meeste chefs weinig kennis hebben van de plantenwereld en veel botanisten juist liever in het bos dan in de keuken zijn, komt alles in de Nieuwe Winkel samen. Hier wordt voornamelijk met planten gekookt. In plaats van tempexbakjes van de groothandel plukken de koks hun ingrediënten liever zelf. Ze oogsten hun groenten en planten in voedselbossen, natuurakkers en ommuurde tuinen in de regio. Experimenteel? Jazeker. Lekker? Dat al helemaal, want De Nieuwe Winkel ontving in 2021 een Michelinster en is uitgeroepen tot nummer 2 op de lijst van beste groenterestaurants ter wereld, **denieuwewinkel.com**

2 STOKERIJ HET LAATSTE WOORD Ⓐ
Deze ambachtelijke en kleinschalige stokerij uit het Winterswijkse buurtschap Corle produceert absint, limoncello, kruidenbitter, oude jenever, aquavit, eaux-de-vie van fruit uit eigen boomgaard en eau-de-bière van Achterhoeks bier. Probeer ook eens Winterswijks goud, een likeur met snippers 23 karaat goud - een knipoog naar het pyriet dat in de Winterswijkse steengroeve wordt gevonden. De stokerij is op afspraak te bezoeken, **hetlaatstewoord.nu**

3 RESTAURANT EET-LOKAAL Ⓡ
In restaurant Eet-Lokaal in Zevenaar leer je regio de Liemers op een bijzondere manier kennen. Hier wordt gekookt met voornamelijk biologische producten van lokale leveranciers, boeren en tuinders waarmee persoonlijk contact wordt onderhouden. Proef bijvoorbeeld eens de waterbuffelmozzarella van Buffelboerderij Arns uit Zevenaar, een Betuwse Beekridderfilet of de biologische oesterzwammen van De Middelwaard in Loo, **eet-lokaal.com**

4 WILD ETEN OP DE VELUWE Ⓢ
Van alle soorten vlees heeft wild de minste impact op het milieu - tenminste, wanneer het niet van ver wordt gehaald. De beste plek om verantwoord te genieten van kleinwild zoals haas, fazant, wilde eend en houtduif of grofwild zoals hert en wild zwijn is natuurlijk de Veluwe. Tijdens het wildseizoen, dat van 15 oktober tot rond de jaarwisseling loopt, schuif je in bekende wildrestaurants als Planken Wambuis en de Echoput bij een knisperend haardvuur aan voor heerlijke gerechten van wild met paddenstoelen en een bockbiertje. Geniet je liever thuis van de bijzondere wildsmaak? Dan moet je bij Wildslagerij Ter Weele in Oene en Emst zijn, **slagerijterweele.nl**

5 FRUITBEDRIJF EN LANDWINKEL DE WOERDT Ⓐ
In een eeuwenoude T-boerderij in Ressen, bovenop een terp - in het rivierengebied beter bekend als een woerd - ligt Fruitbedrijf en Landwinkel De Woerdt. Hier teelt de familie Van Olst verschillende soorten appels, peren, kersen, morellen en pruimen. Hun landwinkel barst van het verse fruit en walnoten uit eigen boomgaard, aangevuld met al het lekkers dat van deze oogst wordt gemaakt: jam, fruitsappen, zoete likeurettes, cider, honing, stroop en knapperige appelchips. Op het boerderijterras geniet je van huisgemaakte producten en je kunt zelfs slapen in de boomgaard. Maak je er liever een actief uitje van? Neem dan deel aan een appelplukdag, proeverij, of workshop, dewoerdt.nl

1 Landgoud (A)

Aan de Groninger Waddenkust, grenzend aan kwelders waar lamsoor en zeekraal groeien, ligt biologisch akkerbouwbedrijf Landgoud. Al generaties lang boert de familie Havenga in deze kleistreek, waar ze met zorg en aandacht spelt, baktarwe, emmergraan, mosterd, olievlas, pootaardappelen en witte aalbessen verbouwen. Hieruit ontwikkelt Landgoud hun eigen Blanka wijn, pasta en honing van de bijen die de gewassen bestuiven. Je vindt deze producten onder andere bij delicatessen- en biowinkels in Noord-Nederland, **landgoud.nl**

Foto: Remy Vaartjes

2 EIERBALLEN (S)

Vergeet de berenklauw, de viandel en de Mexicano: in Groningen gooien ze liever een Aaierbal in het frituurvet. Aan de buitenkant lijkt dit hapje Unesco-Werelderfgoed voor op je culinaire bucketlist op een fikse bitterbal, maar binnenin het knapperige jasje van paneermeel zit een mengsel van ragout en een compleet gekookt ei. De eierbal dook voor het eerst vlak na de Tweede Wereldoorlog op en werd al snel een hit in eetcafés, cafetaria's en automatieken in het noorden van het land. De Groningers zijn er maar wat trots op en organiseren een heus eierbalfestival, het Nederlands kampioenschap eierbaleten en frituurden met een struisvogelei de allergrootste Aaierbal ter wereld, goed voor een vermelding in het Guinness Book of Records. Het culinaire hoogstandje bleef niet onopgemerkt: sinds 2017 staat de typisch Groningse snack op de lijst van immaterieel cultureel erfgoed. Voor liefhebbers van pittig is er sinds kort ook de extra hete Feierbal.

3 DE ZELFMAKERIJ (A)

In het dorpje Oostwold in de gemeente Oldambt ligt De Zelfmakerij. De naam van deze boerderijwinkel is niet voor niets gekozen: alles wat ze hier doen staat in het teken van creëren en zelf maken. Bijna alle streekproducten worden zelf verbouwd of zelf gemaakt, van groente en fruit van het seizoen en Groningse droge worst van scharrelvarkens tot handgemaakte zeep en kruidenthee. Wat niet zelf wordt geteeld komt van ondernemers uit de directe omgeving. Maar zelf maken betekent ook: zelf iets van je leven maken. Omdat werk en de zingeving die dit geeft daarvoor onmisbaar zijn, biedt De Zelfmakerij een plek als dagbesteding voor mensen met een licht verstandelijke beperking. Zo verzorgen ze de kippen, koeien en varkens van de boerderij en maken ze sap en jam van het geplukte fruit, **zelfmakerij.nl**

4 GRONINGSE MOSTERDSOEP (S)

Er is geen betere plek om de traditionele Groningse mosterdsoep te proeven dan in Eenrum, het mosterdmekka van Nederland. Hier in het Hogeland is Abrahams Mosterdmakerij restaurant, mosterdmuseum, mosterdwinkel en mosterdfabriek in één. Het is één van de weinige locaties in ons land - zo niet enige - waar nog ambachtelijk én biologisch mosterd wordt gemaakt, volgens oer-Gronings recept, **abrahamsmosterdmakerij.nl**

5 VERRASSEND DOORDACHT (R) (A)

Wat Rineke Dijkinga betreft is Westerwolde het Walhalla voor slow food in Nederland. Samen met Margriet Nieuwenhuis van Gasterij Smeerling verzon ze Verrassend Doordacht, een culinair lunchconcept dat voor een groot deel bestaat uit lokale producten. 'Het maakt niet uit waar je bent, binnen een straal van enkele kilometers worden de mooiste gewassen verbouwd en de lekkerste streekproducten gemaakt.' Met haar concept probeert ze een stukje bewustzijn te kweken. 'Als het ons lukt om mensen terug te laten keren van fastfood naar slow food, slaan we heel veel vliegen in één klap: het is beter voor de bodem, biodiversiteit, gezondheid en lokale economie, omdat het leeglopende platteland ineens weer een rol heeft.' De gerechten in de lunchbox van Verrassend Doordacht vertellen stuk voor stuk een lokaal verhaal. Neem de frisse quinoasalade met appel, radijs, walnoten en bladgroente. In de winkel vind je alleen quinoa uit Peru, maar de volkoren variant groeit óók in de Groningse velden. Hetzelfde geldt voor de smeuïge appelmuffin: de boekweit die als basis dient komt niet uit China, maar gewoon uit Westerwolde, **verrassenddoordacht.nl**

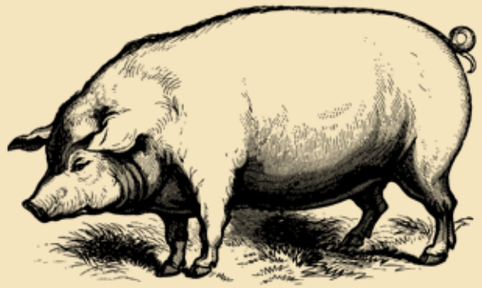
Er is geen betere plek om de traditionele Groningse mosterdsoep te proeven dan in Eenrum, het mosterdmekka van Nederland.

In Eigen Land eten & drinken in... LIMBURG

6

1. Wijn van Domein Holset

Laura van der Wal van Honeyguide tipt: In het uiterste zuiden van Limburg ligt het dorpje Holset, dat een bescheiden 160 inwoners telt. Tegenover de kerk van de prachtig op een heuvelrug gelegen dorpskern bevind zich Domein Holset. Ooit was het charmante gebouw uit 1890 een boerderij, tegenwoordig een mooi gerenoveerd pand waar duurzaamheid hoog in het vaandel staat. De glazen deuren aan de achterkant van de vroegere stal kijken uit op het Limburgse heuvellandschap. Eigenaars Erik Leferink en Marianne Blijdesteijn knapte het pand op en werden verliefd op dit uitzicht. Oorspronkelijk lagen er maisvelden rondom de oude boerderij, met een cyclus van slechts één jaar. Dat kan beter, dachten ze. Zo ontstond het idee om een wijngaard aan te leggen met nieuwe, duurzame druivenrassen. Van elke druivenstok maak je wel vijftig jaar lang wijn. Dat is wel even wat anders! Inmiddels produceert Domein Holset zo'n 25.000 flessen wijn per jaar. Mousserende witte wijn, om precies te zijn. Vrijwel al het werk in de wijngaard wordt met de hand gedaan. Van half september tot eind oktober zijn de druiven klaar om geplukt te worden. Een secuur werkje dat met de nodige aandacht gebeurt. Domein Holset verzorgt dagelijks rondleidingen, inclusief proeverij, **domeinholset.nl**



2. Kloostervarkens van Abdij Lilbosch (A)

Bij de Trappisten van Abdij Lilbosch in Echt scharrelen Livar kloostervarkens rond die met veel liefde door de monniken worden verzorgd. De dieren worden gehouden met de kleinschaligheid en charme van toen, volgens de richtlijnen van nu. Het samenspel van scharrelen en wroeten in een weelde van ruimte en voeding met een melange van regionaal geteelde granen maakt van Livarvlees een bijzonder product dat zich qua smaak sterk onderscheidt van andere soorten varkensvlees. Het vlees is te koop in de abdijwinkel, net als andere ambachtelijke producten zoals de eigen trappistenlikeuren, abdij-lilbosch.nl

3 IMKERIJ BEEING PURE (A)

Het zoetste geheim van Limburg vind je even ten zuiden van Maastricht, in het dorp Gronsveld. Hier vliegen de bijen van imkerij BEEing Pure over de heuvels, door de weides en in de bossen van Zuid-Limburg. Samen met Kenny Essers, één van de jongste beroepsimkers van Nederland, neem je tijdens een bezoek een kijkje in de (bij)keuken van de imker. Kenny inspecteert de honingraten, verklapt wat een imker precies moet doen om de lekkerste honing te maken en - bepaald geen bijzaak - laat je het resultaat proeven: een puur natuurproduct, niet verhit, niet gefilterd en niet vermengd, **beeingpure.nl**

4 LIMBURGSE VLAAI (S)

Rijstevlaai, kersenvlaai, kroonselevlaoj: je kunt er veel Limburgers midden in de nacht voor wakker maken - en hen niet alleen! Met de kersen, appels, peren en pruimen uit de vele boomgaarden van het glooiende Heuvelland worden heel wat soorten Limburgse vlaai gemaakt. Bij bakkerij Loven uit Roermond, bakkerij Lemmens uit Hulsberg en het Arcener Bakhuys zit je in ieder geval goed: dit zijn de drie beste vlaaienbakkers van Limburg.

Foto's: Chantal Arnts

5. Gulpener BrouwLokaal Ⓡ

Het Gulpener Brouwlokaal is een totaal bierbelevingscentrum. In de gewelfde kelders waar al bijna tweehonderd jaar op ambachtelijke wijze bier wordt gebrouwen kun je niet alleen meer dan honderd verschillende bierstijlen proeven, maar als enthousiaste bierliefhebber ook zélf experimenteren met nieuwe bierrecepten en -smaken. Met zestien Gulpener bieren op de tap staat bier centraal in het eetcafé, maar je eet hier ook smakelijk van lokale bodem: er wordt alleen gewerkt met leveranciers die zich binnen een straal van veertig kilometer rond het BrouwLokaal bevinden. Een bewuste keuze, net als de gerst en hop uit de regio waarmee Gulpener gebrouwen wordt, **gulpenerbrouwlokaal.nl**

1. Het Paddenstoelenhuis Ⓐ

Geen paddenstoelen in huis? Geen nood! Bij Paddenstoelenkwekerij Van de Vorle in Berghem (gemeente Oss) haal je zeven dagen per week verse portobello's, kastanjechampignons en andere paddenstoelen uit de paddenstoelenautomaat. René en Marja organiseren rondleidingen door de kwekerij en kookworkshops in het Paddenstoelenhuis, waar je ook pakketten kunt kopen om thuis oesterzwammen en Shiitake te kweken, **hetpaddenstoelenhuis.nl**

2 BOSSCHE BOL (S)

Banketbakkerij Jan de Groot is een begrip in Den Bosch en omstreken. De rij voor zijn in gesmolten pure chocolade gedoopte en daarna met slagroom volgespoten gebak staat vaak tot ver op straat. Vooraf bestellen is niet nodig: als je voor minder dan honderd Bossche Bollen komt, heeft Jan de Groot het op voorraad. Deze typische Brabantse lekkernij is het helemaal waard om een half uur voor in de rij te staan, maar bespaar je de wachttijd met de volgende life hack. Sluit niet aan in de wachtrij van de bakkerij, maar kies de lunchroom aan de linkerkant. Tegelijk met een Chocomel (we gaan er even van uit dat je van chocolade houdt ...) bestel je je Bossche Bollen. Eet smakelijk! **bosschebollen.nl**

3 PROEFFABRIEK (A) (R)

Ooit werd er op de Noordkade in Veghel veevoer gemengd. Tegenwoordig proef je in de voormalige fabriekshal de heel wat smakelijkere mix van cafés, restaurants, een koffiebranderij en tal van culinaire speciaalzaken. Vooral in de supermarkt met streekproducten en de foodhall kom je smaakpapillen tekort, **noordkade-veghel.nl/locaties/proeffabriek**

In de supermarkt met streekproducten en de foodhall kom je smaakpapillen tekort.

Foto's: Femke Pluijm

4. Vittorio Perzisch ijs (A)

Femke Pluijm van Honeyguide tipt: IJs met saffraan, rozenwater en pistache, rijkelijk versierd met kaneel, kardemom, granaatappelpitten en rozenblaadjes. Op de Perzische tapijten voor foodtruck Karvansara in Tilburg waan je je in Iran. 'Mijn vader was tuinman. Hij was altijd bezig de natuur als versiering terug te laten komen in ons huis of bij het eten,' vertelt Vittorio Desikan. 'De granaatappel valt niet ver van de boom!' Vittorio droomde al van een eigen ijssalon toen hij acht jaar oud was. Nu geniet de hele buurt hier niet alleen van zijn Perzisch ijs, maar ook van Vittorio's verhalen, **facebook.com/vittorioperzischijs**

5. Millstone whisky (A)

De lekkerste Nederlandse whisky komt uit Baarle-Nassau. In een van de laatste zelfstandige distilleerderijen van ons land stookt de familie Zuidam op ambachtelijke wijze jenever, rum en gin, maar het is hun whisky die keer op keer in de prijzen valt. Het hele productieproces wordt dan ook nauwgezet in de gaten gehouden, van boerderij tot glas. Zo wordt het graan in de Ulvenhoutse molen speciaal voor Zuidam gemalen. De dubbele distillatie vindt plaats in handgemaakte koperen stills, waarna de Millstone whisky nog jaren mag rijpien op Sherry- en Bourbonvaten en vaten van Amerikaans en Frans eiken, **zuidam.nl**

In Eigen Land eten & drinken in... 8 NOORD-HOLLAND

1. Restaurant Pof (R)

Hyperlokaal eten in de grote stad, kan dat? Het antwoord vind je bij Pof in Amsterdam, het eerste echte korte-keten-restaurant van Nederland. Pof is onderdeel van stadslandbouwproject NoordOogst. Het eten en drinken op de menukaart wordt dan ook geproduceerd bij de directe buren, waardoor voedseltransport tot een minimum beperkt blijft. Echt alles wat geserveerd wordt is huisgemaakt, tot de dranken aan toe - van lokaal gebrouwen bieren van huisbrouwerij Friekens en huisgemaakte limonade en frisdranken tot Nederlandse wijnen. Dat betekent ook dat veel gangbare producten niet op de kaart staan (al wordt voor koffie en kaneel voorlopig nog een uitzondering gemaakt). Echt warm lopen wij voor de vele gepofte specialiteiten, waarbij producten in hun eigen schil op hoge temperatuur worden gegaard. Naast gepoft wordt er gestoofd, gepekeld en geweckt dat het een lieve lust is, **pofamsterdam.nl**

Echt alles wat geserveerd wordt is huisgemaakt, tot de dranken aan toe – van lokaal gebrouwen bieren tot huisgemaakte limonade en frisdranken.

2 STRANDPAVILJOEN EL CHIRINGUITO (R)

El Chiringwattus? Wij moesten het ook opzoeken, maar chiringuitos zijn een begrip aan de Spaanse costa: strandtentjes zonder fratsen, waar je komt voor koffie, wijn en een zonovergoten Spaans vakantiegevoel. En dat kan 's zomers dus gewoon in Nederland, aan recreatieplas Zomerdel in Noord Scharwoude, **elchiringuito.nl**

3 TEXELSE BRANDING (A)

Koffiebranderij Texelse Branding koopt zijn koffiebonen op een eerlijke manier, rechtstreeks bij boeren uit Colombia, El Salvador en Ethiopië. De koffie wordt op ambachtelijke wijze gebrand in de kleine branderij in het centrum van Den Burg, waardoor je de oorsprong goed terug proeft, **texelsebranding.nl**

4 DE THEEKAMER VAN MEVROUW CHA (A)

Honeyguide tipt: Theesommelier Linda Appelman heeft een neus voor bijzondere theespots. Ze selecteert haar kwaliteitsthee met zorg door te proeven, proeven en proeven. Voor thee neem je de tijd (goede thee moet eerst tien tot vijftien minuten trekken) en dat geldt ook voor de boeren en theeplukkers die ze op haar reizen ontmoet. Linda kent ze allemaal persoonlijk. Tijdens een theeproeverij in haar gezellige Theekamer in Stompetoren ontdek je hoe veelzijdig thee kan zijn, van fuchsiaroze kruidenthee uit Bali en Zuid-Afrikaanse buchu tot verveine uit eigen tuin, **mevrouwcha.nl**

5 BEEMSTER HONINGZOET (A)

Honeyguide tipt: Bloemen in alle denkbare kleuren, fruitbomen tjokvol vruchten en overal het lichte gezoem van bijen: de tuin van Beemster Honingszoet is een sprookje. Hier verkoopt imker Marianne Eekhof vanaf half juni lentehoning, crèmehoning en, wat later in het jaar, zomerhoning. Als bijverdienste maakt ze lippenbalsem, wasdoekjes om voedsel in op te slaan, zeep, haarwax en baardbalsem van bijenwas, **beemsterhoningzoet.nl**

Met dank aan Honeyguide, want ook de keuze voor wat je eet en drinkt kan bijdragen aan een duurzamere samenleving en een mooiere planeet, **heyhoneyguide.com**

In Eigen Land eten & drinken in... OVERIJSSEL 9

1 PROEFLOKAAL 'TOER (R)

In Proeflokaal 'tOer reis je terug naar de middeleeuwen, toen Amsterdam en Rotterdam nog kleine dorpjes waren. Dankzij de handel kwamen verschillende spijzen, dranken en kruiden samen in Hanzestad Deventer. Nog steeds geniet je hier van de rijke en kruidige stoofpotten en knapperig verse oerbroden van toen, maar ook van eigentijdse gerechten uit de Hanzestreek, **proeflokaaltoer.nl**

2 AANSTREEKELIJK (A)

Op een gemiddelde dag consumeren Tukkers zo'n 40.000 voedselkilometers, terwijl er in Twente zoveel lekkers te halen valt. Dat kan beter, dacht Koen Olde Hanter van Aanstreekelijk. Zijn streekwinkels in Delden en Ootmarsum moeten de schakel vormen tussen producenten en consumenten, met producten die nooit meer dan 50 kilometer hebben afgelegd, **aanstreekelijk.nl**

3 BALKENBRIJ (S)

Balkenbrij wordt op meerdere plekken in het oosten en zuiden van ons land gegeten, maar alleen in Overijssel zijn ze er zo gek op dat het gerecht, voorzien van een krokant korstje, als gefrituurde snack wordt verkocht. Van oudsher werd balkenbrij op boerderijen gemaakt van slachtafval, boekweitmeel en zoete kruiden, maar tegenwoordig wordt het slachtafval meestal vervangen door varkenslever en buikspek.

4 KALTER AARDBEIEN (A)

Van aardgas naar aardwarmte: de aardbeien van Richard en Annet Kalter uit IJsselmuiden groeien er goed op. Met een dak vol zonnepanelen worden de lekkerste aardbeien van Nederland sinds een paar jaar nóg duurzamer geteeld, **kalteraardbeien.nl**

5. Ogink asperges (A)

Als asperges het witte goud zijn, dan is Salland de goudader van Overijssel. Hier teelt de familie Ogink al drie generaties lang deze koningin onder de groenten, die je in hun boerderijwinkel zowel geschild als ongeschild kunt kopen, **oginkasperges.nl**

Foto's: Angelique van Lierop

Wil je meer weten over de Nieuwe Hollandse Waterlinie? Lees dan de reportage Tussen Lek & Linge in deze editie.

In Eigen Land eten & drinken in... UTRECHT

10

1. SterkWater Ⓡ

Het reizende restaurant van SterkWater dekt zijn lange tafels op Unesco-Werelderfgoedlocaties aan de Nieuwe Hollandse Waterlinie. Tijdens een pop-up diner eet je in kastelen, forten en bunkers en geniet je van speciale gerechten die een link hebben met deze verdedigingswerken. In de provincie Utrecht reis je voor deze unieke belevenis naar Slot Zuylen of Fort Rhijnauwen, **sterkwater.nl**

KingsDish in het oude vestingstadje IJsselstein is met een oppervlakte van krap twintig vierkante meter het kleinste restaurant van Nederland.

2 REYPENAER Ⓐ

Het geheim van Reypenaer zit niet in de allermodernste technieken, maar in een kaaspakhuis van meer dan een eeuw oud. Hier worden de overjarige kazen met frisse buitenlucht gelucht en wekelijks met de hand gekeerd. Dat doet de familie Wijngaard al vier generaties lang, op een plek waar de kaas vroeger met bootjes over de Oude Rijn werd aangevoerd. Het natuurlijke microklimaat van het rijksmonument zorgt voor de bijzondere smaak, geur en textuur van de één jaar gerijpte, VSOP en XO Reserve Reypenaer, **reypenaer.nl**

3 HÉRON PETIT RESTAURANT Ⓡ

Net als hun inspiratiebron, de reiger, scharrelen de chefs van Héron Petit Restaurant hun kostje bij elkaar op Nederlandse bodem en uit Nederlandse wateren. Ingrediënten zoals kruiden, noten en paddenstoelen plukken ze het liefst zelf. In het wild, ofwel in voedselbossen en de natuur in en rondom Utrecht, **heronrestaurant.nl**

4 BOERENSTREEKMARKT WOERDEN Ⓐ

Elke zaterdag koop je op het Kerkplein in Woerden de lekkerste producten uit de regio, van zelfgemaakte boerenkaas en ambachtelijk brood gebakken van het meel van Molen de Windhond tot fruit van telers uit het Groene Hart. De Boerenstreekmarkt is één van de oudste streekmarkten van ons land, **streekmarkt-woerden.nl**

5 KINGSDISH Ⓡ

Zestien stoelen passen er binnen. KingsDish in het oude vestingstadje IJsselstein is met een oppervlakte van krap twintig vierkante meter het kleinste restaurant van Nederland. In het Brandspuithuisje uit 1622 wacht een tropische verrassing in de vorm van rijstgerechten uit de Minahasa, een regio binnen het Indonesische eiland Sulawesi, **kingsdish.nl**

Bij twijfel: niet opeten, want van een verkeerde oester kun je flink ziek worden.

In Eigen Land eten & drinken in... ZEELAND 11

1. Oesters (s)

Honeyguide tipt: De één zweert bij deze zilte zaligheden, anderen gruwelen alleen al bij de gedachte aan de snotterige schelpdieren. Vijftig jaar geleden waren oesters bijna uitgestorven in ons land, maar vandaag de dag zijn er weer genoeg te vinden. Toen een oesterziekte de inheemse platte oester bedreigde, importeerden kwekers andere oestersoorten uit Portugal en Japan. Omdat die soorten hier vrijwel geen natuurlijke vijanden hebben is de oesterpopulatie in met name Zeeland flink uitgedijd. Daarom mag je op veel plaatsen op eigen houtje oesters rapen - zoals rond de Oosterschelde, een nationaal park en één van de schoonste wateren van Europa. Je moet dan wel wat regels in je achterhoofd houden. Zo mag je maximaal tien kilo oesters per persoon meenemen, niet in de bodem roeren, het slik niet betreden en geen planten of dieren verstoren. Zeekraal, lamsoor en wieren mag je alleen met een vergunning snijden. Neem alleen mee wat je die avond of de volgende dag zelf eet, want langer kun je de oesters toch niet bewaren. Je vindt de schelpdieren tussen stenen in de getijdenzone, langs de voet van de dijk. Bij hoog water zijn de oesters onder water en niet meer te vinden. De randen zijn messcherp, dus neem stevige werkhandschoenen en een schroevendraaier met platte kop mee om de dieren los te wrikken. De oesters vervolgens verwerken in een smaakvol maaltje die avond bij jou thuis is prima, maar ze doorverkopen aan een restaurant dan weer niet. Gezonde oesters ruik je trouwens niet.

2. ZEEUWSE BOLUS (s)

Er zijn weinig dingen die zo vies klinken en zo verrukkelijk smaken. De Zeeuwse bolus is een drolvormig opgerolde stengel van luxe wit brooddeeg, rijkelijk voorzien van bruine suiker en kaneel. Toch dankt de bolus zijn naam niet aan het bruin-plakkerige voorkomen, maar aan het Jiddische bole, dat 'fijn gebak' betekent. Je vindt deze delicatesse daarom niet alleen in Zeeland, maar ook in Jeruzalem - al is de bolus toch echt het lekkerst met een royale laag Zeeuwse roomboter.

Wil je meer weten over Groede en omgeving? Lees dan de reportage Even opladen - op roadtrip door Zeeuws-Vlaanderen in deze editie.

3 RESTAURANT DE VLUCHTHAVEN Ⓡ

Restaurant de Vluchthaven in Bruinisse (Schouwen-Duiveland) is 99% biologisch, maar 100% eerlijk. De vis die geserveerd wordt heeft in vrijheid kunnen spartelen, boeren en telers werken biologisch dynamisch en zeegroente als lamsoor en zeekraal komt van de Zeeuwse schorren. Mocht je geen visliefhebber zijn dan is dit het verkeerde adres, **vluchthaven.com**

4. RESTAURANT DE HOUTZAAGWERF Ⓡ

De Houtzaagwerf in Kortgene (Noord-Beveland) is veel meer dan het zoveelste afgezaagde restaurantconcept, want hier kun je naast heerlijk eten en drinken op een lommerrijk terras ook terecht voor een rustiek tafelblad of ander op maat gezaagd hout. Naast de houten schuur vol planken, boomstammen en houtzaagmachines is het puur en bourgondisch genieten in een romantische omgeving. Wil je de menukaart van tevoren al bekijken? Dan heb je pech gehad, want meestal wordt het menu pas op de dag zelf gemaakt, op basis van de verse ingrediënten die voorhanden zijn, **dehoutzaagwerf.com**

5. Dutch Bargain Ⓐ

Wie denkt dat Zeeuws-Vlaanderen een uithoek van ons land is waar niets te beleven valt, kent de rebelse brouwers van Dutch Bargain duidelijk nog niet. Deze brouwerij uit Groede stelt je smaakpapillen op de proef met impulsieve en ondeugende bieren van een behoorlijk gewaagde receptuur, van de Imperial Zeeuws Blond, een ode aan de Zeeuwse blonde meisjes en net zo bitter als die hartstocht vaak eindigt, tot de waanzinnige Champagne Showers Glitter Extravaganza, een kurkdroge brut IPA met aroma's van mango, perzik, ananas en passievrucht. Creativiteit die in Zeeland wel gewaardeerd wordt, getuige de verkiezing tot Zeeuws streekproducent van het jaar 2021, **dutchbargain.com**

In Eigen Land eten & drinken in... ZUID-HOLLAND 12

Met 3,7 miljoen inwoners is Zuid-Holland met stip onze provincie met de meeste inwoners. Met zoveel mensen en zoveel culturen is het geen wonder dat je hier de ook meest uiteenlopende restaurants treft.

1 RESTAURANT PALOP ®
PALOP staat voor Países Africanos de Língua Oficial Portugues: de landen in Afrika waar Portugees wordt gesproken. In dit gezellige Rotterdamse eethuis vind je dan ook volop gerechten met Portugese en Kaapverdische invloeden, zoals bacalhau com natas (ovenschotel van kabeljauw in roomsaus) en frango piri-piri (pittige kip van de grill), **palop-bar-restaurant.nl**

2 CHINATOWN ®
Geen volk stichtte zo veel buitenlandse stadsenclaves als de Chinezen. Ook in Nederland kun je lekker verdwalen in doolhoven van toko's, Chinese eethuisjes en supermarkten. De leukste Chinatowns van ons land vind je in Rotterdam aan de West-Kruiskade en in Den Haag in de omgeving van de Wagenstraat, **chinatowndenhaag.com**

3 FG FOOD LABS ®
Het enige smaaklaboratorium van Nederland vind je in een voormalige treintunnel in Rotterdam. Samen met wetenschappers ontwikkelt chef François Geurds hier nieuwe smaaksensaties. Zo kun je saus in het lab al bij twintig graden laten koken, waardoor alle smaken veel beter behouden blijven, **fgfoodlabs.nl**

4 FOODHALL SCHEVENINGEN ®
Heb je moeite met kiezen na dertig pagina's culinaire inspiratie? Met zeventien keukens op één locatie serveert Foodhall Scheveningen voor elk wat wils, van Libanese mezzes tot Vietnamese summer rolls en van traditionele Mexicaanse quesadillas tot Duitse Bratwurst, **foodhallscheveningen.nl**

Ook in Nederland kun je lekker verdwalen in doolhoven van toko's, Chinese eethuisjes en supermarkten.

De oude Haagse hoftram werd compleet gepimpt en rijdt nu als tramrestaurant door de straten van Den Haag.

5. Tramrestaurant Hoftrammm ®

Onze laatste stop in Zuid-Holland is een culinaire droomrit van 2,5 uur. De oude Haagse hoftram werd compleet gepimpt en rijdt nu als tramrestaurant door de straten van Den Haag, **hoftrammm.nl**