Aan de stadsranden bruist het van de smaakvolle verrassingen: van duurzame restaurants tot boerderijwinkels en kaasmakers, er is zoveel te proeven en te beleven. Met onze Smaakroutes nodigen we je uit om op ontdekkingstocht te gaan langs bijzondere adresjes op de grens van stad en platteland. Deze routes nemen je mee op een fietstour van bord naar boer, terug naar de oorsprong van je eten.

TWEE ROUTES

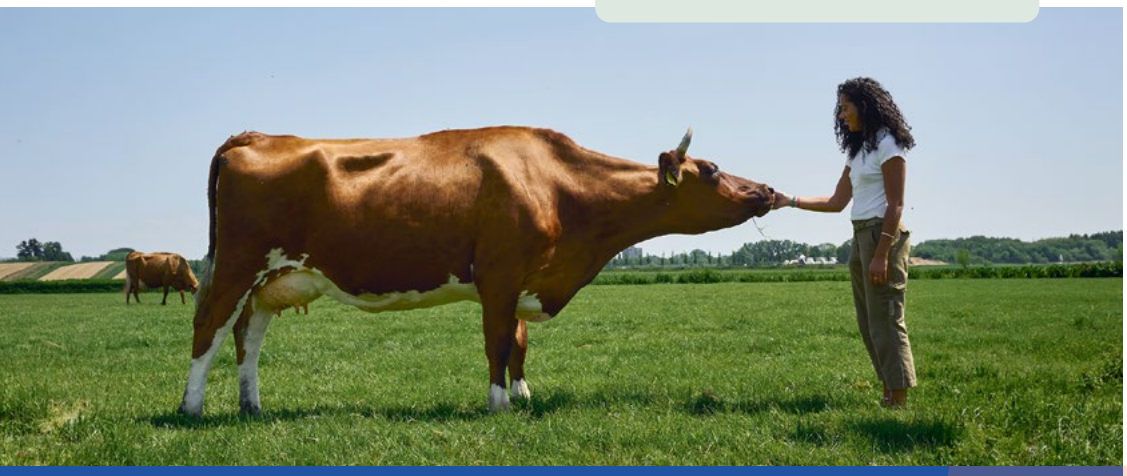
Ontdek de smaak van De Beemster en Amsterdam-Noord tijdens een unieke fietstocht door een landschap dat al meer dan 400 jaar voedsel levert aan Amsterdam. Kies uit twee routes van ongeveer 30 km die het verhaal vertellen achter lokale makers en hun eerlijke, lekkere streekproducten.

Kies zelf waar je opstapt. Route 1 start in Amsterdam-Noord, waar je langs creatieve broedplaatsen, groene hotspots en verrassende plekken fietst om neer te strijken voor koffie, lunch of iets lekkers uit de streek. Onderweg vul je moeiteloos je boodschappentas met lokale producten en is ook het schilderachtige Broek in Waterland een heerlijke tussenstop. Liever wat korter op pad? Neem dan de shortcut.

In slechts 30 minuten reis je met het OV (bus en trein) van Amsterdam Centraal naar Purmerend, het startpunt van Route 2 door De Beemster. Hier fiets je dwars door het open polderlandschap langs bevlogen boeren en ondernemers die bouwen aan de toekomst van ons eten. Onderweg ontdek je verborgen streekadresjes én een stukje geschiedenis: van forten en boerderijen tot een museum waar je alles leert over De Beemster als eeuwenoude voedselkamer van Amsterdam.

Stap op de fiets en ontdek hoe dichtbij al dat lekkers eigenlijk is. Proef - beleef - geniet!

TIP! Huur een fiets! Bij Moeders in Middenbeemster - Middenweg 176. Of bij Werkom Fietsenstalling in Purmerend - Plantsoenstraat 32.



BEEMSTER PARELS



TUSSEN OUDE VERHALEN

Middenbeemster - Rijperweg 101

Tegenover de smederij vind je nóg zo'n verborgen parel: een bewoner die voor zijn huis een verzameling antieke boeken verkoopt. Een heerlijke plek om even rond te neuzen tussen vergeten verhalen en bijzondere vondsten.

UNESCO

Droogmakerij De Beemster staat sinds 1999 op de UNESCO Werelderfgoedlijst. Ruim 400 jaar geleden werd dit bijzondere polderlandschap drooggelegd. Een uniek staaltje Nederlandse waterbouwkunde dat nog altijd herkenbaar is aan het strakke patroon van wegen, vaarten en weilanden. Dankzij de vruchtbare bodem groeit hier vandaag de dag nog steeds veel voedsel van eigen bodem. Bezoek de Werelderfgoedzaal in het Bezoekerscentrum Beemster en beleef het verhaal achter dit unieke landschap.

OUDE SMEDERIJ

Middenbeemster - Middenweg 171

In het hart van Middenbeemster lijkt de tijd soms even stil te staan. Bij de oude smederij wordt nog altijd ambachtelijk siersmeedwerk gemaakt, een bijzonder stukje vakmanschap dat je niet snel meer tegenkomt. Vanaf augustus kan je er op de laatste vrijdag van de maand weer binnenlopen. En vergeet vooral de prachtige biologische bloemen niet die er ook verkocht worden.

VOLG DE SMAAKROUTE ONLINE

DE GROENE STELLING

Mede mogelijk gemaakt door: REGIO DEAL MRA WEST BETTER IN HOLLAND, Gemeente Amsterdam

De Smaakroute 'Proef de Streek' is een serie van gratis te downloaden Smaakroutes in de Metro poolregio Amsterdam. Deze serie Smaakroutes zijn een initiatief van De Groene Stelling. Met als missie een evenwichtige verbinding tussen stad, natuur en voedselproductie. **degroenestelling.nl/smaakroutes**



ROUTE 1 AMSTERDAM -NOORD

1 CAFÉ DE CEUVEL

Amsterdam - Korte Papaverweg 4

Bij Café De Ceuvel proef je hoe de toekomst kan smaken. De keuken is volledig plantaardig, kookt zonder gas en werkt uitsluitend met lokale, seizoensgebonden ingrediënten. Op het menu staan verrassende smaken als witte bonenkroketjes, risotto met brandnetel en snijbiet, gefermenteerde bijgerechten. Je proeft dat er met liefde en aandacht gekookt wordt. En die aandacht stopt niet bij het bord. Op het terrein ontdek je hoe afval opnieuw grondstof wordt en hoe planten hebben geholpen om de vervuilde bodem te herstellen.

2 LANDMARKT

Amsterdam - Schellingwouderdijk 339

Bij Landmarkt komt het beste van de streek samen onder één dak. In deze overdekte marktplaats vind je verse producten rechtstreeks van boeren, vissers, bakkers en makers uit de regio. Van knapperig vers gebakken zuurdesembrood en romige kazen, tot huisgemaakt gebak en groenten uit het seizoen. In het restaurant koken chefs met ingrediënten van dichtbij, waarvan je precies weet waar ze vandaan komen. Eerlijk geproduceerd, lokaal ingekocht en met aandacht bereid. En dat proef je!



3 BOERDERIJAUTOMAAT ONS VERLANGEN

Amsterdam - Liergouw 68

Bij Zorgboerderij Ons Verlangen draait het om goed eten en zorg voor elkaar. Op deze groene plek werken mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt mee op het erf en in de productie. Breng een bezoek aan de boerderijautomaat van Ons Verlangen voor de verse en lekkere producten van eigen erf en uit de streek. Je proeft dat hun boerenkaas, eieren en jam eerlijk gemaakt zijn, met zorg voor mens, dier en natuur. Tip: Op werkdagen van 09.30 tot 14.30 uur, kan je geholpen

SMAAKROUTES

PROEF DE STREEK

DE BEEMSTER AMSTERDAM -NOORD

Smaakvolle fietstocht langs boeren, makers en verborgen parels in De Beemster en Amsterdam-Noord

PROEF DE STREEK
DE BEEMSTER AMSTERDAM-NOORD

ROUTE 1 AMSTERDAM-NOORD
27 km - 1,5 uur fietsen

LIEVER EEN KORTERE ROUTE?
Kies dan voor het rondje van 18 kilometer, waarbij je een shortcut neemt: zie stippellijntje op de kaart.

ROUTE 2 DE BEEMSTER
28 km - 1,5 uur fietsen

POINTS OF INTEREST ONDERWEG:
- A Fort aan de Nekkerweg
- B Rijksmonument Boerderij de Eenhoorn
- C Bezoekerscentrum Beemster

worden door één van de hulpboeren. Zij vertellen je graag meer over de boerderij en de biologische producten.

4 JERSEY IJSSALON

Amsterdam - Het Nopeind 20
Bij Jersey IJssalon haal je het romigste boerenijs uit de regio. Het ijs wordt ambachtelijk gemaakt van de melk van hun eigen Jersey koeien, die je achter de ijssalon heerlijk in het weiland ziet grazen. Roomijs met klassieke vanille tot andere verrassende specials, er is altijd wel een smaak die je blij maakt. Ook leuk: via de automaat draai je zelf een softijsje op je hoorntje. Een perfecte tussenstop dus!



5 NOORDERLICHT (NDSM)

Amsterdam - NDSM plein 102
Bij Noorderlicht proef je het seizoen op je bord. Groenten spelen hier de hoofdrol, aangevuld met wat groeit op en rond de werf: appeltjes van eigen bomen, wilde (on)kruiden uit de tuin en producten van boeren en makers uit de buurt. Denk aan een soep van versgeplukte brandnetels met huisgemaakte broodknoedels. En met een beetje geluk schuif je aan terwijl er live muziek klinkt. Een plek waar goed eten, cultuur en duurzaamheid samenkomen.

ROUTE 2 DE BEEMSTER

1 DE BIOTHEEK

De Beemster - Nekkerweg 67a
De Biotheek is een plek waar je vanzelf vertraagt. Midden in het groen geniet je in de theetuin van koffie, thee en huisgemaakte lekkernijen. Alles versgebakken en met natuurlijke ingrediënten. In het winkeltje vind je handgemaakte producten van lokale makers. Daarna loop je zo het bomenmuseum in. Tussen de bijzondere bomen uit alle windstreken vind je de rust die je in de stad zelden tegenkomt. En de plek groeit nog steeds: sinds kort werken ze aan een



voedselbos, waar bessen, noten en kruiden samen een levend ecosysteem vormen.

2 BOERDERIJ SONNEVANCK

De Beemster - Volgerweg 41
Bij Boerderij Sonnevanck draait alles om zo natuurlijk mogelijk boeren. En dat al generaties lang. Toen na de Tweede Wereldoorlog veel boeren gingen opschalen, koos de familie bewust om door te gaan zoals ze begonnen waren. Geen kunstmest, geen chemische middelen. De koeien grazen in kruidenrijke weides. In de boerderijwinkel vind je producten van het erf en uit de streek: biologische kazen, lavendelhoning en heerlijke seizoensgroenten.



3 CONO KAASMAKERS

De Beemster - Rijperweg 20
Bij CONO Kaasmakers geloven ze dat de lekkerste kaas begint bij een gezonde bodem en goed verzorgde koeien. Al meer dan 125 jaar werken ze samen met veehouders aan kaas met aandacht voor natuur, dier en landschap. De veehouders zetten zich actief in voor biodiversiteit. Denk aan bloemrijke weilanden, ruimte voor weidevogels en kruidenrijk grasland waar koeien zoveel mogelijk buiten grazen. Met hun duurzaamheidsprogramma Caring Dairy kijken ze op elk vlak hoe het duurzamer kan. Zo zijn bijvoorbeeld de plastic velletjes tussen de kaasplakken vervangen door papier. En werken ze hard aan toekomstbestendige landbouw.

4 BIJ MOEDERS

Middenbeemster - Middenweg 176
Bij Moeders voelt het alsof je even thuiskomt. In de knusse Kosterij strijk je neer voor koffie, een verse lunch of iets lekkers uit de streek. Op tafel én in de kast staan producten van boeren en makers uit De Beemster: van jammetjes en chutneys met lokale ingrediënten tot cosmetica gemaakt van wolvet. Tussen alle lekkernijen en bijzondere vondsten kom je al snel ogen tekort. Achter de toonbank staat bevlogen eigenaresse Nancy, die bewust werkt met mensen met welke uitdaging in het leven dan ook. Moeders ademt gastvrijheid, aandacht en liefde voor alles wat lokaal gemaakt wordt!

5 BEEMSTERLANT'S VARKEN

De Beemster - Hobrederweg 40a
Bij Beemsterlant's Varken staat transparantie centraal. Op verschillende plekken in de stal kun je elke dag een kijkje nemen bij de varkens. Want eerlijk eten begint met eerlijk kijken. Tim en zijn familie zetten stappen richting biologisch boeren, met aandacht voor dier, natuur en een gezonde bodem. De varkens leven op stro en eten o.a het graan van een akkerbouwer uit De Beemster. Deze voedt vervolgens de bodem met het mest van de varkens. Een natuurlijke kringloop die de grond gezond houdt. Het vlees kan je online bestellen en ophalen bij de boerderij. Zo blijft de keten kort en lokaal.

Fotografie: Esmée Bronts