



HARDERWIJK & ZEEWOLDE

PROEF DE SMAKEN VAN HARDERWIJK & ZEEWOLDE

greendish.
versneller van de voedseltransitie



Zeewolde



gemeente
harderwijk

Vers en lokaal

Welkom in onze streek vol smaak. Van de frisse polderlucht in Zeewolde tot de gezellige straatjes van Harderwijk: in deze regio ligt het goede leven letterlijk voor het oprapen.

Zeewolde is een bijzondere gemeente. Op de vruchtbare zeelei van Flevoland, ooit de bodem van de Zuiderzee, liggen tientallen boerderijen en tuinderijen naast elkaar. Kijk om je heen: rechts een aardappelveld, links een boomgaard, verderop een kudde koeien. Nergens in Nederland is de afstand tussen het land en jouw bord zo klein. Dat is geen toeval. Zeewolde is van origine een agrarische gemeente, gebouwd op en ván de grond.

Harderwijk, aan de rand van de Veluwe, is de plek waar een rijke historie samenkomt met ambachtelijk vakmanschap. Kleine makers en passiegedreven ondernemers. Het zijn mensen die met hun handen werken aan producten die je nergens anders vindt.

Koop lokaal. Direct van de boer of tuinder kopen betekent: eerlijke marges voor de mensen die het werk doen, maximaal verse producten met meer smaak en een persoonlijk verhaal achter elk product. Iets wat je gasten merken en waarderen. Lokaal inkopen is verrassend toegankelijk. Veel leveranciers in deze gids werken met vaste afhaalmomenten, boerderijwinkels of automaten die altijd open zijn. De kwaliteit spreekt voor zich, omdat je werkt met mensen die trots zijn op wat ze maken en hun naam hieraan verbinden. En de prijs? Je betaalt voor echte waarde: vers, puur en met een verhaal dat je aan je gasten kunt vertellen.

Maak kennis met onze streekgenoten. Boeren en tuinders bij ons om de hoek. Mensen die dagelijks werken aan het lekkerste van eigen bodem.

Wist je dat?

Lokaal eten de lekkerste kortste route is, van het land, naar jouw keuken?



Streekgenoten

PolderkoeienKaas | Zeewolde



Kaas met karakter, geboren op de zeebodem

Échte boerenkaas, gemaakt van biologische melk van koeien die lekker buiten lopen in de Flevolandse polder, dat is natuurlijk PolderkoeienKaas. De koeien van Bioboerderij Verduyn grazen op een gras-klaverweide die ooit de bodem van de Zuiderzee was. Die rijke zeeklei proef je terug in elke plak boerenkaas.



De kaas bevat geen geur-, kleur- of smaakstoffen. Het wordt gemaakt met vegetarisch stremsel en is helemaal natuurlijk. **Van jong tot oud belegen.** En gemaakt met diverse kruidenvarianten zoals knoflook-basilicum of komijn. Halen kan 7 dagen per week tussen 7 - 22 uur via de boerderijautomaat, gewoon langs de weg.



Priempad 12, Zeewolde | 06 - 193 26 104

 polderkoeienkaas.nl

Stichting Warmonderhof | Dronten



Meer dan een boerderij

Warmonderhof is een **biologisch-dynamisch** gemengd bedrijf met akkerbouw, melkveehouderij en tuinbouw op 90 hectare, allemaal met het Demeter-keurmerk.

Er worden meer dan **dertig soorten seizoensgroenten** geteeld. Zoals sla, kruiden, tomaten, spinazie, snijbiet, bosbiet, kolen, aardappelen peen en verse knoflook. Daarnaast lopen er koeien, varkens en schapen rond.

De verse melk tap je dagelijks van 8 tot 20 uur bij de melktap. Warmonderhof is sinds 1947 de plek waar biologische boeren van morgen worden opgeleid. Een bedrijf met een heldere missie: mensen verbinden met de aarde, voedsel en elkaar.



Fotocredits: Stichting Warmonderhof



Wisentweg 12, Dronten | 0321 - 380 071

 stichtingwarmonderhof.nl

Friet van Beus | Zeewolde



Puur aardappel, puur genieten

Friet van Beus in Zeewolde is een echt familiebedrijf in Zeewolde. Al sinds 1994 telen Leo en zijn gezin aardappels op eigen land. Inmiddels werkt zelfs de derde generatie mee. Een echte pieperfamilie.

In 2016 ontstond het idee om meer met hun Agria-aardappels te doen. En zo werd Friet van Beus geboren. **Vers gesneden**, zonder toevoegingen, puur van eigen land. Gewoon eerlijke, smaakvolle friet zoals het hoort. Verse aardappelen van de boer? Of direct aardappelen of vers gesneden friet van de boer bestellen? Zelf ophalen of laten brengen? Het kan allemaal.



Duikerweg 10, Zeewolde | 06 - 239 72 300

 frietvanbeus.nl

Boeren pitstop | Zeewolde



Van koe naar keuken, puur Flevolands

Boeren Pitstop in Zeewolde levert twee bijzondere producten rechtstreeks van het boerenerf.

MMMelk: rauwe, onbewerkte melk van eigen koeien, puur natuur, met alle smaak, enzymen en vitaminen intact. Ideaal voor pannenkoeken, toetjes of als puur basisingrediënt.

Het **RRRundvlees** komt van Flevolandse koeien die hier zelf opgroeien. De fijne vetmarmering bij melkkoeien zorgt voor sappigheid. En een lang leven geeft het vlees een krachtige structuur met een diepe smaak die doet denken aan boter en noten.

De koeien worden zelf naar de slachterij gebracht. Als het vlees gerijpt is en door slagerij Van Dasselaar in Nijkerk verwerkt is, wordt het ingepakt door het team van Boeren Pitstop. Denk aan schenkel voor een rijke bouillon of ossobuco, koud gerookte osseworst voor de borrelplank, of eerlijk rundvlees. Herkomst gegarandeerd. Net als de smaak.



Erkemedepad 2, Zeewolde | 06 - 123 656 18

 boerenpitstop.nl

Nu Jij Werkt | Zeewolde



Met zorg geteelde Saffraan

Wist je dat **saffraan** gewoon hier om de hoek wordt verbouwd?

Bij Nu Jij Werkt in Zeewolde telen ze dit gouden kruid samen met mensen die dagbesteding en ondersteuning nodig hebben. Van het planten van de bolletjes tot het met de hand plukken van de rode draadjes. Alles gebeurt met veel zorg en aandacht.

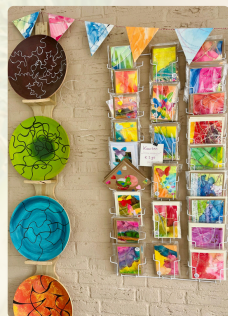
Dat maakt dit saffraan extra bijzonder. Want het wordt in Nederland bijna nergens verbouwd. Per gewicht is het duurder dan goud. Door een potje te kopen **steun je direct de mensen** die het met zo veel toewijding maken. Kom langs en ontdek de kracht van lokaal, handgeplukt saffraan.

Bosruiterweg 33, Zeewolde | 06 - 231 56 287

 nujijwerkt.nl

 info@nujijwerkt.nl

 [nujijwerktdagbesteding](https://www.instagram.com/nujijwerktdagbesteding)



Tru Garlic | Dronten



Eerlijke knoflook, uit de Flevolandse polder

Bas en Adinda van TruGarlic telen en verwerken **biologische knoflook** in Flevoland. Zij stellen de bodem centraal en laten de natuur zoveel mogelijk haar werk doen. Ze gebruiken geen kunstmest of chemische bestrijdingsmiddelen. De bodem wordt gevoed met dierlijke mest.

TruGarlic levert het hele jaar **verse knoflook**, **gedroogde knoflook** en **fijngesneden knoflook**. Slim: de reststromen die na verwerking ontstaan, worden omgezet in nieuwe producten. Zo gaat niets verloren. Van bol tot teen, alles wordt benut. TruGarlic kiest hierbij voor oplossingen die het gemak in de (professionele) keuken dienen, zonder op smaak in te leveren. Lokaal en biologisch geteeld, eerlijk verwerkt en vol van smaak. Zo hoort knoflook te smaken!



Lisdoddeweg 21, Dronten | 06 - 203 78 821

 trugarlic.nl

“Als je hier werkt, wil je nooit meer anders eten”

Tessa Boeve | Burgerboerderij Oosterwold | Zeewolde



Hoe ben je begonnen bij de Burgerboerderij en waarom wilde je hier werken?

“Ik wilde hier werken omdat ik geloof in een voedselomgeving die meer in balans is met de natuur. Ik startte met één dag per week in de boerderijwinkel, waar ik die overtuiging in de praktijk kan brengen. Het werk beviel me zo goed dat ik hier inmiddels vier dagen per week werk.”

Wat deed je hiervoor?

“Ik heb de opleiding tot diëtist gevolgd. Tijdens mijn stage in een revalidatiecentrum merkte ik dat veel mensen te kampen hadden met welvaartsziekten. Dat maakte me bewust dat ik niet alleen met de gevolgen bezig wilde zijn, maar juist met de oorzaak. Vandaar mijn interesse in het voedselsysteem.”

Wat maakt Burgerboerderij Oosterwold anders dan een 'gewone' boerderij?

“Burgerboerderij Oosterwold werkt vanuit de gedachte dat een boerderij kan voorzien in een lokaal en betaalbaar voedselsysteem, samen met de gemeenschap. Burgerboeren vervullen elk een kleine rol, waardoor er ruimte ontstaat voor mens, natuur en goede voeding.”

Wat is het meest verrassende aan Burgerboerderij Oosterwold dat veel meer mensen zouden moeten weten?

“Hoe breed het aanbod is, een groot deel komt rechtstreeks van eigen erf. Naast de burgerboeren vind je hier verschillende ondernemers: Bioboerderij Oosterwold met Black Angus runderen en melkkoeien, en een boerderijwinkel waar je alle dagelijkse boodschappen kunt halen vol regionale producten. Groene Pluk, een zelfoogsttuin waar je zelf groenten, kruiden en bloemen plukt. Oerwroeters, een natuurlijke varkenshouderij waar de varkens buiten leven en de Stadsjutters die materialen uit de stad een tweede leven geven. Samen zorgen ze voor een mooie mix aan mensen en lokale en verantwoorde producten.”

Veel mensen kopen levensmiddelen bij de supermarkt. Wat zou jij hen willen meegeven?

“Ik zou mensen graag de uitspraak 'eet je uitzicht' willen meegeven. Je keuzes bij het boodschappen doen zijn direct verbonden aan je eigen leefomgeving. Lokaal en verantwoord kopen betekent niet alleen lekkerder en gezonder eten, je draagt ook bij aan het landschap om je heen.”

Tessa: "Ik wilde niet alleen bezig zijn met de gevolgen van welvaartsziekten, maar met de oorzaak. Dat bracht me hier."



Tessa Boeve

Tessa: "Eet je uitzicht, je keuzes bij het boodschappen doen zijn direct verbonden aan je eigen leefomgeving."



Vervolg: Tessa Boeve | BurgerBoerderij Oosterwold | Zeewolde

Hoe ziet een doorsnee dag op de boerderij eruit en wat geeft jou hierin energie?

"Op de dagen dat ik in de winkel sta, beginnen we met het klaarmaken van de winkel. We vullen de groenten, vlees, zuivel en houdbare producten aan en snijden verschillende kazen. Als de winkel opengaat, wordt het melktankje gebracht waar klanten verse rauwe melk kunnen tappen. Energie krijg ik vooral van de samenwerking met de burgerboeren. Samen de winkel runnen en elkaar helpen. En van de mensen die bewust kiezen voor een duurzame winkel."

Waar ben je het meest trots op als je over jullie producten vertelt?

"Op de verhalen erachter. Neem de biologische melk van koeien die dierwaardig worden gehouden met oog voor de natuur. Van diezelfde melk worden yoghurt, vla, hangop en kefir gemaakt. Het zijn romige, authentieke producten van verse melk. Elk product in de winkel staat voor een mooie en gezonde leefomgeving."

Wat hoop je dat mensen ervaren na een bezoek?

"Dat ze geïnspireerd raken. Je kunt hier rondkijken bij de koeien en kalveren, de varkens buiten zien genieten, lunchen, groenten plukken en boodschappen doen. Doordat alles samenkomt voelt het als één geheel. Je ziet waar voedsel vandaan komt en kunt het direct kopen. Hopelijk helpt deze plek om de drempel te verlagen voor het kiezen van verantwoorde producten."

Waar staat Burgerboerderij Oosterwold over vijf jaar?

"We willen verder groeien. Er zijn plannen voor een gezamenlijke verwerkingskeuken, waar we met burgerboeren producten verwerken tot maaltijden, jam en ingemaakte groenten. In de winkel willen we lokale producenten nog meer in het zonnetje zetten zodat hun verhaal duidelijk naar voren komt. En we ontwikkelen de voedselhub verder, waar we lokale producten vanuit één punt leveren aan zakelijke klanten. De boerderij blijft vooral een plek voor ontmoeting, verbinding en samenkomen."

Smid's Biohoeve, Zeewolde



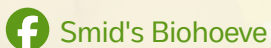
Scharrelgeluk uit Zeewolde

Bij Smid's Biohoeve in Zeewolde leven 18.000 hennen zoals het hoort. Overdag scharrelen ze vrij in de wei of in de overdekte wintergarten.

's Nachts rusten ze in een ruime, comfortabele stal. Ze krijgen puur biologisch voer, zonder kunstmatige toevoegingen. En dat proef je terug in het ei. Vol van smaak, eerlijk en van de hoogste kwaliteit. Een ei van deze kwaliteit maakt het verschil, bijvoorbeeld in een perfect en gepocheerd eitje. Dagelijks liggen de verse biologische eieren klaar in het verkoophuisje aan de weg.



Dodaarsweg 53, Zeewolde



Smid's Biohoeve

Wist je dat?

Een gerecht nog lekkerder wordt als je weet waar het vandaan komt, en wie het met zorg heeft geteeld?

Oerwroeters | Zeewolde



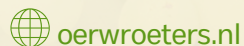
Vrije varkens, eerlijk vlees

Bij Oerwroeters leven de varkens het hele jaar buiten met hun snuit lekker in de grond, precies zoals ze dat van nature willen. Mick en Coen geloven dat een dierwaardig leven de basis is voor eerlijk en smaakvol vlees. En dat proef je.

Deze varkens doen nog meer: ze worden ook ingezet voor natuurlijk landschapsbeheer. Zoals van het omploegen van akkers tot het verwijderen van onkruid. Nuttig en met plezier. Door te kiezen voor vlees van Oerwroeters geniet je van (h)eerlijk varkensvlees en draag je bij aan een duurzame toekomst waarin dierenwelzijn en natuurbeheer hand in hand gaan.



Ibisweg 14, Zeewolde | 06 - 147 75 103



oerwroeters.nl

Wijngoed Wilgenhorst | Zeewolde



Wijn van Zeewoldse bodem

Ruim 3,8 meter onder de zeespiegel, ligt Wijngoed Wilgenhorst. Op de kalkrijke kleibodem van de voormalige Zuiderzee groeien meer dan 5000 wijnstokken. Daarvan worden eerlijke wijnen met karakter gemaakt. Fris, fruitig en vol van smaak. Zoals een frisse witte Gris, Zuyderzee rosé, fruitige mousserende Leo of een volle rode Diva. Kom zelf proeven in de wijnwinkel op vrijdag of zaterdag, of boek een rondleiding mét proeverij tussen de druivenranken. Duurzaam, ambachtelijk en puur van eigen bodem. Dat proef je terug in elk glas.



Helling 1, Zeewolde | 06 - 535 33 266



wijngoedwilgenhorst.nl

Potato Henk | Zeewolde

Aardappels, recht van de akker

Potato Henk teelt al sinds de jaren tachtig aardappelen, tarwe, uien en suikerbieten op de vruchtbare zeeklei van Flevoland. Duurzaam en met een rijke traditie.

De boerderijwinkel ontstond ooit organisch, toen mensen na de oogst terugkwamen voor hun wintervoorraad aardappelen. De winkel is gebleven. Als je naar de boerderij rijdt, zie je op het land de seizoenen veranderen: van poten tot oogsten. In de boerderijwinkel vind je de smaakvolle aardappelen en uien, net als seizoensgroenten en fruit.



Schillinkweg 6, Zeewolde | 036 - 522 8517

 potatohenk6

Wist je dat?

Er maar liefst tussen de 1500 en 2000 aardappelsoorten bestaan?

Bheene's Boerderie | Hierden

Bheene's Boerderie

Hier boert de geschiedenis nog volop

Sinds 1887 staat Bheene's Boerderie op dezelfde plek in Hierden. Het is inmiddels de vierde generatie Schuurkamp die hier met liefde het land bewerkt. Het begon als een gemengd bedrijf met koeien, kippen en een boomgaard.

Het is nu uitgegroeid tot een boerderij met een rijke traditie en een breed aanbod. Dirk Schuurkamp verbouwt nu onder andere aardappels, zoete aardappels, suikermais en het bijzondere oergraan eenkoren.



Hagenweg 4, Hierden | 06 - 200 61 490

 bheene's boerderie

Knook bio eieren | Lelystad



Kakelvers, recht uit de wei

Jan en Rianne Knook runnen samen met hun kinderen een biologisch pluimveebedrijf in het buitengebied van Lelystad. Hun kippen leven zoals kippen horen te leven: **volop ruimte**, **biologisch voer**, zandbaden buiten en kruidenrijk gras om in te scharrelen. De wilgen in de uitloop bieden beschutting tegen de zon en roofvogels.

Slim en duurzaam: op het dak van hun stal liggen 850 zonnepanelen, die stroom leveren aan zo'n honderd huishoudens. De kakelverse biologische eieren zijn dagelijks te koop in het verkoopshuisje.



Meeuwenweg 9, Lelystad | 06 - 234 77 641

 knookbioeieren.nl

 knookfarm@gmail.com

Dutch Carabao | Doornspijk



Eigenzinnige krachtpatsers van de Veluwe

Hans Beukers en Wichert van den Berg kozen in 2023 voor iets heel anders. Geen standaard koeien, maar **waterbuffels met karakter**. Zo ontstond Dutch Carabao, aan de rand van het Veluwemeer.

De romige, geconcentreerde buffelmelk vormt de basis voor een bijzonder assortiment: **verse mozzarella**, **zijdezachte burrata**, **buffelkaas met truffel**, **fenegriek of knoflook**, **kaymak**, **yoghurt** en **buffelvlees**. Ambachtelijk en in kleine batches. Proef de polder.



Knibbelweg 5, Doornspijk | 085 - 246 37 77

 zakelijk.dutchcarabao.nl

Wist je dat?

Een waterbuffel tot wel 30% minder eet en 40% minder drinkt dan een gewone Nederlandse melkkoe?

“Elk lokaal product heeft een verhaal, dat verhaal vertel ik trots door aan mijn gasten.”

Patrick Elzinga | eigenaar brasserie De Bank & restaurant Savage | Harderwijk

Waarom ben je restaurant Savage en De Bank begonnen?

“Koken is mijn passie, dat wist ik al vroeg. Mijn broer is ook kok, mijn vader werkte in de keuken. Na verschillende leerscholen werd ik chef-kok en al snel groeide de droom om een eigen restaurant te openen. Dat deed ik samen met mijn jeugdvriend. Ik ben geboren en getogen in Harderwijk, dus de keuze voor deze stad was logisch. Savage bestaat inmiddels bijna acht jaar en een jaar geleden openden we brasserie De Bank, ook in Harderwijk. Onze visie bij Savage is koken aan de bar, werken met geweldige producten en wijnen, in een informele sfeer. Gasten voelen zich hier thuis, of ze nu alleen iets komen drinken of voor een volledig menu gaan.”

Wanneer ben je bewust lokale en seizoensgebonden producten gaan gebruiken?

“Kwaliteit staat bij mij altijd voorop en de mooiste kwaliteit vind je in het seizoen. Na jaren in dit vak ontmoet je mensen die met bijzondere producten werken en dan wil je daar gewoon mee aan de slag. Als ik zie hoeveel tijd en passie onze lokale bakker in zijn brood stopt en je voelt dat het iemands levenswerk is, dan wil ik daar graag mee koken. En dat verhaal vertel ik ook graag door aan gasten. We plukken zelf ook regelmatig in de buurt: wilde venkel, verse kruiden, courgette, oost-Indische kers. Een uurtje met de koks langs de tuinen lopen, het is leerzaam, leuk en je ontdekt steeds wat er nog meer eetbaar is. Als we gasten dan een bord met in het wild geplukte kruiden serveren, zijn we daar écht trots op.”

Wat verandert er in een gerecht als je weet waar het vandaan komt?

“Je gaat voorzichtiger met het product om, je krijgt er meer respect voor. En de smaak is intenser, puur omdat het zo vers is. Onze koks brengen de gerechten zelf aan tafel en vertellen er enthousiast over. Dat maakt het compleet.”

Wat is je favoriete lokale product?

“Elk seizoen heeft zijn eigen producten en ik sta eigenlijk altijd op de uitkijk naar wat er komt. Straks zijn het de asperges, de zoete aardbeien, de cantharellen. Het mooie van lokale producten is dat ze goed met elkaar combineren. Elk product heeft zijn eigen verhaal. Het doet me ook denken aan hoe we vroeger aten. Dat gevoel wil ik doorgeven.”

Patrick: "Als ik zie hoeveel tijd en passie onze lokale bakker in zijn producten stopt en je voelt dat het iemands levenswerk is, dan wil ik daar trots mee koken."

L: Patrick Elzinga, R: compagnon Robert Poel





Patrick: "Mijn droom is een seizoensmarkt bij brasserie De Bank, waar lokale boeren hun producten laten zien en we er een activiteit omheen bouwen."



BRASSERIE
DE BANK
HARDERWIJK

Vervolg: Patrick Elzinga | eigenaar brasserie De Bank & restaurant Savage | Harderwijk

Wat is het mooiste compliment dat een gast je ooit gaf?

"We krijgen elk weekend enthousiaste reacties bij Savage. Soms komt iemand je in de keuken bedanken, of vragen naar een recept. Het mooiste vind ik het als ik iemand enthousiast maak om zelf aan de slag te gaan. Bijvoorbeeld daslook plukken en daar zelf daslookboter van maken. Als een gast dat dan trots vertelt, ga ik écht blij naar huis."

Seizoensgebonden koken betekent ook loslaten. Hoe ga je daarmee om?

"Bij Savage werken we met één menu, dus schakelen gaat makkelijk: we kijken gewoon wat er wél is. Bij brasserie De Bank bieden we altijd een alternatief. En soms rent een kok even naar buiten om verse munt te plukken, want dat groeit hier gewoon. Dat is precies wat ik zo mooi vind aan deze manier van werken."

Wat zou je andere horecaondernemers willen meegeven?

"Begin klein: werk eerst met één product, één boer of leverancier. Houd contact, wissel ervaringen uit, het komt echt vanzelf. Lokale samenwerking zorgt voor verbinding. Als ik weet dat een boer een overschot aan aardappels heeft, dan help ik hem door er meer af te nemen en daar iets mee te doen. Dat is goed voor elkaar en voor Harderwijk."

Welk lokaal product verdient meer aandacht?

"Producten waar een seizoenoverschot aan is: aardappels, blauwe bessen. Je kunt er zoveel mee: jam maken, fermenteren, invriezen als puree. En verse knoflook, echt fantastisch. Mensen beseffen vaak niet hoe veelzijdig die producten zijn."

Hoe zie jij de toekomst van de lokale horeca in Harderwijk?

"Mijn droom is een seizoensmarkt bij brasserie De Bank, waar lokale boeren hun producten laten zien en we er een activiteit omheen bouwen. Zodat mensen uit de buurt kennismaken met wat er hier groeit en gemaakt wordt en misschien dan zelf vaker bij een lokale boer of tuinder terecht komen. Een initiatief dat echt verbinding maakt in Harderwijk. Daar geloof ik in."

Brouwerij Praght | Dronten



Ambachtelijk gebrouwen, met een hart voor mensen

Al sinds 2007 brouwt brouwmeester Maurice Bouma ambachtelijk bier in Flevoland. En dat doet hij vooral samen. Want brouwerij Praght is een echte **sociale brouwerij**: het bier wordt gebrouwen samen met mensen die normaal buiten het reguliere arbeidsproces vallen, of die een zetje in de rug nodig hebben. Dat maakt dit bier net dat beetje meer bijzonder.

Als streekbrouwerij gebruikt Praght zoveel mogelijk lokale biologische granen, hoppen en andere kruiden. Het assortiment is indrukwekkend: **van de frisse Polderpionier en de Polder IPA tot de nieuwe single malt, single hop Flevoboy**. Voor elke bierfanaat wat wils. Allemaal met de onmiskenbare Praght-signatuur.



Staalwijk 8C, Dronten | 06 - 212 70 596

 brouwerijpraght.nl  brouwerijpraght

MMM Zorg boerderij | Zeewolde

MMM ZORG
BOERDERIJ

triade vitree

Lokaal, eerlijk en verrassend lekker

Verse, onbespoten groenten, dag-verse eieren, kaas, fruit en **ambachtelijk brood**. Het is allemaal te vinden in de boerderijwinkel van de MMM Zorgboerderij. Geteeld en geraapt door mensen die hier met veel trots en aandacht werken.

De boerderij is een **dagbestedingslocatie** waar mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt zinvol werk doen midden in de maatschappij. MMM staat voor Mensen Met Mogelijkheden.

Door hier producten af te nemen, steun je als horecaondernemer direct die mensen en zet je een mooi verhaal op je menu.



Gelderseweg 30, Zeewolde

 zorgboerderijzeewolde.nl

Burgerboerderij Oosterwold | Zeewolde



Voedsel, natuur en mensen, hier komt het allemaal samen

Burgerboerderij Oosterwold is meer dan een winkel. Het is een plek waar Arnold en Diana van Veelen onderzoeken hoe we ons voedselsysteem weer van onszelf kunnen maken. **Biologisch, betaalbaar en dichtbij.** En de winkel die ze runnen ademt precies die gedachte.

Je vindt er een verrassend breed aanbod van lokale telers uit de regio. Denk aan **biologische aardappels en uien** van Van Andel Bio, of de mooie verse en diepgevroren **blauwe bessen** van Van Dijks Blauwe Bessen. Voor de liefhebber is er mals **lamsvlees** van Flevolamb en smaakvolle **kip** van Oranjehoen. En dan zijn er nog de vergeten **granen** van Zonnespelt: spelt, haver, rogge, boekweit en tarwe, puur van eigen Flevolands land. Wie houdt van echte **peulvruchten** vindt er kikkererwten en meel van Laan Landbouw Tollebeek, of de spliterwten van Flevo Lokaal. Perfect voor een dampende snert.

Elke woensdag en zaterdag open. Kom kijken, proeven en ontdekken.



Ibisweg 14, Zeewolde | 06 - 151 81 730

 bboosterwold.nl

 info@bboosterwold.nl

Bloesemhoeve | Zeewolde



Rundvlees met een eerlijk verhaal

Op de Bloesemhoeve in Zeewolde lopen **Belgisch Witblauw koeien** buiten in de wei. De kalfjes drinken bij hun moeder en 's winters eten ze kruidenrijk hooi van natuurgebieden van Staatsbosbeheer. Die rust en zorg proef je terug in elk stuk vlees, vol van smaak, vrij van toevoegingen en met een volledig transparante herkomst.

Maandelijks wordt er één koe verwerkt bij een ambachtelijke slager tot een zorgvuldig samengesteld pakket: van **ossenhaas en biefstuk tot tartaar, sucadelap en soepvlees**. Zo kun je je gasten precies vertellen waar het vlees vandaan komt en wie het heeft grootgebracht. Dat verhaal maakt een gerecht compleet.



Bloesemlaan 10, Zeewolde | 06 - 517 48 409

 bloesemhoeve.nl

Lokaal en lekker dichtbij

Een ode aan onze streek

De boer die al vier generaties lang dezelfde Hierdense grond bewerkt. De familie die hun varkens buiten laat wroeten zoals varkens dat willen. De mensen die met trots saffraan plukken, kaas maken en biologische eieren rapen. Stuk voor stuk streekgenoten met een eigen verhaal en een eigen bijdrage aan het mooiste wat deze regio te bieden heeft.

Lokaal kopen is geen statement of een trend. Het is gewoon de kortste weg naar het lekkerste.

Een bol knoflook die gisteren nog in de Flevolandse klei zat. Kaas die hier om de hoek is gemaakt. Ingrediënten met een adres, een gezicht en een verhaal. En dat vertel je aan je gasten.

En dat verhaal? Dat begint hier. In Harderwijk en Zeewolde.

Wist je dat?

Een warme maaltijd gemiddeld 30.000 kilometer aflegt voordat het op je bord ligt?

Meer weten over duurzaamheid in Zeewolde & Harderwijk?

www.duurzaamzeewolde.nl

www.duurzaaminharderwijk.nl

Spaanse tortilla



Van boer naar bord

Inspiratie begint bij de basis. Deze recept laat zien hoe makkelijk het is om lokale producten een plek te geven op de kaart. Een klassieke Spaanse tortilla de patata, gemaakt met aardappels van onze streekgenoten. Bij de makers die je inmiddels kent. Genieten van lokale producten begint met de juiste producten.



Spaanse tortilla (4 personen)

Ingrediënten

- 700 g vastkokende aardappels
- 1 grote ui
- 5 eieren
- 3 el olie
- zout en peper
- 50 g lokale boerenkaas (optioneel)

Bereiding

- Schil de aardappels, snijd ze in dunne plakjes en snipper de ui.
- Bak de aardappels 20 min. in olie. Voeg de laatste paar minuten de ui toe.
- Kluts de eieren met peper en zout en meng ze met de aardappels.
- Giet terug in pan, deksel erop en 8 min op laag vuur bakken.
- Keer om op een bord, schuif terug en bak 5 min de andere kant.
- Optioneel: strooi er boerenkaas erover en laat 2 min. smelten.
- Snijd de tortilla in punten. Lekker om warm en koud te serveren.



Tip! Serveer met een lekkere wijn van Wijngoed Wilgenhorst of een biertje van Brouwerij Praght.

Lokale producten voor deze tortilla

- Eieren: Knook bio eieren | Smid's Biohoeve
- Kaas: PolderkoeienKaas
- Ui & aardappel: Friet van Beus | Potato Henk | Bhenne's Boerderie

Volledig recept & video

Scan de QR-code of zoek via leukerecepten.nl naar 'Spaanse tortilla'.



Lokale borrelplank



Van boer naar bord

Deze lokale borrelplank is bijzonder omdat elk product een verhaal vertelt. Denk aan ambachtelijke kaas van koeien of waterbuffels die je ziet lopen in de polder. Of worst van Flevolands rundvlees met die diepe, rijke smaak. Een plank die laat zien waar Harderwijk en Zeewolde voor staan. Genieten van lokale producten begint met de juiste producten.



Nodig voor 4-6 personen

- Harde kaas & mozzarella
- Gedroogde worst
- Rode bessen, peer, kersen
- Wortel, paprika, tomaatjes
- Lokaal bier & wijn
- Crackers / brood

Samenstellen van de plank

- Leg de borrelplank van Nuijwerkt klaar als basis.
- Snijd de kaas in blokjes en de worst in plakjes.
- Leg de kaas en worst dicht tegen elkaar aan op de plank.
- Verdeel het fruit en snackgroente in kleurrijke clusters.
- Vul de plank met crackers of brood rondom de plank.



Tip! Serveer met een lekkere wijn van Wijngoed Wilgenhorst of een biertje van Brouwerij Praght.

Lokale producten voor deze borrelplank

- Kaas: Polderkoeienkaas van Bioboerderij Verduyn | Dutch Carabao
- Vlees: Burgerboerderij Oosterwold | Boerenpitstop | Oerwroeters
- Fruit: Fruithandel Smits
- Snackgroente: Burgerboerderij Oosterwold | MMM Zorgboerderij | Stichting Warmonderhof
- Plank: Nuijwerkt
- Wijn: Wijngoed Wilgenhorst
- Bier: Brouwerij Praght

*Fotocredits borrelplank 'Laura'sbakery.nl'



VERS &
LOKAAL

HARDERWIJK & ZEEWOLDE

PROEF DE SMAKEN VAN HARDERWIJK & ZEEWOLDE

greendish.
versneller van de voedseltransitie



Zeewolde



gemeente
harderwijk