

# Smakelijk

[H]EERLIJK VAN EIGEN GROND



SMAAKMAKERS | CIRCULAIR | REGIOPRODUCT | TOPKOKS | CULINAIR

House  
of  
Taste

"House of Taste,  
leverancier van  
delicatessen voor  
consument en  
bedrijven.  
Altijd opzoek naar  
smaakvolle producten  
en samenwerkingen.  
Wij werken graag  
direct met producenten  
en waar het kan halen  
wij dit zo dichtbij  
mogelijk.

Kleine Kerkstraat 36, 8911 DM Leeuwarden  
[info@houseoftaste.nl](mailto:info@houseoftaste.nl) | [www.houseoftaste.nl](http://www.houseoftaste.nl) | 058-8430363



**WIJ BROUWEN  
IN OPDRACHT**

*JOUW RECEPT IS ONZE UITDAGING!*

**PROBEER ONZE  
EIGEN BIEREN**



Rhaladjik 7, Aldtsjerk | 06 225 545 38 | [admiralsbierbrouwerij.nl](http://admiralsbierbrouwerij.nl)



## Asperges van Friese bodem

Sinds 1998 telen wij witte en groene asperges in Friesland. De omstandigheden hier op de hoge zandgronden zijn prima! Het levert dan ook een mooi en zeer gezond gewas op. Dat zorgt ervoor dat we elk jaar weer kunnen genieten van deze heerlijke verse voorjaarsgroente.

Het oogstseizoen is van ongeveer eind april tot eind juni en zeer afhankelijk van het weer. Onze "bedden" zijn namelijk niet verwarmd en niet met plastic bedekt. Dus ... puur natuur.



Voor de actuele situatie rond de oogst  
en de huisverkoop:



[/frieseasperges](https://www.facebook.com/frieseasperges)



Uulke & Wiepkje Hoekstra  
Schoterlandseweg 15  
8455 JD Katlijk  
Tel. 0513-541677  
[www.frieseasperges.nl](http://www.frieseasperges.nl)



**Maamke van  
Zwol**  
Zoveel lekkers  
[37]



**Duits katern**  
Für unsere  
deutschen Gäste  
[29]

**Pieter  
Haringsma:**  
Stadsomroeper  
[21]



**Koplopers**  
Noordoost  
Friesland  
[57]



**Wini Weidenaar**  
Dokkum is  
sfeervol  
[53]

**Bea Ligthart**  
Lokaal en duur-  
zaam aan tafel  
[25]



**Wander Wonen**  
brengt stof  
tot leven  
[49]



**Mooi en lekker  
in Sneek**  
[15]

**Wimke Tolsma**  
Ik word later  
chefkok  
[19]



**Harlingen**  
door iedereen  
geliefd  
[45]

**Gritta van Buren**  
Lange tafels,  
lekker eten  
[41]



**Henk Leutscher**  
Leeuwarden  
verrast altijd  
[07]





[h]eerlijk van eigen grond

**grien**

inspireren, activeren en verbinden  
[grien.nl]

De echte genietter  
eet een ei van



**Bioboer  
Pieter**

**Een heerlijk ei voor een eerlijke prijs**

vers van onze boerderij. Vanuit ons eigen geregistreerde  
pakstation verkopen wij eieren aan huis en leveren aan  
restaurants, zorginstellingen, winkels, etc.

Voor meer info: mail naar [bioboerpieter@live.nl](mailto:bioboerpieter@live.nl)  
of bel naar Tjitske: 0644388080



**Oant sjen bij Pieter en Tjitske**

Franekerweg 2  
8804 NA Tzum



**PADDY O'RYAN**  
EASY FOOD & GOOD DRINKS

**THE IRISH PUB WHERE YOUNG  
AND OLD OF DIFFERENT  
NATIONALITIES MEET**



*17 beers on draft*



*Sports area*



*Easy food*



*International staff*

# (H)eerlijk Friesland

Suikerbrood, oranjekoek, cranberry, kazen, droge worst en koek. En niet te vergeten Beerenburg. Dat zijn de lekkernijen die bijna iedereen weet op te noemen als het om Friesland gaat. Friesland is van huis uit een agrarische provincie, met name gericht op zuivel en landbouw.

Wie een rondje door Friesland maakt, kan zo zijn boodschappen bij elkaar scharrelen. Aardappelen, groenten, vlees, zuivel, fruit, er is van alles te koop langs de kant van de weg of in de boerderijwinkels. In dit tijdschrift bieden we verrassende adressen als het gaat om lokale producten, eerlijk en heerlijk!

Het gaat verder dan alleen lokaal eten. In Friesland zijn tal van experimenten en projecten als het gaat om duurzaamheid en circulariteit. Mooie initiatieven waar u in dit blad meer over leest. Daarnaast geven we tips wat je allemaal zou kunnen doen in de herfst en winter. We volgen de Elfstedenroute door Friesland. En maken overal een uitstapje naar de directe omgeving. We wensen je een fijne tijd in onze provincie en hopen dat je geniet van al het heerlijks dat Friesland heeft te bieden.

*Redactie Smakelijk*

restaurant-logement

# DE HINDE

## hindeloopen



eten, slapen en genieten  
aan de oude haven



[www.dehinde.nl](http://www.dehinde.nl)



Dykstra  
State

Ouderwets lekker vlees van Nederlandse koeien en lammeren



**Boerderijwinkel Dykstra State en Friesvleespakket.nl  
staan voor het leveren van top rund- en lamsvlees:**

- Aanbod van bijna alle vleessoorten afkomstig van eigen rund en lam.
- Ook de "vergeten" soorten vlees van het rund

Verder leveren wij de volgende topproducten uit de regio:

- Groenten en fruit van het seizoen
- Wilde ganzenvlees, kip
- Wijn, streekbieren en verrassende streekproducten
- Peulvruchten, boerenijs en honing
- Boerenkaas, geitenkaas en schapenkaas

In de boerderijwinkel zijn regelmatig proeverijen.  
Boerderijwinkel : door de week zelfbediening en op zaterdag  
met bediening.

Fam. Lautenbach  
Boerderijwinkel Dykstra State  
Bitgumerdyk 24 | 9036 VS Menaam

Voor ons aanbod en webshop zie:



[Friesvleespakket.nl](http://Friesvleespakket.nl)



"Lokaal eten is gezonder en eerlijker voor iedereen. Bovendien  
durf ik te beweren dat je er veel gelukkiger van wordt.  
Daarom is het mijn persoonlijke missie om zoveel mogelijk  
mensen aan lokaal voedsel te krijgen. Het geluksgevoel dat ik  
ervaar als al die verse producten, rechtstreeks van het land  
op mijn bord liggen; dat gun ik iedereen! Vandaar dat ik in  
2015 De Streekboer heb opgericht. Door middel van  
De Streekboer wordt het voor iedereen mogelijk op een  
gemakkelijke manier allerlei producten van jouw lokale boeren  
te kopen. De boeren krijgen een eerlijke prijs en jij de lekkerste  
producten. Probeer het ook eens en proef het geluk!"

Sandra Ronde — oprichter De Streekboer

[WWW.DESTREEKBOER.NL](http://WWW.DESTREEKBOER.NL)



Smaakmaker:

*Henk Leutscher*



### Leeuwarden verrast altijd



‘Onze gasten zijn altijd verrast. Of het nu Leeuwarders zijn of gasten uit Duitsland, de stad heeft zoveel verrassende plekken.’ Aan het woord is Henk Leutscher. In 2013 begon hij samen met een vriend met A Guide to Leeuwarden. Free tours onder leiding van een gids door de stad waarbij de gasten achteraf bepalen wat ze betalen voor de tour. ‘In 2018 hadden we met bijna dertigduizend deelnemers een topjaar toen Leeuwarden Culturele Hoofdstad was. Maar ook dit jaar gaat het goed. We zitten nu al op tienduizend gasten.’

Leutscher start zijn wandelingen op het Oldehoofsterkerkhof en stelt dan afhankelijk van de groep de route samen. ‘Zijn er veel mensen geïnteresseerd in kunst en cultuur, dan neem ik de streetart extra mee. Willen mensen meer historie, dan geef ik dat extra aandacht. Maar het gaat vooral om de verhalen die je vertelt.’ Zo staat de gids vaak stil bij de Centrale Apotheek op de Voorstreek. Een van de mooiste panden van de stad. Maar dan vertelt hij vaak het verhaal over het bieroproer, dat twee panden verderop startte vanuit een onooglijk pand.

‘Dan gaat het leven voor de mensen. En dat is belangrijk.’ Vaak vragen de deelnemers na afloop of Leutscher nog tips heeft voor een goed eetadres. ‘Ik vraag dan altijd eerst wat ze zoeken. Leeuwarden heeft een brede keuze; buitenlands, streekgericht, eenvoudig en luxe. Voor iedereen is wel wat bijzonders. Dat vertel ik ook altijd.’ Zelf ook mee on tour? [www.aguidetoleeuwarden.nl](http://www.aguidetoleeuwarden.nl)



WILHELMINAPLEIN

# LEEWARDEN



LOVE



NØRD



HEMRICA



KLEINE KERKSTRAAT

## Over Leeuwarden

Vergeet in Leeuwarden ook niet een bezoek te brengen aan het Fries Museum. Vanaf 19 oktober is de tentoonstelling 'Wij Vikingen' te zien dat het verhaal vertelt van de kustbewoners aan de Noordzee. Frisia, het Nederlandse kustgebied, werd vanaf 810 geteisterd door de invallen van de Vikingen. Maar er was ook veel handel en ook inwoners van Frisia sloten zich aan bij de Vikingen.

[www.friesmuseum.nl](http://www.friesmuseum.nl)



## Leuk en lekker in Leeuwarden



Leeuwarden is van oudsher een hofstad, en dat is te zien. Kijk in ieder geval rond op het Gouverneursplein, waar de Nassaus vroeger hun hofhouding hadden. Strijk daarna neer op het overdekte en verwarmde terras van De Walrus of bij Bar Bistro DuCo.

Loop vanaf het Gouverneursplein naar het centrum via de Sint Jacobstraat, daar vind je een aantal prachtige winkels. Onder andere Nørd, je kunt er koffie drinken met huisgemaakte taart en er prachtige cadeautjes vinden naar Scandinavisch ontwerp.

Op de Nieuwstad, de belangrijkste winkelstraat, tref je naast de grote ketens ook bijzondere winkels aan. Stap binnen bij Hemrica, een winkel waar je hebbertig van wordt. De eigenaar begon ooit als bloemist. Nu vind je in de winkel bloemen en kleding met een heel eigen stijl.

En dan kom je in het 'lekkerste straatje van Leeuwarden', De Kleine Kerkstraat. Loop binnen bij bakkerij Salverda en proef hun ambachtelijke koek, bij de Zuivelhoeve voor kaas en bij House of Taste voor lekkers uit de buurt en van ver weg. Lunch bij Barrevoets, de ondernemers werken met lokale producten en weten wat gastvrijheid betekent.

Loop dan ook direct door naar het stationsplein. In het Culturele Hoofdstadjaar (2018) kregen alle Friese steden een fontein. Leeuwarden kreeg 'Love' van Jaime Plensa. Deze mag zeker niet ontbreken op de je wandeling door de Friese hoofdstad.



STUDENTEN NHL STENDEN

### Circulair in Leeuwarden

Elf horecazaken in Leeuwarden hebben de krachten gebundeld als het gaat om circulariteit. Met een groep internationale studenten lichten ze hun hele bedrijfsvoering door en wordt gekeken wat er duurzamer kan. Daarnaast is een groep bezig om van de Oosterstraat in het centrum van de stad een circulaire straat te maken. Het zijn studenten die aan HBO-instelling NHL Stenden de minor Lab Circularity Ondernemerschap en Retail management volgen.

### Circulaire horeca

‘Dat zijn misschien niet de dingen die onze gasten direct zien. In de binnenstad is het onmogelijk om ons afval te scheiden. Maar daar komt verandering in. Daarmee zetten we al een goede stap. Of denk aan onze schoonmaakmiddelen. We zijn allemaal overgestapt op ecologisch producten,’ vertelt Baukje de Vries, eigenaar van de Ierse Pub en één van de elf horecazaken die meedoet.

Er zijn ook zaken die direct zichtbaar zijn. ‘We hebben geen plastic rietjes meer. Andere deelnemers bieden hun gasten een ‘doggy-bag’ als ze hun portie niet op kunnen. Zo verdwijnt het niet bij het afval.’ Volgens de studenten is de tijd er meer dan rijp voor. We worden ons steeds meer bewust van hoe we met onze aarde omgaan en voor welke grote uitdagingen we staan. Ik woon zelf dicht bij de zeedijk. Als het water stijgt zoals wordt voorspeld, staat mijn huis onder water’, aldus Jackelyne Kooistra. Haar mede-student Ola Elmola uit Polen geeft aan dat circulariteit in haar land nog lang geen issue is. ‘Ik ben onder de indruk van de stappen die hier worden gemaakt.

Als ik terug ben in Polen neem ik dat zeker weer mee.’



NIEUWE OOSTERSTRAAT

### Oosterstraat

Studenten Iris Mollema en Raymon Zwarts hebben een grote ronde gemaakt door de Oosterstraat, een winkelstraat in de aanloop van de stad met een diversiteit aan winkels; een cadeauwinkel, kaaswinkel, bakker, slager, kapper, tweedehandswinkel, schoenenzaak en restaurants. Inzet: maak van de Oosterstraat een circulaire straat. 'We waren eigenlijk verrast over wat ondernemers zelf al doen. In de cadeauwinkel worden tassen verkocht die worden gemaakt van oude fietsbanden, de slager is op zoek naar ander verpakkingsmateriaal voor het plastic en de groentezaak verkoopt alleen spullen die in de buurt worden geteeld. Maar er zijn ook nog winstpunten te halen', vertelt Iris Mollema. Een van de belangrijkste dingen is het scheiden van afval. 'Wat voor de horeca in de stad geldt, geldt hier ook. Ondernemers willen graag hun afval scheiden zodat het weer gebruikt kan worden.'



GROENTEBOER

De studenten hebben respect voor de ondernemers die duurzame keuzes willen en durven maken. Raymon Zwarts: 'Het kost tijd en geld. Terwijl winkeliers in het algemeen ook onder druk staan. Aan de andere kant kunnen ze zich met de circulariteit onderscheiden.'

Onder consumenten wordt het steeds belangrijker. Door gezamenlijk op te trekken in de straat kunnen ze elkaar helpen en versterken en wordt het voor de consument aantrekkelijk om hier inkopen te doen. We denken nu na over hoe we dit onder de aandacht van het publiek kunnen brengen.' Pubeigenaar Baukje de Vries weet zeker dat het in de toekomst steeds belangrijker wordt. 'En wij moeten als ondernemers ook onze verantwoordelijkheid nemen. Ik vind het prachtig om te zien hoe de jonge generatie met dit onderwerp aan de slag is. Dat geeft mij energie om op een circulaire manier naar mijn bedrijf te kijken.'

# Wij weten wat (h)eerlijk eten is!



Dorpscafé | Zaalverhuur | Verwarmd Terras



**“Echt een aanrader,  
wij komen weer”**



Heechein 42  
8491 EM Akkrum  
Tel: 0566 - 65 13 81  
[f](#) Kromme-Knilles  
[t](#) @krommeknilles



## Post-Plaza: gasten ontvangen als vrienden

‘We hebben de je/jou mentaliteit omarmd. Toen we december 2015 open gingen hebben we gezegd: we ontvangen onze gasten zoals we thuis onze vrienden zouden ontvangen,’ vertelt Herman Schreuder, directeur van Post-Plaza Hotel & Grand Café in Leeuwarden. ‘Uit eten gaan is voor mensen niet alleen lekker eten, het gaat om de complete beleving. Daar willen we het onderscheid maken.’ Hoe ze dat dan doen? Schreuder: ‘We ontzorgen onze gasten op een ontspannen manier. Onze mensen op de vloer zijn de specialist en hebben productkennis. Ze weten wat ze serveren. Via een speciale app delen we al die kennis met elkaar. Bijvoorbeeld als er rib-eye op onze menukaart staat, weten ze waar dat stuk vlees bij het rund zit en wat de verschillen zijn met een biefstuk of entrecôte. We kunnen onze gasten iets vertellen wat ze nog niet weten.’ Post-Plaza besteedt veel aandacht aan de menukaart. En dat gaat een stuk verder dan het samenstellen van het menu. ‘We delen op onze menukaart het waarom van onze keuzes. Waarom we bijvoorbeeld melk van Jerseykoeien gebruiken voor de cappuccino. Of waarom we in de winter mosselen serveren. We nemen onze gasten mee in onze keuzes.’

### Smaak

Het is de ambitie van Post-Plaza om de smaakpapillen te prikkelen. Gasten kunnen kiezen uit een hamburger met friet, maar er staan ook oesters op de kaart.

Bij het kiezen van de leveranciers, is smaak het allerbelangrijkst. ‘Als het lokaal kan, doen we dat.

Friesland heeft gelukkig een aantal hele goede leveranciers. Dus daar werken we graag mee samen.

Ook met hen bouwen we een vriendenrelatie op. We laten ons informeren en adviseren door de kenners bij uitstek.’ Dat eten een beleving is, geldt niet alleen voor de gasten maar ook voor de eigen mensen. Post-Plaza

heeft met voedingsdeskundige Mama Mascha goed gekeken naar het eten voor het personeel. ‘Wat is goed

om te eten op welk moment? Dat was de vraag die we hebben gesteld. We hebben nu zes eetmomenten per dag voor onze eigen mensen, met aandacht voor gezondheid. En we merken dat het werkt. In de horeca is het hard werken, en dus willen we goed voor onze medewerkers zorgen. Als zij zich goed voelen, kunnen zij onze klanten ook als vriend ontvangen.

### Koffie

Post-Plaza brandt haar eigen koffie.

Dat is een bewuste keuze geweest.

‘Aan de ene kant om de totaalbeleving,

maar ook omdat we een eigen

smaak wilden ontwikkelen,’ zo licht

Herman Schreuder de keuze toe. Het

koffiebranden begon vrij bescheiden,

maar is inmiddels een serieuze tak van sport. Post-Plaza levert aan twee andere

hotels de koffie, er is een webshop

waar de koffie wordt verkocht en veel gasten nemen de koffie mee voor thuis.

Schreuder: ‘Als ze dan na een paar dagen

thuis hun keukenkastje opendoen, staat

daar onze koffie. En denken zij terug

aan een paar mooie dagen bij ons in

Leeuwarden.’

[www.post-plaza.nl](http://www.post-plaza.nl)



FRIESE LIMONCELLO



Fontein van Fortuna



Zelfgemaakt gebak



Picknickers

## Over Sneek

Het boegbeeld van Sneek, de Waterpoort werd rond 1492 gebouwd. De poort met stadswal kon de toegang naar de stad afsluiten.

In 1613 verloor ze haar militaire functie en werd het vooral een sierpoort. Het symbool is op meerdere plaatsen terug te vinden.

Op het zeil van het Sneeker skûtsje, Sneker Pan en de kleding van zeilmakerij Gaastra.

Voor de Waterpoort staat 'De Fontein van Fortuna'. Op een gouden bol midden in het water staat een man met een Hoorn des Overvloeds. Beeldhouwer Stephan Balkenhol liet zich inspireren door de periodes van voor- en tegenspoed in Sneek.

## Picknickers

Een prachtige zonsondergang, een lekker glas bubbels en een stomend heet buitenbad!

Dit houtgestookte buitenbad staat aan het Sneekermeer in Terherne en is te boeken van oktober tot april. Ook aan te vullen met een diner of wellness massage.

[www.picknickers.nl](http://www.picknickers.nl)



## Mooi en lekker in Sneek

Met uitzicht op Waterpoort zit Royaal Belegd. Deze fairtrade gecertificeerde eetwinkel werkt met de beste en mooiste producten. Hier kun je genieten van fairtrade koffie, zelfgemaakt gebak en royaal belegde broodjes. Een wandeling langs de grachten van Sneek is zeker de moeite waard. Loop langs de bijzondere winkels zoals VaneeK lifestyle, luxe merken en natuurlijke woonaccessoires. Of stap binnen bij Nio&Elva, daar vind je bijzonder Scandinavisch servies van Iittala en stijlvolle meubels van Hay. Sluit de wandeling af met de enige echte Friese Limoncello uit Sneek! Weduwe Joustra maakt deze frisse knalgele likeur, de Dikke Citroen. Al meer dan 150 jaar wordt er gebrouwen in deze panden uit 1484. De slijterij is op winkeltijden open. Het proeflokaal en de distilleerderij alleen op afspraak.

## In de omgeving

Het Starteiland, officieel Kolmeersland, ligt in het Sneekermeer. Rond dit eiland wordt onder andere de Hardzeildag gehouden, een traditie uit 1814. De Sneker Jacob Sjoukes Visser keert terug uit Franse krijgsdienst. Ter ere hiervan wordt er een zeilwedstrijd georganiseerd op de woensdag die het dichtst lag bij de verjaardag van de vorst Koning Willem I. Ook zonder Hardzeildag is een bezoek aan het starteiland bijzonder. Café It Foarûnder biedt een schitterend uitzicht over het Sneekermeer. Te bereiken met de pont, die overdag af en aan vaart voor € 2,50.

*Ambachtelijk,  
vers & eerlijk*



# c a t e r i n g SNEEK

Welkom bij Catering Sneek. Catering Sneek verzorgt uw complete catering in en rondom de provincie Friesland.

We leveren kwalitatieve ambachtelijke catering die zich kenmerkt door creatieve en traditionele gerechten met verrassende combinaties van smaken. Wij gebruiken alleen verse en eerlijke ingrediënten voor de bereiding van onze gerechten.

Wij leveren bij u op het werk, thuis of op locatie; voor recepties, verjaardagen, borrels, trouwerijen, jubilea, etcetera.

Catering Sneek denkt graag met u mee.

Natuurlijk hebben wij een mooi assortiment, maar heeft u andere wensen of ideeën dan gaan wij daar graag met u over in gesprek.

Wie weet kunnen we u verbazen met een verrassende suggestie.



- ✓ Koude/warmebuffetten
- ✓ Lunches
- ✓ Luxe tenten

- ✓ Salades
- ✓ Barbecues
- ✓ Verhuur tenten, statafels etc.



[www.cateringsneek.com](http://www.cateringsneek.com)

*Volg ons:*

 /cateringsneek

# Bascule

## Pluktuin met 100 soorten bloemen

'Mensen kunnen zelf hun boeket bij elkaar plukken bij ons. Dat vinden ze heerlijk. Eerst kijken wat er allemaal staat en dan samenstellen. Als ze het lastig vinden om er mooi boeket van te maken, help ik ze daarbij. Maar dan blijft het wel echt hun boeket, met zelfgekozen bloemen en kleuren. 'Aan het woord is Trinalda Westerhof, eigenaar van kwekerij en pluktuin Bascule in Hommerts (tussen Sneek en Woudsend). Ze levert ook de bloemen voor t Flinkebosje en de Pollepleats, sfeervolle locaties waar regelmatig bijeenkomsten of bruiloften worden gehouden.

In haar tuin kun je van maart t/m oktober verse bloemen en kruiden plukken. 'Ik werkte altijd op kantoor, maar toen ik in verwachting raakte wilde ik dichterbij huis zijn. En zo ben ik hiermee begonnen.' Ze volgde de opleiding bloemschikken en bloembinden en leerde zo de basis van het vak. 'Maar het is ook een kwestie van uitproberen. Welke soort doet het goed en welke niet. Het ligt aan de grond, maar soms ook aan de omstandigheden.' Haar persoonlijke favoriet is de tulp. 'Het is de start van het nieuwe seizoen. Daar kijk ik na de winter altijd naar uit.'

Trinalda Westerhof leeft met de seizoenen en het weer. 'Ik gebruik geen gif, dus ben afhankelijk van de natuur. Dit seizoen hebben we veel last gehad van muizen, net als de boeren. We hopen op een strenge winter, zodat de muizenpopulatie weer daalt.' Afhankelijk van het weer van de dag, bepaald Trinalda wat ze gaat doen. 'Toen het deze zomer zo verschrikkelijk warm was, stortte de handel in. We hebben toen alles onder water gezet. In september was het enorm nat, ook dan kun je niet zoveel doen. Maar dat is ook het mooie. Zien wat de natuur je brengt.'

Info: [www.kwekerijdebascule.nl](http://www.kwekerijdebascule.nl)





FRUIT PLUKKEN



IN DE KEUKEN



STADSBURGER



ONSTERFELIJKE BLOEMEN



Smaakmaker:

# Wimke Tolsma

## Ik word later chefkok



Dat wist Wimke Tolsma al heel vroeg. En zo ging het ook. Tijdens haar studie liep ze stage in een restaurant in Sneek waar alles ambachtelijk werd gemaakt. Een machtig mooie tijd! Maar ze was nog niet klaar met leren en koos daarna voor een opleiding Leisure Management in Leeuwarden. Zo bleef ze dicht bij zichzelf. Het ontwerpen en ontwikkelen van belevenissen voor mensen. Inmiddels verzorgt ze al een paar jaar de pr en communicatie bij een grote scholengemeenschap in Sneek.

In haar vrije tijd blogt ze over interieur, lekkere recepten en bijzondere uitjes. Als echte 'Fan fan Fryslân' laat ze haar lezers de meeste idyllische plekken van Fryslân zien. Afgelopen zomer maakte ze met haar gezin een trip door Fryslân in een klassieke Eriba Pan. Van surfen op het strand bij Workum tot chillen in een houtgestookte hottub op watersportcamping Heeg. Zaadbombommen, himmeli, appelchips en een Smorespot. Met het boek Smûk laat Wimke zien dat geluk zit in kleine dingen. Jam maken van zelf geplukt fruit. Dat klinkt simpel, en dat is het ook. Binnen twee uren is het klaar. Heerlijk voor op brood, in de yoghurt of op een taart. Maar zeker zo leuk om als cadeau weg te geven. Fries Geluk om te delen.

## Winactie

Wimke geeft twee van haar boeken 'Smûk' weg. Laat een bericht achter met jouw favoriete Friese hotspot op de [facebook.com/lwdsmaakstad](https://www.facebook.com/lwdsmaakstad). Doe dit uiterlijk 30 november 2019. In december maken wij de winnaars bekend. Kun je niet zolang wachten? Smûk is ook te bestellen via [smuk.wimke.nl](https://smuk.wimke.nl).





### Over IJlst

In IJlst staat de fontein 'Onsterfelijke Bloemen' van Rikka Shinji Ohmaki. De eeuwige verbintenis tussen mens, cultuur en natuur. Bloeiende stinzenplanten gecombineerd met Japanse bloemschikkunst. Het oude centrum heeft een beschermd stadsgezicht. Een wandeling door deze straten geeft een kijkje in de geschiedenis door de eeuwen heen.

Rijk versierde gevels en een straat met klinkers. Aan het water liggen unieke tuinen, ook wel 'bleken' of 'overtuinen' genoemd. Vroeger gebruikt om de was te bleken.

Bezoek museum Houtstad IJlst en beleef de ontwikkeling van het houtzagen. Houtzaagmolen De Rat zaagt nog net zo als 300 jaar geleden bomen tot planken. Jan Jarigs Nooitgedagt begon ooit met het maken van schaven en beitels. Dit werd later uitgebreid met schaatsen en speelgoed. Nooitgedagt gereedschap wordt geroemd om zijn kwaliteit. En omdat gereedschap een tweede leven verdient zijn er enkele exemplaren te koop in het museum. [www.museumhoutstadijlst.nl](http://www.museumhoutstadijlst.nl)

### Mooi en lekker in IJlst

IJlst grenst aan de Ruterpolder: een eeuwenoud landschap met weidevogels, reeën én Friese roodbonte koeien. Maak een wandeling van 3,5 km door het boerenland. Te beginnen bij de schoorsteenpijp van de oude gereedschapsfabriek Nooitgedagt. De route is niet gemarkeerd. Maar wel te vinden op [routeyou.com/ruterpolder](http://routeyou.com/ruterpolder). Aan de 11-Stedenroute ligt Stadsherberg 'Het Wapen van IJlst'. Probeer hier de Stadsburger. Het vlees komt van Rispens State, een biologische boerderij met Friese roodbonte koeien.



Smaakmaker:

# Pieter Haringsma

## Stadsomroeper

Als kind genoot Pieter Haringsma van de stadsomroeper in Sloten. Als er een baby was geboren, de gemeenteraad besluiten nam of de plaatselijke sportclub kampioen werd, verkondigde de dorpsomroeper dat met luide stem. Maar toen Haringsma een tiener was, verdween de dorpsomroeper uit het straatbeeld. In 1983 vierde de stad het 700-jarig jubileum en kwam er een historisch feest, met dorpsomroeper. Haringsma hapte direct toe. Tot de dag van vandaag is de stadsomroeper actief. In het zomerseizoen loopt hij met groepen toeristen door de stad. Op vrijdagavond wordt het kanon op de stadswal afgestoken, speciaal voor de toeristen. 'Sloten heeft zijn gracht nog. Daarom is t er altijd gezellig. Als de gracht, zoals in veel andere steden, was gedempt hadden er nu allemaal auto's gestaan. Nu heeft het zijn karakter behouden. Ook in de winter is het er altijd druk en gezellig.'

Waar je absoluut naar toe moet als je in Sloten bent? Haringsma weet het wel. 'Het toverlantaarnmuseum is zeker een bezoek waard. En we hebben een prachtige fontein, gekregen tijdens het Culturele Hoofdstadjaar in 2018. En vergeet vooral niet een wandeling over de stadswal te maken. Daar hangt de was nog aan de lijn. Vanuit vroeger hadden huisvrouwen die in de stad woonden, een waslijn op de stadswal. Daar werden de laatste nieuwtjes uitgewisseld. En dat is nog altijd zo.' Haringsma is inmiddels 75 en denkt wel eens na over stoppen. 'Maar ik geniet nog zo van het contact met de mensen, ik heb er zoveel plezier in. En daarnaast is er nog niemand die me op wil volgen.'



### Historie

Sloten is met iets meer dan 750 inwoners de kleinste van de elf Friese Steden. De stad is omzoomd door een wal, ontworpen en gebouwd door Menno van Coehoorn. Van Coehoorn (1641 – 1704) was ook betrokken bij de stadswallen van vestingsteden Zwolle, Breda en Bergen op Zoom.

## SLOTEN



GRACHT



KIEVIT



WASLIJN

## Mooi in Sloten

Sloten is een prachtig stadje. De panden aan de gracht hebben veelal trap- of klokgevels. Er zijn verschillende restaurants en eetcafés waar je kunt koffie drinken, lunchen en 's avonds kunt eten. Ook in de winter zijn de meeste horecagelegenheden open. In 2018 kreeg ook Sloten een fontein: De Kievit, ontworpen door de kunstenaars Lucy en Jorge Orta.



## In de buurt

Sloten ligt in een mooie omgeving, die uitnodigt tot uitstapjes. Ga voor een wandeling naar het Rijster Bos of het Mirnser Klif en rij daarna langs Laaksum, de kleinste haven aan het IJsselmeer voor een vers visje. Wil je kennis maken met Friese wijn? Breng een bezoek aan De Heidepleats in Sint Nicolaasga. Deze kop-hals-romp boerderij ligt pittoresk in het glooiende landschap van Gaasterland. Op de boerderij wordt ook kaas gemaakt.

Je kunt er ook in retraite.

[www.deheidepleats.nl](http://www.deheidepleats.nl)





WOUDAGEMAAL



FLINKE WINTER FAVORIETEN



KNRM HUIS



SCHAAP OP DIJK

Smaakmaker:

*Bea Ligthart***Lokaal en duurzaam steeds vaker thema aan tafel**

‘Wat de vissers meebrengen van het IJsselmeer, dat serveren we ’s avonds in het restaurant.’ Aan het woord is Bea Ligthart, met haar man Harmen eigenaar van restaurant De Hinde aan de haven in Hindeloopen. Daarnaast is ze voorzitter van Fryslân Culinair, een organisatie van Friese restaurants die hecht aan het gebruik van Friese producten. Ieder jaar organiseren ze een verkiezing voor het lekkerste Friese product. ‘Dit jaar hadden we de verkiezing voor de beste Friese kaas, maar we hebben ook suikerbrood, roggebrood, spek of droge worst.’ Ligthart merkt bij de consument ook de belangstelling voor het lokale eten. En ook duurzaamheid is vaker een thema aan tafel. ‘Gasten willen weten wat ze eten en waar het vandaan komt. En dat kunnen we ook altijd vertellen. Dat maakt het ook leuk. Kazen van de Nijlander en van Doetie Trinks uit Jubbega. Vis van onze eigen IJsselmeervissers, groenten uit de buurt, eieren van Fûgelfrij in Hichtum. Wij houden van het ambacht.’

[www.dehinde.nl](http://www.dehinde.nl)

**Foodwaste**

Ook het weggooien van eten probeert De Hinde te voorkomen. ‘Het liefst zou je als kok één menu serveren, dan hoeft je niets weg te gooien. Maar dat is voor gasten toch vaak nog een brug te ver. Maar wat we wel doen is vragen of gasten garnituur bij bijvoorbeeld hun uitsmijter tussen de middag willen. Als ze het graag willen, eten ze het op, is onze ervaring.’



SLUIS

*Unieke combinaties onder één dak  
in Hindeloopen*



**HET EERSTE FRIESE SCHAATSMUSEUM**



**HINDELOOPER SCHILDERKUNST**



**RESTAURANT DE FRIESE DOORLOPER**

- \* *Herleef de complete Elfstedentocht*
- \* *Workshops Hindelooper Schilderkunst*
- \* *Meer dan 50 soorten pannenkoeken*

---

---

**HET HELE JAAR GEOPEND**

**Kleine Weide 1-3 — 8713 KZ Hindeloopen, Friesland**

---

---



+31 (0) 514 52 16 83



info@schaatsmuseum.nl



www.schaatsmuseum.nl



SCHILDERKUNST



SCHAATSMUSEUM

### Over Hindeloopen/Stavoren

Hindeloopen en Stavoren liggen beide direct aan het IJsselmeer. Stavoren kent een lange en rijke geschiedenis, als Hanzestad en als belangrijke haven aan de voormalige Zuiderzee. In Stavoren staat aan de haven het standbeeld van het 'Vrouwtje van Stavoren', een bekend verhaal over de teloorgang van de rijkdom van de stad. De fontein die Stavoren in 2018 kreeg, refereert ook aan deze sage. Hindeloopen ligt een paar kilometer verderop en had vroeger geen haven maar een rede aan de Zuiderzee. Hindeloopen had vroeger haar eigen klederdracht en schilderwerk, met als kenmerk de krullen, bloemen en bladeren in rood, blauw, wit en groen. Breng in Hindeloopen in ieder geval een bezoek aan het Schaatsmuseum. In de speciale Elfstedenzaal krijg je de heroïek van de tocht mee die voor het laatst in 1997 werd verreden. Bezoek ook het museum Hindeloopen, waar je de schilderkunst kunt bewonderen.

### Leuk en lekker in de buurt

Woudagemaal: Een bezoek meer dan waard. Dit oude stoomgemaal met Werelderfgoed status wordt nog altijd ingezet om ervoor te zorgen dat Friesland droge voeten houdt. Het is het grootste nog functionerende stoomgemaal van Nederland. Met een prachtig bezoekerscentrum. Check voor openingstijden: [www.woudagemaal.nl](http://www.woudagemaal.nl)

### Flinke Winter Favorieten

Een aanrader voor je kerstinkopen. Op 7 & 8 december De Flinke Winter Favorieten. In de sfeervolle omgeving van de voormalige zuivelfabriek in Morra vind je de leukste ideeën voor kerst. En dat onder het genot van lekkers uit de dampende foodtrucks, inspirerende lezingen over diverse actuele, boeiende onderwerpen, workshops voor jong en oud en live muziek. beide dagen van 11.00 tot 18.00 uur. [www.itflinkeboskje.nl](http://www.itflinkeboskje.nl)





## RESTAURANT **SMINK**

Restaurant Smink vindt u in Wolvega. Hier kook ik volgens de Smink-stijl een menu op hoog niveau, met veel lef en met een grote dosis beleving. Ik kook met de producten waarmee ik als boerenzoon ben opgegroeid, de liefde voor Friesland spat van het bord. Samen met mijn brigade zorg ik voor een unieke Friese gastronomische ervaring.

## AAN TAFEL

Persoonlijk contact vind ik belangrijk. Ik bespreek samen met u wat we die avond op het menu hebben staan, hoeveel gangen u wilt eten en wat u daarbij wilt drinken. Vier gangen, 10 gangen, wijnen, sappen, bieren, u bepaalt en samen met mijn team ga ik u verrassen. Zie hoe de koks middenin het restaurant aan het werk zijn, beleef de tafelbereidingen en verwonder u over de bijzonder vormgegeven items die u op het bord krijgt uit de 3D-voedselprinter. U zult ervaren dat eten uit de 3D-printer heerlijk kan smaken!

## RESERVEREN

Restaurant Smink is geopend voor diner van dinsdag tot en met zaterdag en voor lunch op afspraak. Zo nu en dan ook geopend op zondagen. Kijk in het reserveringsoverzicht op de website naar de beschikbare dagen: [www.jansmink.com/restaurant/reserveren](http://www.jansmink.com/restaurant/reserveren).

## CONTACT

### Restaurant Smink

Steenwijkerweg 2

8471 LA Wolvega

E-mail: [info@jansmink.com](mailto:info@jansmink.com)

Telefoonnummer: 0561 728 729





'LOVE' JAUME PLENSA

## LEEUWARDEN

Leeuwarden ist schon immer eine Residenzstadt gewesen und das ist auch zu erkennen. Schauen

Sie sich auf jeden Fall auf dem Gouverneursplein um, wo die friesischen Nassauer früher residierten. Anschließend ruhen Sie sich auf der überdeckten, beheizten Terrasse beim De Walrus aus. Anschließend setzen Sie Ihren Spaziergang durch die Grote Kerkstraat fort und gehen in Richtung Oldehove. Hier finden Sie den schiefen Turm, für den Leeuwarden bekannt ist. Von hier aus gelangen Sie in die „leckerste Straße von Leeuwarden“, die Kleine Kerkstraat. Besuchen Sie die Bäckerei Salverda und kaufen Sie dort selbstgemachtes Gebäck. Bei der Zuivelhoeve bekommen

Sie Käse und beim House of Taste gibt es Köstlichkeiten aus nah und fern. Mittagessen bei Barrevoets. Die Inhaber verwenden lokale Produkte und wissen, was Gastfreundlichkeit bedeutet.

---

## SNEEK

Das etwa im Jahr 1492 errichtete Wassertor ist das Wahrzeichen Sneeks. Über dieses Tor mit dem Stadtwall konnte die Zufahrt zur Stadt geschlossen werden. Im Jahr 1613 verlor die Stadt ihre militärische Funktion und wurde in erster Linie zu einem Ziortor. Das Symbol ist an mehreren Stellen zu finden. Auf dem Segel der Sneeker Skûtsje, Sneker Pan und der Bekleidung der Firma Gaastra. Vor dem Wassertor steht der „Brunnen von Fortuna“ (De Fontein van Fortuna). Auf einer goldenen Kugel mitten im Wasser steht ein Mann mit einem Füllhorn. Der Bildhauer Stephan Balkenhol erinnert mit seiner Skulptur an abwechselnde Perioden von Wohlstand und Not in Sneek.

## Schön und lecker in Sneek

Royaal Belegd - mit Blick auf das Wassertor. Dieses Fairtrade-zertifizierte Cafe bietet nur die besten und schönsten Produkte an. Hier gibt es Fairtrade-Kaffee, selbstgemachtes Gebäck und großzügig belegte Brötchen. Ein Spaziergang entlang der Grachten von Sneek ist sicherlich die Mühe wert. Zur Krönung Ihres Spaziergangs gönnen Sie sich den einzig echten friesischen Limoncello aus Sneek! Die Witwe Joustra stellt diesen frischen knallgelben Likör - die Dicke Zitrone - her. Seit über 150 Jahren wird er in diesen Gebäuden aus dem Jahr 1484 gebraut. Die Wein- und Spirituosenhandlung ist zu Geschäftszeiten geöffnet. Die Bar und die Brennerei sind nur auf Vereinbarung zu besuchen.



'FONTEIN VAN FORTUNA' STEPHAN BALKENHOL



'ONSTERFELIJKE BLOEMEN' RIKKA - SHINJI OHMAKI

## IJLST

In IJlst steht der Brunnen mit dem Namen „Unsterbliche Blüten“ (Onsterfelijke Bloemen) von Rikka Shinji Ohmaki. Die ewige Verbindung zwischen Mensch, Kultur und Natur. Blühende Stinsenpflanzen in Kombination mit japanischen Blumenarrangements. Das Stadtbild im alten Zentrum ist geschützt. Ein Spaziergang durch diese Straßen bietet Ihnen einen Einblick in die Geschichte im Lauf der Jahrhunderte. Reich verzierte Fassaden und eine Straße mit Klinkersteinen. Am Wasser gibt es spezielle Gärten, die auch als „Bleken“ oder „Overtuinen“ (Übergärten) bezeichnet werden. Diese dienten früher zum Bleichen der Wäsche.





'KIEVIT' LUCY - JORGE ORTA

## SLOTEN

Sloten ist mit etwas mehr als 750 Einwohnern die kleinste der elf friesischen Städte. Die Stadt ist umsäumt von einem Wall, den Menno van Coehoorn entworfen und gebaut hat.

Van Coehoorn (1641 – 1704) hat auch an den Stadtwällen der Festungsstädte Zwolle, Breda und Bergen op Zoom mitgearbeitet.

Sloten ist eine wunderbare kleine Stadt. Die Gebäude an der Gracht haben vielfach Stufen- oder Glockenfassaden. Hier laden verschiedene Restaurants und Lokale zum Kaffeetrinken sowie zum Mittag- und Abendessen ein. Die meisten Cafés und Restaurants sind auch im Winter geöffnet. Im Jahr 2018 wurde auch in Sloten ein Brunnen errichtet: De Kievit (der Kiebitz), entworfen von den Künstlern Lucy und Jorge Orta.

Sloten hat eine schöne Umgebung, die sich gut für Ausflüge eignet. Den Rijster Bos und das Mirnser Kliff sollten Sie sich nicht entgehen lassen. Haben Sie Lust, den friesischen Wein einmal zu probieren? Dann besuchen Sie De Heidepleats in Sint Nicolaasga. Dieser Hof mit seiner Kopf-Hals-Rumpf-Architektur hat eine wunderschöne Lage in der hügeligen Landschaft im Gaasterland. Auf dem Bauernhof wird zudem auch Käse hergestellt. Und es werden Retraites angeboten.





'DE VISFONTEIN' MARK DION

## STAVOREN UND HINDELOOPEN

### Stavoren

Stavoren und Hindeloopen liegen unmittelbar am IJsselmeer. Stavoren hat eine lange, reiche Geschichte als Hansestadt und als wichtiger Hafen an der früheren Zuiderzee. Am Hafen von Stavoren steht das Standbild des „Vrouwtje van Stavoren“. Die Sage über die „Frau von Stavoren“ ist eine bekannte Geschichte über den Untergang des Reichtums der Stadt. Der im Jahr 2018 errichtete Brunnen in Stavoren erinnert ebenfalls an diese Sage.

### Hindeloopen

Hindeloopen ist nur wenige Kilometer entfernt; der Ort besaß früher keinen Hafen, sondern einen Anleger an der Zuiderzee. Hindeloopen hatte früher eigene traditionelle Trachten und hat farbenprächtige Kunstwerke mit Schnörkeln, Blüten und Blättern in Rot, Blau, Weiß und Grün hervorgebracht. In Hindeloopen sollten Sie auf jeden Fall das Schlittschuhmuseum (Schaatsmuseum) besuchen. In dem speziellen Elfstedenzaal erfahren Sie die Heroik dieser Eislaufveranstaltung, die zuletzt im Jahr 1997 stattfand. Auch das Museum Hindeloopen mit den Malereien sollten Sie sich nicht entgehen lassen.



'FLORA EN FOUNA' SHEN YUAN

## WORKUM

Wer Workum besucht, darf das Jopie Huismanmuseum nicht vergessen. Die Bilder dieses meisterhaften Autodidakten sind alltäglichen Themen gewidmet. Öffnungszeiten: Bis zum 31. Oktober täglich von 10.00 Uhr bis 17.00, danach täglich von 13.00 Uhr bis 17.00 Uhr.

### Schön und lecker in Workum

In Workum gibt es eine gemütliche Einkaufsstraße mit authentischen Läden. Unbedingt empfehlenswert ist It Pottbakkershûs. Hier können Sie eine Tasse Kaffee mit selbstgemachtem Kuchen oder ein Mittagessen zu sich nehmen und sich die Ausstellung über die charakteristischen Workumer Töpferwaren ansehen. Täglich von 11.00 Uhr bis 17.30 Uhr geöffnet.

Auch schön und lecker: Kaffee mit selbstgemachtem Gebäck bei Folkerts auf dem Markt von Workum. Der Inhaber war früher Konditor und bietet seinen Kunden noch immer selbstgemachten frischen Kuchen an. Lecker!! Und natürlich der Brunnen: Die Woeste Leeuwen (die wilden Löwen) van Workum von Cornelia Parker



'DE WOESTE LEEUWEN' CORNELIA PARKER

## BOLSWARD

Bolsward zeichnet sich durch seine vielen beeindruckenden Fassaden aus. Die schönste Fassade ist die am alten Rathaus, konzipiert und gebaut von Jacob Gysbert (Vater von Gysbert Japicx). Zurzeit wird das Rathaus zu einem Museum umgebaut. Die Broerekerk ist von hier aus fußläufig erreichbar. Das älteste Monument von Bolsward wurde etwa im 13. Jahrhundert als Klosterkirche der Franziskaner erbaut. Vor der Kirche steht nun der Brunnen „Die Fledermaus“ (De Vleermuis) von Johan Creten.



'DE VLEERMUIS' JOHAN CRETEN

### Schön und lecker in Bolsward

In Bolsward wird das bekannteste friesische Bier gebraut: Us Heit. Diese Brauerei baut die Zutaten für das Bier nach Möglichkeit selbst an. Nach Absprache können Sie an einer Führung und einer Verkostung teilnehmen. An der Kerkstraat prunkt das monumentale Gebäude des Waisenhauses. Im Jahr 1553 hat die Witwe Hid Hero das Waisenhaus gestiftet und bis 1990 wurden Kinder unter gesetzlicher Vormundschaft darin untergebracht. Wo früher die Waisen gewohnt haben, befindet sich heute ein stimmungsvolles Familienhotel mit Restaurant.

---

### HARLINGEN

Die Fähre zu den Inseln ist natürlich nicht zu übersehen. Aber auch Harlingen selbst ist einen Besuch wert. Das vormalige Gerichtsgebäude am Hafen beherbergt heute das Restaurant und Kochstudio 't Havenmantsje. Auf dem Menü stehen lokale Spitzenprodukte aus dem Wattenmeer sowie aus der Region. Im Zentrum finden Sie viele stimmungsvolle Boutiquen wie "No3" und "Koks en Keukenmeiden". Bei "Koks en Keukenmeiden" werden Sie schon am Eingang überrascht sein. An den Wänden hängt mit Johanniskraut gefärbter Filz der Künstlerin Claudy Jongstra. Kochen und Essen sind Emotionen und gehören zum Leben dazu. Das ist das Motto. Das umfassende Sortiment – zu dem auch ein Butterstampfer und ein Sauerkrauttopf gehören – sollten Sie sich unbedingt anschauen. In dem alten Weinlagerhaus aus dem Jahr 1647 befindet sich heute das Eetcafe Nooitgedagt. Nach Aussage des Inhabers, Sytske Rixt Oosterhof, kann man die Atmosphäre von Nooitgedagt nicht beschreiben – man muss sie selbst spüren.



## FRANEKER

Eins der prächtigen Grachtenhäuser beherbergt das älteste noch funktionierende Planetarium der Welt, das hier an der Decke hängt. Um 1780 hat Eise Eisinga dieses bewegliche Modell des Sonnensystems gebaut. Das Eise Eisingamuseum sollten Sie sich nicht entgehen lassen. Auch der Brunnen hat mit dem Sonnensystem zu tun. Die hier dargestellte von Jan Hendrik Oort postulierte Oortsche Wolke ist eine Ode an ihren in Franeker geborenen Entdecker. Dabei handelt es sich um eine Ansammlung von Milliarden kometenartiger Objekte im äußersten Bereich des Sonnensystems.

Die Oortwolke steht an der Martinikirche. Diese Kirche wurde im Jahr 1425 als Pseudobasilika im gotischen Stil errichtet. Sie ist eine der wenigen friesischen Kirchen mit einem Chorumgang und erinnert an die römisch-katholische Zeit. Früher war Franeker eine Universitätsstadt. Einer der berühmtesten Studenten an der Universität Franeker war der Philosoph René Descartes. Von ihm stammt der Spruch "Der Zweifel ist der Wahrheit Anfang". De Bogt fen Guné – die erste Studentenkneipe der Niederlande – stammt noch aus dieser Zeit. Nach dem Schließen der Universität im Jahr 1811 wurde der Bogt fen Guné zu einem wichtigen Zentrum für den Kaatsport (Friesischer Handball).

## DOKKUM

Dokkum ist aufgrund eines Mordes am bekanntesten. Dieser ist allerdings schon vor langer Zeit geschehen. Im Jahr 754 wurde Bonifatius nahe Dokkum ermordet. In der Bonifatiuskapelle sind viele Informationen darüber zu finden. Dieser Mord diente teilweise auch als Inspirationsquelle für den im Jahr 2018 errichteten Brunnen - den „Eisbrunnen“. Die Bäume um diesen Brunnen färben sich im Herbst rot - ein Hinweis auf die Morde des Jahres 754. Der Eisbrunnen selbst ist ein Spielball der Elemente und sieht jeden Tag wieder anders aus. Das Eis zeichnet Muster auf die Kupferoberfläche der Skulptur. Dies ist von der Sonneneinstrahlung, der Luftfeuchtigkeit, Temperatur, Wind und Regen abhängig.

### Schön und lecker in Dokkum

Gemeinsam genießen - das ist das Motto von KB Food&Drinks. Dieses Restaurant mit seinem warmen, besonders geschmackvoll eingerichteten Interieur verwendet Produkte aus der Umgebung. Biologisches Fleisch aus der Nachbarschaft und Milch/Milchprodukte vom Bauern. Man kann hier sogar im Winter draußen sitzen. Ein geschützter Stadtgarten mit einem knisternden Feuer in der Mitte. Kinder sind hier sehr willkommen. Früher gab es hier auch einen Bahnhof für die Dokkumer Lokalbahn. Der Personenverkehr wurde bereits vor dem Krieg beendet, ist aber noch immer bekannt. Auf dieser Route, am Bahnhof von Marrum, steht heute der Pfannkuchenzug (Pannenkoektrein). Hinter dem Schalter begrüßt Trijntje alle Gäste und bringt sie zum Waggon.



'DE IJSFONTEIN' BIRTHE LEEMEIJER



Smaakmaker:

# Maamke van Zwol

## Er is hier zoveel lekkers te vinden



Er komt een grote glimlach op het gezicht van Maamke van Zwol. De geboren Terschellingse is enthousiast over al het lekkers en leuks dat er is te vinden in Workum. Maamke volgde de hotelschool in Leeuwarden en kwam na wat omzwervingen via Curaçao in Workum terecht. 'Als je zou willen, kun je de supermarkt overslaan en al je boodschappen bij de boerderijen uit de buurt en de ambachtelijke slager en fantastische bakker halen.' Haar favorieten? 'Droge worst van slager Blom, suikerbrood van bakkerij Keuning, kwark van de Bûterblom, groenten en aardappelen rechtstreeks bij de boeren, ijs van Margje 24. En het summum is toch wel de streekmarkt bij het Flinkebosje. Daar vind je waanzinnig veel lekkers.' En dan heeft Workum als stad ook nog leuke en authentieke winkels. 'We hebben een verfwinkel die al 200 jaar bestaat. Daar maken en mengen ze zelf kleuren, ze verkopen prachtig behang. Als je daar binnenkomt, voel je de liefde voor het vak.' En natuurlijk is er het Jopie Huismanmuseum. 'Daar moet je heen.' Minder bekend, maar minstens zo leuk, is het Pottebakkershûs. 'Daar hebben ze prachtig aardewerk en je kunt er heerlijk vegetarisch lunchen. Een aanrader.'

### Voor het deeg:

150 gram bloem  
100 gram boter  
50 gram suiker  
mespunt zout

### Voor de vulling:

250 gram cranberries  
(van Terschelling natuurlijk)  
150 gram suiker  
mespunt kaneel  
100 gram hazelnoten  
100 gram koude boter  
2 eieren  
2 eetlepels maïzena  
3 eetlepels jam  
(gemengde rode vruchten)

Taartvorm van 24 cm

## Recept voor Cranberrynotentaart

### Vorbereiding:

Verwarm de oven voor op 220 graden. Meng de bloem, koude blokjes boter, suiker en het zout tot een kruimelig deeg. Voeg kleine beetjes water toe tot het een samenhangend geheel is. Laat het deeg verpakt in verhoudfolie 30 minuten in de koelkast rusten. Maak intussen de vulling. Doe de cranberries met een paar lepels water, twee eetlepels suiker en kaneel in een steelpan tot de bessen openspringen. Daarna laten afkoelen. Rooster de hazelnoten in een droge koekenpan tot ze beginnen te kleuren. Laat ze afkoelen en maal ze fijn. Meng de boter, de rest van de suiker, de eieren en de maïzena en laat het draaien tot een glad luchtig mengsel.

### Bereidingswijze:

Rol het deeg op een met bloem bestrooid werkvlak uit tot een dunne lap en bekleed daarmee de vorm. Bestrijk de deegbodem met de jam. Schep de hazelnootvulling op de jam en verdeel het cranberrymengsel er overheen. Zet de taart op de bakplaat in de voorverwarmde oven, draai de temperatuur naar 180 graden. Laat in 40 minuten goudbruin bakken. Serveer de taart lauwwarm of koud.



CRANBERRIES PLUKKEN



KOUDUMER BEANTSJES



DE WOESTE LEEUWEN



JOPIE HUISMAN



NYLANDER

## Mooi en lekker in Workum

Breng ook een bezoekje aan Molkwar.

Het dorpje wordt wel het Venetië van het Noorden genoemd, met z'n grachten en 27 bruggetjes. Het dorp is ook bekend om z'n koek; Molkwarder Koek. Friesland heeft een rijke koektraditie. De meeste bakkers hebben een eigen variant. Lekker bij de koffie! Een klein stukje verder ligt Koudum, en dat dorp is bekend om zijn bonen.

De sperziebonen worden gekweekt op een stuwwal uit de IJstijd. Door de grondsoort en de gunstige ligging ten opzichte van de zon, zijn de boontjes van uitstekende kwaliteit. Koudumers worden ook wel 'beantsje'(bonen) genoemd.

## Over Workum

Wie een bezoek aan Workum brengt, kan het Jopie Huismanmuseum niet overslaan. De autodidacte kunstenaar maakte schilderijen van alledaagse voorwerpen. Openingstijden: tot en met 31 oktober dagelijks van 10.00 tot 17.00, daarna dagelijks van 13.00 tot 17.00 uur.  
[www.jopiehuismanmuseum.nl](http://www.jopiehuismanmuseum.nl)

Workum heeft een gezellige winkelstraat, met authentieke winkels. Breng zeker een bezoek aan It Pottebakkershûs voor een kop koffie met eigengemaakte taart of een lunch en een expositie over Workumer aardewerk.

Dagelijks open van 11.00 tot 17.30 uur.  
[www.itpottebakkershus.nl](http://www.itpottebakkershus.nl)

Ook leuk en lekker: koffie met eigengemaakt gebak op de markt van Workum bij Folkerts. De eigenaar was voorheen banketbakker en zet zijn klanten nog altijd eigen, verse taart voor. Lekker!! En natuurlijk de fontein: De Woeste Leeuwen van Workum van Cornelia Parker.



JOPIE HUISMAN MUSEUM

# BOLSWARD



STADHUIS



VAN BUREN



HET WEESHUIS



FRIES BIER

Smaakmaker:

# Gritta van Buren

## Lange tafels, lekker eten en bijzondere ontmoetingen

In een sfeervol pakhuis aan de 11-Stedenroute, vol met de mooiste, heerlijk ruikende, schapenvachten vertelt Gritta van Buren over haar verlangen om mensen samen te brengen. Het pand in Bolsward, herbergt de enige schapenvachtlooierij van Nederland. Een familiebedrijf waar inmiddels de zesde generatie aan het hoofd staat. In het pakhuis wordt gewassen, schoongeschrapt, gewrongen, geslepen, opgerekt en gekamd. Van ruw naar zacht in tien stappen. 'Wij laten graag zien wat we doen, kom gerust langs in het pakhuis en onze winkel'. Het ondernemen, creëren en organiseren zit Gritta in het bloed. Na jaren in Amsterdam besloot Gritta weer terug te keren naar Fryslan. Ze startte met Gritta events, styling en food. Ze organiseert shared diners, lange tafels vol met grote pannen met lekker eten. Een ongedwongen sfeer waar iedereen zichzelf kan zijn. Het Italiaanse familiegevoel terug aan tafel.

[www.vanburenbolsward.nl](http://www.vanburenbolsward.nl)



## Heamiel

Vroeger werd in juni het binnenhalen van het hooi gevierd met een gezamenlijke maaltijd, de hooimaaltijd. In het Fries wordt dit 'Heamiel' genoemd. De hele binnenstad van Bolsward vol met lange tafels met rijst, boerenjongens en brandewijn. Een verbroederingsfeest tussen stedelingen en plattelandsmensen. Deze traditie bestaat nog steeds maar dan als vierdaags feest door de hele stad. En Gritta zit in de Heamielcommissie. 'De Heamielmaaltijd en het aanschuifdiner organiseren we in de Broerekerk. In 1980 overleefde dit oudste gebouw van de stad ternauwernood een brand. Jarenlang had de kerk geen dak, nu is er een glazen overkapping. Als er dan eind juni al die lange mooi opgedekte tafels staan met heerlijk eten en bijzondere ontmoetingen, dan ben ik gelukkig.' toeristen door de stad. Op vrijdagavond wordt het kanon op de stadswal afgestoken, speciaal voor de toeristen. 'Sloten heeft zijn gracht nog. Daarom is t er altijd gezellig. Als de gracht, zoals in veel andere steden, was gedempt hadden er nu allemaal auto's gestaan. Nu heeft het zijn karakter behouden. Ook in de winter is het er altijd druk en gezellig.'



Parma en Iberico hebben de naam, maar komen uit een ver buitenland.

**Praam heeft kwaliteit!**  
**En komt uit ons eigen Friesland.**

# De Kempenaer

Toen Jaap Frerichs in 2016 zijn bedrijf oprichtte, wilde hij maar één ding: **Het beste vlees produceren door pure natuur.**

Op zijn boerderij in Friesland kreeg hij twee jonge biggen, uit de reguliere varkenshouderij. Hij ontdekte hoeveel natuur er nog aanwezig is in deze varkens. Hoe ze omgaan met stro, met gras, met andere beesten terwijl ze dat alles nog nooit hadden gezien. Zij niet, hun moeders niet, hun grootmoeders... Generaties varkens groeiden op in een betonnen hok met plastic wandjes. En toch nog zoveel natuur! 'Hier wil ik mee verder' dacht hij en startte het varkensbedrijf De Kempenaer. Daar probeert hij de natuur te benaderen. De beesten, nu zo'n 120 varkens, leven in een grote groep bij elkaar, ze kunnen altijd naar buiten en ze krijgen geen krachtvoer en zeker geen soja! 'Dat is slecht voor de natuur en slecht voor de smaak' beweert Frerichs en dat laatste is voor hem heel belangrijk.



**Rust, rust, rust** De varkens worden, pas als ze 16 maanden oud zijn, geslacht bij Aldershof in Oosterwolde. Een kleinschalige slachterij. Het vlees gaat daarna naar Worstmakerij Spijkerman in Akkrum. Henk Spijkerman maakt van het vlees de mooiste Hammen. De Praam maakt hij, zoals Parmaham wordt gemaakt: pekelen, drogen en minstens 16 maanden rijpen. Zo ook met de Coppa, Lomo, Lardo of Pancetta, om er maar een paar te noemen. 'Henk neemt de tijd voor de hammen. Voor het rijpen vooral'. Frerichs is daar heel trots op. 'Rust, rust en nog eens rust. Dat maakt kwaliteit. Rust in de stal, rust bij het slachten en rust bij het rijpen'. Alleen dan krijg je de producten, die in een blinde test als beste naar boven komen.

**Streekproduct** Vooral restaurants met een ster begrijpen dat hun gasten vragen om kwaliteit en niet om de naam van het product, of de prijs. 'Parma® en Iberico® hebben natuurlijk een naam, maar onze Praam® heeft vooral kwaliteit' zegt Frerichs. Hij wijst er op dat veel restaurants beweren met streekproducten te werken, maar ziet dat het heel makkelijk is om even wat bij Hanos of Sligro te bestellen. Frerichs roept deze chefs, die vormgeven aan hun code van eer, of aan hun bewering over streekproducten, op om moeite te doen die streekproducten te kopen. "We hebben in Friesland de mooiste kaas, de lekkerste groenten, het beste rundvlees! Natuurlijk is het iets duurder, natuurlijk kan je geen 100 biefstukken leveren, of zijn de porties niet altijd even groot. Maar, kom op restaurants in Nederland, wees trots op de producten die in eigen land worden gemaakt". Tegenwoordig kunnen we overal leveren, ook



in grote steden als Amsterdam. Voor Frerichs is het vooral belangrijk dat de kwaliteit goed is. Het verhaaltje erachter, of dat het een streekproduct is, maakt hem niet veel uit. 'Je moet het proeven op je bord en dan verbaasd zijn dat het uit eigen land komt, Friesland in dit geval'. [www.eerlijk vlees.nl](http://www.eerlijk vlees.nl)

### Over Bolsward

Bolsward heeft heel wat statige gevels. De mooiste is die van het oude stadhuis, gebouwd en ontworpen door Jacob Gysbert (vader van Gysbert Japicx). Op dit moment wordt het stadhuis verbouwd tot museum. Op loopafstand vind je de Broerekerk. Het oudste monument van Bolsward, is rond de 13e eeuw gebouwd als kloosterkerk van de Minderbroeders. Voor de kerk pronkt nu de fontein: De Vleermuis van Johan Creten.

### In de omgeving

Bolsward wordt omringd door prachtige dorpen.

Maak op een mooie najaarsdag of zonnige voorjaarsdag een fietstocht om Bolsward. Fiets door de weilanden naar It Heidenskip, Hichtum, Hartwerd en andere mooie dorpen. Steek in Hichtum aan bij Fûgelfrij voor streekproducten. Van november tot en met maart op vrijdag en zaterdag geopend van 08.30 tot 17.00 uur.

### En zin in een lekkere pizza of maaltijd?

Steek aan bij Pizzeria Pingjum, waar met ambachtelijke producten uit de omgeving wordt gewerkt. Geopend van donderdag tot en met zondag, vanaf 17.00 uur.  
[www.pizzeria-pingjum.nl](http://www.pizzeria-pingjum.nl)

### Mooi en lekker in Bolsward

In Bolsward wordt het bekendste Friese bier gebrouwd: Us Heit. De brouwerij verbouwt zoveel mogelijk zelf de ingrediënten die voor het bier worden gebruikt. Op afspraak bent u welkom voor een rondleiding en proeverij. Aan de Kerkstraat prijkt het monumentale pand van het Weeshuis. In 1553 stichtte weduwe Hid Hero het Weeshuis en tot 1990 werden er voogdijkinderen opgevangen. Waar vroeger de wezen woonden bevindt zich nu een sfeervol familiehotel met restaurant.



### Leuk om te weten

Hichtum is het dorp van de schrijfster van het bekende boek 'Afke's Tiental', Nynke van Hichtum. Vrouw van politicus Pieter Jelles Troelstra.

**VLEERMUIS****SCHAPENVACHT**

## HARLINGEN



BROUWDOK

© Bjorn Brekelmans



KOKS EN KEUKENMEIDEN



DE WALVIS



'T HAVENMANTSJE



Smaakmaker:

# Gerard Ypenga

## Ús Ale, door iedereen geliefd



De zilte wind waait door het proeflokaal van het Brouwdok aan de haven in Harlingen. Het lijkt erop dat eigenaar Gerard Ypenga zijn eindbestemming heeft bereikt. Maar niets is minder waar, dit is nog maar het begin van zijn nieuwe smakelijke reis. De haven van Harlingen is een plek die dicht bij Ypenga staat. Ooit zat hij op de Zeevaartschool in Harlingen en werkte hij op de grote vaart. Toch belandde hij uiteindelijk op een IT-afdeling bij een bedrijf in Amsterdam. De drive om dingen te creëren bleef, zowel op kantoor als daarbuiten. Op zijn zolderkamer in Amsterdam brouwde hij zijn eerste bier. Ypenga volgde een bieropleiding in Oostenrijk en werd daarmee Bierkeurmeester én de eerste internationale Biersommelier van Fryslân. De zolderkamer in Amsterdam werd verruult voor een huis met grote schuur in Harlingen. En dat was het begin van Brouwdok. In Harlingen leerde hij Johan kennen. Samen deelden ze de passie voor speciaalbier. Gezamenlijk zetten ze de eerste stappen en openden een proeflokaal in het pand van een voormalig Chinees restaurant, Gerard als brouwer en Johan als verkoper. Het eerste biertje van Brouwbok was Ús Ale: een innemend biertje, door iedereen geliefd.

De Chinees werd al snel te klein en de brouwerij verhuisde naar een oude loods aan de Haven van Harlingen. In het voorjaar van 2019 verhuisde ook het proeflokaal naar de loods. Hier heeft Gerard Ypenga zijn droom waar gemaakt: een grote brouwerij met proeflokaal. 'Ik wil heel graag weten wat mensen van mijn bier vinden. In het proeflokaal krijg ik direct feedback. De reis van brouwermeester Gerard is nog maar net begonnen. Er zijn nog zoveel smakelijke bestemmingen te ontdekken. Samen met Brouwdok op reis en de magie van het brouwen ontdekken? Dat kan, Gerard organiseert een interactieve biertoer in het Brouwdok. Leer zo de geheimen van het bierbrouwen kennen en ga aan de slag om je eigen bier te brouwen. [www.hetbrouwdok.nl](http://www.hetbrouwdok.nl)

### Circulair

Wat overblijft na het brouwen, is bierbostel. Dat bostel wordt niet weggegooid, maar gaat naar de zorgboerderij in Tritsum waar het als eten voor de varkens dient. En na de slacht wordt van het vlees van de varkens onder andere worsten gemaakt. En die kun je weer kopen bij Brouwdok. Worst met een beetje bier.



# Culinair genieten op de Wilhelmina

Wie lekker wil eten en het Wad wil ervaren, doet er goed aan een arrangement te boeken bij de Wilhelmina. Een schip uit 1893 dat nu onderdeel is van de historische vloot in de haven van Harlingen. Schipper is Harriët Stalman. Sinds een aantal jaren biedt de schipper culinaire weekenden aan waarin ze haar gasten aan boord meergangen maaltijden met lokaal eten biedt.

Stalman begon haar culinaire arrangementen omdat ze onder haar gasten merkte dat er behoefte was aan lekker eten aan boord. En eten met een verhaal. 'In de beginjaren dat ik met groepen voer, was het eten vaak heel basic. En ook niet lekker. Daar wilde ik verandering in brengen,' zo vertelt de schipper. Afgelopen winter ging ze op cursus bij Marco Poldervaart van restaurant 't Havenmantsje in Harlingen. 'Ik leerde daar met lokale producten hele lekkere maaltijden te maken. Ik wil mijn gasten aan boord de belevenis van de Wadden meegeven. Een uniek natuurgebied. En daar hoort naar mijn gevoel ook eten bij uit en om het Waddengebied.'

Harriët Stalman werkt zoveel mogelijk met lokale producten, het liefst biologisch. 'Op vrijdagmiddag ga ik naar de visafslag in Harlingen. Ideaal om voor mijn weekendgasten verse vis te halen. En ik werk met Waddengoud producten, een bekend streekmerk.' Deze winter gaat Stalman weer op cursus. Ze gaat dan onder andere leren om sushi te maken. 'Tegenwoordig kun je zeewier op Texel kopen, een belangrijk bestanddeel van sushi. En met vis uit de Waddenzee kun je er een heel lokale draai aan geven. Daar word ik blij van. En mijn gasten ook.'

Stalman organiseert weekenden met verschillende thema's, waarbij het volledig verzorgen van de gasten voorop staat. 'We kunnen droogvallen op een zandplaat, of we regelen fietsen op de eilanden.

Gasten die van boord gaan hebben vaak het gevoel dat ze veel langer zijn weggeweest dan een weekend.' Volgend jaar organiseert de schipper ook een vegan-weekend. 'Dan komt er een kok aan boord die alleen met plantaardige producten werkt.' Maar een keer per jaar komt ook een bevriend boswachter aan boord die voor de gasten wild klaarmaakt.

'Er is voor ieder wat wils.' **Meer info: [www.wadgenieten.nl](http://www.wadgenieten.nl)**

## Over Harlingen

De haven van Harlingen is de belangrijkste haven van de provincie Fryslân. Tegenwoordig wordt de haven vooral gebruikt door vissers en de Bruine Vloot. Ooit stond Harlingen in het teken van de walvisvangst. De fontein van Harlingen refereert aan dat verleden, het is een levensechte Walvis. Hij ligt als verdwaald bij de Zuiderpier. Maar af en toe komt hij tot leven met een krachtige waterstraal. Aan de Noorderhaven liggen de voormalige pakhuizen met namen als Britannia, De Blauwe Hand en Sumatra. In de oude binnenstad zijn nog veel huizen te vinden met gevelstenen. Dit laat een stuk van de geschiedenis van de woning zien. Maar ook over wat deze 'Ouwe seun' voor beroep uitoefende. Geboren Harlingers spreken elkaar aan met 'Ouwe seun'.

## Mooi en lekker in Harlingen

De boot naar de eilanden is natuurlijk niet te missen. Maar Harlingen zelf is ook erg de moeite waard. Aan de haven in een voormalig gerechtsgebouw zit restaurant en kookstudio 't Havenmantsje. Op het menu staan lokale producten uit de Waddenzee maar ook uit de regio, allemaal topkwaliteit. In het centrum zitten veel sfeervolle boetiekjes zoals No3 en Koks en Keukenmeiden. Bij Koks en Keukenmeiden is de ontvangst al bijzonder. De muren zijn bekleed met vilt van kunstenaars Claudy Jongstra. Het vilt is gekleurd met natuurlijk sint-janskruid. Koken en eten is emotie en horen bij het leven. Dat is het motto. Bekijk het uitgebreide assortiment zoals een boterkarner of een zuurkoolpot. In het oude wijnpakhuis uit 1647 zit Eetcafe Nooitgedagt. Volgens eigenaar Sytske Rixt Oosterhof is de sfeer van Nooitgedagt niet uit te leggen. Gewoon zelf komen voelen.





DE SLEESTALLING



MARTENATUIN



OORTWOLK



WANDER WONEN



Smaakmaker:

## Neele de Boer

### Wander Wonen brengt stof tot leven

Schuin tegenover het Korendragershuisje in Franeke, achterin de winkel zit Neele de Boer achter haar naaimachine. Tussen grote rollen met luxe stoffen, haar favoriete plek.

Neele volgde een opleiding tot meubelstoffeerder in Amsterdam. Jaren werkte zij als zelfstandig meubelstoffeerder voor verschillende opdrachtgevers. Tot ze de kans kreeg om atelierruimte in Franeke te huren. Dit gaf haar een kans om klein te beginnen en te groeien. En zo ontstond uiteindelijk Wander Wonen, een combinatie tussen Fair Trade, lokaal en handgemaakt.

Wander, een Friese naam is niet voor niets gekozen. Neele zocht een naam die weerspiegelt wat zij voor ogen had. Het moest Fries zijn maar ook een diepere betekenis hebben. Wander betekent in het Engels; dwalen, rondneuzen, struinen en zwalken. En dat is wat Neele zocht. Een combinatie van verschillende dingen. Scandinavische eenvoud met een vleugje antiek waarbij het ambacht zichtbaar is. Dat is ook terug te vinden in haar eigen werk. Zij maakt kussens op maat met stoffen van de beste kwaliteit. Wel kiest ze voor restpartijen om het betaalbaar voor de consument te houden. Als het over mooie stoffen gaat, gaan Neele haar ogen echt glimmen. [www.wanderwonen.nl](http://www.wanderwonen.nl)



### Winactie

**Maak een foto van je favoriete hond en vertel erbij waarom dat zo is.**

**Post het op de [facebook.com/lwdsmaakstad](https://facebook.com/lwdsmaakstad). Doe dit uiterlijk 15 november 2019.**

**De leukste foto verdient Wander de teckel.**

## Binnenkort in Noord-Nederland:



Wij zijn de **nieuwe coöperatie** van producenten en afnemers van **puur en gezond** voedsel in **Noord-Nederland**.

Samen bouwen we de **kortste voedselketen** die past bij de uitdagingen van vandaag. We gaan in transitie naar een rijk voedsellandschap met **vruchtbare bodems, gezonde producten** en **vitale mensen!**

**Doe jij ook mee?**

**We leveren al boerenzuivel, groenten en fruit!**  
**binnenkortinhetnoorden.nl**



't Hummelhûs  
Kinderopvang  
Zorg op maat  
Natuurtuin  
Boerderijwinkel

## Eerlijke, smaakvolle groentes

Natuurtuin 't Hummelhûs  
Schoterlandseweg 135  
8413 NH Oudehorne  
[www.natuurtuinhummelhus.nl](http://www.natuurtuinhummelhus.nl)  
[natuurtuinhummelhus@gmail.com](mailto:natuurtuinhummelhus@gmail.com)

Voor iedere smaak een lekkere aardappel



**Aardappelbedrijf Jansen**  
Fochtelooërveen 4  
Tel 0516-588221

## Houten keukens...



...voor een  
**Trend Keukens prijs!**

**Trend Keukens**  
Kwaliteit voor de laagste prijs!

Trend Keukens Drachten • Stationsweg 99  
0512 537 437 • [www.trendkeukens.nl](http://www.trendkeukens.nl)

Catalogi van van... Website ontwikkeling  
Strategie Apps en mobiele websites  
Drukwerk Huisstijlontwikkeling  
Posters en affiches Autobelettering Fotografie  
Websites Projectmanagement  
Communicatie Social media  
Interactive videos Communicatieadvies  
Printing Logo ontwikkeling Beeldmerken  
Illustraties Branding Copywriting  
Folders en brochures Internetmarketing  
Ontwerpen SEA Advertenties  
Mediatexten Relatiegeschenken  
Huisstijlhandboek Tijdschriften en magazines  
Reclamecampagnes

**wetterc**  
concept | communicatie | media  
[wetter.nl](http://wetter.nl)

**As in fisk yn it wetter**



PLANETARIUM

### Over Franeker

In een prachtig grachtenhuis hangt aan het plafond het oudste nog werkende planetarium ter wereld. Eise Eisinga bouwde dit bewegende model van het zonnestelsel rond 1780. Breng absoluut een bezoek aan het Eise Eisingamuseum. Ook de fontein heeft een link met het zonnestelsel. De Oortwolk is een ode aan de in Franeker geboren Jan Hendrik Oort. Hij ontdekte dat zich rondom ons zonnestelsel een 'wolk' van miljarden komeetachtige objecten beweegt. De fontein De Oortwolk staat bij de Martinikerk. Deze kerk werd in 1425 gebouwd als pseudo-basiliek in gotische stijl. Één van de weinige Friese kerken met een koor rondgang. Een herinnering aan de Rooms-Katholieke tijd. Ooit had Franeker een Universiteit. Eén van de meest beroemde studenten aan de Universiteit van Franeker was filosoof René Descartes. Volgens hem is twijfel het begin van wijsheid. De Bogt fen Guné stamt nog uit deze tijd. De eerste studenten kroeg van Nederland! Na het verdwijnen van de universiteit in 1811 werd de Bogt fen Guné een belangrijk centrum voor de kaatssport.

### Mooi en lekker in Franeker

Op zoek naar oude schatten? Bij het Allegaartje is genoeg te zien en te vinden. Neem de tijd want het staat metershoog. Vind na het schatzoeken de rust in de Martenatuin achter het museum. Deze tuin met stinzenplanten werd ingericht door de bekende tuinarchitect Lucas Pieters Roodbaard.

Maak een rondje door de gezellige winkelstraten en ontdek pareltjes in bijzondere panden. Bezoek de oude Bethelkerk naast 'Gewoon Mooi'. Hier wordt heerlijke Vegantaart geserveerd. Sluit de dag af bij Pizzeria Toscanini, een echt familiebedrijf. De nieuwe generatie combineert frisse en moderne ideeën met oude kennis.

## DOKKUM



NYNKE RUNIA



IJSFONTEIN



GARNALENKOTTER



VLAS



Smaakmaker:

# Wini Weidenaar

## Dokkum is sfeervol

Scheurworst, knipworst, droge worst, leverworst en grillworst.

Wini weet echt alles over worst. Meer dan negentig jaar geleden maakte Pake (opa) Weidenaar Friese droge worst, welke met turf en eikenhout werd gerookt.

Nog steeds wordt dit geheime recept gebruikt.

Weidenaar is een innovatief bedrijf. 'We kijken heel kritisch naar verspilling, verpakkingsmateriaal en dierenwelzijn'. Droge worst is het meest duurzaam. 'Al het vlees dat beschikbaar is, wordt gebruikt. Niets wordt weggegooid.' En hoewel verpakte worst niet duurzaam klinkt, is het toch duurzamer dan de knipworst. 'De knipworst wordt niet verpakt en is daarmee beperkter houdbaar en wordt vaker weggegooid.' De verpakte worsten zijn veel langer houdbaar. Weidenaar blijft op zoek naar een betere oplossing.



## Duurzame en circulaire projecten

Als Wini niet in de worsten zit houdt ze zich vooral bezig met circulaire en duurzame projecten. In het Noordoosten van Fryslân loopt het project Twirre. Samen de handen uit de mouwen steken. De eigen leefomgeving gezonder en mooier maken door samen te werken aan de biodiversiteit in de regio. 'De bewoners uit de omgeving gaan de uitdaging aan om zelf een probleem op te lossen. Het is fantastisch om daar bij betrokken te zijn.'

Met haar gezin loopt ze graag een rondje over de bolwerken van Dokkum. De zeshoekige stadskern is omsloten door de wallen van het bolwerk. Gebouwd om de vijand buiten te houden maar gelukkig nooit gebruikt. Binnen de stadskern staan nog veel karakteristieke panden met mooie boetiekjes. In één van die panden zit Zuco, de kleinste zuivelfabriek van Nederland.

Laat je verrassen door 'Opskodde molke mei rjemme iis!'



# Eerlijk gevangen, heerlijk genieten



**Alles weten over de garnaal? Check het op onze website: [www.garnalenvissers.nl](http://www.garnalenvissers.nl)**

Informatie voor:

- Scholieren
- Consument
- Horeca
- Toerisme

Informatie over:

- De garnaal
- De visserij
- Activiteiten
- Agenda
- Nieuws

Maar ook:

- Recepten
- Lesmethodes
- Spelletjes
- Downloads



Europese Visserij-  
fonds, investering  
in duurzame visserij

provinsje fryslân  
provincie fryslân



Ministerie van Economische Zaken

## Over Dokkum

Dokkum is het bekendst vanwege een moord. Lang geleden, dat wel. In 754 werd Bonafatius in de omgeving van Dokkum vermoord.

In de Bonifatiuskapel is hier veel informatie over te vinden. De moord is ook deels de inspiratiebron geweest voor de fontein die de stad in 2018 kreeg: de IJsfontein. De bomen rondom die fontein kleuren rood in het najaar, dit is een verwijzing naar de moorden in 754.

De IJsfontein zelf is een speelbal van de elementen en geen dag hetzelfde. IJs tekent patronen op de koperen huid van de sculptuur. Dit is afhankelijk van de zon, luchtvochtigheid, temperatuur, wind en neerslag.

## In de buurt

Zin in een kakelvers visje? Rij naar Lauwersoog. Op vrijdag, zaterdag en zondag kun je hiervoor terecht bij 't Ailand van vissers Jan en Barbara Geertsema. Ze serveren wat de zee hen schenkt. Op afspraak kun je ook mee op

Vervolg je tocht langs de dijk en rij naar Peasens Moddergat. Over de dijk kun je letterlijk direct het Wad op.

Wil je mee met een georganiseerde tocht? Neem dan contact op met Oan'e Dyk. Zij organiseren ook in de winter (korte) wadlooptochten. [www.oanedyk.nl](http://www.oanedyk.nl)

Vlas is een veelzijdig gewas en dreigt verloren te gaan in het Hollandse landschap. Daar proberen ze in Ee wat tegen te doen. Vlas is de basis voor zijde en levert lijnzaad. In museum Braakhok kun je alles vinden over vlas. Het museum is onbemand, maar heeft iedere dag de deuren open. [www.itbraakhok.nl](http://www.itbraakhok.nl).

Tip: Loop binnen bij de winkel van Nynke Runia in Blije. Met een zeefdruk bedrukt ze zelf het linnen. Van dinsdag tot en met zaterdag van 10.00 tot 17.00 uur geopend. [www.kleine-lijn.nl](http://www.kleine-lijn.nl)

## Leuk en lekker in de buurt

Samen genieten, het motto van KB Food&Drinks. Dit restaurant met een warm en bijzonder smaakvol interieur werkt met lokale producten. Biologisch vlees uit de buurt en zuivel van de boer. Zelf buiten zitten kan in de winter. Een beschutte stadstuin met een knapperend vuur in het midden.

En kinderen zijn meer dan welkom.

In het statige pand op de hoek aan de 11 Stedenroute zit Stadcafé Artisanite.

Een heerlijke plek om te genieten van een Dockummer koffie.



Vroeger stopte er een trein in Dokkum, het Dokkumer lokaaltje. De passagiersdienst is al voor de oorlog opgeheven, maar is nog altijd bekend. Op deze route aan het station van Marrum ligt nu de Pannenkoektrein. Achter het loket verwelkomt Trijntje alle gasten en brengt ze naar de wagon. [www.stationmarrum.nl](http://www.stationmarrum.nl)

## NOORDOOST FRIESLAND



STAMPPOT



RESTSTROOM TOMATEN



GRONDSTOFFEN



GROENTECHIPS



PRODUCTONTWIKKELING

Koploper:

# Vernieuwing voedselketen

## We gooien te veel weg



Noordoost Friesland is bekend vanwege het kleinschalige coulissenlandschap. Relatief kleine percelen, omzoomd door boomwallen. Het geeft het landschap een 'smûk' karakter.

Als het aan de Stichting Grien ligt, wordt Noordoost Friesland ook bekend als koploper in de vernieuwing van de voedselketen. 'We gooien veel te veel weg', aldus Hans Vlaar, voormalig supermarkteigenaar en nu bestuurslid van de Stichting Grien. Met Theo Jansma en Sietze de Kievit is hij sinds 2018 bezig om die vernieuwing vorm te geven.

## (h)eerlijk van eigen grond

Met hulp van subsidies van oa. Regio Deal Noordoost Fryslân, Provincie Fryslân, LTO Noord en Rabobank worden de initiatieven ontwikkeld die voor die broodnodige vernieuwing in de voedselketen moet zorgen. 'Met studenten van Van Hall Larenstein, NHL Stenden en de Wageningen University Research ontwikkelen we nieuwe producten en verdienmodellen. Denk bijvoorbeeld aan pastasaus van wortelen. Gemaakt van wortelen die normaalgesproken niet worden verkocht in de winkel omdat ze een afwijkend uiterlijk hebben en doorgedraaid worden,' zo legt Theo Jansma uit. [www.grien.nl](http://www.grien.nl)



## Fjildlab | VerspillingsMarkt

Ooit gehoord van Fjildballen? Dat zijn vegetarische bitterballen gemaakt van tomaten of andere groeten. Een lekkere snack voor bij de borrel. En zo worden er nog meer nieuwe producten ontwikkeld. 'We betrekken daar bewust studenten bij. We willen die hoogwaardige producten natuurlijk niet weggooien. Door studenten bij het project te betrekken, laat je zien dat je eten niet weg hoeft te gooien en er lekkere producten van kan maken.'

## Glêzen Merke

De Glêzen Merke wordt een fysieke plek waar onder de naam FjildMarkt streekmarkten worden gehouden. 'Daar komt alles onder één dak samen wat in de streek wordt geproduceerd. De seizoenen zullen veel meer invloed hebben op het aanbod. In de winter is het aanbod heel anders dan in de zomer. Denk alleen al aan het seizoensfruit,' vertelt Sietze de Kievit. De idealen strekken verder dan alleen een streekmarkt.



'We willen ook een podium zijn voor de cultuur uit de streek. Voor dichters, verhalenvertellers, beginnende artiesten. En we willen er graag mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt aan het werk helpen.' Het wordt een plek waar voor de bezoeker genoeg te zien, te proeven en te beleven valt. De Kievit: 'Zo'n plek heeft Noordoost Friesland nog niet.' [www.glezenmerke.nl](http://www.glezenmerke.nl)



Fjild®

Onder de naam Fjild maakt Stichting Grien zich sterk voor de lokale producenten. 'Het is voor hen vaak heel moeilijk om de weg naar de retailer te vinden. En wij willen juist werken aan korte ketens. Van de teler direct in de winkel. Voor een deel via FjildMarkt, maar we willen de producten ook in de supermarkten in de streek krijgen. Het label 'Fjild' staat voor lokaal geproduceerd maar ook voor kwaliteit,' vertelt Theo Jansma. Jansma ergert zich al jaren aan het gemak waarmee de consument spullen weggooit. 'De macht moet weer terug naar de consument. De grote supermarktketens bepalen nu grotendeels wat we eten en wat de producent betaald krijgt. Door het contact tussen de consument en de producent te herstellen, krijgt de boer een betere prijs en kunnen we van onze overproductie af.' Jansma erkent dat het een wereldwijd probleem is. 'Maar als iedereen zijn eigen verantwoordelijkheid neemt, kunnen we het oplossen. En wij doen dat in om te beginnen in Noordoost Friesland. Daar komen Sietze en ik vandaan. Vandaar kunnen we het verder brengen.' Meer informatie:

[www.fjild.nl](http://www.fjild.nl)



Smaakmaker:

*Jan Smink***Aan tafel**

Vorig jaar in september opende kok Jan Smink zijn restaurant in Wolvega. En sindsdien zit het er iedere avond bijna vol. Smink timmerde in die jaren ervoor aan de weg als kok bij landgoed Lauswolt in Beetsterzwaag, Restaurant de Librije in Zwolle en als deelnemer aan de internationale wedstrijd Bocuse d'Or. Hij leerde met de beste producten te koken. 'Het gaat altijd om de kwaliteit. Het liefst haal ik mijn spullen uit de buurt. Maar dat lukt niet altijd.'

In de afgelopen tien jaar dat Jan Smink als kok werkt, heeft hij een grote verandering gezien bij de gasten. 'Mensen willen heel graag weten waar hun eten vandaan komt en hoe het is geproduceerd. Mensen zijn zich in het algemeen veel bewuster geworden van wat ze eten. Je ziet ook dat de boodschappen weer vaker worden gedaan bij de slager, de bakker en de lokale groenteman.' Smink heeft ook zijn favorieten in de buurt. Voor vers fruit gaat hij naar de Struikrover, die allerlei bessen kweekt zonder gebruik van bestrijdingsmiddelen. Voor pancetta (spek van de buik) gaat Smink naar Echtenerbrug naar de Kempenaer. 'Ook ontzettend leuk om daar als consument eens te gaan kijken. Je krijgt daar een goed beeld van hoe varkens het liefst leven.'

**Biest**

Jan Smink is ook bekend vanwege het gebruik van biest. Geboren op de boerderij groeide hij er mee op. Biest is de melk die de koe geeft na de geboorte van een kalfje. Het kalfje heeft per week ongeveer 2,5 liter nodig, maar de koe geeft veel meer. Omdat het niet bij de reguliere melk voor de fabriek gedaan kan worden, wordt het vaak weggegooid. En dat vond Jan Smink zonde. Hij nam de biest van de boerderij van zijn ouders mee en ontwikkelde er desserts mee. 'En die serveer ik nog altijd in het restaurant dat ik nu heb. Ik gebruik daarvoor de biest van de boerderij van mijn ouders.'

In de medische wereld is steeds meer vraag naar biest omdat het veel stoffen bevat die nodig zijn om snel te herstellen. Tegenwoordig zijn onze bacteriën steeds meer resistent voor penicilline. In biest zitten veel stoffen waar we nog niet resistent voor zijn en die ons beter kunnen maken.

[www.jansmink.nl](http://www.jansmink.nl)

## ZUIDOOST FRIESLAND



KEMPENAER



DOETIE'S GEITEN



DE STRUIKROVER



DOETIE'S GEITENKAAS

## Leuk en lekker

Leuk en lekker in Zuidoost Friesland Kempenaer: Zij een goed leven, wij een lekkere bout. Dat is het motto van boerderij De Kempenaer waar Jaap Frerichs kippen, varkens en koeien houdt. Je bent van harte welkom op de boerderij. Jaap vertelt je graag hoe hij voor zijn dieren zorgt. [www.eerlijk vlees.nl](http://www.eerlijk vlees.nl)

Dat je op de Waddeneilanden cranberry's kunt vinden, is algemeen bekend. Maar ook op het Friese vaste land is de cranberry te vinden.

Op tien minuten rijden van Wolvega vind je Cranberryfarm De Hoeve. Je bent er het hele jaar op afspraak welkom voor een rondleiding of workshop. [www.cranberryfarmdehoeve.nl](http://www.cranberryfarmdehoeve.nl)

In Jubbega heeft Doetie Trinks een kleinschalige geitenboerderij. De geiten grazen rondom de biologische boerderij. Iedere dag worden de geiten gemolken. Van deze melk maakt Doetie de kaas. Er is keuze uit verschillende soorten, zo is er: 'Lytse wite, grutte gryze, swarte toer en geiteleafde'. Voor geitenkaasliefhebbers zeker de moeite waard om even langs te gaan. [www.doetiesgeiten.nl](http://www.doetiesgeiten.nl)

Wie Fruithof de Struikrover wil leren kennen is van harte uitgenodigd om langs te komen. Deze zelfpluktuin heeft een grote diversiteit aan fruit zoals de blauwe bes, framboos en de Japanse wijnbes. De Struikrover gebruikt geen bestrijdingsmiddelen en teelt volledig biologisch. Echt iedereen is welkom om te komen plukken, van klein tot groot. De pluktuin is het hele jaar open. Het is volledig zelfbediening: Zelf plukken en geld achterlaten in het bakje. [www.destruikrover.nl](http://www.destruikrover.nl)



## Warme Winter Wandeling op 20 december

Een wandeling van 5 of 10 kilometer door het Drents Friese Wold. Sfeervolle lichtjes markeren de route. Onderweg zijn er versnaperingen en bij terugkomst staat er een warme hap klaar. Het kampvuur is aan om lekker na te kletsen. Ook is er live muziek.

De 10 km start tussen 18:30 en 19:30 en de 5 km tussen 19:30 en 20:00. Deelname is €10,00.

Ticket boeken via:

[www.dejongensvanoutdoor.nl](http://www.dejongensvanoutdoor.nl)

# Goed drukwerk werkt!



**REKLADRUK**  
DE DRUKKERS UIT GYTSJERK

Koartedyk 3, 9061 AK Gytsjerk | Telefoon (058) 256 28 77

E-mail: [info@rekladruk.nl](mailto:info@rekladruk.nl) | [www.rekladruk.nl](http://www.rekladruk.nl)

## Stichting Grien



Stichting Grien wil in samenwerking met Noardlike Fryske Wâlden en Vereniging Agrarisch Collectief Waadrâne als kennisinstelling partijen inspireren, activeren en verbinden die voedselverspilling actief proberen te verminderen en in gezamenlijkheid streven naar een gesloten voedselkringloop: voedsel verbouwen waar het voor bestemd is: humane consumptie!

Binnen de voedselverspilling is er een grote variëteit aan producten die veelal slechts om 'cosmetische' reden niet aansluiten bij de behoefte en wensen van de markt. Deze producten zijn o.a. afkomstig uit de landbouw, akkerbouw, (glas)tuinbouw, retail en visserij en worden bijvoorbeeld vanwege een afwijkende vorm, grootte, scheuren en / of vlekjes niet voor directe consumptie gebruikt.

Stichting Grien werkt samen met: Noardlike Fryske Wâlden, Vereniging Agrarisch Collectief Waadrâne, Hogeschool Van Hall Larenstein (FACT), Wageningen University & Research (WUR), NHLStenden Hogeschool, Hanze Hogeschool, O3 Leeuwarden (leerbedrijf), Kennis- en Innovatiehuis Noordoost Fryslân, Ondernemers Federatie Noordoost Fryslân, Netwerk Noordoost, Rabobank, Provincie Fryslân, Gemeente Tytsjerksteradiel, Gemeente Achtkarspelen, Vereniging Circulair Friesland, KPMG en MVO Nederland.



**grien**

Smakelijk.frl is een uitgave van LWD Smaakstad en Stichting Grien in opdracht van de provincie Fryslân.

Editie najaar 2019  
(verschijnt op 17 oktober 2019)

Redactie en eindredactie  
Ingrid Spijkers  
Karin van der Werff

Uitgever  
Theo Jansma, Wetter bv

Fotografie  
Jacob van Essen,  
Het Hoge Noorden (coverfoto)  
Eva Soer  
Wimke Tolsma  
Ruben van Vliet  
Maarten van der Wal  
Klasina van der Werf  
Karin van der Werff  
11-Fountains

Druk  
Rekladruk, oplage 10.000 ex.

**Verspreiding**  
Smakelijk komt te liggen op een groot aantal adressen in de provincie, met name op die plekken waar veel mensen komen. Denk daarbij aan winkels, hotels, restaurants, wellnesscentra, jachthavens, musea, VVV, toersitepunten, evenementen en andere bijzondere plekken in de provincie. Het blad is voor de lezer gratis en makkelijk mee te nemen.

**De uitgever**  
De uitgever kan op geen enkele wijze instaan voor de juistheid of volledigheid van informatie. Uitgever aanvaardt dan ook geen enkele aansprakelijkheid voor de schade, van welk aard dan ook, die het gevolg is van handelingen en/of beslissingen die gebaseerd zijn op informatie uit deze uitgave.

**Website**  
Twitter: @LWDsmaakstad  
Facebook: LWDsmaakstad  
www.smakelijk.frl

# Aardappel producten uit de regio



**GREYDANUS**  
AARDAPPELGROOTHANDEL EN TRANSPORT

Heerenveen  
0513 - 68 12 68

*Van ambachtelijk naar culinair • [greydanus.eu](http://greydanus.eu)*

## Wadgenieten vanuit Harlingen.

De klipper Wilhelmina is al 126 jaar oud en de laatste 30 jaar is het schip in gebruik als hotel accommodatie op de Wadden. Het is al weer 6 jaar geleden dat wij hebben ingezet op de nieuwe tijden, dat houdt in dat wij voor kwaliteit gaan, voor modern, schoon, volledig verzorgd, maar ook groepsreizen met eigen verzorging en heel veel gastvrijheid. Schipper en kok Harriët Stalman is het hart van het bedrijf.

Wij hebben voor 26 gasten slaapplekken en ruimte voor 35 dag gasten. Vanuit Harlingen maken we met hen de mooiste tochten, meestal op de Wadden soms op het IJsselmeer maar ook op de Friese meren, en des gewenst op ander locaties in Europa daar waar het weer en de wensen van de groep ons kan brengen.

De weekenden waarin we per hut verhuren zijn erg leuk, de mensen die daarop inschrijven hebben allemaal het zelfde doel voor ogen, genieten van ons prachtige wereld erfgoed en de gezellige dorpen op de eilanden. Maar ook de culinaire maaltijden van Harriët worden alom geroemd, het is leuk om de wereld van het zeilen te combineren met de wereld van het koken, streekproducten, duurzaam, het past perfect in het plaatje van onze oude klipper.

Deze winter heeft Harriët veel inspiratie opgedaan bij Marco Poldervaart, DE chef-kok van Friesland.

*"Zeilen is net als koken, je bent voortdurend in beweging en op zoek naar nieuwe verten."*



*Vanaf september droogvaltochten  
Bekijk onze webcam via [www.heelhollandzeilt.nl](http://www.heelhollandzeilt.nl)*



*Wilt u ook zo'n heerlijke Wadgenieten zeilervaring opdoen en meer weten?*

*Kijk voor meer informatie op: [www.wadgenieten.nl](http://www.wadgenieten.nl) Tel 06-51112002*