

Nijkerk - Scherpenzeel

7

Heerlycke Vallei-piepers

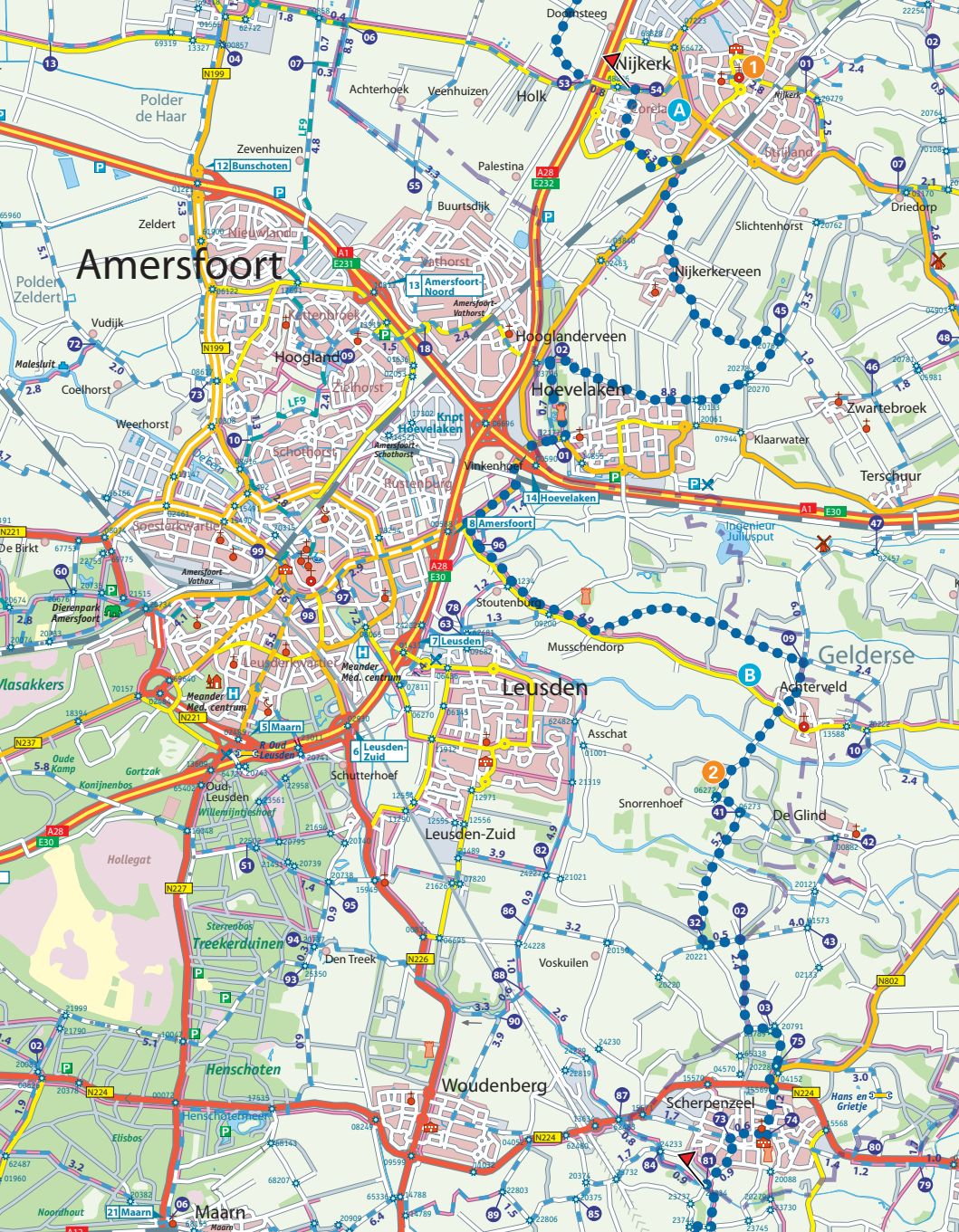
LENGTE 34 km

BEGINPUNT Nijkerk 53

EINDPUNT Scherpenzeel 81



De Gelderse Vallei is een diepe kom tussen de stuwwallen van de Utrechtse Heuvelrug en de Veluwe. De naam zet u misschien op het verkeerde been, want zowel de provincie Utrecht als Gelderland rolt onder de wielen door. Vroeger vlogen Gelre en 't Sticht elkaar geregeld in de haren, maar nu is alles pais en vree in dit boerenland met zijn beken, kleine buurtschappen en landgoederen. Deze buitenplaatsen werden ook wel Hooge of Dagelijkse Heerlykheden genoemd. En heerlyck wordt het! Helemaal als u bij Biologisch Landbouwbedrijf De Riet gaat kokkerellen met piepers zó van het land.

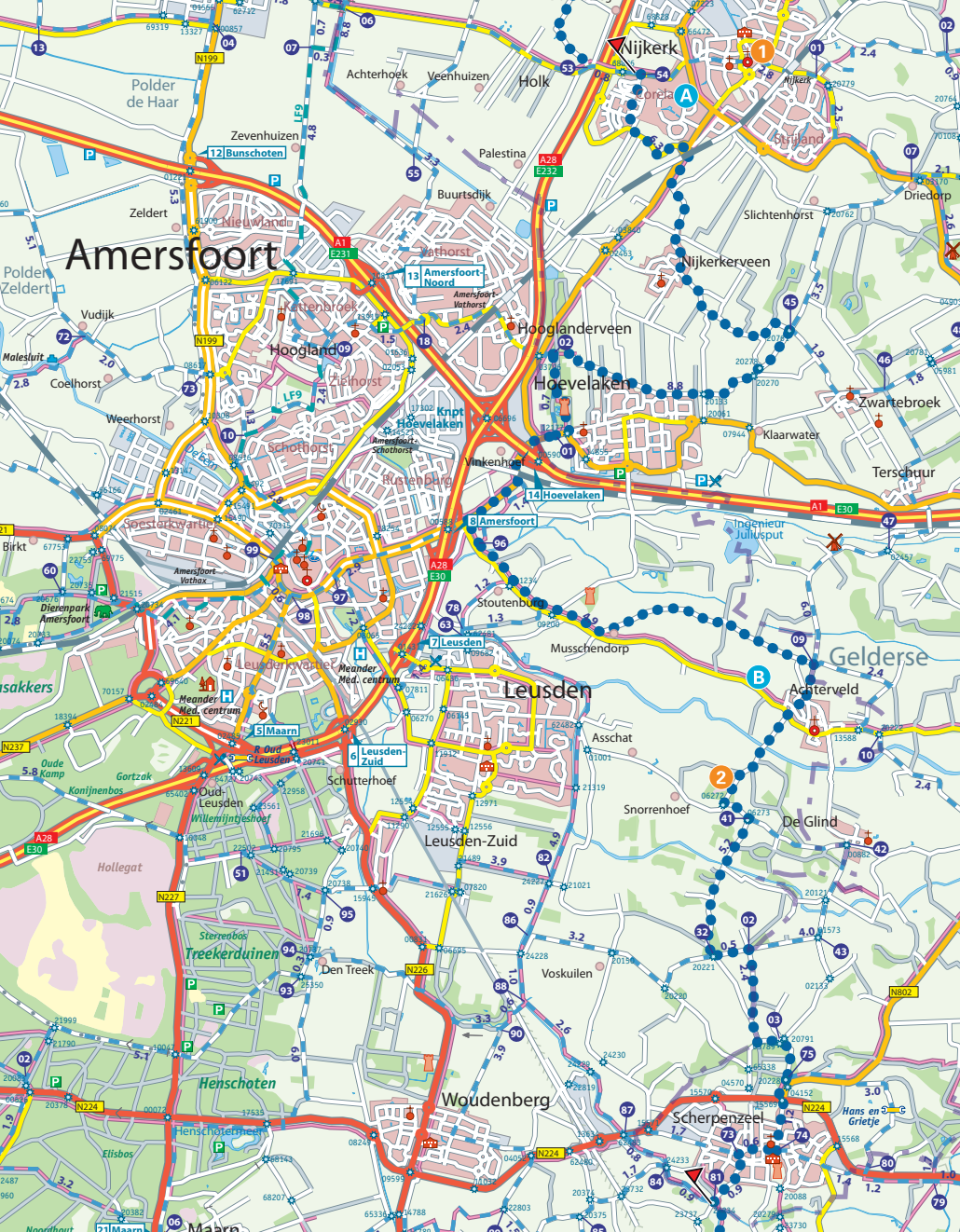


Amersfoort

Leusden

Nijkerk

Gelderse





ROUTE

➡ Via 53 – 54 naar centrum Nijkerk

1

Het basisprincipe van de Natuurwinkel is dat alle producten die er te koop zijn, geproduceerd worden met respect voor mens, dier en aarde. De **Natuurwinkel Nijkerk** heeft een speciale actie voor deelnemers aan de Pieperoute: zij kunnen hier met korting een sapje met een broodje verkrijgen. Natuurlijk biologisch! Omdat Ton Willemen de winkel in zijn eentje runt, is hij tijdens de bouwvak gesloten.

Twee enorme ijstongen vulden zo'n 170.000 jaar geleden het dal waar toen de Rijn stroomde en het toenmalige Maasdal. Door de enorme kracht van het ijs werden reusachtige hoeveelheden rivierafzettingen aan weerskanten omhooggestuwd. De Rijn en de Maas moesten hun stroomgebied verleggen. Tussen de stuwwallen van de Utrechtse Heuvelrug en de Veluwe ligt nu de **Gelderse Vallei**. De laaggelegen vallei loopt af van het oosten naar het westen. Kenmerkend voor de vallei is het kleinschalige, veelzijdige en afwisselende agrarische landschap met houtwallen, sloten, bomenrijen en watergangen. De zandgrond van de Gelderse Vallei was van oudsher populair voor veeteelt. Ook nu nog is het meest voorkomende bedrijfstype het gemengde bedrijf.

➡ Vervolg route: terug naar 53 – 45 – 02 – 01 – 96 – 09 – 41 (iets voor 41 ligt Boerderij De Riet).

2

Boerderij De Riet bestaat als sinds 1938. Jan de Kruijf nam het bedrijf in 1980 van zijn ouders over. In 1997 schakelden hij en zijn vrouw het bedrijf om naar biologisch, omdat zij dat een grotere uitdaging vonden. 'Het is wetenschappelijk nog steeds niet hard te maken dat biologische producten gezonder zijn. Maar het milieuaspect zit er ook nog achter en je hebt als boer invloed op de bredere omgeving. Hoe dan ook lijkt het beter om zonder rotzooi te eten. Een betere wereld begint bij jezelf, ook op kleine schaal,' aldus Cobie.

Biologisch Landbouwbedrijf De Riet is een typisch Veluws bedrijf, met koeien, varkens en kippen. Daarnaast worden seizoensgroenten geteeld en natuurlijk aardappelen: Junior, Linda, Santé en Raja. Dat deze Santé anders smaakt dan die uit de polder, komt doordat hij op zandgrond groeit. Daardoor wordt hij meer vastkokend. De Riet levert producten aan twee natuurwinkels in Amersfoort en aan handelaren op de markten in Baarn en Hilversum. Ook is er een boerderijwinkeltje waar de producten worden verkocht. Bijzonder is de combinatie met de kookstudio, waarin producten van eigen land worden bereid, en de bierbrouwerij, die ook met gerst en hop van de boerderij werkt. Groepen kunnen hier op afspraak een lunchworkshop volgen met piepers van eigen erf. Als u contact opneemt met Cobie, dan plant ze hier een dag voor samen met u en andere Pieperroutegangers.



➔ Vervolg route: [41](#) - [32](#) - [02](#) - [03](#) - [75](#) - [74](#) - [73](#) - [81](#)



TE BEZOEKEN

- 1 Natuurwinkel Nijkerk** Langestraat 39-41, 3861 BM Nijkerk, 033 - 245 7766, www.denatuurwinkel.com
Openingstijden: ma 13.30-18, di-vr 9-18, vr ook 19-21, za 9-17 uur.
Di-vr gesloten van 12.30-13.30 uur.
- 2 Biologisch Landbouwbedrijf De Riet** Asschatterweg 233, 3831 JP Leusden, 0342 - 451 375, www.kookstudioderiet.nl

PRAKTISCHE INFORMATIE

- A B&B de Haaghedis** Zernikehof 7, 3863 AR Nijkerk, 033 - 480 175, rtbokum@wxs.nl
- B B&B Klein Hoolhorst** Hessenweg 154b, 3791 PM Achterveld, 0342 - 451 280, info@kleinhoolhorst.nl