

BIER & BES; DAG 2

VECHTDAL

ROUTE 19 km

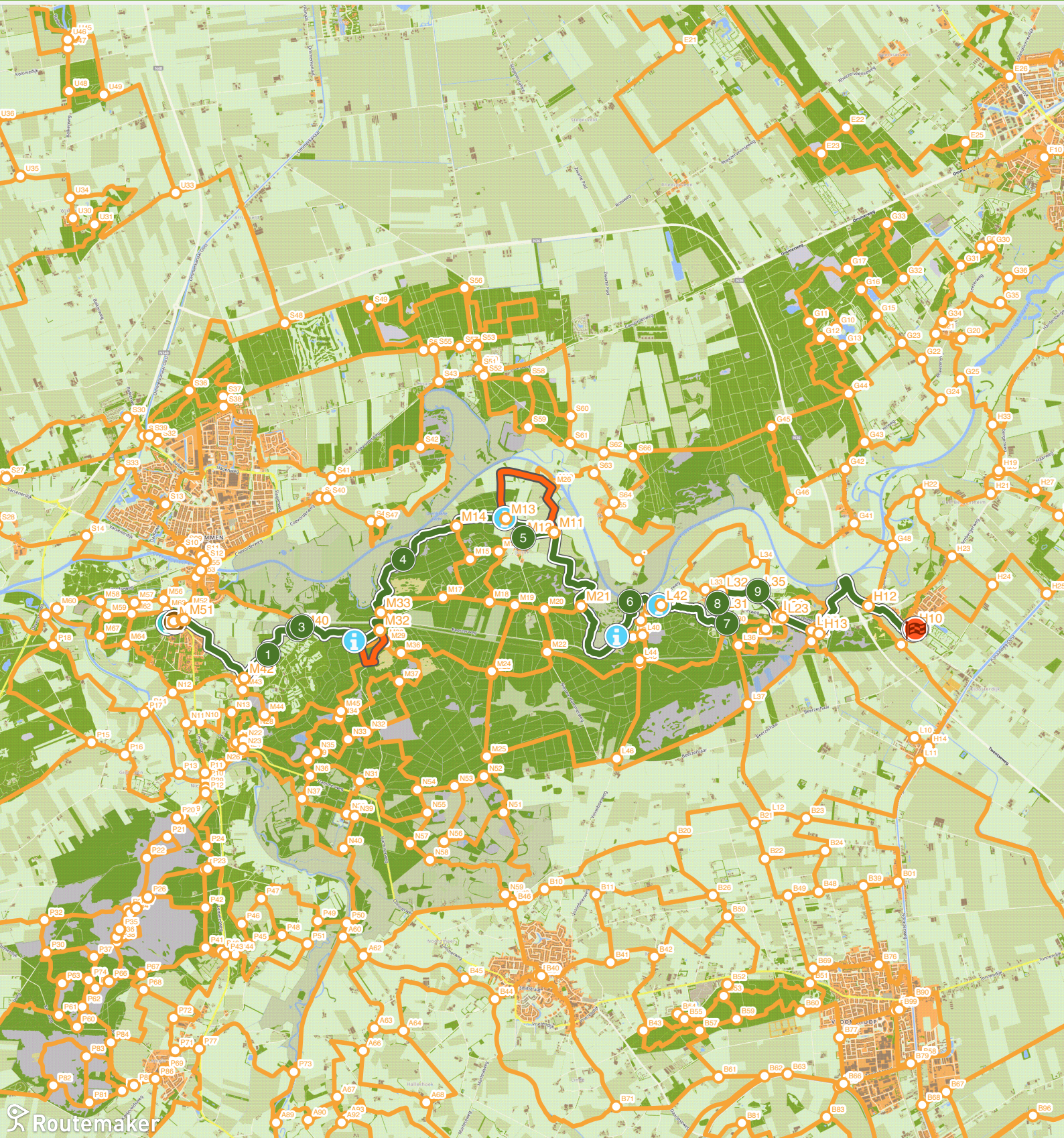


Lekkere wandeling en treinbezoek naar lokale bierbrouwerij. Onderweg (in het juiste seizoen) zijn er bramen om jam & ijs mee te maken. De wandeling maakt deel uit van een tweedaagse langs lokale bierbrouwerijen in het Overijsselse Vechtdal.

Deze route is gemaakt door Landschap Overijssel i.s.m Maarten Exel & Antje Grolleman van bierwandelweekend Vechtdal.

Bier & Bes; dag 2

Vechtdal



Hoe kom ik bij het startpunt?

Treinstation Mariënborg
19 km

Treinstation Ommen
19 km

M49 Wandelkeuzepunt M49
(begin op onbekende route)
19 km

M50 Wandelkeuzepunt M50
19 km

M51 Wandelkeuzepunt M51
19 km

M42 Wandelkeuzepunt M42
19 km

1 Granen voor het bier
19 km

2 Vlierbloesem & vlierbes
19 km

M40 Wandelkeuzepunt M40
19 km

3 Lijsterbessen likeur
19 km

M32 Wandelkeuzepunt M32
19 km

M33 Wandelkeuzepunt M33
19 km

4 Bramen jam & bramen ijs
19 km

M14 Wandelkeuzepunt M14
19 km

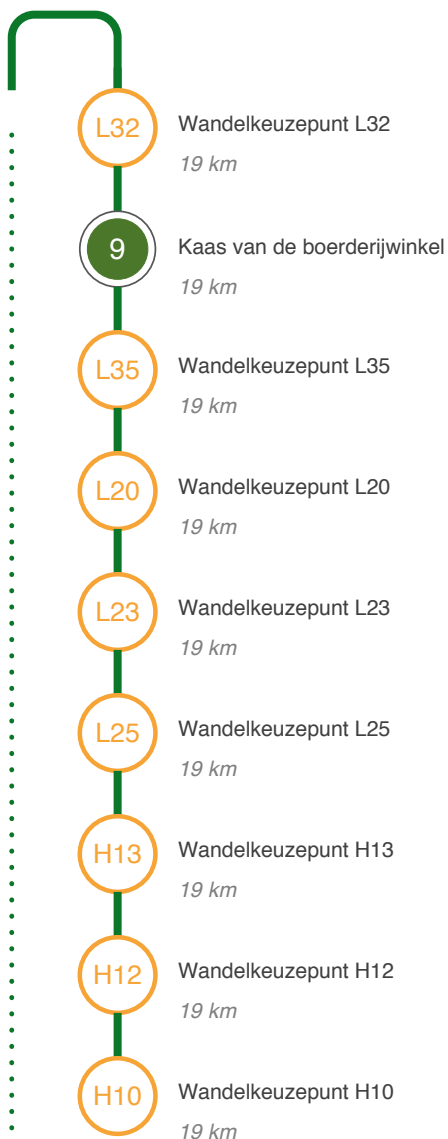
M13 Wandelkeuzepunt M13
19 km

M12 Wandelkeuzepunt M12
19 km

Oranje lijn volgen naar de zandverstuiving Sahara. Een prachtig natuureservaat en een bezoek waard. Routes van Landschap Overijssel rondom Beerze komen ook bij het Beerzerveld, een ander prachtig zandverstuivingsgebied.
19 km

> ontdek meer op de volgende pagina

Vervolg route



Einde van de route

Bier & Bes; dag 2

19 km



Treinstation Mariënberg

Het café in station Mariënberg heeft beperkte openingstijden. Hier vertrekt de trein naar Gramsbergen voor een bezoek aan bierbrouwerij de Mommeriete. Op 5 minuten lopen vanaf station Gramsbergen en prachtig gelegen aan het kanaal. Het stadje Gramsbergen is tevens een bezoek waard.



<http://www.mommeriete.nl/> (Bierbrouwerij Mommeriete)



Treinstation Ommen

Op 15 januari 1903 werd het station Ommen geopend. De stations in het Vechtdal van Ommen, Mariënberg en Gramsbergen zijn door dezelfde ontwerper ontworpen. Openingstijden van de horeca in deze 3 stations zijn beperkt. Raadpleeg vooraf de website.



<http://www.spoor7.nl/> (Horeca treinstation Ommen)

1

Granen voor het bier

Gerst

Tijdens deze wandeling staat er vooral mais op de velden. Voor bier zijn andere granen nodig; gerst, spelt, boekweit & hop. Ontkiemende gerstkorrels (gerstemout) vormen de belangrijkste grondstof voor de productie van bier. Met 1 kilo gerst kan ongeveer 6 liter bier worden geproduceerd.





Spelt

Een aantal bieren heeft spelt als belangrijkste graansoort. Onder andere gebrouwen door brouwerijen in België en in Nederland. Spelt zorgt voor een bleke kleur en een stevige, frisse en volle smaak. Naast spelt en gerst wordt er boekweit gebruikt voor boekweitbier.



Hop

Een biertype waarbij speciaal veel hop wordt gebruikt is India Pale Ale. Voorheen werd dat sterk gehopt om het houdbaar te maken voor de lange reis per schip naar India. In Duitsland wordt meer dan 18.000 hectare hop verbouwd, één van de grootste hopproducerende landen ter wereld.

2

Vlierbloesem & vlierbes

Vlierbloesem siroop

Wat heb je nodig: Jonge witte schone bloesem, 2 l water, sap van 2 citroenen, 2 kilo suiker, schone flessen. Werkwijze: 2 liter kokend water over 15 mooie vlierbloemen gieten en 2 tot 3 dagen laten staan. Het sap van 2 citroen + 2 kilo suiker er aan toe voegen en aan de kook brengen

Filteren en 40 gram citroenzuur erbij doen.
In schone flessen gieten en nogmaals 1



week laten staan voor gebruik. Lekker met water/met water met koolzuur of... met witte wijn. Als een kir = 1 deel siroop op 5 delen wijn.



Vlierbessen sap

Wat heb je nodig: 1 kilo 'zwarte' vlierbessen, 1 liter water
Werkwijze: 20 min koken op laag vuur, in keukenzeef met een schone doek mengsel uit laten lekken totdat alle sap eruit is gepekt, sap nu nog een keer op vuur tot het net niet kookt. Vul de flessen en sluit ze af. Stevige smaak.

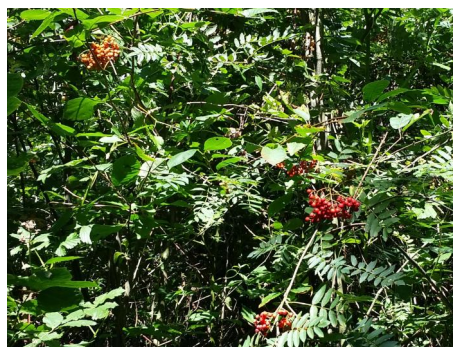
3

Lijsterbessen likeur

Lijsterbessen likeur

Wat heb je nodig: 1 kg lijsterbessen, 300 gram suiker, 1l alcohol van 40% , 5 kruidnagelen, 1 kaneelstokje. Werkwijze: Bessen in een plastic zak enkele dagen in diepvries, na ontdooien bessen van de trossen ritsen, wassen en 5 min koken,...

Zeef de bessen eruit en doe ze in een pot met de suiker, de alcohol en de kruiden. Laat de likeur twee maanden rijpen. Bessen erin laten om er later een gerecht mee te kunnen versieren. Het aanwezige blauwzuur in de lijsterbes verdampt bij het koken.



4

Bramen jam & bramen ijs



Bramen voor de jam

Wat heb je nodig: 1 kg 'zwarte' bramen, 1 afgestreken theel koekkruiden, 1kg geleisuiker, gesteriliseerde jampotten.
Werkwijze: Schone bramen in pan net onder water, voeg koekkruiden toe, kook bramen tot moes, moes afwegen, per 1dl moes 100 gr suiker toevoegen,...

Suiker en moes in schone pan, roerend langzaam ad kook brengen, koken op hoog

vuur totdat alle suiker is opgelost, doorkoken tot gewenste dikte. Vul de potten met jam, en zet ze omgekeerd neer om af te koelen.

Bramen ijs

Wat heb je nodig: 450 gr bramen jam, 2 dl slagroom, 1 dl volle yoghurt. Werkwijze: Ingrediënten 3 minuten in keukenmachine draaien (of met mixer). Mengsel in afsluitbare bak in vriezer, bak er elk uur uit halen en met aangevoren ijs aan de zijanten goed omscheppen, herhalen tot mooi glad ijs.

5

Verhalenpaal Junne

Verhalen over Junne

Door te trappen op het pedaal zijn verhalen over Junne te beluisteren. Over een voormalige boerderij met een authentieke bakoven en de naam 'Rottenklooster'....



6

Picknick aan de Vecht



Picknick aan de Vecht

Op het terrein van camping De Roos is een biologische winkel en toiletgebouw. Alleen geopend tijdens het zomerseizoen. Een mooie plek voor een picknick (en/of pootje baden) met producten van de winkel van camping De Roos.

Varen met de Vechtzomp

De Vecht komt bij Gramsbergen NL binnen vanuit Duitsland en mondt vervolgens na 60 km uit in het Zwarte Water bij Zwolle. Door opkomst van o.a. Bentheimer zandsteen, dat verscheept werd door Vechtzompen, ontstond in de 17e 18e eeuw een bloeiende handel. Begin 20e eeuw is de Vecht gekanaliseerd.



Welkom in Beerze



Natuur en cultuur in Beerze

Natuurgebied Beerze omvat zo'n 400ha met daarin een mooie combinatie van natuur en cultuurhistorie. Je vindt hier niet alleen Landgoed Beerze met het statige landhuis omringd door park en bos, maar ook allerlei verschillende landschapstypen waarvan delen zelfs eeuwenlang onaangetast bleven.

Stuifzand

Naast stuifzand, oude dennenbossen, uitgestrekte jeneverbesstruwelen, een langgerekt kamduin beplant met eiken(hakhout), vind je hier ook een veenputtencomplex en droge en natte heide.

Hoevenzwerm

Het dorp Beerze is een authentieke hoevenzwermnederzetting en een typisch esdorp. Op de zwarte houten schuren zie je nog de kenmerkende strovlechtwerken (foto). Deze vind je ook bij andere 'zwermen hoeven' stroomopwaarts in de naburige dorpen langs de vecht.



8

Buurtschap Beerze

Natuur en cultuur

Natuurgebied Beerze is zeer divers in landschapstypen. Zo zijn er de cultuurgronden langs de Vecht bij het esdorp Beerze, het oorspronkelijke landgoed 'Beerze' bestaande uit een landhuis en landgoedbos en de mooie oude dennenbossen. Klik op de link.



<https://www.canonvannederland.nl/nl/overijssel/salland/ommen/beschermd-beerze>
(Beerze, een openluchtmuseum)

9

Kaas van de boerderijwinkel



Beemster kaas aan de Vecht

De melk van de koeien van boerderij Zandman wordt verwerkt tot Beemster van 't mes kaas. Beemster van 't mes is onderdeel van een programma voor duurzame melkveehouderij waar boeren streven naar gezonde en tevreden koeien met oog voor landschap en milieu. Op vrijdag en zaterdagmorgen geopend.

<http://www.melkveebedrijfzandman.nl/index.php/boerderijwinkel> (Boerderijwinkel

Zandman)