

HET HEERLIJKE NOORDEN

DE BESTE ADRESSEN VAN FRIESLAND,
GRONINGEN EN DRENTHE

CULINAIRE STREEKGIDS

Dit boek is een uitgave van
Fontaine Uitgevers BV, Hilversum
www.fontaineuitgevers.nl

Tekst: **Jacques Hermus**
Fotografie: **Coco Duivenvoorde**
Eindredactie: **Cijn Prins**
Vormgeving: **Annelies Dollekamp**

© 2018 Fontaine Uitgevers BV

ISBN 978 90 5956 779 5
NUR 440

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm, elektronisch databestand of op welke andere wijze ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Deze uitgave is met de grootst mogelijke zorgvuldigheid samengesteld. Noch de maker, noch de uitgever stelt zich echter aansprakelijk voor eventuele schade als gevolg van eventuele onjuistheden en/of onvolledigheden in deze uitgave.

HET HEERLIJKE NOORDEN

DE BESTE ADRESSEN VAN FRIESLAND,
GRONINGEN EN DRENTHE

CULINAIRE STREEKGIDS

JACQUES HERMUS

FOTOGRAFIE **COCO DUIVENVOORDE**

FONTAINE UITGEVERS

INHOUD

..... Voorwoord	blz. 6
..... Hoe te gebruiken	blz. 7
..... DE WADDEN	blz. 8
..... FRIESLAND	blz. 46
..... GRONINGEN	blz. 92
..... DRENTHE	blz. 150
..... Register	blz. 118



DE WADDEN

FRIESLAND

GRONINGEN

DRENTHE

VOORWOORD

Het Heerlijke Noorden, het bestaat. Ik kan het bewijzen: ik reis, eet, drink, proef en schrijf me nu al bijna twintig jaar door de noordelijke provincies Friesland, Groningen en Drenthe. Van het rustige Vlieland tot de stomende studentenstad Groningen, van de Drentse dreven tot de Friese wateren en *Alvestêde* en alles daartussen, overal ben ik op zoek naar de lekkerste adressen. Waar haal je de beste droge worst of smedigste kaas, wie brouwt het lekkerste speciaalbier of maakt de mooiste Oranjekoek? Welke restaurants behoren tot de culinaire top of bieden gewoon een genoeglijke avond? Op welke plek raap je de smakelijkste oesters en welke visser levert de beste zee- of snoekbaars? En hoeveel Beerenburg drink je om nog veilig het skûtsje in de haven te brengen? Antwoord op die vragen gaf ik in mijn kranten, *Dagblad van het Noorden* en *Leeuwarder Courant*, waarvoor ik wekelijks eetverhalen en restaurantrecensies schrijf. En

voor landelijke culinaire bladen die ik kennis wilde laten maken met het Heerlijke Noorden. De jarenlange ontdekkingsstocht heeft me langs lekkernijen gebracht die door de Noorderling wellicht als vanzelfsprekend worden beschouwd, maar die elders tot watertandende culinaire hebzucht zouden leiden. Hier tussen Delfzijl en Harlingen, tussen Lemmer en Emmen en tussen Vlieland en Schiermonnikoog kom je de mooiste ambachtelijke producten tegen, de meest verse ingrediënten, intieme restaurants die door kenners worden gekoesterd en niet het slachtoffer worden van de sprinkhanen die mediahypes volgen.

Het Heerlijke Noorden is een culinaire reisgids voor de provincies die rijk zijn aan traditie en nog rijker aan smaak. Het is een uitdrukkelijke uitnodiging aan anderen om die rijkdom te ontdekken.

Jacques Hermus

HOE TE GEBRUIKEN

Deze gids beschrijft de lekkerste adressen in de drie noordelijke provincies. Omdat de Waddeneilanden zo'n speciaal gebied zijn, hebben de eilanden een eigen hoofdstuk gekregen.

Bij elk adres staan een of meer icoontjes. Deze icoontjes geven aan wat voor soort zaak het desbetreffende adres is; de legenda vind je hieronder.

In de meeste gevallen hebben we de openingstijden niet vermeld omdat die aan veranderingen onderhevig zijn. De websites hebben we waar mogelijk wel genoemd, bekijk die voor de actuele openingstijden. Verder raden we je aan om van tevoren altijd even te bellen als je uit eten wilt, omdat veel zaken erg afhankelijk zijn van weer en seizoen!

LEGENDA

 restaurant

 café/bar

 hotel

 lunch/theehuis

 pizza

 Aziatisch

 cocktails

 vis

 snacks

 kookstudio

 winkel

 boerderijwinkel

 delicatessen

 slager

 bakker

 banketbakker

 drank

 wijn

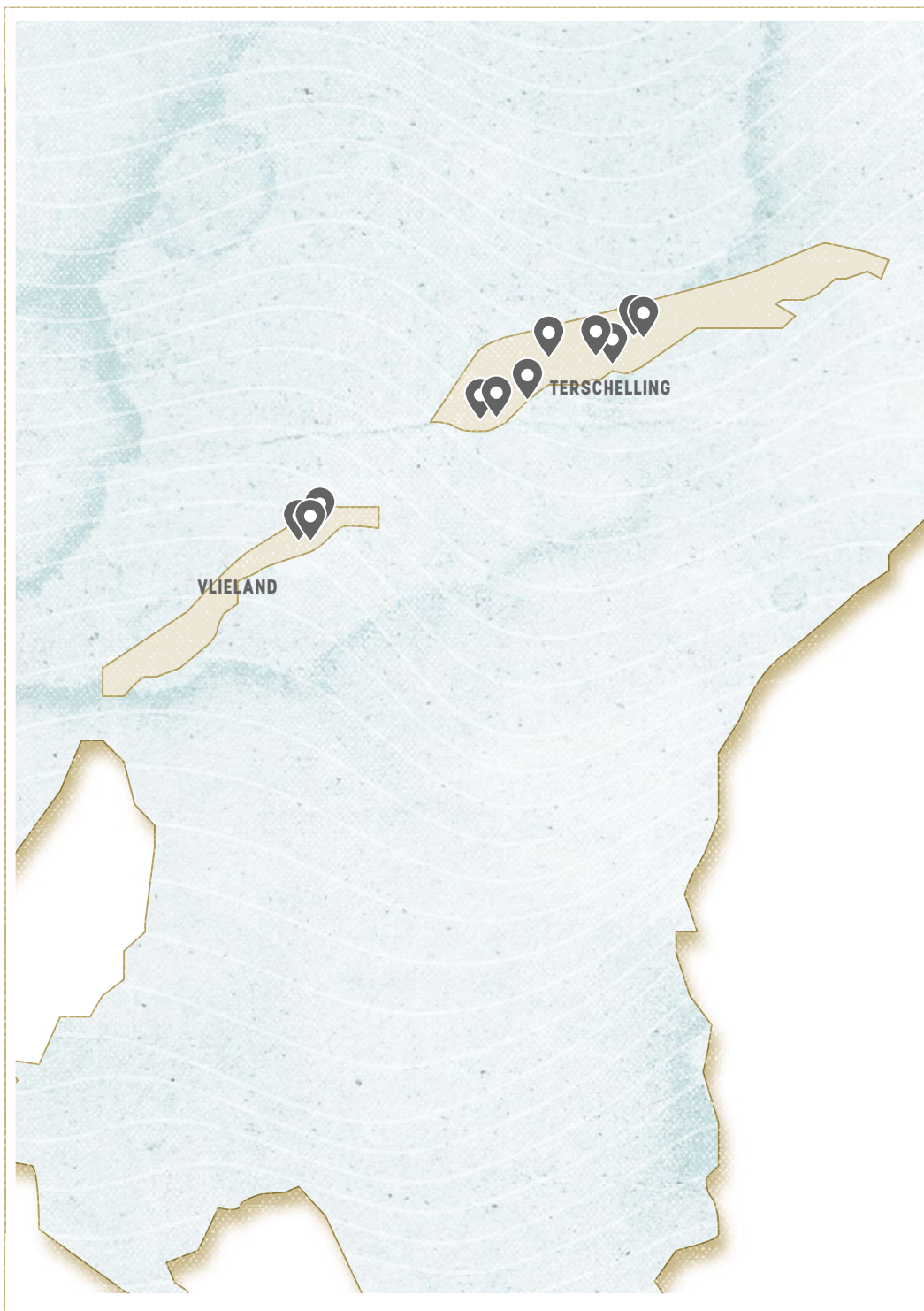
 groente en fruit

 ijs

 aan het water

 mooi terras

 kaas/zuivel





AMELAND

SCHIERMONNIKOOG

DE WADDEN

VLIELAND

Het Armhuis	12
Restaurant Zuiver	13
H'eerlijk Eten	14
Gerrit de Oesterman	14
Bakkerij Westers	15
Slijterij de Branding	16
De Vlieland Kaasbunker	18
Strandpaviljoen 't Badhuys	19

TERSCHELLING

Restaurant 't Golfje	20
Paviljoen De Walvis	22
Visrokerij 't Olde Ambaecht	23
Kookstudio Flang in de Pan	23
Cranberry Cultuur Schylge	24
Kaasboerderij De Pieter	25
Peit's Hoeve	25
Slagerij Anne Schaafsma	27
Schapenboerderij Halfweg	28

AMELAND

Hotel-Café-Restaurant Nobel	29
Amelander Meervalkwekerij	31
Metz, Vishandel Metz	32
Koren- en mosterdmolen	
De Verwachting	34
Vleeshouwerij Johan de Jong	35
IJs- en Kaasboerderij Ameland	36
Hotel-restaurant Zee van Tijd	37

SCHIERMONNIKOOG

Restaurant / IJssalon Ambrosijn	38
Strandpaviljoen De Marlijn	39
Tox Bar	40
Hotel van der Werff	41
Eet- en drinkwinkel Vrouwe	42
Jacoba	43
Paviljoen De Berkenplas	44







VLIELAND

Vlieland is klein, lieflijk en lekker. Toch verwelkomt het meest westelijke Friese Waddeneiland zijn gasten met allure. De veerboot vanuit Harlingen vaart bijna rechtstreeks het dorp Oost-Vlieland binnen. Vanaf de veerhaven loop je zo het terras op van Zeezicht of poffertjeszaak De Lickebaert in. Vlieland ontvangt zijn gasten zoals het hoort: met het gezicht naar ze toe. Dat doen de eilanders vriendelijk en met lekkere dingen. Niet dat ze net zo'n keur aan producten hebben als buureilanden Texel of Terschelling: Vlieland heeft geen

boeren, dus geen lamsvlees of aardappelen, geen groenten of eigen kazen. Er groeit gelukkig wel her en der wat in het wild. Cranberry's bijvoorbeeld, net als op Terschelling. Maar hier zijn de gebieden niet verpacht aan 'te-lers': met de hand mag iedereen een maaltje bij elkaar plukken wanneer de gemeente het seizoen vrijgeeft. Alleen eilanders mogen met een zogeheten 'plukbak' aan de slag. Verder stikt het natuurlijk van de bramen, duindoornbessen en rozenbottels. En genoeglijke restaurants, dat ook.

De keuken is misschien klein, net als het restaurant zelf, maar de geschiedenis is groot. Restaurant Het Armhuis is gehuisvest in een voormalig opvanghuis voor armen en wezen. Gebouwd in 1632, heeft het tot 1950 als zodanig dienst gedaan. Een rijksmonument verbouwen mag niet. Dus wringen gasten – en personeel – zich in alle bochten om te kunnen genieten van klassiek Franse gerechten met een Vlielandse twist. De keuken wordt sinds kort bestierd door Ronald Tausch, de tweelingbroer van Librije's Thérèse Boer.

–

Kerkplein 6,
8899 AW Oost-Vlieland
www.armhuis.com



Oost-Vlieland

HET ARMHUIS



DE KEUKEN
WORDT SINDS
KORT BESTIERD
DOOR RONALD
TAUSCH, DE
TWEELINGBROER
VAN LIBRIJE'S
THERÈSE BOER.

Oost-Vlieland

RESTAURANT ZUIVER



Restaurant Zuiver is onderdeel van Residentie Vlierijck, een appartementencomplex. Robert Buurma, gepokt en gemazeld in restaurants op het Friese vasteland, streek hier een paar jaar geleden neer en kookt naar eigen inzicht, niet naar de hype. Dat betekent bijvoorbeeld dat je rode poon met geitenkaas eet. Zuiver doet niet aan zoiets gewoons als menukaarten. Het enige wat je kunt krijgen is een vijfgangenverrassingsmenu voor € 39,50. Desgewenst met wijnarrangement, dat gekozen wordt uit een wijnkast, geen wijnkaart. Met veel natuurwijnen. Het interieur oogt modern en ruimtelijk, stijlvol ook. De muziek is terughoudend, het bedienend personeel enthousiast.

–

Willem de Vlaminghweg 2,
8899 AV Oost-Vlieland
www.restzuiver.nl

Vlieland

'H'EERLIJK ETEN



In wat nu Delicatessenzaak 'H'eerlijk Eten heet, was vroeger slagerij annex poelier Visser gevestigd. En een Visser zie je hier af en toe nog wel eens achter de toonbank staan. Pieter Arie Visser is slager van opleiding, stond ook in de slagerij die zijn grootvader in 1956 opende, maar is geen slager meer van beroep. Hij is nu stuurman op de veerdienst. Zijn vrouw Eline runt de winkel. Een deel van de vleeswaren maken ze nog zelf. Een rollade van de nek van het varken, bijvoorbeeld. Of de Vlielandse droge worst, met of zonder knoflook. In de zaak ligt verder een uitgebreid assortiment kazen, tapenades, sauzen en andere delicatessen.

–

Dorpsstraat 14,
8899 AH Vlieland
www.heerlijketenvlieland.nl



Vlieland

GERRIT DE OESTERMAN



Wie wil kan het Vlieland wad op om mosselen, kokkels of oesters te rapen. Voor degenen die daarvoor te lui of te onzeker zijn staat Gerrit de Oesterman paraat. Zijn viskraam staat een beetje achteraf bij het Kerkplein, op de kruising van de Willem de Vlaminghweg en de Badweg, maar elke fietser en wandelaar op het eiland komt er wel een keertje langs. De markante Vlielanderserveert er vers geraapte en vers gevangen schaal- en schelpdieren en gebakken en gerookte vis. Altijd in te huren voor feestjes en partijtjes, met oestersmesje en bakken vol zilte wadden-oesters.

–

Geen vast adres

Oost-Vlieland

BAKKERIJ WESTERS



De Dorpsstraat is de hoofdstraat van Oost-Vlieland. Iedereen die maar iets te eten of drinken nodig heeft, kan niet om deze straat heen. Om te beginnen voor het dagelijks brood, dat op nummer 98 wordt gebakken door Westers, de enige ambachtelijke bakker van het eiland. Lisette Westers is de derde generatie van de bakkersfamilie. Ze heeft behalve het 'gewone' assortiment brood ook een aantal Vlielandse producten ontwikkeld. Haar Vlielandse duimpjes, roomboterkoekjes met hele amandelen en anijszaadjes, zijn wat pittiger van smaak dan de reguliere Friese dúmkes. Het Vlielands suikerbrood is in de pan gebakken en heeft daardoor een mooi karamellaagje.

—

**Dorpsstraat 98,
8899 AL Oost-Vlieland
www.bakkerijvlieland.nl**





Vlieland

SLIJTERIJ DE BRANDING



EN ER IS DE
VLIEKEUR, EEN
AMARETTO-
ACHTIGE LIKEUR
MET EEN SPEELSE
NAAM.

Slijterij De Branding voert een behoorlijk goede wijnselectie. Er komen veel gasten uit de Randstad, die willen graag wat betere wijnen volgens uitbaatster Wanda Visser-Gorter. Het bevestigt het beeld dat Vlieland – in de toeristische volksmond ook wel Vliebiza genoemd – wat ‘duurdere’ gasten trekt dan de andere Waddeneilanden. Bij de slijterij verkopen ze daarnaast Vliender kruidenbitter, die 35 jaar geleden door de vorige eigenaar is ontwikkeld en waarvan het recept uiteraard geheim wordt gehouden. Die kruidenbitter gaat richting Jägermeister, maar dan zachter. En er is de Vliekeur, een amaretto-achtige likeur met een speelse naam.

**Dorpsstraat 58,
8899 AJ Vlieland**





Nils Koster is de Vlielandse Zelfkazer. Ooit conservatoriumstudent, en nog steeds actief in het Vlielandse muziekleven, heeft hij zijn kaashobby zien uitgroeien tot een serieuze business. Omdat ze op Vlieland geen vee en dus geen melk hebben, moest hij dat op het vasteland doen. Maar hij wilde er toch een Vlielandse toets aan geven. Dus is hij in de natuur op zoek gegaan naar smaakmakers voor een Goudse kaas. En kwam hij terecht bij... zeewier. Niet alleen lekker, het is ook erg gezond. Koster's kazen worden nu gemaakt in de kaasmakerij van Kaaslust in het Drentse Veenhuizen (zie blz. 182). De kaas wordt opgeslagen en verkocht vanuit een oude oorlogsbunker op het hoogste duin.

–
Vuurboetsduin 5,
8899 AT Oost-Vlieland
www.zeewierkaas.nl

Oost-Vlieland

DE VLIELANDER KAASBUNKER



DE KAAS WORDT
OPGESLAGEN EN
VERKOCHT
VANUIT EEN
OUDE
OORLOGS-
BUNKER OP HET
HOOGSTE DUIN.



Oost-Vlieland

STRAND- PAVILJOEN 'T BADHUYS



Als je in 2017 uitgeroepen wordt tot het beste strandpaviljoen van Nederland, dan doe je – lees: het echtpaar Westers – iets goed. 't Badhuys, anno 1995, was het eerste permanente strandpaviljoen van Nederland. Sfeervol hout, prima eten, frisse bediening. In 2016 moest het op last van Rijkswaterstaat verplaatst worden, maar de nieuwbouw – in 2017 geopend – heeft iedereen aangenaam verrast. Een open keuken is nog de minste vernieuwing: het interieur heeft een 'industriële' uitstraling gekregen, zonder dat het de gezelligheid aantast. Met natuurlijk het mooiste uitzicht: de zee.

–

Badweg 6,
8899 BV Oost-Vlieland
www.badhuys.com





TERSCHELLING

Op Terschelling eten ze geen biggen. Dat zou de eilanders ook slecht bekomen, want een big is een eerstejaars student aan het Maritiem Instituut Willem Barentsz, de zeevaartschool. Varkens eten ze vast wel, maar daar hebben we er weinig van zien rondlopen op het eiland, behalve dan een enkele doorgeschoten vakantieganger. Verder wordt er op het middelste van de Nederlandse Waddeneilanden vrij veel gegeten en gedronken. En ook nog eens veel van eigen bodem, een begrip dat zich

uitstrekt tot de eigen zeebodem. Bij laag tij ligt er links en rechts een oester of mossel zomaar voor het oprapen, een kokkel is met een fikse riek zo op te graven en met een zwiepende hengel haal je in het seizoen gemakkelijk een zeebaars naar boven. Op de schorren groeit lamsoor en zee-kraal en iets verder waterinwaarts allerlei gezonde en eetbare zee-wieren. En op het eiland zelf is van west naar oost een overvloed aan lekkernijen, zelfgemaakt, -geteeld of -gekweekt te vinden.



Helga Stobbe is een eilander. Ze kent Terschelling van zoutpan tot cranberrystruik, van de Vijfde Slenk tot de Noordsvaarder. Al die kennis en een beetje meer, heeft ze samengebald in een keuken waarin lokaal en duurzaam trouwt met de wereld van smaken. Haar kleine restaurant – tien tafeltjes – in de oude Terschellinger boerderij trekt mensen van heinde en ver. Ze biedt veel ruimte aan vegetarische gerechten op de kaart en aan mooie wijnen. Hier wil je niet weg, hier moet je niet weg, hier kan je niet weg. De veerboot is allang vertrokken.

–
Heereweg 22a,
8891 HS Terschelling Midsland-Noord
www.restaurant-tgolfje.nl

Voor de hipsters is er De Walvis, dat uitkijkt op het Groene Strand. Daar, aan de voet van het Hoge Duin en op een steenworp afstand van de haven, kun je tussen zorgvuldig gestileerd sloop- en wrakhout bij zonsondergang loungen en genieten van een frisse maaltijdsalade, gegrilde zalm of Limousinrund. Waarbij de bediening er soms wel een beetje van uitgaat dat dit inderdaad een mooi plekje is en dat we daarom niet te veel eisen aan hen moeten stellen. Maar een mooi plekje blijft het.

–
Groene Strand,
8881 AB West-Terschelling
www.walvis.org

Midsland-Noord

RESTAURANT 'T GOLFJE



West-Terschelling

PAVILJOEN DE WALVIS



BIJ ZONS-
 ONDERGANG
 LOUNGEN EN
 GENIETEN VAN
 EEN FRISSE
 MAALTIJDSALADE,
 GEGRILDE ZALM
 OF LIMOUSIN-
 RUND.



Hoor

VISROKERIJ 'T OLDE AMBAECHT



Terschellingers zijn echte visrokers. Vroeger was de gerookte harder een delicatessen. De vis, die je niet aan een hengel kunt vangen – hij bijt niet op aas – maar alleen met staand want, was een goedkope aanvulling op het dieet. Deze vis is schaarser en duurder geworden. De vis die je nu in de vele rooktonnen en rookkasten op het eiland zult aantreffen is de makreel, die in het seizoen met duizenden in de Noordzee net boven het eiland wordt gevangen. Visrokers als Hans Ditzel van Het Olde Ambaecht in Oosterend leveren vetgerookte makreel tegen mooie prijzen.

–

Tordelenweg 10,
8896 JK Hoor Terschelling
www.hetoldeambaecht.nl