

De oogst van vijf jaar Waddengastronomie

met een blik op morgen





Voorwoord: een recept



Het recept voor *Waddengastronomie* *versterkt Werelderfgoedbeleving*

Het Waddengebied bruist van kracht: de mensen, het landschap, de producten en de verhalen die je pas echt voelt als je ze proeft of beleeft. Daarom is dit voorwoord vormgegeven als een recept. Een sterke Waddenbeleving ontstaat namelijk niet zomaar. Je hebt de juiste ingrediënten nodig, tijd om te laten rijpen en aandacht om smaken goed te mengen.

Het gerecht

Waddenvoedsel brengt natuur, cultuur, toerisme en lokaal eten samen. We bouwen aan een herkenbare Waddengastronomie die duurzame landbouw ondersteunt, regeneratief toerisme stimuleert en zorgt voor sterke, leefbare gemeenschappen. Dit doen we samen met bewoners, boeren, vissers, horeca, ondernemers en bewuste bezoekers. Zo groeit een netwerk, worden ketens korter en ontstaat een gedeelde culinaire identiteit. Het Wad voedt, verbindt en biedt perspectief.

De voedingswaarde

Het resultaat is een Waddengastronomie die Werelderfgoedbeleving versterkt en brede welvaart stimuleert. Het maakt de regio economisch sterker, verbindt kust en eilanden en rust op een gezonde natuur.

De basis

We werken vanuit natuurwaarden, ecologisch evenwicht en aandacht voor sociale en economische leefbaarheid. Samenwerking staat centraal.



Ingrediënten

- ▷ **Samenwerkingspartners:** Stichting Waddengroep, NHL Stenden, Visit Wadden
- ▷ **Partners & netwerk:** Wadden Werelderfgoed-ambassadeurs, producenten, chefs, gastvrijheidsondernemers, onderzoekers, marketeers, onderwijs- en natuurpartners
- ▷ **Gebied:** van Waddenkust tot Waddenzee en Waddeneilanden, met ruimte voor lokale verschillen en waddenbrede samenhang
- ▷ **Middelen:** een actief ondernemersnetwerk, een betrokken projectteam en meerjarige samenwerking

- ▷ **Kennis & data:** onderzoek, nul- en effectmetingen en praktijkkennis uit het veld
- ▷ **Communicatie:** foodroutes, marktplaats, recepten, verhalen, proeverijen en events waar ontmoeting centraal staat
- ▷ **Randvoorwaarden:** vertrouwen, erkenning van elkaars kwaliteit en gedeeld enthousiasme

Een breed smaakpalet

Dit recept lukt alleen als we het samen maken. Daarom werken we met partners die ieder hun eigen smaak, vakmanschap en netwerk inbrengen als ingrediënten die elkaar versterken.

Bereiding

Stap voor stap, met de praktijk als leidraad en het netwerk aan tafel.

- ▷ **Verkennen:** gesprekken en inventarisaties, waar zit de energie en wat ontbreekt nog?
- ▷ **Ontwerpen:** inspiratiekaarten, foodroutes, receptuur, chef clips, Culinaire Wadden Weken en de productenmarktplaats
- ▷ **Co-creatie:** samen leren, samenwerken en vernieuwen
- ▷ **Pilots:** klein beginnen, voorzichtig laten pruttelen, meten, wegen, leren en bijstellen
- ▷ **Borgen:** afspraken, eigenaarschap en kwaliteitskaders vastleggen

Belangrijke principes zijn herkomst, duurzaamheid, gastvrijheid en lokaal kiezen. De kracht van het Wad begint bij de mensen die er leven en werken; zij bepalen de smaak.

Volgende stappen: laten garen en verder opbouwen van het menu

- ▷ **Opschalen:** succesvolle ingrediënten vaker gebruiken en breder serveren.
- ▷ **Verdiepen:** smaken verder ontwikkelen, kwaliteit aanscherpen en impact vergroten.
- ▷ **Verbinden:** nieuwe ingrediënten toevoegen en het gerecht afstemmen op beleid, initiatieven en het Waddennetwerk van de toekomst.



Serveertip

Het gerecht is nooit af. We blijven proeven, verbeteren en nieuwe ingrediënten toevoegen. Het groeiende Waddennetwerk vormt daarbij het belangrijkste ingrediënt.

Uitnodiging

Doe mee als ondernemer, bewoner, partner of bezoeker. Maak het Wad zichtbaar, proefbaar en beleefbaar—nu en later.

Wil je de smaak écht proeven? Kijk dan op bladzijde 19 voor recepten en chef's clips.

Annette van Ruitenburg

Programmacoördinator Waddengastronomie
Versterkt Werelderfgoedbeleving

Bestuurder Stichting Waddengroep

Annette van Ruitenburg





Inhoud

Voorwoord: een recept	3
Hoe het allemaal begon	8
Waddengastronomie op de kaart	11
Netwerkbijeenkomsten	15
De smaak van het Wad	17
Receptenbank en chef's clips	19
Verkenning opleiding Waddenondernemerschap	21
Hoe het verhaal Waddengastronomie zijn weg vond naar het publiek	23
Publieksbekendheid en positionering	25
Lokaal eten als fundament voor de toekomst van het Waddengebied	27
Colofon	30

Hoe het allemaal begon

Hans Revier, destijds lector Wetlands Studies aan Stenden Hogeschool en een van de oprichters, kijkt terug op het ontstaan van een ambitieus initiatief rondom waddengastronomie. De aanwijzing van de Waddenzee als Werelderfgoed in 2009 vormde voor hem een belangrijk vertrekpunt. Hij onderzocht samen met studenten hoe bezoekers het gebied beleven en merkte daarbij op dat streekproducten nauwelijks een rol speelden.



Samen met de Stichting Waddengroep mondde dit uit in een eerste Waddenfonds aanvraag (2012), gericht op het vergroten van deskundigheid rondom streekkeigen producten. Die aanvraag werd afgewezen, maar de interesse in de koppeling tussen gastronomie en gebiedsbeleving bleef.

Dutch cuisine

Een workshop in 2018, ondersteund door de provincie Fryslân, gaf de beweging nieuw elan. Chef Albert Kooy inspireerde producenten, koks en natuurorganisaties met de principes van Dutch Cuisine. De gezamenlijke conclusie was dat het Waddengebied vol initiatieven zat, maar dat kennis en ervaring nog te weinig werden uitgewisseld. Dit vormde de voedingsbodem voor een nieuwe aanvraag, nu samen met Visit Wadden.

Hoewel verwachtingen waren getemperd, bleven studenten het belang van kennisontwikkeling bevestigen. Tijdens het schrijven van de nieuwe aanvraag groeide Reviers enthousiasme opnieuw. Zoals hij zelf zei: “De uiteindelijke projectbeschrijving vond ik een goed doorwrocht stuk met een hoge ambitie.”

Nieuwe start

Na zijn pensionering, precies in coronatijd, werd de aanvraag gehonoreerd. Op afstand zag Revier vervolgens hoe het programma zich verder ontwikkelde: groeiende zichtbaarheid (online en offline) en Culinaire Wadden Weken die een breed publiek bereikten: “Ik zie wel dat de aandacht voor typische waddenproducten is gegroeid en steeds meer mensen weten dat je in het waddengebied lekker kunt eten.” ■

“Oesters stonden nauwelijks op de kaart, waddenmosselen kregen het predicaat Zeeuws, garnalen verloren hun smaak op weg naar Marokko en kokkels gingen in blik naar Spanje en Portugal.”



Bart Muntjewerf



Bart Muntjewerf, senior beleidsadviseur Waddenfonds bij de Provincie Groningen had een duidelijke verwachting bij de start van het programma: door dit project zouden “lokale biologische producten meer omarmd gaan worden door koks alhier en een volwaardige plek kunnen krijgen op de kaart van een heel aantal restaurants in het Waddengebied, waardoor bezoekers geïnteresseerd zouden worden in het belang van streekeigen biologische waddenproducten.”

Ook hij ziet dat dit gerealiseerd is: “Ik denk dat er aan de betrokkenheid van (...) restaurants in de regio veel is gedaan en veel is bereikt.” Wel vraagt hij zich af of hiermee de beleving van het Unesco werelderfgoed Waddenzee is versterkt.

Bert Wijnsma



Bert Wijnsma, Interprovinciaal programma-manager Investeringskader Waddengebied voor de provincies Noord-Holland, Groningen en Fryslân:

“Op voorhand was ik erg enthousiast over het idee om lokale producten ook meer lokaal te consumeren, vanuit een terechte trots voor dit unieke Waddengebied. Jullie wilden dit verbinden aan toeristische sector en boeren.

In die gedachte proef je het gevoel van oogsttijd: de rijkdom direct om ons heen benutten, de korte lijn tussen land en bord herstellen. Het is de eerste stap naar een streek die zijn eigen smaak weer durft te vieren.”





Waddengastronomie op de kaart

Foodroutes en inspiratiekaarten: verhalen die je meenemen het Waddengebied in

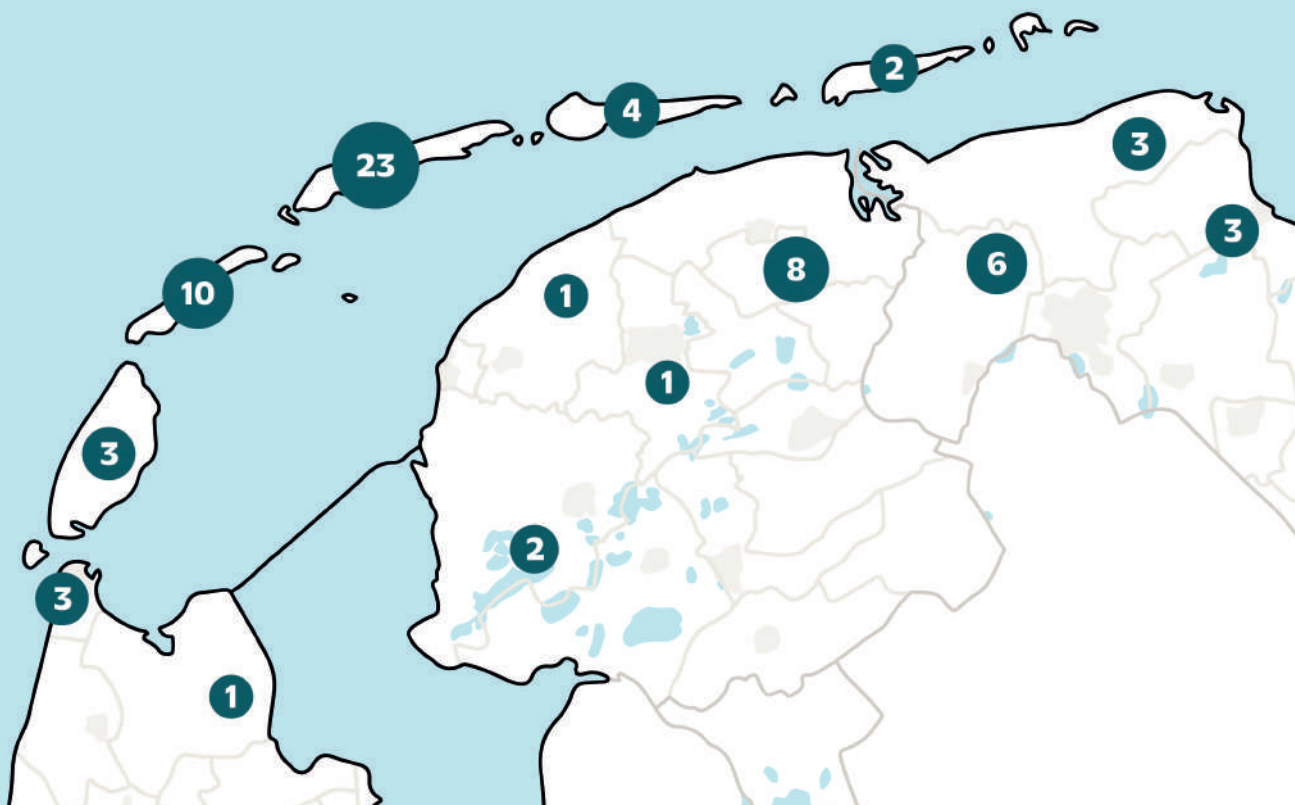
Het Waddengebied laat zich niet in één blik vangen. Het is een landschap dat je moet proeven, ruiken en ervaren. De foodroutes en inspiratiekaarten brengen dat verhaal tot leven. Ze laten zien hoe bewoners, boeren, vissers en makers hun plek in dit unieke gebied vormgeven. Waar ons eten vandaan komt, hoe seizoenen het ritme bepalen en hoe vakmanschap geworteld is in eeuwenoude tradities: het komt allemaal samen in deze routes.

Wie het Wad volgt, ontdekt niet alleen paden door klei en kwelder, maar ook de mensen achter de producten op je bord. De kaarten bieden verdieping: ze tonen waar het werk gebeurt, hoe landschap en cultuur elkaar beïnvloeden, en waarom juist hier zulke uitgesproken smaken ontstaan. Ze brengen boerderijen, ateliers, visafslagen en natuurgebieden samen in een mozaïek dat het verhaal van het Wad vertelt.

De foodroutes verbinden deze plekken tot een netwerk van beleving. Wandelend, fietsend of varend kom je langs havens, akkers en keukens waar het Waddenleven voelbaar is. Van Noord-Holland tot Fryslân en Groningen ontvouwt zich een gebied dat iedere bezoeker uitnodigt om te ontdekken, te proeven en te ontmoeten.

Onderweg gebeurt meer dan je ziet. De routes vormen ook de basis voor samenwerking tussen ondernemers. Ze groeien van onderaf, vanuit gedeeld vakmanschap, nieuwsgierigheid en liefde voor het gebied. Door kennis uit te wisselen en samen nieuwe ideeën te ontwikkelen, versterken makers elkaar. Zo ontstaat een toekomstbestendig netwerk dat traditie en innovatie met elkaar verbindt. >

Deelnemende bedrijven aan Culinaire Wadden Weken (per gemeente)



De foodroutes en inspiratiekaarten zijn daarmee veel meer dan een gids op papier. Ze zijn een vertelling van het Wad zelf: van landschap en mensen die met elkaar verweven zijn. Een uitnodiging om een gebied te ervaren dat leeft mét zijn omgeving, en daar zichtbaar en trots uit put.

Het Waddenverhaal in smaken en routes

De inspiratiekaarten laten zien waar Waddenvoedsel wordt geproduceerd, verwerkt en geserveerd, en welke mensen en verhalen daarbij horen. De foodroutes brengen deze plekken samen in routes door dorpen, havens en het open landschap. Bezoekers volgen dit op eigen routeplan en onderweg tonen de ondernemers wat hun streek bijzonder maakt. ■

Noord-Holland, Den Helder, Texel & Wieringen

Den Helder is de maritieme toegangspoort tot het Wad. Routes verbinden hier haven, en voormalige visserij, erfgoed en horeca. Vanuit de stad lopen lijnen naar Texel, met schapenhouderij, zilte teelt en ondernemers op de Smaak van Texel route, naar Wieringen, waar kustvisserij en visafslag inspirerende locaties zijn.

Fryslân, Waddenkust & eilanden

Langs de Friese Waddenkust voeren routes langs dijken, terpen en boerderijen, met aandacht voor granen, aardappelen en andere streekproducten. Op Vlieland, Terschelling en Ameland staan cranberry's, schapen en eilandkeukens centraal. Op Schiermonnikoog laten routes zien hoe kleinschaligheid, natuur en gastronomie samenkomen.

Groningen, Lauwersmeer & Eems-Dollard

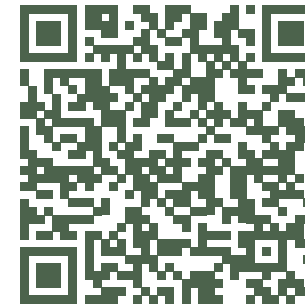
Rond Lauwersoog en de Eems-Dollard volgen foodroutes langs historisch landschap. Vissers, boeren en horeca laten hier zien hoe natuurinclusief ondernemerschap vorm krijgt. De route Van Stad naar Wad vertelt het verhaal van de geschiedenis, de verbondenheid tussen stad, land en zee.

Wedstrijd Lekkerste Streekproduct – Grand Hotel Opduin

In april 2023 won de Waddengastronomie de titel Lekkerste Streek van Nederland. Chef-kok **Aart Wijker** van **Grand Hotel-Restaurant Opduin** op Texel presenteerde een gerecht dat het Wad op het bord bracht: een risotto van spelt met Groningse waddenmosterd, Friese Kollumer Zoete Erwt en Texels lamsvlees. Het gerecht liet zien hoe rijk en veelzijdig Waddenproducten zijn.

Online marktplaats Waddenvoedsel

De online marktplaats van Waddenvoedsel brengt producenten, chefs en inkopers bij elkaar rond lokaal Waddenvoedsel. Vis, vlees, groenten en verwerkte streekproducten zijn overzichtelijk bijeengebracht. De marktplaats versterkt korte ketens en sluit aan op de chef's clips, zodat koks eenvoudig passende Waddenproducten kunnen vinden en gebruiken.



Scan de QR-Code om
direct naar de online
marktplaats te gaan



risotto Aart Wijker

Aantal foodroutes en inspiratiekaarten





Stefan Kollumer bij de netwerkbijeenkomst in Dokkum



Willemijn Steentjes, eigenaar kookstudio 'Flang in de Pan', Terschelling: "Aanvankelijk dacht ik dat het gewoon één van de vele netwerkbijeenkomsten zou zijn, een vriendelijk initiatief zoals er wel meer zijn. Mijn verwachtingen waren dan ook niet bijzonder hoog; het leek me vooral een gezellige samenkomst van mensen die graag over het gebied praten. Maar gaandeweg begon het te dagen hoe serieus dit samenwerkingsverband

eigenlijk is. Het werd duidelijk hoe waardevol het is om kennis met elkaar te delen, ervaringen uit te wisselen en mensen uit de streek te ontmoeten die een vergelijkbare visie hebben op hoe je de regio kunt versterken. Hoe je op een duurzame manier voedsel kunt verbouwen en serveren. Die ontmoetingen heb ik als bijzonder prettig ervaren: leerzaam, inspirerend, en veel betekenisvoller dan ik in eerste instantie had gedacht."

Netwerkbijeenkomsten: contacten, kennis en inspiratie.

Verspreid over vier jaar vonden acht netwerkbijeenkomsten plaats, van Den Helder tot Nieuweschan, de twee poorten van het Waddengebied. Wat begon als een voorzichtige poging om mensen samen te brengen, groeide uit tot de ruggengraat van het programma rond waddengastronomie: een netwerk van honderden betrokkenen uit landbouw, visserij, horeca en recreatie. Tijdens elke bijeenkomst ontdekten deelnemers opnieuw hoe rijk het gebied is aan producten én verhalen. Vaak wisten ondernemers niet eens dat bijzondere ingrediënten letterlijk om de hoek te vinden waren. De presentatie van Boer&Chef in Kornwerderzand was zo'n moment dat de ogen opende: chefs bleken geen idee te hebben van de breedte van het assortiment dat zij kunnen leveren in bijna het gehele Waddengebied.

Kennis

Naast ontmoeting stond kennis centraal. De bijeenkomsten boden inkijkjes in onder meer de teelt van zilte gewassen, die chefs inspireerden door hun culinaire mogelijkheden. De halfgeknotte strandschelp bleek een ander verrassend verhaal: zorgvuldig beheerd door onderzoekers, vissers en natuurorganisaties, maar nauwelijks bekend bij Nederlandse koks: het grootste deel wordt naar Zuid-Europa geëxporteerd. De verbazing tijdens de bijeenkomst in Harlingen was illustratief voor de ontdekkingsreis die het programma teweegbracht. >



Jordy Muus



Jordy Muus, eigenaar/ondernemer van Boer&Chef te Drachten: "In de Waddengastronomie komen de kracht en identiteit van het Waddengebied naar boven: unieke smaken, verhalen van boeren en makers en de creativiteit van chefs. Boer&Chef is trots op hun rol als drijvende kracht achter de verbinding tussen boeren, makers en koplopende chefs. Het versterken van de Waddengastronomie is cultureel én economisch belangrijk. Dit project is een sterke start; nu moeten partijen samen zorgen dat deze cuisine uitgroeit tot dé toonaangevende van Europa. De kans ligt er, de expertise is er, de ingrediënten zijn er. Kortom, de perfecte combinatie voor een potentieel vliegwiel dat het Waddengebied nog beter op de kaart kan zetten."



Katja Philippart, onderzoeksleider bij het NIOZ (Nationaal Instituut voor Onderzoek der Zee, Texel): "Waddengastronomie gaat ook over duurzame visserij en korte ketens, het is toch wel heel jammer dat veel van onze lokale en verantwoord geoogste producten uit zee hun weg niet vinden naar de eettafels in het Waddengebied!"



Royal Netherlands
Institute for
Sea Research

Elke keer werd er geproefd: gerechten bereid door lokale chefs of studenten, met producten van het Wad. Zo ontstond een groeiende waardering voor de eigen regio als bron van smaak. Het hoogtepunt volgde in november 2025 bij restaurant Ode in Dokkum. Vier chefs, één ingrediëntenpakket, en een serie gerechten die de creativiteit van het Waddengebied tot leven brachten. Voor veel aanwezigen werd het een moment van pure inspiratie: een proeve van wat het Wad culinair vermag, wanneer mensen elkaar weten te vinden. De QR code linkt naar de aftermovie van die bijeenkomst. ■



Scan de QR-Code om de
aftermovie te bekijken



De smaak van het Wad: hoe streekproducten een regio verbinden

Tussen 2022 en 2025 onderzoekt het European Tourism Futures Institute (ETFI) van NHL Stenden hoe bewoners, bezoekers en ondernemers de streekproducten van het Waddengebied ervaren. Uit dit onderzoek komt een regio naar voren waar smaken niet alleen verleiden, maar mensen, landschappen en verhalen met elkaar verbinden.



Kwaliteit die blijft hangen

Wat vooral opvalt, is hoe stevig Waddenstreekproducten inmiddels verankerd zijn in het bewustzijn van mensen. Ze worden herkend, gewaardeerd en gezien als dragers van kwaliteit, met smaak als belangrijkste onderscheidende kracht. Lokale markten, boerderijwinkels en speciaalzaken blijven belangrijke plekken om kennis te maken met deze producten, maar digitale kanalen zorgen voor een groeiende zichtbaarheid. Keurmerken Waddengoud en Amelands Produkt, met Waddengoud als onafhankelijke certificeerder, spelendaar bij een centrale rol: ze bieden houvast en bevestigen authenticiteit. Bijna de helft van de bezoekers geeft aan dat streekproducten zelfs een extra reden vormen om het Waddengebied te bezoeken. Die waardering vertaalt zich in een bereidheid om meer te betalen voor kwaliteit. >



Ondernemers vinden elkaar in ambacht en identiteit

Voor ondernemers zijn streekproducten veel meer dan ingrediënten; ze dragen bij aan identiteit. Meer dan 80 procent van hen vindt producten met een verhaal belangrijk voor hun bedrijf. Smaak, authenticiteit en het behoud van lokale cultuur vormen daarbij de rode draad. De wil om samen te werken groeit zichtbaar: collega ondernemers inspireren elkaar, bouwen aan regionale samenhang en profileren het Waddengebied steeds sterker als culinaire regio. Keurmerken als Erkend Streekproduct, Echt Texels Product en Amelands Product helpen dit verhaal verder te ondersteunen.

Culinaire Wadden Weken: smaak als verbinder

De Culinaire Wadden Weken vormen het meest zichtbare voorbeeld van samenwerking in de regio. Tijdens dit jaarlijkse evenement bereiden producenten en horecaondernemers gerechten die de volle rijkdom van het Wad laten zien: duurzaam, seizoensgebonden en uitgesproken regionaal. Trots, nieuwe gasten en gedeeld vakmanschap worden vaak genoemd als de waardevolle opbrengsten. De economische impact is niet altijd direct meetbaar, maar het evenement verstevigt wel het culinaire imago van het Waddengebied.

Routes die landschap en keuken verbinden

Ook foodroutes spelen daarin een steeds grotere rol. Deze routes verbinden producenten, landschappen en regionale verhalen tot logische en aantrekkelijke ontdekkingstochten. Ze bieden bezoekers manieren om al wandelend, fietsend of varend het Waddengebied letterlijk te proeven. Ondernemers profiteren van de extra zichtbaarheid en de versterkte band met hun omgeving. Toch blijft afstemming soms een uitdaging: niet alle locaties sluiten goed op elkaar aan, openingstijden kunnen beleving beperken en de concrete impact op omzet is nog niet overal duidelijk. Met betere coördinatie kunnen deze routes uitgroeien tot een nog sterker podium voor streekproducten.



Conclusie: een regio met potentie

Wat overblijft is het beeld van een regio met enorme potentie: een landschap vol verhalen, gedragen door mensen die samen bouwen aan de smaak van het Wad. ■

Receptenbank en chef's clips

Direct vanaf de start van het programma zijn we aan de slag gegaan met het ophalen van inspirerende voorbeelden van recepten met lokaal eten uit het Waddengebied. De Waddenregio heeft een rijke gastronomische traditie die teruggaat tot de tijd van de Vikingen. De afgelopen jaren heeft deze traditie een nieuwe impuls gekregen door de inzet van culinaire experts zoals Annette van Ruitenburg, Albert Kooy, Flang Cupido, Jeff Schuur en diverse chefs uit het Waddengebied. Samen hebben zij de handen ineengesla-

gen om bijzondere recepten te creëren waarin lokale ingrediënten en eeuwenoude kooktechnieken centraal staan. De recepten zijn op een gezonde en duurzame manier vormgegeven. In totaal hebben 22 chefs één of meerdere recepten aangeleverd, welke zijn gebundeld in een receptenbank, die online beschikbaar is. De in totaal 80 recepten zijn ingedeeld naar het seizoen van de ingrediënten en kunnen als inspiratie dienen voor de chef, maar ook voor de thuis-kok of de toerist.

Chef's Clips

Studenten van de opleiding Gespecialiseerd Kok van Firda in Sneek, met als specialisatie Dutch Cuisine, hebben onder leiding van Gerard Voskuilen, Roel Dijkstra en hun collega's diverse gerechten voorgekookt. Samen met studenten van NHLStenden opleiding Communicatie & Multimediadesign zijn hiervan per seizoen enkele inspiratieclips opgenomen. Er zijn prachtige foto's gemaakt en de clips zijn terug te vinden via de website van Visit Wadden. ■



Scan de QR-Code voor de
online receptenbank



Scan de QR-Code om de
chefs clips te bekijken





Wintergerecht met chef's
clip: Jonge hutspot met
kokkels van Albert Kooij



Verkenning opleiding Waddenondernemerschap

Jong talent voor een unieke regio

Het waddengebied is een wereld op zichzelf. Ruig, rijk, kwetsbaar en vol verhalen. Precies hier ligt een kans: jongeren die willen werken, wonen en bouwen aan de toekomst van deze bijzondere regio. De mogelijkheden om hen op te leiden zijn groot, maar een opleiding die écht past bij het ritme van de Wadden bestaat nog niet. In gesprekken met chefs, horecaondernemers, agrariërs, toeristische bedrijven en opleiders klinkt dezelfde wens door: jong talent met liefde voor het gebied én kennis van de kansen die hier liggen.

Verder dan extra handen in de horeca

De drukke seizoenen vragen veel van de horeca. Extra handen zijn welkom, zeker op piekmomenten. Maar de behoefte gaat verder. Ondernemers zoeken jongeren die:

- › kunnen vernieuwen,
- › ondernemend durven denken,
- › en begrijpen hoe het Waddengebied werkt en verandert.

Ze zoeken mensen die niet alleen meedraaien, maar ook meedenken.

De Nieuwe Waddenondernemer

In dit kwetsbare natuurgebied hoort educatie over het landschap bij ondernemen. Wie hier toekomst wil maken, moet weten hoe je werkt mét de natuur in plaats van ertegenin. Dat vraagt om:

- › kennis over ecologie,
- › begrip van UNESCO-waarden,
- › historisch besef,
- › én ondernemerschap dat past bij dit ritme van land en zee.

Blijven leren en bijscholen hoort daarbij. De Wadden zijn nooit af – en de Waddenondernemer dus ook niet. >

Jan Venema van Jan Cooks 4 You



Kansen voor mbo en hbo

Voor mbo-studenten liggen er heldere mogelijkheden. Opleidingen kunnen jongeren laten afstuderen met specifieke waddenkennis; iets waar de koksopleidingen al jaren succesvol in zijn. Maar hetzelfde kan voor agribusiness en toerisme.

Ook het hbo kan hierop aansluiten met een brede mix van kennis en vaardigheden. Ecologie, geschiedenis, ondernemerschap en toerisme komen samen in één verhaal: dat van de Wadden.

Samenwerken over sectoren heen

De waddenregio biedt een prachtige kans om opleidingen met elkaar te verbinden. Mbo en hbo kunnen elkaar versterken, net als sectoren die elkaar op het land misschien niet vanzelf vinden: agrariërs, horeca, toerisme, natuurbeheerders.

Binnen het programma zijn al diverse verkenningen gedaan. Ondernemers uit de hele keten deelden hun ideeën over welke kennis en kunde de regio nodig heeft. Wat vooral naar voren komt? Specifieke vakkennis en flexibiliteit.

Flexibel onderwijs op niveau 5

Een veel gehoord verzoek uit het veld is: een flexibel, praktijkgericht aanbod op niveau 5. Een programma dat ruimte geeft aan doeners én denkers, aan starters én doorstromers. Een opleiding die meebeweegt met de seizoenen, omstandigheden en vragen van de regio. En die in de regio – ook (deels) op de eilanden – aangeboden wordt. Van Hall Larenstein, NHL Stenden en Firda zijn hierover in gesprek.

De toekomst van de Wadden vraagt om mensen die kunnen schakelen, verbinden en durven pionieren, precies zoals het gebied dat zelf altijd heeft gedaan. ■

Stefan Kollumer, eigenaar en chef van Herberg Restaurant Molenrij: “We hebben voornamelijk behoefte aan mensen die weten wat er in de zee zwemt en groeit, dat ze goed met deze producten kunnen werken. Wat groeit er allemaal, wat voor systeem zit erin, eb en vloed (...) dat helpt allemaal wel mee om een duidelijk verhaal te krijgen van waarom we in het Waddengebied willen zitten als restaurant. Meer kennis van de omgeving, hoe maak je de producten klaar/hoe bereid je ze. Dat wordt nu ook wel gedaan, maar zou meer op het Waddengebied gericht kunnen worden”

Stefan Kollumer



Yade Oudenhoven

Yade Oudenhoven, sous chef bij restaurant Blumé in Groningen: “Veel bedrijven zeggen dat ze werken met lokale producten, maar kunnen dat helemaal niet hard maken. Tijdens de opleiding zou je dat moeten leren (...) Een basis van veel kennis van/inspiratie uit de natuur, van werken met de natuur/de natuur volgen, van het werelderfgoed. Daarnaast veel ervaren, veel excursies. En dit dan omzetten in goed onderwijs beleid. (...) Een flexibel opleidingsaanbod, dat rekening kan houden met wisselende vraag.”

Hoe het verhaal van Waddengastronomie zijn weg vond naar het publiek

Een smaakvol verhaal dat zichtbaar moest worden

De afgelopen jaren zette Visit Wadden sterk in op één missie: waddengastronomie zichtbaar en beleefbaar maken voor een breed publiek. Niet als losse ingrediënten, maar als een samenhangend verhaal waarin eten, landschap en ondernemerschap elkaar versterken.

Van foodroutes tot boerderijwinkels, van iconische streekproducten tot horeca die werkt met wat het gebied te bieden heeft: het werd allemaal onderdeel van een herkenbare culinaire identiteit.

Het jaarlijkse hoogtepunt: de Culinaire Wadden Weken

Tijdens de Culinaire Wadden Weken kreeg het brede publiek letterlijk een smaak van de streek. Lokale restaurants, chefs en producenten lieten zien hoe seizoenen, herkomst en vakmanschap samenkomen op het bord.

Via Visit Wadden werden menu's, deelnemers en verhalen gebundeld en gedeeld. Een podium waar de regio zich met trots liet zien.

Wat begon als een bescheiden initiatief, groeide uit tot een gedragen jaarlijks moment met 72 deelnemende restaurants, verspreid over de drie Waddenprovincies. >





Culinaire Wadden

Weken: Een jaarlijks podium voor chefs, producenten en publiek. Het aantal deelnemers én het online bereik groeit elk jaar.



Waddenmarktplaats, recepten en chef's clips: Praktische ondersteuning voor ondernemers, van productinformatie tot recepturen, om lokaal en seizoensgebonden te koken.



50 Foodroutes en inspiratiekaarten:

Een blijvend aanbod waarin gastronomie, landschap en erfgoed op een toegankelijke manier samenkomen. Dank aan de Waddenvereniging voor het verspreiden van de foodroutes over haar 30.000 leden.



24Kitchen - Wad schaft de pot:

Landelijke bekendheid dankzij tv en online, met de makers en hun herkomst centraal.



Influencers & Media: Authentieke verhalen die nieuwe doelgroepen én bewoners bereiken en raken.

Structurele zichtbaarheid: van routes tot recepten

Naast evenementen investeerde Visit Wadden in blijvende zichtbaarheid. Met de meer dan 50 door de Waddengroep ontwikkelde foodroutes en inspiratiekaarten werd waddengastronomie een vast onderdeel van het toeristische aanbod.

Bezoekers ontdekten de regio steeds vaker al wandelend of fietsend, met eten als uitnodigende ingang. Niet alleen de natuur, maar ook het verhaal achter producten werd zo steeds beter tastbaar.

Ook ondernemers werden ondersteund: de Waddenmarktplaats en recepturen voor de horeca bieden praktische handvatten om met lokale producten te werken. Daarmee werd de korte keten niet alleen zichtbaarder, maar ook sterker.

De kracht van landelijke aandacht

Om de Wadden als culinaire regio op de kaart te zetten, werd samengewerkt met grote media-partners. De samenwerking met **24Kitchen**, het programma Wad schaft de Pot, bracht producenten en hun producten tot in de huiskamers. Echte makers, echte verhalen.

Daarbovenop zorgden influencers, makers en pers voor een stroom van persoonlijke en geloofwaardige verhalen. Zo ontstond een mix van lokaal, regionaal en landelijk bereik die samen een sterke positionering bouwde. ■

Publieksbekendheid en positionering

Bij Visit Wadden lag de focus op het zichtbaar en beleefbaar maken van waddengastronomie voor een breed publiek. We presenteerden een samenhangend verhaal waarin eten, landschap en ondernemerschap elkaar versterken. We promootten de foodroutes, boerderijwinkels, horeca waar wordt gewerkt met lokale producten en icoonproducten.

De Culinaire Wadden Weken vormden hierbij het jaarlijkse publieksmoment. Lokale restaurants, chefs en producenten lieten zien hoe streekproducten en seizoenen samenkomen op het bord. Via Visit Wadden werden deelnemers, menu's en streekproducten gebundeld en actief onder de aandacht gebracht. Zo groeiden de weken uit tot een herkenbaar en gedragen onderdeel van het programma met 72 deelnemende restaurants.

Parallel hieraan investeerden we in structurele zichtbaarheid. Met de ontwikkeling van 50 foodroutes en inspiratiekaarten werd waddengastronomie onderdeel van het vaste toeristische aanbod. Bezoekers ontdekten het gebied al wandelend of fietsend, met eten als ingang. De Waddenmarktplaats en receptuur voor horeca ondersteunen ondernemers in het werken met lokale producten en versterken de korte keten.

Voor landelijke bekendheid werd samengewerkt met 24Kitchen (programma Wad schaft de Pot), waarin producenten en hun producten centraal stonden. Daarnaast werkten we met influencers en contentmakers die het verhaal van waddengastronomie op een persoonlijke en geloofwaardige manier deelden. Samen zorgden deze middelen voor bereik, verdieping en een duidelijke positionering van het Waddengebied als culinaire regio. ■

Culinaire Wadden Weken

Jaarlijks podium voor ondernemers en publiek, met groeiend aantal deelnemers en online bereik.

50 foodroutes & inspiratiekaarten

Structureel aanbod waarin gastronomie, landschap en erfgoed samenkomen.

Waddenmarktplaats & recepten horeca op [visitwadden.nl](https://www.visitwadden.nl)

Ondersteuning van ondernemers met recepten, productinformatie en verbinding in de keten.

24Kitchen – Wad schaft de Pot

Landelijke zichtbaarheid via tv en online, met focus op herkomst en makers.

Influencers en media via persberichten

Authentieke verhalen en bereik bij nieuwe doelgroepen en bewoners



Lokaal eten als fundament voor de toekomst van het Waddengebied



Stel je het Waddengebied in 2040 voor. Kinderen eten op school wat van dichtbij komt. In de restaurants proef je het Wad zelf: vis en schelpdieren uit zee, granen en aardappelen van de klei, zilte groenten van land en kwelder en fruit uit regionale boomgaarden. Zorginstellingen koken met seizoensproducten uit de regio. Boeren en vissers hebben een eerlijk perspectief dankzij structurele afzet. Bewoners weten waar hun eten vandaan komt.

Dit toekomstbeeld begint met een eenvoudige overtuiging: voedsel is gezondheid, identiteit, economie en gemeenschapskracht in één.

Wadden voedselnetwerk

Het Wadden Voedselnetwerk kiest voor een structurele systeembenadering. Korte ketens worden professioneel georganiseerd via regionale hubs, slimme logistiek en digitale ondersteuning die vraag en aanbod verbinden. Instellingen en horeca maken langjarige inkoopafspraken, zodat producenten kunnen investeren. Zonder vraagzekerheid geen transitie.

De urgentie is groot. Het huidige voedselsysteem kent lange ketens en een groeiende afstand tussen producent en bewoner. Tegelijk laat de Waddenbalans zien dat brede welvaart draait om gezondheid, leefomgeving en sociale samenhang, precies waar voedsel het verschil maakt.

In deze visie wordt lokaal eten de motor van verandering. Hubs zorgen voor verwerking, opslag en distributie. Chefs maken lokaal de norm. Een Voedseltas-programma zorgt dat gezond en regionaal voedsel toegankelijk en betaalbaar is voor iedereen.

Beweging

Dit is geen project, maar een beweging richting 2050. Het Waddengebied kan uitgroeien tot voorbeeldregio waar voedsel, natuur en gemeenschap elkaar versterken en lokaal vanzelfsprekend is in distributie en inkoop. Met wat we eten vormen we het landschap en bepalen we de toekomst van het Wad. Het is tijd om lokaal voedsel structureel te verankeren in beleid, inkoop en investeringen. >

Bart Muntjewerf (provincie Groningen) over de resultaten van het programma: *“Het is lastig om het voornemen wat men had voldoende breed te laten landen in het gebied. Er zijn zeker goede stappen gezet, maar er is meer nodig om echt de waddenregio als bakermat voor een eigen culinaire traditie te ontwikkelen. Dat vraagt meer tijd en meer inzet van vele partijen (...) om gezonde voeding en gezonde productie komende jaren verder te ondersteunen, om aldus te zorgen voor een schone landbouw in een mooi landschap, waarmee gezond voedsel wordt geproduceerd, waarvan gelukkige en gezonde mensen het resultaat zullen zijn.”*

Muntjewerf pleit voor een voedselaanbod waar de primaire sector meer bij betrokken is en dat ook voor minder draagkrachtigen beter beschikbaar komt.



Bert Wijnsma, Inter provinciaal programma-manager Investeringskader Waddengebied voor de provincies Noord-Holland, Groningen en Fryslân: “Ik zag in dit programma een kans om lokale vondsten op het bord van bewoners en bezoekers te krijgen. Wat zou het mooi zijn als wij als gemeenschap weer trots zijn op boeren die gebiedseigen, gezonde producten leveren, betaalbaar en via korte ketens.

Natuurlijk is dit niet zomaar gedaan; het is vaker geprobeerd. Juist daarom kijk ik uit naar de uitkomsten van de bredere verkenning met beide sectoren.”

Renate de Backere (Waddenvereniging): “De Waddenvereniging ontwikkelde een leermodule voor Waddengastronomie. Deze ontstond uit een zoektocht naar wat bewoners van de kust, duinen en het wad vroeger werkelijk aten. Vis, schelpdieren, kwelderplanten en soms zelfs zeehond vormden ooit het dagelijkse menu, al is veel kennis daarvan verloren gegaan. Met historische bronnen, onderzoek en filmbeelden uit de jaren '30 is een verhaal opgebouwd dat waddengidsen, studenten, ondernemers en natuurorganisaties meeneemt in de oorspronkelijke smaken van het Wad. Zo komt de verborgen rijkdom van het Werelderfgoed Waddenzee opnieuw tot leven—en vindt zij haar weg terug naar de keukens van nu.”

Renate de Bckere



Sarah Verroen, programmaregisseur bij het Waddenfonds: “Het project Waddengastronomie is gefaciliteerd vanuit de prognose dat het zou bijdragen aan bewustwording over hoe culinaire ontwikkelingen toerisme en trots op het Waddengebied kunnen versterken. Het project richt zich op het versterken van nichemarkten, het normaliseren van voedsel van dichtbij in de horeca, ook in het middensegment. Deze ambitie ondersteunen wij vanuit het Waddenfonds van harte en wij zien dat er de afgelopen hard gewerkt is aan realisatie van deze doelen.

Veel resultaten zijn al gerealiseerd, van foodroutes tot recepten en bijeenkomsten die netwerken versterken en nieuwe creëren. Er is enthousiast gewerkt aan educatie voor consument en foodprofessionals. De Culinaire Wadden Weken springen eruit als goed geslaagde campagnes met prachtige aandacht voor streekproducten. Tegelijk blijven verankering, logistiek en marges uitdagingen. Toch heeft het project een boost gegeven en als vliegwiel gefungeerd. Nu is de uitdaging het vliegwiel draaiend te houden.”

Sarah Verroen





Wat met dit programma is opgebouwd, vormt een stevige eerste stap. Om gezond, zoveel mogelijk biologisch voedsel in het Waddengebied structureel bereikbaar, beschikbaar en betaalbaar te maken voor iedereen, is verdere verdieping nodig: met sterkere betrokkenheid van boeren, vissers en andere voedselmakers van de Waddenregio en een blijvende inzet op gezonde, zoveel mogelijk biologische productie die niet ten koste gaat van het landschap.

Samen met partners in de Waddenregio werken we daarom aan een programmatische aanvraag voor het Wadden Voedselnetwerk, waarmee we beleidsmakers overtuigen om lokaal en regionaal voedsel structureel in te zetten als hefboom voor gezonde gemeenschappen, sociale samenhang en economische vitaliteit als stevig fundament onder de brede welvaart van het Waddengebied.

Tot slot geldt, zoals bij elk goed Waddengerecht: we beginnen samen aan tafel, bouwen verder in het netwerk en nodigen iedereen uit om aan te schuiven, mee te proeven en mee te koken. ■



Colofon

Tekstbijdragen:

Annette van Ruitenburch (Stichting Waddengroep)

Wendy Oude Velthuis (Visit Wadden)

Anke Arts, Ben Wielinga en Ernst Jonker
(NHL Stenden Hogeschool)

Eindredactie: Ernst Jonker

Fotografie:

Jonathan Andrew: p. 1, 10, 11, 19, 20 (2x), 23, 24, 26,
27, 28, 29, 31

Edward Freije: p. 4, 5, 17, 21

Anneke Hymmen: p. 16 linksboven

Marcel van Kammen Fotografie: p. 6 (2x), 21, 29

Wendy Oude Velthuis: p. 31 links

Marcel Renou / MarcelRfotografie: p. 14 rechtsboven
en p. 16 rechtsonder

Sebastiaan Rodenhuis Fotografie: p. 18, 24, 9 (2x), 32

Cris Toala Olivares: p. 2-3, 25

Aart Wijker: p. 13

Overige foto's: aangeleverd

Vormgeving: Bureau Smalt, Texel

Druk: De Bondt, Barendrecht

Speciale dank zijn wij verschuldigd aan:

Het Waddenfonds

De provincies Noord-Holland, Fryslân en Groningen
voor hun vertrouwen en financiële ondersteuning.

Hartelijk dank ook aan degenen die hebben
bijgedragen aan dit magazine (en vaak ook
anderszins aan het programma): Bart Muntjewerf,
Yade Oudenhoven, Stefan Kollumer, Jordy Muus, Katja
Philippart, Hans Revier, Willemijn Steentjes, Sarah
Verroen, Bert Wijnsma en Aart Wijker

Veel dank ook aan alle honderden ondernemers,
bewoners en bezoekers die hebben meegewerkt aan
de onderzoeken die in het kader van dit programma
zijn uitgevoerd. In het bijzonder degenen die de tijd
hebben genomen mee te werken aan interviews en
focusgroep bijeenkomsten, te weten:

Michel Aaldering, Ype Bakker, Jochem Bierema, Reitze
ten Cate, Jacob Duinstra, Jouke-Piet Drijfhout, Nelleke
Fledderus-de Boer, Roel Frijling, Simone Gromminger,
Marieke Kooiman, Hans Over, Heleentje Swart, Sander
Wever, Werner Zuurman

Daarnaast dank aan alle anderen die anderszins
hebben bijgedragen aan het Waddengastronomie
programma, zoals: Renate de Backere, Sannah
Bonestroo, Martin Cnossen, Gerda Dekker, Roger
Davids, Roel Dijkstra, Mireille Galama, Ronny
Gommers, Sjon de Haan, Stefan Hartman, Lammert
de Hoop, Rens Kalsbeek, Albert Kooy, Hilly Lautenbach,
Enno Lieder, Lianne Lugies, Noël Middelhoek, Peter
van der Molen, Johan Nicolai, Martijn Ott, Karina Pool,
Kees Terwisscha van Scheltinga, Tjakko Trijbels, Ruth
ter Voort, Gerard Voskuilen, Wiebrand van der Wijk

Speciale dank ook voor Henny Pilat van het
beschikbaar stellen van vergaderruimte bij 'Op 'e stal'.

Allen dank voor het in ons gestelde vertrouwen, voor
de goede samenwerking en voor de mogelijkheid
samen te bouwen aan dit mooie programma!

Het team van het programma "Waddengastronomie
versterkt werelderfgoedbeleving": *Anke Arts, Frank
Dankmeijer, Ernst Jonker, Isabel van der Laan, Wendy
Oude Velthuis, Henk Pilat en Annette van Ruitenburch.*





WADDEN



