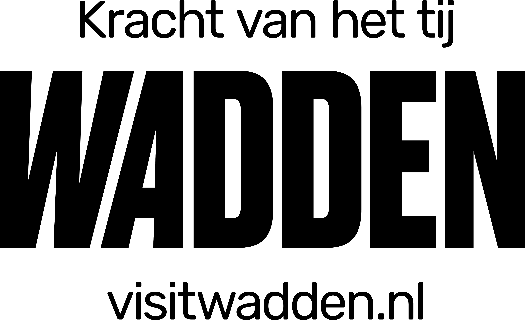
****

**TEKSTEN VOOR PARTNERS – NL**

**UNESCO Waddenzee Werelderfgoed**

**Waddennatuur van wereldklasse**

De Waddenzee is de laatste echte natuur van Nederland. Weer, wind en water creëren hier steeds opnieuw een bijzonder landschap van slikken, kwelders, duinen, geulen en zandplaten. Dit enorme getijdengebied is van belang voor miljoenen vogels en vissen. Je vind er grote roofdieren als de gewone en grijze zeehond en soms bruinvissen. Maar neem je de tijd en kijk je zorgvuldig, dan zie je nog veel meer. Ontdekken, ervaren en onderzoeken worden beloond in Waddenzee Werelderfgoed.

Werelderfgoed Waddenzee is in Nederland verkozen tot ‘Mooiste natuurgebied’. De Waddenzee is één van de laatste grote getijdengebieden waar natuurkrachten hun gang kunnen gaan. Iedere keer wanneer je er komt, is het anders. Water, slib en zand verplaatsen zich met elk getij. Via het stelsel van geulen, prielen en slenken vallen slik en zandplaten droog waar zeehonden rusten en vogels foerageren. De zeebodem lijkt kaal, maar zit vol leven.

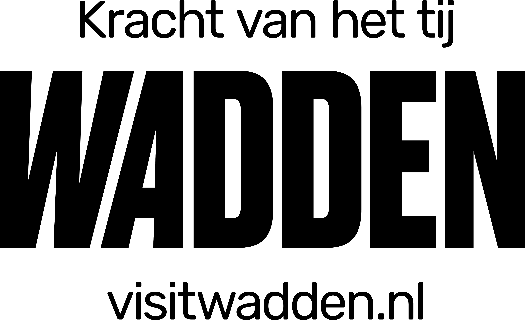
**Watererfgoed: Dutch Delta Design**

Nederland is gevormd door de relatie met het water. In het waddengebied vind je hiervan overal sporen. Terpen en wierden, een fijnmazig dijkenstelsel, gemalen, polders en de Afsluitdijk. De Wadden hebben een naam hoog te houden in watermanagement. De kust en de eilanden zijn grotendeels op de zee veroverd. Vaak sloeg die terug, met allesverwoestende stormvloeden. Maar het waddengebied heeft vrede gesloten. Voor het eerst in de geschiedenis krijgt het water hier meer ruimte; een duurzaam antwoord op de klimaatverandering.

**Smaak van de Wadden**

Het Waddengebied zit vol verrassende smaken. Zoals overheerlijke oesters, zeekraal en natuurlijk verse vis. Deze zilte smaken vind je gewoon in je achtertuin. Lekker lokaal én dichtbij. Langs de waddenkust kan je volop genieten van de smaak van de Wadden. Kortom, vul je bord met de lekkerste gerechten uit het Waddengebied!

De Smaak van de Wadden is zilt. Vis, zeevruchten en eetbare kwelderplanten, maar ook veel vlees en groenten krijgen hun kenmerkende smaak van Werelderfgoed Waddenzee. Dat wil niet zeggen dat alles zout is. Zilt is vooral een smaakversterker, die alle natuurlijke ingrediënten uit het waddengebied net dat extra accent geeft. Kom de Smaak van het Wad proeven bij boeren en vissers, in een theetuin of bij een van de vele chefs die koken met oog voor de natuur.

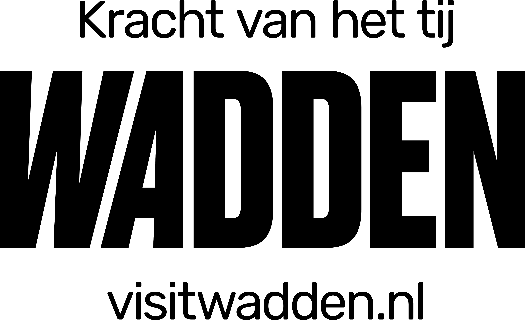
****

**Waddenkust Friesland**Vanaf de Afsluitdijk strekt de waddenkust van Friesland zich met een gebogen lijn uit tot aan het Lauwersmeergebied. Een door mens geschapen land achter dijken. Daarachter oude vissersdorpjes en een enkele haven als opstap naar de eilanden. Met buitendijks zilte natuur en binnendijks een bijzonder aanbod: weidse landschappen, horizon, terpdorpen met Middeleeuwse kerkjes, duisternis en stilte. Op de bodem van de oude zee, met Elfsteden als Workum, Harlingen, Franeker, Leeuwarden en Dokkum. Eigenzinnig en vrij. Een waddenland van overvloed dat je moet zien en beleven.

**WERELDERFGOED**Ontdek de waddenkust van Friesland. Bijna iedereen kent de Waddeneilanden en de boottocht ernaartoe. Maar er is meer. Dat ervaar je als je willekeurig waar de dijk overgaat en uitkijkt over Waddenzee UNESCO Werelderfgoed. Dat zie je vanaf Makkum en de Afsluitdijk naar Harlingen, en van Zwarte Haan naar Holwerd en Paesens-Moddergat. Bezoek de unieke buitendijkse natuurgebieden met uitgestrekte kwelders, zomerpolders, zilte graslanden en oude slikvelden.

**WATERERFGOED**  
Van het oeroude terpenlandschap en de vroegste dijken, zoals de Pingjumer Gulden Halsband, naar de recentere Afsluitdijk, Kweldercentrum Noarderleech en het Lauwersmeergebied. Overal in het waddengebied vind je sporen van de relatie tussen mens en zee. De bewoners leerden steeds beter met water om te gaan. Ze bouwden dammen en dijken. Ze gingen bemalen, spuien, legden stukken land droog en maakten polders. Leven onder zeeniveau? Alleen in de rest van de wereld kijken ze daar nog van op.

**SMAAK VAN DE WADDEN**Langs de Friese kust zie je goed de overgang van wad en kwelder, de vruchtbare grond voor de landbouw en de koeien. Op de dijken lopen de schapen vrij rond. Het wad levert de oesters en zilte planten. Restaurants laten je op een bord zoet en zout en land en zee proeven. Wandel of fiets door het gebied en duik een plaatselijke eetgelegenheid in. Er wordt hier veel gekookt en gebakken met de bijzondere ingrediënten uit de streek.

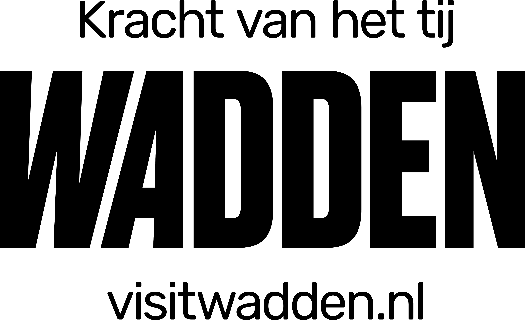
****

**Waddenkust Groningen**Van de eindeloze horizonten in het Oldambt tot de duisternis en natuur in Nationaal Park Lauwersmeer, de Waddenkust van Groningen biedt ongelooflijk veel te zien, te doen en te ervaren. Het Waddenland met zijn oude terpen- en wierdenlandschap dat in een samenspel tussen mens en zee het Waddenzee UNESCO Werelderfgoed  vormde. De Eems-Dollard, voorbeeld van een nieuw economisch landschap in evenwicht met natuur van wereldklasse. En natuurlijk het dynamische landschap van de Waddenzee zelf. Neem een *Kiek op ‘d Diek*.

**WERELDERFGOED**Beleef de dynamiek van Waddenzee UNESCO Werelderfgoed langs de kust van Groningen. Ontdek de onverwachte schoonheid van de kwelders en de polders. Loop over de bodem van de zee als de Wadden droogvallen en de zeehonden op de zandbanken wachten tot de vloed nieuw voedsel komt brengen. Kijk je ogen uit bij de duizenden trekvogels die snacken op het Wad en langs de randen van de Dollard. Proef de zee en het land.

**WATERERFGOED**Achter de Waddenzeedijk vind je oeroude cultuurlandschappen. Zoals het Reitdiepgebied, waar ooit de sterk meanderende Hunze de stad Groningen verbond met open zee. Eb en vloed hadden toen nog grote invloed op het omringende land. Ook de vele wierden (terpen) herinneren aan de tijd dat de Waddenzee met vloed nog regelmatig het land overstroomde. Het polderen langs de Eems-Dollard ging door tot ver in de 20ste eeuw. Zo ontstond de graanrepubliek; het land van de eindeloze horizon.

**SMAAK VAN DE WADDEN**Van de graanrepubliek langs de Dollard tot de duurzame vissers bij Lauwersoog. De waddenkust van Groningen heeft smaak. Ontdek het rijke boerenland en de prachtige producten en de bijzondere teelten. Of ga op pad met een visser en proef de zee. Een ding is zeker, je raakt hier niet snel uitgegeten. En bij veel producten krijg je ook nog eens mooie verhalen.

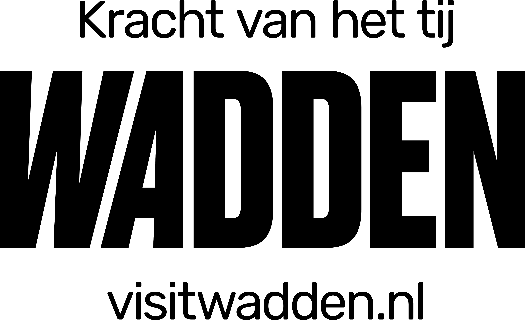
****

**Waddenkust Noord-Holland**  
Vanaf de Afsluitdijk bij Den Oever strekt de waddenkust van Noord-Holland zich uit via Stroe, Hippolytushoef en het Amstelmeer tot aan Den Helder. Hier, achter de dijken, vind je een authentiek ‘stukje Holland’. Met een weids polderlandschap vol historische plaatsjes, landbouw en veel natuur. En met vele mogelijkheden om te wandelen, fietsen, kanoën en tot rust te komen. Een gebied door water en dat grenst aan Waddenzee UNESCO Werelderfgoed; met volop dagverse vis in havenplaatsen: Den Helder of Den Oever.

**WERELDERFGOED**Voor water- en natuurliefhebbers is er veel te genieten langs de waddenkust van Noord-Holland. Je kunt je dagenlang verpozen op en langs Waddenzee UNESCO Werelderfgoed, het Amstelmeer, IJsselmeer en de binnenwateren. Vogelspotten vanuit het nieuwe Waddenbelevingspunt bij Den Oever. Op watersafari met het Wadvissersgilde. Op excursie naar het Balgzand, de natuurrijke wadplaat tussen Den Helder en Wieringen. Of ga mee op pad vanuit bezoekerscentrum De Helderse Vallei door het afwisselende natuurgebied Mariëndal.

**WATERERFGOED**Langs de kust van Noord-Holland is het watererfgoed overal tastbaar. In marinestad Den Helder leven de mensen samen met het water. In Den Oever ademt alles de strijd tegen het water. Met daartussenin voormalig eiland Wieringen. Vanaf dit ingepolderde ‘Waddeneiland’ is de Afsluitdijk gebouwd en komt tussen 1924 en 1930 een eind aan het eilandbestaan. Wieringen blijft bijzonder. Ervaar het glooiende groen, de houtwallen, historische boerderijen, knusse dorpen en de slingerende weggetjes. En altijd de zee en de geschiedenis dichtbij.

**SMAAK VAN DE WADDEN**De kop van Noord-Holland is voor veel smaakliefhebbers nog onbekend gebied. En dat terwijl er zo veel te ontdekken is. Vis natuurlijk, zowel zoetwater als uit het zoute water van de Waddenzee. Maar ook prachtige streekproducten. Zo had de eend van Wieringen eens de naam de allerbeste te zijn van het waddengebied en wat dacht je van de verse groenten en kruiden van De Groene Stek in de tuin van Fort Westoever.

****

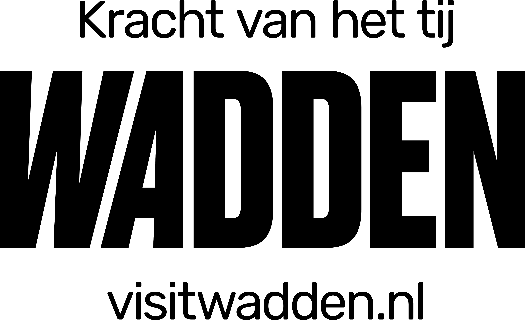
**Texel**  
Het jongste én grootste van de Nederlandse Waddeneilanden: Texel, eiland van polders en vogels, waar de duinen Nationaal Park zijn en waar in de Gouden Eeuw de handelsschepen naar de Oost hun reis begonnen.

**WERELDERFGOED**  
Veel verschillende landschappen en geen kunstmest. Het geheim achter de superrijke flora van Texel. Zoete en zilte soorten zetten de duinen, polders en kwelders van het Waddeneiland in kleur. Vanaf mei bloeien talrijke orchideeën. Bescheiden, zoals de zeer zeldzame groenknol- en de grote keverorchis, uitgelaten als de harlekijn of opvallend zoals de bijenorchis. In de nazomer imponeren de zilte pioniers door de kwelders bloedrood te kleuren. Maar je kunt natuurlijk ook gewoon naar Texel komen voor de vogels.

**WATERERFGOED**  
De verwoestende Allerheiligenvloed van 1170 sloeg Tessel los van het vaste land. In de 17de eeuw wisten de bewoners hun eiland te verbinden aan het Eijerland, ooit onderdeel van Vlieland, maar in de 13de eeuw losgeslagen. Met zandvasthoudende planten, verbreedden de Tesselaars het strand en de duinen, tot een zanddijk naar het Eijerland kon worden aangelegd en de twee eilanden één werden.

Achter de dijk polderden de bewoners land in. De polders Waal en Burg waren begin 17de eeuw het eerste land dat definitief op de zee werd veroverd. In de 19de volgden De Eendracht, de Prins Hendrikpolder en Het Noorden. Daarmee had Texel in grote lijnen zijn huidige vorm, al blijft de dynamiek van De Wadden die continu veranderen.

**SMAAK VAN DE WADDEN**De landbouw speelt op Texel een prominente rol. Van de traditionele schapenhouders tot de zilte teelt waarin het eiland voorop loopt. Ook telt Texel veel ambachtelijke makers die met de producten van het land werken om onder meer bier, whisky en honing te maken. Boeren en ambachtslui samen zorgen voor een rijk gevarieerde lokale keuken. Gastronomisch zit je dus goed op dit Waddeneiland. Dat proef je bijvoorbeeld wanneer je een van de restaurants bezoekt die terroir tot hun specialiteit hebben gemaakt.

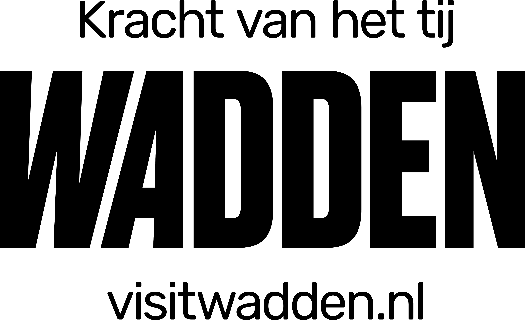
****

**Vlieland**Scheepsarts, schrijver en dichter J.J. Slauerhoff bracht er zijn jeugd door en dat inspireerde hem levenslang. Dat ‘verlangen naar Vlieland’, dat eiland van afzondering (stilte en ongerepte natuur) en geborgenheid (sfeervol Oost-Vlieland) herkennen de vaste bezoekers. Net als het gevoel van thuiskomen als de veerboot De Richel passeert en bij laag water zonnende zeehonden zijn te zien. Vanaf het eiland is Waddenzee UNESCO Werelderfgoed het best bij laagwater te ervaren; je ziet de geulen, wadplaatsen, pieren en enorme aantallen wadvogels.

**WERELDERFGOED**  
Vlieland is 39 km² groot, waarvan 38,6 km² natuur is! Niet voor niets wordt het eiland ‘parel van de Waddenzee' genoemd. Reden waarom er 140 soorten vogels broeden en nog eens tientallen het eiland aandoen om reserves op te bouwen voor hun trektochten. Een andere kwalificatie is ‘Sahara van het Noorden’. En inderdaad, de zandvlakte van de Vliehors heeft iets van een woestijn. Wad, zand, duin, bos, heide en rust, dat maakt van Vlieland een paradijs voor vogels èn natuurliefhebbers.

**WATERERFGOED**  
Vlieland is met een oppervlakte van slechts 39 km² het kleinste bewoonde Waddeneiland. Met Oost-Vlieland heeft het een dorp 39 rijksmonumenten, vrijwel geen auto’s, kilometers zandstrand en ongerepte natuur. Die natuur bepaalt het levensritme en houdt massatoerisme op afstand. Maar het maakt ook nieuwsgierig hoe mensen er leven en hoe ze hun eiland maakten tot wat het is. Daarover meer in Museum Tromp's Huys en waddencentrum De Noordwester.

**SMAAK VAN DE WADDEN**Vlieland mag misschien het kleinste Waddeneiland zijn, de smaakbeleving is dat zeker niet! Op het eiland geniet je van alles wat de zee te bieden heeft. Op een ambachtelijke manier en met aandacht voor duurzaamheid worden de lekkerste gerechten en producten gemaakt. Ga bijvoorbeeld eens langs bij Restaurant Zuiver. Zij houden hun voorraad klein en daarmee hartstikke vers. Ook Restaurant Het Armhuis werkt uitsluitend met dagverse en seizoensgebonden producten van het hoogste niveau. Geen voedselverspilling dus en erg duurzaam.

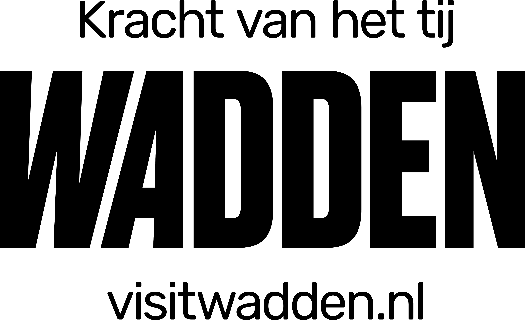
****

**Terschelling**Vanaf de boot zie je de enige natuurlijke baai van Nederland liggen. Je komt aan in de enige haven die helemaal in beschermd natuurgebied (Natura 2000) ligt. En dan heb je nog geen voet aan wal gezet. Terschelling, prachtige natuur, rijk aan cultuur. Maar vooral verrassend door de combinatie. Zoals het enorme bunkercomplex dat begraven ligt onder het Hoge Duin, het drenkelingenhuisje op de Boschplaat en natuurlijk het locatietheaterfestival Oerol.

**WERELDERFGOED**  
Bekijk het Groene Strand vanaf de duinen met hun bijzondere flora en fauna, waai uit op de dijk met uitzicht op de kwelders, fiets ca. 11 km. op het buitendijkse fietspad langs Waddenzee UNESCO Werelderfgoed, geniet van de weidsheid van de Boschplaat of maak een excursie over de bodem van Werelderfgoed Waddenzee bij eb. Op Terschelling is de natuur overal in heel veel vormen.

**WATERERFGOED**  
IJskappen smolten, de zeespiegel steeg, stormen voerden zand aan. Zo ontstond, na de ijstijd, Terschelling: een aaneenschakeling van strandwallen en duinen, verbonden met het vasteland. In 1287 scheidde de Sint Hubertusvloed Terschelling van de rest van Nederland. Eb en vloed vormden een rijke voedingsbodem voor het hoger gelegen land achter de duinen. Naarmate de agrarische waarde van het akker- en weideland steeg, nam de behoefte aan bescherming tegen de zee toe. Door de aanleg van de dijken, ontstond het boerenland van Terschelling.

**SMAAK VAN DE WADDEN**Bij Terschelling denk je meteen aan de cranberry. Je kunt er niet omheen. Het verhaal gaat dat ze rond 1845 na een schipbreuk zijn aangespoeld op het eiland. Nu kleuren ze in het najaar de duinvalleien rood. En worden ze verwerkt in de heerlijkste streekproducten. Maar dat is niet het enige smaakvolle dat Terschelling je heeft te bieden. Ook om al het lekkers uit de Waddenzee te proeven ben je hier op de goede plaats.

****

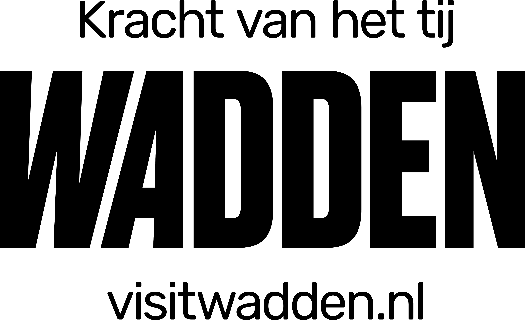
**Ameland**  
Of je nu voor het MadNes, enige duurzame skate, surf en muziekfestival, naar Ameland komt, voor de Kunstmaand of gewoon omdat je een weekendje wilt uitwaaien, het eiland boeit altijd. Met vier dorpen en twee prachtige natuurgebieden, is het een ideaal elk-seizoen-eiland. En als je wilt weten hoe Nederland eruit ziet na de energietransitie, krijg je op Ameland een aardig beeld. Het eiland loopt voorop in de Waddenambitie om zelfvoorzienend te zijn voor water en energie.

**WERELDERFGOED**Bossen, duinen en kwelders, de natuur op Ameland is gevarieerd. Dat geldt ook voor de flora en fauna. Je kunt op het eiland zelfs reeën zien. Een dapper mannetje maakte vorige eeuw de oversteek van het vaste land. De eilanders zorgden voor een reegeitje en de natuur deed de rest.

Ameland was ooit veel groter dan nu, maar het is ook een stuk kleiner geweest, korter dan nu maar richting het zuiden wel veel breder. De zee neemt en geeft. Aan de noordkant wordt het eiland bijvoorbeeld gevoed met zand van de Noordzee. Zo ontstond hier het ‘Groene strand’, waar je nu veel vogels kunt zien foerageren.

**WATERERFGOED**  
Amelanders en de zee hadden alles behalve een kabbelende relatie. Al vanaf de 8ste eeuw woonden er mensen op het eiland. Maar veilig was dat allerminst. De zee sloeg grote delen weg en nam hele dorpen mee. Rond 1800 restte er niet veel meer dan drie dorpen. Door die met een dijk te verbinden, slibde er aan de zuidkant van het eiland weer land aan. Zo ontstonden de polders die je nu als eerste ziet als je de boot neemt naar het eiland.

**SMAAK VAN DE WADDEN**Ameland is heel divers en dat proef je terug in de smaken van het eiland. In de duindoorn- en cranberryproducten uit de duinen. Het lamsvlees van de Vennoot dat vee laat weiden op de zoute kwelders. Maar ook in de Amelander zuivel en  akkerbouwproducten van de Polder. En de schelp- en schaaldieren van de Waddenzee. Op zoek naar het echte Ameland? Ga voor het keurmerk van het Amelands Produkt. De makers en restaurants vind je over het hele eiland.

****

**Schiermonnikoog**Op Schiermonnikoog zijn rust en doen synoniem. Het hele eiland is Nationaal Park, dus waar je ook wandelt, fietst, staat of ligt, je bent altijd in de natuur. Geniet van de weidsheid van de kwelders, de oneindigheid van het strand of de intimiteit van de duinen. Decor van het jaarlijkse internationaal hoog aangeschreven kamermuziekfestival. Maak je hoofd leeg, luister naar de vogels en laat de Wadden hun werk doen op het kleinste eiland in de Nederlandse Waddenzee.

**WERELDERFGOED**  
De natuur op Schiermonnikoog is voortdurend in ontwikkeling. De brede stranden zijn gevormd door eeuwen van ‘aanzanding’. Nog steeds maken de wind en zee zogenaamde ‘embryoduinen’, waar vogels graag broeden. In de natte duinvalleien worden nog regelmatig nieuwe soorten ontdekt. De oude naaldbossen zijn honderd jaar geleden aangelegd om de verstuiving van het eiland tegen te gaan. Door stukjes bos te kappen, moeten ze langzaam veranderen in bos met loofbomen. Nu maken zangvogels graag gebruik van de open delen.

**WATERERFGOED**  
De Sint Luciavloed van 13 en 14 december 1287 scheidde Schiermonnikoog van het vaste Friese land. Sindsdien onderhoudt het eiland een wisselende relatie met het onvoorspelbare water dat de smalle strook land omringt. Het zorgde voor vruchtbare landbouwgrond en voedsel, maar het nam ook hele dorpen. Lang probeerde de mens land op het water terug te veroveren. Maar het tij is gekeerd. Mens en water zoeken naar evenwicht om de natuur te versterken.

**SMAAK VAN DE WADDEN**In Nationaal Park Schiermonnikoog staat de natuur op één. De rust en ruimte zijn uniek. De natuurlijke rijkdom van land en Werelderfgoed Waddenzee zijn ook een bron van smaak. Eilander boeren hebben de handen ineen geslagen voor een plan om met minder vee boer te kunnen blijven en de lekkerste streekproducten te maken op een duurzame manier. En in veel restaurants spelen de vruchten van de zee een prominente rol op de menukaart. Kom proeven en genieten.