

Special -MAGAZINE



de teler

geschiedenis

wijnen

recepten

restaurants



LEKKERE

Asperges

uitgave 2010



PROPAANGAS

Het milieuvriendelijke alternatief voor industrieel, agrarisch en particulier gebruik.

HOES ERROGAS BIEDT U:

- **Gastankgebruik**
- **Propaangasleveranties**
- **Flessengasdistributie**
- **Complete propaangasinstallaties**
- **Unieke Gratis Gastechische Service**
- **Butaan- en Propaangas Apparatuur**
- **Kampeer- en Hobbyflessen Vulstation**

Roggeweg 7-9 Nijmegen
Telefoon 024 - 354 05 64
E-mail: info@hoeserrogas.nl



Colofon

Special-Magazine:

Lekkere Asperges is een uitgave voor het culinaire avontuur rondom de asperge. Waar genot aan gastronomie belicht wordt. Dit in samenwerking met ondernemers uit de betreffende branches. Het is een gratis magazine voor de consument.

Een seizoensuitgave en
bewaarexemplaar.

Uitgever:

Fotografie Ferry Vloet v.o.f.

Redactieadres:

Special-Magazine

Beerseweg 27

5451 NR Mill

T: 0485 45 29 43

E: studio@special-magazine.nl

Redactie:

Elly en Ferry Vloet

Vormgeving:

Elly Vloet

Fotografie:

Ferry Vloet, Culinaire Saisonier en
anderen

Tekst en correctie:

www.thewritehouse.nl-Tom Verstegen,

Ferry Vloet en

Ilonka Pennings

Administratie: Beerseweg 27, 5451 NR
Mill

Met dank aan:

Museum de Locht, Melderslo

Culinaire Saisonier

Copyright: overnamen uit de inhoud
van dit magazine is alleen mogelijk
met schriftelijke toestemming van de
uitgever.

Wij hebben geprobeerd de rechthebbende(n) te respecteren.

Special-Magazine en Ferry Vloet kunnen niet aansprakelijk worden gesteld voor onjuistheden en/of onvolledigheden in de opgenomen gegevens. Wij Special-Magazine en Ferry Vloet zijn niet verantwoordelijk voor handeling van derden, welke mogelijkerwijs voortvloeien uit het lezen van deze uitgave.

Goesting ...

Zin, lust, smaak, animo, ambitie, genieten of trek. Onze zuiderbuur zegt liever ik heb goesting naar die echt lekkere asperge. Ik krijg ook dat gevoel van goesting als in het voorjaar de Koningin van de groente haar entree maakt. Zin in het frisse en toch ook het vertrouwde van die echte lekkere asperge. Als het beeld van het bekende landschap met eindeloze zandruggen weer opleeft na een lange winter en de zon de aarde gaat verwarmen dan komt dat gevoel van trek, lust en genieten weer naar boven.

Zo komen ook in de velden van de Fam. Broess uit Stevensbeek de asperges weer naar boven. De Fam. Broess zorgt voor de teelt en oogst van deze bijzondere groente, zij laten ons van die lekkere asperge genieten.

Het blijft genieten, bij restaurant bezoek of thuis aan tafel als er weer nieuwe variaties van asperges met vlees, vis of wijnen komen en dát genieten willen we graag met u delen. Niet alleen wij delen die zin met u, ook enkele Chef-koks geven u een kijkje in de keuken en delen hun receptuur met u. Zo kunt u thuis optimaal genieten van die lekkere asperge. Het duurt maar een tiental weken dat er een vers aanbod van deze groente is en dan is het ook smakelijker als er wat variaties in de bereiding zijn.

De zin in asperge; traditioneel op Brabantse wijze, op Limburgse wijze of hoe je het ook allemaal mag noemen. Het gaat erom dat die lekkere asperge bedekt wordt met ambachtelijke slagersham, een verfijnd stuk vis of een heerlijk stukje lam. Het zacht gekookte eitje met de gesmolten echte boter en wat fijn gesneden bieslook of een andere smakelijke saus, maken het af. Dat is het ware genieten. Natuurlijk kan deze lekkernij begeleid worden door een frisse witte wijn uit de Elzas, maar probeer eens een andere wijn. Als voorbeeld een wijn uit de Bourgogne. Wijn blijft een avontuur, want elk jaar en elke wijngaard heeft zijn eigen smaken en zo kom je dan van die verrassende wijnen tegen die je een heel ander beeld geven van de voorkeur die je had. Informeer maar eens bij de wijnkoper wat naar zijn idee past, maar ontdek en proef het zelf.

Geniet van die asperge en alles wat erbij kan.

Ferry Vloet

Special
MAGAZINE



Wijn en delicatessen



De asperge vraagt om wijn !

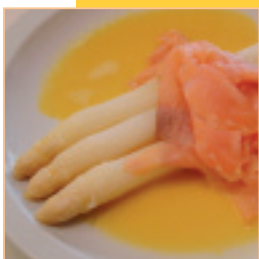
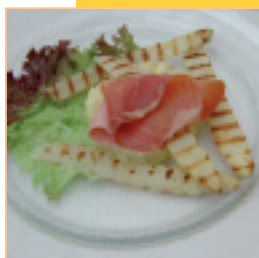
Het is spannend op zoek te gaan naar wijnen die goed bij asperges passen. De wijze waarop een aspergegerecht wordt bereid schept nieuwe combinatie-mogelijkheden en speelt een belangrijke rol bij het kiezen van wijn.

De zoektocht naar passende producten vind ik boeiend en wil ik tot uitdrukking brengen in de wijnen en delicatessen die "Pakhuis de Ruif" aanbiedt. Met mijn aanbod wil ik een antwoord geven op de situatie die zich voordoet. Is het een aardige wijn voor dit restaurant? Past deze wijn bij dit bedrijf? Is het een geschikte wijn voor deze gelegenheid of dit gerecht? In het brede pakket dat mij ter beschikking staat kan het een dure of een goedkope wijn zijn. In mijn ogen dient het wel altijd een aantrekkelijke wijn te zijn binnen de gegeven voorwaarden en condities. Bij zo'n wijn hoort ook dat het een karakteristieke wijn is die iets eigens heeft en zich van zijn soortgenoten onderscheidt.

Een belangrijk deel van mijn wijnen betrek ik rechtstreeks van wijnproducenten uit Frankrijk, Italië en Spanje. Deze wijnen geef ik een eigen plek op de Nederlandse markt.

De afgelopen maanden ben ik een aantal interessante wijnen op het spoor gekomen om asperges te vergezellen. Met veel genoegen breng ik enkele wijnen uit de Franse Elzas, een witte Rhône wijn, wijnen uit de Val de Loire, een wijn uit de Bourgogne en een wijn uit het Thongue-gebied onder uw aandacht. Het zijn stuk voor stuk wijnen om kennis mee te maken.

Hans Rongen
Pakhuis de Ruif, Oirlo
0478 57 90 55
www.pakhuisderuif.nl



LEKKERE *Asperges.*



De asperge: Koningin der groente

Lange kaarsrechte zandruggen bepalen plaatselijk het landschap van Noord- en Midden-Limburg en het uiterste oosten van Brabant. Het zijn de bedden van de Koningin der groente: de asperge. Tot eind juni lokt de zon het witte goud uit de aarde. Voor de telers van Lekkere Asperges is een opwindende tijd aangebroken.

Teun en Marietje Broess telen in Overloon asperges van topkwaliteit. Vandaar de bedrijfsnaam: Lekkere Asperges. "Medio februari is het seizoen begonnen met het opbouwen van de ruggen en het zetten van de tunnels. In dat deel van het veld komen de vroege asperges uit. Zodra de kop een barst in het zand heeft gemaakt, wordt de asperge uitgegraven en gestoken", vertelt Teun.

Traditioneel wordt er geoogst vanaf de tweede donderdag van april, maar telers willen natuurlijk zo vroeg mogelijk zijn. Ooit kan het al half maart. Is het eenmaal zo ver, dan verschijnen overal langs de weg bordjes met de tekst 'Asperge' of 'Spargel'. De tijd voor heerlijke aspergegerechten is begonnen. Op 24 juni, de feestdag van Sint Jan, is het weer over en wordt de plant rust gegund voor het volgende seizoen. Ergens eind november wordt het doorgeschoten loof gekort en als voeding achtergelaten tussen de ruggen.

Aanpoten:

Daar denken Teun en Marietje nu nog niet aan. Nu de eerste asperges van het veld komen, is het aanpoten op het bedrijf. "De asperges komen binnen en worden afgewogen. Ze worden gekoeld in water en vervolgens in de sorteer-machine gewassen en op maat gesneden. Vervolgens worden ze gesorteerd op kleur, dikte en kromming. Dat gebeurt via een camera die op een computer is aangesloten. Hij verwerkt tot zes asperges per seconde."

De machine is een bijzondere investering. "Pas enkele bedrijven maken er gebruik van. We hebben hem aangeschaft om mooie, uniforme producten bij elkaar te krijgen. De smaak is al geweldig, maar het oog wil ook wat. Dat kan deze machine."

Lekkere Asperges levert aan diverse zeer gerenommeerde restaurants en aan winkels en heeft daarnaast huisverkoop. Iedereen kan er dus van genieten! Desgewenst worden de asperges geschild. "Onze asperges zijn super. Waar dat aan ligt? We hebben hier hele losse bosgrond. Onze asperges hoeven niet te 'werken' om boven de grond uit te komen. Dan worden ze niet zo taai en waarschijnlijk ook minder bitter. Onze asperges staan bekend als zoet. Een heuse lekkernij!"

Teun en Marietje Broess
Stevensbeekseweg 12a
5825 JC Overloon -T (0485) 38 16 87



www.broess.nl - info@broess.nl



Al sinds 1952 kruideniert de familie Walraven op de locatie in de Archipelstraat te Nijmegen. We zijn begonnen als groentespecialist en dat is later uitgebreid met kruidenierswaren. Om met de tijd mee te gaan hebben we 5 jaar geleden gekozen voor de CoopCompact-formule, hierdoor staat er nu een moderne buurt-supermarkt. Ondanks zijn kleine afmetingen voeren we toch een groot assortiment met het accent op "vers". Dit jaar komen we voor een nieuwe grote uitdaging te staan als wij een paar 100 meter verderop verhuizen naar het nieuwe buurtwinkelcentrum. Daar gaan we een 1600 m² moderne full-service Coop-supermarkt runnen. De nieuwe supermarkt wordt de modernste en milieuvriendelijkste supermarkt van Nijmegen en omstreken. Ook hier zullen wij ons weer willen onderscheiden met vooral verse waren. Het liefst uit eigen omgeving, rechtstreeks van de producent zoals wij al jaren aardbeien en vooral de overheerlijke asperges uit Stevensbeek verkopen. De asperges zijn ondertussen al beroemd geworden want uit heel Nijmegen en daarbuiten komen klanten speciaal ervoor naar ons toe.

Tot ziens!

Coopcompact Walraven

Archipelstraat 21

6524 LK Nijmegen

024 322 4831



Kempen Küppers

*accountants &
belastingadviseurs*



Deskundige verzorging van:

- | | |
|--|--|
| voor particulieren | - aangifte inkomstenbelasting |
| voor het midden- en kleinbedrijf, de agrarische sector en vrije beroepen | - het ondernemersplan voor startende ondernemers
- geautomatiseerde financiële- en loonadministraties
- jaarrekeningen
- financiële prognose
- belasting-aangiften
- fiscale- en juridische adviezen
- adviezen (en begeleiden) bij bedrijfsovernames/fusies |



Vlnr: Ellen Kuijpers (Accountant-Administratieconsulent), Jan Kempen (belastingadviseur), Erica Philipse-Straver (Accountant-Administratieconsulent) en Erik Nabuurs (belastingadviseur).

Breestraat 31
Postbus 22
5845 ZG Sint Anthonis
0485 38 36 11
info@kempenkuppers.nl
www.kempenkuppers.nl

Limseeds®

the asparagus breeding company



U moet de asperges van Limseeds hebben

Voordat een asperge als tafelgerecht wordt opgediend heeft het een lange weg afgelegd. De productie van de asperge begint op de bekende aspergevelden voorafgaande wordt door het asperge veredelingsbedrijf Limseeds hard gewerkt aan het ontwikkelen van nieuwe rassen die mooier, dikker en nog smakelijker zijn. We gaan op bezoek bij Limseeds gevestigd in het centrum van het Nederlandse teeltgebied Horst en spreken daar met Sales manager Piet Beurskens.

Tien jaar duurt het voordat we een nieuw ras ontwikkeld hebben dat voldoet aan de eisen van de teler en de consument aldus Beurskens. Asperge is namelijk een gewas dat enkele jaren nodig heeft voordat het in productie komt. Van het uitzaaien van de speldknop grote asperge zaadjes tot de eerste oogst zijn twee jaar verstreken. Om vervolgens een goed beeld te krijgen van een mogelijk nieuw asperge ras worden 3-8 jaren geoogst.

Bij het veredelingsbedrijf Limseeds zijn 25 mensen continu bezig met het ontwikkelen van nieuwe rassen en het verzorgen van de gewassen waarvan de zaden geoogst worden. Het gewas asperge kent (net als bij mensen) vrouwelijke en mannelijke exemplaren. Door het stuifmeel van de mannelijke planten in contact te brengen met de bloemen van de vrouwelijke planten vindt er bevruchting plaats. Aan de vrouwelijke planten ontstaan vervolgens rode besjes waarin 3-4 zaden worden gevormd. De veredelaars speuren 'n jaar rond naar de beste man - vrouw combinaties die uiteindelijk moeten resulteren in een ras dat beter is dan de bestaande rassen. Beurskens benadrukt dat vooral eigenschappen als smaak, houdbaarheid, dikte sortering en productie bijzonder veel aandacht hebben. Nadat een kruising is gemaakt kunnen na een jaar de zaden geoogst worden. De zaden worden uitgezaaid op een plantenbed en wederom een jaar later worden de asperge planten opgerooid en uitgeplant op het veld waar geoogst zal gaan worden. Het duurt dan vervolgens wederom 1 jaar voordat de veredelaars hun eerste resultaat zien van de kruising. Europees marktleider Limseeds test zo jaarlijks honderden rassen in diverse klimaatgebieden over de hele wereld. Beurskens benadrukt het belang van het goed testen van asperge rassen. Een teler die kiest om asperge te gaan telen maakt een keuze voor een ras waar hij 8 – 10 jaar van gaan oogsten. Een ras dat niet aan zijn wensen voldoet kan dus gedurende vele jaren een negatieve invloed hebben op de verdiensten. Als een ras na uitvoerig testen geschikt is gebleken dan worden de oorspronkelijke mannelijke en vrouwelijke planten op grotere schaal bij elkaar gezet in een afgesloten afdeling in de kas. Bijen zorgen er vervolgens voor dat het mannelijke stuifmeel bij de vrouwelijke bloemen wordt gebracht. In de herfst worden de bessen handmatig geoogst en de daarin ontstane zaden worden verzameld. In het voorjaar worden de zaden buiten uitgezaaid bij gespecialiseerde plantenkwekerijen die plantmateriaal opkweken voor de aspergeteler. De rassen van Limseeds zijn bijzonder populair. Beurskens laat ons desgevraagd weten dat meer dan 95% van het totale asperge oppervlak in Nederland bestaat uit rassen die door Limseeds zijn ontwikkeld.

Al met al heeft de asperge een lange weg afgelegd voordat hij bij u op het bord ligt. Reden te meer om in het seizoen extra te genieten van deze smakvolle delicatessen.



www.limseeds.com

Echt Lekkere asperges

In het plantenrijk behoort de asperge, de “Koningin onder de groenten” of ook wel het “witte goud” genoemd, tot de familie van de lelie-achtigen. Het is een struikachtige plant, die bij een juiste behandeling vanuit haar houtachtige wortelstokken nieuwe scheuten vormt. Deze scheuten kennen wij als asperges. De officiële wetenschappelijke naam is *Asparagus Officinalis*. *Officinalis* betekent: geneeskrachtig.

Een exclusieve groente met een exquise smaak, die met bijzonder veel vakmanschap op een nog puur ambachtelijke wijze wordt geteeld en geoogst. De Fam. Broess uit Overloon zijn zulke ambachtelijke telers. Dit laatste geschiedt dagelijks vóór dag en dauw in de vroege ochtendstond in de maanden april, mei en juni. De witte asperge groeit in bedden op zanderige of zavelige losse en goed doorlatende gronden die tot op 1 meter diepte bewortelbaar moeten zijn. Slank en roomblank brengen zij menige liefhebber tot grote culinaire geneugten.



Oorsprong

De vroegste oorsprong moet waarschijnlijk gezocht worden op de schrale zoutsteppen in Oost-Europa. Vandaar zou de plant zich verspreid hebben over Klein-Azië en het Middellandse Zeegebied.

In de oudheid stond de asperge vooral bekend als een geneeskrachtig kruid, de toevoeging "officinalis" in de Latijnse naam duidt hierop.

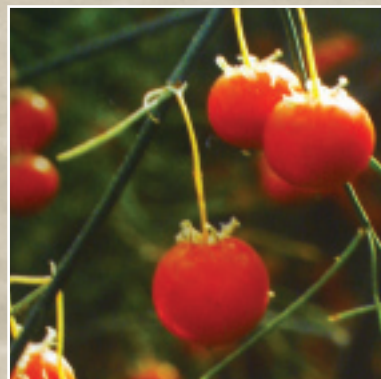
De plant diende als geneesmiddel tegen tal van kwalen en ziekten, van bijensteek tot hartklacht en van waterzucht tot kiespijn. In de piramide van Sakkara (Egypte) zijn afbeeldingen gevonden van asperge als offergaven, die vermoedelijk van 3000 jaren vóór Christus dateren. Van de Grieken is bekend dat zij al asperge als groenten gebruikten. De Romeinen brachten de asperges al veel eerder in cultuur. Uit de tweede eeuw vóór Christus zijn al teeltnotities van Cato bekend, die sterk overeenkomen met de huidige. In plaats van te steken, zoals nu gebeurt, trok men de asperges echter uit de grond.

De asperges werden door de Romeinen aanvankelijk rauw gegeten, later ook gedroogd en gekookt. Het zijn dan nog klimmende struiken of bosachtige planten. Later verspreidde zich de asperges verder over Europa en over de andere continenten. In het midden van de 17de eeuw worden de Asperges blanches op grote schaal in Frankrijk (en veel andere West-Europese landen) gekweekt. De Franse koning Lodewijk de Veertiende laat uitgebreide boomgaarden en moestuinen aanleggen om het hof van eten te voorzien. Onderdeel van deze tuinbouw zijn kassen die al in maart de eerste asperges moeten opleveren. Ook in de Lage Landen staan ze veelvuldig op het menu. In Groningen en omstreken waren in de achttiende eeuw al vele aspergebedden te vinden in de hoven van de meer welgestelden, als die hoven op goeie losse zandgrond lagen, bijvoorbeeld ten zuiden van de stad, op de Hondsrug.

Groninger bloemisten adverteerden in die tijd ieder voorjaar ook met aspergeplantjes. De wat grootschaliger teelt in Nederland dateert uit de 19e eeuw. In ons land werd de asperge aanvankelijk geteeld op de losse zandgronden achter de Westlandse duinen, bij Noordwijk, Hillegom en Wijk aan Zee. Ook in Bergen op Zoom werden toen al asperges geteeld. Pas na de Eerste Wereldoorlog ontstond het Noord-Limburgse teeltcentrum. Met de groei van dit centrum nam de teelt in Limburg en Brabant toe en in eerder genoemde gebieden af. Op mondiaal niveau worden ca. 25 soorten gecultiveerd. In Nederland beperkt de teelt zich tot enkele rassen, zoals Gijnlim, Thielim, Backlim en Horlim, die op West-Europees niveau een hartig woordje meespreken. Deze belangrijke rassen zijn alle gewonnen op de proeftuin in Horst, dankzij kundig selectiewerk. De Familie Broess teelt asperges van het ras Geinlim, Herkolim en andere.

Van zaad tot plant

Het zaad wordt soms door de teler zelf, maar meestal door gespecialiseerde plantenkweekbedrijven, zoals Van den Elzen uit Erp, in maart of april gezaaid. In het volgende voorjaar maart/april worden deze jonge planten uitgeplant. Dit gebeurt in daarvoor speciaal getrokken geulen met een diepte van 25 - 30 cm op een afstand van 170 cm. Per hectare worden zo'n 17.000 planten gebruikt. In het eerste jaar na het planten, als de wortelstok zich al wat heeft ontwikkeld, volgt dan een eerste bescheiden oogst. Deze oogstperiode duurt 10 - 14 dagen. In het tweede jaar wordt de jonge asperge geoogst tot ongeveer 1 juni. Pas in het derde jaar na het planten kan de asperge gedurende een volledige periode worden geoogst. Een normale oogstperiode strekt zich uit van ca 1 mei tot St. Jan, 24 juni. Na de oogstperiode kan het groene aspergeloof zorgen voor de aanmaak van voedingsstoffen voor de wortelstok.



Zodoende kan de plant dan in het jaar daarop weer voldoende aspergestengels voor de consumptie produceren. In november sterft het loof af en wordt dan geel. Het wordt vervolgens verzameld en verbrand of ondergefreesd. Van een nieuw aangeplant aspergeveld kan men ongeveer 10 jaar oogsten. Daarna wordt de opbrengst en de kwaliteit snel kleiner. Men kan op een akker die ooit gebruikt is voor een aspergecultuur geen nieuwe asperges aanplanten. Door gebruik te maken van plastic-folie dat al eind maart over de bedden wordt aangebracht kan het begin van de oogst met enkele weken worden vervroegd. De teelt van asperge in kassen en onder plastic kappen komt de laatste jaren steeds meer in de belangstelling. Door gebruik te maken van deze teeltmethoden kan de verse asperge al met kerstmis geconsumeerd worden. Aspergezaad, tot en met veredeld, kan de prijs oplopen tot €4500,- per kilo! Met een kilo zaad kunnen ongeveer 29.500 planten geteeld worden, goed voor ruim 1,5 hectare asperges. Het planten van asperges-plantgoed op een diepte van 25-30 cm en een afstand van 170 cm. De wortels worden gespreid en de plant wordt bedekt met aarde die men naar beneden schraapt. Daarna kan men één positie vooruit naar de volgende plant. Aspergeplanten hebben een goed doorlatende grond nodig. Alleen dan kan de plant diep genoeg wortelen, wel tot één meter diep.

Oogst en sorteren

In april, bij het begin van het oogstseizoen, worden de aspergebedden met behulp van een speciale machine omgeploegd. Als een aspergestengel groeit, komt er een scheurtje in het bed. De aspergesteker graaft hier een gat en kan dan de stengel met een steekmes afsnijden. Een sterke plant levert in één oogstseizoen meer dan 20 stengels.

Aspergestekers in actie. Vóór dag en dauw wordt met de oogst begonnen, want voor de beste kwaliteit moet de oogst binnen zijn als het nog fris is. Na het oogstseizoen kan de plant weer uitgroeien tot een struik.

Het oogsten van witte asperge is puur handwerk. De asperge wordt geoogst met een speciaal steekmes. De geoogste asperge wordt in een aluminium bakje verzameld, waarna gekoeld wordt in fris water. In zuid-oost Nederland zijn ca. 1200 professionele bedrijven met aspergeteelt gevestigd. Van half april tot eind juni zijn dagelijks 8000 mensen in de weer om de asperges te oogsten en te verwerken voor de consument.

Het sorteren gebeurt in het bedrijfsgebouw met behulp van een sorteerband. De asperge wordt afgesneden op een lengte van 22 cm. Dit is nodig omdat de zogenaamde onderreinden te taai zijn voor consumptie. Deze worden gebruikt voor de industriële soepbereiding. De asperge wordt verpakt in kleine kistjes van karton of kunststof met een inhoud van ca. 5 kg. Voor de consument is losse verkoop per kg. mogelijk. Verder zijn er producten als aspergesoep, echte boter, eieren, ambachtelijke slagers-ham en natuur wijn te koop.

De asperges worden in speciale koelcellen, bij een temperatuur van 1 - 3 °C en een luchtvochtigheid van 95%, geconditioneerd. Hierna worden ze door de kopers en exporteurs in gekoelde vrachtwagens naar de consument in binnen- en buitenland (vooral Duitsland) vervoerd. Het merendeel wordt geleverd aan de horeca en particulier, het andere deel gaat dezelfde dag nog naar de veilingen.

De gouden combinatie: asperges met ham en ei met als begeleiding een heerlijke Elzas wijn. Natuurlijk zijn de culinaire mogelijkheden met asperges onbeperkt. Als u maar, zoals het een echte koningin betaamt, de asperges voldoende ruimte geeft.





Aspergerie Museum De Locht



Zondag 18 april, staat het Nationaal Aspergemuseum De Locht, weer geheel in het teken van de Koningin van de Groente. Proeven, ruiken, voelen, zien en horen van het witte goud staan hierbij centraal.

Zondag 18 april open van 11.00- tot 17.00 uur en elke 50^e bezoeker bieden wij een 3-gangen aspergemenu aan.

CULINAIR PREUVENEMENT

In onze gezellige ontvangstruimte 'De Herberg' u kunt tegen een aantrekkelijke tarief, genieten van heerlijke asperge-gerechten bereid door topkoks. En u kunt gratis proeven van asperge-velouté en aspergehapjes. Nieuw is ook het asperge-ijs.

Als exclusieve lekkernij mag ook zeker niet onvermeld blijven: De enige echte aspergevlaai van museum De Locht. Wijnmakersgilde 'Dionysos' en Confrérie de l'Asperge laat u verschillende wijnen proeven, die ter gelegenheid van de opening van het aspergeseizoen weer uit verschillende vruchten zijn geprepareerd.



ASPERGE VAN A TOT Z

Het wassen, sorteren en veilingklaar maken zal een aspergekweker u haarfijn uitleggen en laten zien. In het aspergemuseum kunt u in alle rust de gehele aspergecultuur nog eens de revue laten passeren.

Wilt u zelf asperges oogsten, dan kan dat onder deskundige begeleiding op ons eigen aspergeperceeltje.

Receptenfolders voor het zelf bereiden van heerlijke aspergemenu's zijn natuurlijk gratis verkrijgbaar.

VEILINGKLOK

Wilt u zelf in het bezit komen van dagverse asperge dan kunt u plaats nemen in de veilingbanken en via een druk op de knop meedingen in de aankoop van het heerlijke witte goud. Zoals de handelaren dat dagelijks doen op veiling ZON.

ASPERGE IN DE KUNST

Speciaal voor deze dag exposeren een tweetal kunstenaressen.

Met als thema's asperges en bloemen.



*Demonstraties beginnen
rond 13.00 uur*

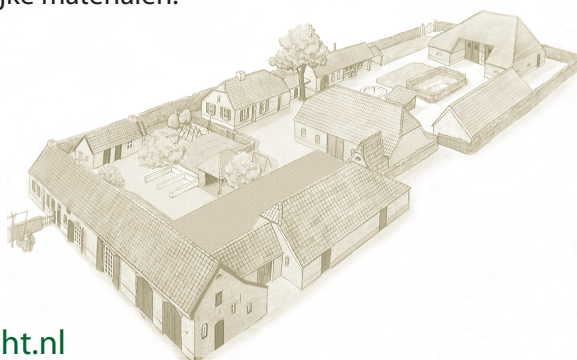
KINDERACTIVITEITEN

Speciaal voor deze dag mogen kinderen knutselen met natuurlijke materialen.

Natuurlijk wordt het aspergefestijn met gepaste muziek opgeluisterd.

Museum De Locht
Koppertweg 5
Horst-Melderslo, A73 afrit 11
077 398 73 20

www.museumdelocht.nl





VAN DEN ELZEN

PLANTENKWEKERIJ ERP B.V.

Van den Elzen Plantenkwekerij Erp B.V. is de specialist in opkweek van plantenmateriaal.

- Aspergeplanten
- Aardbeiplanten
- Frambozenplanten
- Preiplanten

Met meer dan 50 jaar ervaring kunnen we gerust stellen dat we enorm veel ervaring en kennis hebben en u graag van advies willen voorzien.

Wij hechten veel waarde aan gezond plantenmateriaal en doen ons uiterste best om voor u uitstekend uitgangsmateriaal te telen.

Van den Elzen Plantenkwekerij Erp B.V.

Kraanmeer 24

5469 SN Erp

T 0413 216 200

F 0413 216 205

E info@vdelzenplanten.nl



HANDIG?

Wagemaker b.v.

ASPERGESCHIL- en VERPAKKINGSMACHINES

WWW.WAGEMAKER.INFO

Telefoon 070-3207711

Mobiel 06-52012814

Showroom:

Vlist 45

2491 CC Den Haag (Forepark)

Alleen op afspraak

Wagemaker b.v. is exclusief dealer voor de BeNeLux van apergeschil- en verpakkingsmachines van de Duitse fabrikant Hepro GmbH. Ook zijn wij leverancier van verpakkingsmateriaal en toebehoren voor de door ons geleverde machines.

De verliefde asperge

*Ik lag met jou in hetzelfde bed.
We sliepen wel rechtop.
Jij stak er net wat bovenuit:
vandaar jou blauwe kop.*

*Ik was stapel op jouw lange lijf,
dat mag je nu best weten.
Ik vond jou echt een reuze wijf:
gewoon om op te vreten.*

*Laatst droomde ik de hele nacht
aan één stuk door van jou.
Jij werd mijn bruid, mooi wit
omdat ik van sleepasperges hou.*

*Plots werd mijn droom bruut verstoord:
ik bloeide aan mijn kuit.
We werden allebei vermoord
door zo'n hovenier... van Nuyten.*

*We werden in een kist gelegd
en spoedig daarna gewassen.
Mijn rug was krom de jouwe recht,
jij werd dus Eerste Klasse.*

*Wat wreed toch van zo'n hovenier
ons zó uiteen te rukken.
'k Heb jou daarna nooit meer gezien,
want ik lag bij de stukken.*

*Weet je wat ik het gekke vind?
't Is eigenlijk heel stom:
Terwijl óns leven in de grond begint,
is dat bij de mens net andersom.*

Paul Asselbergs



Landgoed de Barendonk

Beleef het groene gastvrije landleven !

U wilt er tussenuit. Voor een vakantie of zomaar een paar dagen. Weg met uw partner, gezin of zelfs in groter verband met familie of vrienden. En u zoekt de serene rust van het landelijke leven temidden van natuur en boerderijen. Dan..., ja dan moet u beslist bij ons komen op landgoed De Barendonk om kennis te maken met de Brabantse gastvrijheid en de vele mogelijkheden op ons landgoed. Wij bieden diverse authentieke overnachtingsmogelijkheden aan. U heeft de keuze uit; het statige voorhuis (12 pers), een luxe verblijf in onze Vlaamsche schuur (22 pers) of Koetshuis (8 volw, 4 kind), de trekkershutten® (4-5 pers.), of slapen op de hooi zolder. Tevens bent u met eigen tent of caravan welkom op ons natuurkampeerterrein. Voor bedrijven is onze Appelloods (tot 50 personen) geschikt om te vergaderen met of zonder overnachting. De sfeer is ontspannen en gezellig. U bent bij ons echt buiten, midden in de natuur. Voor meer informatie kijk gerust op onze website; www.barendonk.nl

Landgoed de Barendonk
Liesbeth en Jan Hermanussen-Thijssen
Millseweg 13,
5437 NB BEERS
T - 06 22 447 254
bgg 0485-32 15 51



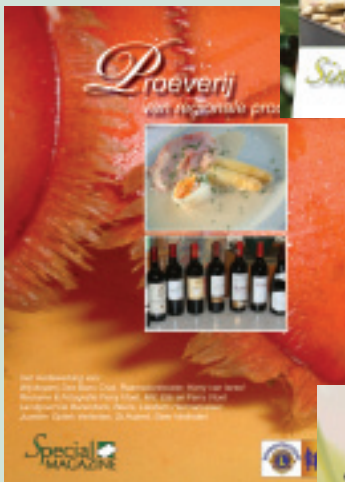
E info@barendonk.nl
I www.barendonk.nl



Special MAGAZINE

Een voor de consument
kostenloos magazine.

Een thema magazine over
seizoenen, bedrijven,
activiteiten en producten.



www.special-magazine.nl
studio@special-magazine.nl

BRIENEN

AAN DE MAAS

Aspergerrestaurant van het Jaar 2010
uitgereikt door Culinaire Saisonnier

Culinaire Saisonnier is het seizoensmagazine voor de professionele gastronomische sector, fanatieke kookamateurs en doorwinterde epicuristen. Het magazine verschijnt vier maal per jaar, telkens voordat een nieuw seizoen begint. Culinaire Saisonnier is eerder een boek dan een tijdschrift. Het blad weegt namelijk tussen 600 en 700 gram, is linnengebonden en heeft een advertentieloze omslag. Het is een collector's item dat een plaats in de boekenkast verdient. Saisonnier richt zich op de culinaire seizoenen. Tal van recepten en seizoensideeën, met briljante fotografie, worden afgewisseld door diepgaande informatie over grondstoffen, chefs en technieken. Het is een lange traditie dat de redactie van Culinaire Saisonnier ieder jaar als de lente zich weer aandient een restaurant aanwijst als aspergerrestaurant van het jaar. De winnaar van deze titel komt door bevindingen van onze eigen redactieleden, als ook berichten die we van onze lezers krijgen. Bij Brien en aan de Maas kunt u er zeker van zijn dat in de lentemaanden de asperges een belangrijke hoofdrol spelen en u zowel op een innovatieve als traditionele manier kunt proeven van het witte goud.

www.saisonnier.net

Culinaire
Saisonnier
Het seizoensmagazine voor professionele gastronomie

Maaspaling in het groen



Voor 4 personen:

6 bereide asperges,
2 rauwe asperges,
2 schoongemaakte dikke maaspalingen,
rucola,
geplukte groene kruiden,
crème van zoete aardappel,
8 el aspergekookvocht,
gezouten boter,
tijm, rozemarijn, verse laurier,
olijfolie.

Voor de natte pekkel:

50 g zeezout,
150 g suiker,
1 l water,
2 stengels citroengras,
70 g fijngesneden verse gember,
15 g gehakte knoflook.

Voor de groene gelei:

150 g groene kruiden (basilicum, kervel, platte peterse-
lie, dragon),
150 g spinazie,
1 dl gevogeltebouillon,
1 el sossa gelcremé, (aardappelzetmeel)
1 tl gelespesa. (verdikkingsmiddel)

Meng alle ingrediënten voor de pekkel en los de suiker en het zout op door goed te roeren. Voeg de schoongemaakte paling toe en laat 24 uur in de koeling pekelen. Spoel grondig af onder koud stromend water, dep droog en snijd in dikke stukken. Vacumeer de stukken paling met een flinke scheut olijfolie, tijm, rozemarijn, laurier en wat gemalen peper. Gaar gedurende 8 minuten in de oven van 100°C met 100% stoom. Koel de zak direct in ijswater, neem de paling uit het vacuüm, snijd het vel weg en maak verder schoon. Bewaar tot gebruik in het eigen kookvocht. Draai voor de groene gelei de kruiden met de spinazie en de gevogeltebouillon in de thermoblender gedurende 4 minuten op stand 3 bij 100°C. Draai nog kort op de hoogste stand en

wrijf door een haarzeef. Giet het vocht terug in de thermoblender en draai op met de gelcrem en de gelespesa. Giet dun uit op een vlak plateau en snijd zodra uitgehard in banen ter grootte van de mootjes paling. Verwarm de paling in de oven met een beetje stoom en rol op met de gelei. Geef nog een tik onder de salamander en houd warm onder de warmtelamp. Verwarm de bereide asperges en leg 3 halve asperges in het midden van het bord. Plaats er de paling met de rucola en verse kruiden op en trek er een streepje van de warme aardappelcrème langs. Monteer het aspergekookvocht met de gezouten boter en schenk langs het gerecht.

Sukade van Limburgs Kloostervarken met gebakken asperges, lauwwarme ganzenlever en crème van bospeen

Voor 4 personen:

20 bereide aspergekopjes,
crème van meiknol,
aardappelkaantjes,
kalfsfond,
rietsuiker.

Voor de sukade:

1 kg varkenssukade met zwaard,
1 l gevogeltebouillon,
3 dl ketjap manis,
2 stengels citroengras,
70 g verse gember,
15 g knoflook.

Voor de ganzenlever:

1 hele ganzenlever,
390 g kleurzout,
6 l water,
90 g suiker,

1 takje tijm, 1 takje rozemarijn, 1 blaadje laurier, 3
jeneverbessen, 1 kruidnagel.

Voor de crème van bospeen:

1 bos peentjes,
250 g azijn,
300 g suiker,
150 g water,

150 g wortelsap,
schil van 1/2 citroen,
2 kruidnagels, 1 kaneelstokje.

Verwarm voor de ganzenlever het water, los er de suiker en het zout in op, voeg de kruiden toe en laat afkoelen. Plaats de hele ganzenlever in een deel van de verkregen pekelen. Neem de ganzenlever uit het vocht, spoel goed af, dep droog en vacumeer in zijn geheel. Pocheer gedurende 90 minuten in water van 55°C. Koel direct terug, snijd in blokjes en warm voor het doorgeven lichtjes op onder de warmtelamp. Vacumeer voor de sukade het vlees meng de overige ingrediënten. Stoom de sukade gedurende 3 uur in de oven van 100°C met 100% stoom. Koel direct terug, snijd in plakken en leg met het kookvocht in een braadslede. Glaceer in de oven van 160°C onder voortdurend



arroseren. Neem de slee uit de oven, houd het vlees apart en blus de slede af met een scheut kalfsfond. Kook voor de crème van bospeen azijn, suiker, water, wortelsap met de citroenschil, kruidnagels en het kaneelstokje. Neem van het vuur en laat een uurtje trekken. Schil de bospeen, snijd in grove stukken gaar in het verkregen zoetzuur. Draai volledig glad in de blender en breng op smaak. Bak de aspergekopjes in een klontje boter, strooi er wat rietsuiker over en laat lichtjes caraméliseren. Plaats om en om aspergekopjes en lauwwarme ganzenleverblokjes op het bord en bestrooi met de aardappelkaantjes. Leg een plak sukade in het midden van het bord en sauseer rijkelijk met de verkregen saus. Dresseer er tenslotte twee crèmes naast.

Special-Magazine Menu:

Op Zondagmiddag tot 18.00 uur het

Asperge-Magazine twee gangen verrassingsmenu

voor € 25,=

Alleen op reservering.

René Brien en werkt met de echt lekkere asperges van
Teun en Marietje Broess uit Overloon

Brien en aan de Maas, Grotestraat 11, 5855 AK Well, T.0478 50 19 67

www.renebrien.nl



ABEMEC
Continu in beweging

ABEMEC: dé mechanisatiespecialist van Zuid-Nederland

- 14 werkplaatsen voor **professionele service**
- Uitgebreid productaanbod met ruim 30 **topmerken**
- Eigen **24-uurs servicedienst** - (0413 - 38 28 23)
- Meer info op onze vernieuwde website **www.abemec.nl**

Telefoon: 0413 - 38 28 11
Fax: 0413 - 38 24 55
E-mail: info@abemec.nl

FENDT **JOSKIN** **LENKEN** **KRONE** **MERLO** **MASSEY FERGUSON** **agrifac**

Win een Dinerbon !

Wie stuurt ons het meest verrassende recept met asperges ? Maak, zoek, vind of vraag het aan je grootmoeder, maar probeer iets verrassends te vinden en wij belonen dit met een Dinerbon. Natuurlijk plaatsen we je recept met foto in de uitgave van het volgende seizoen.

Patron Cuisinier René Brien en de redactie jureren de inzendingen.

Er is geen reclame mogelijk en de receptuur moet vrij gebruikt kunnen worden door Special-Magazine.

Succes met die lekkere asperges en verras ons.

Stuur uw receptuur naar: studio@specialmagazine.nl



W. Arts B.V.
Loonbedrijf, Grondverzet
Distributie en Recycling
Lindelaan 30
5844 AG
Stevensbeek

Tel: 0485-388555
Fax: 0485-388550
www.artsbv.nl
info@artsbv.nl
VCA, VKL en
GMP+ gecertificeerd

W. Arts B.V. werkt met u mee

Uw partner in loonwerk, grondverzet, distributie en recycling





De IJsvogel in Arcen: ijsvogels en veel meer

Arcen behoeft in Nederland geen introductie meer. De Kasteeltuinen en het Thermaalbad in dat toeristisch dorpje aan de Maas in Noord-Limburg wellicht ook niet. Maar De IJsvogel willen we graag aan u voorstellen.

In een eeuwenoud en schitterend gerestaureerd watermolengebouw is sinds 1993 Graanbranderij De IJsvogel gevestigd. Op een steenworp afstand van de Kasteeltuinen langs een kromming van de Maas. De naam graanbranderij doet mogelijk veronderstellen dat er graan wordt gestookt en dat is ook zo. Maar er is veel meer.

De IJsvogel is een uitgelezen pleisterplaats, waar bezoekers in een nostalgische omgeving kunnen genieten van veel heerlijkheden, die het Noord-Limburgse land voortbrengt.

En het woordje heerlijkheden moet men in dit verband zeer ruim interpreteren.

De IJsvogel is trots op zijn Graanjenever en Korenwijn, die laatste heeft een half jaar op eikenhouten vaten gelagerd. De eigen bereide likeuren staan naast het bier van de plaatselijke Hertog Jan Bierbrouwerij op de kaart. Unieke likeuren, zoals Niet te Pruimen, de koffielikeur Tante Jet, Annabel, gebaseerd op bessen, frambozen en kersen, de Knuffellikeur, die, de naam suggereert het al, een heerlijke passiesmaak heeft, het Koempeldropje, enz. Kiezen wordt moeilijk, want het aanbod omvat maar liefst ruim veertig verschillende likeuren. Een Noord-Limburgs hapje daarbij ontbreekt natuurlijk niet.

En om het aangename met het nuttige te verenigen kan een bezoek aan Graanbranderij De IJsvogel ook nog leerzaam zijn, want u kunt deelnemen aan een excursie om met eigen ogen het stookproces te volgen. Op de luizolder en op de kruidenzolder wordt u onderhoudend geïnformeerd en krijgt u tekst en uitleg over het stoken van alcohol uit bier, dat, hoe kan het anders, door de nabij gelegen brouwerij wordt geleverd. De rondleiding komt uiteraard ook bij het machtige molenrad en raderwerk van de molen, die geheel intact zijn en waar vrijwel elke zondag nog mee wordt gemalen. Het immense schoepenrad kan, heel bijzonder, als onder- en als bovenslagrad worden aangewend, al naar gelang de waterstand in de voorbij kabbelende Lingsforterbeek toelaat.

Midden in de natuur op het terras van De IJsvogel is een heerlijkheid op zich. De bijna spreekwoordelijke Noord-Limburgse gastvrijheid geeft u dat heerlijke vakantiegevoel. En de naam? Rond de jaren negentig werd de ijsvogel sinds lang weer in Noord-Limburg en ook in Arcen gesignaleerd. Heel bijzonder, net als De IJsvogel...

Graanbranderij de IJsvogel Arcen, Schans 20a.

Tel. 0774731240, Fax. 0774720851.

www.ijsvogel.com - info@ijsvogel.com



Pasteitje met Aspergeragout

1 kg. asperges
350 gram gekookte ham in blokjes
25 gram roomboter
25 gram bloem
300 ml. kookvocht, lekkerder is een bouillon of een deel witte wijn
1 eidooier
100 ml. room
zout, peper en groene kruiden.
Pasteitjes van Jos Poell, kleine, grotere of in de vorm van een (paas)haasje

Schil de asperges en kook ze ongeveer 10 minuten. Laat de asperges in het hete water staan, ongeveer 20 minuten. Neem de asperges uit het water en snijd deze in stukjes. Smelt de boter en voeg de bloem al roerende toe. Blijf een minuut al roerend verwarmen, dit om de bloem te garen. Voeg nu het kookvocht, de bouillon of de wijn toe. Blijf roeren en laat de saus 5 minuten zacht doorkoken. Voeg nu de hamblokjes en de stukjes asperge toe en laat dit alles nog 5 minuten (zachtjes) koken. Klop de eidooier met de room los en giet dit al roerende bij de ragout. Zet het vuur laag en de ragout gaat binden. Niet meer laten koken wel goed warm houden. Breng de ragout op smaak met peper en zout. Als de ragout te dik wordt, kun je altijd nog wat wijn toevoegen. Vlak voor het serveren kun je nog

wat groene kruiden door de ragout roeren, lekker voor de smaak en het geeft wat extra kleur.

De pasteitjes verwarmen volgens de aanwijzing op de verpakking. Maar langzaam met een lage temperatuur verwarmen, is lekkerder.

Als variatie op de ham is het ook lekker om garnalen te gebruiken. Deze voeg je wel pas als laatste toe. De garnalen zijn al gekookt, dus verwarmen is voldoende. Voeg je de garnalen te vroeg toe dan gaan deze in smaak overheersen.

Smakelijk en geniet er van !





Niet alle gerechten die ik met u deel serveren wij in restaurant Parken, maar een ding hebben zij gemeen; ze zijn om te smullen. Zowel bij ons, als gewoon thuis.

Een van de vele heerlijke aspergegerechten is een mix van gebakken garnalen met wat paddestoeltjes en asperges met een romige saus. Dit geheel geserveerd in een hartige schelp maakt het tot een heerlijk gerecht.

Misschien blijft de traditionele bereidingswijze van de Koningin van de groente wel de allerlekkerste. Simpel en puur; met ei, roomboter, gekookte ham en bieslook.

Italiaans getint, dus pasta met voorjaarsgroenten en veel asperges. Garneer met goede olijfolie en een mooie krul Parmezaanse kaas.

Als hoofdgerecht genieten van een gegrilde hertenbief met een aantal asperges en wat gekookte aardappeltjes. Een heerlijke volle jus over het vlees maakt het compleet. Probeer er maar eens een mooie rode Beaujolais bij.

Asperges en gevogelte is een klassieke en fijne combinatie. Heerlijk Bourgondisch genieten, om je vingers bij op te eten!

Fusion wil ik het niet noemen maar een oosterse benadering als het roerbakken van de asperges met groenten is weer een andere beleving van die lekkere asperge. Het geheel heerlijk afblussen met wat Kikkomansaus en een heerlijk gerecht staat voor u klaar.

Asperges, geniet er gewoon van!

Koen Vloet, chefkok bij restaurant Parken, Helmond
De Kluis 2, Helmond
T 0492 536 361
www.restaurantparken.nl

GENIETEN van WIJN

Wijn, een eeuwenoud product met voor velen een magische klank.

Enerzijds de kenners die weten wat zij drinken en er ook van genieten, anderzijds nog vele mensen die zich er nog niet aan durven wagen.

Toch is er in de gehele wijnwereld "voor elk wel wat wils".

Er groeien in de wereld zo'n 4000 verschillende soorten druiven waar wijn van gemaakt wordt. Tel daarnaast nog eens de vele verschillende landen en streken met hun specifieke klimaatomstandigheden en de verschillende manieren waarop wijn gemaakt kan worden bij op, dan moet een ieder daartussen toch wel iets kunnen vinden dat hij lekker vindt. Maar 'lekker' is voor iedereen heel subjectief, dus moeilijk door een ander vast te stellen. Ga gewoon proeven totdat iets lekkers is gevonden en onthoudt dan van welke druivensoort die wijn is gemaakt. Vanuit die kennis voorzichtig verder gaan en langzamerhand gaat er een heel andere (wijn-)wereld open.

Maar een wijn zo maar drinken, is weer heel wat anders dan dat de wijn wordt gedronken bij het eten. Smaaksensaties, zoals fris, fruitig, romig, e.d., in de wijn moeten overeenkomen met die in het eten zodat zij elkaar versterken. Zo niet, dan smaakt zowel de wijn als het eten ineens veel minder lekker. Zo zal bij traditioneel opgediende asperges een volle zoete wijn niet smaken. Maar een frisse wijn met een klein bittertje op de achtergrond zal er als het bekende engeltje op de tong bij smaken. En een mooi glas rode Beaujolais past uitstekend bij asperges met een stuk gebraden vlees. Proberen! De aloude stelregel "wit bij wit en rood bij rood" is door de vele nieuwe types wijn langzamerhand ook achterhaald. Experimenteer hier eens mee, de uitkomst kan verrassend zijn.

Een nieuwe wijnwereld gaat open en het echt genieten van wijn kan beginnen.

Frans Baijens.





BOURGONDISCH BOXMEER in Klooster Elzendaal

BOURGONDISCH BOXMEER,

een zeer gezellig en ontspannen culinair evenement waarbij de lokale en regionale horeca en aanverwante bedrijven zich presenteren aan een breed publiek met een goede smaak.

De restaurateurs laten hier zien wat zij thuis in de zaak in hun mars hebben via kleine gerechtjes in vele variaties. Niet alleen exclusieve en dure hapjes en drankjes maar lekkers voor iedere beurs.

De deelnemende restaurateurs stemmen onderling de producten af en in deze tijd van het jaar zullen asperges, begeleidt door bijpassende wijnen, uiteraard in allerlei vormen op tafel komen.

En al dit lekkers wordt ook nog eens omlijst door mooie rustige life muziek.

De ambiance is uniek, het geheel speelt zich af in de ommuurde tuin van het oude Carmelitesenklooster Elsendael in het centrum van Boxmeer.

En wanneer de schemer valt en de verlichting aan gaat waant men zich echt in een andere wereld.

In de tuin zijn 20 pagodetenten, die allemaal anders worden ingericht, volgens de huisstijl van de ondernemer. Het publiek koopt bij binnenkomst de 'nonnetjes', zijnde het universele betaalmiddel bij alle aankopen. Rondom de tenten en op het middenterrein zijn terrassen waar de bezoekers rustig van de gekochte hapjes en drankjes kunnen genieten.

En om te zorgen dat in deze gewijde omgeving alles goed verloopt houden een paar echte nonnen regelmatig een oogje in het zeil.

In 2010 wordt dit evenement alweer voor de vierde keer georganiseerd.

Steeds tijdens de Pinksterdagen.

De openingstijden zijn dit jaar:

zaterdag 22 mei van 17.00 u. tot 24.00 u. en

zondag 23 mei van 16.00 u. tot 22.00 u.

Op zondag is er dit jaar een spectaculaire 'Hoedjesdag' waarbij de dames met de mooiste en origineelste uitmonstering in de prijzen kunnen vallen.

De entreeprijs bedraagt 5 euro per persoon.

www.bourgondischboxmeer.nl



Speciaal geïmporteerd

Steeds meer fijnproevers ontdekken de lekkerste winkel in hun regio: Smits Specialiteiten. Gevestigd langs de Rijn, in het oude stadje Rhenen. Verken zelf ons bijzondere assortiment kazen, wijnen en spijzen. Exclusieve soorten, bijzondere gerechten, zeldzame ingrediënten. Speciaal geïmporteerd, vers ingekocht óf bereid in onze eigen keuken. Een garantie voor een heerlijke dagelijkse maaltijd én voor culinaire topprestaties.

U vindt bij ons specialiteiten op het gebied van kaas, patés, salades, tapas en andere hapjes, wijn en port, confitures, chutneys en sauzen, vleeswaren, vis, wild, brood en kant en klare gerechten.

Hebt u iets te vieren en wilt u uw gasten trakteren op onze delicatessen? Als traiteur gaan we graag speciaal voor u onze keuken in. Dat wordt een smakelijke aangelegenheid... Kijk op onze website en zie een eerste impressie van ons assortiment en kom naar onze winkel. Smits Specialiteiten? De lekkerste winkel van de regio.

DeliPetit Assortiment

Smits Specialiteiten maakt op ambachtelijke wijze confitures, chutneys, jellies en andere zoetigheden voor bij kaas, vlees, vleeswaren, patés en desserts. Ambachtelijk is ook echt ambachtelijk, dat wil zeggen wij koken in open pannen, gebruiken geen smaakversterkers of conserveringsmiddelen. Ja, zelfs het inscheppen in de potjes gebeurt met de hand. DeliPetit is ons eigen merk: Klein, maar fijn. Ook kunt u onze producten vinden bij andere delicatessenzaken

Pasta, Nero di Seppia, een zwarte pasta die een mooi en smakelijk contrast geeft met de witte asperge en inktvis.

Deli Petit heeft een speciale asperge rijst, die met kruiden op smaak gemaakt is voor bij de asperges.

Pesto, heerlijk om nog even extra toe te voegen aan een blanke saus die over de asperges gaat. Koop wel de echte Italiaanse (Sapori di Liguria)

Zoetigheden, als koekjes en Balsamico Vijgen zijn heerlijk om een maaltijd af te ronden of nog na te tafelen.

U vindt deze artikelen o.a. bij Teun Broess, de aspergeteler in Overloon.



Matthijs en Anneke Smits
Frederik v.d. Paltshof 12
3911 LB Rhenen
0317 61 55 63
info@smitsspecialiteiten.nl

Asperges? Daar kan ham niet bij ontbreken!

Frans Jansen van Slagerij Jansen den Drêjer is alweer van de vierde generatie Boxmeerse ambachtelijke slagers sinds 1884. De hoogste kwaliteit van de producten is het belangrijkste streven. Daarom worden nog veel producten in eigen worstmakerij gemaakt. Elk seizoen heeft zo zijn speciale producten. Het aspergeseizoen kent twee soorten gekookte hammen: de een licht gerookt en gekookt, de ander gekookt en gegrild. Deze hammen worden nog op grootvaders wijze voorbewerkt: zonder fosfaat en niet gekarnd. Daardoor ontstaat een heerlijke gekookte ham met een losse structuur. Speciaal voor de consument wordt de ham in dunne plakken gesneden en vacuüm verpakt, zodat ze gemakkelijk in heet water verwarmd kunnen worden. Zo droogt de ham niet uit en blijft de smaak optimaal.

Tijdens het gehele aspergeseizoen heeft Slagerij Jansen den Drêjer ook de bekende buitenlandse (rauwe) hammen in haar assortiment, te weten:

Parmaham, Serranoham, Ardennerham, Coburgerham en Gandaham.

Tip voor een heerlijk voorgerecht of amuse: de befaamde hamtaart uit eigen keuken.

Om het u gemakkelijk te maken heeft Slagerij Jansen den Drêjer dit jaar ook asperges, het witte goud, koningin van de groenten. Deze asperges worden dagelijks vers geleverd door Teun en Marietje Broess uit Overloon. Indien gewenst zijn ze voor u geschild. Gaat u asperges halen in Overloon? Dan vindt u ook daar onze ham!

Steenstraat 72
5831 JH Boxmeer
0485 57 17 14
dendrejer@hetnet.nl



**Slagerij
Jansen
den Drêjer**
Sinds 1884



De Plasmolense Hof



Lekker Hollands

asperges van eigen bodem

Het is weer tijd voor asperges. Vandaar dat we samen met asperge-boerderij Berns een culinair én informatief arrangement hebben samengesteld.

We laten u op een verrassende manier genieten van de 'Koningin der groente'. Niet alleen door u een overheerlijk 3-gangen asperge-menu als lunch of diner te serveren maar dit te combineren met een bezoek aan teler Berns, waar het 'witte goud' in de grond zit.

U wordt ontvangen met koffie en gebak en bijgepraat over de oorsprong van de aspergeteelt. Een bezoek aan het veld ontbreekt niet... Inderdaad, zelf steken na een korte demonstratie! Vervolgens bekijkt u onder het genot van een glaasje wijn de machines en de verkooppriimte.

Erg leuk als uitje voor bedrijven, familie of verenigingen om te zien hoe deze seizoensgebonden delicatessie wordt geteeld en geoogst. Het bezoek duurt ongeveer 1,5 tot 2 uur en kost tot 15 personen € 150,-. Iedere persoon meer is € 9,50 p.p.

Hartelijke groet,
Team de Plasmolense Hof

Asperge - arrangement

Lunch, diner of vesperije met bezoek aan aspergekweker Berns.
Een leuke manier om deze luxe groente eens anders te leren kennen.
Dit arrangement is op maat samen te stellen.



Bezoek aspergekwekerij Berns
Rijksweg 35b, Milsbeek
0485 530 400



Restaurant de Plasmolense Hof
Rijksweg 203 - 6586 AA Plasmolen
024 696 15 97
www.deplasmolensehof.nl



Voordelen van de Gall & Gall kaart

Gall & Gall kaarthouders hebben echt een streepje voor. Met de Gall & Gall kaart ben je namelijk verzekerd van 10% directe kassakorting op al onze wijnen*. Daar bovenop hebben we iedere maand, exclusief voor kaarthouders, speciale aanbiedingen, waaronder de Wijn van de Maand. Voor maar 10 euro per jaar kun je genieten van deze voordelen die de Gall & Gall kaart biedt. Vul het inschrijfformulier in bij een Gall & Gall winkel bij jou in de buurt en profiteer direct. Met de Gall & Gall kaart heb jij een streepje voor.

* geldt niet bij aanbiedingen



Wijnsuggestie: Elzasser Réserve
van André Stuber.
Voor wijnadvis kunt u bij de
Gall & Gall winkels terecht.

www.gall.nl





Al 40 jaar uw partner voor verhuur en verkoop van woon- en werkunits. Ruim 2500 units zijn klaar voor verhuur en met 17 vrachtwagens wordt transport, montage en service verzorgd.



Warsco Units Nederland BV.
Bulk 38, 5371 ML Ravenstein
Tel.: 0486 41 14 94

www.warsco.nl

Asperges spuiten tegen onkruid,
voor de vlieg en botrytis
met moderne hoogbouwspruit.



Ook voor alle overige
Aspergeswerkzaamheden.

Voor verdere informatie:

Loonbedrijf Hendrix en Smits
Lollebeekweg 60
5811 AL Castenray
Tel. 0478-571792
06-54793100

www.loonbedrijfhendrix-smits.nl



HOVENS COLLIN
VERPAKKINGEN
BUSINESS MARKET

Huiskensstraat 57
5916 PN Venlo
Tel. 077 3589760

**Voor alle
verpakkingen
voor iedere
branche.**



Dus ook voor aspergesdozen!
www.pakin.nl



MVS Makelaardij www.mvsmakelaardij.nl

Droomt u over de aankoop van een
woning of bedrijfsruimte of juist van de
verkoop van uw pand?

MVS makelaardij helpt bij het waarmaken
van uw droom.



Bel ons.
0485 521 492





Voor diegene die dit graag weten, een asperge is niet alleen lekker maar heeft ook waardevolle kanten. Per 100 gram heeft een asperge ongeveer 17 kcal. Verder zit er 3 mg vitamine A in, 0,10 mg vitamine B1, 0,07 mg vitamine B2 en 30 mg vitamine C. De asperge bevat ook: vezels, 1,5 gram per 100 gram, Calcium 20 mg, Fosfor 60 mg en IJzer 1 mg.

Asperges bewaren:

Bij het bewaren van de asperges is het belangrijk dat ze vocht hebben omdat ze voor het grootste deel uit water bestaan. Dus wikkel ze in een vochtige doek of zet ze onder water. Als je ze onderwater zet, doe dit niet te lang, dus zeker geen dagen. In water is de asperge sneller onderhevig aan bederf. Het lekkerste zijn ze; je haalt ze bij je aspergeboer (Broess-Overloon) schilt en verwerkt ze meteen om daarna er lekker van te eten.

Asperges schillen:

Bij het schillen is het belangrijk dat alle schil er af gaat omdat deze houderig en dradig zijn. Als je de asperges schilt, kun je dat het best doen met een dunschiller in de vorm van een hoefijzer. Na de eerste baan het geschilde deel nogmaals voor de helft mee nemen bij het schillen van de volgende baan. Leg ze dan in water om ze niet te laten uitdrogen en kook ze zo snel mogelijk af.

Asperges koken:

Er zijn verschillende manieren van koken maar ieder heeft zijn eigen voorkeur. Mijn voorkeur gaat uit naar de volgende manier voor 1.5 kg asperges. Zet een pan op met 3 liter water en 35 gram grof zeezout. Als dit aan de kook is, de schil van de asperges erin doen en laat deze aan de kook komen. Als deze koken direct alle schillen eruit halen. Laat de schillen niet doorkoken anders wordt het kookvocht bitter. Doe nu de asperges erin en laat deze 5 tot 7 min koken. Ga je de asperges niet meteen eten dan kun je ze het beste aan de kook brengen en af laten koelen in het vocht. Voor het eten warm je de asperges weer op in het kookvocht.

Succes
en geniet van
die Lekkere Asperges.



STAMPBAL®

Balletjes van Hollandse stamppot





Salades • Stamppotten • Soepen

Voor asperges-seizoen:
Stampbal - Asperges, Asperges-sticks
www.ekra.nl



"Het witte goud"

Witgoud

Omegacollier
€ 1575,-

Parel Collier
€ 745,-

Oorsieraden
€ 575,-



Oorcreolen
€ 265,-



Diamanten Ring
€ 1045,-



Diamanten Parel ring
€ 1195,-



Oorsieraden
€ 598,-



Gladde Glanzende ring
€ 675,-



Diamanten Ring
€ 1125,-



Aanschuifringen set
€ 550,-

Oorsieraden
€ 385,-



JUWELIER OPTIEK
VERLINDEN

www.verlinden.tv

Ontdek 't in St.Hubert

Pastoor Jacobsstraat 34 - 5454 GN - St.Hubert - 0485-451291



Van traditionele koperen brouwketels tot hypermoderne robots. We brouwen al ons bier 'hoogstpersoonlijk' met expertise en passie.

Proef de passie in de Hertog Jan Brouwerij.

Als u met eigen ogen wilt zien waar die passie vandaan komt, bent u van harte welkom in de Hertog Jan Brouwerij in Arcen. U waant zich even zelf 'de man achter Hertog Jan'. U ruikt de hop, proeft de mout en natuurlijk... het bier. Kortom, een bezoek aan de Hertog Jan Brouwerij is een unieke ervaring. Meer informatie op www.hertogjan.nl.

Wij verzorgen rondleidingen op reservering van dinsdag t/m zaterdag tussen 11.00 en 18.00 uur. Voor meer informatie of boekingen: Hertog Jan Brouwerij, Kruisweg 44 te Arcen tel.: 077-4736080 of www.hertogjan.nl

Gegrilde kip met asperges en een sabayon van Hertog Jan Weizener en mosterd.

Sabayon: 6 eidooiers
2 th.l. Mosterd (grove of fijne, naar keuze)
scheut Hertog Jan Weizener
100 gr boter

Het beste is om deze saus à la minute te bereiden.

Doe de eidooiers, het bier en de mosterd in een stalen bekken of steelpan. Klop het geheel met een garde op laag vuur 'au bain marie' op tot een schuimige massa. Neem de pan van het vuur en voeg de boter toe, roer deze er goed door met een garde. De saus direct serveren.

Proef de passie in dit traditionele Limburgse gerecht.



