

Uitgave 2016

ASPERGE

magazine

*cultuur
receptuur
wijn & genot*



www.aspergemagazine.nl





PROPAANGAS

Het milieuvriendelijke alternatief voor industrieel, agrarisch en particulier gebruik.

HOES ERROGAS BIEDT U:

- . Gastankgebruik
- . Propaangasleveranties
- . Flessengasdistributie
- . Complete Propaangasinstallaties
- . Unieke gratis gastechnische service
- . Butaan- en Propaangas Apparatuur
- . Kampeer- en Hobbyflessen Vulstation

ROGGEWEG 7-9 NIJMEGEN
TEL. 024 354 05 64
INFO@HOESERROGAS.NL



Colofon

Aspergemagazine:

Aspergemagazine 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

0485 45 29 43

studio@special-magazine.nl

Redactie:

Elly en Ferry Vloet

Vormgeving:

Elly Vloet

Fotografie:

Ferry Vloet en anderen

Illustraties:

Roos van Riet - www.roosvanriet.nl

Tekst en correctie:

Ferry Vloet, Ilonka Pennings,

Tom Verstegen en anderen

Administratie: Beerseweg 27,

5451 NR Mill

ISSN: 2213-4948

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 mogelijk-kerwijs voortvloeien uit het lezen van deze uitgave.

Frühlim . . .

Dat klinkt toch als lente, heerlijk veel zon en weer van die prachtige voorjaarsgroenten als de asperges. Volgens de producent van het aspergeras Frühlim is het "een vroeg ras met excellente kopsluiting en uitermate geschikt voor minitunnelteelt". Dat wordt dus vroeg genieten.

De ontwikkeling van zo'n nieuw ras vraagt om jarenlang onderzoek en testen in de praktijk. Maar nu kunt u als consument dan ook genieten van een prachtige, witte en smaakvolle vroege asperge. Zo zie je dat het ras best veel bepaalt, maar dat niet alleen er spelen nog veel andere factoren een belangrijke rol. Het is net zo complex als bij druiven die een mooie wijn geven. Of het nu om een Merlot, Pinot Noir of Chardonnay druif gaat elk heeft zijn eigen kenmerkende eigenschappen en geeft zo de eigen smaak aan de wijnen. Natuurlijk speelt ook het "terroir" de bemesting en hoeveelheid zon een zeer belangrijke rol. Bij de asperge is dat niet anders. Of het nu om Geynlim, Terralim, Cumulus of andere rassen gaat elk ras wordt beïnvloed door vele externe factoren. De grondsoort, losse droge grond of vaste natte grond, bemesting, ligging en nog veel meer. Dus ook een eigen "terroir". Deze complexe materie gaat mij te ver hoewel het leuk is er wat meer van te weten. Maar ik wil er vooral graag van genieten van beide producten, zowel de wijn als de asperge.

Eigenlijk best mooi dat een druif en een asperge beide veel factoren gelijk hebben om een smakelijk eindproduct te geven. Ze vullen elkaar zelfs aan als je bedenkt dat de asperge eigenlijk de enige groente is (zover ik weet) waar je een passende wijn bij zoekt. Bij vis en vlees is dat gewoon, maar bij groenten?

Smakelijk en geniet van de Lente!

Ferry Vloet



Toprassen voor witte asperge

lim AGRICULTURAL RESEARCH
group®



Avalim
Backlim
Frühlim
Gijnlim
Grolim
Herkolim



LIMGROUP BREEDING PREMIUM VARIETIES
WWW.LIMGROUP.EU



Hoeve De Boogaard

Puur & Bourgondisch



Daar waar een gepassioneerde kok en slager elkaar ontmoeten moet het goed toeven zijn. Verse asperges zo van het land met een zeer smakelijke "Peel-Schenk" waarmee je de geur en smaak van vroeger beleeft. Het zilte van kristalletjes zoals je die in oude kaas proeft die prikkelen je tong en dat combineren met het romige van de asperge geeft je een bijzondere culinaire beleving.

Een stuk exclusief en speciaal vlees, Peel-Schenk maken, een nieuwe smaak creëren dat doet Joos Truijen, ambachtelijk slager. Met al zijn kennis en kunde begint hij met de zoektocht naar de allerbeste stukken edelhert en edelzwijn. Eerlijke stukken vlees. Geen enkel stuk vlees is hetzelfde. Tot op de laatste gram wordt het vlees gewogen en hier wordt de hoeveelheid kruiden secuur op aangepast en afgewogen. Het vlees wordt door hem zelf ingewreven, elke dag draait hij de stukken en wrijft hij ze bij met het kruidenmengsel. Uiteindelijk gaat het vacuüm verpakt voor een half jaar de koeling in totdat het vlees de ultieme smaak en kwaliteit heeft bereikt. Adellijk lekker, Peel-Schenk van Edelbrons. Masterclass of proeverijen voor info 06 20 54 21 28

Edelbrons
Ysselsteynseweg 48
5813 BM Ysselsteyn
www.facebook.com/Edelbrons



In het stroomgebied van 'Mooder' Maas, de culinaire levensader van Nederland, ligt Hoeve De Boogaard. De Hoeve is gelegen op Landgoed Geijsteren, een schitterend bosgebied. Het restaurant ligt te midden van fruitbomen. Op de beschutte binnenplaats is het heerlijk toeven tussen planten en kruiden, maar ook binnen bij het haardvuur voelt u zich direct thuis.

'Mooder' Maas speelt een belangrijke rol in het leven van Jan en Anita Cremers, de eigenaren van Hoeve De Boogaard. Jan heeft zijn sporen in de keuken verdiend. Bij verschillende gerenommeerde restaurants. Altijd langs de Maas, op een enkele uitzondering na.

Anita en haar professionele team zorgen ervoor dat het u aan niets ontbreekt in deze prachtige ambiance. De brigade van Hoeve De Boogaard maakt een Bourgondisch diner met familie of vrienden onvergetelijk en een zakelijke bespreking puur genieten. Daarnaast straalt de Hoeve de romantiek uit die een trouwfeest tot een onvergetelijke gebeurtenis maken.

Jan en Anita Cremers
Wanssumseweg 1 - 5862 AA Geijsteren
0478 53 90 70
restaurant@hoevedeboogaard.nl
www.hoevedeboogaard.nl



Culinair verwennen op een landgoed



Ontdek de smaakbeleving bij Kasteel Maurick

De keuken van á la carte restaurant 'Hendrik van Maurick' laat zich omschrijven als een grenzeloze gastronomische ontdekkingsreis. Een wereldkeuken met verwondering. Ontdek ons culinaire aanbod en geniet van de (smaak)beleving van Hendrik van Maurick: www.kasteel-maurick.nl.

Maurick 3 | 5261 NA Vught | 073 – 204 80 28 | info@kasteel-maurick.nl

neessen
aardbei & asperge planten

**Uw succesvolle
aspergeteelt
start bij Neessen**

www.neessen.nl



Op onze unieke locatie, randje centrum, met parkeren direct voor de deur zal u warm ontvangen worden door ons gastvrij personeel. Of u nu wil genieten van een smaakvol en ongedwongen diner of een gezellige borrel. Dan is onze brasserie voor u de ideale locatie!

Omdat we u graag willen verrassen met actuele gerechten, bieden wij u naast onze menukaart verrassende gerechten passend bij de tijd van het jaar aan. Ook hebben we doorlopend een verrassingsmenu.

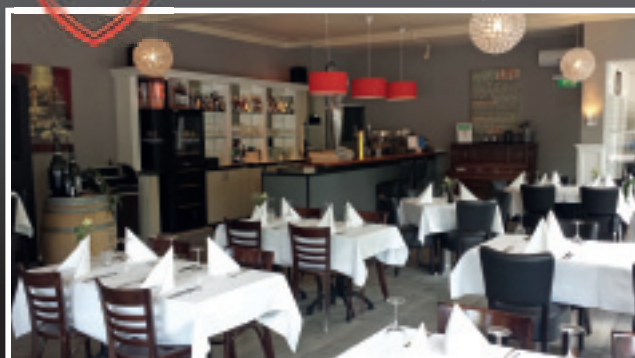
Wij verheugen ons op u komst!

Team Brasserie'54



Brasserie '54
Stationsweg 1
5802 AA Venray
+31 (0)478-511 330
info@anno54.com

www.brasserie54.nl





Het hele jaar rond lekkere appels, smakelijke peren en nog veel meer uit eigen teelt en productie.

Theo en Karin van Welie-van der Hagen zijn beiden opgegroeid op een fruitbedrijf en de liefde voor het fruit staat, al meer dan 25 jaar, hoog in het vaandel. Ook hun zoon Leon zet zijn eerste stappen in het fruitbedrijf en gaat er met veel enthousiasme aan werken om mooie eau des vie (levenswater) te maken van de appels en peren uit eigen teelt. Een zuiver en eerlijk product.



Het destilleren heeft zoon Leon van zijn Duitse vakbroeders geleerd. Met die erva-ring en mooi fruit ontstaan er heerlijke appel, peren of seizoenen gebonden likeuren en andere sterke drankjes. Het proces begint al met de oogst van mooi fruit. De suikers in de moes van dit fruit worden compleet met al de fruitaroma's in enkele weken vergist naar ongeveer 7% alcohol. Deze vergiste massa gaat dan de destilleerketel in en wordt opgestookt naar 100 graden. Bij een temperatuur van 78 graden ontstaat een alcohol die gebruikt gaat worden voor de destillaten. De smaak wordt bepaald door het soort fruit. Producten die geen eigen (of te weinig) suikers bevatten maar wel een prachtig aroma hebben, worden in een appeldestillaat gezet om te "trekken". Net als thee zetten. Dit gebeurt dus ook met de asperge. De asperge gaat in de fles en die wordt gevuld met appellikeur waarin de asperge al eerder is getrokken. De smaak en het aroma van de asperge zijn heerlijk in deze likeur. Een echt seizoenproduct.

Zo wordt bij van Welie het totale fruit gebruikt en verwerkt. Wil je dit ervaren, vraag dan om een rondleiding door het gehele bedrijf en sluit dit af in een van de bevriende restaurants met een heerlijke borrel uit de stokerij van, van Welie. In deze restaurants kun je dan ook genieten van asperges, aardbeien, vlees en andere producten van plaatselijke telers die samenwerken en elkaar aanvullen voor een totale beleving. Hier proef je kwaliteit.



En..... , kwaliteit staat voorop! Dat geldt voor het fruitteelt bedrijf, het koelhuis (ook voor collega telers), de Boerderijwinkel en voor de destilleerderij. In de boerderijwinkel verkopen Theo en Karin de zelf geteelde producten en producten van de regionale telers. Asperges en aardbeien zijn hier net zo vers als bij de teler zelf.

Voor informatie en de wekelijkse aanbiedingen kunt u hen volgen op Facebook.

Boerderijwinkel open op: dinsdag t/m vrijdag van 9.00-17.30 en zaterdag van 8.30-15.00.

Groente en fruitbedrijf
Van Welie
Stevensbeekseweg 9
5844 AB Stevensbeek
Tel: 0485-381394
www.vanwelie.eu
info@vanwelie.eu

Eau des vie

brasserie



effe...



Effe Asperges eten bij brasserie effe !

Bij ons valt u tijdens het aspergeseizoen met de neus in de boter, de gehele kaart staat in het teken van de asperge, de Koningin van de groente. van een drie gangen menu met traditioneel bereide asperges tot een uitgebreide à la carte kaart met asperge gerechten en natuurlijk de verrassings menu's waar de asperge in verwerkt wordt. Zo ziet u vanaf april tot eind juni kunt u bij ons terecht voor dit unieke seizoensproduct.

Belieft u geen asperges dan kunnen alle gerechten ook zonder asperges besteld worden.

Op de bijgaande foto treft u een van onze gerechten die dit aspergeseizoen op de kaart staan: hier ziet u de salade van zacht gegaarde varkens wang met Livar ham en asperges met truffel crème.



**DAG VERSE
AANVOER**

Brasserie effe
14 Oktoberplein 6b
5825 CC Overloon
www.effe-overloon.nl
0478 640 306

De Heeren van Overloon ademt het echte Brabant !

Puur natuur en eerlijk. Het zijn de twee trefwoorden die restaurant De Heeren van Overloon, in het hart van Overloon, typeren. Theo en Marijke Wolters houden van Bourgondisch, warmte en gezelligheid. Ons idee van uit eten gaan is avondvullend genieten. Lekker even weg van de dagelijkse drukte, bij mooi weer in onze prachtige binnentuin.

Marijke schenkt mooie wijnen bij de creatieve gerechten die Theo maakt met de meest verse ingrediënten uit de regio. Asperges, hammen, aardbeien en kruiden vrijwel alles direct uit de omgeving en vers van het land.

Kom genieten
van dit culinaire Brabant !



**Altijd
Vers !**



Irenestraat 1
5825 CA Overloon
0478 642227
info@heerenoverloon.nl
www.heerenoverloon.nl



Altijd Vers!

Asperges & Aardbeien

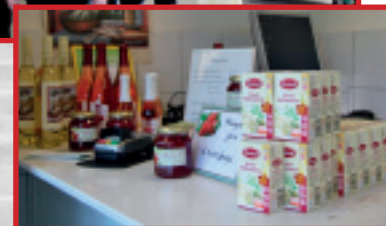
De allereerste asperges van Jeuken zijn geplant in 1957 door de ouders en een oom van Peter Jeuken. Zij hadden in die jaren samen een gemengd bedrijf met koeien, varkens en teelden groenten. Aan het eind van de jaren 70 heeft het vee plaats gemaakt voor meer groenteteelt als augurken, aardbeien en preien. Na het behalen van zijn diploma aan de middelbare tuinbouwschool in Venlo is Peter Jeuken gaan werken in het bedrijf van zijn ouders en oom. Peter trouwt met Angelique de Swart en samen hebben ze het familiebedrijf in 1993 overgenomen. In de loop van de tijd zijn ze gestopt met de augurkenteelt om zich nog beter te kunnen specialiseren op de teelt van smakelijke aardbeien. Aan de Rosmolenweg in Oostrum hebben ze nu een bedrijf met kassen en tunnels zodat daar de vroege asperges en aardbeien geteeld kunnen worden. Zo is

het mogelijk dat er al aardbeien te koop zijn bij Jeuken vanaf half april van de zoet smakende rassen Elianny en Lambada. Vanaf 1 mei het ras Elsanta uit de kassen, vanaf half mei uit de tunnels en vanaf 1 juni tot oktober van de buitenteelten.

In Meterik in de verwarmde kas worden de vroege asperges geteeld. Buiten zijn er verschillende asperge-percelen aangeplant, zodat ze nu ruim 7,5 ha. asperges kunnen telen. Het seizoen loopt van ± 1 april tot 24 juni en vanaf 2016 begint het seizoen voor Jeuken de Swart al half maart.

Wat voor Peter ooit klein begon, is inmiddels een begrip in de regio: Mts Jeuken de Swart, altijd vers! Verse producten en kwaliteit! Dat zijn de hoofdzaken die in dit familiebedrijf boven alles staan.

Openingstijden
Ma t/m Vrij 09.00 – 18.00 uur
Zaterdag 09.00 – 17.00 uur
Zondag gesloten



De asperge is een bijzonder product. Ieder jaar opnieuw geboren, elke keer weer hevig gekoesterd. Ook haar koosnamen liegen er niet om: 'Koningin der groente', het 'witte goud', 'points d'amour', 'parels van het land'. Peter Jeuken heeft er dan ook diverse kassen en percelen mee aangeplant. Na het steken en sorteren, liggen de asperges voor u klaar in de verswinkel waar u ook terecht kunt voor altijd verse aardbeien en de lekkere puur natuurjam van die aardbeien. Vers is waar we voor gaan en staan, zo vanaf het land bij u op tafel en niet anders dan vers gerijpt door het seizoen. In onze Verswinkel koopt u een gegarandeerd puur natuurproduct. Loop gewoon eens binnen en laat u verrassen.



Maatschap Jeuken-de Swart
Stationsweg 82
5807 AC Oostrum
0478 582678
www.jeukendeswart.nl
mtsjeuken.deswart@telfort.nl
www.facebook.com/MtsJeuken-deSwart

Frühlim, een vroeg aspergeras voor Noordwest-Europa

Vroeg ras met excellente kopsluiting en uitermate geschikt voor minitunnelteelt

Vervroeging is een belangrijke trend in de aspergeteelt. Door middel van vervroeging profiteren aspergetelers van primeurprijzen in het vroege seizoen. Minitunnel is het meest gebruikte vervroegingssysteem, al dan niet met een extra folieafdekking. Frühlim blijft onder de diverse bedekkingsvarianten kwalitatief hoogwaardige stengels produceren.

Door de toepassing van minitunnel stijgt de temperatuur van de bodem al vroeg in het voorjaar. Deze temperatuurstijging leidt tot het eerder uitlopen van de asperges en daarmee wordt de oogst vervroegd. De temperatuur onder de minitunnels kan op zonnige dagen fors oplopen. Een goede kopsluiting is een cruciale eigenschap voor een aspergeras dat in de minitunnelteelt wordt gebruikt. Frühlim heeft een excellente kopsluiting.

Frühlim heeft een beduidend betere kopsluiting dan de bestaande vroege rassen. Frühlim heeft de vroegheid van Gijnlim en maakt een snelle productiestart. Dat betekent vroeg in het seizoen snel veel kilo's. Frühlim is weinig gevoelig voor holle stengels en niet gevoelig voor breuk en fysiologische roest. De stengeldikte is zeer goed. Het product heeft een uniforme sortering; 75 % van de stengels bevinden zich in de sorteringklasse 16 - 28 mm.

Het opbrengstpotentieel is goed en uit meerjarig onderzoek is gebleken dat zelfs na vele oogstjaren de opbrengst op peil blijft.

In de afgelopen jaren is Frühlim intensief getest, zowel op de proeflocaties bij Limgroup als bij telers in de praktijk. Het ras gedijt het beste op zandgronden die goed ontwaterd zijn. In meerjarig eigen onderzoek zijn voor de witte teelt de beste resultaten behaald met een plantdichtheid van 3,5 - 4 planten per strekkende meter en een plantdiepte van 16 - 20 cm. Door zijn natuurlijke vroegheid is het ras zeer geschikt voor extra vervroegende teeltmaatregelen en vervroeging met behulp van thermische folie of minitunnel.

Frühlim is zeer geschikt voor vervroegingstechnieken en produceert een zeer goede kwaliteit.

Kijk op onze website voor meer informatie over Frühlim of vraag een van onze specialisten.

lim AGRICULTURAL RESEARCH
group®

ZUS
&
KEUKENEREI

Houtstraat 49-51
6511 JL Nijmegen
024 360 53 81

www.zusenzokeukengerai.nl



Dé kookwinkel voor al uw kookgerei...

coop Walraven

Molukkenstraat 13 - 6524 NA Nijmegen
024 323 12 47 - walraven.nijmegen@coop.nl

Gebakken asperges met Boursin of Paturain

Ingrediënten

1 kilo asperges
zout
1 pakje Boursin of Paturain
een eetlepel honing
150 gram geraspte kaas
2 eetlepels pijnboompitten
bieslook
1 eetlepel olijfolie/boter
versgemalen peper



Bereiding:

Schil de asperges en snijd de houtige onderkanten eraf. Snijd ze in twee stukken en kook ze 3 tot 4 minuten in kokend water met zout. Neem de asperges uit het kookvocht en laat ze uitlekken. Verhit een bakpan met olie en wat boter en bak hier de halve asperges in aan. Draai de asperges en bedek ze ruim met de Boursin/Paturain en laat het smelten.

Voeg de honing en de geraspte kaas toe. Rooster de pijnboompitten in een droge, hete koekenpan goudbruin. Als de kaas gesmolten is, kun je direct serveren. Voeg peper naar smaak toe en bestrooi met fijn gesnipperde bieslook en pijnboompitten. Smakelijk eten!



Rudie Walraven,
gaat zelf de boer
op !



Van alle Coops in Nederland is onze groente- en fruitafdeling de meest uitgebreide, van losse paddenstoelsoorten, vele soorten kruiden tot de verse streek- en seizoensproducten, zoals asperges, aardbeien en sinds vorig jaar ook biologisch geteelde pompoenen in het najaar.

www.winkelcentrummolukkenstraat.nl

WELKOM BIJ DE GROOTSTE COOP VAN NIJMEGEN



Recept

Leijgraaf staat voor vakmanschap
en ondernemend onderwijs,
liefde voor hospitality & business,
liefde voor food,
liefde voor de regio,
liefde voor asperges



“Mooier kunnen we het niet vertellen”, aldus docent Jeroen van de Heuvel, wiens passie voor horeca niet te temmen is. “Als toonaangevende MBO in de regio staan wij voor vakmanschap in de keuken, gastvrijheid in het restaurant en ondernemerszin in ons bloed; het bloed van onze docenten en studenten. Alles valt of staat uiteraard met passie en wij bulken van de passie”. Docent van de Heuvel presenteert gepassioneerd zijn kookboek TROTS. Samen met fotograaf Ferry Vloet heeft hij maanden gewerkt aan dit unieke culinaire hoogstandje. Een kookboek waarin studenten, oud-studenten en leermeesters hun bijdrage hebben geleverd aan heerlijke en authentieke recepten. “Verbinding, daar draait het om. Samen met je studenten en leerbedrijven tot mooie initiatieven komen, dat is onderwijs nieuwe stijl en ik ben blij dat ik de kans heb gehad om hierin het voortouw te nemen”, vervolgt een glunderende en gedreven van de Heuvel.

ROC de Leijgraaf is een vooruitstrevende en ondernemende MBO onderwijsinstelling en stemt haar onderwijsprogramma's af op kansen en uitdagingen in de regio. Met een schitterende nieuwgebouwde vestiging in Cuijk, lijkt het horeca team klaar voor de toekomst. “De regio is voor ons een kans en hier zetten wij dan ook graag op in. Het bruggetje naar asperges is dan ook gemakkelijk gemaakt”, aldus van de Heuvel. Geïnspireerd door zijn omgeving vervolgt hij: “Seizoensgebonden streekproducten geven een extra dimensie aan ons onderwijsprogramma en wij zetten hier als team de komende periode dan ook professioneel op in. Van grond-tot-mond is ons credo en didactisch gezien willen wij ons onderwijs van binnen naar buiten brengen en vice versa. Van gastlessen op school tot praktijkexcursies in het veld en van inkoopkanalen en leveranciers tot proeverijen en beleving voor onze gasten”. Verschillende voorbeelden worden aangehaald waarbij de grens tussen onderwijs en bedrijfsleven steeds verder begint te vervagen. Is dit nu werk, een stage, een project, een evenement of een integrale schoolopdracht? Een ding is zeker, dit zijn nieuwe vormen van onderwijs die de studenten uiteindelijk kansrijker moeten maken in de regio. Van de Heuvel sluit af door te zeggen: “het culinaire onderwijs is inderdaad sterk aan het veranderen en wij willen daar als Leijgraaf een leidende rol in blijven spelen. Beleving voor de gast begint bij beleving in de keuken en dat is wat we onze toekomstige koks proberen bij te brengen”.



Slibtongfilet met krokante sardines en room en jus van olijven en brandade

Ingrediënten 4 personen

600 gram slibtongfilet
1 l visbouillon
2 stuks gesnipperde sjalot
Witte asperges
Haricot verts
Sugar snaps
Broccoli roosjes
Groene asperges
Tuinbonen
Doperwten
Olijfus

200 gr visbouillon
150 gr olijfolie
150 gr boter
Olijf room

200 gr ongezoete room
50 gr gehakte zwarte olijven
Sardines op brood

6 stuks sardines
12 plakjes brood van 3 bij 8 cm

WERKWIJZE:

Breng de visbouillon met de gesnipperde sjalotjes tegen de kook en leg hierin de slibtongfilet. Laat de vis langzaam garen en haal de vis uit de bouillon. Blancheer de groene groente apart en breng deze op smaak.

Breng de visbouillon aan de kook en monteer de saus op met boter en olijfolie.

Olijfroom

Sla de ongezoete room lobbij, voeg hier de gehakte zwarte olijven aan toe en breng het geheel op smaak met peper en zout.

Sardines

Maak de sardines schoon en leg op elk broodje een filet van de sardines. Bak de broodjes goudgeel in geklaarde boter.

AFWERKING

Leg de slibtongfilet in een diep bord en verdeel de groente. Leg op de slibtong de 3 gebakken sardines.

Maak een quenelle van de olijfroom en leg deze in het midden. Voeg ook de olijfus toe.



Stefan Hoeijmakers met leerlingen

Slibtongfilet met krokante sardines en asperges





De Koningin der groente komt hier tot leven...

Lange kaarsrechte zandruggen die het landschap bepalen zijn de bedden van de Koningin der groente: de Asperge. Tot eind juni lokt de zon het witte goud uit de aarde. En daarmee is niet alleen voor de telers wederom een opwindende tijd aangebroken. Ook voor liefhebbers van de witte lekkernij is het weer genieten.



Goossens Asperges
Winkel: Stevensbeekseweg 12a
5825 JC Overloon
Henk 06 462 124 29
Margarita 06 123 28 297



Volg ons op Facebook

Goossens Asperges
Winkel in Cuijk zie www.goossensasperges.nl
winkel@goossensasperges.nl
info@henkgoossens.demon.nl



Margarita en Henk Goossens weten dat als geen ander. Voor Henk en Margarita Goossens is nu de drukke tijd aangebroken. Met hun aspergebedrijf in Sint Agatha leverden zij voorheen enkel aan groothandels en (genomen meerde) restaurants. Zo zijn hun asperges al geleverd op Sint Maarten en neemt René Brien (Brien aan de Maas*) die asperges al verschillende jaren mee naar Zwitserland voor het Aspergegala in Hostellerie am Schwarzsee.

'Nee' verkopen aan particulieren die aan de deur stonden of tijdens de oogst op het land verschenen kan niet. Om aan die vraag te kunnen voldoen, startte het echtpaar een heuse boerenwinkel in het centrum van Cuijk.

Als we dit schrijven, laten de vroege asperges niet al te lang meer op zich wachten. Is het eenmaal zo ver, dan verschijnen overal langs de weg bordjes met de tekst 'Asperges' of 'Spargel'. De tijd voor heerlijke aspergerechten is begonnen. Op 24 juni, de feestdag van

Sint Jan, is het weer over en worden de plant- en rust gegund voor het volgende seizoen.

Prachtige aanvulling

Goossens Asperges biedt haar producten niet alleen in Cuijk, maar ook via de vestiging in Overloon aan. Goossens teelt zoete asperges voor de versmarkt, geen industrieasperges, waardoor de vraag van de restaurants groot is. De asperges worden in een speciale assemblageruimte gewassen en gesorteerd op kleur, dikte en kromming. Dat gebeurt via een op een computer aangesloten camera. Dankzij de machine krijgt Goossens Asperges mooie, uniforme producten. "De smaak is natuurlijk geweldig. Na deze controle worden ze geschild en verpakt. Dit houdt kwaliteit, textuur en smaak in topconditie."

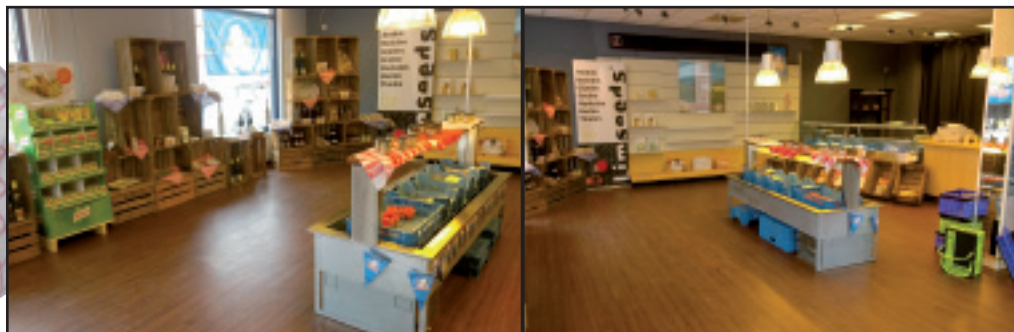
Aspergepakket

Het echtpaar heeft aan alles gedacht en de winkels zijn dan ook het Mekka voor de aspergeliefhebber, die hier in één keer kan sla-

gen voor een voortreffelijke maaltijd.

Naast verse asperges zijn er boter, ham, zalm, aardappelen, aardbeien, mooie wijnen, soep en aanverwante versproducten te vinden. Producten die het leven zo aangenaam maken en die uitstekend met asperges gecombineerd kunnen worden. Vrienden, familie of personeel verrassen? Het kan met de speciale aspergepakketten!

Goossens Asperges werkt bovendien samen met andere leveranciers van streekproducten uit de regio Land van Cuijk en Noord-Limburg.



Goossens verkoopt dagelijks verse aardbeien die hier in de regio geteeld worden ook de ham van Jansen den Dreijer ligt bij ons dagelijks vers in de winkel, daar staat dan tegenover dat Jansen den Dreijer onze verse asperges verkoopt.

Geen 18, geen alcohol

Een karaktervolle beleving der Lage Landen



*Voor de
fijnproever,
de genietter.*

Een unieke combinatie van Saison en witbier. De blonde en onweerstaanbare Saisonnière (Seiseke in België) is een sprankelend gouden, licht troebele maar uiterst frisse doordrinker van 6% met een stevige 'bite'. Opvallend door een compacte bruisende schuimkraag.



"De aangename bitterheid van Urthel Saisonnière laat zich uitstekend combineren met klassieke aspergerechten en zorgt voor een complementaire smaakbeleving. Een bier om van te smullen!" - Juryrapport 'Lekkerste aspergebier 2014'



www.urthel.com



Lemongrass

Culinair op locatie

Sinds 1996 ben ik actief bezig in de keuken. Door scholing en goede leerbedrijven ben ik opgeleid tot de kok die ik nu ben. 'Veelomvattend', 'creatief', 'out of the box' en vooral 'verslaafd aan culinaire uitdagingen' zijn veel genoemde woorden, die gepaard gaan met mijn visie over de manier van ondernemen. Niet remmen omwille de mening van anderen, maar gaan voor je doel en dat proberen te bereiken. Met altijd in je achterhoofd dat je het beste voor je gasten wilt bereiken.

Met een werkgebied van geheel Zuid-Oost Nederland en België achter mijn rug, wil ik nu de focus leggen op mijn eigen regio, namelijk Noord- en Midden-Limburg en alles wat er nog bij komt! Terug naar het land van de asperges dus! Het mooie aan asperges is dat het op zoveel manieren te bereiden is. Van traditionele bereiding van de bekende asperges Limbourgeois tot heerlijke hapjes waarbij asperges op diverse manieren een rol kan spelen. Allemaal met het witte goud.

Mijn passie voor het bereiden van eten is mijn hobby geworden en van mijn hobby heb ik mijn beroep gemaakt. Dit kan ook bijna niet anders als je de zoon bent van asperge-ambassadrice An Teeuwen-Beeren, die altijd met volle passie haar asperges ieder jaar weer weckt, om zo op markten haar werkwijze en liefde voor het innemen te vertellen aan haar klanten.

Buiten dat, ga ik graag nog iedere dag uitdagingen aan op culinair gebied. Een felle strijd die in de keuken losbarst, om alles voor de vele

mensen te bereiden. Een diner aan huis, een huwelijk tot grote bedrijfsfeesten.

Van foodcourts met foodtrucks tot een uitgebreid culinair diner met streekproducten. Uitsluitend werken met alleen maar verse ingrediënten is bijna uniek op cateringgebied. Koken met verse en het liefste met biologische producten. Geen pakjes. Mijn mening is dat eten niet uit een fabriek maar vers van het land moet komen. En die passie proef je!



FOODNOMADS...

Is een onderdeel van Lemongrass catering. Een uniek evenement op een unieke locatie waar de uitstraling vaak al boekdelen spreekt! Een compleet avondje uit, niet weten met wie je allemaal aan tafel komt te zitten, niet weten wat je gaat eten, en vooral niet weten WAAR dit allemaal plaats gaat vinden!? Dat is FOODNOMADS!..

Een avond bomvol met beleving, heerlijk eten, lekker ontspannen muziek en vooral sfeer!

Heeft u een unieke locatie en wilt u hier eens iets anders? Neem gerust contact op en wie weet komt er een mooi evenement uit!

Antoine Teeuwen
Lemongrass Catering

Karreweg Zuid 26
5995 MC Kessel-Eik
077-4622043

info@culinairoplocatie.nl
www.culinairoplocatie.nl



Culinair op locatie

de Beleving

Asian Food Xperience

東方美食館



Velen gingen voor en evenzovelen zijn onder de indruk geraakt van de culinaire kwaliteiten van De Beleving Food Xperience. In dit all-inclusief (excl. drankjes) restaurant kunnen gasten in een sfeervolle en elegante ambiance kennismaken met de Oosterse keuken. Genieten van een uitgebreid buffet met verse sushi? Favoriete gerechten laten bereiden door een van de koks op de teppanyaki plaat? Het kan allemaal.

In De Beleving eet je in warme, gemoedelijke sfeer, omgeven door trendy blikvangers. Er zijn diverse ruimten, elk met een eigen ambiance. Lampionnen of rode vloerbedekking zul je er tevergeefs zoeken: De Beleving ademt in alles een moderne tijdgeest. Zij die het Langenboomse restaurant al kennen, hoeven we natuurlijk niets meer uit te leggen: een ontmoeting met De Beleving is altijd een bijzondere culinaire ervaring.

Alle gerechten worden vers in de keuken bereid. "Er wordt alleen gewerkt met dagverse producten", vertelt gastvrouw Amy Chen. "We koken eerlijk, zonder smaakversterkers, zoals ve-tsin. Bij ons proef je de pure smaak, met behoud van de voedingswaarden. Zo eet je niet alleen lekkerder, maar ook gezonder."

Seizoensproducten worden hier op Oosterse wijze toegepast. Zo heb je in de lente extra voorgerechten als: asperges omwikkeld met zalm en een vleugje sinaasappel of met rosbief en een zachte oosterse dressing. De heerlijke surimisalade heeft extra stukjes asperge en ook in de susie is de asperge niet vergeten. Bij de hoofdgerechten worden bij de gebakken scampie of de ossenhaas met shiitake stukken asperge meegebakken. Deze asperges worden dagelijks vers aangevoerd van lokale telers. Hier proef je de lente op Oosterse wijze.

Maak kennis!

Geen zin om te koken? Laat geworden met werken? Uitgekeken op de kant-en-klare maaltijd? Of misschien nog niet eerder kennis gemaakt met de geheimen en lekkernijen van de Oosterse keuken? Dan is de afhaalservice van De Beleving een ware aanrader voor een eerste kennismaking.

Specialiteiten van het huis

De afhaalkaart laat een keur aan gerechten zien. Er zijn soepen, voor- en bijgerechten, en je kunt voorgerechten zelf samenstellen, waarbij kan worden gekozen uit twaalf gerechtjes. Verder zijn er hoofdgerechten met mihoen, vegetarisch of met vlees, gevogelte en garnalen. Van de alom bekende babi pangang, tjap tjoy tot pekingeend of overheerlijk daging roedjak: het draadjessvlees.

Of geniet van de specialiteiten van het huis, zoals jiu yan yu: gebakken victoriabaarsfilet met kruiden, knoflook en peper. En we noemen ook de vlees- of visgerechten met huisgemaakte saus (volgens eeuwenoud familie recept!) naar keuze, zoals ossenhaas of witvis, met bijvoorbeeld Thaise curry of gon bao. Pittig en verrassend! Elke maand is er een maandmenu, dat ook afgehaald kan worden. Daarnaast verzorgt men catering voor gezelschappen vanaf twintig personen.

De Beleving is, behalve op dinsdagen, van 14.00 tot 22.00 uur geopend voor afhalen.

De Beleving Asian Food Xperience
Graafseweg 89 - 5453 SZ Langenboom
Telefoon: 0486 43 11 53
www.wokdebeleving.nl of op
www.facebook.com/debeleving





Tip

Kom en proef de asperges !
Kom je in de maanden april
en mei met 4 personen dan
betaal je voor 3.
Niet geldig op za/zo en feestdagen.



Asperges met zalm in sinaasappelboter

Ingrediënten voor 4 personen:

24 aspergepunten
30 gram boter
2 theelepels zout / foelie
12 plakjes gerookte zalm
100 gram boter
1 sinaasappel
Grand Marnier

Bereidingswijze:

Schil de asperges en kook ze gaar in water met boter, zout en foelie.
(gebruik de aspergepunten van 10 centimeter lang)

Roer de 100 gram roomboter smeuïg. Snijd met een dunschiller een paar zeer dunne reepjes schil van de sinaasappel en pers de sinaasappel uit. Zeef het sap en kook het met de sinaasappel schillen een paar minuten in. Roer vervolgens het sap door de boter, voeg er een paar druppels Grand Marnier bij naar smaak en verwarm de boter tot ze net vloeibaar is.

Haal de asperges voorzichtig met een schuimspaan uit het aspergenat en laat ze uitlekken op een theedoek of op wat lagen keukenpapier. Leg de plakjes zalm even om en om op een warm bord, zodat ze goed op temperatuur komen.

Op de grill gegaarde zalm (warm gerookt).
Pekel de zalm ongeveer 40 min. met zout (200 g), bruine suiker (50 g) en wat peper. Spoel de pekel onder stromend water van de zalm en dep deze droog. Laat de zalm 2 uur drogen. Een houtskoolgrill om te garen is het mooiste dat geeft meteen een mooie rook smaak. Grill de zalm 20 tot 30 minuten tussen de 120 en 150 graden. De garing is sterk afhankelijk van de dikte van de zalm. Grillen op cederhout geeft nog een extra smaakbeleving.



De meest verkochte wilde zalm in Nederland is de roodvlezige Sockeye-zalm. Deze zalm groeit op in de schone wateren van de Pacifische Oceaan. Doordat deze wilde zalmsoort vooral schaaldieren eet en leeft in het ijzige en heldere water van de Pacifische Oceaan ontstaat er mooi en rood visvlees. De smaak is anders dan die van gekweekte zalm. In gerookte vorm is deze zalm een delicatessie bij de asperges.



Smakelijk eten



tekst en tekeningen: Roos van Riet

Jasper & Petra
'De asperge op reis'



De Nederlandse asperge is ook in
het buitenland geliefd, zoals in België...



.....en in Zwitserland.



Of in China...



Maar thuis smaken ze toch het beste!





Voor het vijfde jaar op rij staat René Brien van restaurant Brien aan de Maas in een gerenomeerd Zwitsers hotel asperges te koken. Peter Roodbeen de Limburgse eigenaar van Hostellerie am Schwarzsee laat Brien met zijn Limburgse koksvrienden graag komen voor het steeds bekender wordende Aspergegala. Zo is er vriend en meesterkok Hein Willemsen bij. De nestor onder de vrienden Bertus Liefing, voormalig chef-kok van het bekende aspergeresaurant De Hamert uit Wellerlooi. Vriend en kok Daan Creemers met enkele leden van de kookclub die René Brien regelmatig ondersteunen bij zijn kookreizen zijn van de partij. Natuurlijk is de Elzasser chefkok Gérard Andres erbij. Hij staat immers in zijn eigen keuken, die van Hostellerie am Schwarzsee. De beste aspergekok van de Benelux met een top-team daar wil je bij zijn.

Door veel Zwitserse gasten wordt er telkens weer naar uitgekeken om van het zes gangen aspergediner te kunnen genieten. "De bereidingen die René maakt, kennen ze hier helemaal niet", aldus Peter. Maar ook steeds meer Nederlandse gasten komen dat weekend naar Zwitserland om te genieten van de rust, het mooie hotel, de omgeving en de Limburgse asperges. Na enkele smakelijke amuses, onder meer een Elzasser Flammkuchen met witte en groene asperges, is het tijd voor het diner en begint de zwarte brigade met het uitserveren van de exquisite gerechten. De gerechten worden begeleid door een keur aan wijnen van Badoux Vins uit Aigle en er is passende muziek.

Voor meer informatie over dit bijzonder Aspergegala (22 april 2016) en het verblijven in het fraaie hotel neem contact op met Peter Roodbeen. www.hostellerieamschwarzsee.ch





Hostellerie am Schwarzsee AG

Seestrasse 10

CH-1716 SCHWARZSEE

T. +41 (0) 26 412 74 74

F. +41 (0) 26 412 12 66

M.+41 (0) 79 515 84 43

peter.roodbeen@hostellerieamschwarzsee.ch

www.hostellerieamschwarzsee.ch





De mooiste en lekkerste asperges

► Prius ► **NIEUW** ► Cumulus ► Cygnus

That's bejo quality ► bejo.nl





BRIENEN

AAN DE MAAS



Het witte goud

Asperges zijn "smerig lekker", zoals ik altijd zeg. Het is ook nog een van de weinige echte seizoensproducten. Sommige mensen zeggen dat asperges een bepaalde dikte moeten hebben, of recht moeten zijn, maar dat is niet waar. Net zoals bij wijn, geldt voor asperges dat het "terroir" belangrijk is. Het perceel bepaalt de smaak. Ik koop mijn asperges daarom al jaren van dezelfde velden.

In het aspergeseizoen word ik veel uitgenodigd als "asperge ambassadeur". Zo zijn we in Hong Kong en Zwitserland geweest om de asperges te bereiden. Het zijn korte snelle bezoeken, want in het aspergeseizoen moet ik natuurlijk in mijn eigen restaurant zijn.

Aan mijn manier van asperges bereiden komt trouwens geen druppel water aan te pas. Samen met fleur de sel, boerenboter, laurier, foelie en olijfolie (Valderama) wordt alles vacuüm verpakt en dan in de stoomoven gegaard. Je weet niet wat je proeft; zo'n volle smaak en lekkere bite met een goddelijke nectar van het vocht dat vrij komt met de boter en de olie.

Ik hou van de traditionele keuken, maar met een eigen draai. Zo gaar ik de hammen van het Livarvarken, het Limburgs Kloostervarken in de hooikist. Het vlees is van zichzelf al vol van smaak, maar met een bereiding in de hooikist, op lage temperatuur garen, wordt het extra lekker.

Botermals met een heerlijke karamelgeur, vermengd met de aardse geur van hooi. Een bijzondere beleving. De ham bestrijk ik met appelstroop, rietsuiker en flambeer het met graanjenever. Aan tafel serveer ik de ham op een schaal met hooi zodat de geur nog een extra beleving aan het gerecht geeft.



Brienen aan de Maas
Grotestraat 11
5855 AK Well
+31 478 501 967
www.renebrienen.nl



Asperge gebakken met ganzenlever en Munsterkaas

Rauwe of voorgedaarde asperges in grove stukken snijden. Met zo weinig mogelijk olie in een Tefalpan mooi goudbruin bakken. Op het laatste moment wat boter en rietsuiker toevoegen en licht karamelliseren. Dit is heerlijk in combinatie met ganzenlever.

Vijgenbrood in plakken snijden met strook ganzenlever en Munsterkaas. Als een toffee met behulp van slagersfolie oprollen. Koud weg leggen en à la minute gewenste plakken van snijden.

Met rietsuiker afbranden en in combi met Rucola en Grappa druifjes serveren met PX-siroop.



Asperges gegrild van de BGE met kwartel

De gegaarde asperges goed droogdeppen en op een schoon grill rooster boven houtskool grillen. Breng op smaak met zout en peper of vleugje hooizout. Vlak voor serveren even verwarmen op grill rooster of in de oven.

Mooi in combinatie met kwartel waarvan de pootjes zijn gekonfijt in ganzenvet en een op het karkas gegrild kwarteltje gevuld met tijm en rozemarijn. Geserveerd met een saus van morieljes. Smerig lekker!



Asperge gefrituurd met tong

De gegaarde asperge goed droogdeppen en op smaak brengen met zout en peper. Door de bloem wentelen, vervolgens door eiwit en door de kruiden Panko. Panko is Japans broodkruim vermengt met verse tuinkruiden fijn gemalen met keukenmachine. Naturel Panko is Japans broodkruim, zeer lekker. Frituren à la minute op 180 c totdat ze mooi krokant zijn en op keukenpapier uit laten lekken. Op smaak brengen met vleugje Fleur de Sel. Zeer geschikt voor kinderen en in combinatie met mayonaise van pesto.

Maar zeker met een vers bereid visje zoals sliptong, ingespoten met een mooi kruiden zalfje. Gecombineerd met een zachte saffraansaus



BRIENEN

AAN DE MAAS



Asperge gerookt met coquille

Circa 1 kg gegaarde asperges goed droogdeppen, vervolgens in rook trommel, kast, of op de BGE met houtsnippers naar keuze roken. Hier mag een handje hooi bij. De asperges met matige rook circa 3 tot 5 min. roken.

Wat oude broodjes meeroken en met keukenmachine tot verfijnd broodkruim malen, vermengen met Fleur de Sel.

Hiermee na het roken en vlak voor het serveren de asperges bestrooien.

Asperge tagliatelle

Dikke rauwe asperges met speciaal schilmesje of Japanse mandoline tot reepjes maken. Deze reepjes tot mie nestjes vormen. De nestjes in de stoomoven of in een bodempje aspergenat circa 1/2 min garen. Op smaak brengen met room, crème fraîche, aspergevocht dat gebonden en verrijkt is met kruiden.

Heerlijk met vis en of schaal- en schelpdieren, als taartje met gerookte zalm en Sint Jacobsmossel. Gecombineerd met aspergeschuim, dat is aspergevocht met ei-dooiertje luchtig kloppen.



Asperge koken met ham & ei

De klassieker, slierasperges met ham en ei, maar dan zoals gebracht in het programma DWDD. Ham uit de hooikist daarna verrijkt met appelstroop en jonge graanjenever even op hooi gerookt in de BGE. Geserveerd met krielaardappeltjes en slierasperges, spectaculair op hooi met stikstof opgediend. De ultieme Maasduin- en hooigeur.

De krielaardappeltjes met schil goed wassen, in water met hooi afkoken en daarna op de BGE grillen met wat heerlijke verse tuinkruiden en hooizout. Hooizout is bereid van gefermenteerd hooi uit de hooikist wat op de BGE gedroogd is en opgedraaid met Fleur de Sel.

Slierasperge basisbereiding

1 kg asperges, goed geschild, AA1 of naar keuze. Met 150 gram boter, in de Fleur de Sel gedrukt, waarop blad laurier en foelie, flinke scheut lekkere olijfolie Picudo Valderrama. Bij voorkeur vacuüm bereiden in de stoomoven, 12 tot 20 min., afhankelijk van aspergesoort en seizoen, daarna terug koelen. Of met bodempje water onder aluminiumfolie garen. Aan de kook brengen en in vocht afdelen koelen. Van het vocht uit de vacuümszak of het kookvocht uit de pan, met room en crème fraîche een saus of soep bereiden. Deze bereiding geeft een smerig lekkere smaak. MEGATOP.



Asperge zoetzuur met ijs

Specerijenmix van opengesneden vanillestok, kaneel, kruidnagel, peperkorrels, steranijs, laurier, jeneverbes en part sinaasappel. De voorgedaarde asperges in siroop van suiker met azijnwater, verrijkt met de specerijen laten Wellen. Mooi bij terrine van vis en of vlees maar ook zeer verrassend in combinatie met gegrilde ananas en vers gedraaid ijs van asperge, witte chocolade en citroengras. Hierbij past een warme sabayon saus op basis van Grand Marnier.

Asperges op traditionele wijze en Urthel Saisonnière

Ingrediënten voor 4 personen:

20 - 25 asperges klasse AA geschild
75 gram roomboter
16 plakken beenham
400 gram krieltjes
4 gekookte eieren
Peterselie
100 gram geklaarde roomboter (ongezouten)

Bereidingswijze:

Kook de krieltjes in ruim water met een theelepel zout.

Kook de asperges tot ze gaar zijn in water, 75 gram roomboter en zout. Leg de plakken beenham in een ovenschaal en verwarm deze zeer kort op 180 graden.

Smelt zachtjes 100 gram roomboter in de pan. Klaar de boter.

Serveertips:

Serveer de krieltjes, asperges op een voorverwarmd bord en garneer op eigen wijze met ei, peterselie en botersaus. Serveer het bord met daarnaast een heerlijk glas Urthel Saisonnière.



Recept

28

Catering met passie!

VAN VONDEREN
CATERING EN VERHUUR
ZORGT OP IEDER FEEST
VOOR EEN GOEDE SFEER
EN LEKKER ETEN.

BEL 06 - 22 66 85 82
VOOR DE MOGELIJKHEDEN.

WWW.VANVONDERENCATERING.NL

VAN VONDEREN
CATERING & VERHUUR

VAN VONDEREN CATERING EN VERHUUR - VOORDIJK 29 - 5454 GB ST-HUBERT
TEL.: 0485 47 14 65 - MOBIEL: 06 22 66 85 82 - INFO@VANVONDERENCATERING.NL

WE ARE BIG GREEN EGG.
CALL US FOODIES,
FOOD FRIENDS OR CULINARY HERONISTS.
WE JUST BELIEVE
THAT LIFE TASTES GOOD,
THAT OUR SENSES ARE A GIFT
TO ENJOY LIFE TO THE FULLEST.

WWW.BIGGREENEGG.EU

OPEN FLAVOUR

Big Green Egg



Wij zijn Mitra van Haastregt/Lamers, zelfstandige ondernemers onder de naam Mitra. We kunnen ons nu echt specialisten noemen, omdat we ons assortiment nog beter op uw wensen kunnen afstemmen.

Zo hebben we inmiddels meer dan 250 soorten speciaal bier. Dus keuze genoeg.



Natuurlijk hebben we ook fantastische wijnen. Graag presenteren we u en zeker niet in de laatste plaats onze trots de zelf geïmporteerde "Bubbels" uit de Saumur, een smakelijk alternatief voor de duurdere champagnes.

In Saumur liggen de wijngaarden op een ondergrond van krijt. Saumur biedt voornamelijk droge witte wijnen, waarvan een groot deel mousserend wordt gemaakt. Prettige, vriendelijke wijnen, die veel drinkplezier bieden. Nieuwsgierig geworden? Deze Le Moulin a l'Horizon (aan de Molenweg) is verkrijgbaar in 4 varianten voor de prijs van € 12,99 per fles.



Leuke cadeaus

De mooiste whisk(e)y's en voor de verschillende Nederlandse en buitenlandse dranken geven we u graag een passend advies. Kom eens kijken u bent van harte welkom.



Jos is aan de Molukkenstraat 21,
6524 NA Nijmegen - 024-324 92 37
en Yvon aan de Molenweg 104,
6542 PZ Nijmegen - 024-377 11 00

Esporão Monte Velho white

Een licht strogele kleur. In de geur zijn het vooral fruitindrukken van steenfruit en citrus die naar voren komen. De smaak is stevig en goed in balans waarin ook het fruit de hoofdrol speelt. Een bijzonder lange afdronk.

Plezierige gastronomische wijn uit Portugal

De Alentejo is een wijnbouwgebied met een rijke traditie dat uitstekende wijnen voortbrengt met verrassende aroma's en kleuren. De bodemeigenschappen van de verschillende subregio's (graniet, kalk, mediterraan of leisteen), het groot aantal uren zonneschijn en het geheel van geselecteerde druivenrassen zorgen voor de productie van kwaliteitswijnen, waarbij de traditionele smaak wordt behouden maar tevens wordt geïnvesteerd in de modernisering van het productieproces.



Kilian Hunn Weissburgunder

De Kilian Hunn Weissburgunder (Pinot Blanc) is een fijne aromatische en vooral frisse wijn. De ideale combinatie van de jonge frisheid met zijn elegantie maakt dat deze wijn een uitstekende combinatie vormt met bijvoorbeeld asperges.

Het is dan ook niet voor niets dat het Genootschap D'Asperges Limbourgeois de KUHN WEISSBURGUNDER 2015 Baden heeft uitgeroepen als aspergewijn 2016.



De wijngaarden van Kilian Hunn zijn gelegen in het plaatsje Gottenheim in het uiterste zuidelijke Baden-Württemberg. De wijngaarden van het wijngoed de Tuniberg liggen onder de beroemde Kaiserstuhl waar een specifiek micro klimaat heerst. Zijn motto: Wein ist Leidenschaft, Kilian Hunn en zijn vrouw Martina besteden veel aandacht aan het werk in de wijngaard en doen dat zo natuurlijk mogelijk.

 Mitra van Haastregt/Lamers Nijmegen





Geef de asperge een podium.

Dit was de opdracht die Gary Loen kreeg voor de finale MasterChef 2015. Hij won deze finale door zijn gerecht van 4 bereidingen van asperges. Hijzelf had nooit gedacht dat hij, toen hij zich in september 2014 opgaf voor het programma, de finale zou halen, laat staan winnen!

Gary Loen van huis uit topbloemist en internationaal arrangeur werd in december 2013 geconfronteerd met een agressieve vorm van Non-Hodgkin kanker in bloed- en lymfebaan, een intensieve behandeling begon direct die eindigde in juni 2014 waarna hij genezen werd verklaard. Tijdens al zijn behandelingen in het ziekenhuis waren de kookprogramma's zijn afleiding van de zware chemokuren die hij kreeg en toen hij in september zag dat MasterChef Nederland deelnemers zocht, schreef hij zich in als therapie, om weer terug in de samenleving te komen. Gary zijn achtergrond (hij is geboren in Depok Indonesië) en zijn interesse in landen, culturen en eten bleken een perfecte combinatie om de wedstrijd tot een goed einde te brengen. Na jaren als bloemist in Uden zijn zaak gehad te hebben, begon Gary in de jaren 90 voor het Bloembureau Holland te werken een organisatie die het Hollandse bloemproduct internationaal promoot. In die hoedanigheid heeft hij veel gewerkt in België, Frankrijk, Spanje, Italië en Rusland en veel van de verschillende culturen en gewoonten ontdekt.



4 bereidingen asperges met Japanse smaken.

Voor 4 personen 16 asperges A-kwaliteit (geschild)

Onderdelen:

- 1: sous-vide dashi boullion met asperge
- 2: mousseline van asperge met yazu en crème fraîche
- 3: tempura van asperge
- 4: salade cru van asperge
- 5: paddenstoelen (morilles of shiitake)
- 6: peterselie-olie

1: sous-vide dashi boullion met asperge
4 asperges met dashi vacumeren (dashi boullion van poeder of zelf maken)
(dashi: 1 liter water, 10 gr kombu zeewier, 10 gr katsuobushi)

Kombu een paar uur van te voren weken in water - 1 liter water verhitten met kombu op laag vuur - Haal de kombu vlak voor het kookpunt uit het water. Katsuobushi toevoegen en op matig vuur 10 minuten laten trekken. Daarna zeven en je boullion is klaar.

Doe 4 asperges in een vacumeerzak en giet deze vol totdat de asperges onder staan. Vacumeren en garen in sous-vide apparaat (voor asperges is dat 83°) in 1 uur.

2: mousseline van asperge met yazu en crème fraîche

4 asperges in stukjes koken in een laagje zout water, totdat ze zacht zijn. Afgieten en laten afkoelen (het vocht bewaren).

De asperges in de blender met 4 el crème fraîche, 1 el yuzu en z+p naar smaak puren tot zalvig.

3: tempura van asperge

4 asperges in stukjes snijden (3-4 cm per

stuk). Tempura beslag (verkrijgbaar in toko) met ijskoud bruiswater aanlengen en 2 tot 4 el sesamzaadjes en z+p toevoegen. Frituren (180° tot lichtbruin). Uit laten lekken op keukenpapier en direct nazouten

4: salade cru van asperge

2-4 asperges over de lengte (op mandoline) in flinterdunne repen snijden.

Vinaigrette bereiden in kom: 2-3 el mirrin, 1 el limoensap, de rasp van een (bio)limoen, z+p naar smaak, alles mengen. Asperge linten toevoegen.

5: paddenstoelen (morilles of shiitake)

glaceren. Afmaken met aspergevocht en restant dashi boullion. Opmonteren met paar klontjes roomboter.

6: peterselie-olie

1 bos platte peterselie (zonder de stelen) in blender fijn draaien. Langzaam toevoegen 1 dl neutrale olie (zonnebloem of sla olie) 1 el citroensap, z+p. Op hoogste stand 10 minuten laten draaien in blender.

Daarna de vloeistaf zeven in passeerdoek en bewaren in doseerfles.

Opmaak van het (voorverwarmd) bord naar eigen inzicht maar start met de mousseline en daarna voeg je de andere componenten toe, je maakt het af met een swirl van de peterselie olie

Smakelijk eten!



Dinsdag 24 mei bent u van harte
welkom in de tuin van de smaak voor
de presentatie van Ardworks unieke
elementen en een Aspergeproeverij.

**luxetuin
tafels.nl**



Turnhoutseweg 11 - 5438 NR Gassel - info@luxetuintafels.nl - 0486 472 552



Veel producten die de pan in gaan, komen direct van het land en zijn heerlijk vers. Bij ons koken en eten wordt samen volop genieten van eerlijke gerechten en bijzondere wijnen. Van de boer naar het bord in ieder geval zo kort mogelijk.

In onze keuken kookt u samen met familie, vrienden, burens, teamgenoten of collega's onder leiding van een kok uw eigen gerechten om er vervolgens gezamenlijk van te genieten. Koken bij ons betekent dat uw gezelschap uit minimaal 8 personen en maximaal 16 personen kan bestaan.

Bij binnenkomst en ontvangst (uiterlijk 18:00 uur) krijgt u een welkomstdrankje en een amuse. Na ontvangst wordt samen met de kok het menu doorgesproken en worden de taken verdeeld. Daarna gaan we aan de slag. De ene groep begint met het voorgerecht, een ander met het fileren van de vis of het vlees en weer een andere groep begint met het dessert. Uiteraard ontbreekt een goed gedekte en feestelijke tafel niet. Daar zorgen wij voor. De wijn wordt afgestemd op de gerechten en natuurlijk is er ook bier of frisdrank. Na het diner serveren wij nog koffie of thee. U bepaalt het thema van het menu en wij adviseren u graag over de seizoenproducten en het versaanbod van het moment. Voor de hele groep wordt er een leuk menu samengesteld, waarin we re-



kening houden met allergieën, diëten en de dingen die u niet wil eten. U geeft aan ons uw keuze van het menu door en wij gaan zorgen dat u een leuke en culinaire avond beleefd.



Die heerlijke voldoening van samen aan tafel gaan, maakt een mens gelukkig.



Workshops:

Italiaanse keuken

anti-pasta, vis, soep, risotto, tiramisu, panna cotta, ...

Oosterse keuken

met al zijn specerijen, kruiden, technieken, ...

Asperges

wit, groen, gekookt, van de grill, salade, ...

Van het hele varken

worst en rollade maken, marinieren, ...

Hamburgers anders

gehakt maken, met vis en kip, vormen, ...

Barbecue met grote stukken vlees

dus net even anders, slow, pulled porc, ...

Naar eigen idee

deze kun je zelf in overleg invullen, ...

Kijk op: www.ferryvloet.nl
voor de agenda van de
diverse workshops en
meld je aan via de mail:
info@ferryvloet.nl

Culinair genieten in Mill

Sander Graat

De Kloostertuin 17
5831 JS Boxmeer
0485 571 689

úw topSlijter



In het wonderschone plaatsje Riquewihr, gelegen in het hart van de Elzas vind je Dopff au Moulin. Alle wijnen worden door Dopff zelf gevinifieerd. Een van de populairste wijnen is de Pinot Blanc aanbevolen bij de maaltijd, zeker met asperges!

Dopff au Moulin Pinot Blanc is licht helder geel van kleur. Deze Elzas wijn heeft een fris, aangenaam en fruitige geur. De wijn is evenwichtig en frisdroog van smaak met een zachte afdrank.

Voor een prima wijnadvis:

Sander Graat úw topSlijter

www.sandergraat.nl

GENIETEN VAN.....



Steenstraat 51
5831 JB Boxmeer
The Netherlands
+31 (0)485 57 82 22

www.riche.nl



Impressie

Opening Aspergeseizoen 2015
Museum de Locht





Dit is een van de manieren om asperge te koken. We gaan uit van dubbel AA asperges die piepend vers zijn. Neem de asperge voorzichtig bij de kop en gebruik een dunschiller. Begin 4 tot 5 cm. onder de kop met schillen en ga anderhalve keer rond zodat alle houtherige vezels weggeschild zijn. Van de achterkant snijd je 2 tot 3 cm. af, dat is hard, houtherig. Van de stukjes en de schillen kun je een aspergebouillon maken. Kook de schillen in water met wat zout, suiker, boter, olie en een stukje foelie. Niet langer dan 10 min. koken anders wordt het snel bitter. Haal de schillen eruit en kook in de bouillon de asperges in 8 tot 10 minuten beetgaar.

Voor de hobbykoks een extra uitdaging. Doe de geschilde asperges in een vacuümzak met olie, boter, wat peper/zout en foelie. Trek deze vacuüm en gaar de asperges in de stoomoven of au bain marie. De asperge krijgt een bijzonder volle smaak en door de boter, olie en het aspergevocht ontstaat een "nectar" die het gerecht een extra smaakbeleving geeft.

Schillen en koken

Bladerdeegrol met asperge

Heb je nog gekookte asperges over dan kun je daar een smakelijk hapje van maken. Laat het bladerdeeg ontdooien en leg het uit op de snijplank. Leg hierop een plak gekookte ham die kleiner gesneden is als het bladerdeeg. Neem twee stukken asperge leg die op de ham en rol het geheel op. Druk de uiteinden dicht zodat de vulling niet uitdroogt. Bak de rolletjes in 20-25 min. af op 200 graden. Snijd de rolletjes in twee of drie stukken. Een heerlijk warm hapje voor bij een glaasje of als tussendoortje.

Serveer je het met een gekookt eitje en wat saus dan heb je een mooi voorgerecht.



Aspergemousse met hollandse garnalen

Schil de asperges en kook ze circa 5-10 min. (ligt er aan hoe dik de asperges zijn). Zet daarna het vuur uit en laat ze nog 10 min. verder garen. Dan afgieten. Spoel de asperges af met koud water, dep ze droog en laat verder afkoelen.

Snijd de kopjes van de asperges af om te gebruiken als garnering. Snijd de rest van de asperges in stukjes en doe deze in de keukenmachine. Schenk er wat slagroom bij en maal alles fijn tot een mousse. Als de mousse te dik is dan schenk je er wat extra slagroom bij. De mousse moet stevig romig zijn niet vloeibaar. Breng de mousse op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Schep de mousse in 4 mooie glazen en schep hier de Hollandse garnalen over. Garneer met enkele aspergetips. Dat wordt genieten !



*Win een Lunchcheque, wijnpakket,
kookworkshop of bezoek bij Livar*



Weet jij wat je ziet op deze foto's ?

Vertel ons waar de foto's bij horen en maak kans op:

- lunch-cheque van Brienen aan de maas
- pakket olijfolie van Valderrama
- kookworkshop voor 2 personen in de keuken van het Aspergemagazine
- bezoek en proeverij voor 4 personen bij Livar

Stuur je oplossing met telefoonnummer en woonplaats
voor 15 juni, dus 10 namen naar: studio@special-magazine.nl
De winnaar krijgt persoonlijk bericht.
Succes!



Puzzel

Proef de Lente!

Alles over asperges, heerlijke recepten,
leuke uitjes en meer
vind je op aspergecentrum.nl



Kerkstraat 1
5431 DS Cuijk
0485 31 88 90
www.restaurantcarpediem.nl
info@restaurantcarpediem.nl

Anita en Peter De l'Ange, ontvangen u graag in hun stijlvolle restaurant wat gevestigd is op de eerste verdieping van een 18e eeuwse oud pakhuys. Ze laten u genieten van de heerlijkheden uit de verfijnde Frans/Belgische keukens. Met veel passie en plezier worden streek en seizoen producten verwerkt in exquise gerechten. Kortom een ideale plek voor een gastronomisch (zaken) diner of een gezellig samenzijn. Ook voor gezelschappen, bijvoorbeeld een jubileum of bruiloft, bent u aan het juiste adres. Wij ontvangen u graag voor een culinaire avond.



Restaurant Bowling Kinderfeestjes Funcooking

De locatie voor:

- Uw familie, verenigings- of personeelfeest tot 250 personen.
- Voor lunch en diner.
- Voor een terrasbezoek.
- Voor gezellig bowlen al dan niet in combinatie met eten.

*Restaurant Erica voor lunch
en diner met asperges van
Sint Hubertse bodem*

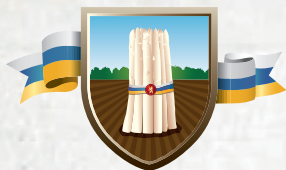


Restaurant Erica
0485 45 47 90

Bowling Erica
0485 45 29 56

www.bowlingERICA.nl

Wanroijseweg 95 - 5454 GZ Sint Hubert



ASPERGEGILDE

PEEL EN MAAS

Programma 2016

18 januari: ledenvergadering

15 maart: netwerkbijeenkomst

27 maart: opening aspergeseizoen

5 mei: asperge(s)hopdag i.s.m. Centrum Management Panningen

3 juni: asperge ontbijt i.s.m. Niens Horca en het VarkensGilde

24 juni afsluiting aspergeseizoen

Bijeenkomsten met telers en sponsors



Hoofdsponsors



Subsponsors





www.tillasbv.nl
Peelstraat 84
5986 NM Beringe
077 476 85 88
info@tillasbv.nl

Je komt ze niet vaak tegen, aspergetelers die vloeiend Portugees spreken, Erwin Tillemans doet het. Met een 40-tal Portugese werknemers is het ook wel praktisch dat Erwin ze in hun eigen taal kan aanspreken en het wordt gewaardeerd door de mannen. Hij spreekt de taal wel met een Braziliaans accent maar dat komt door zijn vrouw Polly. Polly ontmoette hij in een café tijdens een vakantie in Brazilië. Tijdens een bezoek van Polly aan haar zus die woonachtig in Nederland is en een verdere kennismaking met Erwin is ze hier gebleven. Samen runnen ze nu aspergeteelt "Tilla's".

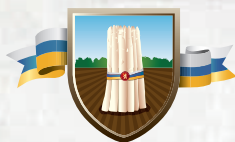
Al weer meer als 20 jaar geleden is Erwin Tillemans gestart met een halve hectare asperges. Toen nog met een fulltimebaan was het een leuke bezigheid. Zijn manier van werken en teelt groeide snel uit naar een groter bedrijf en zo werd er jaarlijks uitgebreid met meerdere hectares. Momenteel heeft hij ruim 40 hectare met asperges. De vroege asperges in de verwarmde kassen, wat later in de grote blaastunnels, vervolgens de minitunnels

en uiteindelijk buiten. Het hele seizoen asperges die met passie geteeld worden.

Kwaliteit is wat bij Erwin, Polly en alle medewerkers hoog in het vaandel staat. Met de nieuwste apparatuur worden de aspergebedden onderhouden. Vervolgens wordt er op de traditionele wijze geoogst, waarna de asperges met de nodige zorg volautomatisch worden gesorteerd, gespoeld en verder verwerkt. Naast de verkoop aan huis gaan de meeste asperges naar de handel. Maar ook een groot deel komt in kistjes bij de Jumbo in Panningen. Harald Verbeek van de Jumbo, laat dagelijks de verse Tilla's asperges aanvoeren om ze vervolgens in de winkel vers te schillen. Zo koopt u de Koningin van de groenten vers geschild bijna recht van het land.

Als trouw lid van het Asperge Gilde Peel en Maas is eigenaar Erwin Tillemans trots op zijn moderne onderneming en teelt hij met passie lekkere Limburgse asperges.





ASPERGEGILDE

PEEL EN MAAS

Voor heerlijk verse asperges kunt u terecht bij:

PANNINGEN

Aspergeboerderij **Sonnenschein**, Nobisstraat 6, tel. 077 306 0775 - Maandag t/m vrijdag verkoop uit automaat. Op zaterdag huisverkoop van 9.00 tot 12.00 en van 13.00 tot 16.00. www.aspergeboerderijsonnenschein.nl

Engels Asperges, Beekstraat 58, tel. 077 307 6534 - Huisverkoop: ma t/m vr van 9.00 tot 17.30 en zaterdag van 9.00 tot 16.00. Ook geschildre asperges verkrijgbaar.

HELDEN

Teboza bv, Zandberg 15, tel. 077 307 1444
Huisverkoop: do en vr van 9.00 tot 15.00 en zaterdag van 9.00 tot 13.00. www.teboza.nl
J.v. Mullekom, Keup 4a tel. 06 250 627 34
Tijdens het aspergeseizoen de gehele week.

KESSEL

Mts. Slots, Dijk 7a, tel. 077 462 2290
Huisverkoop: ma t/m za van 13.00 tot 17.00
P. van den Beuken, Keizersbaan 16, tel. 077 462 2708

Het AspergeGilde Peel en Maas is een uniek samenwerkingsverband van 21 aspergetelers uit de gemeente Peel en Maas, de aspergeregio bij uitstek! In de gemeente Peel en Maas (Helden, Kessel, Maasbree en Meijel) wordt al decennia lang met liefde en vakmanschap asperges geteeld. Het AspergeGilde verbindt diverse partijen in de regio om gezamenlijk asperges uit Peel en Maas te promoten. U bent altijd van harte welkom om met ons te genieten van de smakelijkste groente uit Peel en Maas.

Huisverkoop: iedere dag van 9.00 tot 16.00.

BERINGE

Luc Linders, Groeze 11, tel. 06 15370192
Huisverkoop: ma t/m za van 9.00 tot 12.00 en van 13.00 tot 16.00.

Mts. Peeters, Kaumeshoek 6b, tel. 077 307 6789 - Huisverkoop: zelfbediening vanuit een koelkast.

Tilla's bv, Peelstraat 84, tel. 06 122 544 84
Huisverkoop: dagelijks uit automaat. www.tillasbv.nl

van Rijswijk VOF, Koelenweg 3, tel. 06 212 801 32 - Huisverkoop: ma t/m za van 9.00 tot 12.00 en van 13.15 tot 17.00. Ook geschildre asperges verkrijgbaar.

Als u vooraf even belt kunt u voor heerlijke verse asperges terecht bij:

Mts. H. & M. Lemmen-van Nierop, Loo 18 te Panningen, tel. 077 30 608 20 - Huisverkoop bij aanwezigheid.

Neessen Aardbei- en Aspergeplanten, Vliegertsdijk 8 te Grashoek, tel. 077 307 1011 - Huisverkoop op aanvraag. www.neessen.nl
A.J. Wulms, Roode Eggeweg 11 te Kessel, tel.

077 462 29 51- Huisverkoop bij aanwezigheid.
Mts. Jeuken- van Rijt, Laagheide 7 te Panningen, tel. 077 465 73 03 - Huisverkoop liefst na telefonische afspraak.

Overige leden van het asperge-gilde Peel en Maas:

Mts. J. en H. Duijf, Asperge en aspergeplanten, Korte Heide 2 te Maasbree, tel. 077 465 23 42 -

R&I Asperge, Baarloseweg 53a te Helden, 06 29 13 66 63

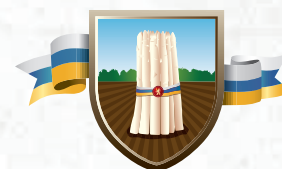
Hefra Asperge, Rootsdijk 4a te Panningen, tel. 06 25 21 72 11 www.hefra-asperge.nl -
Tuinderij Reinders- Bruynen, Eelserstraat 23 te Beringe, tel. 077 30 76 884

Mts. Teeuwen, Hazenakkerweg 6 te Helden, tel. 077 307 34 93

Mts. Steeghs, Slinkstraat 8 te Panningen, tel. 077 307 54 94

P.R. Peeters Helden B.V. Baarloseweg 14B te Helden, tel. 077 307 33 92

www.aspergegildepeelenmaas.nl



ASPERGEGILDE

PEEL EN MAAS







Château De Raay

Zeer waarschijnlijk hebben wij de lekkerste asperges

Maar dat kunt u uiteraard het beste beoordelen. Laat u overtuigen en kom onze nieuwe en verrassende aspergerechten proeven in Restaurant De Wintertuin.



Raayerveldlaan 6 - 5991 EN Baarlo
+31 (0)77 321 40 00
www.de-wintertuin.nl



Informatiecentrum
voor:
Asperges
Champignons
Glastuinbouw
Plattelandsleven

Proef de Lente in museum De Locht Aspergedag op zondag 24 april

Onder het motto "Laat u verrassen" kunnen bezoekers proeven, kijken, ruiken en fluisteren van het witte goud. De speciale Locht-aspergevlaai is een niet te versmaden lekkernij. Bezoekers, die zelf een keer asperges willen steken, kunnen dat doen onder deskundige begeleiding. Verse asperges en groenten uit eigen tuin zijn dagelijks verkrijgbaar in de museumwinkel.

Naast de aspergecultuur zijn er nog tal van andere mogelijkheden om een aangename middag te vertoeven op de Locht. Zoals in het Champignon- en Glastuinbouwpaviljoen en de wisselende tentoonstelling. Op ons zonnige terras kunt u onder het genot van een drankje en hapje nog eens heerlijk nagenieten.

Recepten zijn volop gratis verkrijgbaar.

De kids kunnen zich volop vermaken in het kinderparadijs.

Opening elke dag van 10.00 tot 17.00 uur. Gratis parkeren.

Adres: Broekhuizedijk 16D, 5962 NM Melderslo
A 73 Venlo – Nijmegen v.v. afslag 11, richting Melderslo
Tel: 077 – 398 7320

www.museumdelocht.nl



De Slanke Bourgondiër is een initiatief van trotse Nederlandse kalkoenhouders. Op hun familiebedrijven zorgen ze met liefde en passie voor hun pronkende kalkoenen. De liefde voor de kalkoenen vertaalt zich in heerlijke Nederlandse kalkoenproducten. Vetarm en met eindeloos veel mogelijkheden. Een ideaal product voor de bewuste consument die met een gezonde levensstijl bezig is, maar daarbij vooral wil genieten van lekker eten!

De Slanke Bourgondiër is verkrijgbaar bij diverse slagerijen en bij een vijftal kalkoenhouders in de regio Zuidoost Nederland.

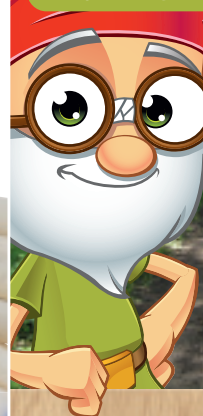


Kijk voor meer informatie over De Slanke Bourgondiër of kalkoenrecepten met asperges op:

www.deslankebourgondier.nl

KABOUTERPAD

LEUKE WANDELROUTE VAN 1,5 KM



UUTBLOASHUUSKE

PAUZEPLAATS VOOR PASSANTEN



Bent u onderweg te voet of op de fiets, en toe aan een kopje koffie of thee, dan bent u welkom in ons Uutbloashuuske, op Landgoed de Barendonk in Beers.

Aan de Millseweg, tussen Beers en Mill (halverwege), fietsknooppunt 1 en 49 en van wandelknooppunt 57 naar 17.

Het Uutbloashuuske is een picknickplaats voor passanten die even iets willen drinken tijdens een wandeling of fietstocht, of bezoekers van het kabouterpad.

Het is zelfbediening, dus aangenaam lage prijzen.

Het Uutbloashuuske, is het hele jaar geopend, tussen zonsopgang en zonsondergang.



LANDGOED DE BARENDONK

Millseweg 13, 5437 NB Beers

T 0485 31 64 36 B.G.G. 0622 44 72 54 B.G.G. 0485 32 15 51

E receptie@barendonk.nl [facebook.com/Barendonk](https://www.facebook.com/Barendonk)

WWW.BARENDONK.NL

Keizerlijke koeien van MisterWagyu



Van oorsprong was Wagyu – rundvlees voorbehouden aan het Japanse keizerlijke hof. Inmiddels wordt dit culinair superieure rund ook in Nederland gefokt.

Bij Mister Wagyu krijgen de exclusieve Japanse runderen hun traditionele behandeling die bestaat uit een uitgebalanceerd menu van gras, granen en bierbostel en de dagelijkse massage. Dat geeft het vlees een prachtige fijne marmering van met name onverzadigd vet en een exquise smaak die onvergelijkbaar is.

Mister Wagyu was de eerste Europeaan met 100 % zuivere dieren. Wagyu vlees is nu voor ieder bereik- en betaalbaar. Wagyu vlees eet je in zijn meest pure vorm, dus zonder sausen en specerijen, want smaak mag je niet maskeren.

和
牛
の
達
人

Enkele eigenschappen en wetenswaardigheden:

Het zachte en glanzende intramusculaire vet laat een uitgesproken graad van marmering zien, die zorgt voor de malsheid en sappigheid van het vlees.

De exquise smaak bestaat doordat de in het vet voorkomende suikers gaan karamelliseren.

Het vet in het vlees smelt bij kamertemperatuur en de olieachtige laag die overblijft zorgt voor de ouderwetse vleessmaak.

Wagyu vlees bevat 30 % meer enkelvoudige onverzadigbare vetzuren en past in een cholesterol verlagende dieet. Volgens de universiteit van Wisconsin bevat het vetzuur CLA (conjugated linoleic acid) wat het dichtslippen van de (slag)aders (atherosclerose) tegen gaat.

Het vlees laat zich snel om en om bakken. Voeg geen jus en specerijen toe, dit maskeert de natuurlijke smaak.

Wagyu vlees is een culinaire delicatesse, het kaviaar onder het vlees.



Mister Wagyu
Eijkenhofweg 5 A
5814 AM Veulen - Venray
0478 631 511
06 53 428 721
info@misterwagyu.nl
www.misterwagyu.nl





Koppens Verpakking is een groothandel in verpakkingsmaterialen. Gespecialiseerd in het leveren van o.a.:

- * Hemddraagtassen met eigen naam bedrukt al vanaf 12.500 st.
- * Vacuümzakken met eigen naam bedrukt of blanco.
- * Servetten met eigen naam bedrukt of diverse neutrale dessins.
- * Fruitzakken met eigen naam bedrukt of neutrale dessins.
- * Etiketten met eigen naam in foliedruk vanaf 1.000 st.
- * Golfkartondozen met "Brabants bont" motief.
- * P.P. Soeppotten in diverse maten voor aspergesoep

Vele telers en thuisverkopers gingen u reeds voor !
Informeer geheel vrijblijvend.

Bloemhoefstraat 8 Tel.: (040) 283 39 11
5674 NT Nuenen Fax: (040) 255 55 49
www.koppensverpakking.nl



Fields of Gold

De asperge, ook wel 'de Koningin der groenten' genoemd, verdient het om in het middelpunt te staan. Om deze 'Koningin' met extra cachet te kunnen presenteren, hebben wij dit stijlvolle servies ontwikkeld. Het is ontworpen in samenwerking met Villeroy en Boch en door hen geproduceerd. Het servies is van hoogwaardige kwaliteit porselein, waarbij de decoratie onder de glazuurlaag is aangebracht. Hierdoor is het servies vaatwas- en magnetron bestendig en zeer duurzaam. Door de gestileerde vormgeving is dit servies zowel klassiek als modern of in een landelijke stijl te gebruiken. Vanwege de subtiële verwijzing naar de asperge past het servies ook na het asperge-seizoen prachtig op een mooi gedekte tafel.


Villeroy & Boch
1748

Bekelaar 20
5731 PG Mierlo
0492 - 66 13 91
0492 - 66 76 50



www.fieldsofgold-servies.nl

De kans is groot dat u dit
seizoen asperges van
Teboza eet!



TEBOZA®
100% ASPARAGUS

Dé leverancier
van Limburgs Goud,
zowel geschild als
ongeschild.

www.teboza.com

Ambachtelijke stokerij de IJsvogel



Schans 20a, 5944 AG Arcen.
077 4731240
info@ijsvogel.com
www.ijsvogel.com(webwinkel)

Bezoek de IJsvogel in Arcen, en zie hoe de Liqueur d'asperges gestookt wordt.

*Rondleidingen langs de twee ambachten;
dat van molenaar en alcoholstoker.*

*Meer dan 50 verschillende jenevers, kruidenbitters en likeuren.
Met als de paradepaartjes;
Whisky, Gin, Korenwijn en Aspergeliqueur.*

*Groot rustiek terras met vele koffie- en theespecialiteiten,
Streekbieren en lekkere hapjes.*

*Vier prachtige culinaire fietsroutes door de Maasduinen: Trappen en Happen.
Twee culinaire wandelroutes door Arcen en omgeving: Stappen en Happen.*

*Workshop zelf likeuren maken.
Gedurende vier uur leert u alles over het distilleren en dranken over heel de wereld. Een uitvoerige uitleg om zelf dranken te maken en daarna gaat u zelf aan de slag en maakt u uw eigen drank om mee naar huis te nemen.*

Winkel met al het heerlijk wat de IJsvogel stookt.

De IJsvogel is een unieke locatie voor uw feestje, receptie of huwelijksfeest.



Onze openingstijden: Di, Wo, Do 10.00 - 18.00, Vrijdag 10.00 - 21.00, Zaterdag 10.00 - 17.00 - 0485 45 29 86 - www.teunarts.nl

Teun Arts

Onze stoelen vind je overal !
Welke stijl of welk type zitmeubel u ook zoekt, Teun Arts heeft alles. De grootste collectie relaxfauteuiles van Nederland. Wij staan garant voor de beste fauteuiles en de mooste banken.
Teun Arts, al ruim 40 jaar de zitcomfortspeciaalzaak.



info@teunarts.nl - Boersestraat 11, 5454 NG Sint Hubert. In St.Hubert op de rotonde richting Wanroij, dan 3e weg links, 1e rechts.



26 juni 2016 - info www.brienenaandemaas.nl



Sieraden online bekijken, reserveren of
kopen op: www.verlinden.tv

"Het witte goud" Witgoud

Pastoor Jacobsstraat 34 | 5454 GN Sint Hubert | 0485 45 12 91

