

Uitgave 2017



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

📞 024 354 05 64

✉️ INFO@HOESERROGAS.NL

🌐 WWW.HOESERROGAS.NL



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, John Peters, en anderen

Illustraties:

Roos van Riet - www.roosvanriet.nl

Tekst en correctie:

Ferry Vloet, Ilonka Pennings,
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 mogelijkerwijs voortvloeien uit het lezen van deze uitgave.



NIX18

Lente, bloesem, warmte en asperges!

Dat zijn de voorboden voor een tijd met weer veel en lang licht. Heerlijk zonnig en warm. We hebben het allemaal nodig en we kunnen er intens van genieten.

Voor de eerste asperges laten je proeven van dat licht en die warmte. Prachtige witte en smaakvolle asperges en die zijn dan juist niet in het licht geweest maar hebben wel genoten van de warmte in de lange zandbedden die het landschap op veel plaatsen in Limburg en Brabant sieren. De losse, rulle arme bos- en zandgronden geven mede de smaak aan deze heerlijke Koninklijke groente.

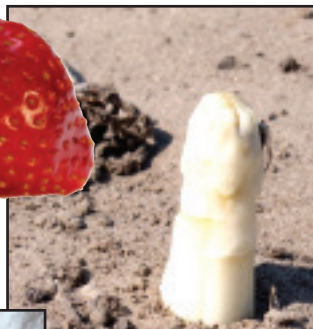
Zo'n Koninklijke groente wordt dan ook omgeven door de gezagsdragers van broederschappen, de ambassadeurs, de geridderden en de ereleden. Iedereen die van de asperge weet te genieten, wil dat dan ook uitdragen en tonen dat deze bijzonder nog echte seizoengroente deze verering verdient. Natuurlijk gaat dit altijd gepaard met en vooral onder het genot van een smakelijke maaltijd met asperges in de bekroonde hoofdrol. Deze Koninklijke hoofdrol vraagt om de vele medeacteurs als gerookte of gekookte ham, zacht gekookte eitjes, romige boter en nog veel meer van die heerlijke streekproducten. In de begeleiding vinden we nog sprankelende wijnen die van het geheel weer een waar feest maken.

Het fijne van de asperge is dat je er elk jaar weer naar verlangt. Het is nog een echt seizoenproduct. In het voorjaar zijn er verse asperges van eigen bodem. Natuurlijk zijn er volop ontwikkelingen om het seizoen eerder te laten beginnen met een speciaal ras voor vroege asperges, verwarmde bedden of in de kas. Maar die eerste van de "koude grond" dat blijft toch iets bijzonders.

Smakelijk en geniet van die fijne asperges!

Ferry Vloet





GOOSSENS
Lekkere Asperges

Goossens niet alleen asperges maar ook eerlijk kalfsvlees

Lange kaarsrechte zandruggen die het landschap bepalen zijn de bedden van de Koningin der groente: de Asperge.

Bij Goossens koop je niet alleen de asperges maar hier hebben ze ook het smakelijke rosé kalfsvlees uit eigen stallen. Voor de liefhebbers van de witte lekkernij en het rosé kalfsvlees is het weer genieten.



Volg ons op Facebook

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

Winkel: Korte Molenstraat, centrum Cuijk
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 aspergebeldrijf in Sint Agatha leverden zij voorheen enkel aan groothandels en (gerenommeerde) 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 Schwarze.

'Nee' verkopen aan particulieren die aan de deuren 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.

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 slagen voor een voortreffelijke maaltijd.

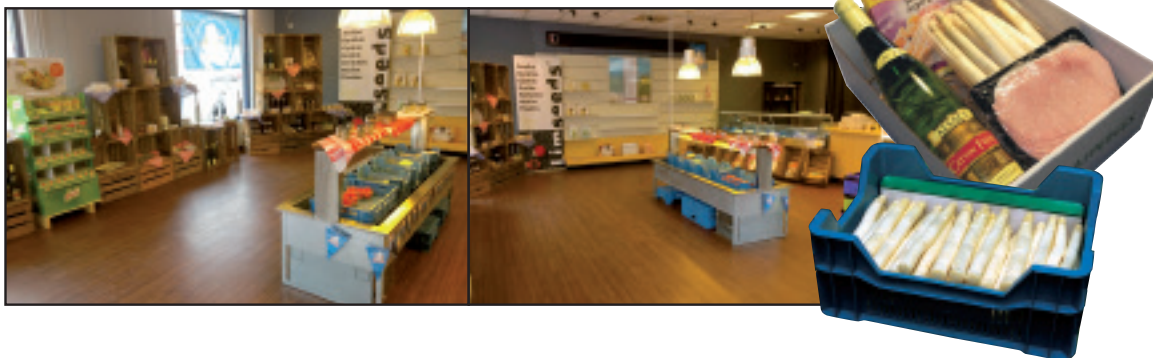
Naast verse asperges zijn er boter, ham, zalm, aardappelen, aardbeien, mooie wijnen, soep en aanverwante versproducten te vinden. Producten die uitstekend met asperges gecombineerd

kunnen worden. Een compleet pakket kan zo worden samengesteld.

Kalfsvlees

Kalfsvlees komt van jonge runderen van maximaal 12 maanden oud. Rosé kalveren leven langer dan de gangbare kalveren en hebben een beter leven.

Kalfsvlees kan onderdeel zijn van een gezond voedingspatroon. Het is een magere vleessoort. Kalfsvlees staat in de Schijf van Vijf samen met andere vleessoorten, vis, peulvruchten, ei en noten. Binnen de Schijf van Vijf draait het om afwisseling tussen dierlijke en plantaardige producten. In kalfsvlees zitten belangrijke voedingsstoffen zoals vitamine B1, vitamine D, eiwitten en ijzer. Om rekening te houden met milieu en dierenwelzijn kun je letten op het Beter Leven-kenmerk en het EKO-keurmerk.



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.

Toprassen voor witte asperge

lim AGRICULTURAL RESEARCH
group®



Avalim
Backlim
Frühlim
Gijnlim
Grolim
Herkolim

LIMGROUP BREEDING PREMIUM VARIETIES
WWW.LIMGROUP.EU

Asperge weetjes

Bewaren

Asperges kun je enkele dagen bewaren in de koelkast. Leg de witte asperges dan wel in een bak water met een vochtige doek op de bovenste. Spoel het doek zodat er geen zeep of wasverzachter meer in zit, die geur kan anders in de asperges komen. Groene en paarse asperges kun je zo in een open zak in de koeling bewaren. Vers gestoken van het land blijven toch de lekkerste en die versheid kun je horen. Als je asperges tegen elkaar wrijft dan "piepen" ze

Schillen en koken

De witte asperges moet je schillen vanaf enkel centimeters onder de kop tot aan de onderkant. Het laatste stukje van de onderkant snijdt je er helemaal af en leg ze direct in koud water. Schil de asperge zorgvuldig; het is niet lekker als je bij het eten de vezelige schil in je mond krijgt. De groene en paarse asperges hoeft je niet te schillen. Snijd hier alleen een stukje van de onderkant weg. Als u bij de telers met thuisverkoop komt, krijgt u dan ook de vraag of u ze geschild wil hebben. En wat is er dan makkelijker om "ja" te zeggen. De teler en ook in de winkel zal men meestal de asperges wegen en ze vervolgens schillen. Soms staan ze al kant en klaar. In de vroege uren geschild en geseald in bakjes weer in de koeling gezet. De telers doen er alles aan om u een zo vers mogelijke asperge te leveren en op de juiste manier geschild is de asperge een delicatessen.

Je kunt de asperges koken, bakken, grillen, stomen, enz. Ga je ze koken doe ze dan in ruim water met wat zout, een stukje laurier, foelie en een beetje olie (Valderrama, Picudo) of boter. Breng ze aan de kook en laat ze enkele minuten doorkoken. Neem nu de pan van het vuur en laat de asperge minstens 10 minuten doorgaren. Laat ze goed uitlekken voor je serveert.

Gezondheid

Asperges hebben een goede werking voor je bloeddruk, nieren en lever. Hippocrates, de grondlegger van de westerse geneeskunde, schreef over de medicinale werking van de asperge en dat was al ver voor onze jaartelling. Rond de middeleeuwen werd de asperge, het loof of de bloesem gecombineerd met wijn voor medicinale doeleinden. Het was in ieder geval een lekkere combinatie die zuiverend werkte voor veel organen.

Asperges worden al sinds de oudheid gezien als lust opwekkend. De vorm geeft daar wel een idee aan. Voor mij is het vooral eetlust opwekkend. Geniet van die heerlijke asperges !



De wortels en jonge scheuten, knoppen zoals ze in het zandbed zitten

BRIENEN

AAN DE MAAS

Smerig lekker!

Dat is die ham uit de hooikist met asperges zeker. René Brienens, van restaurant Brienens aan de Maas in Well, kookt de Livar-ham eerst in bouillon en laat de ham dan doorgaren in een kist met hooi, kruiken en een extra deken. Wel 12-tot 24 uur. Deze heerlijk gegaarde ham mag dan nog even op de Big Green Egg en voor deze geserveerd wordt, glaceert hij de ham met appelstroop, graanjenever en hooizout en brandt deze af. De dan even gerookte en gekarameliseerde ham serveert hij met asperges, aardappeltjes en een gefrituurd eitje. Dit alles op een bordje met Maasduinen hooi. Dat is pas hemels. Top, top, top!

Van Hongkong tot Zwitserland promoot René Brienens de heerlijke asperge en al wat erbij past. Jaarlijks kookt René een galadiner bij Peter Roodbeen, een vriend en eigenaar van Hostellerie am Schwarzsee, Zwitserland. Met Limburgse asperges en een aantal bevriende koks wordt een geweldig diner gekookt voor een groot aantal Nederlandse en Zwitserse gasten.

Asperges zijn volgens René nog ongeveer het enige seizoensproduct waarvoor wordt uitgekeken. Het lekkerste vindt hij het om asperges sous vide te garen met een klont boerenboter, olijfolie, foelie, laurier en Fleur de sel. Maar experimenteren met wat er nog meer kan met asperges daar zit de uitdaging in. Grillen met wat hooi op de BGE, frituren in op smaak gemaakte paneer of bakken in wat heerlijke olijfolie.

Brienens aan de Maas voor een smakelijke beleving van de asperges in een sfeervol restaurant of op het zonovergoten terras aan de Maas.

Grotestraat 11
5855 AK Well
0478 50 19 67

info@renebrienens.nl

www.restaurantbrienenaandemaas.nl





Asperge tagiatelle
Coquille
Kerrie-gember uitje
Serehschuim



Asperge gefrituurd met
groene kruiden
Maasduinen lam



Asperge
Hooi-eitje
Crab



Asperge gegrild en gepekeld
met citroen, knoflook
Scampi - Peterselie



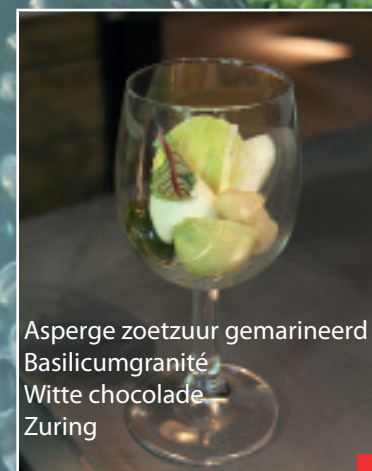
Asperge gegrilde
Buikspek
Coquille
Soja



Asperge gebakken met Marsala
Preskop
Kreeft
Ganzenlever



Asperge gerookt
Livar spek
Haringkaviaar



Asperge zoetzuur gemarineerd
Basilicumgranité
Witte chocolade
Zuring

Welkom op het Verrassende PlatteLand van Cuijk

De brochure van Het Verrassende PlatteLand van Cuijk, editie 2017, ligt gratis voor u klaar op tal van toeristische locaties in het Land van Cuijk. U vindt hierin een boeiend overzicht van excursies, mogelijkheden om te overnachten, streekproducten, smakelijke streekpakketten en tal van adressen om u te laten verwennen met koffie, thee of andere heerlijke lokale en regionale versnaperingen. Ontdek hoe verrassend veelzijdig het PlatteLand van Cuijk is!



Opendag

21 mei 2017

www.onsplattelandsrondje.nl

Het Streekpakket van het PlatteLand van Cuijk, een prachtig cadeau om te geven of te krijgen!



info@plattelandvancuijk.nl
www.plattelandvancuijk.nl

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 !



Asperges
met langzaam
gegaard Wagyu
staartstuk



Irenestraat 1
5825 CA Overloon
0478 642227

info@heerenoverloon.nl
www.heerenoverloon.nl



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

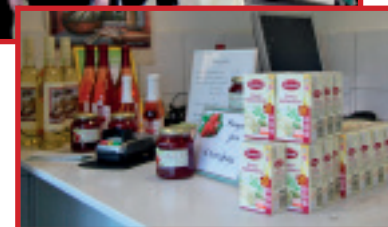
Asperges & Aardbeien

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, zoals augurken, aardbeien en prei. 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 Peter en Angelique nu kassen, tunnels en een buitenveld waar de aardbeien geteeld 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 is het ras El-santa uit de kassen verkrijgbaar en vanaf half mei uit de tunnels. Vanaf 1 juni tot oktober telen zij de doordragende rassen Favori en Furore op de stellingen buiten. Daarna zijn er aardbeien verkrijgbaar van de najaarsteelten in de kassen.

De vroege asperges worden in de verwarmde kas in de Meterik geteeld. Aansluitend wordt er buiten onder minitunnels en zwart-wit folie geoogst. Daarom zijn er verschillende aspergepercelen aangeplant, zodat ze nu ruim 7,5 ha. asperges kunnen telen. Het seizoen start rond half maart en eindigt 24 juni.

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.

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', 'parels van het land'.

Na het steken en sorteren liggen de asperges voor u klaar in de verswinkel, waar u ook terecht kunt voor altijd verse aardbeien, aardbeienjam en heerlijke aardbeienwijn.

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. 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

Hereford is een runderras dat goed bestand is tegen alle nukken van het klimaat, hierdoor kunnen ze het hele jaar buiten lopen. Dit duurzame karakter maakt een stal overbodig en zorgt ervoor dat Hereford runderen uiterst geschikt zijn om natuurgebieden te begrazen. Ook de goede vruchtbaarheid en het gemakkelijke afkalven maken deze runderen tot echte natuurdieren, waar andere rassen in de vrije natuur nog eens wild en agressief kunnen zijn kenmerkt het Hereford rund zich door zijn zachtardige en rustige karakter.

Een rund dat dus goed past in het Nederlandse landschap en zeker in het Limburgse landschap.

Onze koeien grazen zowel in Limburg als de Duitse Eifel.

In de Eifel hebben we 250 hectare kruidenrijk grasland ter beschikking. Met de ruigere grassoorten die vooral voorkomen in uitgestrekte natuurgebieden bouwen ze in de

zomer voldoende conditie op.

In de wintermaanden hebben ze dan genoeg aan stro-achtige grassoorten. Dit gevarieerde dieet komt ook de natuurgebieden op alle facetten ten goede.

Omdat niet alle natuurgebieden en graslanden geschikt zijn voor jaarrond begrazing, (denk aan natte gebieden), huisvesten we in de winter dieren in een Roundhouse. Dit innovatieve stalconcept is een ware beleving. Door de openheid is het alsof de koeien buiten staan.

Goed vlees verdient zorg.

Door de Hereford runderen uit te benen in onze eigen slagerij kunnen we het de zorg geven die het verdient. De Hereford runderen hebben veel meer te bieden dan het bekende stukje ossenhaas.

Laat u verrassen en uitdagen tot het bereiden van het "vergeten vlees" of bijvoorbeeld een heerlijk stooftlapje. Wij zijn al lang overtuigd en het is onze uitdaging om u ook te overtuigen!

De afrijping na het slachten:

Het vlees blijft minimaal 3 weken rijpen aan het bot in de koelcel, een methode die vroeger veel werd toegepast maar om economische redenen in de vergetelheid geraakt is. Wij passen de rijping weer toe en daar zijn we trots op!

Het vlees staat bekend door haar ongekenkende malsheid. Dit is te verklaren door het feit dat het vlees is gemarmerd. Dit zijn kleine vetadertjes die door het vlees lopen en zorgen voor een ongekenkende malsheid en smaak.

Wist u dat deze vetadertjes smelten tijdens het bakken of grillen? Hierdoor is er nauwelijks tot geen vet nodig bij de bereiding!

Vlees is zowel vers als diepgevroren te verkrijgen. Ons advies is, als u het vlees thuis wilt invriezen om bij ons reeds ingevroren vlees te kopen. Door de shock methode van invriezen blijft smaak en textuur beter behouden dan bij invriezen in een kleine vriezer.

Donk 1a
5995 PL Kessel (Lb)
077 4629325

Winkel
Openingstijden :
Dinsdag : 10.00 -16.00
Vrijdag 10.00-17.00
Zaterdag 08.30-13.00



Een Beefham met smaak !

Speciaal voor het aspergeseizoen hebben we een Beefham ontwikkeld. Een heerlijke gekookte ham van het Hereford rund. De ham wordt gemaakt van een mooi stuk van de bovenbil. Nauwkeurig wordt de ham, door onze slagers, licht gepekeld, dus niet te veel want zo blijft de echte smaak van het vlees bewaard. Het roken gebeurt zorgvuldig en zeker niet teveel zodat er een subtiele zilte roksmaak ontstaat en de echte vlees-smaak behouden blijft. Daarna worden de hammen gekookt en zijn ze klaar om van te genieten. De chefs zijn er enthousiast over en werken graag met een mooie, sappige en magere runderham. Zeker in de combinatie met asperges.



Al 10 jaar AspergeGilde



AspergeGilde Peel en Maas
www.aspergegildepeelenmaas.nl
Tel: 077-3061744
Industrieterrein 116, 5981 NC Panningen
Twitter: @AspergeGilde
Facebook: AspergeGilde

Uniek samenwerkingsverband van aspergetelers viert jubileum

De Peel- en Maasregio vormt al eeuwenlang de bakermat van de Nederlandse aspergeteelt. Met ruim 500 hectare asperges is Peel en Maas de grootste aspergeregio van ons land! Niet zonder reden: de Noord-Limburgse zandgronden brengen de misschien wel de lekkerste asperges voort. Ook is de innovatiedrang hoog: Peel en Maas is voorloper in vernieuwende nieuwe teelt- en productiemethoden. Vernieuwing zit de ondernemers in het bloed! Zo staat deze regio bekend als voorloper van bedekte bedden in combinatie met overkapping van kleine en grote tunnels. Daarnaast worden er velden voorzien van grondverwarming waarbij de teelt nog meer vervroegd kan worden.

Echter, 10 jaar geleden kwam aan de teelt van het 'witte goud' bijna een einde. Aanstaaende regelgeving leek de innovatie in de regio de kop in te gaan drukken. Reden voor een aantal mensen met hart voor asperges (geïnitieerd door de Plattelandscoöperatie) om bij elkaar te zitten. Hun missie: de meerwaarde van de regio te verzilveren en de aspergeteelt in de regio extra toekomstperspectief te bieden. Hiertoe richtten zij het AspergeGilde Helden op in 2007. Later werd de naam omgevormd naar AspergeGilde Peel en Maas.

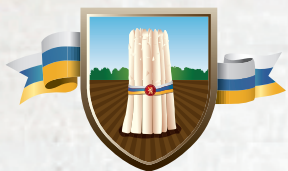
Het AspergeGilde Peel en Maas bestaat uit ruim 20 telers. Deze zijn bij elkaar gebracht door de Plattelandscoöperatie. Naast bovengenoemde meerwaarde, wordt duidelijk meerwaarde gezien in het bieden van de mogelijkheid om elkaar te treffen en kennis uit te wisselen en van elkaar te leren.

Aanvankelijk ging het om een vrijblijvend samenwerkingsverband, inmiddels is een coöperatieve vereniging opgericht. Ook het bestuur wordt hierbij gevormd door telers en een onafhankelijk voorzitter (in 2007 bij de oprichting was dat Henk Opsteegh, en vanaf

2013 is Mat Kersten voorzitter). De aangesloten ondernemers dragen zelf financieel bij aan de realisering van de doelstellingen. Vanuit deze basis bouwt het gilde aan de toekomst.

Om haar doelstellingen te realiseren, zet het AspergeGilde Peel en Maas tal van communicatiemiddelen in en worden vele activiteiten ontplooid. Verbindingen leggen in de regio staat centraal. Het gaat hierbij om samenwerkingsverbanden met partijen die de Peel en Maas-asperge een warm hart toedragen en zich (ieder op hun eigen manier) inzetten voor de promotie van dit regionale product. Bovendien is het AspergeGilde een belangrijke gesprekspartner voor de gemeentelijke overheid over zaken die specifiek met de aspergesector te maken hebben.





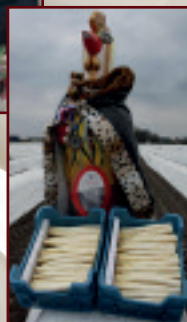
ASPERGEGILDE

PEEL EN MAAS

Programma 2017

- 17 januari: Nieuwjaarsborrel
16 februari: Netwerkbijeenkomst
26 maart: Opening Aspergeseizoen
30 april: Loeren bij de Boeren,
bij Aspergeboerderij Sonnenschein
25 mei: Asperge(s)hopdag
i.s.m. Centrum Management Panningen
2 juni: Asperge ontbijt
i.s.m. Niens Horeca en het
VarkensGilde Peel en Maas
24 juni: Afsluiting aspergeseizoen

Gehele seizoen: Excursies voor alle belangstellenden o.a.
toeristen en bezoekers van recreatieoord in de omgeving.



Hoofdsponsors:



Subsponsors:



Sponsors:

AB Werkt
Bejo Zaden BV
Beeren Plantproducts BV
Christiaens Agro Systems
Coenders Lottum BV
Lenders BV Prei- en Aspergeplanten
LLTB afdeling Peel en Maas
Loonbedrijf Jan Bos VOF
Loonbedrijf Maas BV
Loonbedrijf Gebr. Hermans BV
Loonbedrijf Seelen BV
Maessen Landbouwmechanisatie BV
Mertens BV
Mart Munsters BV
Vohamij Heythuysen BV
Limex Cleaning Solutions

Vrienden:

Niens Horeca
Kapèlleshof
Sandton Château de Raay
Leanzo
Proeflokaal Limburg
De Heldense Bossen BV
De Schatberg
Camping Den Aenstoot
Lemongrass
GS Products
VanPol.NL

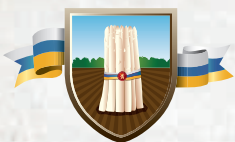
AspergeGilde Peel en Maas
www.aspergegildepeelenmaas.nl

Tel: 077 306 17 44

Industrieterrein 116, 5981 NC Panningen

Twitter: @AspergeGilde

Facebook: AspergeGilde



ASPERGEGILDE

PEEL EN MAAS

Het AspergeGilde Peel en Maas is een uniek samenwerkingsverband van ruim 20 aspergetelers uit de gemeente Peel en Maas, de aspergeregio bij uitstek! In de gemeente Peel en Maas 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.

Peter en Marie-Louise van den Beuken,
Keizersbaan 16, Kessel, Tel: 077 462 2708

Engels Asperges, Dré en Loes Engels,
Beekstraat 58, Panningen, Tel. 077 3076534,
www.engelsasperges.nl

Aspergeboerderij Sonnenschein,
Roel Geraeds, Nobisstraat 6, Panningen,
Tel. 077 3060775,
www.aspergeboerderijsonnenschein.nl

Luc en Sanne Linders, Groeze 11, Beringe,
Tel: 06 15370192

Mts. Peeters, Leon en Angelique Peeters,
Kaumeshoek 6b, Beringe, Tel: 077 3076789

Van Rijswijck VOF, Hans en Marianne van Rijswijck,
Koelenweg 3, Beringe,
Tel: 06 21280132

Teboza, Rik Kursten en Will & Trudie Teeuwen,
Zandberg 15, Helden, Tel: 077 3071444,
www.teboza.com

Tilla's BV, Erwin Tillemans, Peelstraat 84,
Beringe, Tel. 06 12254484, www.tillasbv.nl

Wulms Asperge, Twan en Marinel Wulms, Roode
Eggeweg 11, Kessel, Tel: 077 4622951

Mts. Jeuken van Rijt, Huub en Wilma Jeuken van
Rijt, Laagheide 7, Panningen,
Tel: 077 4657303, Mob: 06 40182841

Mts. Lemmen, Hay en Margo Lemmen,
Loo 18, Panningen, Tel: 077 3060820,
Mob: 0648116696

Ron Peeters, Boerderijweg 5, Neer,
Tel: 0475 495047

Mts. Slots, Jos en Joke Slots, Dijk 7a, Kessel, Tel:
077 4622290

Mts. Steeghs, Leon, Louis en Anita Steeghs,
Slinkstraat 8, Panningen, Tel: 077 3075494,
Mob: 06 50513768

Johan en Linda Timmermans, Hout 5, Kessel, Tel:
06 22546454

Van den Beucken Boom- en Aspergeteelt, Rob
en Iza van den Beucken, Baarloseweg 53a,
Helden, Tel: 077 3072868,
www.vdbeucken.nl

Hefra Asperges, Frans en Helga Beumers, Roots-
dijk 4a, Panningen, Tel: 06 25217211, www.hefra-asperge.nl

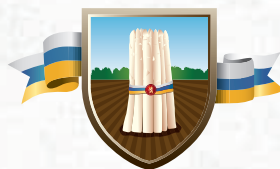
Kwekerij Gubbels, Wim en Willy Gubbels, Lamer-
skamp 3, Maasbree, Tel: 06 53715959

Neessen, Peter en Ellie Neessen,
Vliegertsdijk 8, Tel: 077 3071011,
www.neessen.nl

PR Peeters Helden BV, Piet en Linda Peeters,
Baarloseweg 14b, Helden, Tel: 077 3073392

Tuinderij Reinders Bruynen, Hans en Toos Rein-
ders Bruynen, Eelserstraat 23, Beringe, Tel: 077
3076884

Mts. Teeuwen, Familie Teeuwen,
Hazenakkerweg 6, Helden, Tel. 077 3073493



ASPERGEGILDE

PEEL EN MAAS

www.aspergegildepeelenmaas.nl



ASPERGEGILDE
PEEL EN MAAS

Op zondag 26 maart jl. heeft het AspergeGilde Peel en Maas het aspergeseizoen feestelijk geopend. De dag werd ingevuld met een officieel gedeelte voor genodigden, gevolgd door een Open Dag bij Kasteel de Keverberg in Kessel. Het kasteel werd drukbezocht en het AspergeGilde Peel en Maas spreekt van een zeer geslaagde dag!



NU WEER VOLOP VERKRIJGBAAR



ASPERGES
Verrassend lekker
en erg gezond!



Zandberg 14 B - Helden - Tel: 077 307 1444

www.teboza.com



**Frank's
farm**
Geiten

**Frank's
farm**
Favorites

Frank's farm
Hollander
6093 PC Heythuysen
www.franksfarm.nl - info@franksfarm.nl
www.facebook.com/franksfarm.heythuysen

Beleef de geiten!

Op Frank's farm staan de geiten en omgeving voortdurend centraal. We hebben een redelijk grote boerderij, met veel aandacht en zorg voor het individuele dier. We zijn trots op wat we doen en delen graag onze passie voor het boerenleven. Via onze producten, de rondleidingen en de deelname aan evenementen willen we ons verhaal uitdragen.

Na de oprichting in september 2011 heeft Frank's farm al veel producten ontwikkeld en

ideeën tot uitvoering gebracht. Het assortiment bestaat tegenwoordig uit verschillende soorten geitenkaas, geitenlamsvlees, bitterballen en croquetten van geitenlamsvlees, Violatta en uiteraard verse geitenmelk. We organiseren ook excursies op de boerderij waar u tijdens de proeverij kennis kunt maken met al onze producten. We leveren zowel aan horeca als rechtstreeks aan de consument via ons winkeltje

Frank's farm Favorites. Openingstijden; elke zaterdag 10.00u-12.00u.

Kaassaus van geitenkaas

60 gr geitenkaas
verse groene kruiden
100 gr creme fraiche
150 gr volle yoghurt
1,5 dl melk

Rasp de kaas.
Hak de knoflook en kruiden fijn.
Mengen met creme fraiche, yoghurt en melk.
Voeg peper - zout en citroen naar smaak toe.



DE WINTERTUIN

RESTAURANT



Wij hebben de lekkerste asperges voor u!

Laat u overtuigen en kom onze nieuwe en verrassende aspergegerechten proeven in Restaurant De Wintertuin.

**Voor reserveringen neem contact op via
www.de-wintertuin.nl of tel. 077- 321 40 00.**

www.de-wintertuin.nl

2017 Ambassadeur Aspergegilde.



Informatiecentrum voor:
Asperges
Champignons
Glastuinbouw
Plattelandsleven

Proef de Lente in museum De Locht op zondag 30 april Preuvenement en diverse andere activiteiten.

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.

Ook aan asperge in de kunst (schilderkunst) wordt aandacht besteed. 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.

Kinderen kunnen zich vermaken met een leuke museumspeurtocht, oude spelen en miniatuurkermis. Ook mogen ze zelf brood bakken.

Adres: Broekhuizerdijk 16D, 5962 NM Melderslo

Tel.: 077 398 73 20

Open april-nov alle dagen en nov-april wo/za/zo 10.00 - 17.00 uur

A 73 Venlo – Nijmegen v.v. afslag 11, richting Melderslo

Gratis parkeren.



www.museumdelocht.nl





Lemongrass

Culinair op locatie



De aspergekriebels zitten er weer aan te komen. De geur van dauw en naar bos riekende velden. In het verleden heb ik zelf het schitterende Limburgse witte goud mogen oogsten, of 'steken' zoals we dat eigenlijk noemen. Wat heerlijk dat de asperges weer de kop op komt steken!

Asperges crèmesoep, gewokte blanke of groene stengels met gember, of de asperges Limbourgoise. De tijd is weer aangebroken dat we weer van de asperges mogen genieten!

Tour de Asperges met een luxe asperges kookworkshop!

We zijn verheugd om te mogen vertellen dat we in samenwerking met het AspergeGilde Peel en Maas u kunnen verrassen met een schitterend dagje uit in de wereld van de Limburgse asperges! We gaan samen de teelt van de asperges bekijken met tekst en uitleg van het AspergeGilde Peel en Maas. Vanaf de teler nemen jullie de kakelverse asperges mee naar onze kookstudio, waarna we de keuken in duiken om hier heerlijke aspergegerechten van topniveau van te maken! Gerechten die een tikkeltje gewaagd zijn, maar toch goed uitvoerbaar. Dit zodat het voor iedereen goed te begrijpen is!

Deze leerzame kookworkshop wordt aangeboden in 2 varianten:

De 4 gangen variant.

inclusief water, huiswijn of pilsener, incl. de recepten om thuis aan de slag te kunnen.

Prijs incl. Tour de asperges: € 62.50 p.p.

Prijs excl. Tour de asperges: € 57.50 p.p.

De 5 gangen variant.

met luxe producten, bijzondere kooktechnieken, ontvangst met een heerlijk glaasje bubbels, inclusief water, passende wijnen, incl. de recepten om thuis aan de slag te kunnen!

Prijs incl. Tour de asperges: € 92.50 p.p.

Prijs excl. Tour de asperges: € 87.50 p.p.

Open inschrijvingen zijn op de volgende datums:

DINSDAG 25 april (4 gangen, zonder tour)

WOENSDAG 26 april (5 gangen luxe, zonder tour)

WOENSDAG 17 mei (4 gangen, met tour)

DONDERDAG 18 mei (5 gangen, met tour)

DONDERDAG 8 juni (4 gangen, zonder tour)

VRIJDAG 9 juni (5 gangen luxe, zonder tour)

Deze kookworkshop is ook vanaf 12 personen te bestellen!

Live cooking is een van onze specialiteiten, waaronder ook kookworkshops horen. Op iedere locatie kunnen we een TOP verzorgde kookworkshop, maar ook bedrijfs- en familiefeesten organiseren, voor 15 tot 500 personen en nog meer! Wij staan er klaar voor om u een heerlijke avond te laten genieten.

Oriënteer, beleef en geniet!

Ik hoor snel van u!

Antoine Teeuwen
Lemongrass Catering

Karreweg Zuid 26

5995 MC Kessel-Eik

077 46 22 043

info@culinairoplocatie.nl

www.culinairoplocatie.nl



Lemongrass catering in het kort: Bedrijfsfeesten, Fingerfood, Amuses, Walking Diner, Asian flavours, (Private) Lunch & Dining, Trouwfeest, Jubileum feest, Sharing Diner, Special BBQ Events, Kookworkshops, Cryo Cooking, Personeelsfeesten en meer...



De mooiste en de lekkerste asperges

Prius ► NIEUW

- Zéér vroeg primeur ras, zeer wit, mooi gesloten kop, sterk tegen roest, stevig gewas.

Cumulus

- Vroeg ras, zeer wit, mooi gesloten kop, sterk tegen roest.

Cygnus

- Robuust gewas. Middelvroeg ras, dikkere stengels, mooi gesloten kop, sterk tegen holle stengels.

Bacchus

- Vroeg anthocyaanvrij ras, voor de groene teelt, goed gesloten kop.

Erasmus ► NIEUW

- De 1e 100% mannelijke paarse asperge! Zeer vroeg met een hoge opbrengst, intens paarse kleur en goede smaak.

That's bejo quality ► bejo.nl

Bejo Zaden B.V. ► P.O. Box 1749 ZH Warmenhuizen ► T +31 0226 - 39 61 62 ► E info@bejo.nl



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



Hartige bodem van hazelnoot met langzaam gegaarde, gegrilde asperges en een schuim van pinot blanc uit de Elzas.



Sousvide bereide lamscarré, geconfijte gegrilde nieuwe aardappel, civiche van groene asperge, aspergekop traditieoneel, gedopte tuinboon, gefrituurde knolselderij.



De Smaak van Meer

De Smaak van Meer, zijn zes bedrijven uit Boxmeer die elkaars kwaliteiten waarderen en versterken. Ambachten zoals ze bedoeld zijn. Met kernwoorden als kwaliteit, vers, puur, regionaal en aandacht. Aandacht voor hun product en voor hun klant, die we bijna beter gasten kunnen noemen. Seizoens- en streekgebonden wordt zeker met de asperges getoond. Bij alle zes ondernemers vindt u de juiste ingrediënten voor een smakelijke maaltijd met asperges.



Rembrandt IJssalon Ristorante
Steenstraat 61
5831 JC Boxmeer
0485 57 44 00
www.ijssalonrembrandt.nl
info@ijssalonrembrandt.nl
info@chocolaterierembrandt.nl

Sander Graat



Sander Graat
De Kloostertuin 17
5831 JS BOXMEER
0485 57 16 89
www.sandergraat.nl
info@sandergraat.nl



Bakkerij d'n Bekker in Boxmeer
Steenstraat 91a
0485 57 24 09
www.bakkerijdenbekker.nl
info@bakkerijdenbekker.nl



Cox Groente & Fruit
Beugenseweg 61a,
5831 LR Boxmeer
0485 52 30 00
www.coxboxmeer.nl
info@coxboxmeer.eu



Boerderijwinkel De Maashoeve
Veerstraat 51 a
5831 JM Boxmeer
0485 57 81 29
06 20 61 72 21
www.demaashoeve.nl
info@demaashoeve.nl



De Kaaswinkel Boxmeer
Steenstraat 61B,
5831 JC Boxmeer,
0485 57 41 72
www.dekaaswinkel.nl
info@dekaaswinkel.nl



Brood

Ham

Wijn

Kaas

Chocolade

Asperges

Asperges à la Boxmeer. (Op z'n Boxmèrs)

Eenvoudig en zeer smakelijk met de prachtige asperges van Chris Cox groenten en fruit. Maar Cox heeft ook boter, eieren, verse salades en een keur aan delicatessen. Neem het liefst asperges dubbel AA, schil deze en kook ze in net genoeg water met wat boter en zout. Voor de liefhebbers en extra smaak kan er een stukje foelie bij. Verwarm een (h)eerlijk stukje beenham van Boerderijwinkel de Maashoeve, waar varkens uit de streek verwerkt worden en niet alleen voor de ham. Kook enkele scharrel-eitjes. Leg de goed uitgelekte asperges op het bord met enkele plakken beenham. Een zacht gekookt eitje en wat echte boter vormen een volle jus. Om het wat pittiger te maken rasp je er ruim van die heerlijke Emmenthaler kaas uit de Kaaswinkel van Boxmeer over. Het mag natuurlijk ook een andere kaas zijn uit het rijke assortiment van de Kaaswinkel. Om het gerecht compleet en nog smakelijker te maken, schenk een mooi glas Pinot Blanc, wijn uit de Elzas. Sander Graat, uw Topslijter, adviseert u graag en ook over andere wijnen. Om ook van het laatste beetje jus van boter, ei, kaas en aspergevocht te genieten, neem je een stevig stuk brood, eerlijk en lekker van d'n Bekker. Dagelijks vers gebakken is toch het lekkerste. Hier maak je je bord dan ook helemaal mee schoon. Als dessert bij deze maaltijd geniet je nog van de vele soorten vers gedraaid ijs van IJssalon Rembrandt. Voor de afsluiter van deze heerlijke maaltijd haal je een bijzonder bonbonnetje of een stukje chocolade voor bij de koffie bij Chocolaterie Rembrandt, gelegen naast de IJssalon. Het is een complete beleving met de Smaak van Meer.

Smakelijk, lokaal heeft het allemaal!

1. Asperge-crème-schuim met grijze garnaal en zeekraal
2. Rendang van asperge
3. Gegrilde asperge met langoustinestaartjes en olie van langoustines
4. Aspergepunten in Vadouvan

1. Asperge-crème-schuim met grijze garnaal en zeekraal

6 dikke asperges, waarvan de koppen voor Aspergepunten in Vadouvan - 25 gr roomboter - evt. lecithine kan ook eigeel - bakje grijze garnaltjes - zeekraal - 2 ml zeer krachtige kippenbouillon (ingekookte) - slagroom

Pers de asperges uit zonder de kopjes, die heb je nodig voor de Aspergepunten in Vadouvan. Verwarm het sap met een beetje slagroom, vul evt. aan met een beetje kippenbouillon en mix in 300 ml vloeistof een halve theelepel lecithine. Laat stabiliseren en schuim vlak voor uitgifte op tot schuim. Stoof de zeekraal 1 minuutje in de roomboter. Leg de grijze garnaltjes op een diep bord, doe de schuim erop en zet de zeekraal erbij.

2. Rendang van Asperge linten

1 kg asperges - 1 stengel citroengras (sereh) - 2 stuks djerok poeroet (limoenblaadjes) - 1 rode peper - 1 cm verse gember - zonnebloemolie - 100 ml ketjap manis - 50 ml gembersiroop - 1 el sambal badjak - 1 pandanblad stengel - 250 ml groentebouillon (van de asperges) - tijm - laurier

Schil de asperges en zet de schillen in een ruime pan met water om er bouillon van te trekken. Doe hier een paar takjes tijm en 2 blaadjes

laurier bij. Breng de bouillon op smaak met zout en peper. Snijd de asperges voorzichtig op een mandoline in dunne linten. Dan ga je de boemboc maken: fruit de fijn gesneden rode peper samen met de gember licht aan in een scheutje zonnebloem olie. Voeg de gekneusde blaadjes djerok poeroet en de sambal badjak toe. Vervolgens kneus je de sereh en maak je een knoop in de stengel. (Dit om de stengel er later makkelijker uit te halen). Voeg dan de aspergelinten toe en bak ze voorzichtig totdat ze zachter worden. Blus af met de gembersiroop, de ketjap manis en de groentebouillon. Als laatste doe je er een pandanblad stengel bij. Vervolgens laat je het inkoken totdat de smaken goed in de asperges zijn getrokken.

3. Gegrilde asperge met langoustinestaartjes en olie van langoustines

3 dikke asperges - 2 gr roomboter - zestes van 1 citroen - zout - 4 langoustines - druivenpitolie 1 knoflookteen - borrelglas cognac - 1 el tomatenpuree - 2 sjalotjes

Maak de langoustines schoon door de staartjes te breken en deze er zonder darmkanaal uit te halen. De schaatjes en de lijfjes met de kopjes gaan we gebruiken om er mooie olie van te maken. Zet de staartjes koud weg. Gaar de asperges sous vide met roomboter, zout en citroenrasp, 120 graden 8-11 minuten. Bak de schalen

van de langoustines aan met de sjalotjes en de knoflook, voeg de tomatenpuree toe en ontzuur deze, blus af met de cognac en flambeer. Laat even staan op laag vuur, voeg nu 200 ml olie toe, zet het vuur heel laag en laat infuseren. Voeg er zout naar smaak toe. Haal daarna de pootjes eruit, en maal de rest met de olie heel fijn in een magimix, heb je die niet vijzel het dan, zeef het geheel door een doek en doe het in een spuitflesje, je kunt dit 2 weken in de koeling bewaren. Haal de langoustines uit de koeling laat ze 1 minuten staan, bak ze dan in wat olie op iedere kant 10-15 tellen en brand ze af met een gasbrander. Maak het bordje mooi op en druppel de olie er rondom heen.

4. Aspergepunten in Vadouvan

de aspergekoppen van Asperge-crème-schuim - 1 sjalotje - 150 ml aspergebouillon - 50 gr pompoenpitten - 1 citroen - Vadouvan

Rooster de pompoenpitten. Snijd het sjalotje fijn met en fruit het licht aan in een beetje olijfolie. Voeg de aspergekoppen toe en de Vadouvan met een klein beetje citroenrasp.

Maak een cartouche (deksel van bakpapier) en stoof de koppen beetgaar. Serveer en garneer af met de geroosterde pompoenpitten.



Het is geweldig om twee van die toppers samen te zien werken. Het zijn niet voor niets winnaars in Master Chef Holland 2016. Koken met eerlijke seizoenproducten als de asperge geeft Patrick en Monique inspiratie voor mooie gerechten en die willen ze graag delen. Het enthousiasme van deze twee koks geeft energie!



Patrick Cuevas &
Monique Moreau



Beter verpakt,
beter bewaren
en makkelijk te koken!



www.itmonline.nl

Met meer smaak en langer genieten van asperges !

Vacumeren betekent letterlijk: het onttrekken van lucht. Hierdoor is de houdbaarheid langer en blijven de voedingswaarden langer behouden. Naast het verlengen van de houdbaarheid kun je met FoodSaver ook supersnel marineren, porties vacumeren, sous-vide garen en stomen.

Marineren & sous-vide koken

Met de FoodSaver zijn vis of vlees in enkele minuten heerlijk gemarineerd. De marinade omsluit de ingrediënten volledig en door het vacuüm trekt deze razendsnel in.

Sous-vide koken vereist dat het ingrediënt vacuüm is verpakt, de folies van FoodSaver zijn geschikt voor het garen op deze wijze. Bij deze populaire techniek worden de producten vacuum verpakt en gegaard in warm water of (langzaam) bereid in de stoomoven.

Asperges worden zo nog malser en smaakvoller. Bij het vacumeren doe je samen met de asperges, een klont boter, een scheut goede olijfolie (Valderrama) en een stukje foelie (schil van de muskaatnoot) en eventueel wat zout. Zo garen de asperges in hun eigen vocht en gaat er niets verloren van het bijzondere aroma en de fijne smaak. De tijd die nodig is voor het garen in heet water of de stoomoven is sterk afhankelijk van de dikte van de asperges.

Laat je de asperges afkoelen in de gevacumeerde verpakking dan kun je deze prima bewaren in de koeling en zelfs invriezen. Bij gebruik hoef je ze alleen maar op te warmen. Het mengsel van olie en boter, wat bij de asperges zit, is een prachtige basis voor saus. Dit geeft een bijzondere smaakbeleving.

Bewaren & besparen

Denk bij het vacuüm bewaren niet alleen aan asperges, vlees, vis en andere groenten, maar bijvoorbeeld ook aan fruit, kaas, koek en ontbijtgranen. Etenswaren blijven lekker lang vers en drogen niet uit. Ook voorkom je dat bijvoorbeeld kaas gaat ruiken. Eenmaal gevacumeerd blijft kaas vers en geurvrij bewaard. Daarnaast bespaart het ruimte in de koeling, voorraadkast en vriezer. Eten bewaar je eenvoudig en hygiënisch per portie, zo heb je altijd een verse maaltijd in huis of heerlijke, al bereide, asperges.

Gegrilde asperges met sinaasappelvinaigrette

Asperges
2,5 dl Sinaasappelsap
Geraspte schil van halve sinaasappel
Scheut sherry azijn
Zout peper
Snufje suiker
Eidooier
Scheutje sinaasappellikeur
Enkele schijfjes/stukjes sinaasappel
250 gr Rauwe ham in plakken

Marinade mengen en daarin de gekookte asperges 1 uur marineren. Laat ze uitlekken. Nu kun je de asperges heerlijk grillen, zacht en langzaam.



Tartaar van asperges

Snijdt blokjes van de asperges en kook deze in aspergebouillon.
Maak de blokjes aan met citroentijm, citroensap en druivenpitolie, wat zout.
Snijdt 2 lenteuitjes en verwarm in boter. Voeg wat bloem toe. Breng op gewenste dikte met 50 ml witte wijn en wat aspergenat. Laat 15 minuten koken.

Roer er wat kappertjes en boter door. Meng alles met de aspergeblokjes en serveren op een amuse lepel.



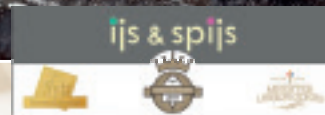
Aspergesoep Anders

Kook de asperges in bouillon en voeg een aardappel toe. Laat de gehaktballetjes meegaren. Maak af met een ei, slagroom en wat doperwtjes. Bij het serveren kunnen er nog enkele stukjes asperges en wat krulpeterselie op gestrooid worden.



Wentelteefjes met gekarameliseerde asperges en Aspergeijs

Leg een plak briochebrood, als wentelteefje gebakken, op het bord. Leg hierop enkele in honing gekarameliseerde asperges en een heerlijke bol aspergeijs van IJs en Spijs. Nog wat honing en poedersuiker maakt het compleet.



IJssalon van het jaar 2017

IJs en Spijs
Burg. v. Hultenstraat 1
5443 AP Haps
0485 32 19 13
info@ijsenspijs.nl
www.ijsenspijshaps.nl



Kookteam Aspergemagazine



Vakmanschap is liefde, liefde is passie,
je moet het proeven !

De smaak van vlees

Joos Truijen (1948) uit het Limburgse Oostrum, heeft met zijn bedrijf Edelbrons maar één doel: Smaak aan vlees brengen zoals vlees bedoeld is te smaken. Vlees waarbij alleen de aanblik en de geur, mensen laat wtertanden. Joos is al zijn hele leven slager en heeft zijn ervaring en passie gebruikt om eigen bijzondere recepturen te ontwikkelen.

Het begint met de beste stukken vlees edelzwijn en hertenvlees van beesten die het goede 'vrije' leven hebben gehad. Het moet een gezond stuk vlees zijn, met de juiste pH-waarde, goed gerijpt en met een dikke laag spek. Alles gebeurt in eigen beheer; het uitsteken van de botten en het ontleden. De rug wordt gebruikt voor zijn turfspek, de nek voor de Koppa de Peel en de buik levert uiteindelijk mooie stukjes Pan-cetta de Peel op. Als echte Limburger heeft Joos er voor gekozen zijn vlees een Peels tintje te geven.

Elk stuk vlees wordt gewogen en vervolgens wordt de exacte hoeveelheid zout en kruiden afgewogen. Het vlees wordt ingewreven, dagelijks gecontroleerd en zo nodig gedraaid of bijgewreven. De volgende stap is het lucht drogen. Hoewel we in Nederland een ander klimaat kennen dan in de hoge bergen waar veel vlees te drogen wordt gehangen, heeft Edelbrons hetzelfde resultaat bereikt door een eigen ontwikkeld systeem. Het vlees wordt niet gerookt, niets mag ten koste gaan van de smaak! Het vlees gaat na de eerste droging de koeling in om verder te rijpen. Hier blijft het enkele weken liggen waar het proces nauwkeurig wordt gevolgd. De laatste droging buiten de koeling is vervolgens bedoeld om de juiste droogte van elk stuk vlees afzonderlijk te bereiken. Het vlees kan hierna vacuüm verpakt worden en mag dan nog tot een half jaar in de koeling blijven om tot die ene smaak te komen, DE smaak van vlees. Edelbrons is er klaar voor om mensen te verblijven met een unieke smaak van een uniek product!



Slagerij Edelbrons
Ysselsteynseweg 48
5813 BM Ysselsteyn

Openingstijden:
Donderdag en vrijdag:
10.00 – 17.00 uur
Zaterdag: 9.00 – 13.00 uur
06 205 42 128
contact@edelbrons.nl
www.edelbrons.nl



Zalmtartaar, asperges,
75 graden ei met groene
voorjaarsgroenten en
kruiden uit Boogaard's
eigen tuin



Gemarineerde zalmtartaar van 1 zijde zalm van ongeveer 600 gram
4 personen:

¼ bos peterselie - ¼ bos dille - ¼ bos kervel - 1/8 citroen - 0,35 cl
jenever - 45 gr bruine basterdsuiker - 20 gr zout
Het geheel in de blender opdraaien en op de zalm smeren, daarna
24 uur in laten trekken.

100 gr basilicumpuree (aardappelpuree, basilicum, waterkers, mayo-
naise, peper, zout) - 100 gr crème fraîche - 200 gr snijboon, cour-
gette, broccolli, gaar en mooi gesneden - 4 eidooiers (20 minuten
gepocheerd op 75 graden) - 12 asperges, gaar

Bereiding

- * ontdoe de zalm van de kruiden
- * snij de zalm in kleine fijne tartaarstukjes
- * voeg een klein beetje, naar smaak, wat van de marinade toe
- * pak een ring of andere vorm en vul deze met ongeveer 150 gram zalmtartaar
- * stamp dit aan met stampertje
- * voeg in de vorm basilicumpuree toe en crème fraîche
- * bouw nu het gerecht op met groene groentjes en kruiden die door olijfolie zijn gehaald
- * als alle kruiden en groenten zijn verwerkt, zet de vorm op een bord waar de asperges opliggen
- * nu kan de vorm van het gerecht
- * voeg in het midden de gepocheerde eidooier toe
- * licht nazouten
- * als laatste kan de waterkersbasilicum worden toegevoegd
- * maak het af met kaviaar of haringkuit



Hoeve De Boogaard

Puur & Bourgondisch



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



Restaurant

Culinair verwennen op een landgoed



Het bekende Aspergegala in Hostellerie am Schwarzsee, Zwitserland is een geweldige ervaring om van asperges te genieten. Zeker in deze sfeervolle ambiance van de Hostellerie met zicht op de Alpen. Hostellerie am Schwarzsee ligt op een hoogte van ruim duizend meter, aan de rand van het "zwarte meer" en binnen een uur rijden ben je in Bern of Freiburg. De Hostellerie en de omgeving bieden vele recreatieve-, sport- en culturele belevingen en ook het culinaire wordt niet vergeten.

Voor het Aspergegala reist René Brien, van restaurant Brien aan de Maas in Well, graag af met zijn koksvrienden en de Limburgse asperges. Meesterkok Hein Willemsen en Bertus Liefing, voormalige chef-kok van aspergerestaurant De Hamert, zijn van de partij om Brien te assisteren bij zijn Zwitserse kookreis. Nog enkele leden van de kookclub en het team van Hostellerie am Schwarzsee, onder leiding van de Elzasser kok Gérard Andres, zorgen samen voor een culinaire happening rond om de Limburgse asperge.

Voor de vele gasten uit Zwitserland maar zeker ook uit Nederland wordt het weer een geweldige beleving om enkele dagen te mogen genieten van de gasvrijheid van Hostellerie am Schwarzsee. Het is niet alleen het aspergegala maar ook de bezoeken in de omgeving. Het is telkens weer een verrassing wat Peter Roodbeen, de Limburgse eigenaar van de Hostellerie, in petto heeft voor zijn gasten. Het laatste jaar zijn we naar het historische stadje Gruyeres geweest en hebben we een bezoek gebracht aan de kaasmakerij van de

wereld beroemde Gruyerekaas. Omdat we in de buurt waren, hebben we ook nog de chocolade fabriek van Lindt bezocht. Bij beide bezoeken was het natuurlijk proeven en snoepen.

De vrijdagavond is voor het aspergegala en dat begint dan met heerlijke amuses en een bubbel in de lobby van de Hostellerie. Nog een aspergesoepje en dan aan tafel voor het zeven gangen diner. Heerlijke gerechten met de meest verfijnde vis, vlees en ander lekkernijen steeds met de asperge in de hoofdrol. Maar ook steeds weer anders wordt de asperge gepresenteerd, gebakken, gerookt, gegrild (op de Big Green Egg), als tagliatelle en nog veel meer. Elke gerecht wordt passend begeleid met de prachtigste wijnen van Badoux Vins uit Aigle.

Na het ontbijt op zaterdagmorgen werd er nog een trip gemaakt naar Bern, een mooie stad met een rijke historie. Bij terugkomst in de Hostellerie stond alles weer klaar voor een grill-party. De bekende "hooiham", een prachtige zalm en nog veel meer lekkers komt van de Big Green Egg. Heerlijk eten, een glaasje wijn en live muziek zorgen voor een gezellige avond.

Jammer dat we op zondag weer afreizen. Het waren fantastische en culinaire dagen.

Voor meer informatie over dit bijzonder Aspergegala (28 april 2017) 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



*Heerlijk
Aspergetijd!*


ZON


ZON

**DÉ ASPERGESPECIALIST
VOOR TELER EN KLANT**



**SAMEN VOOR DE
BESTE ASPERGE**

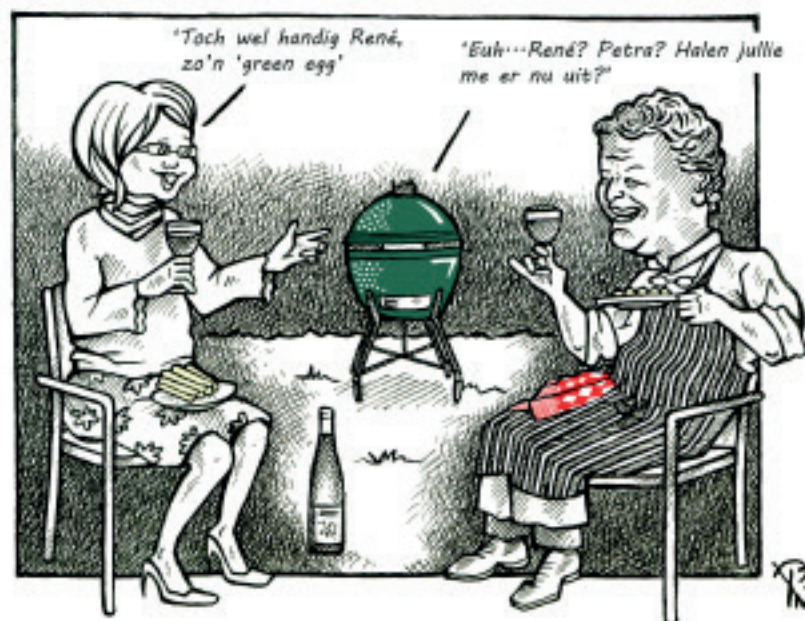
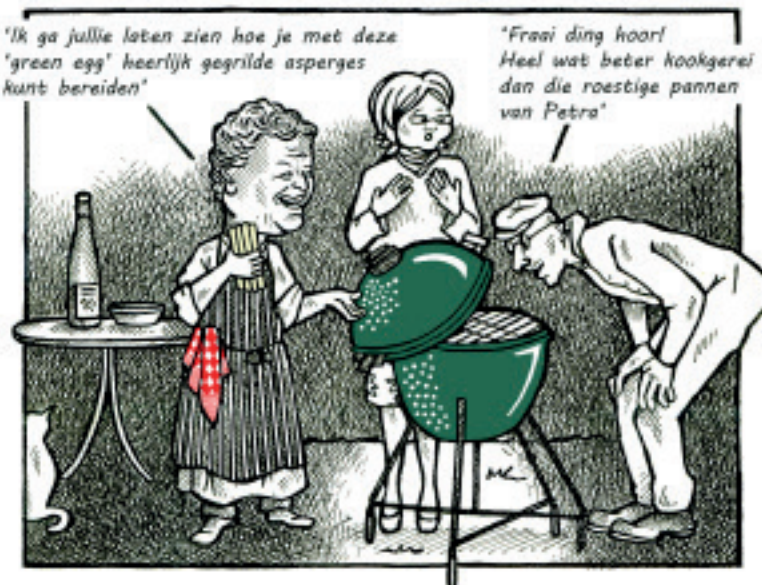

ZON

FRUIT & VEGETABLES



Tekst en tekeningen: Roos van Riet

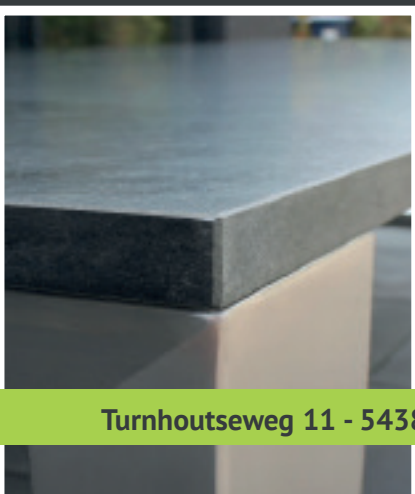
Jasper & Petra 'Een grillige kookworkshop'





Openingstijden:
Ma - Vr 8.30 - 17.30
Zaterdag 10.00 - 16.00

**luxetuin
tafels.nl**



Turnhoutseweg 11 - 5438 NR Gassel (tussen Cuijk en Grave) - info@luxetuintafels.nl - Tel 0486 47 25 52

Asperge Salade

6 personen

16 gekookte asperges
in stukken,
goed droogdeppen.
2 ons gerookte paling
12 radijsjes
½ krop ijsbergsla
12 halve walnoten
kervelblad, enkele takjes

Dressing

3 eetlepels Witte wijnazijn
6 eetlepels notenolie
peper-zout
2 theelepeltjes mosterd
mespunt suiker

Snij de paling in stukken van ongeveer 2 cm
en in de lengte half door.
Snij de ijsbergsla in reepjes.
Radijs in plakjes en daarna in reepjes.
Noten grof hakken.

Meng de stukken asperges, de noten en de
groenten door de dressing.
Leg bergje salade op bord, garneer erop en
erom heen af met walnoten en toefje kervel.

Met smakelijke groet,
Rita Titulaer-Straten



Boerderijduif met biet, asperge, quinoa en duinbes

Duif

gevogelte jus, 2 st boerderijduif, 1 sjalotje, gesneden, 1 teentje knoflook (schoongemaakt), 1 takje tijm, 1 blaadje laurier, 2 dl rode wijn, klontje boter
Snijd de kop, boutjes en vleugeltjes van de duivenborsten. Bak in een klein kookpannetje met deksel de duivenboutjes, sjalot, knoflook en kruiden kort aan. Blus dit af met de rode wijn en voeg gevogeltejus toe tot de boutjes net onder staan. Dek de pan met een deksel af en laat de boutjes gaar sudderen. Zeef, als de boutjes gaar zijn, de jus en laat deze nog iets inkoken. Monteer de jus op met een klontje boter. Kruid de duivenborsten en bak ze (op karkas) rondom aan. Gaar de duiven in een hete luchtoven op 70 graden tot een kerntemperatuur van 47 graden. Wanneer de duiven de juiste garing hebben moeten ze nog 10 minuten rusten voor het aansnijden.

Quinoa

200 gr quinoa, 25 gr bieslook, French dressing
Kook de quinoa in ruim water met zout in 10 minuten gaar en giet af. Laat afkoelen en breng op smaak met zout, peper, gesneden bieslook en French dressing.

Duinbesgel

500 gr puree van duinbes, 100 gr suiker, 4 gr

agar-agar. Meng de ingrediënten, breng aan de kook en laat twee minuten doorkoken. Laat het afkoelen. Wanneer het mengsel hard is, gladdraaien in de blender.

Pommes soufflées

1 bonk (aardappel), 50 gr eiwit, 50 gr aardappelzetmeel
Snijd dunne plakjes (1 mm) van de aardappel. Leg de plakjes naast elkaar neer en besmeer ze licht met eiwit. Bestrooi ze vervolgens licht met aardappelzetmeel en plak dan twee plakken met de bestrooide zijde op elkaar. Steek ze uit met een steker van 2 cm doorsnede en bak ze in een frituur op 150 graden tot ze souffleren als een balletje en mooi goudbruin zijn. Bestrooi na het bakken met een beetje zout.

Bronzen bieten

1 st rode biet, 1 st gele biet, stikstof, Brons-spray
Kook de bieten in de schil gaar en schil ze daarna. Laat goed afkoelen. Snijd ze in vieren en leg ze in het stikstof totdat ze door en door bevroren zijn. Leg de bieten in een doek en sla ze stuk met een deegroller totdat mooie stukken ontstaan van ongeveer 1 cm groot. Spuit ze daarna af met brons-spray.

Serveren met...

Hangop met limoenrasp, witte asperges, muesli, uitgestoken 'red meat'-radijs, bietenblad en gevogeltejus.
De Kromme Dissel, Heelsum



Asperge edik

wordt vervaardigd van 100% Hollandse verse asperges. De Asperge edik heeft een lange rijpingstijd om de volle smaak van de asperges goed tot zijn recht te laten komen.

Asperge edik wordt veel toegepast in de keuken om de aspergesaus mee te verrijken. Maar ook in een heerlijke koude salade met een asperge-edik als basis vinaigrette.

Asperge edik is een seizoen product (lente/zomer) waardoor het kan voorkomen dat de asperge edik in de herfst/winter niet voorradig zijn.
www.ediks.com



The Man With The Pan

is er voor de gezonde eter en de zelfbewuste lekkerbek. Smaakvolle, krachtige blends van met de hand gebrand zeezout met kruiden en specerijen. Lekker en makkelijk om je vlees, kip, vis of groente op smaak te brengen.

www.themanwiththepan.com

"Casamaro" Verdejo

Classificatie: D.O. Rueda

Een Lichte witte wijn uit Spanje, de streek van Castilla y Leon 150 kilometer ten noorden van Madrid. De producent is Bodegas Garciarevalo, Matapozuelos. Matapozuelos is een klein typisch dorp uit het Rueda gebied waar veelal kleine producenten uitermate plezierige wijnen maken. De druivenras(sen) Verdejo 75% en Viura 25% leveren een witte wijn lichtgeel van kleur. Fruitige, licht stuivende neus, waarin ananas, venkel. Elegante smaak, fris met tonen van appel, citrus, anijs en kruiden.

Sappig in geur en smaak. Een prima huiswijn of als aperitief bij frisse salades, visgerechten en zeker bij asperges.

Serveertemperatuur: 8 à 10°C

www.wijnimportbart.nl



ASPERGEGILDE

PEEL EN MAAS

Als afsluiter van het Openingsprogramma van AspergeGilde Peel en Maas werd het 1e kistje asperges geveild onder de genodigden. Het bedrag liep snel op en uiteindelijk mochten Giel Hermans en zijn dochtertje Lara, van Hermans Suikermals uit Kessel, zich voor € 650,- eigenaar maken van het 1e kistje verse asperges uit Peel en Maas. Het AspergeGilde verhoogde dit bedrag met 50% en overhandigde met trots een cheque van € 975,- aan Walk4Brains Meijel.

www.walk4brainsmeijel.nl

Walk4Brains is een internationaal initiatief, waar bij wandelaars tegen sponsoring een wandeltocht lopen. Het geld dat hiermee opgehaald wordt, komt in Nederland ten goede aan de stichting Stop Hersentumoren. Deze stichting zet zich in om de ontwikkeling van onderzoek naar hersentumoren mogelijk te maken.



Het 1ste kistje asperges

coop Walraven

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



Aardappel-aspergesalade



1 kg nieuwe aardappelen goed geborstelde, 600 gr witte asperges geschild, 1 ei, 1 el witte wijnazijn, 1 tl fijne mosterd, 175 ml zonnebloemolie, 3 el verse kruiden, bijv. bieslook, peterselie en tijm.
1 sjalot fijngesnipperd, 2 zoetzure augurkjes in piepkleine blokjes en 100 gr botersla of kropsla (koelvers)

1. Halveer de aardappelen.
2. Kook ze in ruim water met zout in 12-15 min. gaar.
3. Snijd de asperges in stukjes van 3-4 cm. Kook ze in een bodem water met zout in 15 min. beetgaar.
4. Doe het ei, de wijnazijn en de mosterd in een maatbeker.

5. Zet de staafmixer in de maatbeker en schenk er de olie bij.
6. Zet de staafmixer in de maatbeker en trek langzaam omhoog, tot een gladde, lobbige mayonaise.
7. Meng er de kruiden, de ui en de augurkjes door.
8. Breng de kruidenmayonaise op smaak met zout en peper.
9. Giet de aardappelen en asperges af en spoel ze onder stromend water koud.
10. Schep in een schaal om met 4-5 el kruidenmayonaise. Breng op smaak met zout en peper.
11. Verdeel de sla over een schaal en schep er de aardappel-aspergesalade op.



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. Nu in de tijd van de asperge hebben we ook geschild verpakte asperges en een heerlijke soep en salade met ham en ei.

www.winkelcentrummolukkenstraat.nl



WELKOM BIJ DE GROOTSTE COOP VAN NIJMEGEN



Recept

Limgroup Asparagus Days 2016

28 en 29 september jl. stonden in het teken van de Limgroup Asparagus Days. Een uniek evenement georganiseerd voor alle betrokken partijen in de aspergesector. Het unieke aspect van het evenement lag in het samenbrengen van drie onderdelen op één locatie; een vakbeurs in combinatie met een symposium en een demoveld. Het evenement kende een sterk internationaal karakter; het symposium kende sprekers uit Duitsland, Engeland, Italië en de VS. Ook onder de beursexposanten waren een groot aantal Duitse bedrijven. Gedurende het tweedaags evenement wisten ca. 1.000 bezoekers de weg naar Horst te vinden. Beurshouders waren over het algemeen tevreden over het evenement; "Kwaliteit gaat boven kwantiteit", aldus één van de deelnemende bedrijven.

Ook bezoekers toonden zich na afloop tevreden; juist de combinatie van de verschillende onderdelen – beurs, symposium en demoveld – werd als zeer positief ervaren.

De Limgroup Asparagus Days hebben de individuele aspergeteler aan de hand van theorie- en praktijkvoorbeelden nieuwe kennis en inzichten opgeleverd, welke toepasbaar zijn in de eigen bedrijfsvoering. Het evenement sluit daarmee naadloos aan op de doelstelling van Limgroup om partner te zijn van de aspergeteler en haar kennis onvoorwaardelijk te delen.



KEUKENGEREI

Houtstraat 49-51
6511 JL Nijmegen
024 360 53 81

www.zusenzokeukengerei.nl



Zus & Zo Keukengerei is een echte 'fysieke' kookwinkel in Nijmegen. We bestaan al 30 jaar en hebben in die periode veel kennis en ervaring opgebouwd. Ook onze webwinkel is voor u een betrouwbaar adres. U weet waar u aan toe bent en u kunt putten uit een enorm assortiment.

Mist u een artikel of heeft u andere vragen? Bel ons, stuur ons een e-mail of kom langs in Nijmegen.

Dé kookwinkel voor al uw kookgerei...



Asperges van de BBQ
in gedroogde groene kruiden, verrassend en
lekker!

Asperges zijn wat mij betreft gekookt heerlijk, maar gegrild misschien nog wel lekkerder. En, als fan van indirect grillen doe ik dat ook met dit gerecht.

Zo gebruik ik de asperges als een voorgerechtje (of wellicht zelfs borrelhap/amuse). Ik serveer ze tijdens mijn BBQ catering in kleine (bamboehouten) bakjes, 1 asperge per persoon (per keer...), deze is in vier stukken gesneden. Maar ik kan me voorstellen dat dit bij een lekker lams gerecht ook niet zou misstaan.

Bereiding

Maak de asperges schoon op bekende en vertrouwde wijze. Zorg bij voorkeur voor asperges van ongeveer gelijke dikte, is makkelijker bij het garen.

Ingrediënten

1 redelijke asperge (1 cm doorsnee) per portie.
extra virgin olijfolie
zout

Italiaanse kruidenmix gemaakt van:

2 el gedroogde salie - 1 el gedroogde rozemarijn - 1 el gedroogde tijm - 1 el gedroogde oregano - 1 el gedroogde basilicum - 1 el gedroogde laurier (ongeveer 10 blaadjes) - 1 el zwarte peper - 1 el geraspte harde kaas, bijvoorbeeld grana padano - balsamico azijn

Meng de kruidenmix in de olijfolie en laat minimaal een minuut of 10 staan.

Leg de asperges een minuut of tien in de olie met de kruidenmix.

Frans Galema

Rauwe Asperges in witte balsa-
mico en sinaasappelolie

voor 4 personen:

10 witte asperges
50 ml Puurolijf sinaasappel-olijfolie
80 ml Puurolijf witte Balsamico
1 foelie
platte peterselie

Bereidingswijze:

Koop verse witte asperges. Was deze kort in water en snij de onderkanten weg. Schil de asperges zorgvuldig (bewaar de schillen en de onderkanten en gebruik deze om heerlijke soep van te maken) en snij ze in grote stukken waarbij je grote snij-kanten laat zien. Snij elke asperge in 4 stukken.

Meng in een grote kom de witte balsamico azijn met de sinaasappel-olijfolie.
Breng op smaak met peper en zeezout (niet teveel!).

Leg de stukken asperge in de marinade en laat ze minstens 8 uur tot maximaal 20 uur marinieren. Let op dat elke asperge goed in het vocht ligt. Indien dit niet het geval is nog wat balsamico en olie toevoegen!

Note: Soms bevat de asperge iets minder vocht en duurt het wat langer. Ook dikke asperges hebben langer nodig om te marineren dan dunnere.

Haal de asperges uit de marinade en leg ze in een mooie kom.
Giet er een beetje marinade overheen samen met de vers gesneden platte peterselie.

Heerlijk als tapas, in een salade, op brood of gebakken garnalen of gerookte zalm.

Gemarineerde Asperges met
Serranoham en Chimmicurri

Chimmicurrie: (Zuid Amerikaanse tapenade):

300 ml olijfolie
150 ml witte Balsamico
1 klein bosje platte peterselle
2 kleine ui
4 teentjes knoflook
2 rode paprika
4 tomaten
2 el gedroogde oregano
1 eel grof zout
1 tl gemalen zwarte peper
4 blaadjes laurier
Serranoham 1 plak p.p.
Asperges 1 p.p.

Schil de asperges en snij een centimeter van de onderkant af. Kook de asperges net gaar in een bodempje kokend water met een beetje zout. Als ze gaar zijn afgieten en af laten koelen tot kamertemperatuur.

De chimmicurri maak je als volgt:
Snij met een scherp mes de laurierbladen zeer fijn. Snij de uien, paprika, tomaten, de knoflook, de peterselie allemaal zeer, zeer klein.
Roer hier de Baslamico en de olie door. Proef of het goed op smaak is. Zet de chimmicurri daarna koel in de koelkast totdat we deze gaan gebruiken. De chimmicurri is ongeveer 10 dagen houdbaar. Invriezen kan ook. Lekker bij een stukje vis of vlees.

Uitserveren op een klein bord met een plakje serranoham waarop je de asperges legt welke je met enkele druppels chimicurri bedruipt.

Mischa Hamers en Lucie Cuypers

VIA CANNELLA CUIJK



VIA CANNELLA
KOOKWINKEL
korte molenstraat 14

VIA CANNELLA
WOONWINKEL
korte molenstraat 6



grotestraat 34 5431 dk cuijk 0485 - 315057
volg ons op facebook en pinterest
www.viacannella.nl
acceptant vvv cadeaubon



John en Martje Kroef verkopen ambachtelijk (h)eerlijk vlees en verse asperges van eigen bedrijf. Ambachtelijk bereid varkensvlees door een vakslager en dat proef je! Al onze producten zijn vacuüm verpakt en vers ingevroren dus veel langer houdbaar.



Sambeeksedijk 9	Openingstijden winkel IN het aspergeseizoen
5845 ES	Ma t/m Do 8.30 - 19.00, Vr 8.30 - 20.00
Sint Anthonis	Za 8.30 - 18.00, Zo 9.30 - 17.00
06 25427282	Openingstijden winkel NA het aspergeseizoen
jkroef@planet.nl	Vr 9.30 - 17.00 Za 9.30 - 15.00

Culinaire specialiteit

Paling

Paling is al eeuwen een van de meest gewaardeerde Nederlandse culinaire specialiteiten en dat weten ze bij Bardoel.

Palingkwekerij Bardoel is een Brabantse palingkwekerij met een ambachtelijke rokerij en verkoop aan huis. De familie streeft er naar om duurzaam paling te kweken om zo een eerlijk kwaliteitsproduct op de markt te brengen, een puur product zonder kunstmatige toevoegingen.

De paling wordt ambachtelijk gerookt om de optimale smaak, textuur en gaarheid te krijgen. De vis wordt op spiesen geregen en in de rookoven gehangen. Boven een rookvuur van beukenhout wordt de paling gaar gerookt tot een smakelijk, heerlijk geurend, goudbruin product.

Laat u verwennen met deze prachtige paling producten. Zowel vers als gerookt.

Openingstijden:

Donderdag t/m zaterdag van 09.00 tot 17.00 uur.

Palingkwekerij Bardoel

Noordstraat 23

5446 XC Wanroij

0485 45 38 55

info@palingkwekerijbardoel.nl

www.palingkwekerijbardoel.nl



Ruim 40 jaar zitcomfortspecialzaak
Sinds 1973

Teun Arts

Al ruim 40 jaar hèt adres voor comfort en kwaliteit

www.teunarts.nl

Welke stijl of welk type zitmeubel u ook zoekt,
Teun Arts heeft alles!



De grootste collectie relaxfauteuiles van Nederland vindt u al ruim 40 jaar bij teun Arts Meubelen in Sint Hubert. . . Welkom

Assortiment

In onze 2000 m2 showroom vindt u de grootste collectie relaxfauteuiles van Nederland

Inruil

Nu tot wel
€ 300,- retour voor
uw oude meubel*

Levertijd

Onze meubelen zijn veelal
uit voorraad leverbaar dus
binnen 1 week

Bezorging

Gratis levering
door heel
Nederland

Garantie

Enkel West Europees
topfabrikaat met minimaal
5 jaar fabrieksgarantie

Mogelijkheden

Naar wens aanpassen
mogelijk in onze
stofeerderijafdeling

Advies

Door ruim 40 jaar ervaring
met zitmeubelen krijgt u bij
ons het beste advies

Onze openingstijden: Di, Wo & Do 10.00 - 18.00 - Vrijdag 10.00 - 21.00 - Zaterdag 10.00 - 17.00 - Tel.: 0485 45 29 86 - www.teunarts.nl - info@teunarts.nl
Boersestraat 11 - 5454 NG Sint Hubert - In Sint Hubert op de rotonde richting Wanroij, dan 3de weg links, 1e weg rechts

* nvt op aktiemodellen, niet icm overige akties & aanbiedingen.

www.asperges-gemert.com

Winnaar 2016
lekkerste asperge
van Brabant

Aspergeboerderij
Van der Heijden
Gemert
0492 367 146

 **Asperges**
de nieuwe traditie in asperges



neessen
aardbei & asperge planten

Uw succesvolle
aspergeteelt
start bij Neessen

www.neessen.nl



Ga nu naar www.hotelcuijk.nl of bel +31 485 335 123

Kom genieten van onze nieuwe
Aspergekaart
combineer het witte goud met een van onze speciale wijnen

 **VAN DER VALK
HOTEL CUIJK - NIJMEGEN**



Proef de lente!

Alles over asperges,
heerlijke recepten, leuke uitjes
en meer...

aspergecentrum.nl

NEDERLANDS
ASPERGE
CENTRUM

GENIETEN VAN.....

RICHE

Steenstraat 51
5331 JR Boxmeer
The Netherlands
+31 (0)485 57 82 22

www.riche.nl

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



Voor de lekkerste asperges gaat u naar

De Wit Asperges

Dagelijks verse asperges
van 1 maart tot 24 juni

Wilvoortseweg 3, 5464 TK Mariaheide (Veghel)
T 0413 36 41 76 M 06 181 499 80
www.DEWITASPERGES.nl

Wij zijn iedere maandag t/m zaterdag geopend
van 8.30 tot 18.00 uur

OPEN DAG
zondag 28 mei 2017
11-17 uur



KOFFIE EN AUTOMATEN

Het beste van twee werelden

Koffie stroomt hen deels door de aderen. Nici, Randy en Jeremy van Tienen staan garant voor een zorgeloze koffievoorziening. Altijd een oplossing, ongeacht smaak en wens. Met een assortiment dat ervoor zorgt dat Nici Koffie en Automaten het beste van twee werelden biedt: koffie voor het bedrijf én koffie voor de horeca.

Randy van Tienen vormt met zijn horeca-achtergrond en -studie een perfecte gastheer voor relaties van het Millse bedrijf. Samen met zijn broer Jeremy en vader Nici, grondvester, staat hij aan het roer van Nici Koffie en Automaten. Samen goed voor ruim veertig jaar ervaring in warme dranken en voorzieningen.

Een bedrijf dat in 2003 een eigen start maakte en sinds 2005 gevestigd is in het kenmerkende pand aan de Wanroijseweg in Mill. Inmiddels zijn er veertien medewerkers, die weten wat goede koffie is. En daarnaast verstand hebben van thee, soepen, frisdrank en andere dranken. Die bovendien een uitgebreide keuze bieden in facilitaire artikelen. Bij de koffie voor het bedrijf bestaat de apparatuur uit bonenautomaten instant- (wanneer snelheid de doorslag geeft) en freshbrew-automaten (die vers gefilterde koffie bieden met uitgebreide keuzemogelijkheden).



WWW.NICKOFFIE.NL

Nici Koffie en Automaten
Wanroijseweg 34a
5451 HA Mill
+31 (0)485 453828
info@nिकoffie.nl

Beleving

"We plaatsen nieuwe machines, nemen ook bestaande machines over in onderhoud, en leveren alle benodigdheden, zoals koffie, melk, suiker, chocolademelk, soepen en bekers", legt Randy van Tienen uit. De technische service staat buiten kijf: "We zijn 24 uur per dag, zeven dagen per week bereikbaar. Daarbij hanteren we een aanrijdtijd van in principe één uur. Daarmee bedienen we óók de Duitse en Belgische markt."

Bij de koffie voor de horeca biedt Nici de prachtige machines van Kees van der Westen, Schaerer én gratis Barista-trainingen bij afname van producten. Samen zorgt dat voor de ultieme koffiebeleving van elke horecabezoeker. Elke boon in het assortiment wordt nog altijd op ambachtelijke wijze gebrand. Dat gebeurt in authentieke trommelbranders. Want wat goed is, moet je niet veranderen. "We stellen blends (combinaties van verschillende bonen, red.) samen die bij een groot publiek passen. Deze bieden iedereen een geweldige koffiesmaak en -beleving."

Kunst

In de showroom kun je zien hoe het bedrijf is georganiseerd: als familieonderneming met die typische mentaliteit om het de klant altijd en overal naar de zin te maken." Op de bovenverdieping is een galeriegedeelte waar werk te bewonderen valt van de Millse surrealistische schilder Jo Willems. Buiten het pand zijn de ijzeren kunstwerken van Juul Baltussen te bewonderen, deels functioneel, zoals de bijzondere brievenbus van het bedrijf. Tweejaarlijks wordt er een expositie gehouden in het bedrijfspand. "Kunst verfraait het leven. Net zoals een heerlijke kop koffie dat doet!"

Vraag eens naar een gratis proefplaatsing en beleef die geweldige koffiesmaak.





LANDGOED DE BARENDONK



Landgoed de Barendonk, ten zuiden van Nijmegen in het Land van Cuijk.

Je wilt er even tussenuit. Voor een vakantie of zomaar een paar dagen. Zodra je de ophaalbrug passeert, word je gegrepen door de rustige, groene ruimte om je heen. Je zoekt de serene rust van het landelijke leven te midden van natuur en boerderijen. Dan moet je beslist bij ons komen op Landgoed de Barendonk om kennis te maken met de Brabantse gastvrijheid en de vele mogelijkheden op ons landgoed. Wij hebben verschillende comfortabele gastenverblijven van 2 tot 42 personen, een natuurkampeerterrein met trekkershutten en de duurzame Trek-in.

Op Landgoed de Barendonk is altijd wat te beleven! Dit geldt voor het terrein zelf, de boerderij en de bossen. Voor de kinderen staan de trappskelters al klaar. Ze kunnen spelen met zand en water of lekker schommelen. Daarnaast hebben wij twee vergaderzalen met weids uitzicht en organiseren wij "Barendonk-Uitjes" voor families of bedrijfsgroepen.

**Je bent bij ons echt buiten, midden in de natuur.
"Ontdek Brabant op z'n best... Groen gastvrij landleven!"**



Landgoed de Barendonk | Millseweg 13 | 5437 NB BEERS
0485 31 64 36 | bgg 06 22 447 254 | receptie@barendonk.nl
www.barendonk.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



Kasteeltuinen Arcen 2016

Adieu Asperge

25 juni 2017 Adieu Asperge - info www.brienenaandemaas.nl



JUWELIER OPTIEK
VERLINDEN



Ook dit voorjaar weer een
schitterende collectie witgoud

www.verlinden.tv

Pastoor Jacobsstraat 34 | Sint Hubert | 0485-451291

Win een Lunchcheque, oliepakket, kookworkshop, bezoek bij Livar of Foodsaver

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
- Foodsaver vacuümverpakkingssysteem

Stuur je oplossing met telefoonnummer en woonplaats voor 12 juni, dus 10 namen naar: studio@special-magazine.nl

De winnaar krijgt persoonlijk bericht.

Succes!



Kom koken net als Patrick en Monique van Master Chef Holland. Onze keuken is geschikt voor groepen van 8 tot 16 personen. info@ferryvloed.nl
0485 45 29 43



Doe mee en win!



Aspergemagazine
cultuur & genieten



www.aspergemagazine.nl

Idee en realisatie: Fotografie & meer ... Ferry Vloet Mill

ISSN 2213-4948