



*Bij*  
**'S MAM**  
*in de keuken*

# MMM

**STREEKPRODUCTEN UIT HET HART**  
**VAN BRABANT**

DONGEN   GILZE EN RIJEN   GOIRLE   HEUSDEN   HILVARENBEEK   LOON OP ZAND   OISTERWIJK   TILBURG   WAALWIJK



# MMM

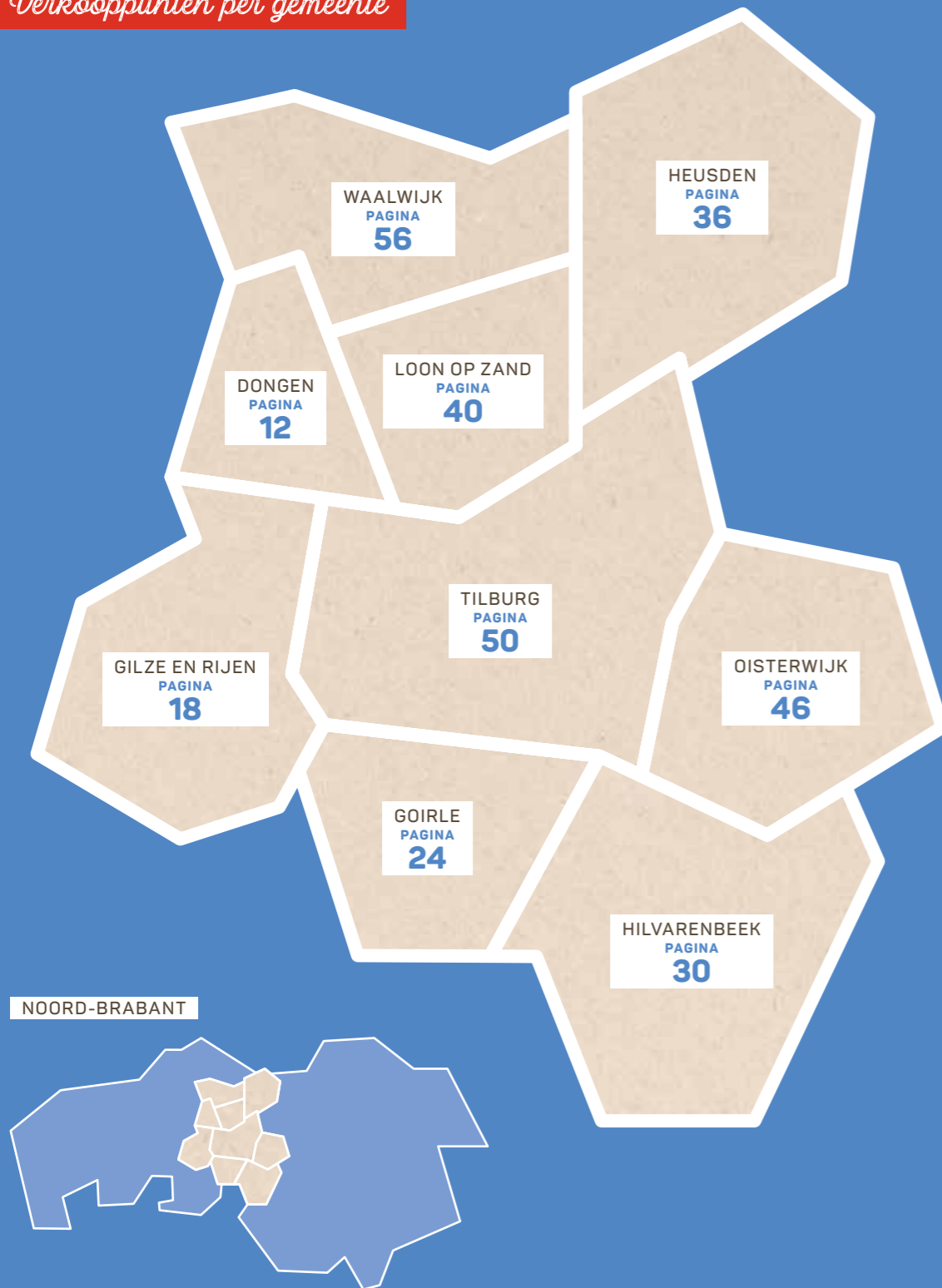
**STREEKPRODUCTEN UIT HET HART**  
**VAN BRABANT**

---

DONGEN GILZE EN RIJEN GOIRLE HEUSDEN HILVARENBEEK LOON OP ZAND OISTERWIJK TILBURG WAALWIJK

# INHOUDSOPGAVE

Verkooppunten per gemeente



**MMM** lekker!

<b>STREEKPRODUCTEN UIT HET HART VAN BRABANT</b>	<b>6</b>
<b>DE BRABANTSE BOERDERIJWINKEL</b>	<b>8</b>
<b>KOKEN MET DE SEIZOENEN</b>	<b>14</b>
<b>TOER DE BOER</b>	<b>20</b>
<b>ZUIVELVERWENNERS</b>	<b>26</b>
<b>VAN AKKER TOT BAKKER</b>	<b>32</b>
<b>PADDENSTOEL IN DE HOOFDROL</b>	<b>38</b>
<b>(H)EERLIJK LOKAAL</b>	<b>42</b>
<b>DE SMAAK VAN DE STREEK</b>	<b>48</b>
<b>PROOST!</b>	<b>52</b>

# STREEKPRODUCTEN UIT HET HART

In onze prachtige Regio Hart van Brabant doen wij niets liever dan samen lekker eten en drinken. Met aandacht voor elkaar én voor wat er op ons bord ligt. Onze boeren, bakkers en brouwers maken daarom de lekkerste en de mooiste producten, iedere dag weer. Streekproducten dus.

## Maar wat is nou precies een streekproduct?

In dit boek is een streekproduct gemaakt van ingrediënten uit het Hart van Brabant. Ieder streekproduct kun je herleiden naar een boer, teler of maker in deze regio. Daardoor weet je waar je eten vandaan komt. Dat past helemaal in de tijd waarin we leven. Een tijd waarin we ons richten op herkomst, gezondheid, authenticiteit en smaak.

## Seizoensgroenten: logisch én goedkoper

Eten volgens de seizoenen is niet alleen logisch, maar ook goedkoper. De reden is eenvoudig, het groeit in de buurt en hoeft dus niet van ver te komen. Dat scheelt een hoop transportkosten. De boer heeft bovendien geen kas, supplementen of extra meststoffen nodig voor het groeien van zijn groenten en fruit. Wel zo puur. In onze regio Hart van Brabant boffen we met een hoop boerderijen zo dicht in de buurt. Je hopt er snel even langs voor al je verse groenten en fruit.

# VAN BRABANT

## Wat koop je waar?

In dit boek vind je een greep uit de streekproducten waar we trots op zijn. Op de kaartjes per gemeente zie je waar je ze koopt. Aan de symbolen zie je wát je waar koopt. We zijn trots op onze bijna 100 verkooppunten. Daar hoor en zie je het verhaal achter het product dat je koopt. Het geeft je nog meer feeling bij wat je eet en drinkt. En wist je dat boerderijwinkels vaak de hele week open zijn? Je kunt er steeds gemakkelijker terecht voor je complete ontbijt, lunch en avondmaaltijd.

En om je alvast lekker te maken vind je tussendoor verhalen en foto's. Blader op je gemak door dit boek en laat je smaakpapillen het werk doen!

## Thema

### Bij **'S MAM** in de keuken

Bij 's mam in de keuken is het thema van onze regio Hart van Brabant als het om food gaat. Want zoals Midden-Brabant het Hart van Brabant is, zo is ons mam het Hart van onze keuken: zorgzaam, gastvrij en creatief. Ze neemt de tijd om het lekkerste van Brabant -gewoon met de pannen- op tafel te zetten. Die sfeer zie je overal terug: bij de ondernemers, in de streekproducten én natuurlijk in dit boek. Veel kijk-, lees- en eetplezier!



6



7



*Vers genieten*

## DE BRABANTSE BOERDERIJ-WINKEL

Doe jij -net als vele anderen- je boodschappen snel-snel bij de supermarkt? Terwijl je misschien best weet dat het lekkerder en leuker kan? Overweeg dan eens het over een andere boeg te

gooien. Ga naar één van de boerderijwinkels die Hart van Brabant rijk is. Onthaast en verbaas je over het steeds grotere aanbod van deze charmante winkels.

*tip van*  
**'S MAM**

Ga je voor compleet biologisch-dynamisch? Breng dan een bezoek aan Boerderij De Kraanvogel in Esbeek.

'Onze klanten zijn blij dat ze op één plek terecht kunnen voor de heerlijkheden van het land.'

### Natuurlijk Henriëtte

Natuurlijk Henriëtte in Dongen is zo'n boerderijwinkel. Zelf telen ze biologische tomaten, maar ook komkommers en paprika's. In de winkel vind je meer dan alleen deze groenten. Eigenaresse Henriëtte: 'We verkopen ook producten van boeren uit de omgeving: kaas, vlees, zuivel, groenten en brood. Heel bewust, om een ruim assortiment te bieden dat helemaal vers is.'

Henriëtte: 'Onze klanten zijn blij dat ze op één plek terecht kunnen voor de heerlijkheden van het land. Dus dat blijven we doen. Het liefst breid ik het assortiment in de toekomst zelfs uit met droge kruidenierswaren, zodat je ál je boodschappen op één plek kunt doen.'

### Altijd in voor een babbel

De boer of boerin vertellen je graag het verhaal achter hun product. Ze doen dat vol passie en je merkt aan hun enthousiasme dat ze uit liefde voor dier, mens en natuur verbouwen, telen of kweken. Zij delen op een gezellige manier de kennis van hun producten en jij weet waar je eten vandaan komt. Wedden dat dat straks nog lekkerder smaakt? →





**Goei Eete:  
de online boerderijwinkel**

Goei Eete in Tilburg verkoopt verse producten van boeren uit de omgeving: kaas, vlees, groenten, fruit en brood. Het idee is simpel: boerenproducten in de buurt verkopen. Het blijft lekker vers én het is duurzaam, want het scheelt bijvoorbeeld transport. Maar het vertelt ook het verhaal achter de producten. Weten waar je eten vandaan komt, dat geeft het iets extra's.

[www.goeieete.nl](http://www.goeieete.nl)

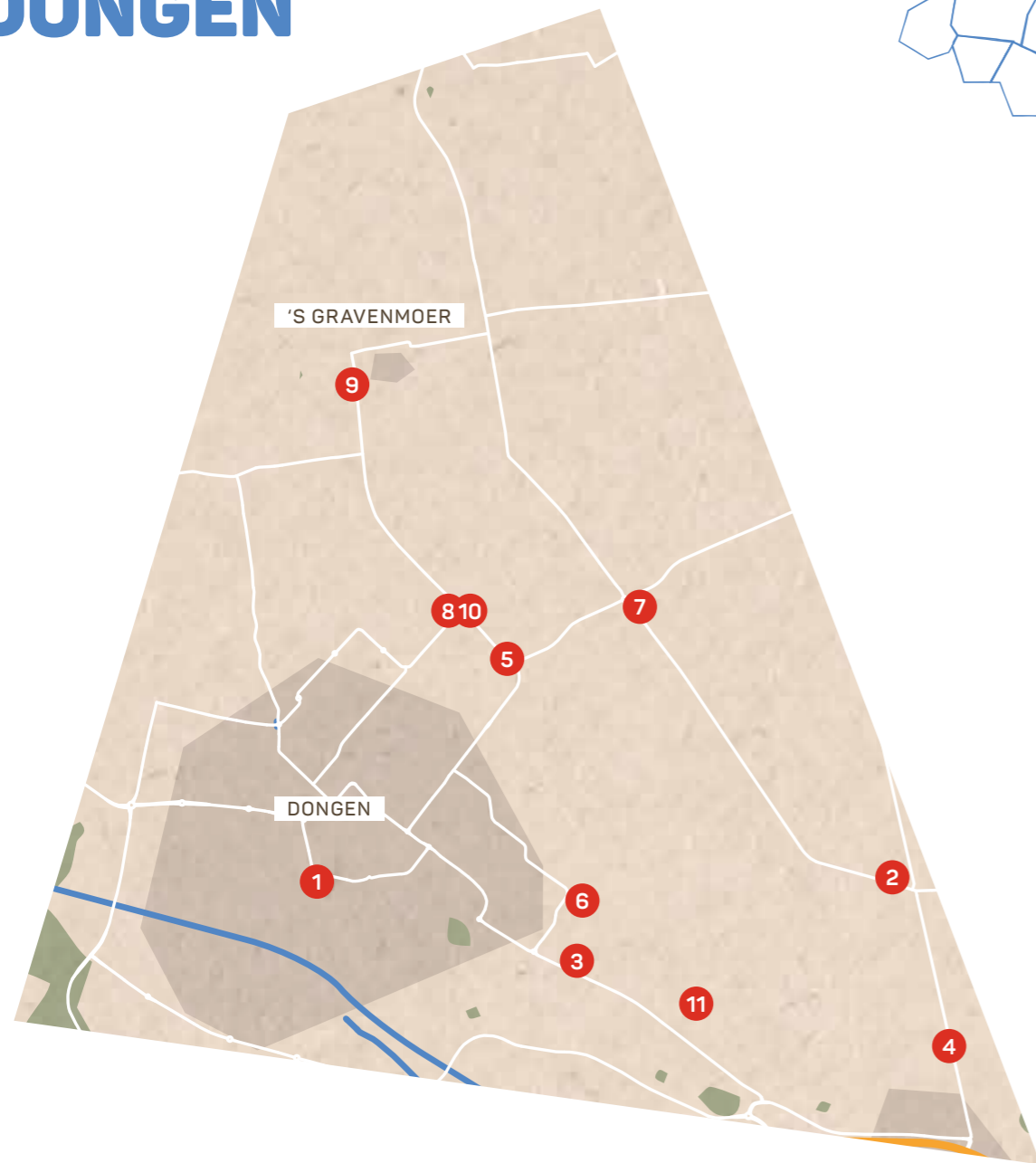
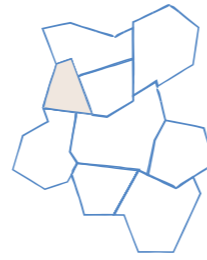
Corné van boerderij De Walhoeve in Goirle biedt het vlees van zijn stieren ook aan via Goei Eete. Corné: 'Goei Eete moet je zien als online boerderijwinkel met ruim 200 verse producten van boeren, veehouders en tuinders uit de omgeving van Tilburg. Net als andere ondernemers doe ik mee uit liefde voor vers en vakmanschap. Je ziet steeds het beste van het seizoen terug in het aanbod en betaalt een eerlijke prijs voor... tja... gewoon Goei Eete.'

*tip van*  
**'S MAM**

Zoek je een origineel cadeau? Bij onder andere De Annahoeve in de Moer, Vivo Lekkernijen in Sprang-Capelle en bij Boerderijwinkel Theo Machielsen in Kaatsheuvel vind je feestelijke pakketten gevuld met lokale producten. Leuk om te geven én om te krijgen.

MMM vredeproducten uit het Huis van Barbara

Gemeente  
**DONGEN**



1 🍌

**Ambachtelijke Bijenhouderij Schellekens**

Kardinaal van Rossumstraat 77  
5104 HL Dongen

[f /Ambachtelijke-Bijenhouderij-Schellekens](#)

2 🏠

**Biologisch melkveebedrijf Maasland**

Nieuweweg 3  
5106 RA Dongen-Vaart

[www.eco-maasland.nl](#)

3 🍌 🥬 🥛 🍷 🍄

**Boerderijwinkel D'n Heerd**

Eindsestraat 21  
5105 AA Dongen

[www.denheerd.nl](#)

4 🍄

**Mts. de Bie – den Boer champignonkwekerij**

Heibloemstraat 5  
5106 RD Dongen

5 🍌

**De Fruithal**

Fazantenweg 20  
5106 RC Klein-Dongen

[f /defruithal](#)

6 🍌 🥬 🥛

**VOF de Goeije Kroon**

Breedstraat 14  
5105 AE Dongen

[www.degoeijkroon.nl](#)

7 🍌 🥬 🥛 🍷 🍄 🍷

**Boerderijvlees De Vaartse Hoeve**

Vaartweg 131  
5106 NC Dongen

[www.devaartsehoeve.nl](#)

8 🍌 🥬

**In 't Groen**

Klein Dongenseweg 78  
5106 AC Dongen

[www.intgroenagf.nl](#)

9 🍌

**Lisboa boomgaard**

Hoofdstraat 20  
5109 AC s Gravenmoer

[f /BoomgaardLisboa](#)

10 🍌 🥬 🥛 🍷 🍄 🍷

**Natuurlijk Henriëtte**

Klein Dongenseweg 81  
5106 AB Dongen

[www.natuurlijktomaat.nl](#)

11 🍷

**Opener**

Veepad 33  
5105 AG Dongen

[www.opener.nl](#)

## SNELLE DONGENSE PASTA

Voor biologische melk ga je naar de melktap van Maasland. Onderweg pik je de verse groenten op in een van de boerderijwinkels of bij In 't Groen. En de kastanjechampignons haal je natuurlijk bij de auto-maat van De Bie. De tomatensaus van Natuurlijk Henriëtte is heerlijk in dit recept.

### Ingrediënten

Voor 4 personen

- 1 groene paprika
- 1 pot tomatensaus
- 125 gram kastanjechampignons
- 2 eetlepels olijfolie
- 75 gram rucola
- 1 ui
- 250 gram pasta
- handvol basilicum
- handje parmezaanse kaas

### Voorbereiding

Snipper je ui en snijd de knoflook-tenen in vieren. Snijd de paprika in kleine stukjes en halveer de champignons. Snijd de basilicum in reepjes. Kook een pan water.

### Bereidingswijze

Verhit de olijfolie in een pan. Doe de uisnippers in de pan en bak ze glazig. Voeg daarna de champignons en de paprika toe. Laat het geheel samen met de tomatensaus 5-10 minuten sudderen. Neem de pan met gekookt water en voeg de pasta toe, kook totdat het gaar is en giet de pasta af. Serveer de pasta, met daarop de saus met groenten en de basilicum. Voeg naar smaak wat parmezaanse kaas toe.

### Serveertip

Lekker met een glas verse koude melk.

Goeie timing van de natuur

# KOKEN MET DE SEIZOENEN

Aardbeien met kerst en kool in de zomer? Allerlei soorten groenten en fruit liggen het hele jaar door in de supermarkt. Bijna vergeet je daardoor dat het seizoensgebonden producten zijn. Heb je al eens overwogen om met de seizoenen mee te koken? Het is goedkoper, lekker en nú rijp, omdat je lichaam juist op dat moment die vitamines goed kan gebruiken.

Wat een timing van de natuur! Dus spring op de fiets en koop je producten ieder seizoen vers en voordelig rechtstreeks bij de boer. Geen tijd? De Regte Heijden in Riel brengt de biologische seizoensgroenten en -fruitbox zelfs bij jou thuis.



kooktip van  
**'S MAM**

Pastinaak, een niet zo bekende groente, bereid je net als aardappelen. Lekker als puree of frietjes!

## HERFST

### Pompoen moet je doen!

De dagen worden korter en het zonnetje staat laag aan de hemel. Blaadjes verkleuren en paddenstoelen schieten uit de grond. Tijd voor lange mouwen en warme dranken. De herfst is ook het seizoen van de pompoenen. De vele kleuren, maten en vormen nodigen uit om er een heerlijke maaltijdsoep of stoofpot van te maken. In deze tijd zie je volop stalletjes langs de weg waar pompoenen te koop zijn.

Het aanbod van herfstfruit bestaat uit appels, vlierbessen en kiwibessen. Tijd voor het bakken van appeltaarten en appelflappen dus. En wist je dat vlierbessen een natuurlijk medicijn zijn tegen griep? Je verwerkt ze bovendien eenvoudig tot sap, siroop of jam. Verrassend is de Donkere Dagen Drank, een winterdrank van vlierbessen, zwarte bessen en kruiden, gemaakt van het fruit van hoeve De Oude Schouten Hofstad in Gilze.



### Conserveren kun je leren

Door te conserveren geniet je langer van groenten en fruit. Ga aan de slag en kies je eigen manier om groenten en fruit langer houdbaar te maken. Denk aan wecken, drogen, invriezen, in zuur leggen, inblikken, pekelen, roken of konfijten. Het is gemakkelijker dan je denkt. Tip: ga meteen aan de slag in het seizoen zelf. Groenten en fruit zijn dan nog lekker vers en smaken ook ingemaakt op hun best. Boefkik in Tilburg laat zien hoe het moet. Wat ooit begon als een hobby, groeide al snel uit tot een fulltime baan: wecken. Het eerste product wat destijds gemaakt werd, de piccalilly, is nu nog steeds de grootste hardloper en wordt op vele plaatsen verkocht. Ook de pompoenchutney in mooie weckpotten is een feest voor het oog en je smaakpapillen.

## WINTER

### Tijd voor de niet-meer-zo-vergeten-groenten

Komen de dikke jassen, sjaals en handschoenen alweer uit de kast? Dan is het winter. We snakken met z'n allen naar warm en voedend eten en kunnen ook wel wat stevige kost gebruiken. Tijd voor peeënstamp, spruitjes en natuurlijk voor ouderwets lekkere zuurkool.

Allang niet meer vergeten zijn de wortelgroenten pastinaak, schorse-neer of aardpeer. En loopt het water je al in de mond als je denkt aan een boerenkoolstamp? De boerenkool wordt 's ochtends vers geplukt bij StadsTuinderij Piushaven in Tilburg en kan 's avonds al op jouw bord liggen.

### Sudderende stoofpeer

Een echte winterse fruitsoort is de stoofpeer. Die laat je rustig sudderen op het vuur met wat stokjes kaneel, port en kruidnagel. Heerlijk als bijgerecht of met ijs als dessert.







## LENTE

### Aspergefeest!

Het is april, een waterig zonnetje verschijnt. Je dikke winterjas wissel je in voor een dunner exemplaar. Samen kijken we reikhalzend uit naar 'het witte goud', de asperges. Piet en Mieke van Aspergeboerderij Van Iersel in Udenhout zijn er het hele jaar mee bezig, maar in de lente draaien ze overuren. Mieke: 'Ook

verse eitjes, krielaardappels en saus koop je gewoon bij ons. Dan heb je meteen álles in huis om een klassiek aspergefeestje te bouwen. Dat feest maak je compleet met onze aspergewijn. We hebben zelfs een magazine met de lekkerste aspergerecepten en foto's die je uitnodigen om de recepten klaar te maken.'

De aspergeboerderijen zijn alleen open in het seizoen, van april tot en met juni en dan is het enthousiasme groot. Niet alleen voor witte geschilde of ongeschilde asperges, maar ook voor pittige groene asperges. Je rijdt aspergekeverijen als Musters in Elshout en Schuurmans in Heukelom niet zomaar voorbij, kleurrijke borden wijzen je de weg.

Asperges telen is een ambachtelijk proces en dát zie je op de open dagen van de diverse aspergeboerde-

rijen in onze regio. Kijk op de kaartjes naar de dichtstbijzijnde boerderij ontdek het hele proces van plant tot asperge op de volle grond. Een aspergefeest om je vingers bij af te likken.

Andere vroege delicatessen die de lente aankondigen zijn rabarber en peultjes. Liefhebbers kunnen in mei de rabarber uit de grond trekken. Peultjes, koolrabi, andijvie, spinazie en sla komen er ook aan om te oogsten. Kortom: volop aanbod, vers van het land bijvoorbeeld in Sophias tuin bij Bioboerderij 't Schop in Hilvarenbeek.

### Nog heel even geduld...

Het aanbod van fruit in het voorjaar is beperkt. Gelukkig zijn de aardbeien, de blauwe en rode bessen en het zachte fruit in aantocht. Nog maar heel even geduld dus...



## ZOMER

### Zelf plukken & genieten

Korte rokjes, blote benen en het warme gevoel van de zon op je armen. Het is zomer! Je krijgt trek in 'koele', jonge groenten. Koken met groenten en fruit van het seizoen is gemakkelijk in de zomer, omdat er gewoonweg veel aanbod is. Nieuwe aardappelen, verse doperwtten, tuinbonen, venkel, spinazie, broccoli, zombieten en nog veel meer.

In deze zomermaanden oogst je zelf je groenten en fruit in pluktuin Pluk&Plenty in Goirle. Je profiteert volop van wat moeder natuur in de aanbieding heeft. Er staat een heer-

lijke kop kruidenthee voor je klaar, natuurlijk bereid met verse ingrediënten uit de pluktuin.

Voor een verrukkelijk vruchtenijsje van vers geplukte bremen ga je langs bij Sprankenhof in Udenhout. En over vers geplukt gesproken: in de pluktuin kan je zelf fruit plukken en ook de biologische groenten haal je er zelf uit de grond. Josè van Sprankenhof: 'Kijk even op de site naar ons aanbod en kom lekker plukken! Niet elk zomer is hetzelfde, dus ook het plukassortiment verschilt per jaar. Met een mand en plattegrond struin je over ons erf en pluk je zoveel als je wilt.'



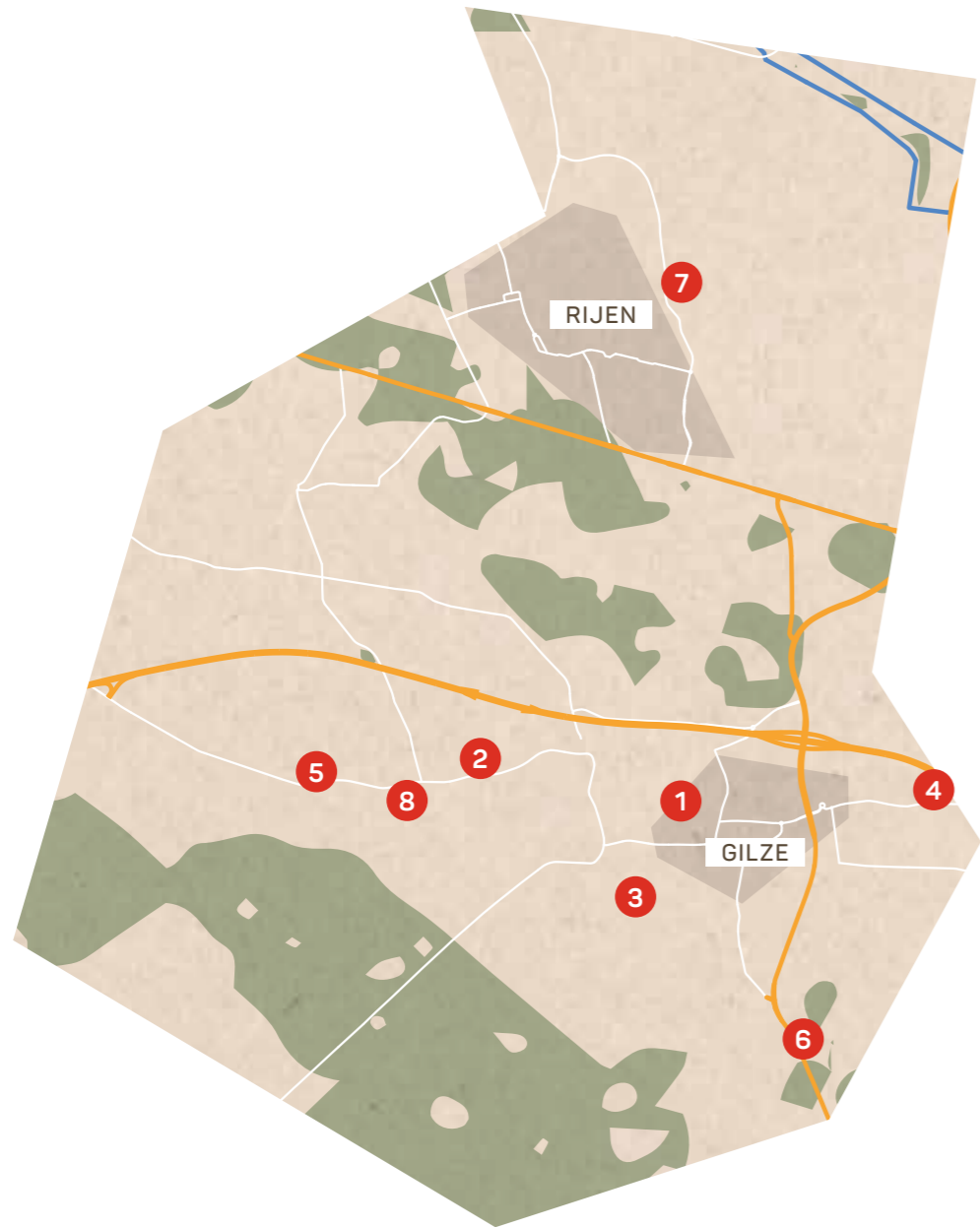
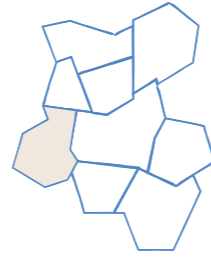
### Omrijden voor de zomerkoning

Echte lekkerbekken verheugen zich het hele jaar door op de rode zomerkoning: de aardbei! Ook rode bessen en kersen pluk je nu lekker vol en rijp. Bij TerraVie in Loon op Zand haal je ze zó uit de muur. Altijd prijs, want de automaat wordt elke dag gevuld met vers fruit. Dat is het omrijden waard.



Gemeente

# GILZE EN RIJEN



1

## Bijenhoudersvereniging St. Ambrosius

Ridderstraat  
5126 BG Gilze

[www.gilze.bijenhouders.nl](http://www.gilze.bijenhouders.nl)

2

## De Oude Schouten Hofstad

Driehoek 15  
5126 NX Gilze

[www.deoudeschoutenhofstad.nl](http://www.deoudeschoutenhofstad.nl)

3

## Hoeve de Lakenvelder

Horst 32  
5126 BX Gilze

[www.hoevedelakenvelder.nl](http://www.hoevedelakenvelder.nl)

4

## Melktap Josten – van Gorkum

Vossenberg 6  
5126PE Gilze

[f /imkerijoptsandt](https://www.facebook.com/imkerijoptsandt)

5

## Minicamping Wilgenweide

Bavelseweg 128  
5124 PZ Molenschot

[www.wilgenweide.nl/wijn](http://www.wilgenweide.nl/wijn)

6

## Schaepsdyck

Langenbergseweg 18  
5126 PX Gilze

[www.schaepsdyck.nl](http://www.schaepsdyck.nl)

7

## Tuinderij Peeters groente & fruitwinkel

Zwarte Dijk 41a  
5121 ZA Rijen

[www.tuinderijpeeters.nl](http://www.tuinderijpeeters.nl)

8

## Fruitboogerd

Hoogstraat 7  
5126 NR Gilze

[www.defruitboogerd.nl](http://www.defruitboogerd.nl)

## HONING YOGHURT FRUITONTBIJT

Op naar de Schaepsdyck voor heerlijke schapenyoghurt. Nog even langs bij Tuinderij Peeters voor vers fruit en bij het honingstalletje van St. Ambrosius haal je lokaal geslingerde honing.

### Ingrediënten

Voor 1 persoon

- 125 ml schapenyoghurt
- 200 gram seizoensfruit
- 3 eetlepels zaden-/notenmix (hazelnoten, zonnebloempitten en lijnzaad)
- 1 eetlepel honing

### Bereidingswijze

Doe de zaden met de honing in een koekenpannetje en karamelliseer de zaden op middelhoog vuur tot de zaden mooi goudbruin zijn. Schep ze vervolgens op een bord en laat ze afkoelen.

Schenk een laagje schapenyoghurt in een potje en schep vervolgens daar bovenop een laagje seizoensfruit. Daarop weer een laagje yoghurt en nog een laagje fruit tot het potje bijna vol is.

Brokkel de inmiddels hard geworden gekaramelliseerde zaden in stukjes en maak het potje ermee vol.

Echte melk TAP je zelf



*Vers verser verst*

## TOER DE BOER

**Ik hoef maar Toer de Boer te roepen of mijn dochter staat al naast haar fiets. Klaar om mee te gaan. Al jaren fietsen we elke week langs boerderijen om verse producten uit de boerderijautomaten te scoren. Dit is echt óns uitje.**

Het feestje begint met het uitstipelen van de toer. We pakken onze zelfgemaakte kaart van de omgeving erbij. Iedere keer als we nieuwe automaten tegenkomen, zetten we een icoontje op de kaart. Soms gaan we gericht op de seizoensproducten af, en soms bepaalt een recept onze boodschappen. Maar geregeld laten we ons gewoon verrassen door wat we tegenkomen. En dan zien we thuis wel wat we ervan brouwen.

Vandaag zet mijn dochter een toer uit. Dan weet ik al dat we eindigen bij de melktap van Piet van Meintjes Hoeve in Heukelom. Want daar mag ze de koeien aaien. Niet veel later stappen we op de fiets. In de krat voorop rinkelen lege flessen, klaar voor verse, romige melk.

*Aardbeienautomaat  
De Goeije Krison in Dongen*



### Vanmorgen vers geplukt

Het is hartje zomer, maar er staat een stevig windje. Gelukkig hebben we die mee. Voor we het weten, zijn we bij TerraVie in Loon op Zand, waar we jam, kersen en aardbeien 'uit de muur' halen. Vanmorgen vers geplukt, vermeldt het bord boven de automaat. Nog even genieten van de velden vol aardbeien en kersenbomen en hup, we gaan weer verder.

Onderweg kijkt mijn dochter me aan en zegt: 'Zo leuk om dit samen met jou te doen, mam! Echt ons dagje uit.' Ik glimlach en vertel haar dat mijn moeder en ik dat vroeger ook zo deden. 'Blijkbaar echt iets wat je doet met 's mam, zegt mijn dochter eigenwijs.'

*Boerderijautomaat  
Schuurmans in Heukelom*



We naderen het bord met pijl naar Biobuitengewoon in Herpt. Hier kopen we biologisch varkensvlees. Joost en Jacqueline: 'We begrijpen dat je wilt weten waar je vlees vandaan komt en met een automaat op ons eigen erf spelen we in op de vraag om op een ongedwongen manier lokaal biologische producten te kunnen kopen'. We kijken nog even bij de rondscharrelende varkens, pinnen en bergen het vlees

**'Met een automaat op ons eigen erf spelen we in op de vraag om op een ongedwongen manier.'**

*Varkensvleesautomaat  
Biobuitengewoon in Herpt*



op in onze koeltas. De krat voorop de fiets van mijn dochter vult zich al goed. Dit adres ligt het verst op de route. 'We gaan vandaag van vers naar verst,' grap ik. Mijn dochter frons haar wenkbrauwen, 'O, mam...!'

Op de terugweg fietsen we langs de boerderijautomaat van De Geitenhoeve in Tilburg. De geitenkaas en eieren stoppen we in mijn fietsmand. Op de picknickplek proeven we nog snel wat lekkers van onze aankopen en stappen weer op. De wind is gedraaid. Maar stoer als we zijn, gaan we door. Het vooruitzicht van koeien aaien motiveert om door te trappen. Met een ernstig gezicht zegt mijn dochter: 'Mam, mijn klasgenoten denken dat melk





*tip van*  
**'S MAM**

Juist in de automaten vind je de verse producten van het seizoen. Het aanbod wisselt: van asperges in het voorjaar tot pompoenen in de herfst.

uit de fabriek komt. Maf hè?' Tijd om te reageren is er niet. Want we zijn er en ze weet niet hoe snél ze naar de koeien moet rennen. Dan vul ik zelf maar de flessen bij de melktap. Ik gooi munten in de automaat en de romige, koude melk stroomt erin. Nog een fles yoghurt van De Smaak van Heukelom erbij en dan zoek ik mijn dochter. Ze maakt een kletspraatje met de boer. Nog net hoor ik haar zeggen: 'Weet je, zodra wij straks van het erf af zijn, neemt 's mam altijd een slok melk.' De boer lacht, want hij weet dat ik niet de enige ben...

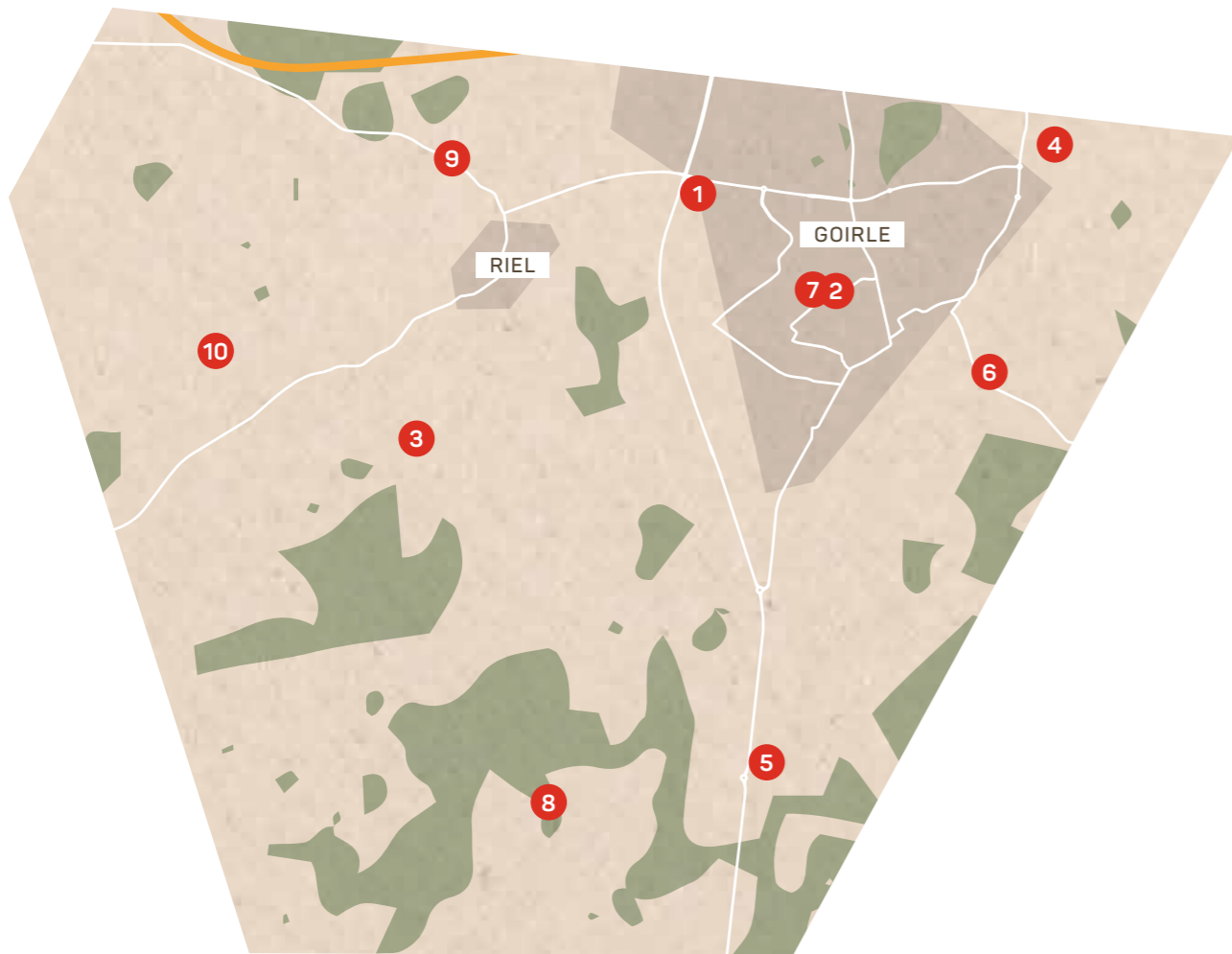
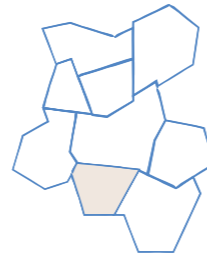
Thuisgekomen stallen we alles uit op tafel. Het ruikt heerlijk vers. Wat een mazzel dat ik dit met mijn dochter kan doen. En wat een mazzel dat we al deze verse streekproducten zo dichtbij kunnen krijgen.

Het wordt die avond een zomerstamppotje met andijvie, geitenkaas en daarbij een mals gebakken koteletje. We genieten nog heerlijk na van een mooie Toer de Boer-middag met z'n tweeën.

*Groeten van* **'S MAM**



Gemeente  
**GOIRLE**



1

**Apismelifera  
Bijenkasten**

Den Brem 37  
5052 RA Goirle

[www.apismelifera-bijenkasten.nl](http://www.apismelifera-bijenkasten.nl)

2

**Boerderijproducten  
Van Roessel**

Dorpsstraat 63  
5051CJ Goirle

[www.vanroesselcatering.nl](http://www.vanroesselcatering.nl)

3

**Koeienbedrijf  
De Regte Heijden**

Oude Tilburgsebaan 12a  
5133 BE Riel

[www.deregteheijden.nl](http://www.deregteheijden.nl)

4

**Boerderijwinkel  
De Walhoeve**

Hoge Wal 15  
5053 LG Goirle

[www.walhoeve.nl](http://www.walhoeve.nl)

5

**Fruitwekerij  
De Braacken**

Turnhoutsebaan 15  
5051 DZ Goirle

[www.debraacken.versvooru.nl](http://www.debraacken.versvooru.nl)

6

**Kaasboerderij  
De Leyedaeler**

Beeksedijk 16  
5051 PS Goirle

[www.leyedaeler.nl](http://www.leyedaeler.nl)

7

**Molenwinkel  
D'n Omgang**

Nieuwe Rielseweg 39a  
5051 PD Goirle

[www.akkermolens-goirle.nl](http://www.akkermolens-goirle.nl)

8

**Pleisterplek  
Pluk & Plenty**

Nieuwkerk 5  
5051 PN Goirle

[www.plukenplenty.nl](http://www.plukenplenty.nl)

9

**Boerderijwinkel  
Van 't Zandeind**

Zandeind 32a - 34  
5133 AC Riel

[www.vanhetzandeind.nl](http://www.vanhetzandeind.nl)

10

**Vermeulen  
Eieren**

Schellebaan 2  
5133 NP Riel

[www.vermeuleneieren.nl](http://www.vermeuleneieren.nl)

## GÔOLSE BBQ CHEESE- BURGER

Voor lekkere kaas ga je langs bij de Leyedaeler en voor de heerlijke hamburgers stap je de winkel van boer Jos van 't Zandeind binnen. Groenten haal je bij de boerderijwinkel of pluk je zelf bij Pluk & Plenty.

### Ingrediënten

- Voor 6 personen
- 6 hamburgers
  - 6 witte zachte broodjes met sesamzaad
  - 2 tomaten
  - 2 uien
  - 6 blaadjes sla
  - ketchup
  - 6 plakken jongbelegen kaas

### Voorbereiding

Stook de barbecue op totdat de kooltjes een dun laagje as hebben waar je je hand niet langer dan 2 seconden boven kunt houden. Snijd de tomaten en uien in schijfjes en snijd de broodjes door.

### Bereidingswijze

Leg de hamburgers op de bbq en bak ze gelijkmatig gaar door regelmatig om te keren. Bak de uien- en tomatenschijven mee. Leg de broodjes kort met de snijkant op de barbecue. Neem de broodjes eraf en beleg ze met de hamburger, een plak kaas, ui, tomaat en sla en voeg wat ketchup toe.

*Van zoete toet tot boerenkaas*

## ZUIVEL VERWENNERS

Toetjes zijn echte verwenners. De een houdt van iets zoets, de ander van een kaasplankje. Gelukkig is er voor iedereen, voor elke gelegenheid wel een dessert met verse, Brabantse melk.

### Ambachtelijk ijs van het platteland

Zomer of winter, zomaar tussen-  
door of als toetje. Om jezelf met een  
lekker ijsje te verwennen, maakt het  
tijdstip niet uit. Ben je in de buurt  
van 't Ijsboerinneke in Moergestel?  
Stop dan even om te genieten van  
een ambachtelijk vers ijsje op het  
terras. Of kijk lekker naar de darte-  
lende kalfjes, zó vanaf de picknick-  
plek naast de wei.

Marc en Linda van 't Ijsboerinneke  
bereiden het ijs met verse volle melk  
van hun eigen koeien. Marc is kok  
en bedenkt de recepten. Daarvoor  
heeft hij een cursus ijsbereiding ge-

volgd. Zijn passie voor ijs is zó groot  
dat hij binnenkort weer verder leert  
om zijn ijs nog exclusiever te maken.

Linda runt de winkel met verschil-  
lende smaken ijs, geïnspireerd op  
de seizoenen. In de herfst proef je  
kaneel en appel, in de zomer natuur-  
lijk fruit. Linda: 'Al jaren wilde ik de  
melkveehouderij van mijn ouders  
uitbreiden, verbreden. Daarom kozen  
we voor een ijsboerderij. Dat we nu  
roomijs maken van de melk van onze  
eigen koeien is een wens die uit-  
komt. En onze bezoekers genieten  
van die volle verse smaak. Ja, wat  
wil je dan nog meer?' →





### De Smaak van Heukelom

'Onze gezonde, sterke dieren genieten van de ruimte, het verse gras en kruiden die groeien en bloeien op de natuurlijke en onbespoten gronden.' Juist dát geeft de dagelijkse melk die ze leveren een eigen en unieke smaak. Misschien proef je de seizoenen er zelfs in. 'Van deze melk maken wij eerlijke zuivelproducten,' vertelt Rob van Piet van Meintjes Hoeve in Heukelom. Het heet dan ook met recht De Smaak van Heukelom. Ook eens proeven van de yoghurt, vla of pap?

### Boerenkaas

Jan van Kaasboerderij de Leyedaeler in Goirle: 'We maken Goudse boerenkaas, ook wel de koning der kazen genoemd. Na 's morgens onze koeien gemolken te hebben, stroomt de verse melk in de kaastobbe. Wij bereiden onze boerenkaas naar een eeuwenoud en nauwkeurig proces. Van jong tot overjarig. Door toevoeging van heerlijke kruidenmelanges

aan de wrongel verkrijgen we heerlijke kruidenkazen. Onze kaas rijpt nog op natuurlijke wijze in onze kaasopslag, daardoor krijgt hij zijn karakteristieke en unieke smaak. Heerlijk op een welgevlud kaasplankje!

### Boerenzuivel

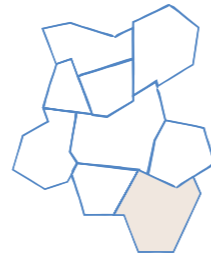
Zuivelproducten zoals yoghurt, vla en pap maken ze bij De Kern op basis van diezelfde smaakvolle boerenmelk, ook van hun eigen koeien. Boerenyoghurt is een typische, dikke yoghurt en wordt voor het maken van vruchtenyoghurt nog aangevuld met natuurlijke vruchtenconcentraten. Boerin Astrid: 'Boerenvla maken we in de smaken vanille, chocolade en hopjes. En onze rijstepap, gortepap, havermoutpap en tarwegriespap maken we nog volgens het recept van 's oma, bijzonder hè? Dus wie van toetjes houdt, weet ons nu te vinden.'

'Onze rijstepap, gortepap, havermoutpap en tarwegriespap maken we nog volgens het recept van 's oma, bijzonder hè?'



Gemeente

# HILVARENBEEK



- |          |               |
|----------|---------------|
| Fruit    | Honing        |
| Groenten | Vlees         |
| Zuivel   | Vis           |
| Eieren   | Paddenstoelen |
| Brood    | Alcohol       |

**1** **Aspergeboerderij van Gestel-Wolfs**  
Baarschotsestraat 35  
5087 KV Baarschot  
[www.kwekerijvangestelwolfs.nl](http://www.kwekerijvangestelwolfs.nl)

**2** **Bakkerij Swaanen**  
Apollostraat 1  
5081GS Hilvarenbeek  
[www.janswaanen.echdebakker.nl](http://www.janswaanen.echdebakker.nl)

**3** **Bakkerij van Hulten**  
Julianastraat 33  
5087 BA Diessen  
[www.bakkerijvanhulten.nl](http://www.bakkerijvanhulten.nl)

**4** **BezienswaardigeIT**  
Ontginningsweg 15  
5089 NR Haghorst  
[www.bezienswaardigeit.nl](http://www.bezienswaardigeit.nl)

**5** **Bierbrouwerij de Roos**  
Sint Sebastiaanstraat 4  
5081 ZG Hilvarenbeek  
[www.bierbrouwerijderoos.nl](http://www.bierbrouwerijderoos.nl)

**6** **Biologisch-Dynamische Boerderij De Kraanvogel**  
Tuldensedijk 5  
5085 NB Esbeek  
[www.boerderijdekraanvogel.nl](http://www.boerderijdekraanvogel.nl)

**7** **Den Elshorst**  
Esbeeksedijk 4  
5087 TG Baarschot  
[www.elshorstpuur.nl](http://www.elshorstpuur.nl)

**8** **Imker Ton Smolders**  
Kruisboog 7  
5081 PX Hilvarenbeek

**9** **Molen de Doornboom**  
Doelenstraat 53  
5081 CK Hilvarenbeek  
[www.doornboom.nl](http://www.doornboom.nl)

**10** **Poelier Kapteijns**  
Beerseweg 6  
5087 TP Diessen  
[www.poelierkapteijns.nl](http://www.poelierkapteijns.nl)

**11** **Bioboerderij 't Schop**  
Esbeekseweg 2  
5081 ED Hilvarenbeek  
[www.hetschop.nl](http://www.hetschop.nl)

**12** **Willemse luxe brood en banket**  
Diessenseweg 22  
5081 AJ Hilvarenbeek  
[www.bakkerwillemse.nl](http://www.bakkerwillemse.nl)

## ZOETE HILVER SPARE RIBS

Natuurlijk ga je eerste langs bij De Walhoeve voor spare ribs van Elshorstpuur® en maak je een stop bij imker Ton Smolders voor een potje heerlijke honing. Voor de ingrediënten voor een frisse salade kun je bij De Kraanvogel of 't Schop terecht.

### Ingrediënten

- 2-3 personen
- 1 kilo spare ribs
- 4 eetlepels honing
- 4 eetlepels ketjap
- 1 eetlepel sambal
- 3 teentjes knoflook
- peper en zout

### Voorbereiding

Doe de ketjap, honing, fijngeperste knoflook, sambal, peper en zout in een kom. Maak hier een gladde marinade van.

Snijd de spare ribs in losse stukjes (zo trekt de marinade lekker in het vlees). Doe de spare ribs erin en roer goed door.

Paar uur laten intrekken, hoe langer hoe beter. Oven voorverwarmen op 175°C. Ovenschaal invetten.

### Bereidingswijze

Gaar de spare ribs in een platte ovenschaal in ca. 1,5 uur.

### Serveertip

Lekker met een frisse salade.



Als warme broodjes...

# VAN AKKER TOT BAKKER

Wat een prachtige namen hebben de bakkers bedacht voor hun ovenverse streekproducten. Want heb je ooit gehoord van Grutjes Krentenmik, Hilverstoet of Gessels Volkoren?

## Van Hilverstoet tot Krentenmik

Spelt is hot en bakkers in de regio Hart van Brabant maken er de heerlijkste broden en koeken van: van speltbrood tot speltspeculaas.

Zo staat bakkerij Jan Swaanen in Hilvarenbeek bekend om zijn smakelijke Hilverstoet. Bakker Jan: 'Dit speltbrood vullen wij goed met hazelnoten en rozijnen. Dat maakt het zoet en stevig tegelijk.' Samen met

De Nieuwe Erf in Diessen is de bakker een paar jaar geleden begonnen met het zaaien en oogsten van het spelt. Dat de eigen Hilvarenbeekse molen De Doornboom het maalt, maakt het een op-en-top streekproduct: van akker tot bakker.

## Grutjes!

Molen De Doornboom in Hilvarenbeek maalt meer dan alleen spelt. Rogge en ook de wintertarwe van Boerderijmuseum Grutje maken de reis van de akker naar molen. De Grutjes Krentenmik is een heerlijk volkoren krentenbrood dat bakkerij Jan Swaanen bakt van 100% volkoren grutjes.



weetje van  
**'S MAM**

Molenaar is ook wel mulder in dialect.



## Bier en brood

Gaan bier en brood samen? Jazeker! En niet alleen op de borrelplank, maar ook bij het bakken zelf. Zo voegt Bakkerij Willemse in Hilvarenbeek bostel toe aan zijn brooddeeg. Bakker Willem: 'Bostel is mout dat achterblijft bij het brouwen. Het geeft de broden een rijke smaak en is rijk aan vezels en

eiwitten'. De bostel krijgt hij van Bierbrouwerij De Roos, even verderop. Ook kun je bij Willemse terecht voor traditioneel roggebrood. Dat maakt hij lekker zelf met roggemeel, gemalen door de lokale molen. En wat te denken van het speciale bierworstenbrood van Jan Swaanen? Dat is pas bier & brood.

## Gessels volkoren

In de Moergestelse molen laat de molenaar de granen eerst drogen voordat hij de molensteen aan het werk zet. Bakkerij Van Hulten haalt er het volkorenmeel op en bakt er de verse Gessels volkorenbroden en Gesselse broodjes van. Omdat hij ze bakt met de héle vermalen tarwekorrel, is het volkorenbrood.



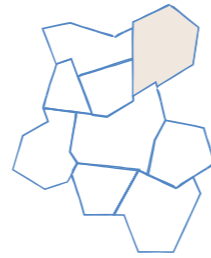


### Spelt, spelt en nog eens spelt

Brasserie de Emmamolen in Nieuwkuijk nodigt je uit voor een uitgebreide lunch met versgebakken brood. De molenaar maalt hiervoor de oergranen, zó uit de Nieuwkuijkse polder. Zin in een dagje weg? Combineer dan een rondleiding door de molen met een bezoek aan Bakhuis Emma. Zij verkopen versgebakken brood, heerlijke worstenbroodjes en speculaas. Voor biologische jam, siroop en honing kun je er ook terecht. De kanjers van medewerkers die er tijdens hun dagbesteding werken, weten als geen ander de smakelijke broden en koeken te bakken, in te pakken én te promoten.



Gemeente  
**HEUSDEN**



- |  |          |  |               |
|--|----------|--|---------------|
|  | Fruit    |  | Honing        |
|  | Groenten |  | Vlees         |
|  | Zuivel   |  | Vis           |
|  | Eieren   |  | Paddenstoelen |
|  | Brood    |  | Alcohol       |

**1** **Aspergekwekerij Musters**  
Zeedijk 4  
5154 PA Elshout  
[www.mustersasperges.nl](http://www.mustersasperges.nl)

**2** **Bakker Allard**  
Grotestraat 202  
5151 BR Drunen  
[www.bakkerallard.nl](http://www.bakkerallard.nl)

**3** **Biobuitengewoon biologisch varkensbedrijf**  
Zeggelaarseweg 2  
5255 PL Herpt  
[www.biobuitengewoon.nl](http://www.biobuitengewoon.nl)

**4** **De Emmamolen & Bakhuys Emma**  
St. Jorisstraat 16  
5253 BL Nieuwkuijk  
[www.emmamolen.nl](http://www.emmamolen.nl)

**5** **Muskens Palingkwekerij**  
Bernsestraat 9  
5255 PA Herpt  
[www.muskenspalingkwekerij.nl](http://www.muskenspalingkwekerij.nl)

**6** **Van Rooij Geitenboerderij**  
Margrietweg 19  
5151 RH Drunen

**7** **Woutherushof Heusdens Wijndomein**  
Naulandseweg 48  
5154 PB Elshout  
[www.woutherushof.nl](http://www.woutherushof.nl)

**8** **Zuivelboerderij de Kern**  
Overstortweg 7  
5151 AD Drunen  
[www.zuivelboerderijdekern.nl](http://www.zuivelboerderijdekern.nl)

## HEUSDENSE ASPERGESOEP MET PALING

Een boodschappenrondje voor dit gerecht brengt je langs Muskens voor de gerookte palingfilet, naar de Kern voor de room en de boter. De asperges haal je bij Musters en de wijn natuurlijk bij Woutherushof.

### Ingrediënten

- Voor 4 personen
- 25-30 asperges
  - 3 eetlepels roomboter
  - 3 eetlepels bloem
  - 3 sjalotten
  - 1 liter groentebouillon
  - 150 ml witte wijn
  - 150 ml room
  - 200 gram palingfilet

### Voorbereiding

Snipper de sjalotjes fijn.

### Bereidingswijze

Zet een pan op en smoor de sjalotjes (niet laten kleuren) met wat roomboter. Voeg de asperges in delen toe en doe de bloem erbij. Bak dit kort terwijl je roert. Let op dat de bloem niet aanbrandt. Je kunt ook enkele aspergekopjes meekoken en na 5 minuten eruit halen en afkoelen in ijskoud water (blancheren), zodat je ze op het laatst als decoratie kunt toevoegen. Schenk vervolgens de groentebouillon en de wijn erbij. Aan de kook brengen en 40-45 minuten laten pruttelen, totdat de asperges volledig gaar zijn. Passeer de soep hierna in een zeef. Voeg de room toe en verwarm opnieuw. Snijd de gefileerde paling in stukjes en verdeel met de gekookte aspergestukken over 4 soepborden en schenk de soep erbij.



MMM *vruchtproducten uit het Streek van Brabant*



*Herfst op z'n best*

# PADDENSTOEL IN DE HOOFDROL

'Kom maar achterom, de deur staat op een kier', whatsapp't mijn buurvrouw. Het is een druilerige herfst dag, dus dat komt goed uit. Onze vieze schoenen doen we uit en we begroeten elkaar hartelijk. Als dank voor haar gastvrijheid overhandig ik haar een cadeaumand met lekkere Brabantse streekproducten.



*tip van 'S MAM*

Met de growkit van ZuiderZwam kweek je zelf prachtige oesterzwammen. Je moet even geduld hebben, maar dan schieten ze als paddenstoelen... uit de emmer!



'Mmm, ik mis het vlees niet eens!'

Het ruikt heerlijk in de gezellige keuken. Ik ben benieuwd wat mijn buurvrouw heeft klaargemaakt. Twee keer per jaar maken we om de beurt een diner met heerlijkheden uit de streek. Als we aan tafel zitten, onthult ze haar herfstmenu. 'Tada, kijk eens: drie keer paddenstoelen!' Ze zet een heerlijke proeverij op tafel met een goed gevulde paddenstoelensoep, een paddenstoelenpastaïtje en een paddenstoelenburger, gemaakt van vlezige en naar noot smakende kastanjechampignons van De Bie in Dongen. Ik kijk mijn man aan, hij is een echte vleeseter. Hij proeft de burger en zegt: 'Mmm, ik mis het vlees niet eens!' Mijn buurvrouw glimt, want daar was ze vooraf wel wat benauwd voor.

**Van koffiedik naar bitterbal**

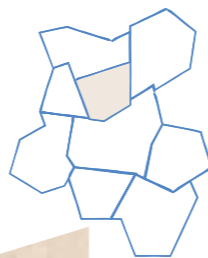
Later bij het borrelen worden we verrast met een prachtig borrelplankje gevuld met oesterzwambitterballen, boerenkaas en worst met honing, mosterd en stroop om in te dippen. 'De oesterzwammen zijn gekweekt op koffiedik van diverse restaurants en cafés in Tilburg', zegt de buuf, 'goed hè?' Ze heeft wel een beetje gesmokkeld, want de oesterzwambitterballen komen van ZuiderZwam in Tilburg en zijn dus niet zelf gemaakt. Maar ik vergeef het haar. De smaak en het verhaal maken het meer dan goed.

Bij de open haard genieten we na van een smaakvol paddenstoelen-diner. Als we weggaan, nodig ik de burens uit om de volgende keer bij óns aan te schuiven aan de keukentafel. Kan ik vast gaan nadenken over wat ik wil klaarmaken.

*Met uitbuikende groet,*  
**'S MAM**

Gemeente

# LOON OP ZAND



1 🍓

**Aardbeienteler  
Houtepen VOF**  
Middelstraat 45  
5176 NH De Moer

2 🍓 🥛 🥞

**Blauwe Bessencultuur  
Van Hil & Moer**  
Capelsedreef 1B  
5171 NB Kaatsheuvel  
[www.blauwebessen-hil-en-moer.nl](http://www.blauwebessen-hil-en-moer.nl)

3 🍓 🥬 🥛 🥚 🍷 🍷 🍷

**Boerderijwinkel  
Theo Machielsen**  
van Haestrechtstraat 9a  
5171 RB Kaatsheuvel  
[www.theomachielsengroentenenfruit.nl](http://www.theomachielsengroentenenfruit.nl)

4 🍓 🥬 🥛 🥚 🍷 🍷 🍷

**Boerderijwinkel  
De Annahoeve**  
Zijstraat 25  
5176 NG De Moer  
[www.deannahoeve-demoer.nl](http://www.deannahoeve-demoer.nl)

5 🐷 🗨️

**De Moerderij  
scharrelvarkens**  
Middelstraat 64  
5176 NK De Moer  
[www.demoerderij.nl](http://www.demoerderij.nl)

6 🍷 🍷

**Imkerij  
Op 't Sandt**  
Scorpius 6  
5175 XM Loon op Zand  
[/imkerijoptsandt](https://www.facebook.com/imkerijoptsandt)

7 🍓

**TerraVie**  
Loonse Molenstraat 35  
5175 PS Loon op Zand  
[www.terravie.nl](http://www.terravie.nl)

## SCHOENLAPPERS BLAUWE BESSEN CHEESECAKE

Voor roomboter en melk is een bezoekje aan De Annahoeve een must. Blauwe bessen haal je natuurlijk bij Van Hil & Moer.

### Ingrediënten

- ca. 8 personen
- 1 ½ rol volkoren koekjes
  - 6 eetlepels gesmolten roomboter
  - snufje nootmuskaat
  - 200 gram zachte Mon Chou kaas
  - 0,2 liter melk
  - 100 gr suiker
  - ½ theelepel vanillepoeder
  - ½ theelepel geraspte citroenschil

### Blauwe bessentoplaag

- 500 gram blauwe bessen
- 100 gram suiker
- 1 dl water
- 2 eetlepels maizena
- snufje zout
- 1 eetlepel citroensap

### Bereidingswijze

Vermaal de koekjes en vermeng het met de gesmolten boter en de nootmuskaat. Bekleed de bodem van een springvorm (22 cm) met het mengsel en druk dit goed aan. Klop de Mon Chou, melk, suiker, vanillepoeder en citroenrasp tot een gladde massa en lepel ze op de koekbodem.

Breng de blauwe bessen met het water, de suiker, het zout en de maizena al roerende aan de kook tot het goed gebonden is. Roer de citroenrasp erdoor en laat het mengsel lauw worden. Schenk vervolgens de toplaag over de gladgestreken kaaslaag.

Plaats de taart enige uren in de koelkast.



*Buitengewoon lekker*

# (H)EERLIJK LOKAAL



Wat eten we vanavond, vlees of vis? In ons Hart van Brabant hebben we een paar bijzondere adressen voor vers vlees van blije varkens en koeien. En zoek je iets unieks? Denk dan aan een malse struisvogelbiefstuk zoals bij Van de Staak Struisvogelfarm of vlees van Edelhertenboerderij De Zonhoeve, allebei gewoon in Tilburg. Een mooi stuk vis is de paling van Muskens in Herpt of van palingwekerij en -rokerij Reijrink in Moergestel. Dus wat wordt het: stoofpot van hertenvlees, gerookte paling op brood of misschien de verse boerderijkip van poelier Kaptejns in Hilvarenbeek?

## Scharrelende varkens

In Hart van Brabant vind je een aantal bijzondere vleesboeren. Boerderij Den Elshorst in Esbeek bijvoorbeeld. Boer Ben is enthousiast als je hem vraagt naar zijn weidevarkens: 'Wij hebben bewust gekozen voor het houden van weidevarkens die vrij rondscharrelen op de akker. Ze bewegen lekker veel en daardoor krijg je mooi gerijpt weidevlees. Daarvan maken we authentieke streekproducten zoals worst of rollade', vertelt Ben.

Hij vervolgt: 'Mensen vinden het leuk om varkens in de wei te zien scharrelen. En speciaal voor de varkens planten we meer bomen en bloemen langs de akkerranden, dat is prachtig om te zien. Daarnaast dienen authentieke plaggenhutten als binnenverblijf voor de varkens. Helemaal in de stijl van het Kempische land.'



*tip van*  
**'S MAM**  
Koop je vlees bij de boer! Zo weet je precies waar je vlees vandaan komt en dat de dieren met liefde zijn verzorgd.

## Koeien in jacquet

Bij boer Frank van Hoeve Hooge Heide in Oisterwijk lopen de koeien in de zomer los. Frank: 'Wij hebben een speciaal ras rondlopen: Blaarkopvee. Je herkent ze aan hun egale zwarte of rode kleur en een witte kop met blaren (kringen) rond de ogen. Koeien in jacquet noemen we ze ook wel.'

Frank: 'In het voorjaar komen de kalfjes. Dat zijn échte moederskindjes, ze drinken na de geboorte nog zo'n 3 tot 4 maanden bij hun moeder. Daarna gaan de kalfjes naar hun eigen wei of stal.'

Na de slacht krijgt Frank het jonge, malse en goed doorregen vlees terug als rosbeef, gehakt, haasbiefstuk of entrecote. Dat kan oplopen tot ruim 400 kilo vlees. Frank: 'Dit gaat meteen vers de vriezer in voor de verkoop.'





### Vers gerookte paling

Houd je van vers gerookte, gestoofde of gebakken paling? Ga dan eens langs bij Palingkwekerij Muskens in Herpt. Ruim 900.000 palingen zwemmen daar in hun bassins. Elk weekend rookt René hier zelf de paling. Dat gaat op een ambachtelijke manier, op een vuur van eiken- en beukenhout. Meteen na het roken koelt, stroopt en fileert hij de paling voor je. Bij het roken horen strenge hygiënenormen. René: 'Daardoor ben je als klant verzekerd van paling met een optimale smaak.'

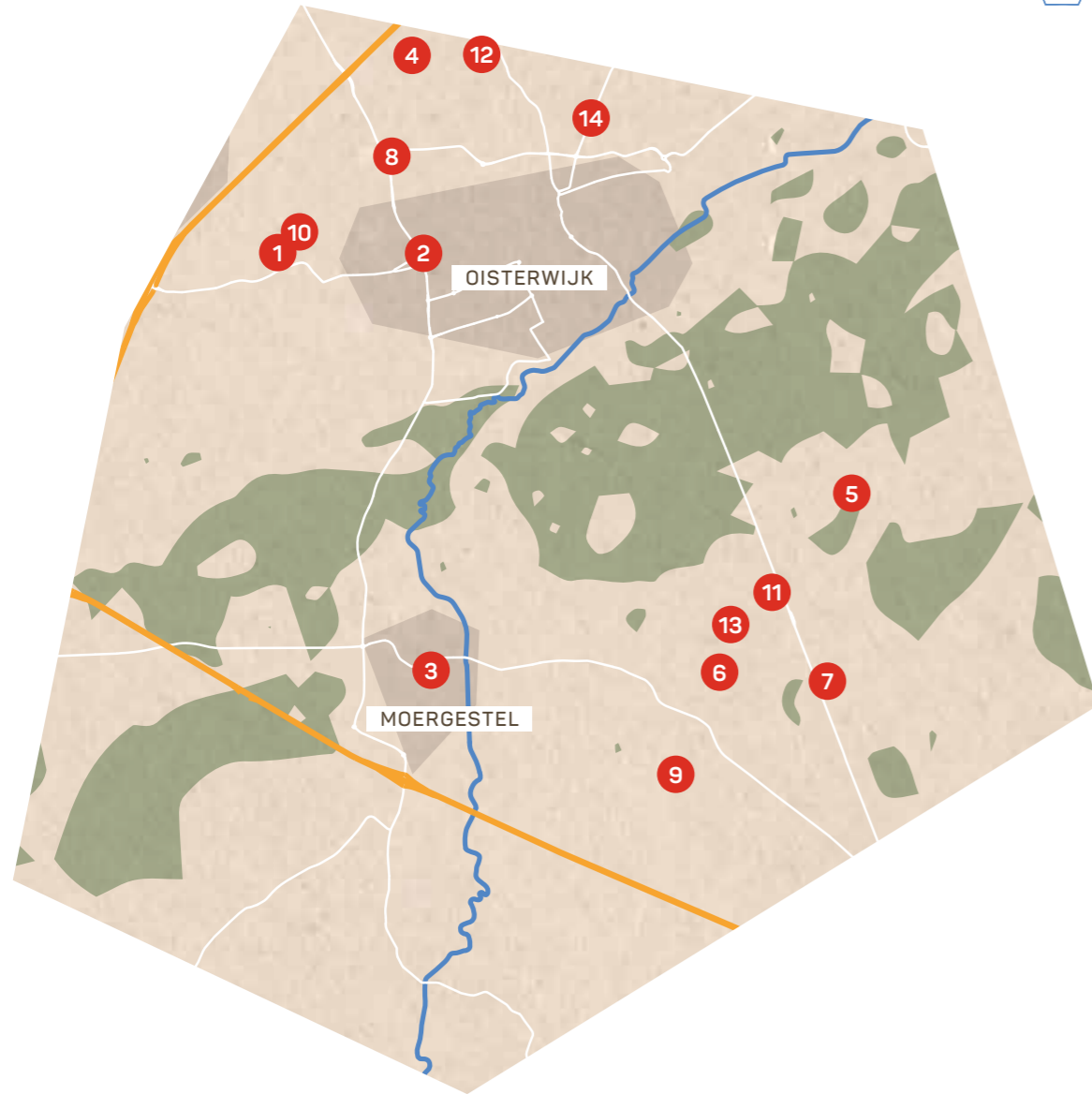
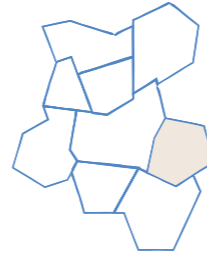
Ook de overige taken hebben René en zijn vrouw Lucia verdeeld. Zo is René te vinden in de kwekerij en staat Lucia in de winkel. Zij geniet van het contact met de klanten. Lucia: 'Klanten blij maken met een mooi stuk paling, daar doe ik het voor!'

'Klanten blij maken met een mooi stuk paling, daar doe ik het voor!'




Gemeente

# OISTERWIJK



- |  |   |
|--|---|
|  Fruit    |  Honing        |
|  Groenten |  Vlees         |
|  Zuivel   |  Vis           |
|  Eieren   |  Paddenstoelen |
|  Brood    |  Alcohol       |

**1**   
**Aspergekwekerij Schuurmans**  
Hoog Heukelom 3  
5059 AD Heukelom  
[f /aspergekwekerijschuurmans](https://www.facebook.com/aspergekwekerijschuurmans)

**2**   
**Bakkerij Jan Swaanen**  
Moergestelseweg 1-02  
5061 BZ Oisterwijk  
[www.janswaanen.echtabakker.nl](http://www.janswaanen.echtabakker.nl)

**3**   
**Bakkerij van Hulten**  
Kerkstraat 12  
5066 AS Moergestel  
[www.bakkerijvanhulten.nl](http://www.bakkerijvanhulten.nl)

**4**   
**De Kreitehei**  
Kreitenstraat 20  
5061 PT Oisterwijk  
[www.dekreitehei.nl](http://www.dekreitehei.nl)

**5**   
**Boerderij De Rozehoeve**  
Rosepdreef 13  
5062 TB Oisterwijk  
[www.japansvlees.nl](http://www.japansvlees.nl)

**6**   
**Den Heijkant, boerderijterras**  
Heikant 8  
5066 CR Moergestel  
[www.erfgoedlogiesdenheijkant.nl](http://www.erfgoedlogiesdenheijkant.nl)

**7**   
**Hoeve Hooge Heide**  
Oirschotsebaan 21  
5062 TG Oisterwijk  
[www.hoevehoogeheide.nl](http://www.hoevehoogeheide.nl)


**8**   
**Kerkhovense Molen**  
Langvennen-Oost 120  
5061 DR Oisterwijk  
[www.kerkhovensemolen.nl](http://www.kerkhovensemolen.nl)

**9**   
**Palingkwekerij en -rokerij Reijrink**  
Vossenhoorn 9  
5066 CP Moergestel  
[www.paling-kwekerij-reijrink.nl](http://www.paling-kwekerij-reijrink.nl)

**10**   
**Piet van Meintjeshoeve**  
Hoog-Heukelom 11  
5059 AD Heukelom  
[www.pietvanmeintjeshoeve.nl](http://www.pietvanmeintjeshoeve.nl)

**11**   
**Streekpark Klein Oisterwijk**  
Oirschotsebaan 6  
5062 TE Oisterwijk  
[www.kleinoisterwijk.nl](http://www.kleinoisterwijk.nl)

**12**   
**'t Lekkerste straatje van Oisterwijk**  
Oliviersweg 9A  
5061 PL Oisterwijk  
[www.hetlekkerstestraatje.com](http://www.hetlekkerstestraatje.com)

**13**   
**'t Ijsboerinneke**  
Zandstraat 24  
5066 CA Moergestel  
[www.ijsboerinneke-moergestel.nl](http://www.ijsboerinneke-moergestel.nl)

**14**   
**Tuinbouwbedrijf van de Ven**  
Haareneweg 73  
5061 VK Oisterwijk  
[www.vandevenaardbeien.nl](http://www.vandevenaardbeien.nl)





## Honing

# DE SMAAK VAN DE STREEK

Honing. Je koopt het in de winkel of op de boerderij. Maar nóg leuker is het om honing te kopen bij de imker zelf. Je hoort dan het verhaal achter de honing en je ziet, ruikt en beleeft het compleet. Want wist je bijvoorbeeld dat honing overal anders smaakt? En dat het dus een streekproduct bij uitstek is?

Stadsimker Marcel vertelt: 'Het is eigenlijk heel simpel, bijen verzamelen het zoete vocht (nectar) van bloemen die ze in de omgeving tegenkomen. Meestal zijn dat verschillende soorten bloemen en bloesems. Je krijg dan een bloemenhoning met de smaak van diverse bloemen.

Maar is er een grote hoeveelheid nectar in de buurt van één soort plant? Dan maken bijen specifieke smaken honing. Dus staan er bijvoorbeeld veel acaciabomen? Dan maken bijen met deze nectar acaciahoning. Zo ook met lindebomen, je krijgt dan lindehoning. Andere voorbeelden zijn tijmhoning, rozemarijnhoning, rozenhoning en klaverhoning.



### tip van 'S MAM

Ben je allergisch voor pollen? Koop en eet dan de honing van een imker in de buurt. Doe dit vóórdat het pollenseizoen begint. Daarmee bouw je weerstand op voor plaatselijke pollen.

### Imkers in onze streek

Marcel is een van de imkers in de Regio Hart van Brabant. Hij is behoorlijk actief met zijn stadsimkerij BeeZzzz in Tilburg. Hij houdt bijen, maakt honing en laat er bier van brouwen. In zijn educatieve bijenhuis ontvangt hij bovendien schoolklassen, families en vriendengroepen. In Sprang-Capelle vind je Jolanda's Honinghuisje. Haar bijenvolken maken bloemenhoning, balsemihoning en heidehoning.

### De bloemetjes en de bijtjes

Zowel Marcel als Jolanda lenen hun bijen uit voor het bestuiven van fruitbomen en gewassen. Marcel brengt zijn volkjes, zo noemt hij ze, in de lente naar fruittelers. Daar

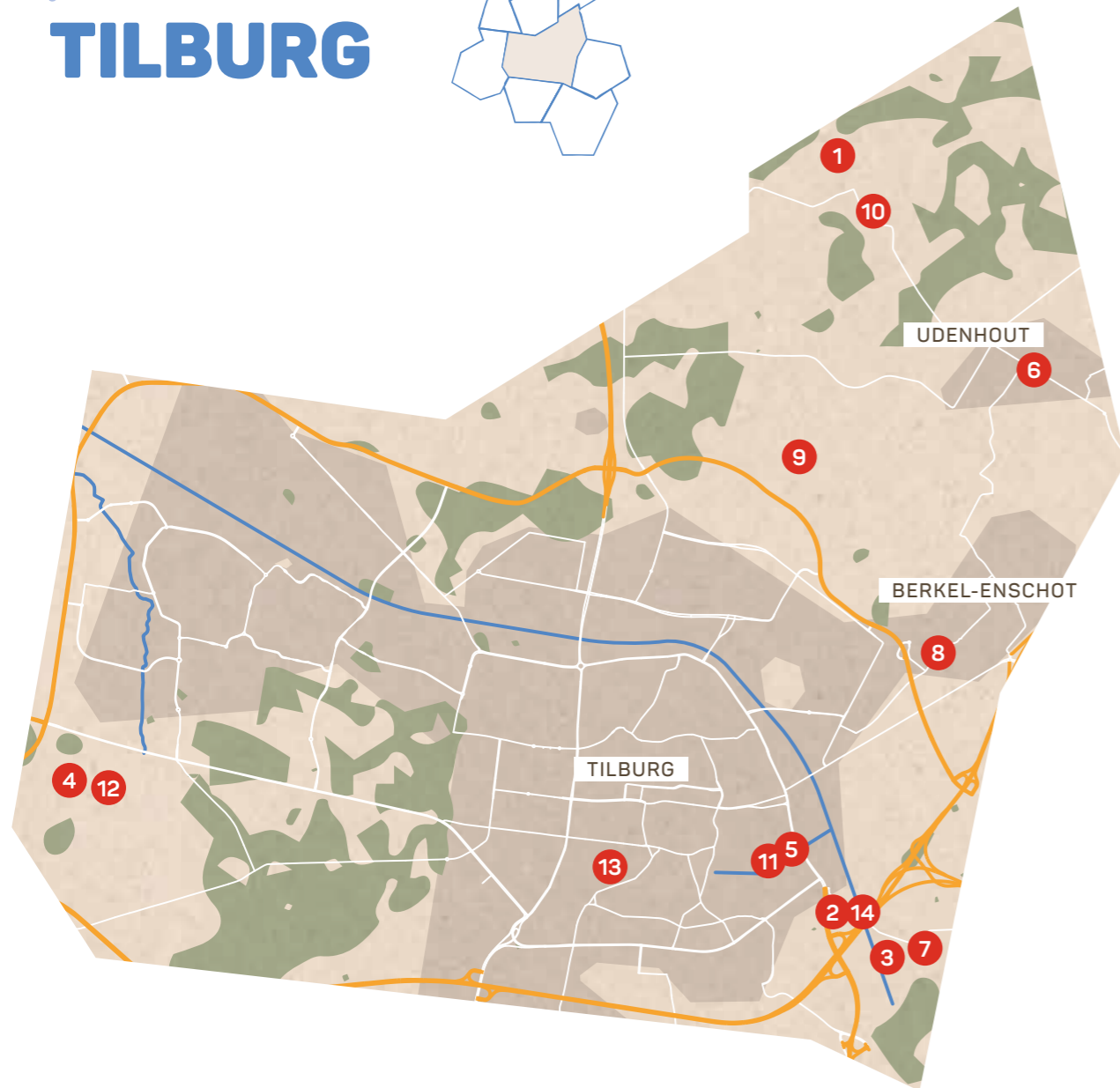
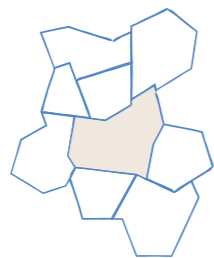
verzamelen de bijen zo'n drie weken lang nectar van de fruitbloesems. En terwijl de bijen nectar uit de bloemen halen, blijft stuifmeel aan hun harige poten en lijfjes hangen. Dat nemen ze mee en zo bestuiven ze ongemerkt een andere bloem die daardoor ook vruchten krijgt.

Marcel: 'We hebben bijen nodig voor het bevruchten van onze gewassen. Als er te weinig bijen zijn, worden te weinig bloemen bevrucht en krijgen we minder fruit en granen. Dus minder voedsel voor de mensen. Daarom moeten we in actie komen om de bijenvolkjes te helpen. Hoe? Door bijvoorbeeld te zorgen voor voldoende bomen, bloemen en struiken!'

### Smaakinspiratie

Honing is een heerlijke smaakmaker. Je combineert het bijvoorbeeld met andere streekproducten:

- Een paar druppels honing bij een plankje met verse boerenkaas.
- Een flinke scheut honing in een dampende kop vers geplukte thee.
- Een lekkere dot honing als marinade van de spare ribs van rond-scharrelende varkens.



- |  |          |  |               |
|--|----------|--|---------------|
|  | Fruit    |  | Honing        |
|  | Groenten |  | Vlees         |
|  | Zuivel   |  | Vis           |
|  | Eieren   |  | Paddenstoelen |
|  | Brood    |  | Alcohol       |

**1** **Aspergeboerderij van Iersel**  
Schoorstraat 63  
5071 RC Udenhout  
[www.aspergeboerderijvaniersel.nl](http://www.aspergeboerderijvaniersel.nl)

**2** **Biologische tuinderij Ut Rooie Bietje**  
Koningshoeven 62  
5018 AB Tilburg  
[www.utrooiebietje.nl](http://www.utrooiebietje.nl)

**3** **Boerderijautomaat De Geitenhoeve**  
Torentjeshoeve 6a  
5018 TL Tilburg

**4** **Edelhertenboerderij De Zonhoeve**  
Keizersakker 7  
5032PM Tilburg  
[www.dezonhoeve.nl](http://www.dezonhoeve.nl)

**5** **Groeigoed013**  
Havendijk 43-47  
5017 AL Tilburg  
[www.groeigoed-013.simplesite.com](http://www.groeigoed-013.simplesite.com)

**6** **Imker Mari van Iersel**  
Kreitemolenstraat 108  
5071 BJ Udenhout

**7** **Kloosterwinkel Abdij OLV van Koningshoeven**  
Eindhovenseweg 3  
5056 RP Berkel-Enschot  
[www.koningshoeven.nl](http://www.koningshoeven.nl)

**8** **Landwinkel de Bollekens**  
Enschotsebaan 21A  
5056 SR Berkel-Enschot  
[www.debollekens.nl](http://www.debollekens.nl)

**9** **Kwekerij M. Vromans BV**  
Quirijnstokstraat 15  
5012 TC Tilburg  
[www.kwekerijvromans.nl](http://www.kwekerijvromans.nl)

**10** **Boshoeve Sprankenhof**  
Schoorstraat 26A  
5071 RA Udenhout  
[www.sprankenhof.com](http://www.sprankenhof.com)

**11** **StadsTuinderij Piushaven**  
Havendijk 43-47  
5017 AL Tilburg  
[www.stadstuinderijpiushaven.nl](http://www.stadstuinderijpiushaven.nl)

**12** **Struisvogelfarm Van de Staak**  
Bleukweg 6  
5032 PN Tilburg  
[www.vandestaak-struisvogelfarm.nl](http://www.vandestaak-struisvogelfarm.nl)

**13** **Stadsimkerij BeeZzzz**  
Meelstraat 61  
5025 KL Tilburg  
[www.beezzzz.nl](http://www.beezzzz.nl)

**14** **Oesterzwamkwekerij ZuiderZwam**  
Koningshoeven 62  
5018 AB Tilburg  
[www.zuiderzwam.nl](http://www.zuiderzwam.nl)



*Bourgondisch  
en biergondisch  
genieten*



## PROOST!

De klassieke bourgondiër geniet van een goed glas wijn, de biergondische geniet er graag van een goed gebrouwen (speciaal)bier. In Brabant hoeft je niet te kiezen, want we hebben hier volop streekwijnen en -bieren. En voor de liefhebber is er ook nog Brabantse appelpider.

### Frambozenwijn

Bij Minicamping Wilgenweide in Molenschot kun je terecht voor de mousserende streekwijn puur op basis van frambozen: Framboise d'Avoird. Wijngaard Dassemus in Chaam maakt deze frambozenwijn van met de hand geplukte frambozen allemaal gekweekt op Molenschots grondgebied.

### Blauwe bessenlikeur

's Mam wist het niet, totdat ze tijdens een zomerse Toer de Boer terecht kwam in Kaatsheuvel bij Van Hil & Moer. Getriggerd door het woord blauwe-bessencultuur fietste ze erop af. Bleek dat ze er zelf gekweekte blauwe bessen verwerken tot fruitige bessenwijnen en zoete dessertwijnen, die ijskoud smaken op hun best. En ben je er toch? Probeer dan ook de likeur van blauwe bessen.

### ROOSbieren

De brouwmeester van Bierbrouwerij De Roos in Hilvarenbeek heeft wel een héél leuke baan. Hij brouwt zijn bier op ambachtelijke wijze en probeert regelmatig nieuwe dingen. Zo verbouwt de brouwerij sinds 2018 zelf hop. En dat maakt het verschil, want de smaak en kwaliteit van hop zijn van grote invloed op de smaak van bier. Bij Bierbrouwerij De Roos vind je vier bieren: Bikse Tripel, Roos Ale, Rooie Fik en Konjel. Daarnaast schenken en verkopen ze elk seizoen andere bieren. En hou je van kaas? Proef dan ook een stukje Rooie Fik Bierkaas. Deze kaas dankt zijn naam aan de Rooie Fik die tijdens het kaasmaken wordt toegevoegd aan de kaaswringel.



MMM vreedproducent uit het streek van Brabant





#### BeeZzzz-bier

Hoe kwam de Tilburgse imker Marcel op het idee om boekweitzaad te gebruiken bij het brouwen van bier? Hij las in oude boeken dat de bloemen van boekweit goede honing geven in een seizoen waarin niet zoveel bloemen meer bloeien, namelijk augustus en september. Dus werd er boekweit gezaaid. Na de bloei bleven er kilo's boekweitzaad over! Zonde om weg te gooien, dus stapte hij naar een bierbrouwer. Die vond het wel een uitdaging om ermee te experimenteren. Samen met de honing brouwt hij er nu de bijzondere najaarstripel BeeZzzz van. Dit bier koop je bij de Tilburgse Stadsimkerij BeeZzzz.



#### Opener bier

'Wie bierbeleving wil, moet zeker bij ons langskomen,' zegt Frank, een van de brouwende biersommeliers van Opener bier. 'Tijdens een proeverij maak je kennis met allerlei biertypen, landen, smaken, ingrediënten en brouwprocessen. Onze hop en gerst telen we zoveel mogelijk in Dongen zelf, rondom de brouwerij. Die gebruiken we in onze eigen brouwketels en vind je terug in onze Opener bieren.'

#### Appelcider

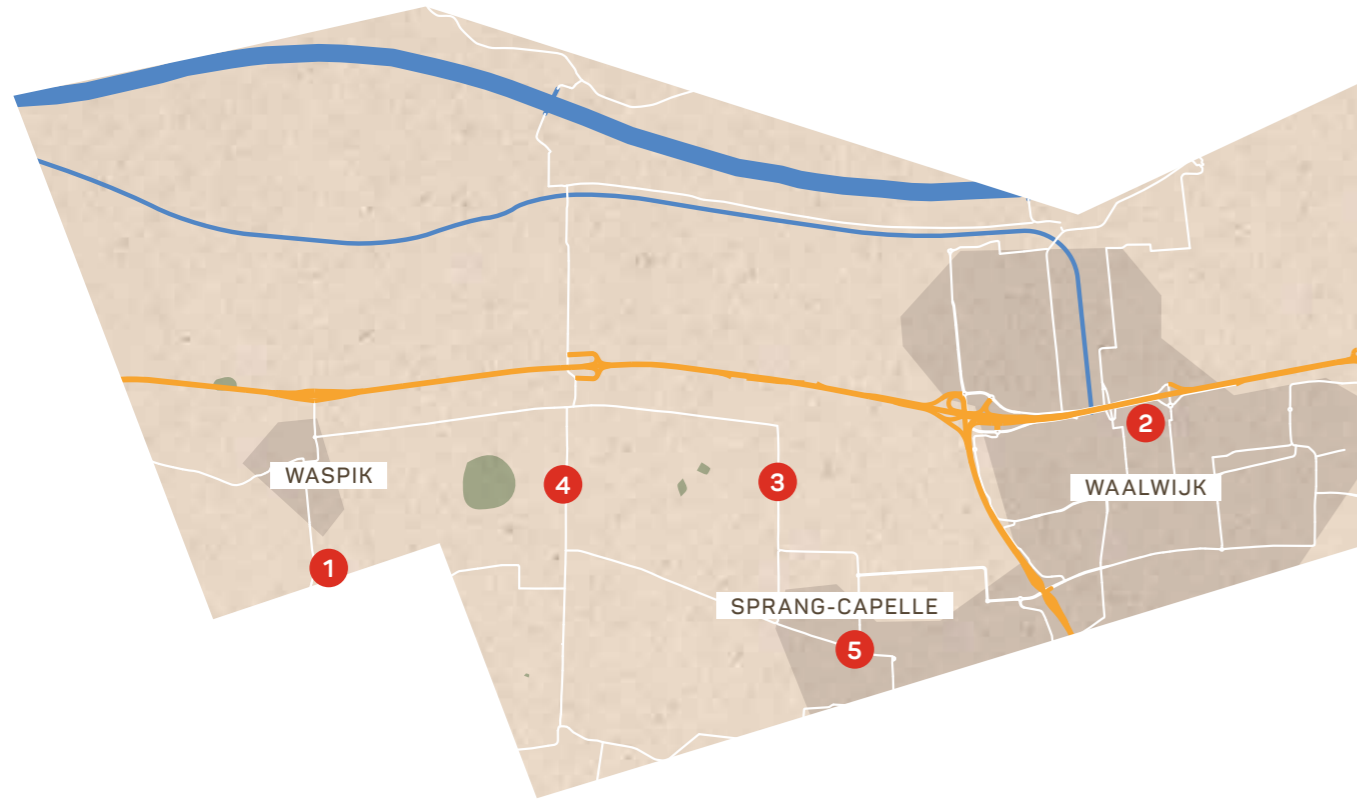
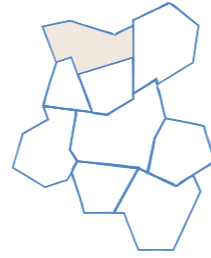
't Gouverneurtje is een sprankelende cider gemaakt door De Vergeten Appel uit Tilburg van de appels en peren uit de tuin van het Gouverneurshuis in Heusden. De appels voor de overige ciders van Johan komen uit kleine boomgaarden en tuinen van particulieren uit Tilburg en omgeving. Maar goed dat hij deze appels wél gebruikt, anders hingen ze nog steeds aan de boom.

#### 'Iets met appels ... bier en appels ...of appelcider!'

Het ciderverhaal van Johan begint met honden: 'In 2009 kreeg ik een appelboom van mijn buurman, omdat zijn honden bang waren voor de vallende appels. Ze durfden de tuin niet meer in', lacht Johan. 'Een aantal jaren later gaf de boom te veel appels om alleen maar taarten van te bakken. Tijdens het brouwen van een biertje met een goede vriend stelde ik voor om iets te doen met de appels ... bier met appels ... of appelcider!' De daad voegden ze bij het woord. Ze startten een experiment dat volledig uit de hand liep. Johan liet het sap van de appels vergisten met verschillende gistsoorten om tot het beste smaakresultaat te komen. Dat was zó goed, dat hij besloot ciders te produceren onder de naam De Vergeten Appel. Proost!

Gemeente

# WAALWIJK



## Boerderijwinkel Bovense Hoeve

Schotse Hooglanderstraat 17  
5165 AC Waspik

[www.bovensehoeve.nl](http://www.bovensehoeve.nl)



## Jolanda's honinghuisje

Van der Duinstraat 27  
5161 BL Sprang-Capelle

[honinghuisje.wixsite.com/info](http://honinghuisje.wixsite.com/info)



## Paardenmelkerij De Bonte Hoeve

Hogevaart 85  
5161 PM Sprang-Capelle

[www.debontehoeve.nl](http://www.debontehoeve.nl)



## Van Leijsen VOF

Wendelnesseweg-West 45A  
5161 ZH Sprang-Capelle

[f /Van Leijsen VOF](https://www.facebook.com/VanLeijsenVOF)



## Vivo Lekkernijen

Raadhuisstraat 45a  
5161 BD Sprang-Capelle

[www.vivo-lekkernijen.nl](http://www.vivo-lekkernijen.nl)



## ZOMERSALADE MET AARDBEIJEN

Even langs de aardbeienautomaat van Van Leijsen voor mooie, rode, zoete aardbeien. Voor verse sla en geitenkaas is de Bovense Hoeve de plek. En voor de honing bellen we aan bij Jolanda's honinghuisje.

### Ingrediënten

- 4 personen
- 250 gram aardbeien
  - 3 verse blaadjes basilicum
  - 4 eetlepel balsamicoazijn
  - 1 eetlepel honing
  - 4 eetlepel olijfolie
  - zout en peper
  - 1 theelepel mosterd
  - 75 gram gemengde sla
  - 3 eetlepel pijnboompitten (geroosterd)
  - 150 gram geitenkaas

### Bereiding

Was de aardbeien, verwijder de kroontjes en snijd ze doormidden. Meng de honing met de balsamicoazijn en meng met de aardbeien.

Snijd de basilicum grof en schep door de aardbeien. Doe de aardbeien in een afgesloten kom of bakje en laat ze minimaal een uur in de koelkast marineren.

Doe de aardbeien in een zeef en vang de balsamicomarinade op en meng dit met de olijfolie, mosterd, peper en zout.

Leg de sla op 4 bordjes en besprenkel met de marinade. Verdeel daarna de aardbeien, stukken geitenkaas en pijnboompitten erover.

# COLOFON

ISBN 978-90-829615-0-8

€4,95

## Projectmanagement

Femke Arts, Regio Hart van Brabant

Nicole van Hoof, Midpoint Brabant

Yvette van Kempen, InBeeld

## Teksten

Erica Theloosen, Caatjes Pen

## Fotografie op locatie

Wouter Weststrate, Boeffkik

## Aangeleverd fotomateriaal

iStock en betrokken ondernemers

## Vormgeving

Joost Abbing, JAgd ontwerp

## Drukwerk

Dekkers Van Gerwen

**MIDPOINT**  
BRABANT 

Dit boek is een uitgave van Midpoint Brabant

Doel van MMM, streekproducten uit het Hart van Brabant, is om zoveel mogelijk mensen te laten genieten van onze heerlijke producten, dus deel zoveel mogelijk!

Hoewel dit boek met de grootste zorgvuldigheid is samengesteld, aanvaardt Midpoint Brabant geen aansprakelijkheid voor schade ontstaan door eventuele fouten en/of onvolkomenheden.



Dit drukwerk is gecertificeerd voor de gebruikte materialen, recyclebaarheid en productie karakteristieken.

[www.c2ccertified.org](http://www.c2ccertified.org)



*Bij*  
**'S MAM**  
*in de keuken*

ISBN 978-90-829615-0-8 €4,95

