

Proef het platteland en beleef de smaak van Winterswijk



De Winterswijkse streekproducenten werken met liefde en passie aan lokale lekkernijen.
En dat proef je. Omgeven door het karakteristieke Nationaal Landschap Winterswijk
geven zij smaak aan deze prachtige streek. Beleef de smaak van Winterswijk!





Colofon

Deze gids is een uitgave van Stichting Winterswijk Marketing / VVV Winterswijk. Tekst: Marijke van den Berg & Gienne te Gronde. Foto's: Annet Piek, Winterswijk Marketing, vloermouterij Masterveld, Ron Rensink en Nadia Artz. Met dank aan Vereniging Ondernemers Buitengebied Winterswijk (OBW) en alle lokale producenten die met liefde en passie Winterswijkse streekproducten maken.

Basisvormgeving: Bij Dageraad
Drukwerk/opmaak: Holders Media

De inhoud van deze brochure is met veel plezier en de grootst mogelijke zorg samengesteld. Winterswijk Marketing aanvaardt geen aansprakelijkheid ten aanzien van wijzigingen en onvolkomenheden. Niets uit deze uitgave mag worden verspreid of gekopieerd zonder toestemming van Winterswijk Marketing.

Stichting Winterswijk Marketing / VVV Inspiratiepunt Winterswijk
Mevrouw Kuipers – Rietbergplein 1
7101 DD Winterswijk
VVV: + 31 (0) 543 – 745090
info@vvvwinterswijk.nl
info@100procentwinterswijk.nl
www.100procentwinterswijk.nl



Inhoud

Introductie	3
Kaasboerderij en herberg Harmienehoeve	4
Boerderij Te Winkel en Clara Bella IJs	5
Stokerij Het laatste woord	6
Wijngaard De Reeborghesch	7
Kemper Schoap	8
Zeevisgroothandel en viskwekerij Deunk	9
Brouwerij Wentersch	10
Pluktuin Klein Paradijs op landgoed De Zonnebloem	11
Slagerij Wassink	12
Wijngaard Hesselink	13
Imkerij Van Waardenburg	14
Aarde-Werk De Stegge	15
Pluktuin Do It Yourselfs	16
Slager Alex Huizing	17
Geitenkaasboerderij De Brömmels	18
Melkveebedrijf Oonk	19
Theetuin De Wacht	20
Sevink Molen	21
Vleesboerderij De Stegge	22
't Goed Elferdinck	23
Hesselink koffie en thee	24
Bloemen uit Corle	25
Vloermouterij Masterveld	26
Klompemakerij Ten Hagen	27
Zorgboerderij De Olden Gaorden	28
Beleef de smaak van Winterswijk	29
Chefkok Mike Vrijdag	30
Recept van Mike Vrijdag	31
Overzicht streekproducenten	34

A scenic landscape of a Dutch rural area. In the foreground, there's a green field with some wooden posts. In the middle ground, a large, dark wooden barn with a red-tiled roof stands prominently. Behind the barn, there are several large, leafy trees. In the background, more trees and a few smaller buildings are visible under a clear sky.

Proef het platteland

Wil je de smaak van Winterswijk beleven? Verwen je zintuigen met de allerbeste lokale smaakmakers en proef de heerlijkste lekkernijen uit de streek. Van smaakvolle boerenkaas van verse koeien- of geitenmelk, zomerhoning van een bijenvolk in de buurt, ambachtelijk gestookte likeuren en lokale kwaliteitswijnen tot vers geplukte kruidenthee en huisgemaakte jam en chutney van fruit uit de boomgaard.

De Winterswijkse streekproducenten werken met liefde en passie aan lokale lekkernijen. En dat proef je. Omgeven door het karakteristieke Nationaal Landschap Winterswijk geven zij smaak aan deze prachtige streek. Verken het ongekend mooie landschap en verzamel onderweg de verse ingrediënten. Chefkok Mike Vrijdag heeft een overheerlijk recept samengesteld dat je zelf thuis kunt bereiden. Een culinaire afsluiting van een heerlijke dag in Winterswijk.

Proef het platteland. Dat smaakt naar meer!



Kaasboerderij en herberg *Harmienehoeve*

Boerenkaas en echte pannenkoeken van de Harmienehoeve

Al meer dan 50 jaar wordt er kaas gemaakt op de Harmienehoeve. De echte Winterswijkse boerenkaas van de roodbonte koeien van de familie Bruggink kun je ter plekke kopen in de landwinkel, waar je ook andere streekproducten en souvenirs vindt. Proeven kan natuurlijk ook, want de overheerlijke en goedgevulde pannenkoeken van de herberg worden bereid met melk van eigen koeien en huisgemaakte kaas. Eet smakelijk!

Kulverweg 2-4 | 7108 BB Winterswijk-Woold | 0543 564208 | www.harmienehoeve.nl |  



Het lekkerste boerenijs van Clara Bella

Het allerlekkerste toetje van Winterswijk is toch wel het ambachtelijke boerenijs van Clara Bella. De dames van Te Winkel maken dit heerlijke ijs op ambachtelijke wijze, met melk van hun eigen melkkoeien. Er zijn maar liefst veertien verschillende smaken ijs om van te proeven. Op het erf van boerderij Te Winkel vind je ook een zelfbedieningswinkel met streekproducten en in het hoogseizoen is ook het boerderijterras geopend.

Vredenseweg 174 | 7105 CC Winterswijk-Huppel | 06 20439395 | www.boerderijtewinkel.nl | 



Boerderij Te Winkel
Clara Bella IJs



Stokerij *Het laatste woord*

Proef 23 karaat echt Winterswijks goud

Het Laatste Woord is een kleine stokerij, waar Volckmar Kroes heerlijke likeuren en destillaten stookt op ambachtelijke wijze. Deze worden bereid uit zuivere alcohol en fruit, veelal afkomstig uit eigen boomgaard. Dat moet je proeven! Wat dacht je van een heerlijke sinaasappellikeur of oude jenever? Of proef je liever een eau de vie van appel, pruim, kweepeer of rood fruit? Zelfs een likeur met 23 karaat echt Winterswijks goud kan hier gedronken worden.

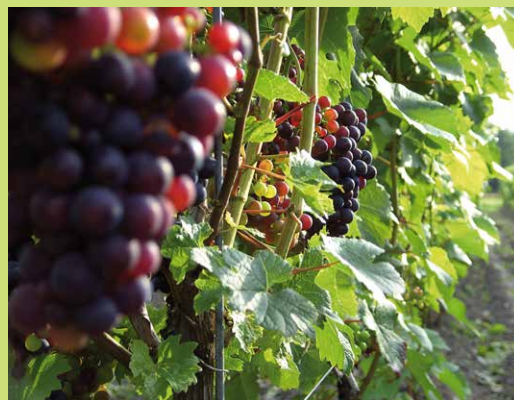
Corleseweg 45 | 7119 AA Winterswijk-Corle | 0543 513135 | www.hetlaatstewoord.nu |  



Ambachtelijke kwaliteitswijn van Winterswijkse bodem

Ambachtelijke wijnen met een uniek karakter verbouwen in Winterswijk. Die uitdaging nam Henk Marmelstein in 2001 aan. De Reeborghesch was de allereerste wijngaard in de Achterhoek en staat inmiddels bekend om de nationaal en internationaal bekroonde ambachtelijke kwaliteitswijnen. Bovendien heeft de Europese Unie onlangs een Beschermd Oorsprong Benaming toegekend aan de wijnen. Hierdoor is de kwaliteit gegarandeerd en zijn de wijnen beschermd tegen namaak. De smaakvolle wereld van de Winterswijkse wijnen ontdek je met een uitgebreid wijnproeverij arrangement.

Sikkinkweg 2-4 | 7107 BD Winterswijk-Kotten | 0543 563425 | www.dereeborghesch.nl |  



Wijngaard
De Reeborghesch



Kemper Schoap

Verse zuivel van Winterswijkse schapen

Op de melkschapenhouderij De Plantenkamp vind je de schaapskudde van Ewoud Verink. Van de verse melk van deze schapen maken Ewoud en zijn moeder Bea heerlijke schapenkaas, yoghurt, kwark en hangop. Er worden uitsluitend pure ingrediënten gebruikt, met zo min mogelijk toevoegingen en bewerkingen. Bovendien eten de schapen het voer dat ter plekke wordt verbouwd. Puur Winterswijk dus. Heerlijk!

Vosseveldseweg 4 | 7107 AD Winterswijk-Kotten | 06 10654618 | www.kemperschoap.nl |  



Verse vis van Zeevisgroothandel Deunk

Bij zeevisgroothandel en viskwekerij Deunk kweken Richard en Jeanet Deunk al ruim 25 jaar meerval. Op vrijdag en zaterdag verkopen zij verschillende soorten verse vis en rundvlees van eigen Blonde d'Aquitaine koeien, vanuit hun winkel aan huis. Ook ben je het hele jaar door welkom om te komen vissen in de mooie forellenvijvers op het erf.



Wooldseweg 62 | 7108 AB Winterswijk-Woold | 0543 513865 | www.deunkvis.nl | 

Zeevisgroothandel en viskwekerij *Deunk*





Ambachtelijke bieren met karakter

Brouwerij Wintersch brouwt speciaalbieren op ambachtelijke wijze. Op kleine schaal worden smaakvolle bieren bereid met alleen de beste ingrediënten. Deze komen zoveel mogelijk uit de directe omgeving. Zo komt de mout van Vloermouterij Masterveld uit Ratum en wordt de gagel voor het Gagelbont speciaalbier geplukt in het Korenburgerveen. Dá's pas Wintersch! De unieke en karaktervolle biertjes zijn te koop bij de brouwerij, bij verschillende lokale winkels, horecabedrijven en via de Wintersch webshop.

Groenloseweg 75 | 7101 AD Winterswijk | 0543 769080 | www.wentersch.nl | [f](#) [i](#)



Pluk je geluk

Pluktuin Klein Paradijs op landgoed De Zonnebloem in de Brinkheurne is een heerlijke plek om te genieten. Op het landgoed worden bloemen, thee- en tisanekruiden, noten, pompoenen en kalebassen gekweekt op de oude biologische esgrond. Tijdens het plukseizoen van juli tot oktober kun je op vrijdag, zaterdag en zondag of op afspraak je eigen boeket bloemen komen plukken bij Mercedes Goud-Te Voortwis. Drink een kopje thee van kruiden die je ter plekke plukt en kom tot rust in deze kleurrijke omgeving. Wandelaars, fietsers en ruiters zijn van harte welkom om het landgoed te bezoeken.

De Slingeweg 12 | 7115 AG Winterswijk-Brinkheurne | 06 82508275 | www.landgoed-dezonnebloem.com |  



Landgoed De Zonnebloem
Pluktuin Klein Paradijs



Slagerij *Wassink*

Vakmanschap van de vierde generatie

Al ruim 100 jaar is slagerij Wassink een begrip in Winterswijk en omgeving. De slagerij wordt inmiddels gerund door de vierde generatie van de familie Wassink. Het rundvlees is afkomstig van koeien die in Winterswijk zijn grootgebracht en ook het varkensvlees is afkomstig uit de omgeving. De bekende en unieke hausmacher worst, een grove boerenleverworst uit de eigen worstenmakerij, is erg geliefd in binnen- en buitenland. Ook voor de gezouten, gerijpte en gedroogde nagelholt rijdt men graag een stukje om. Probeer ook eens het nierbrood, de tongenworst, de preskop of de Winterswijkse pavantriham.

Zonnebrink 1 | 7101 NA Winterswijk | 0543 512262 | www.slagerijwassink.nl |  



Proef de smaak van eeuwenoud Winterswijk

Bij Wijngaard Hesselink maakt Gerhard Ensing maar liefst 20 soorten Winterswijkse wijn. De miljoenen jaren oude kalksteengrond onder de wijngaard leent zich uitstekend voor de wijnbouw en geeft een unieke smaak aan de wijn. Dat blijkt wel uit de verschillende nationale en internationale prijzen waarmee deze wijnen zijn bekroond. Bovendien heeft de Europese Unie onlangs een Beschermde Oorsprong Benaming toegekend aan de wijnen. Hierdoor is de kwaliteit gegarandeerd en zijn de wijnen beschermd tegen namaak. Proeven en genieten kan op het grote terras met uitzicht op de wijngaard.

Vredenseweg 168 | 7113 AE Winterswijk-Henxel | 06 41370287 | www.wijngaardhesselink.nl |



Wijngaard Hesselink



Imkerij *Van Waardenburg*

De lekkerste honing uit de streek

Verscholen op de mooiste plekjes van het Nationaal Landschap Winterswijk, staan de bijenstallen van imker Mario van Waardenburg. De bijen van het Buckfast bijenras worden ingezet voor het bestuiven van diverse fruitsoorten en leveren de heerlijkste voorjaars-, zomer- en lindehoning. Voor het winnen van koolzaadhoning en heidehoning verplaatst imker Mario de bijenkasten naar de bloeiende drachtvelden. De heerlijke honing is te koop bij Mario aan huis, maar je vindt het ook in sommige lokale winkels.

Misterweg 107 | 7102 BH Winterswijk | 06 36581182



Aarden in de Achterhoek

Bij Aarde-Werk De Stegge staat alles in het teken van duurzaamheid. Het terrein is opgezet volgens de principes van de permacultuur en heeft een eigen elektriciteitsvoorziening en waterzuivering. Het biologische bedrijf maakt verschillende soorten kruidenthee, geneeskrachtige tincturen en zalven, wellnessproducten en lekkernijen. Alles wordt gemaakt van ingrediënten die op eigen terrein groeien en bloeien. Zo inspireert Aarde-Werk De Stegge mensen tot een duurzame levensstijl met respect voor de natuur.

Geessinkweg 3 | 7107 AR Winterswijk-Kotten | 06 21566924 | www.aarde-werkdestegge.nl |  



Aarde-Werk
De Stegge



Pluktuin *Do It Yourselfes Plukgeluk*

Een bosje geluk

Bij pluktuin Do It Yourselfes Plukgeluk, koop je bloemen met een eerlijk verhaal. Pluk je eigen boeket uit de pluktuin vol prachtige bloemen uit het seizoen, zoek de mooiste droogbloemen uit of creëer je eigen pluktuin met de zadenpakketjes, die eigenaresse en tuin- en landschapsarchitecte Marloes Bijlsma met liefde heeft samengesteld. Ook kun je er mooie ansichtkaarten en posters kopen met haar illustraties van de bloemen uit de pluktuin. De bloemen worden volledig duurzaam geteeld in de volle grond, zonder gebruik van kunstmest of bestrijdingsmiddelen. De pluktuin staat van juni tot en met september in bloei, maar buiten het seizoen kun je de producten van Marloes bestellen in haar webshop. Pluk je geluk!



Olden Goorweg 6 | 7108 AE Winterswijk-Woold | 06 15611105 | www.doityourselves.nl |  

Kwaliteit van dichtbij

Bij slager Alex Huizing zit het slagersvak al generaties lang in het bloed. Hij versnijdt en verkoopt producten van varkens- en rundvlees vanuit het oude slagersambacht. Pure passie dus! De slagerij bevindt zich in de oude diepvriescentrale in Meddo, waar Alex niet alleen prachtige vleespakketten maakt, maar daarnaast ook typische streekproducten verkoopt. Het gedroogde en gezouten rundvlees, ook wel naegelholt genoemd, is erg geliefd. Net als de hammetjes, die ook wel schenke worden genoemd. Heerlijke en eerlijke producten, met liefde gemaakt.

Beuksveld 54 | 7104 BD Winterswijk-Meddo | 06 51530192 | www.slageralexhuizing.nl



Slager
Alex Huizing



A photograph of a wooden table outdoors. On the table, there are two white goat figurines, one standing and one lying down. In the center, there is a large, fluffy brown wool rug. On top of the rug, there is a wooden board with various goat cheese products, including a round wheel of cheese with a label that says 'Geitenkaas', a wedge of cheese, a glass of milk, and some cheese cubes. The background shows a brick building with a sign that says 'Winterswijkse Woold' and some outdoor seating.

Geitenkaasboerderij *De Brömmels*

Beleef het bij de Brömmels

Bij De Brömmels in het Winterswijkse Woold is van alles te beleven. Zo vind je er een geitenboerderij met eigen kaasmakerij, een proeflokaal met terras en een winkel met huisgemaakte geitenkaas en een groot assortiment met andere overheerlijke streekproducten. Ook verkopen ze wol, handgemaakte kleding, aardewerk en antiek. De geitenstal, de kaasmakerij, de winkel en het kleindierenverblijf zijn vrij toegankelijk en je mag zelfs met een geitje wandelen of meehelpen met het melken. Een echte beleving, voor jong en oud.

Meerdinkweg 5 | 7018 BJ Winterswijk-Woold | 0543 564518 | www.brommels.nl |  



Verse melk bij de boer

Heb je wel eens échte verse melk geproefd, rechtstreeks van de koe? Bij melkveebedrijf Oonk in Miste kan dat 24 uur per dag. De familie Oonk is al de vierde generatie die dit familiebedrijf met veel passie en liefde voor de dieren runt. De Winterswijkse koeien grazen van het Winterswijkse gras en krijgen voer dat ook op Winterswijkse grond is geteeld. Op het terrein staat een heuse melktap, waar je de melk zelf kun tappen. Verser dan vers. Echt Winterswijkse. Proost!

Misterweg 225a | 7109 BA Winterswijk-Miste | 06 52601409 | [f](#) [ig](#)



Melkveebedrijf Oonk

A photograph of two women sitting at a small table in a lush garden. The woman on the left is wearing a colorful patterned dress and is reaching for a treat from a three-tiered stand. The woman on the right is wearing a green patterned dress and is pouring tea from a white teapot. The table is set with cups, saucers, and a small plate. The background is filled with green foliage and flowers.

Theetuin *De Wacht*

Gastvrij genieten in de tuin van de boer

Even uitrusten tijdens een wandeling of een fietstocht? Stop dan eens bij theetuin De Wacht in Corle. Hier kun je genieten van het landschap en de bloemrijke tuin, onder het genot van koffie, thee of frisdrank. Daar hoort natuurlijk een huisgemaakt taartje bij, bereid van vers fruit en noten uit eigen tuin. Ook zijn er andere lekkernijen verkrijgbaar, zoals huisgemaakte jam, siropen en honing. Bij de theetuin van de familie Tolkamp vind je ook het melkveebedrijf, waar paarden, koeien, schapen en kippen worden gehouden. Een heerlijke plek om op adem te komen.

Meenkmlenweg 6 | 7119 AH Winterswijk-Corle | 06 53586965 | www.theetuindewacht.nl | 



Ambachtelijk meel van de molen

Al meer dan 150 jaar is de Sevink Molen een herkenningspunt aan de Winterswijkse horizon. Sinds 2014 is de beltkorenmolen ook weer maalvaardig. De ambachtelijk opgeleide molenaars weten de kracht van de wind te gebruiken voor het malen van producten uit tarwe en rogge. Sevink Molen is hét adres voor ambachtelijke meel, bloem, boekweit en zemelen. En natuurlijk de beroemde mix voor Sevink pannenkoeken en kruidkoek. De molen zelf is een rijksmonument en is enkele dagen per week geopend voor bezichtigingen.

Meddoseweg 38 | 7104 AA Winterswijk | 0543 513229 | www.sevinkmolen.com | 





Boerderij *De Stegge*

Vers van de boerderij

Generaties lang is boerderij De Stegge al in het bezit van de familie Wiggers. Er worden (melk)koeien en stieren gehouden, die ook op de boerderij worden gefokt. Boerderij De Stegge is hét adres voor typische streekproducten als balkenbrij en nagelhout. Maar ook voor een (h)eerlijk stukje vlees kun je in de boerderijwinkel terecht. Er worden verschillende soorten vers en gedroogd rundvlees verkocht. Daarnaast verzorgen Gerard en Annelies zelfs complete barbecuepakketten en uitgebreide, huisgemaakte catering voor feestjes en partijen.

Heenkamppeperweg 4 | 7109 BR Winterswijk | 0543 565398 | www.boerderijdestegge.nl |  



Alle goeds van Wooldse bodem

Met veel liefde verbouwt de familie Kruisselbrink aardappelen, uien, brouwgerst en asperges op Wooldse grond, bij hun karakteristieke boerderij uit 1840 genaamd Elferdinck. Deze overheerlijke producten zijn te koop in de oude schoppe, die tot boerderijwinkel is verbouwd. Even uitrusten na een wandeling of fietstocht in de omgeving? Je bent van harte welkom op het fijne terras. De koffie en thee staan klaar!

Harkelsweg 2 | 7108 BS Winterswijk-Woold | 06 12667015 | www.elferdinck.nl | 



't Goed Elferdinck



Hesselink koffie en thee

Geluk in een kopje

Met de vierde generatie aan het roer, onder de gepassioneerde leiding van Gerrit Hesselink, viert hofleverancier Hesselink Koffie dit jaar haar 135e verjaardag. Als je over de Rondweg Zuid rijdt, ruik je de vers gebrande koffie vaak al van ver. De eigen melanges worden ter plekke op ambachtelijke wijze gebrand en door het hele land gedronken. Een uitgebreid assortiment van de producten vind je in de speciaalzaak van Hesselink in het centrum van Winterswijk. Fijnproevers kunnen hier hun hart ophalen, want naast de diverse koffiemelanges zijn er ook verschillende theesoorten en lekkernijen verkrijgbaar. Goed om te weten; alle producten worden gemaakt met aandacht voor maatschappelijk verantwoord ondernemen. Zo dragen zij bij aan het geluk binnen de hele koffieketen.



Wooldstraat 26-I | 7101 NR Winterswijk | 0543 521262 | www.hesselinkkoffiethee.nl |  

Bloemenpracht aan de weg

De familie Te Kronnie teelt al ruim twintig jaar de mooiste snijbloemen, bloeiende tuinplanten en kruiden in Corle. Als je aan komt rijden, zie je de grote overdekte bloemenkraam al langs de weg staan. Hier kun je het hele jaar door, zeven dagen per week, zelf je verse bloemen uitkiezen. Ook voor vaste planten, kruiden, eieren en enkele streekproducten ben je hier aan het juiste adres. Je bijdrage laat je achter in het geldkistje, maar pinnen kan ook. Kom es kiek'n!

Veenhuisweg 2 | 7119 AS Winterswijk-Corle | 06 30683122 | www.bloemenuitcorle.nl | 



Bloemen uit Corle



Vloermouterij *Masterveld*

Kwaliteit van dichtbij

De enige ambachtelijke vloermouterij van Nederland staat in Ratum. Zij zijn de verbindende schakel in het proces van het lokaal en duurzaam produceren van bier. Bij vloermouterij Masterveld worden graanproducten op ambachtelijke wijze vermout. Het draait hier niet om massaproductie, maar om een eerlijk verhaal. Een toekomst met een ambacht uit het verleden. Kom 'ns an, ze laten je hun werk graag zien én proeven.

Veldboomweg 11 | 7106 CG Winterswijk-Ratum | 06 57038052 | www.vloermouterijmasterveld.nl |  



De ambachtelijke klompenkampioen

De klompenmakerij van de familie Ten Hagen bestaat al sinds 1882 en inmiddels staat de vierde generatie van de familie aan het roer. Op ambachtelijke wijze vervaardigt klompenmaker Herman jaarlijks duizenden klompen uit wilgen- en populierenhout. De klompenmakerij is zelfs al vijf keer benoemd tot Nederlands kampioen! De echte Winterswijkse klompen worden geleverd aan winkels door het hele land. Natuurlijk zijn de klompen te koop bij de klompenmakerij, waar je ook leuke souvenirs en cadeauartikelen vindt. Op afspraak kun je er ook terecht voor een leerzame rondleiding.

Waliënsestraat 139a | 7103 EA Winterswijk | 0543 531503 | www.hagencampklomp.nl | 



Klompenmakerij
Ten Hagen



Zorgboerderij *De Olden Gaorden*

Moois uit de moestuin van De Olden Gaorden

Bij zorgboerderij De Olden Gaorden bieden Heidi en Remco Oonk ouderen en mensen met een beperking een leuke en zinvolle dagbesteding op de boerderij. Zo maken ze jam van vruchten uit de moestuin, zoals aardbeien, rode bessen, pruimen en kruisbessen. Ook worden er gedroogde kruiden gemaakt van groenten uit eigen tuin. De deelnemers maken daarnaast mooie producten van hout, zoals nestkastjes en voederhuisjes. Deelnemers van een zorgboerderij houden van rust en structuur. Een bezoekje brengen kan, maar maak even een afspraak van tevoren.



Olden Goorweg 8a | 7108 AE Winterswijk-Woold | 0543 534069 | www.oldengaorden.nl |  



Beleef de smaak van *Winterswijk*

Streekproducten op het menu

De Achterhoek heeft smaak! Met veel liefde en passie bereiden lokale producenten overheerlijke, ambachtelijke streekproducten van topkwaliteit. Zowel in het prachtige Nationaal Landschap als in het Winterswijkse centrum, vind je diverse horecagelegenheden die van het koken met deze streekproducten hun specialiteit hebben gemaakt. Zij verwerken deze producten in smaakvolle gerechten en vertellen je er graag over.

Verken het Nationaal Landschap Winterswijk, verwen je zintuigen met de allerbeste lokale smaakmakers en laat je verrassen door de culinaire talenten van de Winterswijkse chefkoks. Dat smaakt naar meer.





Mike Vrijdag

Chefkok Mike Vrijdag kookt de sterren van de hemel in zijn restaurant LEV by Mike. Vanuit het karakteristieke paviljoen bij het Winterswijkse Strandbad, bezorgt hij zijn gasten een onvergetelijke culinaire beleving. "Werelds koken met producten uit eigen streek, dat geeft zo'n voldoening. We vinden het erg leuk om onze gasten te verrassen met nieuwe, onbekende producten, kruiden en combinaties", vertelt Mike.

Als gepassioneerd en gedreven chef heeft hij van het koken met streekproducten zijn specialiteit gemaakt. Deze streek kent vele overheerlijke producten van topkwaliteit, die met veel liefde en passie zijn bereid door lokale producenten. Voor deze streekproductengids heeft Mike een recept samengesteld, dat voornamelijk bestaat uit ingrediënten afkomstig uit Winterswijk. Beleef de smaak van Winterswijk. Dat smaakt naar meer!

A collection of various fresh herbs, including basil, dill, parsley, and others, are bundled together and hanging from a string with wooden clothespins. This illustrates the process of drying herbs for use in cooking.

A collection of various fresh herbs, including basil, dill, parsley, and others, are bundled together and hanging from a string with wooden clothespins. This illustrates the process of drying herbs for use in cooking.

-
- A collage of food items including a jar of honey, salami, a glass of beer, and various meats, with a background of colorful flowers. The items are arranged in a visually appealing manner, suggesting a gourmet or artisanal theme. The background features a soft-focus image of various flowers in shades of purple, yellow, and red.





Bereidingswijze

GEMARINEERDE AARDPEER MET CRÈME VAN POMP 4, ACHTERHOEKSE VLEESWAREN, VROLIJKE BLOEMETJES EN EEN WOLK VAN HONING

Bereiding van de aardpeer

- Verwarm de oven voor op 100° C
- Was de aardperen schoon
- Konfijt de aardperen in de koolzaadolie in de oven, gedurende 3 uren op 100° C
- Pel de schil van de aardpeer en snijd deze in stukjes
- Maak de blokjes aardpeer aan met wat peper, zout, een beetje olie en verse kruiden naar smaak

Bereiding van de crème Pomp 4

- Week de gelatine in koud water
- Meng 20 gram suiker, 1 eidooier en 5 gram custard
- Doe 1 dl Wentersch Bier Pomp 4 in een pan, breng deze aan de kook en voeg het custardmengsel toe
- Breng het mengsel opnieuw aan de kook, laat het garen en voeg nog een snufje zout toe
- Los de gelatine op in dit mengsel en laat het, onder af en toe roeren, afkoelen
- Als het mengsel is afgekoeld, voeg je de room toe en roer je het geheel nogmaals goed door en doe je het mengsel in een spuitzak

Bereiding van de wolk van honing

- Klop 15 gram gepasteuriseerd eiwit op met een garde tot een luchtig schuim
- Meng 5 gram bloemenhoning door het mengsel en voeg een snufje peper en zout toe

Opmaken van de borden

- Verdeel de aardpeer op de borden en spuit er toefjes van de crème Pomp 4 op
- Verdeel de gemengde vleeswaren over de borden
- Voeg op elk bord een wolk van honing toe en serveer direct

Eet smakelijk!

1 KAASBOERDERIJ EN HERBERG HARMIENEHOEVE

Kulverweg 2-4 | 7108 BB Winterswijk-Woold | FKP 31 |
0543 564208 | www.harmienehoeve.nl  

2 BOERDERIJ TE WINKEL & CLARA BELLA IJS

Vredenseweg 174 | 7105 CC Winterswijk-Huppel | FKP 10 |
06 20439395 | www.boerderijtewinkel.nl 

3 STOKERIJ HET LAATSTE WOORD

Corleseweg 45 | 7119 AA Winterswijk-Corle | FKP 13 |
0543 513135 | www.hetlaatstewoord.nl  

4 WIJNGAARD DE REEBORGHESCH

Sikkinkweg 2-4 | 7107 BD Winterswijk-Kotten | FKP 29 |
0543 563425 | www.dereeborghesch.nl  

5 KEMPER SCHOAP

Vosseveldseweg 4 | 7107 AD Winterswijk-Kotten | FKP 22 |
06 10654618 | www.kemperschoap.nl  

6 ZEEVISGROOTHANDEL EN VISKEWERIJ DEUNK

Wooldseweg 62 | 7108 AB Winterswijk-Woold | FKP 21 |
0543 513865 | www.deunkvis.nl 

7 BROUWERIJ WENTERSCH

Groenloseweg 75 | 7101 AD Winterswijk | FKP 14 |
0543 769080 | www.wentersch.nl  

8 PLUKTUIN KLEIN PARADIJS LANDGOED DE ZONNEBLOEM

De Slingeweg 12 | 7115 AG Winterswijk-Brinkheurne | FKP 20 |
06 82508275 | www.landgoed-dezonnebloem.com  

9 SLAGERIJ WASSINK

Zonnebrink 1 | 7101 NA Winterswijk | FKP 14 |
0543 512262 | www.slagenijwassink.nl  

10 WIJNGAARD HESSELINK

Vredenseweg 168 | 7113 AE Winterswijk-Henxel | FKP 10 |
06 41370287 | www.wijngaardhesselink.nl  

11 IMKERIJ VAN WAARDENBURG

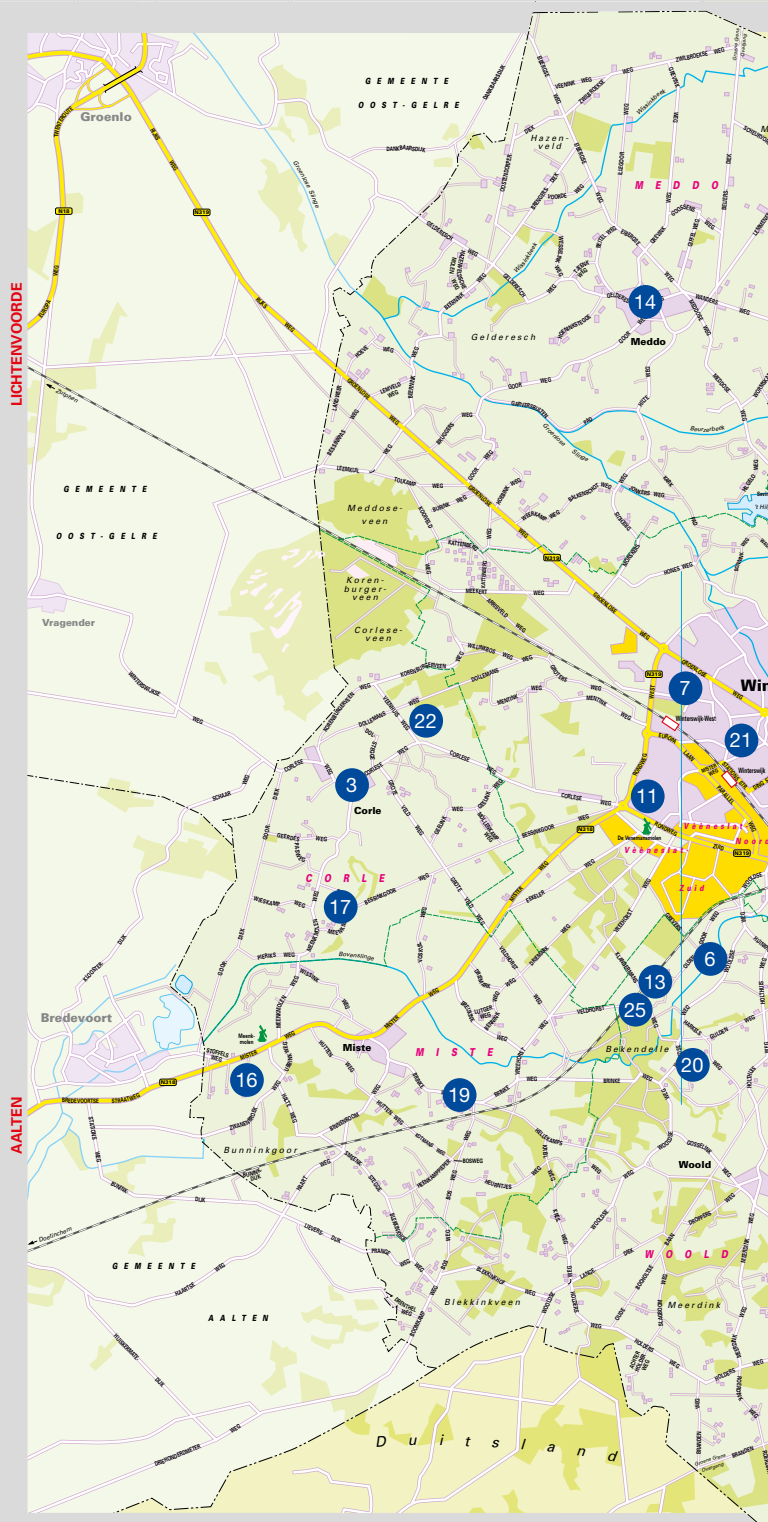
Misterweg 107 | 7102 BH Winterswijk | FKP 19 |
06 36581182

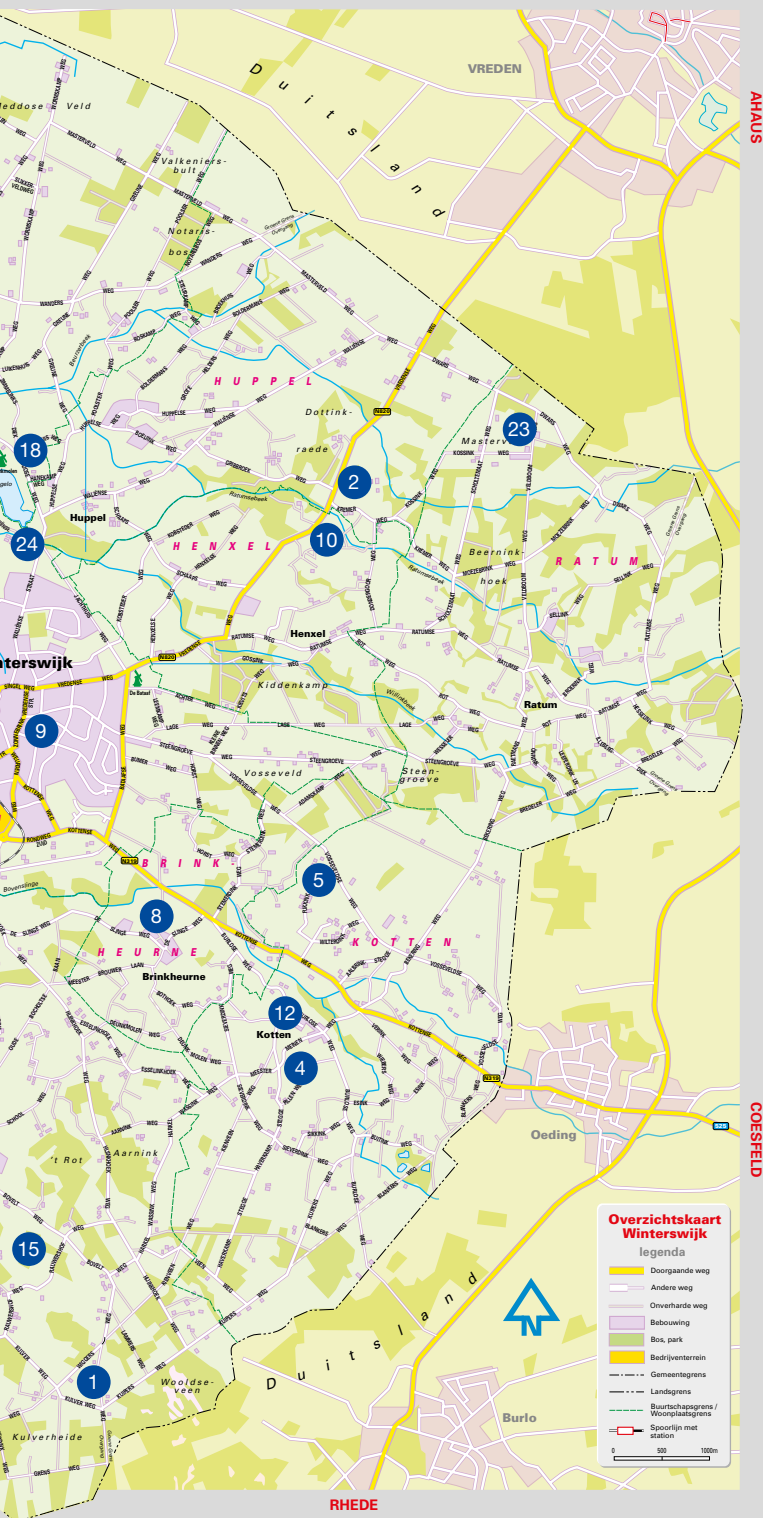
12 AARDE-WERK DE STEGGE

Geessinkweg 3 | 7107 AR Winterswijk-Kotten | FKP 29 |
06 21566924 | www.aarde-werkdestegge.nl  

13 PLUKTUIN DO IT YOURSELVES PLUKGELUK

Olden Goorweg 6 | 7108 AE Winterswijk-Woold | FKP 21 |
06 15611105 | www.doityourselves.nl  





14 SLAGER ALEX HUIZING

Beuksveld 54 | 7104 BD Winterswijk-Meddo | FKP 3 |
06 51530192 | www.slageralexhuizing.nl

15 GEITENKAASBOERDERIJ DE BRÖMMELS

Meerdinkweg 5 | 7018 BJ Winterswijk-Woold | FKP 28 |
0543 564518 | www.brommels.nl [f](#) [i](#)

16 MELKVEEBEDRIJF OONK

Misterweg 225a | 7109 BA Winterswijk-Miste | FKP 23 |
06 52601409

17 THEETUIN DE WACHT

Meenkmlenweg 6 | 7119 AH Winterswijk-Corle | FKP 18 |
06 53586965 | www.theetuindevacht.nl [f](#)

18 SEVINK MOLEN

Meddoseweg 38 | 7104 AA Winterswijk | FKP 8 |
0543 513229 | www.sevinkmolen.com [f](#)

19 BOERDERIJ DE STEGGE

Heenkamppeperweg 4 | 7109 BR Winterswijk | FKP 24 |
0543 565398 | www.boerderijdestegge.nl [f](#) [i](#)

20 'T GOED ELFERDINCK

Harkelsweg 2 | 7108 BS Winterswijk-Woold | FKP 30 |
06 12667015 | www.elferdinck.nl [f](#)

21 HESSELINK KOFFIE EN THEE

Wooldstraat 26-I | 7101 NR Winterswijk | FKP 14 |
0543 521262 | www.hesselinkkoffiethee.nl [f](#)

22 BLOEMEN UIT CORLE

Veenhuisweg 2 | 7119 AS Winterswijk-Corle | FKP 13 |
06 30683122 | www.bloemenuitcorle.nl [f](#)

23 VLOERMOUTERIJ MASTERVELD

Veldboomweg 11 | 7106 CG Winterswijk-Ratum | FKP 11 |
06 57038052 | www.vloermouterijmasterveld.nl [f](#) [i](#)

24 KLOMPENMAKERIJ TEN HAGEN

Waliënsstraat 139a | 7103 EA Winterswijk | FKP 7 |
0543 531503 | www.hagencampklomp.nl [f](#)

25 ZORGBOERDERIJ DE OLDEN GAORDEN

Olden Goorweg 8a | 7108 AE Winterswijk-Woold | FKP 21 |
0543 534069 | www.oldengaarden.nl [f](#) [i](#)

FKP = FIETSKNOOPPUNT

We zien je graag genieten
in *Winterswijk*



www.100procentwinterswijk.nl