

Mit viel Liebe und Leidenschaft arbeiten die Hersteller der Winterswijker Regionalprodukte daran, lokale Köstlichkeiten zu produzieren. Und das schmeckt man. Umgeben vom charakteristischen Nationalen Landschaftspark Winterswijk verleihen sie dieser Region eine besondere Note. Erleben Sie den Geschmack von Winterswijk!









Impressum

Diese Broschtire ist eine Publikation der Stichting Winterswijk Marketing / VVV Winterswijk. Text: Marijke van den Berg & Gienne te Gronde. Fotos: Annet Piek, Winterswijk Marketing, Bodenmälzerei Masterveld, Ron Rensink, Nadia Artz. Mit Dank an die Vereniging Ondernemers Buitengebied Winterswijk (OBW) und alle regionalen Produzenten, die mit Liebe und Leidenschaft Regionalprodukte aus Winterswijk herstellen.

Gestaltung: Bij Dageraad Druck/Layout: Holders Media Übersetzung: Wortreich Geesink

Der Inhalt dieser Broschüre wurde mit viel Freude und größtmöglicher Sorgfalt zusammengestellt. Winterswijk Marketing übernimmt keine Haftung für etwaige Änderungen oder Unvollständigkeit. Eine Vervielfältigung oder Verbreitung jeglichen Inhalts dieser Ausgabe ist ohne Genehmigung von Winterswijk Marketing nicht gestattet.

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







Inhalt

Einleitung	3
Käsehof und Gasthof Harmienehoeve	4
Bauernhof Te Winkel und Clara Bella Eis	5
Likörbrennerei Het Laatste Woord	6
Weingut De Reeborghesch	7
Kemper Schoap	8
Seefischgroßhandel und Fischzucht Deunk	9
Braverei Wentersch	10
Pflückgarten Klein Paradijs auf dem Landgut De Zonnebloem	11
Metzgerei Wassink	12
Weingut Hesselink	13
Imkerei Van Waardenburg	14
Aarde-Werk De Stegge	15
Pflückgarten Do It Yourselves Plukgeluk	16
Metzgerei Alex Huizing	17
Ziegenkäsehof De Brömmels	18
Milchviehbetrieb Oonk	19
Teegarten De Wacht	20
Sevink Mühle	21
Fleischbauernhof De Stegge	22
Gut Elferdinck	23
Hesselink Kaffee und Tee	24
Blumen aus Corle	25
Bodenmälzerei Masterveld	26
Holzschuhmacherei Ten Hagen	27
Tagespflege Bauernhof De Olden Gaorden	28
Erleben Sie den Geschmack von Winterswijk	29
Chefkoch Mike Vrijdag	30
Rezept von Mike Vrijdag	31
Ühersicht Hersteller Regionalprodukte	34

info@100procentwinterswijk.nl www.100prozentwinterswijk.de



Möchten Sie den Geschmack von Winterswijk erleben? Verwöhnen Sie Ihre Sinne mit den besten regionalen Aromen und probieren Sie leckere Köstlichkeiten aus der Region. Von schmackhaftem Bauernkäse aus frischer Kuh- oder Ziegenmilch, Sommerhonig von einem Bienenvolk aus der Region und traditionell gebrannten Likören und regionalen Qualitätsweinen bis zu frisch gepflückten Kräutertees und hausgemachten Marmeladen und Chutneys aus Früchten aus dem Obstgarten.

Die Hersteller der Winterswijker Regionalprodukte arbeiten mit Liebe und Leidenschaft daran, lokale Köstlichkeiten zu produzieren. Und das schmeckt man. Umgeben vom charakteristischen Nationalen Landschaftspark Winterswijk verleihen sie dieser Region eine besondere Note. Erkunden Sie die einmalig schöne Landschaft und sammeln Sie unterwegs die frischen Zutaten. Chefkoch Mike Vrijdag hat ein köstliches Rezept zusammengestellt, das Sie zu Hause nachkochen können. Ein kulinarischer Abschluss für einen wunderbaren Tag in Winterswijk.

Schmecken Sie das Landleben. Das schmeckt nach mehr!



Bauernkäse und echter 'Pannenkoeken' von De Harmienehoeve

Seit über 50 Jahren wird bei De Harmienehoeve Käse hergestellt. Im Hofladen können Sie den echten Winterswijker Bauernkäse von den rotbunten Kühen der Familie Bruggink kaufen, wo Sie auch andere Regionalprodukte und Souvenirs finden. Sie können natürlich auch probieren, denn die leckeren und gut gefüllten Pfannkuchen des Gasthauses werden mit Milch von den eigenen Kühen und aus hausgemachtem Käse hergestellt. Guten Appetit!



Kulverweg 2-4 | 7108 BB Winterswijk-Woold | +31 (0)543 564208 | www.harmienehoeve.nl | 📝 🌀



Das leckerste Bauerneis von Clara Bella

Das leckerste Dessert von Winterswijk ist sicherlich das traditionelle Bauern-Eis von Clara Bella. Die Damen der Familie Te Winkel stellen dieses köstliche Eis auf traditionelle Weise her, mit Milch von ihren eigenen Milchkühen. Es gibt nicht weniger als vierzehn verschiedenen Eissorten zu probieren. Beim Bauernhof Te Winkel gibt es auch einen Selbstbedienungsladen mit regionalen Produkten. Die Hofterrasse ist in der Hauptsaison geöffnet.

Vredenseweg 174 | 7105 CC Winterswijk-Huppel | +31 (0)6 20439395 | www.boerderijtewinkel.nl | 🜃







Verkostung von echtem 23-karätigem Winterswijker Gold

Het Laatste Woord ist eine kleine Brennerei, in der Volckmar Kroes auf traditionelle Weise köstliche Liköre und Brände herstellt. Diese werden aus reinem Alkohol und Früchten, meist aus dem eigenen Obstgarten, hergestellt. Das müssen Sie probieren! Wie wäre es mit einem leckeren Orangenlikör oder einem Oude Jenever? Oder möchten Sie lieber ein Eau de Vie aus Apfel, Pflaume, Quitte oder roten Früchten probieren? Sogar einen Likör mit echtem 23-karätigem Winterswijker Gold können Sie hier trinken.



Corleseweg 45 | 7119 AA Winterswijk-Corle | +31 (0)543 513135 | www.hetlaatstewoord.nu | 📑 🧿

Handwerklich hergestellter Qualitätswein von Winterswijker Boden

Traditionelle Weine mit einem einzigartigen Charakter in Winterswijk anbauen. Dieser Herausforderung stellte sich Henk Marmelstein 2001. De Reeborghesch war das allererste Weingut im Achterhoek und ist heute bekannt für seine national und international ausgezeichneten Qualitätsweine. Außerdem hat die Europäische Union dem Weingut vor Kurzem eine geschützte Ursprungsbezeichnung verliehen. Dies garantiert die Qualität und schützt die Weine vor Nachahmung, Entdecken Sie die schmackhafte Welt der Winterswijker Weine mit einem umfangreichen Verkostungs-Arrangement.

Sikkinkweg 2-4 | 7107 BD Winterswijk-Kotten | +31 (0)543 563425 | www.dereeborghesch.nl |







Frische Milchprodukte von Winterswijker Schafen

Auf dem Milchschafbetrieb De Plantenkamp lebt die Herde von Ewoud Verink. Aus der frischen Milch dieser Schafe stellen Ewoud und seine Mutter Bea köstlichen Schafskäse, Joghurt, Quark und 'Hangop' her. Es werden nur reine Zutaten verwendet, mit möglichst wenig unnötigen Zusatzstoffen oder Verarbeitungen. Außerdem wird das Futter für die Schafe vor Ort angebaut. Winterswijk pur also. Köstlich!

Vosseveldseweg 4 | 7107 AD Winterswijk-Kotten | +31 (0)6 10654618 | www.kemperschoap.nl |



Frischer Fisch vom Seefischgroßhandel Deunk

Beim Seefischgroßhandel Deunk züchten Richard und Jeanet Deunk seit über 25 Jahren Welse. Freitags und samstags verkaufen sie in ihrem Laden am Haus verschiedene Sorten Frischfisch sowie Rindfleisch von ihren eigenen Blonde d'Aquitaine-Rindern. Der schöne Forellenteich auf dem Gelände lädt das ganze Jahr über zum Angeln ein.



Wooldseweg 62 | 7108 AB Winterswijk-Woold | +31 (0)543 513865 | www.deunkvis.nl |





Handwerkliche Biere mit Charakter

Die Brauerei Wentersch braut Spezialbiere nach traditioneller Art. Geschmackvolle Biere werden in kleinem Rahmen und nur mit den besten Zutaten hergestellt. Diese stammen weitestgehend aus der unmittelbaren Umgebung. Das Malz stammt zum Beispiel von der Bodenmälzerei Masterveld aus Ratum und der Gagel für das Gagelbont Spezialbier wird im Korenburger Venn gepflückt. Das ist wirklich 'Wentersch!' Die einzigartigen und charakteristischen Biere sind in der Brauerei, in verschiedenen lokalen Geschäften, in Gastronomiebetrieben und über den Wentersch Webshop erhältlich.

Groenloseweg 75 | 7101 AD Winterswijk | +31 (0)543 769080 | www.wentersch.nl |



Pflücken Sie Ihr Glück

Der Pflückgarten Klein Paradijs auf dem Landgut De Zonnebloem in Brinkheurne ist ein wunderbarer Ort zum Genießen. Auf dem Landgut werden Blumen, Tee- und Tisanekräuter, Nüsse und Kürbisse auf dem alten biologischen Ackerboden angebaut. Während der Pflücksaison von Juli bis Oktober können Sie bei Mercedes Goud-Te Voortwis täglich von 10:00 bis 17:00 Uhr oder nach Vereinbarung, Ihren eigenen Blumenstrauß pflücken. Trinken Sie eine Tasse Tee mit Kräutern, die Sie vor Ort gepflückt haben und entspannen Sie sich in dieser farbenfrohen Umgebung. Wanderer, Radfahrer und Reiter sind auf dem Landgut herzlich willkommen.

De Slingeweg 12 | 7115 AG Winterswijk-Brinkheurne | +31 (0)6 82508275 | www.landgoed-dezonnebloem.com | 🛂





Handwerkskunst in vierter Generation

Seit über 100 Jahren ist die Metzgerei Wassink in Winterswijk und Umgebung ein Begriff. Die Metzgerei wird heute in der vierten Generation von der Familie Wassink geführt. Das Rindfleisch stammt von Kühen, die in Winterswijk aufgewachsen sind und auch das Schweinefleisch kommt aus der Region. Die bekannte und einzigartige Hausmacherwurst, eine grobe Bauernleberwurst aus der eigenen Wursterei, erfreut sich im In- und Ausland großer Beliebtheit. Auch für den gesalzenen, gereiften und getrockneten 'Nagelholt' fährt man gerne einen Umweg. Probieren Sie auch das Nierenbrot, die Zungenwurst, den Presskopf oder Winterswijker Pavantri-Schinken.

Zonnebrink 1 | 7101 NA Winterswijk | +31 (0)543 512262 | www.slagerijwassink.nl |



Schmecken Sie das Aroma des jahrhundertealten Winterswijk

Auf dem Weingut Hesselink produziert Gerhard Ensing nicht weniger als 20 Sorten Winterswijker Wein. Der Millionen Jahre alte Kalksteinboden unter dem Weingut eignet sich perfekt für den Weinanbau und verleiht dem Wein einen einzigartigen Geschmack. Das beweisen die verschiedenen nationalen und internationalen Auszeichnungen, die diese Weine erhalten haben. Außerdem hat die Europäische Union dem Weingut kürzlich eine geschützte Ursprungsbezeichnung verliehen. Dies garantiert die Qualität und schützt die Weine vor Nachahmung. Sie können die Weine auf der großen Terrasse mit Blick auf das Weingut probieren und genießen.

Vredenseweg 168 | 7113 AE Winterswijk-Henxel | +31(0)6 41370287 | www.wijngaardhesselink.nl |









Der leckerste Honig aus der Region

Versteckt an den schönsten Stellen im Nationalen Landschaftspark Winterswijk stehen die Bienenstöcke des Imkers Mario van Waardenburg. Die Bienen der Buckfast-Rasse werden zur Bestäubung verschiedener Obstsorten eingesetzt und liefern köstlichen Frühlings-, Sommer- und Lindenhonig. Zur Gewinnung von Raps- und Heidehonig versetzt Imker Mario die Bienenstöcke zu den blühenden Feldern. Der Honig wird bei Mario zu Hause zum Verkauf angeboten, Sie finden ihn aber auch in einigen lokalen Geschäften.



Misterweg 107 | 7102 BH Winterswijk | +31 (0)6 36581182

Erden Sie sich im Achterhoek

Bei Aarde-Werk De Stegge dreht sich alles um Nachhaltigkeit. Das Gelände ist nach Permakultur-Prinzipien aufgebaut und verfügt über eine eigene Stromversorgung und Wasseraufbereitung. Der Bio-Betrieb stellt verschiedene Sorten Kräutertees, Heiltinkturen und -salben, Wellnessprodukte und Delikatessen aus Zutaten her, die auf dem eigenen Grundstück wachsen und blühen. So inspiriert Aarde-Werk De Stegge Menschen zu einem nachhaltigen Lebensstil mit Respekt vor der Natur.



Geessinkweg 3 | 7107 AR Winterswijk-Kotten | +31 (0)6 21566924 | www.aarde-werkdestegge.nl |







Ein Strauß voll Glück

Beim Pflückgarten Do It Yourselves Plukgeluk können Sie Blumen mit einer 'ehrlichen' Herkunft kaufen. Pflücken Sie Ihren eigenen Strauß aus dem Pflückgarten voller schöner saisonaler Blumen, pflücken Sie die schönsten Trockenblumen oder legen Sie Ihren eigenen Pflückgarten mit den Saatgutpäckchen an, die Inhaberin und Landschaftsarchitektin Marloes Bijlsma mit Liebe zusammengestellt hat. Sie können auch schöne Postkarten und Poster mit ihren Illustrationen der Blumen aus dem Pflückgarten kaufen. Die Blumen werden komplett nachhaltig im Freiland angebaut, ohne Einsatz von Kunstdünger oder Pestiziden. Der Pflückgarten blüht von Juni bis September, außerhalb der Saison können Sie Marloes' Produkte in ihrem Webshop bestellen. Pflücken Sie Ihr Glück!

Olden Goorweg 6 | 7108 AE Winterswijk-Woold | +31 (0)6 15611105 | www.doityourselves.nl | 📑 🧿





Qualität aus der Umgebung

Metzger Alex Huizing liegt das Metzgerhandwerk seit Generationen im Blut. Er schneidet und verkauft Schweine- und Rindfleischprodukte nach altem Metzgerhandwerk. Pure Leidenschaft also! Die Metzgerei befindet sich in der alten Tiefkühlzentrale in Meddo, in der Alex nicht nur herrliche Fleischpakete herstellt, sondern auch typische Regionalprodukte verkauft. Das getrocknete und gesalzene Rindfleisch, auch als 'Naegelholt' bekannt, ist sehr beliebt. Genau wie die Schinken, die auch 'Schenke' genannt werden. Leckere und ehrliche Produkte, mit Liebe gemacht.









Erleben Sie es bei De Brömmels

Bei De Brömmels im Winterswijker Ortsteil Woold gibt es viel zu erleben. Es gibt einen Ziegenhof mit eigener Käserei, einen Verkostungsraum mit Terrasse und einen Hofladen mit hausgemachtem Ziegenkäse und einer großen Auswahl an anderen köstlichen Regionalprodukten. Es werden auch Wolle, handgefertigte Kleidung, Töpferwaren und Antiquitäten zum Verkauf angeboten. Der Ziegenstall, die Käserei, der Laden und der Kleintierbereich sind frei zugänglich und man kann sogar mit einer Ziege spazieren gehen oder beim Melken helfen. Ein echtes Erlebnis für Jung und Alt.





Frische Milch vom Bauern

Haben Sie schon einmal echte frische Milch gekostet, direkt von der Kuh? Beim Milchviehbetrieb Oonk in Miste ist das 24 Stunden am Tag möglich. Die Familie Oonk führt den Familienbetrieb bereits in der vierten Generation mit Leidenschaft und Liebe zu den Tieren. Die Winterswijker Kühe grasen auf Winterswijker Weiden und erhalten Futter, das ebenfalls auf Winterswijker Boden gewachsen ist. Auf dem Gelände gibt es eine Milchzapfstelle, an der Sie die Milch selbst zapfen können. Noch frischer geht es nicht. Echt Winterswijk. Zum Wohl!



Misterweg 225a | 7109 BA Winterswijk-Miste | +31 (0)6 52601409 | 📫 👩







Gastfreundlicher Genuss im Garten beim Bauern

Wenn Sie bei einer Wanderung oder Fahrradtour eine Pause einlegen möchten, sollten Sie bei Theetuin De Wacht in Corle vorbeischauen. Hier können Sie die Landschaft und den blühenden Garten bei einer Tasse Kaffee, Tee oder einem kühlen Getränk genießen. Dazu gehört natürlich auch selbstgebackener Kuchen, der aus frischem Obst und Nüssen aus dem eigenen Garten gemacht wird. Auch andere Köstlichkeiten, wie hausgemachte Marmelade, Sirups und Honig sind erhältlich. Beim Teegarten der Familie Tolkamp finden Sie auch den Milchviehbetrieb, wo Pferde, Kühe, Schafe und Hühner gehalten werden. Ein schöner Ort, um zur Ruhe zu kommen.





Traditionelles Mehl aus der Mühle

Seit mehr als 150 Jahren ist die Sevink-Mühle ein Wahrzeichen am Horizont von Winterswijk. Seit 2014 ist die Bergholländer-Mühle wieder mahlfähig. Die traditionell ausgebildeten Müller wissen, wie man die Kraft des Windes nutzt, um Produkte aus Weizen und Roggen zu mahlen. Die Mühle Sevink ist die Adresse für handwerkliches Mehl, Buchweizen und Schrot. Und natürlich für die berühmte Mischung für Sevink-Pfannkuchen und Gewürzkuchen. Die Mühle steht unter Denkmalschutz und ist an mehreren Tagen in der Woche für Besichtigungen geöffnet.

Meddoseweg 38 | 7104 AA Winterswijk | +31 (0)543 513229 | www.sevinkmolen.com |







Frisch vom Bauernhof

Seit Generationen befindet sich der Bauernhof De Stegge im Besitz der Familie Wiggers. Es werden (Milch-)Kühe und Bullen gehalten, die auch auf dem Hof gezüchtet werden. Der Bauernhof De Stegge ist die Anlaufstelle für typische Regionalprodukte wie 'Balkenbrij' (Panhas) und 'Nagelhout' (Nagelholz). Aber auch für ein 'ehrliches' Stück Fleisch können Sie den Hofladen besuchen. Es werden verschiedene Arten von getrocknetem Rindfleisch verkauft. Gerard und Annelies bieten sogar komplette Grillpakete und ein umfangreiches, hausgemachtes Catering für Partys und Feiern an.





Alles Gute aus dem Boden von Woold

Mit viel Liebe baut Familie Kruisselbrink in Woold Kartoffeln, Zwiebeln, Braugerste und Spargel an, in der Nähe ihres charakteristischen Bauernhauses mit dem Namen Elferdinck aus den 1840er Jahren. Diese köstlichen Produkte werden in der alten Scheune, die zu einem Hofladen umgebaut wurde, zum Verkauf angeboten. Sie möchten sich nach einem Spaziergang oder einer Fahrradtour durch die Umgebung entspannen? Auf der schönen Terrasse sind Sie herzlich willkommen. Kaffee und Tee stehen für Sie bereit!



Harkelsweg 2 | 7108 BS Winterswijk-Woold | +31 (0)6 12667015 | www.elferdinck.nl |







Das Glück in einer Tasse

Unter der leidenschaftlichen Führung von Gerrit Hesselink feiert Hoflieferant Hesselink Koffie in vierter Generation dieses Jahr das 135-jährige Bestehen. Wenn man über den Rondweg Zuid fährt, riecht man oft schon von weitem den frisch gerösteten Kaffee. Die hauseigenen Mischungen werden nach traditionellen Methoden vor Ort geröstet und im ganzen Land getrunken. Ein umfangreiches Produktsortiment finden Sie in Hesselinks Fachgeschäft im Zentrum von Winterswijk. Genießern wird hier das Herz aufgehen, denn neben den verschiedenen Kaffeemischungen sind auch diverse Tees und Delikatessen erhältlich. Gut zu wissen: alle Produkte werden gemäß der Grundsätze der sozialen Unternehmensverantwortung hergestellt. Auf diese Weise wird zur Zufriedenheit innerhalb der gesamten Kaffeekette beigetragen.

Wooldstraat 26-I | 7101 NR Winterswijk | +31 (0)543 521262 | www.hesselinkkoffiethee.nl |





Blumenpracht an der Straße

Seit über zwanzig Jahren züchtet die Familie Te Kronnie in Corle die schönsten Schnittblumen, blühende Gartenpflanzen und Kräuter. Schon von Weitem sieht man den großen überdachten Blumenstand an der Straße. Hier können Sie das ganze Jahr über, sieben Tage die Woche, ihre eigenen frischen Blumen pflücken. Es werden auch Stauden, Kräuter, Eier und einige Regionalprodukte angeboten. Zum Bezahlen werfen Sie einfach Ihren Geldbetrag in die Geldkassette ein, aber Sie können auch per Pin bezahlen. Schauen Sie mal vorbei!

Veenhuisweg 2 | 7119 AS Winterswijk-Corle | +31 (0)6 30683122 | www.bloemenuitcorle.nl |





Qualität aus der Umgebung

Die einzige traditionelle Bodenmälzerei der Niederlande befindet sich in Ratum. Sie ist das Bindeglied im Prozess der regionalen und nachhaltigen Bierherstellung. Bei der Bodenmälzerei Masterveld werden Getreideprodukte auf traditionelle Weise vermälzt. Es geht nicht um Massenproduktion, sondern um eine faire Produktion. Eine Zukunft mit einem Handwerk aus der Vergangenheit. Kommen Sie vorbei und verschaffen Sie sich einen Eindruck vom Arbeitsprozess. Gerne dürfen Sie auch probieren.





Der traditionelle 'Klompen'-Meister

Seit 1882 stellt die Familie Ten Hagen mittlerweile schon in vierter Generation Holzschuhe her. Auf traditionelle Weise stellt Holzschuhmacher Herman jedes Jahr Tausende von Holzschuhen aus Weiden- und Pappelholz her. Der Holzschuhmacher wurde sogar schon fünfmal niederländischer Meister! Die echten Winterswijker Holzschuhe werden an Geschäfte im ganzen Land geliefert. Natürlich werden die Holzschuhe in der Holzschuhmacherei verkauft, wo Sie auch schöne Souvenirs und Geschenkartikel finden. Auf Anfrage werden auch interessante Führungen angeboten.

Waliënsestraat 139a | 7103 EA Winterswijk | +31 (0)543 531503 | www.hagencampklomp.nl | 📑







Köstlichkeiten aus dem Gemüsegarten von De Olden Gaorden

Heide und Remco Oonk bieten älteren und behinderten Menschen eine schöne und sinnvolle Tagesbestätigung auf dem Bauernhof De Olden Gaorden. Sie machen Marmelade aus Früchten aus dem Garten, wie Erdbeeren, Johannisbeeren, Pflaumen und Stachelbeeren. Sie stellen auch Kräutermischungen aus Gemüse aus ihren eigenen Garten her. Die Teilnehmer stellen auch schöne Produkte aus Holz her, wie z. B. Nistkästen und Futterhäuschen. Die Teilnehmer mögen Ruhe und Struktur. Sie können uns gerne besuchen, aber vereinbaren Sie bitte vorher einen Termin.







Regionale Produkte auf der Speisekarte

Der Achterhoek hat Geschmack! Mit viel Liebe und Leidenschaft bereiten lokale Hersteller köstliche, traditionelle Regionalprodukte von höchster Qualität zu. Sowohl im schönen Nationalen Landschaftspark als auch im Zentrum von Winterswijkse finden Sie verschiedene Gastronomibetriebe, die sich auf das Kochen mit Regionalprodukten spezialisiert haben. In schmackhaften Gerichten verarbeiten sie diese Produkte und erzählen Ihnen gerne mehr darüber. Erkunden Sie den Nationalen Landschaftspark Winterswijk, verwöhnen Sie Ihre Sinne mit den besten lokalen Zutaten und lassen Sie sich von den kulinarischen Talenten der Winterswijker Chefköche überraschen. Das schmeckt nach mehr!







Mike

Chefkoch Mike Vrijdag kocht in seinem Restaurant LEV by Mike die Sterne vom Himmel. Vom charakteristischen Pavillon am Winterswijker Strandbad aus bietet er seinen Gästen ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis. "Die Welt mit Produkten aus der eigenen Region zu bekochen, das ist so befriedigend. Es macht uns wirklich Spaß, unsere Gäste mit neuen, unbekannten Produkten, Gewürzen und Kombinationen zu überraschen", sagt Mike. Als leidenschaftlicher und engagierter Küchenchef hat er sich auf das Kochen Regionalprodukten spezialisiert. In der Region gibt es viele köstliche Produkte von höchster Qualität, die mit Liebe und Leidenschaft von lokalen Produzenten hergestellt werden. Für diesen Regionalproduktführer hat Mike ein Rezept zusammengestellt, das hauptsächlich aus Zutaten aus Winterswijk besteht. Erleben Sie den Geschmack von Winterswijk. Das schmeckt nach mehr!

Rezept

Marinierter Topinambur mit 'Pomp 4'-Sahne, Achterhoeker Fleischprodukte, fröhliche Blumen und eine Wolke aus Honig

Wir laden Sie ein, die Hersteller der Winterswijker Regionalprodukte zu besuchen, die notwendigen Zutaten zu sammeln und das Rezept von Mike Vrijdag nachzukochen. Die meisten Zutaten können Sie bei verschiedenen Anbietern von Regionalprodukten in Winterswijk kaufen. Anhand der Ziffern, die bei den Zutaten angegeben sind, möchten wir Ihnen einige Vorschläge für diese Adressen geben, die Sie in der Übersicht auf Seite 34 und 35 finden. Auch der nächstgelegene Fahrradknotenpunkt (FKP) ist angegeben, so dass Sie das Sammeln der Zutaten leicht mit einer schönen Fahrradtour durch die herrliche Landschaft des Nationalen Landschaftsparks Winterswijk verbinden können.

ZUTATEN - 4 PERSONEN









Zubereitung

MARINIERTER TOPINAMBUR MIT 'POMP 4'-SAHNE, ACHTERHOEKER FLEISCHPRODUKTE, FRÖHLICHE BLUMEN UND EINE WOLKE AUS HONIG

Zubereitung Topinambur

- Backofen auf 100° C vorheizen
- Topinambur sauber abwaschen
- Topinambur in Rapsöl für 3 Stunden bei 100° C in den Backofen geben
- Topinambur schälen und in Stückchen schneiden
- Topinamburwürfel mit etwas Pfeffer, Salz, etwas Öl und frischen Kräutern abschmecken

Zubereitung der 'Pomp 4'- Crème

- Gelatine in kaltem Wasser einweichen
- 20 g Zucker, 1 Eigelb und 5 g Custard verrühren
- 1 dl Wentersch Bier 'Pomp 4' in einen Topf geben, aufkochen und die Custardmischung dazugeben
- Mischung wieder zum Kochen bringen, kochen lassen und eine Prise Salz hinzufügen
- Die Gelatine in dieser Mischung auflösen und unter gelegentlichem Rühren abkühlen lassen
- Wenn die Mischung abgekühlt ist, die Sahne hinzufügen, erneut gut rühren und die Mischung in einen Spritzbeutel geben

Zubereitung der Wolke aus Honig

- 15 g pasteurisiertes Eiweiß mit einem Schneebesen schlagen, bis ein luftiger Schaum entsteht
- 5 g Blütenhonig unter die Mischung geben und eine Prise Salz und Pfeffer hinzufügen

Anrichten der Teller

- Topinambur auf den Tellern verteilen und Tupfer der 'Pomp 4'- Crème darauf spritzen
- Das gemischte Fleisch auf den Tellern verteilen
- Auf jeden Teller eine Honigwolke geben und sofort servieren

Guten Appetit!

KÄSEHOF UND GASTHOF HARMIENEHOEVE

Kulverweg 2-4 | 7108 BB Winterswijk-Woold | FKP 31 |
+31 (0)543 564208 | www.harmienehoeve.nl

2 BAUERNHOF TE WINKEL UND CLARA BELLA EIS

Vredenseweg 174 | 7105 CC Winterswijk-Huppel | FKP 10 | +31 (0)6 20439395 | www.boerderijtewinkel.nl

3 LIKÖRBRENNEREI HET LAATSTE WOORD

Corleseweg 45 | 7119 AA Winterswijk-Corle | FKP 13 | +31 (0)543 513135 | www.hetlaatstewoord.nu

4 WEINGUT DE REEBORGHESCH

Sikkinkweg 2-4 | 7107 BD Winterswijk-Kotten | FKP 29 | +31 (0)543 563425 | www.dereeborghesch.nl

5 KEMPER SCHOAP

Vosseveldseweg 4 | 7107 AD Winterswijk-Kotten | FKP 22 | +31 (0)6 10654618 | www.kemperschoap.nl

6 SEEFISCHGROSSHANDEL UND FISCHZUCHT DEUNK

Wooldseweg 62 | 7108 AB Winterswijk-Woold | FKP 21 | +31 (0)543 513865 | www.deunkvis.nl

7 BRAUEREI WENTERSCH

Groenloseweg 75 | 7101 AD Winterswijk | FKP 14 | +31 (0)543 769080 | www.wentersch.nl

8 PFLÜCKGARTEN KLEIN PARADIJS LANDGUT DE ZONNEBLOEM

De Slingeweg 12 | 7115 AG Winterswijk-Brinkheurne | FKP 20 | +31 (0)6 82508275 | www.landgoed-dezonnebloem.com

9 METZGEREI WASSINK

Zonnebrink 1 | 7101 NA Winterswijk | FKP 14 | +31 (0)543 512262 | www.slagerijwassink.nl

10 WEINGUT HESSELINK

Vredenseweg 168 | 7113 AE Winterswijk-Henxel | FKP 10 | +31 (0)6 41370287 | www.wijngaardhesselink.nl

11 IMKEREI VAN WAARDENBURG

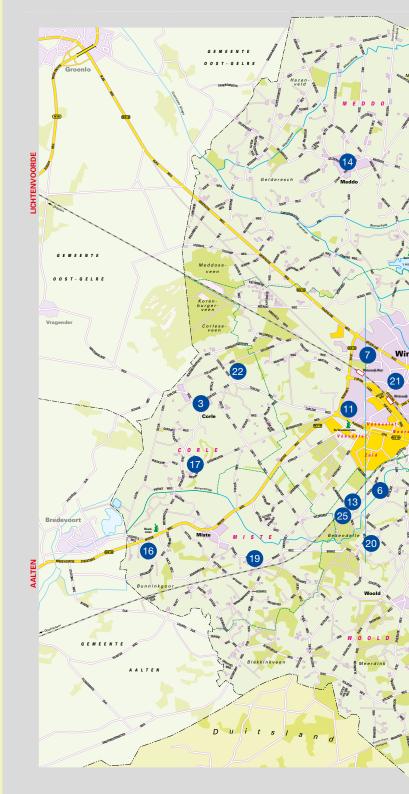
Misterweg 107 | 7102 BH Winterswijk | FKP 19 | +31 (0)6 36581182

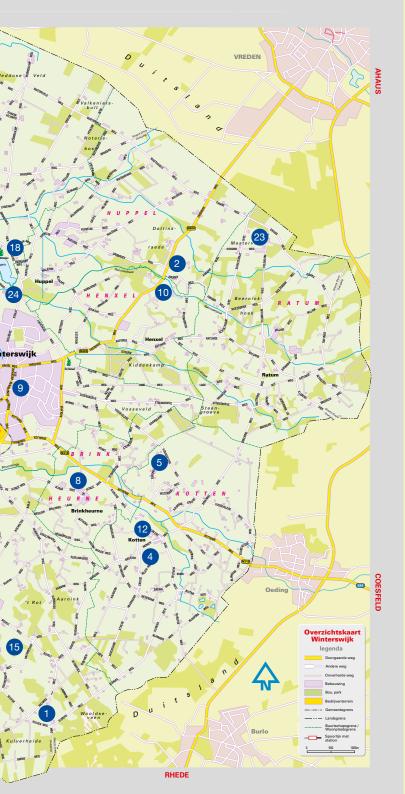
12 AARDE-WERK DE STEGGE

Geessinkweg 3 | 7107 AR Winterswijk-Kotten | FKP 29 | +31 (0)6 21566924 | www.aarde-werkdestegge.nl

13 PFLÜCKGARTEN DO IT YOURSELVES PLUKGELUK

Olden Goorweg 6 | 7108 AE Winterswijk-Woold | FKP 21 | +31 (0)6 15611105 | www.doityourselves.nl





14 METZGEREI ALEX HUIZING

Beuksveld 54 | 7104 BD Winterswijk-Meddo | FKP 3 | +31 (0)6 51530192 | www.slageralexhuizing.nl

15 ZIEGENKÄSEHOF DE BRÖMMELS

Meerdinkweg 5 | 7018 BJ Winterswijk-Woold | FKP 28 | +31 (0)543 564518 | www.brommels.nl

16 MILCHVIEHBETRIEB OONK

Misterweg 225a | 7109 BA Winterswijk-Miste | FKP 23 | +31 (0)6 52601409

17 TEEGARTEN DE WACHT

Meenkmolenweg 6 | 7119 AH Winterswijk-Corle | FKP 18 | +31 (0)6 53586965 | www.theetuindewacht.nl

18 SEVINK MÜHLE

Meddoseweg 38 | 7104 AA Winterswijk | FKP 8 | +31 (0)543 513229 | www.sevinkmolen.com

19 FLEISCHBAUERNHOF DE STEGGE

Heenkamppieperweg 4 | 7109 BR Winterswijk | FKP 24 | +31 (0)543 565398 | www.boerderijdestegge.nl

20 GUT ELFERDINCK

Harkelsweg 2 | 7108 BS Winterswijk-Woold | FKP 30 | +31 (0)6 12667015 | www.elferdinck.nl

21 HESSELINK KAFFEE UND TEE

Wooldstraat 26-I | 7101 NR Winterswijk | FKP 14 | +31 (0)543 521262 | www.hesselinkkoffiethee.nl

22 BLUMEN AUS CORLE

Veenhuisweg 2 | 7119 AS Winterswijk-Corle | FKP 13 | +31 (0)6 30683122 | www.bloemenuitcorle.nl

23 BODENMÄLZEREI MASTERVELD

Veldboomweg 11 | 71+31 (0)6 CG Winterswijk-Ratum | FKP 11 | +31 (0)6 57038052 | www.vloermouterijmasterveld.nl

24 HOLZSCHUHMACHEREI TEN HAGEN

Waliënsestraat 139a | 7103 EA Winterswijk | FKP 7 | +31 (0)543 531503 | www.hagencampklomp.nl

25 TAGESPFLEGE BAUERNHOF DE OLDEN GAORDEN

Olden Goorweg 8a | 7108 AE Winterswijk-Woold | FKP 21 | +31 (0)543 534069 | www.oldengaorden.nl

FKP = FAHRRADKNOTENPUNKT







