



DE HEISCHE HOEVE

KERSENBOERDERIJ, DISTILLEERDERIJ & PROEFLOKAAL



# OVER ONZE STREEKPRODUCTEN

MAAK KENNIS MET HET VERHAAL VAN DE MAASHORSTBOEREN



## DE HEISCHE HOEVE

Kersenboerderij De Heische Hoeve is het bedrijf van Dennis Hurkmans & Ezra Leeger. Deze echtelieden steken al meer dan 10 jaar ziel en zaligheid in hun onderneming met als doel om gasten te laten genieten van een unieke beleving op het platteland van Brabant. De combinatie van een kersenteeltbedrijf met

distilleerderij en proeflokaal en een gastvrije vergaderboerderij met 26 hotelkamers aan de rand van natuurgebied. De Maashorst is uniek in zijn soort. Je kunt bij De Heische Hoeve terecht voor bedrijfsuitjes, vergaderingen, familieweekenden en bruiloften.

## HONING UIT EIGEN BOOMGAARD

De honingbijen zijn in het voorjaar ontzettend belangrijk voor de bestuiving van onze kersenbomen, zonder bijen geen kersen! Onlangs is Ezra zelf gestart met imkeren, eerst met 1 volkje, maar dat worden er meer. En zo hebben we nu heerlijke natuurzuivere kersenhoning uit eigen boomgaard. Natuurlijk hebben we niet alleen honing van kersen, maar ook van andere bloemen in de omgeving van de Heische Hoeve. De soort honing die de bijen maken varieert tijdens het seizoen, is er in het begin honing van bloesem of paardenbloem, later in het seizoen is er bijvoorbeeld linde- of heidehoning.



## PROEFLOKAAL & DISTILLEERDERIJ

De Heische Hoeve heeft een eigen distilleerderij met proeflokaal. De distilleerderij is opgezet om deel van de kersen oogst van De Heische Hoeve te verwaarden tot distillaten en likeuren. Van oorsprong is een proeflokaal een tapperij bij een distilleerderij waar mensen de dranken kunnen proeven. Dennis en Ezra voegen ook een metaforische betekenis toe aan de woorden "Proef" & "Lokaal": genieten en proeven van lokale producten van boeren uit de streek. En deze boeren stellen ze graag aan u voor!



## BIOLOGISCHE KIP

De biologische kip van De Heische Hoeve is afkomstig van de biologische pluimveehouderij van Rob en Nanda uit Heeswijk-Dinther. De kippen hebben bij Rob en Nanda ruim de tijd, rust en ruimte om in de gemoedelijke Brabantse sfeer op te groeien tot een kwaliteitskip, die de naam Kemper Landhoen met ere draagt. Overdag heeft de kip de mogelijkheid om te genieten van een uitgestrekte uitloopruimte in de open lucht. Hier scharrelen de kippen dan in het gras en soms onder struiken of bomen.



## SCHARRELVARKEN

De 'vairkens' van Michiel en Marijke Nooijen uit Erp hebben een fantastisch leven. Ze liggen in strooisel en kunnen kiezen of ze binnen of buiten willen zijn. Het sociale gedrag van een varken zorgt dat de zeug haar biggen leert waar ze kunnen eten, drinken, slapen en spelen. Varkens zijn van nature zindelijk, ze mesten buiten hun nest. Daar heeft de familie Nooijen een toilet gemaakt. Hun varkens hebben veel meer ruimte, licht en frisse lucht. Deze gezonde leefomgeving garandeert een natuurlijk lekkerder stukje varkensvlees.



## BRANDRODE RUND

Al ruim 150 jaar drijft de ondernemende familie Spierings een landbouwbedrijf. Jasper Spierings heeft het bedrijf van zijn vader overgenomen.

Jasper is enthousiast over de koeien: “Onze Brandrode runderen zijn rustig en vriendelijk, zowel voor elkaar als voor mensen. Het Brandrode Rund is sterk en sober. De dieren zijn vruchtbaar, kalven gemakkelijk en zijn goede moeders voor hun kalfjes. Ze grazen in natuurgebieden van Natuurmonumenten en zij zogen hun eigen kalveren”. Door de vrije ruimte en het bijzondere rantsoen in de uiterwaarden levert het brandrode rund een heerlijk mals stukje vlees op.



## BOERENKAAS

Kenmerkend voor Boer Spierings kaas is de geur en smaak. De unieke, volle smaak is te danken aan het voer, de melk, de grondsoort, gras, receptuur, bereidingswijze en de rijping. “De bereiding is voor een deel handwerk. We hebben de hele keten in eigen hand: het bemesten van het land, het melken van de koeien, het maken van melk tot kaas tot en met het rijpen van de kaas. Dat waarborgt de beste kwaliteit en smaak.”



## LAMSVLEES UIT DE MAASHORST

Het schapenbedrijf van Wim en Joke Jans ligt in het Brabantse dorpje Zeeland, vlakbij Uden. Hun 900 Kempische Heideschappen grazen vooral in natuurgebied de Maashorst. “Wij zijn één met de natuur. Door middel van begrazingsplannen, afgestemd op de tijd van het jaar en de plantensoorten in het gebied, proberen wij met onze kuddes de kringloop te herstellen die eeuwenlang bestaan heeft op de Brabantse zandgronden. De dieren lopen 24 uur per dag buiten. De oien staan alleen rondom het aflammeren in een potstal.



## BOERENZUIVEL

De Petrushoeve, een oude pachtboerderij uit 1860, heeft o.a. een eigen zuivelboerderij en landgoedwinkel met diverse streekproducten zoals ambachtelijke kazen en andere duurzame zuivelproducten. “Onze hoofdtak is de kaasmakerij”, vertelt Pascal Smits. “We maken zuivelproducten als echte boerenyoghurt, gepasteuriseerde melk en boter. Alles wordt op natuurlijk wijze bereid. Neem bijvoorbeeld onze karnemelk. Die maken we door de melk aan te zuren en te karnen tot boter en karnemelk. In de supermarkt vind je alleen aangezuurde ondermelk.”

## JAMS UIT DE MAASHORST

Samen met haar man René en hun kinderen runt Riek-Jan Pittens Tuinderij 't Tuureind. Riek-Jan bereidt haar jam bij voorkeur in het zomerseizoen, wanneer er volop fruit beschikbaar is. Ze ontpit, ontsteelt en ontkroont het fruit dan zelf. Door de fruitcomposities in kleine porties te koken, kan Riek-Jan het bereidingsproces gemakkelijk bijsturen. Zo zorgt ze ervoor dat de suiker tijdens het koken niet karamelliseert. Hierdoor blijven de kleur en de smaak van de jam lekker fris. Riek-Jan is ook collega-kersenteler.



## SPELTBROOD UIT DE MAASHORST

Michel en Karin van Mook zijn trots op hun assortiment speltbrood. Het wordt gemaakt van spelt uit natuurgebied de Maashorst. De spelt wordt met antieke tractoren geoogst door dorpsclub de Stofvreters. Nadat de spelt gedroogd is, wordt deze gemalen in de Kildonkse molen in Heeswijk-Dinther. Michel: "Spelt was tot in de middeleeuwen een wijdverbreide graansoort. Men schreef in de 12e eeuw al dat spelt alles bevat wat de mens nodig heeft om te leven."



## EIEREN VAN DE VRIJE KIP

De kippen van de familie van Erp nemen regelmatig een zandbad en poetsen hun verenkleed op. In het Brabantse Berghem, tegen natuurgebied de Maashorst, strooit Chris elke ochtend graan in de stal waar de kippen van kunnen pikken. De dames mogen iedere ochtend naar buiten, tot ze op stok gaan. In de weiden rond de boerderij scharrelen de kippen lekker rond. Een mooi gezicht! De verse eieren worden elke dag geraapt.



## IJS VAN IJSBOERDERIJ

Melk komt van de boer. Ja natuurlijk, maar ijs? Bij ijsboerderij Cleefshoeve van Jan en Jeanne van Cleef wel. Ambachtelijk gemaakt van de melk van eigen koeien. Het kersenijs van de Cleefshoeve is befaamd. Jeanne: "We willen niet zomaar de zoveelste ijsleverancier zijn. In de eerste plaats kwaliteit, in de tweede plaats verrassende smaken en in de derde plaats een omgeving waarin het prettig is even een ijsje te eten." Daar is de familie van Cleef in geslaagd: vanaf het gezellige terras kun je zelf een kijkje nemen in de stal en genieten van de prachtige koeien.



## GROENTEN VERS VAN HET VELD

Het tuinbouwbedrijf van gebroeders van de Ven in Eerde bij Veghel doet in glasgroenten, vollegrondsgroenten en fruitteelt, zowel buiten als in de kas. Marc en Rob van de Ven telen voor De Heische Hoeve verse groenten, sla, tomaten, komkommers, etc. In totaal worden er meer dan 40 verschillende gewassen op het bedrijf geteeld, variërend van tomaten tot kersen. De broers beschikken over veel kennis en kunde om zoveel verschillende teelten ook tot een goed einde te brengen. Vrijwel al hun producten worden aan huis verkocht in de eigen boerderijwinkel. Marc en Rob zijn ook collega-kersenteler



## ASPERGES UIT DE MAASHORST

In Dinther is het familiebedrijf Verkuijlen Groente & Fruit gevestigd, voor menigeen een begrip in de regio. Jo en zijn vrouw Ria zijn het bedrijf gestart in 1973. De familie Verkuijlen levert van eind april tot 24 juni (St. Jan) elk jaar weer heerlijke asperges aan De Heische Hoeve. En daarnaast is de familie Verkuijlen ook actief in de kersenteelt.

## BIOLOGISCH FRUIT UIT DE MAASHORST

Harrie van den Elzen teelt in het dorpje Zeeland aan de rand van de Maashorst appels en peren. Harrie werkt al jaren biologisch en besteedt veel aandacht aan het creëren van een evenwichtig ecosysteem. Fruitafval gaat bijvoorbeeld als varkensvoer naar een lokale boer, die er weer biologische varkensmest voor terug levert. En voor het snoeien van de fruitbomen hanteert van den Elzen zomersnoei, waardoor de bomen minder vatbaar zijn voor schimmels. Harrie sleepte met zijn Dalinco appel de titel 'Beste appel van Nederland' in de wacht.



## ZORGBOERDERIJ DOBBELSHOEVE

Zorgboerderij Dobbelshoeve van Jeroen en Stefan Dobbelsteen is gelegen op een steenworp afstand van De Heische Hoeve. Zij bieden agrarische dagbesteding aan voor mensen met een verstandelijke beperking. De activiteiten variëren van het voeren van de kalveren, het telen van tomaten in de tuinkas en van het verzorgen van verschillende kleine kooidieren en erf onderhoud. Het streven is om zo veel mogelijk zelfstandigheid en zelfredzaamheid bij de deelnemers te stimuleren. De klanten van de Dobbelshoeve onderhouden onder andere de kruidentuin van De Heische Hoeve.

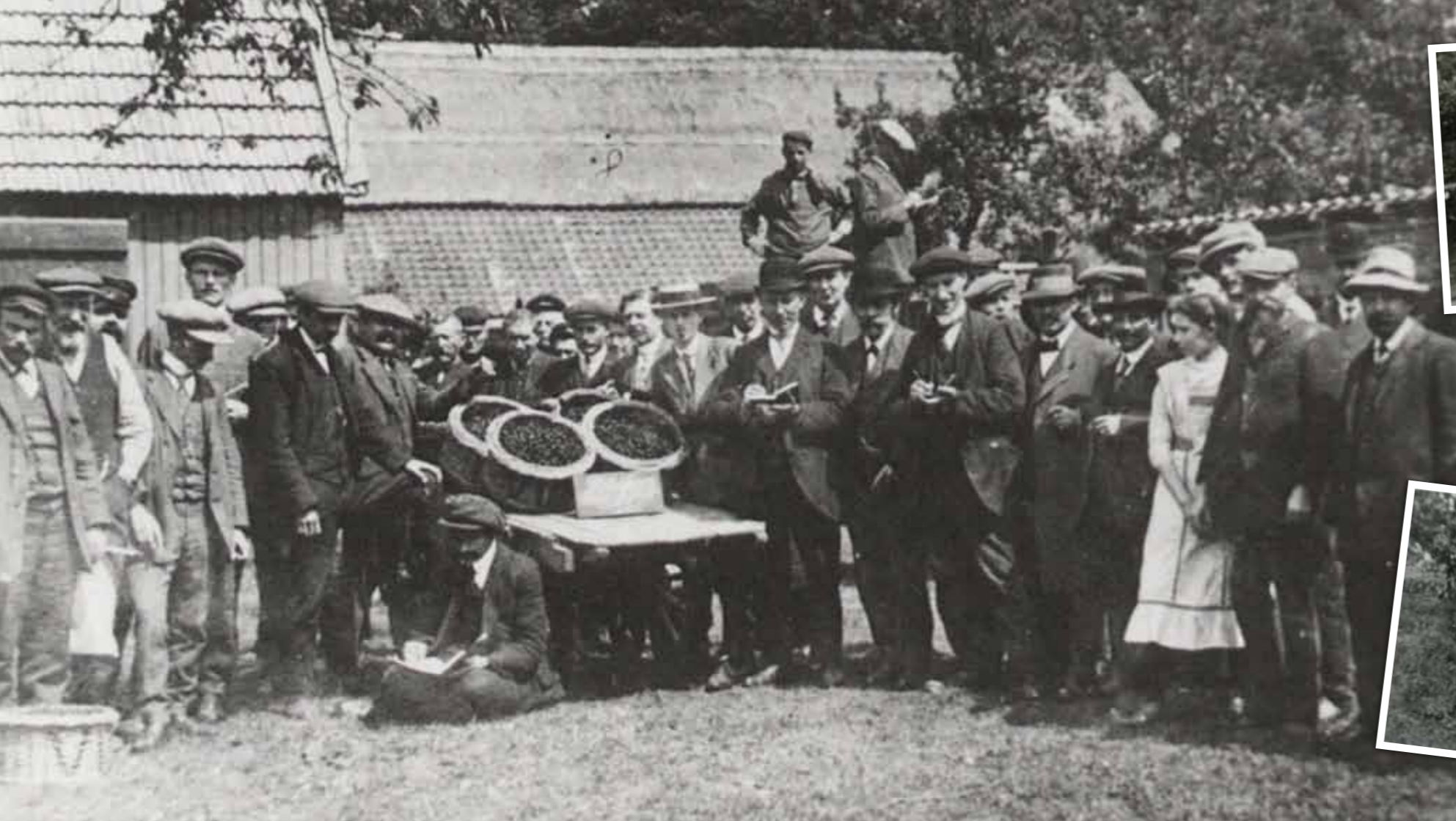
## MAASHORSTBIER

Op een sfeervolle locatie in het zicht van de Maas ligt aan de Oijense Bovendijk, Speciaalbierbrouwerij Oijen van de familie Roeland. Fokke Roeland: "Wij brouwen nog op de traditionele ambachtelijke wijze, dus volgens oude receptuur en zonder onnatuurlijke toevoegingen van geur-kleur- en smaakstoffen." De verschillende bieren zijn van donker tot blond en van 5% tot 10% alcohol. Inmiddels zijn naast de bekende Maashorstbier pilsener ook drie bovengistende Maashorstbieren verkrijgbaar: een speltbier, een witbier en een kersenbier. Deze Maashorstbieren zijn gemaakt van tarwe, spelt, gerst en hop die verbouwd worden door boeren in en om natuurgebied de Maashorst.



## MAASHORSTWIJNEN

Wijngaard 'De Kreitsberg' is een wijngaard van 1,2 hectare en de enige wijngaard in de Maashorst. De verbouwde druivenrassen zijn Regent en Johanniter. De Johanniter druif is een kruising van een Riesling en Pinot Gris, vroegrijp en minder gevoelig voor meeldauw. Een wijn met een frisse afdronk en met het zuurtje van de Riesling. De eerste oogst Maashorst Wijn Johanniter 2010 is uitgeroepen tot een van de beste wijnen van Nederland en kreeg zelfs een zilveren medaille van het Nederlands Wijninstituut.



## HISTORIE KERSENTEELT MAASHORST

De kersenteelt is historisch gezien onlosmakelijk verbonden met De Maashorst en de Peelrandbreuk. Het gebied stond in de vorige eeuw bekend om zijn kersenteelt rondom Uden en Nistelrode. Veiling Uden (1903) was de eerste kersenveiling van Nederland. Oude rassen als Udense Zwarte, Udense Spaansche en Bastaard Dikke getuigen nog van die roemrijke periode. Deze hoogstam kersenboomgaarden zijn in de jaren '70 van de vorige eeuw vrijwel helemaal verdwenen. De grove zandgronden in de regio Maashorst zijn bij uitstek geschikt voor de kersenteelt en er wordt weer gewerkt aan het herintroduceren van de kersenteelt in het gebied.



## DE HEISCHE HOEVE

KERSENBOERDERIJ, DISTILLEERDERIJ & PROEFLOKAAL

### WELKOM IN DE MAASHORST

Het grootste natuurgebied van Brabant ontvangt u met open armen! Natuurgebied De Maashorst is met 3.500 hectare natuurpracht een echte uitdaging om te ontdekken. Het verrassende groene hart van Brabant trakteert u op prachtige bossen en heidevelden, indrukwekkende stuifduinen, vennen, weiden en spannende kronkelbeekjes.