



Routes des Asperges

Lekker genieten in
Noord- en Midden-Limburg



Fietsen langs aspergevelden in
Noord- en Midden-Limburg
en asperge-arrangementen





Asperge 'De kunst van het genieten'

Zo tussen half april en eind juni steekt de asperge weer overal de kop op. Rijdend langs velden en wegen komt u de lange en kaarsrechte 'bedden' overal tegen. De aspergestekers, gewapend met aspergemes en platte kist speuren naar barsten in de aarde. Zij 'steken' het witte goud, zodat u er heerlijk van kunt genieten.

De koks in Noord- en Midden-Limburg gebruiken de asperge vooral bij het bereiden

van hun overheerlijke culinaire creaties. Want waar geniet u nu beter van de asperge dan in het gebied van herkomst zelf? Nergens toch! Een groot aantal restaurants en hotels hebben speciaal voor het asperge-seizoen een arrangement samengesteld.

Aspergefestivals, aspergecruises of leuke dagtochten. In het aspergeseizoen, van half april tot 24 juni, valt er van alles te beleven de regio. Wij belichten er enkele voor u.

Om alvast voor te proeven of wellicht nog na te genieten van uw bezoek aan aspergestreek Noord- en Midden-Limburg geven wij een aantal overheerlijke aspergerecepten cadeau.

Leuke weetjes en historische anekdotes maken het verhaal over de koningin van de groente compleet.

Inhoudsopgave

Asperge 'De kunst van het genieten'	2
Gegrilde asperges... (recept)	4
Routekaart, legenda en inleiding	5
Route 1, 2 en 3 met arrangementen	6
Aspergegedicht	10
Route 4, 5, 6 en 7 met arrangementen	12
Asperges me	17
De 10 gouden regels	18
Route 8, 9, 10 en 11 met arrangementen	20
Asperges met gevulde kalfsoester (recept)	25
Route 12, 13, 14, 15 en 16 met arrangementen	26
Asperge-links	30
Tips van de VVV...	31
Asperge-uitstapjes	32

Colofon

Editie 2007

Productie: VVV Noord- en Midden-Limburg, Arcen

Fotografie: VVV Noord- en Midden-Limburg, Stichting Afzetbevordering Asperge, Asparagus Centre, G. Jacobs, L. Spreeuwenberg en diverse adverteerders

Teksten: VVV Noord- en Midden-Limburg

Vormgeving en druk: 3Hoog Design, bureau voor communicatie en vormgeving, Panningen

Met dank aan: Golden Tulip Landhotel Cox (Roermond) en Hostellerie de Maasduinen (Arcen-Velden) voor hun recepten

Deze uitgave is met de grootst mogelijke zorg samengesteld. Desondanks kunnen de uitgever en de overige betrokkenen geen enkele aansprakelijkheid aanvaarden voor eventuele onjuistheden of onvolledigheden. Niets uit deze brochure mag worden overgenomen of vermenigvuldigd zonder uitdrukkelijke toestemming van de VVV Noord- en Midden-Limburg.

Nederlands

Asperge

Engels:

Asparagus

Frans:

Asperge

Duits:

Spargel

Italiaans:

Asparago

Spaans:

Espárrago

Pools:

Szparagów

Gegrilde asperges met gepocheerde zalm en reuze gamba's

begeleid met een champagnesaus op een bedje van groene tagliatelle



Receptuur voor 2 personen.

Bereidingstijd: 30 tot 45 minuten

Benodigdheden:

- 1/2 kilo asperges (8 of 10 dikke asperges duim dik)
- 2 x 140 gram zalmfilet
- 6 grote gamba's
- 4 nestjes groene tagliatelle
- 2 sjalotjes
- 1/2 dl witte wijn
- 3 eetlepels olijfolie

Voor de saus:

- 3 dl kookroom
- 3 dl champagne (of mousserende wijn)
- 1 sjalotje
- 1 eetlepel olijfolie
- zout en peper

Bereidingswijze:

We beginnen met de bereiding voor de saus: maak de sjalot schoon en snijd ze grof. Verhit 1 eetlepel olijfolie en fruit erin de sjalot. Blus het geheel af met de champagne en laat dit tot de helft inkoken. Voeg

de kookroom toe en laat dit tevens inkoken tot de helft. Op smaak brengen met zout en peper.

Haal de gamba's uit de schaal plus verwijder het darmkanaal. Maak de sjalotjes schoon en snijd ze grof. Verhit 2 eetlepels olijfolie in een pan en leg er de gambaschalen en de sjalotten bij. Fruit alles even aan en giet er de witte wijn bij. Giet er zoveel water bij dat je straks de zalm erin kan pocheren. Laat alles even aan de kook komen.

Verwijder de uiteinden van de asperges ongeveer een halve centimeter. Schil de asperges, snij ze schuin in plakjes van 2 centimeter dik.

Kook de tagliatelle volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Pocheer de zalm in de bouillon ongeveer 8 tot 12 minuten. Verhit 1 eetlepel olijfolie en bak daarin de gamba's tot ze glanzig zijn. Grill de asperges aan beide kanten en bestrooi ze met wat zout.

Leg de bedjes tagliatelle op de borden, leg er de gepocheerde zalm op. Eromheen de gegrilde asperges en lepel de saus over de zalm, leg op de zalm de gamba's. **Eet smakelijk!**

Recept van: Golden Tulip Landhotel Cox in Roermond.

Legenda

3

= nummer van de fietsroute



= verlenging route



= Fietspendelboot die u vervoert
(met fiets) over de Maas.

De Maashopper vaart
tussen Baarlo en Afferden.

De Drie Provinciën vaart tussen
Boxmeer en Grave.

Om de mooiste plekjes uit de regio te ontdekken en van het witte goud te kunnen genieten, heeft de VVV speciaal voor het aspergeseizoen 16 thematische fietsroutes ontwikkeld. De routes bestaan uit cijferplannen voor fietstochten die lopen via het knooppuntensysteem. Het volgen van deze cijfers is geen probleem. Door Noord- en Midden-Limburg staan overal overzichtskaarten en groen-witte borden met nummers van knooppunten. Zo vindt u moeiteloos de weg! (PS Wijzigingen op fietskaarten voorbehouden.)

De hotels en restaurants die zich presenteren in deze brochure liggen langs of vlakbij de aspergeroutes. De nummers van de routes op de afgebeelde plattegrond (bijv. 3 of 10) corresponderen met de nummers bovenin de advertenties. Om u op weg te helpen, staat tevens vermeld welk knooppunt het dichtst bij het betreffende bedrijf ligt.

Kaarten van het gehele fietsknooppuntensysteem zijn verkrijgbaar bij de VVV's in Noord- en Midden-Limburg of kijk op www.lekker-genieten.nl.







1 Maasroute (30 km)

Om deze route te fietsen dient u de ANWB bordjes van de Maasroute te volgen. De route laat grote verschillen in landschap zien en is daardoor erg afwisselend en boeiend. Startpunt: Centrum Mook. Raadhuisplein.



2 Groot Genneproute (ca. 36,5 km)

25-27-24-23-26-93-88-87-25

Een mooie route door de gemeente Genneep, waarbij rivieren Maas en Niers, weilanden en bossen elkaar afwisselen. Onderweg passeert u een kasteel en enkele molens. Startpunt: centrum Genneep, Europaplein (nabij knooppunt 25).



3 Maasduinenroute (ca. 28,5 km)

86-85-90-82-79-80-68-89-83-86

Tijdens deze route fietst u vanuit Afferden in het Noordlimburgse Maasduinengebied door een prachtige natuurlijke omgeving naar Bergen. De route leidt u vervolgens door de Bergerheide met het Reindersmeer en langs de bosrand van het Broedersbosch weer terug naar uw beginpunt. Startpunt: bij het kapelletje in Afferden, Langstraat/Kapelstraat.



Weer in de vaart vanaf 2 mei!

Over de Maas tussen Boxmeer en Grave.



Beleef het Brabantse en Noord-Limburgse landschap en het Gelderse Rijk van Nijmegen op de fiets en vanaf het water.

Een stukje fietsen, een boottocht over de Maas, een bezoek aan Gennep, Cuijk, Mook of Grave, weer een stukje varen... en dit alles op één dag!

De boot vaart van 2 mei tot 1 oktober volgens een vaststaand tijdschema van woensdag tot en met zondag op het traject Boxmeer - Grave.

'De Drie Provinciën' start 's ochtends in Cuijk en doet aansluitend de volgende haltes aan: Boxmeer, Gennep, Oeffelt en weer terug naar Cuijk. Maar koerst dan aansluitend op 'volle kracht' naar Mook, Overasselt en Grave, en weer terug naar Cuijk!

's Middags wordt deze 'ochtend'-dienstregeling nog eens gevaren.

Uw fiets gaat natuurlijk mee aan boord!

De fietspendelboot is op afspraak ook in de vaart voor feesten en partijen tot 100 personen.

Kijk voor méér informatie, tarieven en dienstregelingen op www.fietspendelboot.nl of raadpleeg de VVV-winkels

'Lente' op de Mookerheide!

Dit voorjaar genieten van 'het witte goud'?! Lekker wandelen, eten en overnachten in een kasteel. Jachtslot de Mookerheide heeft speciaal voor u, een lente asperge-arrangement samengesteld. Ook kunt u genieten van de prachtige natuur die het Landgoed en haar omgeving te bieden heeft.

Driegangen aspergemenu vanaf € 37,50 per persoon

Jachtslot de Mookerheide

Heumensebaan 2 | 6584 CL Molenhoek

T 024-3583035 | F 025-3584355

info@mookerheide.nl | www.mookerheide.nl



Landgoed

Jachtslot de Mookerheide



Eethuis De Diepen

Bij ons de hele week
asperges en wijn uit eigen streek!



€14,75

Vanaf 1 mei dagelijks geopend van 11:00 tot 20:00 uur
Zwarteweg 60 Milsbeek 0485-516404 www.dediepen.nl

Limburgse gastvrijheid bij de Familie Stolk thuis

In de kop van Noord-Limburg wacht u de landelijke rust van "De Papenberg". Oorspronkelijk een boerderij, gelegen in een schitterende wandelruimte. Het restaurant is kunstzinnig ingericht met antiek meubilair. De markt kwaliteit van de seizoensproducten en de sprankelende inspiratie van onze keukens zorgen ervoor dat u kunt genieten van diverse aspergegerechten.

Ons aspergearrangement: een vijfgangen diner met huisaperitief, bijgaande wijnen, koffieservies en een overnachting in een luxe 4 sterren hotelkamer met uitgebreid ontbijt. Prijs € 92,50 p.p. (op basis van een 2-pers.kamer.)

Tussen knooppunt 86 en 87



Hengeland 1a | 5851 EA Afferden | T. 0485-531744 | F. 0485-532264
info@papenberg.nl | www.papenberg.nl

Mazenburg, een gastvrij en sfeervol restaurant

Uniek en rustig gelegen op een natuurlijk schiereiland in de Maas. In de gezellige ambiance kunt u genieten van voortreffelijke aspergerechten. Voor lunch en diner bieden wij een zeer uitgebreide menukaart met diverse aspergemenu's en vele à la carte aspergegerechten. Tevens bieden wij u een schitterende wijnkaart met o.a. zelf geïmporteerde Elzaswijnen. Vóór de lunch of diner kunt u eventueel ook gebruik maken van een bootarrangement met het ms Mazenburg. Iedere dag geopend vanaf 12.00 uur, op zaterdag, zondag en feestdagen vanaf 17.00 uur.

Tussen knooppunt 87-25.

Vanuit Heijen Boxmeerseweg 3,5 km blijven volgen.

Bijna op einde schiereiland vindt u Mazenburg.



Boxmeerseweg 61 | 6598 MX Heijen
T. 0485-517171 | info@mazenburg.nl | www.mazenburg.nl

Aspergegedicht

Asperges zijn meestal heren,
meerderjarig en gaarne samen.
Zeker, er zijn ook dames bij,
die dragen bessen in de late zomer
en anderen groeien wild en vrij
in Venetië, de eerste dagen van mei

Soms waan ik mij zo'n heer,
(weerbarstig en met een onzeker geweten.
Men kan niet alles van mij eten,
mijn vel moet men eerst terdege pellen,)

Een heer, neef van de hoppelcheut
en van de schorseneer,
in de bittere aarde geteeld
en éénmaal in het licht, gegrepen
en graag geknepen.

En ook als ik reïncarneer,
dan niet Oosters in een kever
of in een jonge loopse hond
maar als in de tijd van mijn leven
door een prinses vastgebonden,
oprecht rechtop klaargestoomd
en dan glijdend in haar mond.
Een winteravond lang
geurt haar stil water
naar mijn diepe grond.

Hugo Claus

Ultiem genieten van asperges in een Peelse ambiance

Tijdens het aspergeseizoen kunt u bij ons beleven hoe asperges smaken wanneer deze met zorg worden bereid, en worden geserveerd in een omgeving van cultuur en natuur. Herberg de Morgenstond is tevens deelnemer aan het Gilde van Streekrestaurants.

Dit Gilde staat voor samenwerking met collega restaurants, maar zeer zeker voor het gebruik van lokale producten. De herkomst van deze producten wordt dan ook aangegeven in de menukaart. **Nog even dit:** Schijnt het zonnetje! Neem dan plaats op het terras met uitzicht op het kanaal en de kerk!



Bij knooppunt 26

St. Barbarastraat 35 | 5766 PC Griendtsveen | T. 0493-529251
info@herbergdemorgenstond.nl | www.herbergdemorgenstond.nl

Dit gedicht is speciaal gemaakt voor de catalogus "Asparagus Asparagus", verschenen bij gelegenheid van de gelijknamige tentoonstelling in het Museum van Bommel van Dam te Venlo van 11 mei tot en met 26 juni 1988.

Annette Boots en Carmen Heemels hebben elk twee schilderijen gemaakt met als thema Limburg, het Limburgse leven, genieten en asperges.

Twee zeer verschillende stijlen die de diversiteit van Noord en Midden-Limburg tot uitdrukking brengen. Arty Plates heeft in samenwerking met Maastricht Porselein en het VVV Noord- en Midden-Limburg, in een beperkte oplage, hiervan een unieke serie onderborden gemaakt.

De deelnemende restaurants spelen dit jaar op een bijzondere wijze op deze actie in: zij bieden bijzondere kunst-menu's aan. Drie- of viergangenmenu's geserveerd op een kunstonderbord. Een bord naar keuze kan na het diner mee naar huis worden genomen. Er is een collectie van vier verschillende borden gemaakt. De moeite waard dus om nog eens terug te komen. De kunstborden worden overigens ook los verkocht. De prijs bedraagt dan € 29,90.

Stuk voor stuk unica, alleen verkrijgbaar bij de deelnemende restaurants.



© Annette Boots-Mellen - Pink Doty 2004

Kijkt u voor meer informatie over deze bijzondere actie op www.artyplates.com en/of www.lekker-genieten.nl



4 Stekersroute (ca. 39 km)

16-61-59-62-64-73-74-62-58-52-51-16

U fietst achtereenvolgens langs Landgoed Geijsteren, de Maas en het Nationaal Park de Maasduinen.

Na voor de tweede keer het fietsveer te zijn overgestoken, fietst u door een landelijke omgeving terug naar Oostrum. Startpunt: NS station Oostrum (nabij knooppunt 16).



5 Witte goudroute (kort ca. 34 km, lang ca. 51,5 km)

kort: 93-70-56-91-82-85-86-89-90-56-55-63-94-93
lang: 93-70-56-91-82-85-86-89-90-56-55-63-94-95-96-84-92-93

Tijdens deze fietsroute bezoekt u het toeristische plaatsje Arcen, waar u de aspergeliëur kunt proeven. U komt door Melderslo waar het Nationaal Aspergemuseum de Locht gelegen is en fietst door het Rozendorp Lottum. Kiest u voor de lange route, dan maakt u een extra lus via de Schandelse Heide naar Velden. Startpunten: korte route in centrum Arcen (nabij knooppunt 93). Lange route bij Hostellerie De Maasduinen, Markt 15 in Velden (tussen knooppunt 95 en 96).

6 Peelvenroute (ca. 28,5 km)

25-26-42-40-41-04-03-02-01-25

De Peelvenroute is een natuurrijke route waarbij u onder andere door de Schadijkse Bossen fietst. Natuurlijk passeert u diverse leuke plaatsjes, zoals Ysselsteyn en Griendtsveen, waar u op een terrasje kunt uitrusten. Startpunten: het kerkje in Ysselsteyn (tussen knooppunt 25 en 01) of Herberg de Morgenstond, St. Barabarastraat 35 in Griendtsveen (nabij knooppunt 26).

* deze route kan gecombineerd worden met de Drie Pelenroute tot een langere route van ca. 37,5 km. Volg dan de knooppunten 41-04-03-02-01-25-26-27-28-38-40-41.

7 Drie Pelenroute (ca. 29 km)

26-27-28-38-40-41-42-26

Deze tocht vanuit Griendtsveen laat u onder andere drie Peelgebieden zien: de Griendtsveense Peel, de Mariapeel en de Deurnese Peel. De dorpen Griendtsveen en Helenaveen tonen het unieke Peelverleden met hun monumentale panden, de kanaaltjes en fietsbruggetjes. Startpunt: Herberg de Morgenstond, St. Barabarastraat 35 in Griendtsveen (nabij knooppunt 26).

* deze route kan gecombineerd worden met de Peelvenroute tot een langere route van ca. 37,5 km. Volg dan de knooppunten 41-04-03-02-01-25-26-27-28-38-40-41.
* de route sluit aan op route 8, de Peel en Plattelandroute.



Cuisine Fameuse

Al meer dan 55 jaar culinair hoogtepunt aan de Maas.

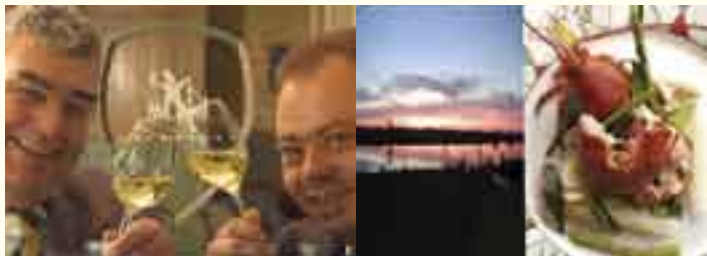
- Luxe specialiteiten-restaurant met van half april tot eind juni uitgebreide aspergespecialiteitenkaart.
- Prachtige terrassen met uitzicht over de Maas.
- 10 zeer comfortabele hotelkamers met o.a. airco, bubbelbad en terras.
- Aantrekkelijke verblijfs- en vergaderarrangementen.
- Dagprogramma's met culinaire invulling.
- Lid van de Alliance Gastronomique Néerlandaise.

Alliance - Asperge - Arrangement 2007:

Op alle dinsdagen en zaterdag in mei en juni kunt u inschrijven op dit bijzondere asperge-programma. Een hele dag tussen de asperge.

Deelnameprijs € 105,- p.p. inclusief vijf-gangen-gastronomisch-aspergemenu met alles erop en eraan.

Bij knooppunt 74



Hamert 2 | 5856 CL Wellerlooi | T. 077-4731260 | F. 077-4732503
info@hamert.nl | www.hamert.nl

Aspergecruises over de Maas

Alle zondagmiddagen (vertrek 14.30 uur) in mei en juni kunt u inschepen op de Filia Mosae voor de aspergecruise. Al varend over 'Moeder Maas' geniet u van een heerlijke viergangen maaltijd bereid door de cuisiniers van Hostellerie de Hamert.

De prijs van de aspergecruise bedraagt € 55,- p.p. en is inclusief een half flesje wijn, koffie met bonbon en drie uur varen.

Bel voor boekingen of informatie met de rederij Filia Mosae. Voor gezelschappen vanaf 25 personen bestaat de mogelijkheid om een afwijkende datum of tijdstip te boeken. Ook het menu kan aangepast worden.

Bij knooppunt 67



De Kamp 10 | 5855 EG Well | T. / F. 0478-501898
info@filiamosae.nl | www.filiamosae.nl

Oase van rust en groen

Eethoeve de Boogaard, een oase van rust en groen, gelegen op het Landgoed Geijsteren nabij knooppunt 61.

Puur genieten van diverse, traditionele en eigentijdse, aspergegerechten in het sfeervolle restaurant.

Bij mooi weer worden zowel gerechten van de kleine, als van de grote kaart op het in Engelse sfeer ingerichte terras geserveerd.

Lid van Gilde van Streekrestaurants

Wanssumseweg 1 | 5862 AA Geijsteren | T. 0478-539070 | F. 0478-539071
info@eethoevedeboogaard.nl | www.eethoevedeboogaard.nl



Fletcher Hotel-Restaurant Rooland

3-Daags Asperge Arrangement

- Welkomstcocktail
- 2 overnachtingen
- 2x uitgebreid ontbijtbuffet
- 2x 3-gangen diner in het teken van de asperge
- Excursie naar streekboerderij en asperge- en champignonmuseum "de Locht"

Vanaf € 136,00 p.p.

(Informeer bij het hotel naar de voorwaarden)

Het hotel bevindt zich bij knooppunt 55



Roobeekweg 1 | 5944 EZ Arcen | T. 077-4736666 | F. 077-4736667
info@hotelrooland.nl | www.hotelrooland.nl



3-Daags arrangement Asperge-arrangement

Inclusief;

- Ontvangst met welkomstdrankje.
- Verblijf van 2 nachten in ons hotel.
- 's Morgens een uitgebreid ontbijt.
- Beide avonden een heerlijk drie-gangen aspergemenu.
- Toegang Aspergemuseum.
- Pakket fietsroutes

Speciale aanbieding

Prijs p.p. € 145,- op basis van 2 persoonskamer
Toeslag 1 persoonskamer € 45,-
Aankomst dagelijks van 10 april tot 1 juli 2007.



Hotel-Restaurant De Maasparel

Schans 3-5, 5944 AE Arcen
Tel. 077-4731296

Website www.maasparel.nl
Email maasparel@hetnet.nl



Dagarrangement Fietsen met de Maasparel

- Start tussen 9.00 en 12.00 uur met kop koffie of thee en Limburgse vlaai.
- Bewegwijzerde route van 41 kilometer door de schitterende Maasduinen.
- Door prachtige dorpen, natuurgebieden en langs aspergevelden.
- Onderweg bezoek aan het Nationaal Aspergemuseum.
- Na de fietstocht tussen 17.00 en 18.30 uur een heerlijk driegangen aspergediner in ons sfeervol restaurant of op ons prachtige tuinterras.

Dagelijks van 10 april tot 1 juli 2007.

Inclusief koffie en vlaai, fietsroute, toegang Aspergemuseum en aspergediner; € 32,50 p.p.

- Reserveren gewenst.
- Fietsuur is mogelijk.

Kortingscoupon

Tegen inlevering van deze kortingsbon
ontvangt u € 2,50 p.p. korting op het dagarrangement.





HET MAASHOTEL
CUISINE DE LA MEUSE

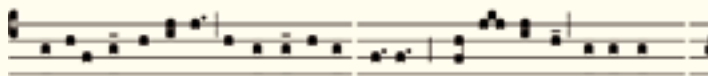
HET HELE JAAR CULINAIR GENIETEN, WEGDROMEN AAN DE MAAS,
COMFORTABEL SLAPEN EN/OF VERGADEREN.

Asperges eten zoals het hoort.

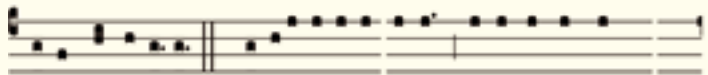
VEERWEG 9-11, BROEKHUIZEN (GEM. HORST AAN DE MAAS)
T 077 - 463 21 14, INFO@HETMAASHOTEL.NL, WWW.HETMAASHOTEL.NL

Asperges me

Het Asperges me (Was mij, o Heer) is de Rooms-Katholieke liturgische plechtigheid die op zondagen aan de viering van een gezongen Heilige Mis voorafgaat.



As-per-ges me Do-mi-ne, hy-su-po et mi-ra-da-bis la-tu-bis me, et su-per



*ni-ven de-al-ba-bis Ps.50: Mi-se-re-re mi-ri De-us * se-con-dum ma-gnam*



mi-se-re-re cor-di-am Tu-am As-per-ges me.....



Aspergetoerisme.nl



**Aspergetoerisme.nl,
het lekkerste toerisme van Nederland**

Kijk op www.aspergetoerisme.nl voor vele verrassende arrangementen en dagjes uit gerelateerd aan asperges.



De tien gouden regels...

Om heerlijk te genieten van asperges!

1. Koop géén ingedroogde, houderige asperges.
2. Snijvlak aan de onderkant moet gaaf en fris zijn, niet ingedroogd.
3. Bewaar de asperges in de koelkast, bij voorkeur in een vochtige doek gewikkeld.
4. Leg de asperges voor het schillen 30 min. in koud water.
5. Schillen: leg de aspergestengel op een keukenplank. Schil zorgvuldig en begin 2 á 3 cm onder de kop.
6. Houd de asperges bij de kop vast en schil van boven naar beneden. Snij 0,5 – 1 cm van de onderkant af.
7. Zet de asperges met koud water op het vuur. Voeg een mespunt suiker en wat zout toe.
8. Nadat het kookpunt is bereikt nog 20 min. zachtjes laten garen.
9. Gebruik de schillen en de stukken voor het maken van een aspergesoep.
10. Neem voor groene asperges dezelfde regels in acht en schil alleen het onderste deel van de stengel (1/3). Laat slechts 5 minuten koken en garen.

Asperge in Museum De Locht!

Hier kom je alles te weten over de groeiwijze van asperges, speciale gereedschappen voor de teelt en de oogst. Bovendien is er een veilingklok, die je zelf vanuit de veiling-bankjes kunt bedienen. Je kunt zelf asperge steken en kopen en vindt er de langste asperge die ooit geteeld is!

Asperge-festival en preuvenement op
zondag 29 april.

Kijk voor meer informatie op www.delocht.nl

Bij knooppunt 86



Koppertweg 5 | 5962 AL Horst-Melderslo | T. 077-3987320 / 077-3980780
F. 077-3987916 | info@delocht.nl | www.delocht.nl

Genieten in het hart van Aspergeland

- Grubbenvorst, het Aspergedorp... genieten, beleven en proeven.
- Aspergecamping boerderij Californië met asperge winkel.
- Dagelijks verse asperges van eigen land (ook geschild).
- Start en rustplaats van het aspergepad en aspergefietsroute.
- In aspergezeizoen elke zaterdag excursies (steken - sorteren)
- Camping met speelt aangelegde ruime plaatsen.

Bij knooppunt 80



Horsterweg 23 | 5971 ND Grubbenvorst
T 077-3662049 | F 077-3662997 | www.camping-californie.tk

Welkom bij Ijssalon Clevers

De ijssalon waar nog dagelijks vers ijs bereid wordt met behulp van de modernste machines en de beste natuurlijke grondstoffen.

Er even lekker tussenuit...dat moet het voor u zijn.

“Bourgondisch genieten”,

schreef eens een journalist van een groot Nederlands dagblad.
En dat willen wij u graag laten proeven.

Heerlijk ijs uit de hand van de Meesterijsbereider.

Bij knooppunt 81



Ijssalon Clevers | Grubbenvorst en Arcen | T 077-3661459 | www.clevers.nl

Heerlijk genieten in bruisend Grubbenvorst

Centraal gelegen in toeristisch gebied de Maasgarden

- Aspergevelden
- Kleurrijke rozenvelden

De omgeving bij uitstek voor fietser en wandelaar

- blauwe bessen
- de rivier de Maas

2 restaurants op één locatie

in de
witte dame

- Brasserie “In de Witte Dame”
- Steakhouse / familierestaurant / grillroom
- Schitterend terras met unieke buitenbar
- Lekker buiten eten



Geniet in het epi-centrum van de aspergeteelt van onze

- Aspergelunch € 12,50
- 3 gangen aspergemenu € 28,50
- 4 gangen aspergemenu € 32,50

Bij knooppunt 81



Past. Vullingsplein 14 | 5971 CB Grubbenvorst
T. 077-3278051 | indewittedame@home.nl | www.indewittedame.nl



8

Peel en Plattelandroute (ca. 27,5 km)

33-31-52-12-21-29-09-96-27-28-34-33

U fietst langs prachtige Peelvaktes en kanalen die u met leuke fietsbruggetjes kunt oversteken. Ook komt u door het Peeldorpje Helenaveen, waar het lijkt alsof de tijd heeft stilgestaan. Startpunt: De Turfhoeve, Middenpeelweg 1 in Sevenum (nabij knooppunt 33).



9

Grens en heide route (ca. 40,5 km)

13-14-5-8-10-7-96-95-97-13

Tijdens deze route fietst u de ene helft van de rit door bossen en heide langs de grens met Duitsland. De andere helft van de route voert u door het Kloosterdorp Steijl, Tegelen, de stad Venlo en Velden. Startpunt: Informatiecentrum Groote Heide, Hinsbeckerweg 55, Venlo (nabij knooppunt 13).

10

Heldenroute (ca. 26,5 km)

56-24-66-23-22-62-57-55-56

Deze route voert u door de gemeente Helden en de dorpskernen Helden, Egchel en Panningen. U komt langs een wijnbouwbedrijf en fietst enige tijd langs een afwateringskanaal, dat vroeger gebruikt werd voor het vervoer van turf naar de Maas. Startpunt: De Heldense Bossen, Heldense Bossen 6, Helden (tussen knooppunt 24 en 56).

11

Rondje aan de Maas route (ca. 27 km)

58-4-5-69-72-99-3-53-54-58

Tijdens deze fietsroute fietst u langs weerszijden van de Maas. In kastelendorp Baarlo steekt u met het veer de Maas over naar Steyl. De route leidt u voornamelijk door landelijk gebied met natuurlijk de nodige aspergevelden onderweg. Nabij Reuver neemt u weer het pontje naar de overkant van de Maas en bezoekt het karakteristieke Kessel. Startpunt: in centrum Kessel bij Hostellerie De Neerhof, Kasteelhof 1 (nabij knooppunt 53) of in centrum Baarlo bij de VVV, Markt 21 (knooppunt 58)



Genieten met 'n zachte G, nabij Arcen!

Van harte welkom in ons gevarieerd hotel-restaurant aan het Marktpllein in Arcen-Velden.



Brasserie & IJssalon De Zeuten Inval
Gasterij De Maasduinen
Praat- en Proefflokaal De Mèrt

*** Hotel met diverse arrangementen, o.a. 3-daags uitgebreid
 Asperge-Arrangement: € 135,50 p.p.

- Brasserie & ambachtelijke ijssalon met kleine kaart, gebak, ijscoupes, dagschotels, pasta's, pannenkoeken, etc.
- Sfeervol restaurant met keuzemenu & aspergespecialiteiten
- Gezellig bruin café met diverse biersoorten

VRAAG ONZE GRATIS DOCUMENTATIE AAN !

Tussen knooppunt 95 en 96



Markt 15 | 5941 GA Velden | T. 077-3560170 | F. 077-3560177
 info@demaasduinen.nl | www.demaasduinen.nl

Hotel Wilhelmina in het hart van Venlo

Hotel Wilhelmina, gevestigd in het hart van Venlo tegenover het centraal station, is een historisch pand, voorzien van alle moderne en luxe faciliteiten. Met eigen parkeerplaats.

Arrangement:

- koffie en Limburgse vlaai
 - 2 x overnachting met ontbijt
 - 3-gangen keuzemenu
 - 4-gangen aspergemenu
 - 1 kg asperges per boeking
 - fietskaart Noord- en Midden-Limburg
- Prijs € 127,50 p.p. op basis van een 2 pers. kamer.

Zie ook het VVV arrangement 'Venlo, laat je verleiden' op pagina 25.

Bij knooppunt 10



Kaldenkerkerweg 1 | 5913 AB Venlo | T. 077-3516251 | F. 077-3512252
 info@hotel-wilhelmina.nl | www.hotel-wilhelmina.nl

Geniet van Limburgse gastvrijheid in Château De Raay

Château De Raay is een uniek geheel gerestaureerd kasteelhotel waarin luxe, ambiance en kunst centraal staan.

Geniet van ons speciale asperge arrangement.

- Een heerlijk 4 gangen aspergediner op de dag van aankomst.
- Een overnachting in een deluxe kamer.
- Een uitgebreid ontbijtbuffet in de ochtend.
- Een welkomstdrankje bij aankomst.

Prijs € 129,- p.p. Toeslag voor aankomst op zaterdag € 20,- p.p.



Het hotel bevindt zich vlakbij knooppunt 58



Gemoedelijk en sfeervol

De Turfhoeve, gelegen langs de A67 (afslag 38), kruising Middenpeelweg. "Herberg de Deel", gemoedelijk en sfeervol, voor een lunch of diner. Keuken dagelijks geopend tot 21.30 u.

4-gangen aspergemenù € 34,50 p.p.

Op ma t/m do dit menu iedere 2e persoon halve prijs, tegen inlevering van deze advertentie uitgeknipt en op reservering vooraf. (Niet geldig op feestdagen).

Bij knooppunt 33

Middenpeelweg 1 | 5975 MZ Sevenum | T. 077-4677500 | F. 077-4677505
www.turfhoeve.nl



Hotel-Restaurant Antiek

Sfeervol hotel in midden-noord Limburg met een authentiek interieur met gezellige lounge en terras. Gunstig gelegen ten opzichte van Maastricht, België en Duitsland en vlakbij de Grote Peel. Ideaal om te wandelen en fietsen (knooppuntensysteem tussen 24/56). Uitstekende keuken waarin veel regionale producten worden verwerkt o.a. asperges en paddestoelen.

Arrangement: 2 nachten L/O, 1x 4 gangen culinair asperges-menu, bezoek aan aspergemuseum 'De Locht' en aspergewandeltocht, prijs € 99,00 p.p. (extra 1x 3 gangen menu, prijs € 125,- p.p.)

Tussen knooppunt 24 en 56

Mariaplein 1 | 5988 CH Helden | T. 077-3067200
info@antiek-helden.nl | www.antiek-helden.nl



Restaurant & Partycentrum 'Op d'n Berg'

Welkom in ons prachtig gelegen restaurant met partycentrum midden in de Heldense Bossen. In onze sfeervolle ambiance serveren wij voor u:

- Menu à la carte
- Aspergespecialiteiten
- Asperge verrassingsmenu's
- Speciale senioren menu's
- Iedere zondag om 11.00 uur familie brunch
- Om 17.00 uur zeer uitgebreid 4-gangen diner buffet.

Uw gastheer Henk Verwegen en uw chefkok Mirko de Boer.

Tussen knooppunt 56 en 24

De Heldense Bossen 4 | 5988 NH Helden | T. 077-3075430
F. 077-3077349 | www.restaurantopdenberg.nl



Stap binnen in de wereld van gezelligheid en ontspanning van Hostellerie de Neerhof in het historische Kessel. Nabij prachtige wandel- en fietsroutes en mogelijkheden om lekker te winkelen. Daarna bijkomen in de bar met een drankje of in het restaurant genieten van een heerlijk diner. Alle kamers hebben 2 verdiepingen en, net als het restaurant, uitzicht op de Maas en z'n bijzonder mooie omgeving.

Aspergearrangement:

- Overnachting incl. ontbijt in een split-levelkamer met uitzicht op de Maas
- 3-gangen aspergemenù
- Aperitief naar keuze
- € 75,00 p.p.
- Uit te breiden naar 5-gangen en/of extra overnachting

Vlakbij knooppunt 53

Kasteelhof 1 | 5995 BX Kessel
T. 077-4628462 | info@deneerhof.nl | www.deneerhof.nl





Asperges met gevulde kalfsoester

Hoofdgerecht voor 4 personen.

Bereidingstijd: circa 30 minuten

Ingrediënten:

- 4 kalfsoesters van 150 gram
- 20 AA asperges wit
- 100 gram gerookte zalm
- 100 gram ruculasalade
- 25 gram geroosterde pijnboompitten
- 2 dl. hollandaise saus
- 8 aardappelkroketjes
- klein groententaartje (roosjes van bloemkool, broccoli en fijne worteltjes)
- filodeeg
- peper, zout, klonkje roomboter en een beetje french-dressing

Bereidingswijze:

- 1 Asperges schillen en in koud water zetten.
- 2 Kalfsoesters aan de zijanten met scherp mesje opensnijden (ze mogen niet te ver doorgesneden worden).

- 3 Kalfsoesters vullen met gerookte zalm en kruiden met peper en zout.
- 4 Ruculasalade wassen en goed uit laten lekken (op smaak brengen met french-dressing en pijnboompitten).
- 5 Asperges in pan liggend met peper, zout en het klonkje roomboter aan de kook brengen. Als de asperges koken van het vuur nemen en ongeveer 15 minuten laten rusten, hierna zijn ze goed om te consumeren.
- 6 Hollandaise saus warm zetten.
- 7 Kalfsoesters mooi op kleur brengen in koekenpan (warm houden).
- 8 Filodeeg in frituur met kleine soeplepel krokant tot een leuke vorm bakken en vullen met de reeds voorbereide groenteroosjes.
- 9 Aardappelkroketjes frituren.
- 10 Let op dat je met de planning goed uitkomt.
- 11 Opmaken van de borden. *Eet smakelijk!*

Recept van: chefkok Antoon van den Hombergh,
Hostellerie De Maasduinen in Velden.

'Venlo, laat je verleiden!'

3 dagen voor € 127,50 p.p.

Tijdens het 3-daagse verblijf in Noord Limburg, gaat u op 'het stalen ros' op ontdekkingsstocht want fietsen staat centraal tijdens de meimaand. De Venlose VVV heeft een speciale fietstocht uitgezet om u ook kennis te laten maken met het Duitse achterland. Maar daarnaast blijft er nog voldoende tijd om de stad Venlo en omgeving te verkennen. Venlo, laat je verleiden !

Inclusief:

- Ontvangst met koffie en vlaai
- Twee overnachtingen in een twee-persoonskamer met bad en/of douche, toilet bij Hotel Wilhelmina in Venlo
- Twee maal uitgebreid ontbijtbuffet
- Twee maal driegangen menu (met in het seizoen natuurlijk asperges!)

- Gratis entree

Holland Casino Venlo

- Fietsroute

'Meimaand Fietsmaand'

Exclusief:

- toeslag éénpersoonskamer (€ 25,- p.p.p.n.)
- fietshuur

Geldig: 1 mei tot en met 31 mei 2007

Informatie en reserveringen:

VVV Venlo | Koninginneplein 2 | 5911 KK VENLO
T. 077 – 3543800 | F. 077 – 3207770
venlo@regiovv.nl | www.lekker-genieten.nl



12

10

11

13

14

15

16

12 Groote Peelroute (ca. 34,5 km)

05-07-08-95-20-45-94-68-01-05

Tijdens de zeer afwisselende Groote Peelroute fietst u rondom het prachtige gebied van Nationaal Park De Groote Peel. Bij bezoekerscentrum Mijl op Zeven in Ospel kunt u voor meer informatie terecht over dit unieke gebied. Startpunt: parkeerplaats bij bezoekerscentrum Mijl op Zeven, Moosdijk 15 in Ospel (knooppunt 05).

* deze route kan gecombineerd worden met de Weerter route. Volg hiervoor vanuit knooppunt 01 knooppunt 70, vanwaar u de Weerter route start.

13 Weerter route (ca. 37,5 km)

77-78-76-69-74-70-72-81-79-77

Deze gevarieerde route laat u de prachtige omgeving rondom Weert zien. U komt door diverse natuurgebieden zoals De IJzeren Man, de Weerter en Budeler Bergen of het Weerterbos. Tijdens de tocht kruist u tweemaal met de Zuid-Willemsvaart en via Nederweert komt u weer terug bij de start. Startpunt: Café Zaal Dennenord, Voorhoeveweg 2 in Weert bij recreatiegebied De IJzeren Man. (nabij knooppunt 77)

* deze route kan gecombineerd worden met de Groote Peelroute. Volg hiervoor vanuit knooppunt 70 knooppunt 01, vanwaar u de Groote Peelroute start.



14 Leudal en Exaten bosch route (ca. 30 km)

51-50-45-38-43-41-46-49-51

Tijdens deze route kunt u optimaal genieten van het natuurschoon dat Noord- en Midden-Limburg u te bieden heeft. U fietst heerlijk door de bossen en het groen in natuurgebieden als het Leudal en het Exaten bosch. Startpunt: Parkeerplaats bij de St. Elisabethshof, Haelen (tussen knooppunt 49 en 51).

15 Roermond en Meinwegroute (ca. 45 km)

78-80-95-70-71-77-67-76-75-81-82-83-86-85-79-78

U fietst door de cultuur-, water- en winkelstad Roermond en het unieke Nationaal Park de Meinweg. Startpunt: Bezoekerscentrum de Meinweg 2 in Herkenbosch (knooppunt 78.)

16 Maasplassenroute (ca. 33,5 km óf 37,5 km)

kort: 01-22-21-33-42-35-84-36-37-40-39-01

lang: 01-22-21-33-42-35-84-36-37-40-39-03-01

Deze route voert u langs de Maas en enkele dorpjes die zeer de moeite van het bezoeken waard zijn. Zo fietst u door het beroemde witte stadje Thorn en het vestingstadje Stevensweert. Bij de lange route gaat u via de andere oever van het Julianakanaal en de plaats Ohé en Laak terug naar Stevensweert. Startpunt beide routes: Jan van Steffeswertplein in het centrum van Stevensweert (tussen knooppunt 01 en 39).



Golden Tulip Weert is een ★★★★★ hotel waar persoonlijke gastvrijheid hoog in het vaandel staat. Het hotel is gelegen in het centrum nabij de A2 en bij het NS station.

Om heerlijk te genieten van een uitbundig aspergediner en daarna lekker uit te rusten in een fraaie hotelkamer is het volgende arrangement samengesteld:

- ontvangst met koffie of thee met Kluytmans gebak
- 2 overnachtingen in een luxe hotelkamer
- 2 keer een uitgebreid ontbijtbuffet
- één 4-gangen aspergediner
- informatiemapje met aspergeroutes

Prijs € 129,50 p.p. op basis van een tweepers. kamer
Toeslag voor éénpersoonskamer € 20,00 p.p.p.n.



Driesveldlaan 99 – 6001 KC Weert | tel. 0495-539 655 | fax 0495- 540 807
info@goldentulipweert.nl | www.westerhouthospitality.nl

Hostellerie Munten,

is een echt familiebedrijf waar persoonlijke en goede service hoog in het vaandel staan. Hostellerie Munten beschikt over een stijlvol hotel, een eigentijds restaurant en een gezellig eetcafé. Gedurende het asperge seizoen serveren wij volop aspergespecialiteiten. Ook serveren wij een 4-gangen seizoensmenu vanaf € 40,- per persoon.

NIEUW!

Kookkunst Asperge menu, vanaf € 52,50
Gasten die dit menu nemen krijgen als herinnering een uniek onderbord mee, geschilderd door een regionale kunstenaar.

Vlakbij knooppunten 77 en 79



Wilhelminasingel 276 | 6001 GV Weert | T. 0495-531057 | F. 0495-544596
info@hostelleriemunten.nl | www.hostelleriemunten.nl

Proeven bij Preuverie Bekkers Marie heeft niet alleen met eten te maken.

Het is ook proeven van de Midden Limburgse sfeer. Laat u verwennen in een stijlvolle ambiance en geniet van de rijke keuken met zijn verrassende gerechten.

Tussen knooppunt 16 en 49



Raadhuisstraat 2 | 6088 BR Roggel | T. 0475-497191
bekkersmarie@home.nl



Boshotel Vlodrop

HET TREFPUNT IN HET GROEN



Het trefpunt in het groen!

- 82 luxe kamers, waarvan 18 suites
- Restaurant, brasserie en bar met volop keuze uit diverse aspergegerechten
- Prachtig sfeervol terras midden in het bos
- Wellness Center 'Vita Allegra': beautysalons, fitness, squash, solaria, zwembad met jetstream, sauna's
- Feesten en partijen
- Vergaderen

Asperges 'Limburgs goud' arrangement à € 175,- p.p.

- Twee maal een drie gangen aspergemenù
- Twee nachten in een luxe tweepersoonskamer
- Tweemaal gebruik van ons uitgebreid ontbijtbuffet
- Gebruik van zwembad, zwembadsauna en fitness
- Toeslag éénpersoons bezetting € 20,- per nacht
- Eventueel € 25,- / € 40,- toeslag per suite per nacht, afhankelijk van de suite

Bij knooppunt 70 rechts het bos in vanuit Duitsland.

Boshotel Vlodrop • Boslaan 1 • 6063 NN Vlodrop

T 0475 - 53 49 59 F 0475 - 53 45 80

E info@boshotel.nl I www.boshotel.nl



Landgoed
Kasteel Daelenbroeck

Historisch genieten, op een klassiek moderne manier!

- 18 luxe hotelkamers, ieder met een unieke uitstraling
- Specialiteitenrestaurant in de "van Pallandzaal"
- Sfeervol terras op onze idyllische binnenplaats en het prachtige vlonderterras aan de achterzijde van het kasteel
- Rustiek gelegen, met het nationaal natuurpark "de Meinweg" op steenworp afstand
- Feesten en Partijen

"Kookkunst Asperge Menu "

à € 67,50 p.p. inclusief:

- ontvangst met een Kasteel áperitief,
- een 4 gangen Aspergemenù,
- koffie met lekkernijen én
- een gelimiteerd Asperge Kunstbord cadeau.

Bij knooppunt 77



Kasteellaan 2 | 6075 EZ Herkenbosch
T. 0475-532465 | info@daelenbroeck.nl



Sinds 1926 herbergt dit gerenommeerde familiehotel haar gasten in een sfeervolle, gastvrije ambiance. Het hotel is gelegen op loopafstand van het prachtige Nationale park de Meinweg. In de maand van het witte goud kunt u in ons restaurant "La Campagne" genieten van een tongstrelend 5-gangen Aspergemenue inclusief wijnarrangement voor slechts € 49,50 p.p.

Het Witte goud - arrangement:

- 2 overnachtingen inclusief uitgebreid ontbijtbuffet
- Een tongstrelend 5-gangen aspergemenue inclusief wijnarrangement
- Een boeiend bezoek aan de aspergeboer
- Een bundel heerlijke asperges met een receptenboekje om mee naar huis te nemen

Prijs op basis van een tweepersoonskamer € 167,50 p.p.

Toeslag éénpersoonskamer € 35,00.



Bij knooppunt 86

Kijk ook voor een verrassende culinaire fietstocht voor smulpapen op:
www.trappenhappen.com

Maalbroek 102 | 6042 KN Roermond
T. 0475-348899 | F. 0475-325142 | gtcox@roermond.com | www.landhotelcox.nl

Alles weten over asperges?

Kijk dan eens op een van onderstaande websites.

www.lekker-genieten.nl (toeristische informatie vvv)

www.aspergetoerisme.nl (toeristische informatie diversen)

www.asperge.nl (algemene informatie asperges)

www.dubbel-a.nl (opening aspergeseizoen)

www.aspergerecepten.nl

www.aspergeconfrerielimbourgondie.com

www.brabantseasperge.nl

www.delocht.nl (Nationaal Aspergemuseum)

Fletcher Hotel-Restaurant La Ville Blanche

3-Daags Asperge Arrangement

- Ontvangst met koffie en een heerlijke vlaai
- 2 overnachtingen
- 2x uitgebreid ontbijtbuffet
- 1x 3-gangen aspergemenue
- 1 dag fietshuur
- 1 lunchpakket

Vanaf € 99,00 p.p.

(Informeer bij het hotel naar de voorwaarden)

Het hotel bevindt zich tussen knooppunt 21-33



Hoogstraat 2 | 6017 AR Thorn | T. 0475-562341 | F. 0475-562828
info@hotellavilleblanche.nl | www.hotellavilleblanche.nl

Tips van de VVV...

aspergedagtochten voor groepen

Limburgse Aspergetocht... over asperge- en turfstekers!

Interessant, humoristisch en soms ook mysterieus! Zo laat deze tocht zich het best omschrijven.

Al rijdend langs de aspergevelden komt u alles aan de weet over de asperge, koningin der groente. In het Nationaal Asperge- en Champignonmuseum De Locht, tevens Streekmuseum stapt u 100 jaar terug in de tijd en ontdekt u het toenmalige Limburgse leven in de Peel. Zowel in het museum als tijdens de toertocht door de omgeving vertelt uw gids interessante anekdotes en krijgt u waarheidsgetrouwe verhalen vanuit de overlevering te horen. Het programma is inclusief koffie, vlaai, rondleiding bij De Locht, Limburgse koffietafel en drie-gangen aspergediner. Prijs € 32,00 p.p.

Meer informatie: VVV Arcen-Groepsdagtochten, T 077-473 1247, arcen@regiovv.nl, www.lekker-genieten.nl.



Maak van uw zelf gestoken asperges een heerlijke maaltijd

U wordt ontvangen door de kasteelheer op een klein romantisch kasteeltje. Samen met hem breng u een bezoek aan een aspergeboerderij, waar hij u in de aspergevelden laat proeven van heerlijke wijn. U krijgt van de boer uitleg over de aspergeteelt en gaat zelf asperges steken. Met deze asperges bereidt u dan in de kasteelkeuken een heerlijke aspergemaaltijd. Dit arrangement is uiteraard uitsluitend in het aspergeseizoen te boeken. Het programma is inclusief vervoer naar aspergeboerderij, wijn, uitleg en aspergemaaltijd. Prijs: € 41,00 p.p.

Inlichtingen en boekingen: VVV Herkenbosch, T 0475-528 506, herkenbosch@regiovv.nl

Asperge-uitstapjes in Limburg 2007

29 april, Aspergefestijn in Aspergemuseum De Locht.

Tijdens het jaarlijkse Aspergefestijn kunt u zien hoe de plant groeit en geoogst wordt, zelf asperges kopen aan de veilingklok en u kunt zien welke bewerkingen nodig zijn, voordat de asperges wordt geveild en geconsumeerd. Op het speciale asperge "preuvenement", kunt u 'preuve' van de heerlijke asperges. Voor meer informatie T 077-3987320 of www.delocht.nl

29 april, alle zondagen in mei en juni, 17 mei (Hemelvaart), 26 mei, 28 mei (Pinksteren) en 23 juni, Aspergecruises over de Maas.

Al varende over 'Moeder Maas' en door Aspergeland Noord Limburg geniet u van een

heerlijk vier-gangen-menu met de koningin van de groente in de absolute hoofdrol... Voor meer informatie T 0478-501898 of www.filiamosae.nl

2 mei, Aspergedag bij Toverland in Sevenum.

Meer informatie: www.toverland.nl

17 mei (Hemelvaartsdag) Gezellige Aspergemarkt in Arcen.

U kunt genieten van demonstraties over het oogsten, wassen en sorteren van asperges. Daarnaast zijn er proeverijen, een braderie, jeugdattracties en muziek.

29 mei t/m 1 juni, Asperge Fietsvierdaagse Arcen.

4 dagen fietsen rondom het Noordlimburgse Arcen. Startlocatie is Pannenkoek Specialiteiten Restaurant De Bosrand, Leermarkt 17 in Arcen. Dagelijks routes van 40 en 60 kilometer. Informatie: www.aspergefietsvierdaagsearcen.nl

27 en 28 mei (Pinksteren), Aspergefeest en Aspergebraderie in Grubbenvorst.

Een braderie met heerlijke hapjes, muziek en kinderattracties. U kunt zien hoe men asperges sorteert en er vindt straattheater plaats. Informatie: www.grubbenvorstpromotion.nl



8 juni, Aspergedrive in Bergen.

23ste Asperge-Bridgedrive, 6*4 spellen, met aspergeprijsen voor alle deelnemers.
Locatie: Recreatiecentrum 'den Asseldonk',
Jeroen Bosschstraat 34, Nieuw-Bergen.
Inschrijven en informatie: T 0485-342856,
E miekebosmans@planet.nl
of www.bergensebridgeclub.nl

10 juni, Aspergewandeling in het Roerdal.

De VVV organiseert op deze zondag een wandeling langs de aspergevelden in het Roerdal. Tijdens de wandeling krijgt u uitgebreid uitleg over de 'Koningin der groente'. Meer informatie bij VVV Herkenbosch, T 0475-528506, herkenbosch@regiovv.nl

Voor een compleet overzicht van evenementen verwijzen wij u naar www.lekker-genieten.nl. Of vraag naar de Regionale Uitwijzer, verkrijgbaar bij de VVV's in Noord- en Midden-Limburg.

Aspergefietsroute in Grubbenvorst.

De fietsroute telt circa 33 kilometer en staat in het teken van de asperges. U fietst langs velerlei aspergepercelen en aspergetelers. Vertrekpunten zijn: het Pastoor Vullingshplein of Aspergecamping Californië in Grubbenvorst en Streekmuseum De Locht in Melderslo. Op de route zijn verscheidene rustpunten en worden meerdere horecagelegenheden in Grubbenvorst en Melderslo gepasseerd (zie ook pag. 18/ 19). Enkele (historische) beziens-

waardigheden die u zult tegenkomen zijn o.a. Kasteelruïne "Het Gebroken Slot" en het Grubbenvorster Asperge Kunstwerk.
Informatie: www.maasgaarden.nl

Aspergepad in Grubbenvorst.

De wandeltocht (6 of 8 km.) kan elke zaterdag worden gelopen en ervaren onder begeleiding van gidsen. U krijgt alle "ins en outs" over de Koningin onder de groenten te horen, zien, proeven en ervaren. Er zal tussentijds worden gestopt om te genieten van aspergegebak met aspergewijn. Informatie: www.maasgaarden.nl

Tip: elke woensdag en zaterdag is er bij de aspergepercelen in een speciale hut een gids aanwezig, die meer informatie geeft aan de fietsers en wandelaars.



'Alsace & Asperges, gewoon lekker!'

Vanaf de tweede donderdag in april, de opening van het aspergeseizoen, staan ook de Alsace wijnen opnieuw volop in de belangstelling. Veel restaurants kiezen een Alsace wijn als aspergewijn en ook in de winkel is er veel aandacht voor de combinatie Alsace en asperges. Niet zonder reden, want de wijnen uit de Alsace zijn bij uitstek geschikt om te drinken bij asperges.

ALSACE OF ELZAS?

Het kan allebei, maar omdat het een Frans gebied is, spreken we over Alsace. Deze streek ligt in het noorden van Frankrijk, direct tegen de Duitse grens aan en ingeklemd tussen de Vogezen en de Rijn. De Alsace is één van de mooiste wijngebieden van Frankrijk met een prachtige natuur en lieflijke dorpjes met monumentale vakwerkhuisen in allerlei kleuren.

Alsace wijn: makkelijk herkenbaar aan de fles én de druif. Op zoek naar een Alsace wijn? Je pikt ze er in het wijnschap zo tussenuit. Alsace wijnen zitten namelijk altijd in de herkenbare, elegante, slanke, groene fles.



DRUIVEN IN DE HOOFDROL

In de Alsace worden de wijnen genoemd naar de druif waarvan ze zijn gemaakt en deze staat altijd op het etiket vermeld. Elke druif heeft zijn eigen herkenbare smaak, makkelijk als je op zoek bent naar een bepaald smaaktype!

De belangrijkste druiven in de Alsace zijn:

Pinot Blanc

Zacht, rond en vriendelijk. Eigenlijk altijd lekker. Als aperitief én bij de maaltijd. Wordt ook wel dé aspergewijn genoemd.

Riesling

Fris, fruitig en verfijnd. Eén van de bekendste druiven van de Alsace. Ideaal als aperitief, want hij wekt de eetlust op.

Pinot Gris

Vol, weelderig en rond. Wijn met een zeer karakteristieke smaak en vaak een klein zoetje. Past goed bij kruidige gerechten.

Gewurztraminer

Vol en krachtig. Met zijn intense, fruitige en kruidige aroma's én het frisse zoetje in de smaak een ideale wijn bij de pittige Aziatische keuken.

Meer weten over Alsace wijnen? Kijk op www.vinsalsace.com

Alsace & Asperges, gewoon lekker!



**Vins
d'Alsace**
da's genieten

pinot blanc • pinot gris • riesling • gewurztraminer • www.vinsalsace.com



LIMBURG
Liefde voor het leven



www.lekker-genieten.nl