

Geachte leden van de Maashorstboeren.

### **Nieuwsbrief nr. 3: oktober 2014**

Voor u ligt de derde nieuwsbrief. U vindt hierin allerlei informatie over wat er zoal gaande is in uw vereniging ANV Maashorstboeren.

Zoals eerder gemeld zijn we bezig met het opzetten van een studiegroep Boerderij winkels hieronder leest u de huidige stand van zaken.

Zoals u wellicht al weet zijn de nieuwe Maashorstbieren zijn inmiddels markt klaar. Verder is er in het kader van samenwerken met Maashorst Betrokken Ondernemers een Walking Dinner georganiseerd.

En in september 2016 willen we samen met Natuurcentrum Maashorst een oogstfeest organiseren.

Kortom allerlei ontwikkelingen waar we u graag van op de hoogte brengen.

### **Studiegroep Boerderijwinkels**

Voor de invulling van de Studiegroep Boerderijwinkels is de uitnodiging verstuurd naar producenten van streekproducten, consumenten (horeca), boerderijwinkeliers, ervaren als ook beginnende boerderijwinkels in het Maashorstgebied, zijnde de vier gemeentes Bernheze, Landerd, Oss en Uden. Doel van deze studiegroep is om samen het Maashorst Streekproducten assortiment te vergroten, de Maashorst-identiteit te versterken en uiteraard: rendementsstijging van de eigen boerderijwinkel.

Mocht u aan de studiegroep willen deelnemen en behoort u tot bovengenoemde doelgroep, maar heeft u geen uitnodiging ontvangen of heeft u vragen hieromtrent dan kunt u contact opnemen met Annie Martens, Coördinator Maashorstboeren, 0654273401.

### **Nieuwe Maashorstbieren: Wit, Spelt, Kersen en Pilsener**

Speciaal Bierbrouwerij Oijen, Fokke Roeland lid van de Maashorstboeren heeft inmiddels de Maashorstbieren spelt, wit, kersenbier en pilsener gebrouwen.

De Maashorstbieren zijn gemaakt van ingrediënten uit de Maashorst, tarwe, spelt, gerst en hop. Het zijn drie bovengistende bieren (spelt, kersen en witbier) en één ondergistend (Maashorst pils)

De vier nieuwe Maashorstbieren zijn inmiddels volop verkrijgbaar!

Mocht u vragen hebben kunt u hiervoor terecht bij,

Speciaal Bierbrouwerij Oijen, Fokke Roeland [pk@speciaalbierbrouwerij.nl](mailto:pk@speciaalbierbrouwerij.nl)

Maashorstboeren, coördinator Annie Martens [anniemartensjam@gmail.com](mailto:anniemartensjam@gmail.com)



De Maashorstbieren spelt, wit, kersenbier en pilsener

## Walking Dinner koken met streekproducten

Onder de noemer van 'Proef de Maashorst' gaan we koken met producten uit onze eigen streek. Een netwerkbijeenkomst van Maashorst Betrokken Ondernemers en Maashorstboeren. De bedoeling van deze avond is om gezamenlijk te gaan koken in een informele sfeer, wanneer u niet mee wilt koken is dat geen probleem, u kunt dan in één van de ruimtes onder het genot van een drankje met elkaar netwerken. Bij alle gerechten zal er iets worden verteld door de leveranciers van de Maashorstproducten.

Datum: dinsdag 4 november 18.00-23.00 uur

Locatie: Kookstudio De Hengstheuvel, Hengstheuvel weg 3 Uden.

Aanmelden kan via het secretariaat ANV Maashorstboeren Twan v.d. Berg [info@maashorstboeren.nl](mailto:info@maashorstboeren.nl)

Deze avond wordt mede mogelijk gemaakt door een bijdrage van het Streekfonds, Kookstudio de Hengstheuvel, Maashorst Betrokken Ondernemers en de Maashorstboeren.

U kunt binnenkort een uitnodiging verwachten. We hopen op een goede deelname.

Graag tot dinsdag 4 november a.s.



Maashorst Streekproducten

## Oogstfeest 6 september 2015

Een gezellig oogstfeest waarbij alle producten van De Maashorst te zien en te proeven zijn.

Het Natuurcentrum zal zorgen voor muziek, horeca en PR.

De Maashorstboeren verzorgen stands op het erf voorzien van alle Streekproducten van De Maashorst.

Een mogelijkheid de rijkdom en variatie van De Maashorst te laten zien aan een groot publiek.

Het hele erf van het Natuurcentrum kan hiervoor gebruikt worden.

Graag nodigen wij u uit om hieraan deel te nemen. Aanmelden kan via het secretariaat ANV Maashorstboeren Twan v.d. Berg [info@maashorstboeren.nl](mailto:info@maashorstboeren.nl)