

LANDGOED KAAMPS



2

Nieuw menu
Alles over onze nieuwe menukaart

4

De weidecoach
Het wel en wee van onze weilanden

6

Kaas uitgelicht
Ontdek onze verschillende kazen

8

Facebookactie
Doe mee & win een leuke prijs!

AGENDA

13 JUNI

Middag kaasworkshop

Tijd: 13.30 - 16.30 uur

Prijs volwassenen: €32,-

5 JULI

Culinaire kookworkshop

Tijd: 19.00 - 22.00 uur

Prijs: €29,95 incl. 2 drankjes

Kijk voor meer data en info op www.kaamps.nl



Openingstijden

LANDGOED KAAMPS & DE WINKEL

Maandag t/m donderdag 09.00 - 18.00 uur

Vrijdag 09.00 - 21.00 uur

Zaterdag 09.00 - 18.00 uur

Zondag 10.00 - 18.00 uur

BRASSERIE DE SCHÖP

Maandag Gesloten

Dinsdag t/m zondag 10.00 - 19.00 uur

BEZOEK BRASSERIE DE SCHÖP!

De zomer is in aantocht en om hier optimaal van te kunnen genieten hebben we de openingstijden van onze brasserie verruimd!

Bij brasserie De Schöp kun je in een unieke boerensfeer genieten van vers bereide lekkernijen. Zo serveren we een lekker kopje koffie met gebak of een Boer'n bam met kaas. Alles wordt gemaakt met de door Kaamps eigen gemaakte

producten en streekproducten uit de regio.

Sinds kort hebben we ook onze nieuwe menukaart geïntroduceerd en heb je de keuze uit veel nieuwe gerechten.

Mocht je naast het eten van al deze lekkere gerechten, toch nog behoefte hebben aan wat anders? Neem dan eens een kijkje bij de verschillende arrangementen die je bij ons kunt boeken!

DE BRASSERIE IS NU EXTRA LANG GEOPEND TOT 19:00 UUR!

• *Tip: bekijk alle workshops & activiteiten op www.kaamps.nl* •

DE SCHÖP MENU

NIEUWE MENUKAART

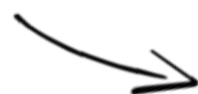
Zodra je brasserie de Schöp binnenstapt ervaar je de boer'n gezelligheid. Het mooie potkachelkje geeft in de winter heerlijke warmte en in de zomer ook veel sfeer. De details van vroeger zijn teruggebracht, de Twentse teksten maken velen aan het lachen en met hetgeen Kaamps uitserveert gaan we voor kwaliteit.

Om op de kaart zo nu en dan toch eens voor wat afwisseling te zorgen, hebben wij dit voorjaar de menukaart weer vernieuwd. En we kunnen wel zeggen dat de gerechten die erop staan ontzettend goed worden ontvangen en erg lekker zijn!

KAAMPS HAPPEN

Een nieuw toegevoegd onderdeel op de menukaart zijn de Kaamps happen. Hieronder zijn verschillende warme gerechten te vinden die een heerlijke afwisseling zijn op onze eerdere gerechten.

KOM JE BINNENKORT OOK ONZE NIEUWE KAART UITPROBEREN?



RECEPT SEIZOENSSALADE MET MANGO



Ingrediënten

- 150 gram Boer'n Trots
- Pompoenpit
- 1 krop eikenblad sla
- 1 komkommer
- 1 handje pijnboompitjes
- 1 tomaat
- 1 avocado
- 1 mango
- 3 el olijfolie
- 1 el balsamicoazijn
- 1 el abrikozenjam
- Peper en zout

BOER'N THEE LEUT'N!

Boer'n thee leuten is het nieuwe high-teen en bestaat uit Nederlandse en Twentse streekgerechtigjes. Er worden allerlei zoete en hartige hapjes geserveerd die passen bij het boerenleven, Nederland en de streek Twente. Om je vingers bij af te likken!

Reserveren?
Neem gerust contact met ons op.



Bereidingswijze

Was de sla en scheur het in stukken van de door u gewenste grootte. Snijd de komkommer, de tomaat, de mango en de avocado in stukjes en de Boer'n Trots in reepjes. Rooster de pijnboompitten op middelhoog vuur lichtbruin. Maak van de olijfolie, de balsamicoazijn en de abrikozenjam een dressing en breng op smaak met peper en zout.

le

Bij Landgoed Kaamps organiseren we allerlei workshops voor jong & oud. Wil jij leren hoe je kaas kan maken? Dan ben je bij ons aan het goede adres. Elke maand organiseren we een **workshop kaasmaken**.

Daarnaast organiseren we ook verschillende **kookworkshops** of bijvoorbeeld een workshop **klompen schilderen**.

Wil jij ook deelnemen aan zo'n workshop?

Neem gerust contact met ons op.

WORKSHOPS bij Kaamps



KAAS RACLETTEN

Heerlijk kaasaracletten met verschillende soorten kaas van Boer Herbert of Boer'n Trots. Je start met een voorgerecht, waarna je zelf aan de slag gaat met racletten. Uiteraard wordt het diner goed afgesloten met een heerlijk nagerecht.

Reserveren?
Neem dan gerust contact met ons op.



DE WEIDECOACH

bij Kaamps

Gras is één van de belangrijkste voedingsstoffen voor onze koeien. Om het gras van onze weilanden zo optimaal mogelijk te houden, hebben we een weidecoach. Deze zorgt er mede voor dat de koe ons een natuurlijk en eerlijk product kan geven waarvan wij de lekkerste kaas maken. Bodemexpert Bert Philipsen verteld hier iets meer over.

De basis van de melkveehouderij

Gras omzetten naar melk is de basis van iedere melkveehouderij. Als je dit niet doet, dan verdwijnt het bestaansrecht van het melkveebedrijf. Biodiversiteit, weidevogels en koolstofvastlegging spelen hierin een grote rol. Het bepaald de echte waarde (kwaliteit) van het gras.

Gras past van nature in ons klimaat. De winters zijn over het algemeen niet te streng en de zomers niet te droog. Nederland is hierdoor een echt grasland, maar wij als mensen kunnen het product niet benutten. Koeien kunnen

dat wel en kunnen er een waardevol product van maken. Uiteraard kun je gras inkuilen en een koe ook mais voeren, maar als de koe het gras zelf ophaalt uit de wei dan heeft dat veel voordelen, voor zowel de boer als de koe.

Weidecoaches

Landelijk is er een groot netwerk van weidecoaches opgeleid. Zij begeleiden boeren in het toepassen van programma's zoals Nieuw Nederlands Weiden. Hiernaast worden er workshops voor boeren verzorgd. Hoe kun je bijvoorbeeld het eiwit in het land verhogen. Dit kan door het verbouwen van graan of mais terug te dringen en meer gras en klavers te verbouwen. Echter geen bedrijf is hetzelfde. Veenweide of een bedrijf

op zandgrond, het is een wereld van verschil. Samen met de boeren wordt er gekeken wat het beste bij hun bedrijf past.

Koewelzijn

Uiteraard draait het niet alleen om het gras, maar is ook het welzijn van de koe belangrijk. Jaren stond alleen de koe centraal. Wat presteert de koe en wat is het beste voor de koe?

Een koe is een robuust dier wat tegen alle soorten weer kan. Vroeger was er geen stal, die hebben wij eromheen gezet. Uiteindelijk draait het allemaal om de juiste balans. Een balans tussen productie, koewelzijn en weidegang. Zo kan de koe een natuurlijk en eerlijk product geven.



Bodemexpert Bert Philipsen in de wei op Landgoed Kaamps



Wij oogsten ons gras van 65 hectare grasland

Onze koeien eten 80 kilo gras per dag

Wij voeren dagelijks 170 koeien bij Kaamps

Wist je dat ...

een koe een echte drinker is? Ze drinkt wel 60 liter water per dag! Ook gras is een favoriet voor de koe. In de zomer eten ze ongeveer 80 kg gras en 15 kg ruwvoer.

- INLOOPRONDELEIDING -

Landgoed Kaamps opent graag haar deuren om jou kennis te laten maken met een modern boerenbedrijf. Leer hoe er vandaag de dag op een kaasboerderij wordt gewerkt én hoe op ambachtelijke wijze kaas wordt gemaakt.

In de zomerperiode, van mei t/m oktober, is er iedere dinsdag &

donderdag een inlooprondeleiding. Een rondleiding duurt ongeveer 1,5 uur. Vooraf reserveren is niet nodig. Kosten zijn €5,75 voor volwassenen en €2,95 voor kinderen (inclusief drinken en kaasproeven).

DINSDAG OM 10:00 UUR
DONDERDAG OM 14:00 UUR



Tip: kom bij ons in de winkel en proef zelf onze kazen!



DE KAAMPS LANDGOEDWINKEL

Wie de naam Kaamps hoort, denk vaak direct aan onze lekkere kazen. Maar wist je ook dat we ons grote assortiment in onze eigen landgoedwinkel verkopen?

De landgoedwinkel van Kaamps staat voor kwaliteit. Of je nu kiest voor jonge of oude kaas, kruidenkazen, onze verrassende speciaalkazen van Boer'n Trots of de Boer Herbert zuivelproducten, zoals melk, boter en kwark. Alles is

vers gemaakt en dat kun je proeven! Naast de lekkere Kaamps-producten zijn er tal van andere delicatessen en streekproducten verkrijgbaar in de landgoedwinkel, zoals ambachtelijk brood, jam en wijn.

Ben je op zoek naar een leuk én lekker cadeau? Wij bieden mooie cadeaupakketten aan of verras iemand met een Kaamps-cadeaubon!

UITGELICHT 'say cheese'

Het assortiment Boer Herbert en Boer'n Trots kazen bestaat uit oer-Hollandse kazen met bijzondere smaken, gemaakt op onze boerderij. De kazen zijn volgens eigen recepturen met de hand bereid.



BOER HERBERT
GROVE TOMAAT OLIJF

Een unieke specialiteit van Landgoed Kaamps. Tijdens de bereiding worden kruiden, zoals grove stukken tomaat en olijf, aan de wrongel toegevoegd. Hierdoor krijgt deze kaas een mediterrane smaakje. Lekker uit het vuistje of door een salade.



BOER'N TROTS X.O.

'De ontdekking van Boer'n Trots' heet hij ook wel bij ons. Bij toeval ontdekten we dat een Boer'n Trots kaas ook heerlijk is wanneer hij langer ligt te rijpen. Deze brokkelkaas rijpt minimaal 80 weken en krijgt hierdoor prachtige eiwitkristallen. De smaak is bijzonder vol en smedig. Heerlijke kaas bij een rood wijntje tijdens de lange zomeravonden.

Tip: combineer
Boer'n trots x.o.
kaas met:



Te koop in onze landgoedwinkel

Ilse AAN HET WOORD ...



Ilse Hillebrand is 36 jaar en is werkzaam als kok in de brasserie van Landgoed Kaamps.

Omdat we onze gasten graag veel willen bieden, hebben we sinds dit voorjaar een nieuwe menukaart in de brasserie. We hebben een aantal heerlijke nieuwe gerechten toegevoegd aan de kaart zodat we ook de variatie kunnen blijven bieden. Uiteraard zijn de toppers op onze oude kaart natuurlijk gebleven. Denk hierbij aan de lekkere broodjes die we hebben.

Een nieuw onderdeel op de kaart is 'Kaamps happen'. We kregen steeds vaker de vraag naar een lekkere avond hap en uit ons enthousiasme zijn we daar natuurlijk wat mee gaan doen. We hebben de keuze gemaakt uit een aantal verschillende gerechten maar uiteraard wordt er bij veel van deze gerechten gebruik gemaakt van één van onze heerlijke kazen.

We werken verder ook vooral veel met seizoensproducten om onze gerechten samen te

stellen. Dit zijn onder andere de Manderveense aardbei of asperges uit Mander. Daarnaast verwerken we ook veel producten uit onze eigen Landgoedwinkel in de gerechten.

Toch blijft kaas wel onze favoriet. Zodra we dan ook één van onze kazen in de gerechten willen toevoegen, kijk ik vaak welke kaas het beste bij het gerecht past. Toscaanse kaas past bijvoorbeeld niet goed bij een cordonbleu maar wel bij lasagne.

AANRADERS VAN ILSE:

Cordonbleu

Kaas: Boer'n trots pikant

Lasagne

Kaas: Boer Herbert toskaanse

Hamburger

Kaas: Boer'n trots pikant

KORTINGSBON

2^e kop koffie

gratis

in brasserie 'de Schöp'

Geldig van 01.06.2018 t/m 31.08.2018.
Alleen tegen inlevering van deze bon

KORTINGSBON

€2,50

korting op een boer'n thee
leut'n noamiddag thee

Geldig van 01.06.2018 t/m 31.08.2018.
Alleen tegen inlevering van deze bon

KORTINGSBON

€1,-

op alle kaas
per kilogram

Geldig van 01.06.2018 t/m 31.08.2018.
Alleen tegen inlevering van deze bon

Wist je dat ...

er op Landgoed Kaamps heel veel leuke plekjes te vinden zijn, waaronder de kinderboerderij en de belevenisboulevard? Ga op ontdekkingsstocht en ontdek wat wij te bieden hebben!

DOE MEE & WIN!

Facebookactie

WAT MOET JE DOEN?

Maak een leuke en originele foto wanneer je op Landgoed Kaamps bent. Dit kan bijvoorbeeld samen met één van de geitjes van de kinderboerderij of in de winkel bij onze kazen, wees creatief! Springt jouw foto er dan net iets meer uit dan alle andere inzendingen? Dan ben jij de winnaar!

- Maak een originele foto op ons landgoed
- Plaats je foto op onze tijdlijn op Facebook met de vermelding van deze actie.
- Hierna kiezen wij een winnaar uit alle inzendingen

www.facebook.com/LandgoedKaamps

De actie loopt
van 1 juni t/m
31 augustus 2018

Bekendmaking winnaar:
1 september 2018

Waar maak jij de
winnende foto op
ons Landgoed?



Doe mee & win:

€50,-

Wordt uitgekeerd in
Kaamps tegoedbonnen

WWW.KAAMPS.NL



Landgoed Kaamps
Vliegveldstraat 4a
7561 AT Deurningen

Tel.: 074 - 277 57 39
Mail: info@kaamps.nl

Openingstijden winkel

| | |
|-----------------------|-------------------|
| Maandag t/m donderdag | 9.00 - 18.00 uur |
| Vrijdag | 9.00 - 21.00 uur |
| Zaterdag | 9.00 - 18.00 uur |
| Zondag | 10.00 - 18.00 uur |



VOLG ONS OP
FACEBOOK!

[www.facebook.com/
LandgoedKaamps](http://www.facebook.com/LandgoedKaamps)