

onze kaart nader toegelicht

Stadscafé Van Kinsbergen werkt graag met lokale, eerlijke en verantwoorde producten. Gemaakt of gekweekt door mensen met passie.

Hieronder leest u meer over een paar van die speciale producten en hun oorsprong. Wij worden er blij van. U hopelijk ook!

Geitenkaas en hangop uit Terwolde

Nog geen 20 km hier vandaan ligt vlak achter de IJsseldijk Geitenkaasboerderij De Wolf. Al meer dan dertig jaar maken Oetine en Geert Dijkhof hier hun ambachtelijke geitenkaas en geitenhangop van de melk van hun eigen geiten.

Door de melk van slechts één geitenras te gebruiken, krijgen de kaas en hangop van De Wolf een unieke, pure smaak.

Apeldoornse Stadsimker honing

Meer dan zes maanden per jaar reizen de imkers van stadsimkerij bij Daan met hun bijenvolken langs drachtvelden rondom Apeldoorn. In het voorjaar beginnen ze in buurten met veel wilgen. Daar groeien de bijen van. Daarna gaan de imkers met de kasten naar drachtvelden van bijvoorbeeld koolzaad of blauwe bessen, en in het najaar reizen ze naar heidevelden op de Veluwe. Elk drachtveld levert zijn eigen honing met zijn eigen smaak en karakter.

Brandrood kaas uit Ede

Onze brandroodkaas halen we bij de familie Cassuto in Ede.

De kaas komt van het Brandrode rund. Pure koeien van een oeroud ras wat nooit vermengd is met andere rassen. Al toen hij klein was wilde Michiel Cassuto koeien melken. In 2007 kwam het er, na 23 jaar geiten houden, echt van. En van die melk wordt de Brandrood kaas gemaakt. Een kaas met passie dus. Met een uitgesproken, zacht nootachtige smaak, en een stevige nasmaak.

Aardbeienwijn en aardbeienjam uit Oene

Toen hij twaalf jaar was, teelde Gerrit-Jan Bronsink zijn eerste aardbeien op een veldje van vijf bij tien meter. Die vijftig vierkante meter zijn inmiddels tachtig are geworden en Gerrit-Jan's liefde voor aardbeien groeide mee. Zo komt het dat wij, veertig jaar verder, aardbeienwijn en aardbeienjam uit Oene serveren. Van aardbeientuin Bronsink en zonder toevoegingen.

Forel uit Emst

Bij kwekerij 't Smallert in Emst kweken vader en zoon Berkhoff forellen. Dat doen ze, als enige in Nederland, in zuiver sprenge water. De forellen krijgen er alle tijd en ruimte om te groeien, en dat proef je. Van het afstrijken van de buik van de vrouwelijke vissen voor kuit(eitjes), tot het opkweken van de forellen, alles doen ze er zelf. Ze kregen er het keurmerk 'erkend Veluws streekproduct' voor. En wij serveren hem, een verse vis, van vlakbij.

Veluwse Schavuyt

Onze Veluwse Schavuyt biersoep maken we van ambachtelijk bier van eigen bodem. Apeldoornse bodem zelfs. In Proeflokaal Het Achterom aan de Vlijtseweg wordt dit bier met hoge gisting wekelijks gebrouwen. Omdat het niet gefilterd en gepasteuriseerd wordt, proef je de volle smaak van alle ingrediënten

