

**GRATIS  
TOEGANG!**

*natuurlijk...  
Haiko!*

Alleen de allerbeste kwaliteit:  
biologisch, smaakvol en puur.  
Alles geteeld met respect voor  
mens, dier en natuur.



**Voor de kids:**  
Maak een ritje met de pony  
van wijkboerderij de  
Ramshorst of knuffel de  
geitjes voor de winkel!

**zondag 3 mei • 13.00-17.00 uur**

# Proefzondag

## Vooruit met de Geit!

Kom langs en voel, ruik, hoor, zie en Natuurlijk PROEF!!!



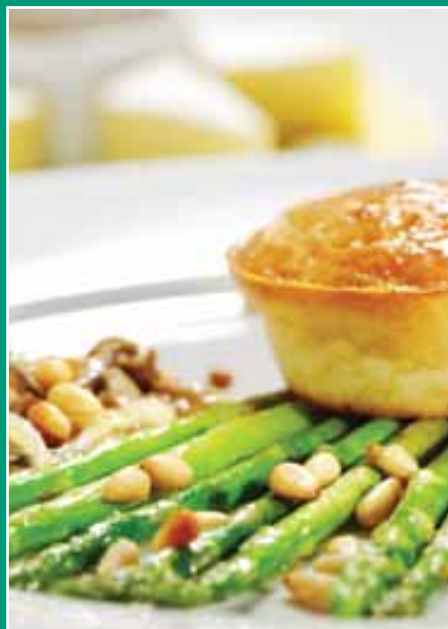
### Geniet van geit!

Geitenkaas is bij veel mensen nog niet zo bekend. Bij Haiko zult u aangenaam verrast zijn door de vele variaties in smaak en soort.

En wat dacht u bijvoorbeeld van geitenvlees? Nog nooit geproefd? Kom dan nu ontdekken hoe (h)eerlijk geitenvlees kan smaken!

Wist u dat er van geitenzuivel naast kaas ook geitenmelk, karnemelk, yoghurt en panir bestaat? En geniet ook vooral van ons verrukkelijke geiten-IJS!

Op de Proefzondag op 3 mei is er van 13.00 tot 17.00 van alles te beleven. Graag tot dan!



### Proef zelf!

Het culinaire team van De Oorsprong laat u genieten van Capretto (geitenzooglam) en Chevron (geitenlam) en de vegetarische Geitenmelk-Panir.

Geitenvlees is onlosmakelijk verbonden met geitenmelk en geitenmelk krijg je pas als er lammetjes worden geboren. Gemiddeld 2 per geit, maar soms ook wel eens 3 of 4. Niet alle geitenlammetjes worden natuurlijk melkgeit. De bokjes worden Capretto of Chevron. Jonge geitenbokjes zijn eigenlijk een 'bijproduct' van de geitenhouderij. Volgens Wouter Klootwijk hebben ze een verrukkelijk nut: opeten! En dan niet eerst dieronvriendelijk slepen met vee naar Verwegistan, maar in de regio geslacht en verwerkt tot een (h)eerlijk stuk vlees. Dat is de manier waarop Hansketien en De Kruidenwei het al vele decenia doen. Met respect voor de geit. Peter Govers, de geitenhouder van Hansketien, en Ayla Groenveld, de boerin van De Kruidenwei, vertellen u er deze Proefzondag graag over.

### Geitenkaas en geitenzuivel

Hansketien (vernoemd naar Hanske 10, de lievelingsgeit van Peter Govers) is al vele jaren onze leverancier van Grie: een rauw-melks kaasje dat een Griek 'Feta' zou noemen. Peter Govers laat u er graag van proeven. Ayla Groenveld, de boerin van De Kruidenwei zal aanwezig zijn met overheerlijke Lady's Blue, een krachtige blauw-schimmel-geitenkaas, vernoemt naar de 'leading Lady' van haar kudde.



Daarnaast is er op deze Proefzondag te genieten van de zachte Machedoux, Machère en geitenbrie. Uiteraard zijn ook de hardere soorten geitenkaas volop aanwezig, naturel of met kruidenmengsels. Naast geitenkaas

heeft Haiko ook een ruim assortiment overige zuivelproducten. Kent u bijvoorbeeld geitenkarnemelk? Of geitenyoghurt? Geitenkark? Of kom genieten van een overheerlijk geitenijsje!

### Geiten-Panir met zon

**UNIEK IN NEDERLAND!**

De Ecolonie is een Nederlandse initiatief in de Franse Vogezen dat bestaat uit enthousiaste mensen die al sinds de jaren negentig duurzame idealen nastreven. Eén daarvan is het ontwikkelen van Panir van geitenmelk. Panir is een kaas-soort uit de Indiase vegetarische keuken bereid uit melk en citroen. Het is lekker, makkelijk, veelzijdig en voedzaam. Panir smelt niet en kan gebakken, gefrituurd of gegrild worden. Deze zondag laten we u graag proeven!

### Nieuwe wijnoogst

De importeur van Duitse wijnen laat u proeven van een selectie topwijnen zoals Classic Weisburgunder en Grauburgunder Spatlase: kwaliteitswijnen die een perfecte combinatie vormen met aspergegerechten en zooglam.



**Dubbele Hai-spaarpunten  
op proefzondag 3 mei!**

**Haiko**  
*natuurlijk*

Vechtstraat 30 - 8021 AX Zwolle - Tel. 038 455 12 12  
www.haikonatuurlijk.nl

**De smaak maakt het verschil!**