

Proeven en beleven tijdens het Smaak Event van 't Verswarenhuys

Redacteur: Nikki Barten

Fotograaf: Mark Barten

Beek en Donk – Veel mensen wisten de weg naar 't Verswarenhuys afgelopen weekend te vinden. Vrijdag én zaterdag vond het Smaak Event plaats. Er was van alles te proeven en beleven in deze unieke winkel. "We kijken terug op een zeer geslaagd weekend, waarin veel inwoners van Laarbeek kennis hebben gemaakt met het verhaal achter onze winkel en de producten", aldus een tevreden Roland van de Laarschot, mede-eigenaar.

Leveranciers

Zowel binnen als buiten stond het vol met kraampjes. Er was zoveel te proeven, dat de bezoekers weer met een volle maag naar huis gingen. Bij alle producten in de winkel kregen ze – als ze dat wilden – het verhaal te horen achter het product. Zo waren bijvoorbeeld de leveranciers van het vlees, de kaas en het brood aanwezig. Maar ook een Aziatische kok, voor het tokogedeelte in de winkel. Zij liet de bezoekers heerlijke, Indonesische gerechten proeven.

Niet alleen eten, maar ook een heerlijk glaasje wijn konden de bezoekers proberen. Leverancier Marc Mulder van 'All about Wine' presenteerde zijn producten. "Ik ben de nieuwe wijnleverancier van 't Verswarenhuys. Het assortiment bestaat gedeeltelijk uit



biologische en gedeeltelijk uit reguliere wijnen. Ze zijn kwalitatief heel goed, én betaalbaar. Je vindt hier wijnen tussen de €5,00 en €12,00."

Buiten stonden onder andere Landgoed Croy en Laarbeeks Blond met hun producten. "Wij bestaan pas vijf maanden", vertelt Remco Driessens, mede-eigenaar van Laarbeeks Blond. "Toch kent bijna iedereen ons bier al. Het loopt heel erg goed." Compagnon Robin Janssens vult aan: "Ons bier wordt niet alleen verkocht in horecagelegenheden. Hier bij 't Verswarenhuys kun je het ook kopen. We hebben hier speciaal cadeaupakketten voor ontwikkeld. Hartstikke leuk om aan iemand te geven!"

Ook de schnitzels, van de Heyde Hoeve uit Nuenen, en de biefstuk van Stroj uit Castenray, vielen erg in de smaak.

"Ons vlees is heerlijk en eerlijk vlees. Hierdoor verliest het vlees veel minder vocht bij het bakken waardoor de smaak behouden blijft. De liefde van de boer proef je terug in het vlees", vertelt Roland.

Tevreden

Na twee lange dagen kijken de broers van 't Verswarenhuys, Roland en Jeroen van de Laarschot, tevreden terug op het weekend. "Het is druk geweest. Mensen hebben in onze winkel met van alles kennis kunnen maken. We hebben onze winkel vernieuwd. Zo staan er sinds deze week veilingkisten met fruit van Vink Fruitboerderij uit Kraggenburg in de winkel en hebben we ook een nieuwe steenoven gebakken broodlijn. Klanten zullen ook ervaren dat de kassa's zijn verzet. We hebben er alles aan gedaan om onze winkel nóg beter te maken!"