HORECAGIDS 2026

Natuurboerderij KipEigen
Vers van ons land

VOOR BEWUSTE BOURGONDIËRS

&

KEUKENS MET KARAKTER

ZO GOED SMAAKT NATUURHERSTEL

VERS & VLAKBIJ

KIPEIGEN.NL/HORECA

VAN BODEM NAAR BORD

Inhoud

VOOR HORECA
Om jouw keuken nog meer ‘eigen’ te maken

GROENTE & KRUIDEN
De smaak van de seizoenen

EIEREN
Met goud(h)eerlijke dooiers

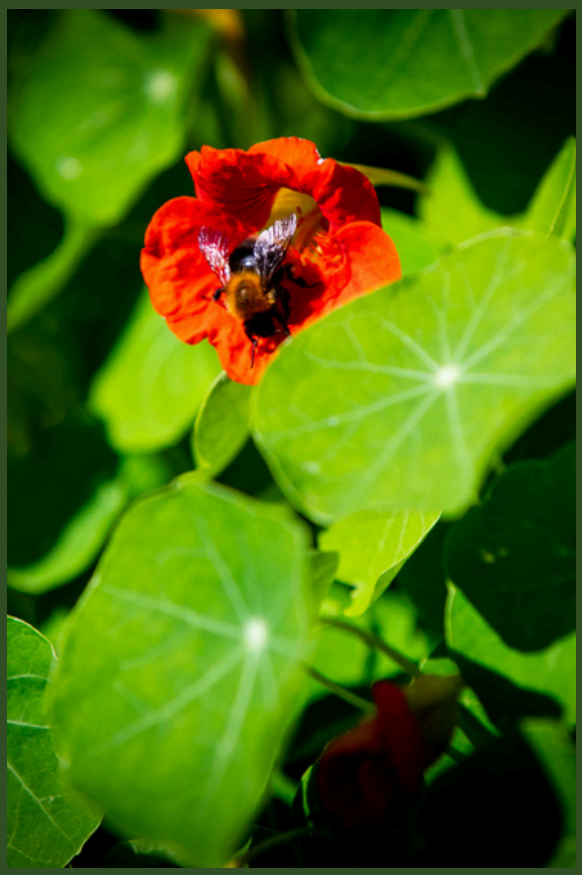
BLOEMEN
Eetbare verfijners

PAKKETTEN
Oogst, eieren of een combinatie

OVER ONS
Toekomstboeren met passie voor smaak & natuur

COLOFON
TEKST EN OPMAAK - NATHALIE FRANKEN
FOTOGRAFIE - ILONA HARTENSVELD
EINDREDACTIE - EVA VOS

Voor horeca



In jouw keuken komen aandacht, smaak en herkomst samen. Misschien werk je al met lokale producten en denk je na over je impact op bodem en biodiversiteit. Of je zet net de eerste stappen met één gerecht dat echt verschil maakt.

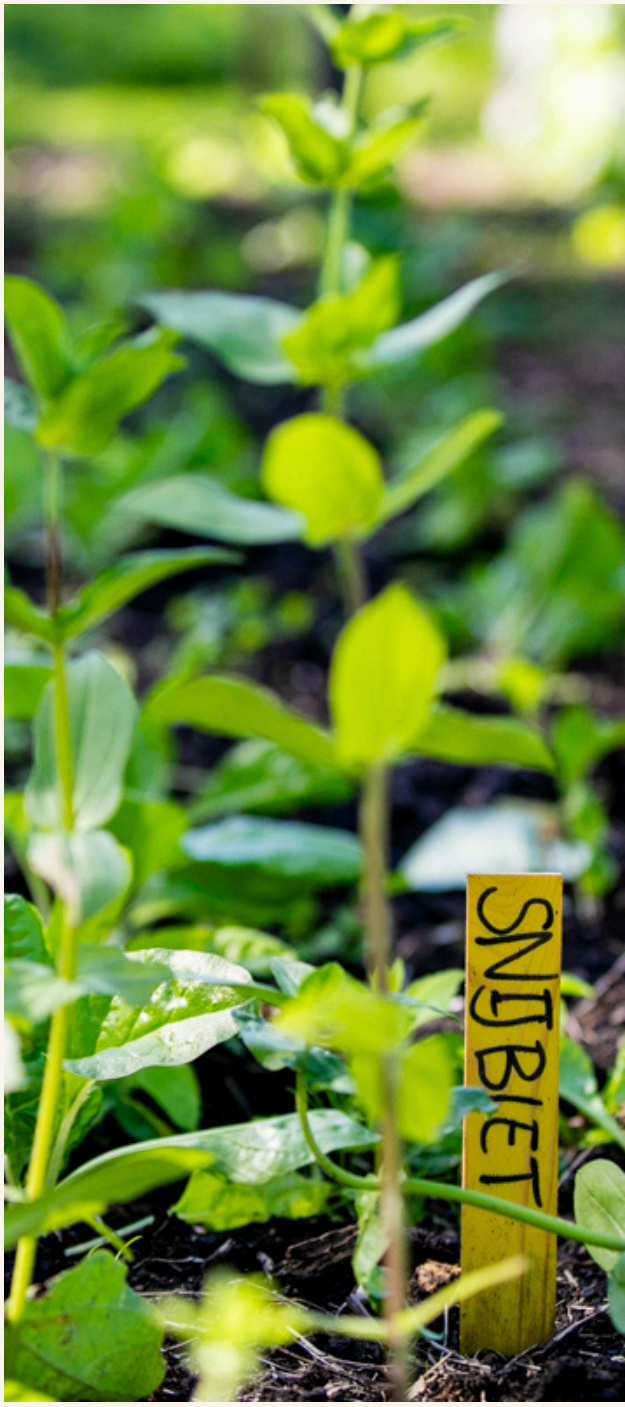
Bij Natuurboerderij KipEigen zoeken we geen bulkafnemers, maar een klein gezelschap van bevlogen chefs en restaurateurs die, ieder op hun eigen manier, bijdragen aan een gezond voedselsysteem. Van één lunchgerecht met verhaal tot een compleet streekmenu. Het voelt goed dat ons eten niet alleen in balans is met de natuur, maar zelfs de natuur helpt te herstellen. Daarbij geloven we dat betekenisvol voedsel ook de harten van jouw keuken en jouw klanten kan veroveren.

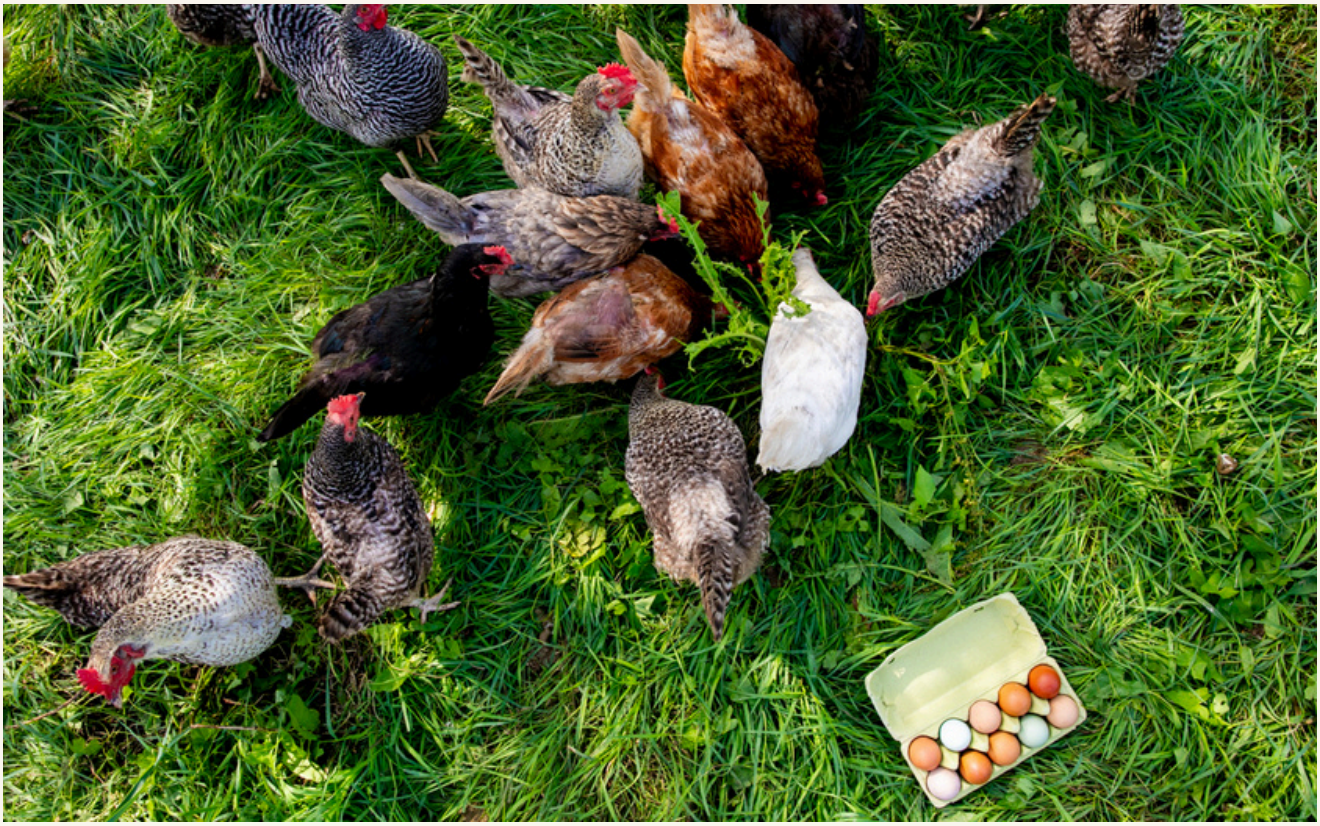
GROENTE
& KRUIDEN

Onze groenten en kruiden groeien in voedzame grond. Boordevol leven, zonder kunstmest, zonder haast. Elk jaar opnieuw gezaaid in een zorgvuldig gespreid moestuinbed.

We zaaien, wieden en oogsten met de hand, in het ritme van het seizoen. Van pittige rucola tot geurige basilicum, van chioggia biet tot bonen met bite en tomaten in alle vormen en kleuren. Ook groente die je langer kunt bewaren zoals pompoen en knoflook staan uiteraard op ons 'menu'. Alles met liefde en aandacht geteeld.

'hier vergeten we geen enkele groente'





‘goudgele dooiers
goud(h)eerlijke smaak’

EIEREN

De eieren van KipEigen zijn een klasse apart: kleurrijk, PFAS-vrij en afkomstig van kippen die leven zoals het bedoeld is, zonder opgejaagde productie.

Elke schaal vertelt iets over de diversiteit van onze rassen, elke dooier is intens goudgeel, vol smaak en voedingswaarde. Deze eieren zijn niet alleen prachtig om te zien, maar ook breed toepasbaar: van een perfect gepocheerd eitje tot huisgemaakte mayonaise of een dessert dat staat als een huis.

‘kip, ik heb je (lief)’

KIP

Onze stoofkip en braadhaan zijn geen restproduct, maar het resultaat van een lang, vrij en waardig leven. De dieren scharrelen buiten, leven in hun eigen ritme en komen zacht, zonder stress, aan hun einde. De slacht doen we dan ook zelf, uit dank voor hun bijdrage aan aan een gezond ecosysteem. Dat proef je. Het vlees is stevig, rijk van smaak en perfect voor langzame bereidingen: krachtige bouillons, diepe stoofschotels en klassiekers met karakter. Voor chefs die de hele kip waarderen en kiezen voor eerlijke herkomst en culinaire diepgang.

EETBARE

BLOEMEN

Onze eetbare bloemen groeien zonder kunstgrepen en voegen beleving toe een elk gerecht. Van Oost-Indische kers, komkommerkruid en bieslook tot salie, koriander, goudsbloem en courgette. Perfect voor verfijnde borden, frisse salades of een bijzondere garnering op desserts.

Puur, lokaal en seizoensgebonden.

Pakketten

Bij Natuurboerdeij KipEigen kun je kiezen uit diverse afname-hoeveelheden. We vertellen je graag live meer over de mogelijkheden.

Ga je hierbij voor een oogstpakket met groente en kruiden? Een eetbare bloemen-abonnement? Of een boerderijpakket aangevuld met eieren en eventueel ook vlees?*

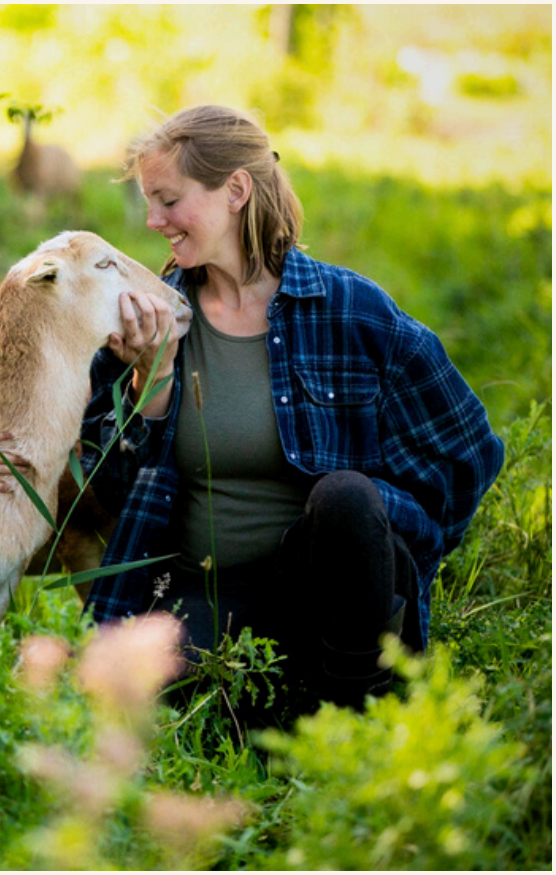
Mix & match om jouw menu dat verfijnde regeneratieve tintje te geven. Altijd met de hand geoogst en met een verhaal dat jij aan tafel kunt doorvertellen of op een andere manier zichtbaar kunt maken op je locatie.

Op afgesproken momenten staat je bestelling klaar vooraan het erf. Tegen een meerprijs kunnen we het ook voor je bezorgen.

** Kippenvlees kun je aan het einde van het seizoen afnemen.*

Over ons

‘we geloven in smaakvol voedsel dat teruggeeft’



De kippen scharrelen onder fruitbomen, de lammetjes drinken gulzig bij hun moeder, terwijl de no-dig moestuin – rijk aan leven – rustig doorgroeit. Het klinkt als een droom en toch is het nu werkelijkheid. Met hard werken en een flinke dosis lef. Bij Natuurboerderij KipEigen geloven we dat écht eten niet alleen voedt, maar ook teruggeeft. Regeneratief voedsel verbouwen is geen trend, maar een terugkeer naar wat klopt. Dit heeft tijd nodig, ook in de horeca. Elke kleine stap die je als ondernemer zet, is waardevol.

We werken bewust samen met chefs die het met hun keuken verschil willen maken, in smaak én verhaal. Het begint met dat ene gerecht. Ons vaste team van toekomstboeren, verrijkt met betrokken vrijwilligers en leerlingboeren, zijn zuinig op alles wat hier groeit en bloeit.

Kom kijken, ruiken en proeven op het erf, in de kas, moestuin, boomgaard en het voedselbos. In natuurgebied de Ster in Loosdrecht is Natuurboerderij KipEigen een unieke en verborgen parel in de Gooi en Vechtstreek.

info@kipeigen.nl - www.kipeigen.nl

Natuurboerderij KipEigen
Vers van ons land

‘Dit stukje Aarde beter achterlaten, juist **doordat** wij er waren.’

Eva Vos
- oprichter & regeneratief pionier -