

# VAN LAND NAAR KLANT



## KORTE KETEN KORTENBERG



**VLAAMS-  
BRABANT**

met financiële steun van de Provinciale Landbouwkamer Vlaams-Brabant



voluit leven

**KORTENBERG**

# Inhoud

Voorwoord .....	3
Fietsroute & stratenplan .....	4
<b>1. Charlier</b> / druiven / tomaten / komkommer .....	6
<b>2. 't Galgenveld</b> / schapenmelkerij / ijs en kazen .....	10
Recept 1: Tarte tatin van witloof met schapenkaas .....	13
<b>3. Leaerts</b> / aardappelen .....	14
<b>4. Salens</b> / witloof / seizoensgroenten / streekproducten.....	18
Recept 2: Grondwitloof met een twist .....	21
<b>5. 't Silsomhof</b> / rund-, varkens- en lamsvlees / zuivel / streekproducten .....	22
<b>6. De Wit</b> / witloof / aardappelen .....	26
<b>7. Rostella hoeve</b> / aardappelen / seizoensgroenten / fruit ..	30
Recept 3: Runderstoofvlees met Flurk 9 .....	33
<b>8. Bonnast</b> / aardappelen / pompoenen .....	34
Bijenhouders Regio Kortenberg .....	36
Fair trade .....	37
Streekproducten.....	38
Voedselteams .....	39
Buurderij Kortenberg .....	39

# Voorwoord

Steeds meer mensen willen weten waar hun voedsel vandaan komt, willen lokaal kopen en hechten veel belang aan respect voor het leefmilieu.

Korteketenverkoop biedt dan zeker een mogelijk antwoord. Als klant maakt u rechtstreeks kennis met lokale producenten. Een landbouwer kan zijn productiemethoden en seizoensgebonden groenten en fruit of vlees in de kijker zetten.

Tussen land en klant zijn er bovendien geen (of weinig) schakels waardoor de belasting op het milieu – door beperking van transport en verpakking – zo laag mogelijk is. Bovendien krijgt de producent voor al dat lekkers een eerlijke prijs.

In onze mooie landelijke gemeente zijn er heel wat landbouwers en producenten van lokale producten die hun waar via korte keten verkopen.

We zijn dan ook bijzonder trots om u deze infogids voor te stellen.

U vindt er verschillende adressen waar lokale producten te koop zijn. Elke producent vertelt een boeiend verhaal over zijn passie voor het vak en zijn product.

Landbouw en toerisme kunnen elkaar versterken. Zo vindt u in deze gids ook een fietsroute langsheen prachtige groene plekje met aanduiding van de verschillende verkooppunten, een ideale gelegenheid om het nuttige aan het aangename te koppelen.

Als Straffe Streek-gemeente geven we u graag ook enkele recepten met streekeigen producten mee.

Wij wensen u veel fietsgenot, een mand vol verse lokale heerlijkheden en smakelijk eten!

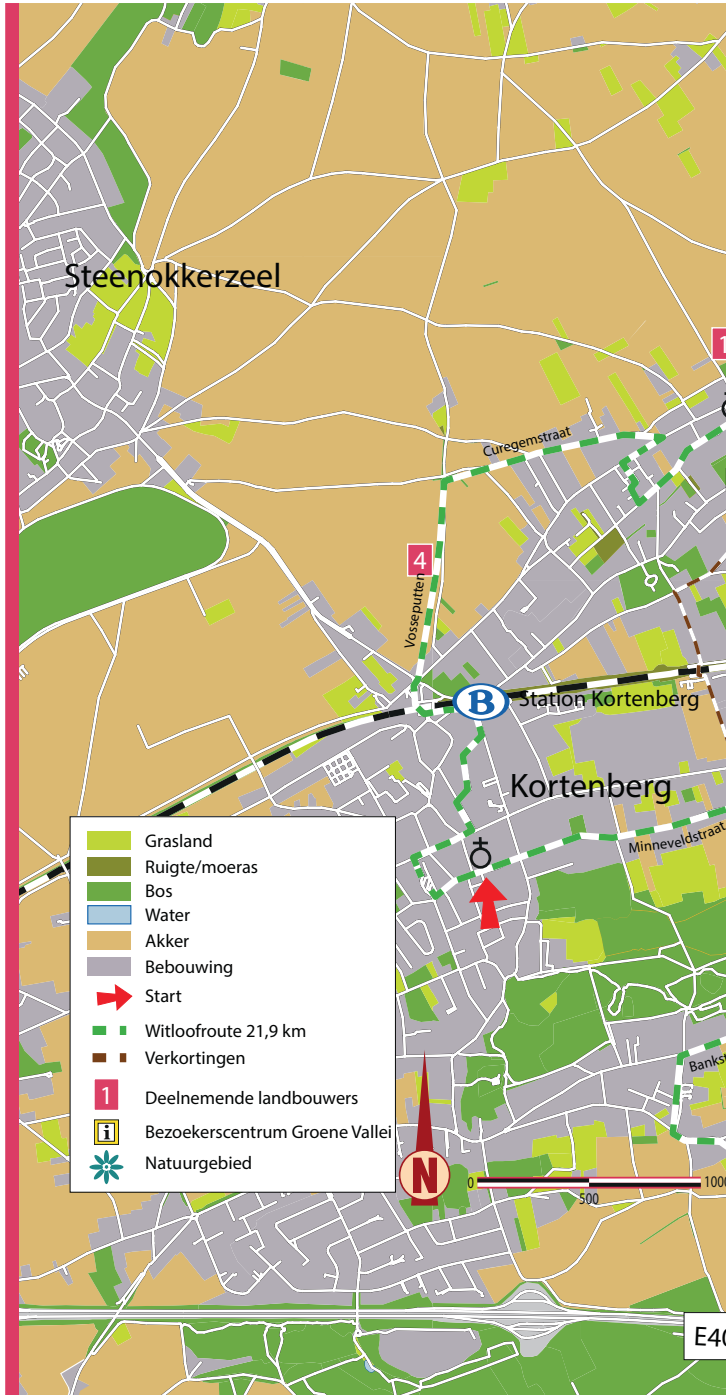
**Ann Vannerem**  
*Schepen van toerisme*

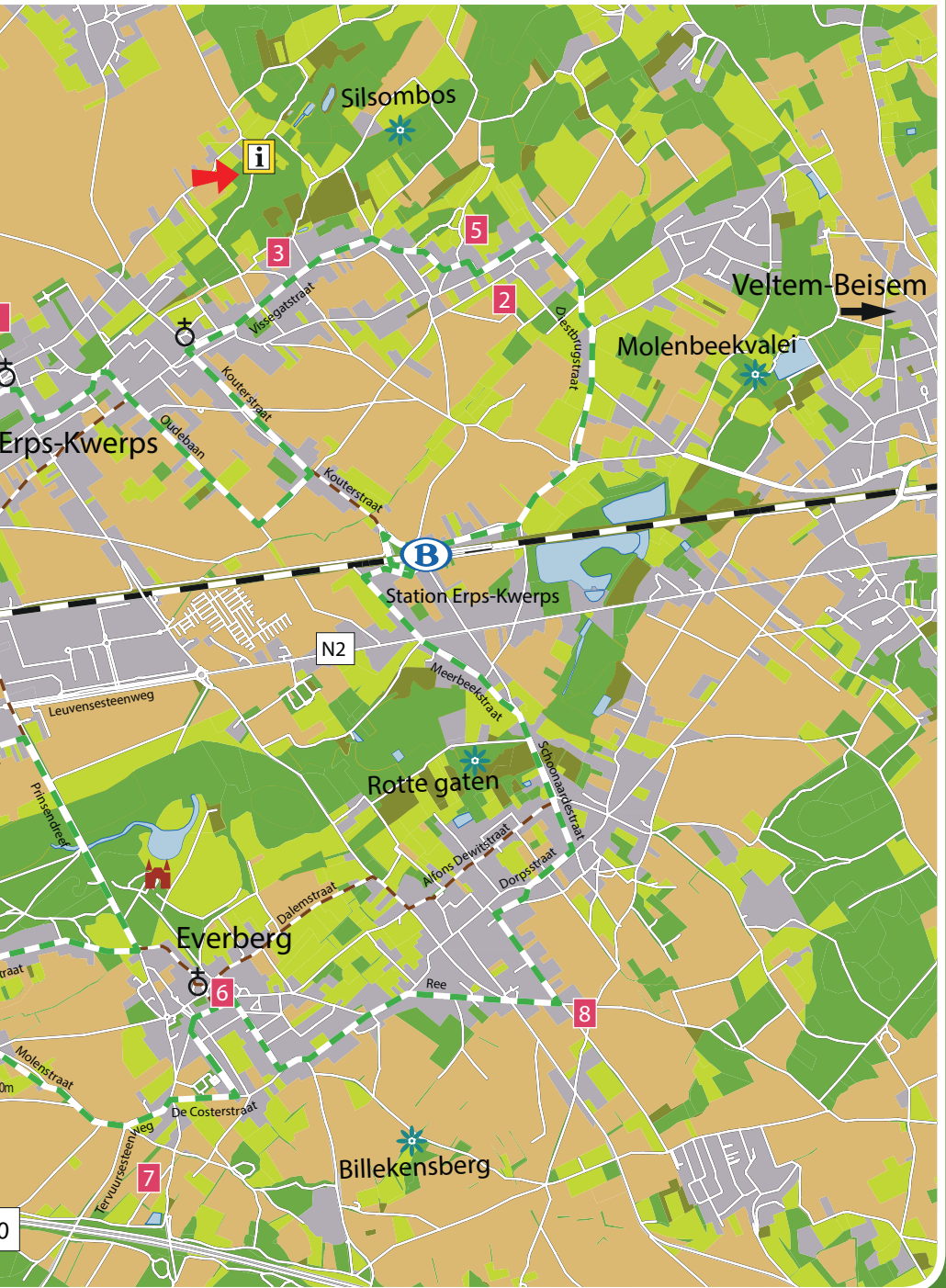
**Kristien Goeminne**  
*Schepen van landbouw*



# FIETSROUTE & STRATENPLAN

- 1 Charlier
- 2 't Galgenveld
- 3 Leaerts
- 4 Salens
- 5 't Silsomhof
- 6 De Wit
- 7 Rostella hoeve
- 8 Bonnast





# CHARLIER

## ***Producten:***

Blauwe tafeldruiven (Leopold III, Royal en Ribier) en witte tafeldruiven (Muscat d'Alexandrie en Baidor) vleestomaten (Culina) en komkommers.

## ***Details:***

- Tafeldruiven zijn beschikbaar van eind juli tot begin november;
- Vleestomaten en komkommers zijn beschikbaar van half juni tot eind september;
- Bedrijfsbezoek mogelijk op afspraak.

## ***Openingsuren:***

- Dinsdag en donderdag van 13.30 tot 19 u.
- Zaterdag van 9 tot 12 u. en van 13.30 tot 17 u.

## ***Contactgegevens:***

✉ Pieter Charlier  
Dorenbaan 14  
3071 Erps-Kwerps

☎ 0495 32 58 44  
02 759 25 60

@ [sofiereyntjens@hotmail.com](mailto:sofiereyntjens@hotmail.com)  
[www.druivencharlier.be](http://www.druivencharlier.be)

## Voorstelling

Pieter Charlier is afkomstig uit Overijse, de druivenstreek bij uitstek. Hij heeft de kennis over de teelt van thuis uit meegekregen. Na een aantal jaren in de sector te hebben gewerkt, heeft Pieter in 1989 een bestaand serrebedrijf in de Dorenbaan 14 te Erps-Kwerps overgenomen.

Bij aanvang legde het bedrijf zich toe op de teelt van veldsla en selder, maar na verloop van tijd werd de overstap gemaakt naar de teelt van vleestomaten en komkommers. Rond de jaren 2000 werd 22 are van het bedrijf voorbehouden voor de teelt van tafeldruiven.



Foto: P. Charlier

## Een korte geschiedenis van de druiventeelt

De teelt van tafeldruiven onder glas kent zijn oorsprong meer dan 150 jaar geleden in de regio Hoeilaart, Overijse en Huldenberg.

De Hoeilander Felix Sohie (1841-1929) kan men beschouwen als de grondlegger van de druiventeelt onder glas. In de glorierijke jaren van de druiventeelt steeg het aantal druivenserres in de Brabantse gemeenten Hoeilaart, Overijse, Huldenberg en Duisburg tot 35.000. Momenteel zijn er nog een 20-tal serristen die in hoofdberoep tafeldruiven telen.

*(ref. [www.tafeldruif.be](http://www.tafeldruif.be), de Vlaams-Brabantse tafeldruif)*



Foto: P.Chartier



Tafeldruiven hebben, net zoals witloof, een vruchtbare, niet te zware grond nodig: een zand- of leembodem is voor de teelt uitermate geschikt. Deze bodem komt niet alleen voor in de streek van Hoeilaart, Overijse en Huldenberg, maar ook in Kortenberg. Deze delicatessie kan daarom ook in Kortenberg geteeld worden. Het duurt drie à vier jaar alvorens de druivenranken enige opbrengst geven. De druivelaars komen pas tot volle productie na zes jaar.

De tijd van 35.000 druivenserres komt nooit meer terug, maar er blijft wel degelijk een plaats voor deze exclusieve delicatessie onder de vruchten.

*(ref. [www.tafeldruif.be](http://www.tafeldruif.be), de Vlaams-Brabantse tafeldruif)*



Foto: P. Charlier

# 'T GALGENVELD

## **Producten:**

Ijs, yoghurt en kaas, gemaakt van schapenmelk.

## **Details:**

- Tijdens de zomermaanden kunt u op 't Galgenveld terecht voor vers schepijs. U kunt kiezen uit een 15-tal smaken. Al het ijs is ook beschikbaar in potten van één liter;
- Het assortiment yoghurt bestaat uit natuuryoghurt en verschillende soorten vruchtenyoghurt;
- Het aanbod kaas bestaat uit platte kaas, halfharde kaas, harde kaas en feta.

Tijdens de wintermaanden wordt er even een rustperiode ingelast. De lammetjes worden geboren in februari en maart. Vanaf dan kan er opnieuw gemolken worden en start de productie van kaas, yoghurt en ijs opnieuw.

## **Openingsuren:**

Vanaf 15 maart tot eind oktober:

- Woensdag van 13.30 u. tot zonsondergang
- Vrijdag van 13.30 u. tot zonsondergang
- Zaterdag van 13.30 u. tot zonsondergang
- Zondag van 13.30 u. tot zonsondergang

## **Contactgegevens:**

✉ 't Galgenveld  
Rechtestraat 38  
3071 Erps-Kwerps

☎ 0478 27 25 30

@ info@galgenveld.be  
www.galgenveld.be

## Voorstelling

Al jaren droomden Cindy en Geert ervan om met dieren hun brood te verdienen. Ze hadden al enkele schapen, koeien, paarden en andere dieren, maar uiteindelijk kwamen ze op het idee om schapen te melken. Het is een schapenboerderij geworden waar ze zelf schapen melken om deze melk dan te verwerken tot kaas, yoghurt en ijs. De 'gewone' vleeschapen werden verkocht en in de plaats daarvan kwamen Belgische melkschapen. Ondertussen zijn Cindy en Geert de schapen en het melken gewoon.

De kudde bestaat voornamelijk uit een oeroud ras: het Belgische melkschaap. Dat is een ras dat met uitsterven bedreigd is. Door met deze dieren te kweken, helpen Cindy en Geert dus mee het ras in stand te houden.



Foto: 't Galgenveld

Het Belgische melkschaap is een fijngebouwd, groot schaap dat hoog op de poten staat. Het lichaam is wigvormig. Een typisch kenmerk voor het Belgische melkschaap is de zogenaamde rattenstaart die spits uitloopt en niet met wol bedekt is. De uier is goed ontwikkeld en de dieren geven veel melk met een romige smaak. Deze schapen worden vooral gehouden voor de zachtromige melk. Om een beetje kleur in de kudde te brengen, loopt er hier en daar letterlijk 'een zwart schaap' tussen.

*(ref. Steunpunt Leven Erfgoed, [www.sle.be](http://www.sle.be))*

Schapenmelk is rijker dan koemelk. Ze bezit een hoger eiwitgehalte, meer calcium en meer vitamine A en B. De melk biedt in vele gevallen een alternatief voor personen met koemelkallergie of lactose-intolerantie. Alle melk wordt ter plaatse verwerkt tot heerlijk ijs, lekkere yoghurt en kaas.



Foto: 't Galgenveld



## Ingrediënten (voor 1 taart)

- 1 kg grondwitloof;
- 250 g halfharde schapenkaas;
- 1 rol bladerdeeg;
- 1 koffielepel suiker (volgens smaak);
- boter;
- peper en zout.



## Recept 1: Tarte tatin van witloof met schapenkaas

- 🍴 Verwijder de buitenste bladeren van de witloofstronken, spoel met water indien nodig en snij de harde kern van de voet eruit met een puntig mes. Snij het witloof in de lengte in twee gelijke helften.
- 🍴 Verwarm de oven voor op 180°C.
- 🍴 Vet de taartvorm goed in met boter (of gebruik boterpapier), schik de witloofstronken met het snijvlak naar beneden en het dikste deel van de stronk naar de buitenkant van de taartvorm. Kruid af met peper en zout en 1 koffielepel suiker. Schik wat klontjes boter over het witloof.
- 🍴 Zet het witloof gedurende 30 min op 180°C in de oven.
- 🍴 Haal het witloof uit de oven. Schik stukken halfharde schapenkaas over het witloof.
- 🍴 Leg het bladerdeeg over de taartvorm en druk de zijkanten goed in de vorm.
- 🍴 Bak de taart tot ze mooi goudgeel is gedurende ongeveer 40 min bij 180°C.
- 🍴 Haal de taart uit de oven, plaats een bord omgekeerd op de taart en keer de taartvorm en het bord in een vlotte beweging om.
- 🍴 Smullen maar!

# LEAERTS

## ***Producten:***

- Bloemige en vastkokende aardappelen in zakken van 5 en 10 kg in de automaat;
- Bloemige en vastkokende aardappelen in zakken van 25 kg aan de deur (aanbellen).

## ***Openingsuren:***

- De automaat is iedere dag toegankelijk van 7 tot 21 u.

## ***Contactgegevens:***

✉ Johan Leaerts  
Vissegatstraat 123  
3071 Erps-Kwerps

☎ 02 759 40 14

## Voorstelling

Johan Leaerts heeft in 1990 na zijn studies landbouw in de Wijnpers te Leuven het bedrijf van zijn vader overgenomen. Dit gemengde bedrijf combineert akkerbouw met veeteelt van witblauwe runderen. Voor de veeteelt gebeurt alles door het bedrijf zelf. De koeien worden aangehouden voor het kweken van kalveren en de stieren dienen voor de vleesproductie. Dit gesloten bedrijf produceert alle voeding, hooi en stro zelf. Het vlees wordt niet aangeboden in thuisverkoop.





De productie van aardappelen wordt via de aardappelautomaat aan particulieren verkocht. Zo heeft de particulier keuze uit verschillende soorten aardappelen, zowel bloemige als vastkokende, in zakken van 5 of 10 kg in de automaat of 25 kg als men aanbelt.





Om het gebruik van sproeistoffen tot een minimum te beperken, worden ziekteresistente aardappelrassen geteeld. De teelt wordt opgevolgd door een agroconsulent die op basis van waarnemingen en wetenschappelijk informatie de telers adviseert over de te gebruiken sproeistoffen en de frequentie van het sproeien.

Het bedrijf doet dus zo goed als alles in eigen beheer.



# SALENS

## ***Producten:***

- Grondwitloof van begin oktober tot half mei, streekproducten en delicatessen.

## ***Details:***

- In de hoevewinkel kunt u eveneens terecht voor groente- en fruitkorven, samengesteld naar wens en budget en voor elke gelegenheid;
- Bedrijfsrondleidingen voor groepen of scholen zijn mogelijk op aanvraag tijdens het witloofseizoen.

## ***Openingsuren:***

- Maandag, donderdag en zondag gesloten
- Dinsdag van 15 tot 18 u.
- Woensdag van 15 tot 18 u.
- Vrijdag van 15 tot 18 u.
- Zaterdag van 9 tot 15 u.

## ***Contactgegevens:***

✉ Luc en Rita Salens-Van der Elst  
Salens BVBA  
Vosseputten 10  
3071 Erps-Kwerps  
Bereikbaar via de Frans Mombaersstraat: vóór  
huisnummer 190 inrijden.

☎ 0497 11 80 89  
0497 31 21 74

@ info@salensbvba.be

## Voorstelling

Luc en Rita Salens-Van der Elst zijn de vierde generatie in de familie Salens die het familielandbouwbedrijf, gespecialiseerd in akkerbouw en groenteteelt, samen met hun kinderen Tom en Anne uitbaten.

Ze zijn gestart in de Engelenstraat, met een gemengd bedrijf met een combinatie van akkerbouw, vleesvee en grondwitloof. De tak van het vleesvee werd sinds 2016 afgebouwd en stopgezet. Kort daarna is het landbouwbedrijf verhuisd naar een nieuwe vestiging in Erps-Kwerps, gelegen in de Vosseputten 10. Hier focussen Luc en Rita zich volledig op de teelt van grondwitloof en akkerbouw.

Grondwitloof is bij uitstek een arbeidsintensieve teelt met traditie. De teelt van witloof gebeurt in drie belangrijke teeltfasen. De eerste fase is de wortelteelt die op het



Foto: L. Salens



Foto: L. Salems

veld gebeurt. De tweede fase is de kropteelt, die bij de telers thuis gebeurt in overdekte donkere ruimten in de grond. De derde fase is de zaadteelt.

*(Meer informatie over de teelt van grondwitloof op [www.grondwitloof.be](http://www.grondwitloof.be))*

Naast de witloofteelt is ook de hoevewinkel mee verhuisd. De winkel vierde in december 2017 zijn 25ste verjaardag! In de hoevewinkel worden de meest verse producten aangeboden. De groenten- en fruitkorven worden volledig volgens wens en budget van de klant samengesteld. De consument bepaalt zelf de inhoud. Deze korven kunnen voorzien worden van aangepaste dranken en aangepast worden aan diëten. Ook voor de snoepers heeft de hoevewinkel heel wat in huis, al dan niet suikervrij.



Foto: L. Salems



## Ingrediënten

- 8 stronken grondwitloof;
- 500 g gehakt;
- 8 dunne sneden gezouten spek;
- boter;
- peper, zout en muskaatnoot.



## Recept 2: Grondwitloof met een twist

- 🍴 Verwarm de oven voor op 180 °C.
- 🍴 Snij de grondwitloofstronken overlans in twee en verwijder de harde kern van de voet met een puntig mes.
- 🍴 Vul de witloofstronken met gehakt en omwikkel met een plakje gezouten spek. Bind een vleestouw rond het geheel, zo blijft alles mooi samen.
- 🍴 Leg de gevulde stronken in een ovenschaal, schik er klontjes boter over en kruid met peper, zout en wat muskaatnoot. Voeg enkele eetlepels water toe.
- 🍴 Bak gedurende 45 minuten in de oven en overgiet regelmatig met het braadvocht.
- 🍴 Als het witloof gaar is, kunt u dit gerecht serveren met gebakken aardappelen of aardappelpuree.

# 'T SILSOMHOF

## **Producten:**

- Zelfgekweekt rundvlees (Belgisch witblauw en Limousin);
- Zelfgekweekt kalfsvlees (Belgisch witblauw);
- Duroc-varkensvlees (van Duroc De Riegel);
- Lamsvlees (van 't Galgenveld);
- Zuivel (van hoeve De Ploeg);
- Fruitbereidingen (van Gezond van bij Ons);
- Sappen (van Den Boogerd);
- Thee en kruiden (van De Kruidgaard);
- Gin en jenever (van Open Up Farm Distillery);
- Chardonnay Meerdael (van Paul Vleminckx);
- Zoetigheden (van Tivoli Boutique);
- Geschenkmanden.

## **Details:**

- Begeleide bedrijfsbezoeken voor verschillende doelgroepen mogelijk op afspraak;
- Verjaardagsfeestjes;
- Bestellingen via de webshop: [www.silsomhof.be](http://www.silsomhof.be) kunnen aan huis worden geleverd.

## **Openingsuren:**

- Woensdag en vrijdag van 15 tot 19 u.
- Zaterdag van 9 tot 13 u.
- Op afspraak

## **Contactgegevens:**

✉ Ann Everaert en Raf Hulbosch  
Olmenhoekstraat 49, 3071 Erps-Kwerps

☎ 0472 60 03 37

@ [www.silsomhof.be](http://www.silsomhof.be)  
[silsomhof@gmail.com](mailto:silsomhof@gmail.com)

## Voorstelling



Foto: 't Silsomhof

Sinds juli 2010 wonen Ann en Raf op het Silsomhof. Zo werd hun droom werkelijkheid om rundvlees te produceren op een diervriendelijke en milieubewuste manier.

Onder impuls van bezoekers startte het Silsomhof met de verkoop van vleespakketten. Tegen eind 2013 openden Ann en Raf hun hoevewinkel. Particulieren kunnen voortaan ook voor één biefstuk op de boerderij terecht, en niet enkel voor een groot pakket. Het vlees van de Belgisch witblauwe stieren wordt zeer gesmaakt door iedereen die houdt van een stukje mals, mager en sappig vlees. Naast de Belgisch witblauwe stieren werd er in samenwerking met Natuurpunt Kortenberg gestart met een begrazingsproject met Limousinstieren in het Silsombos. De Limousinstieren worden in de zomer ingezet voor het natuurbeheer in het Silsombos. 's Winters krijgen deze dieren een specifiek rantsoen met producten van hier. Op deze manier is het vlees van de dieren uiterst lekker van smaak en heeft de productie van het vlees een lage ecologische voetafdruk. Kortom: het vlees van de stieren is een aanrader voor iedereen die houdt van een smaakvol stukje natuurlijk gekweekt vlees.



Foto: 't Silsomhof

Het aanbod van de hoevewinkel werd gaandeweg uitgebreid met een BBQ-assortiment en kalfsvlees, maar ook met producten van collega-landbouwers zoals zuivel, varkensvlees van Durocvarkens en lamsvlees. In het assortiment zitten uitsluitend producten die lokaal geproduceerd worden en rechtstreeks van bij de producent komen.

Het Silsomhof is veel meer dan een vleesveebedrijf: het is een echte kijk-doe-spielboerderij waarbij u langs kunt gaan voor een bedrijfsbezoek, een verjaardagsfeestje, enzovoort. Als erkende zorgboerderij kunnen er ook personen terecht die het wat moeilijker hebben in de reguliere samenleving.



Foto: 't Silsomhof

Intussen werken Ann en Raf voltijds samen aan de uitbouw van hun familiebedrijf. Met de nodige dosis geduld, geluk en goede wil hopen ze van 't Silsomhof een bedrijf te maken waar iedereen welkom is en waar iedereen kan genieten van een stukje landbouw, een stukje natuur en een lekker stukje vlees.



Foto: 't Silsomhof



# DE WIT

## ***Producten:***

- Brussels grondwitloof in zakjes van 1 kg of dozen van 5 kg. Beschikbaar van half oktober tot eind maart;
- Bloemig kokende aardappelen, Asterix (met roze schil) en Jelly's (met witte schil) in zakken van 12,5 kg. Beide rassen zijn eveneens geschikt voor het maken van frieten. Beschikbaar vanaf begin augustus tot eind april;
- Stro en hooi in kleine botten is het jaar rond beschikbaar.

## ***Openingsuren:***

- Gewoon aanbellen of even telefoneren voor een afspraak.

## ***Contactgegevens:***

✉ Alfons De Wit  
Blokstraat 14  
3078 Everberg

☎ 0485 19 20 20  
02 759 44 14

## Voorstelling

Alfons De Wit is de derde generatie landbouwers van de familie De Wit. Hij heeft in het begin van de jaren 80 het familiebedrijf overgenomen en is de enige van vijf zonen die de landbouwstiel heeft voortgezet.



Foto: D. Van den Berghe



Foto: D. Van den Bergh

Dit gemengde bedrijf combineert witblauwrundveeteelt, akkerbouw, aardappel- en grondwitloofteelt. In de thuisverkoop worden enkel de aardappelen en het Brusselse grondwitloof aangeboden.

Het grondwitloof wordt op traditionele wijze geteeld. Het Brusselse grondwitloof is een Europees label voor grondwitloof dat binnen het omschreven oorsprongsgebied geteeld is. Hierbij moeten door de telers geselecteerde soorten gebruikt worden die onder dekgrond geforceerd worden. Alfons De Wit gebruikt vier verschillende witloofrassen die telkens in een verschillende periode witloof produceren. Het bedrijf teelt de zaden zelf. Enkele rassen worden zo reeds



Foto: D. Van den Bergh

generaties lang op traditionele wijze geproduceerd. Het eindresultaat is een seizoensproduct met een lekkere pittige smaak en behoud van biodiversiteit. Deze authentieke manier van telen behoort tot het Belgische erfgoed en kreeg van Europa een beschermde geografische aanduiding. Alleen in een deel van Vlaams-Brabant en Oost-Vlaanderen mag er Brussels grondwitloof worden geteeld.

*(Meer info: zie [www.grondwitloof.be](http://www.grondwitloof.be))*

Bij dit bedrijf kunt u ook terecht voor twee soorten bloemig kokende aardappelen (Asterix en Jelly's) die beide eveneens geschikt zijn voor het maken van frieten. Deze aardappelsoorten zijn weinig ziektegevoelig, waardoor het pesticidengebruik beperkt blijft. De aardappelen worden met de hand gerooid, wat de bewaarbaarheid ten goede komt.



Foto: D. Van den Berghe

# ROSTELLA HOEVE

## ***Producten:***

- Bloemige aardappelen in zakken van 5 of 10 kg, het jaar rond verkrijgbaar;
- Vastkokende aardappelen in zakken van 5 en 10 kg, het jaar rond verkrijgbaar;
- Frietaardappelen in zakken van 5 kg, het jaar rond verkrijgbaar;
- Ajuinen in zakken van 2,5 kg, het jaar rond verkrijgbaar;
- Witloof in zakken van 500 g en 1 kg, zowel eerste als tweede keus, van oktober tot april verkrijgbaar;
- Appelen en peren in zakken van 1 kg, van augustus tot juni verkrijgbaar;
- Aardbeien in bakjes van 500 g, van april tot september verkrijgbaar;
- Kersen in bakjes van 500 g, van juni tot augustus verkrijgbaar;
- Appel- en appel-kersensap in glazen flessen van 750 ml, het jaar rond verkrijgbaar.

## ***Openingsuren:***

- De automaat is zeven dagen op zeven en 24 uur op 24 uur open.

## ***Contactgegevens:***

✉ Hans Roskams  
Tervuursesteenweg 31  
3078 Everberg

☎ 0476 32 53 81

@ [hans.roskams@hotmail.com](mailto:hans.roskams@hotmail.com)



## Voorstelling

Hans stamt uit een familie landbouwers die aan akkerbouw deed en daarnaast ook witloof en zoogkoeien had. Zelf heeft hij een voorliefde voor akkerbouw.

Vanaf het begin heeft Hans steeds aardappelen geteeld. Met de bouw van zijn nieuwe loods in 2008 heeft hij alle voorzieningen voor het creëren van optimale bewaaromstandigheden van zijn oogst. Sinds 2017 zijn de ajuinen er als tweede hoofdteelt bij gekomen. Aardappelen en ajuinen kan men maar één keer om de vijf à zes jaar op hetzelfde perceel telen. Daarom wordt er een teeltrotatie toegepast met gewassen zoals tarwe, suikerbieten, gerst, korrelmaïs, groenbemesters, erwten en bonen. Om onder andere het bodemleven maximaal in stand te houden en erosie te minimaliseren worden de akkers zoveel mogelijk niet kerend bewerkt en wordt er maximaal gebruikgemaakt van stalmest.



Foto: Rostella hoeve

De aardappelen worden enkel behandeld op basis van waarnemingen of op basis van waarschuwingsberichten van het Provinciaal Centrum voor Aardappelteelt. Voor de ajuinen komt een teeltadviseur langs. Door deze intensieve opvolging kan het gebruik van bestrijdingsmiddelen worden beperkt.

De aardappelen en ajuinen van eigen teelt worden aangeboden in de automaat op de hoeve. Er zijn zowel bloemige, vastkokende als echte frietaardappelen. Naargelang het seizoen worden volgende producten van collega-landbouwers in de automaat aangeboden: aardbeien, witloof, appelen en peren, kersen en appel- en appel-kersensap.



Foto: Rostella hoeve

## Ingrediënten

- 2 kg runderstoofvlees;
- 200 g gezouten spek, in blokjes gesneden;
- 2 ajuinen;
- 2 sneden peperkoek;
- mosterd;
- 2 flesjes Flurk 9 (zie [www.flurkbrouwers.be](http://www.flurkbrouwers.be));
- 2 eetlepels Loonse stroop van peren;
- stoofvleeskruiden of peper, zout en laurier;
- boter.



## Recept 3: Runderstoofvlees met Flurk 9

- 🍴 Verhit een flinke klont boter in een gietijzeren pot. Stoof de ajuinen en bak het spek.
- 🍴 Schep de ajuinen en het spek uit de pot en schroei het runderstoofvlees rondom dicht.
- 🍴 Voeg de ajuinen en het spek toe. Kruid af met peper, zout en laurier of stoofvleeskruiden.
- 🍴 Overgiet het geheel met Flurk 9 tot het vlees net onder staat en leg de met mosterd besmeerde sneden peperkoek in de pot.
- 🍴 Voeg 2 eetlepels Loonse stroop van peren toe en laat het geheel op een zacht vuurtje stoven tot het vlees mals is.
- 🍴 Serveer met gestoofd grondwitloof en aardappelgratin of frietjes, succes verzekerd!

# BONNAST

## ***Producten:***

- Aardappelvariëteiten: Bintje, Victoria, nieuwe aardappelen
- Pompoenen

## ***Details:***

- Bintje en Victoria zijn heel het jaar verkrijgbaar. In juni worden ook nieuwe aardappelen verkocht.
- Pompoenen zijn verkrijgbaar in oktober en november.

## ***Openingsuren:***

- Bij afwezigheid kunt u terecht bij de aardappelbak, waaruit u tegen betaling een zakje aardappelen kunt nemen.

## ***Contactgegevens:***

- ✉ Familie Bonnast  
Engelbert Moensstraat 49  
3078 Meerbeek

## Voorstelling

Op de hoeve worden in hoofdzaak aardappelen verkocht. Het hele jaar door worden de variëteiten Bintje en Victoria aangeboden. Bintje is een zeer veelzijdige aardappel. Deze bloemige aardappel is geschikt om te koken, te frituren of te pureren. Victoria is een vastkokende aardappel die kan worden gebruikt om frietjes te maken. In juni worden ook nieuwe aardappelen verkocht. Nieuwe aardappelen zijn aardappelen die worden geoogst als ze nog erg jong zijn. Ze zijn een echte delicatessen.

De kwaliteit van de aangeboden aardappelen primeert. Vandaar dat alle aardappelen nog op ambachtelijke wijze worden gerooid. In oktober en november worden ook pompoenen verkocht. De hoeve is gelegen in de Engelbert Moensstraat 49 in Meerbeek. Bij afwezigheid van Johan en zijn moeder kunt u ook steeds terecht bij de 'aardappelbak' die zich op het bedrijf bevindt, en waaruit u na betaling een zakje aardappelen mag nemen. Naast aardappelen worden op het akkerbouwbedrijf ook tarwe, korrelmaïs, koolzaad en erwten verbouwd.



Foto: J. Bonnast



# BIJENHOUDERS RÉGIO KORTENBERG

De bijenteelt is voor de meeste imkers in ons land een hobby.

De Belgische imkers houden zeker geen bijen om economische redenen, maar toch is de imkerij op nationaal en op wereldvlak zeker niet zonder economische betekenis.

Het nut van de bijenteelt heeft vele aspecten:

- De bijenteelt zorgt voor de bestuiving van de gewassen voor 80 %, en bij de fruitteelt zelfs voor 90 %. Zonder bestuiving zijn er geen vruchten, geen zaden en geen voortplanting;
- De bijenteelt zorgt voor de honingproductie: er wordt geschat dat in België jaarlijks 1.350.000 kg honing geproduceerd wordt. Ook de bijenwas, het stuifmeel, bijengif, propolis en kithars worden daarnaast gebruikt voor diverse toepassingen.

*(Bron: Koninklijke Vlaamse Imkersbond, [www.konvib.be](http://www.konvib.be))*

Indien u graag wil weten of er een imker in uw buurt is, of meer wenst te weten over de verschillende soorten bijen (solitaire bijen en honingbijen) en hommels, neem dan gerust contact op met de Bijengilde Regio Kortenberg ([imkerskortenberg.weebly.com/info.html](http://imkerskortenberg.weebly.com/info.html)) of met de communicatieverantwoordelijke van de Koninklijke Vlaamse imkersbond, Hendrik Trappeniers (0477 66 17 55).



**Bijenhouders**  
*Regio Kortenberg* b.v.

# FAIR TRADE

Om de titel van FairTradeGemeente in de wacht te slepen, moet de gemeente voldoen aan zes criteria, waaronder het nemen van initiatieven om de lokale consumptie en productie van duurzame voedingsproducten aan te moedigen, zowel thuis als op de werkvloer en op openbare plaatsen.

## **Wat is lokale, duurzame voeding?**

Lokale, duurzame voeding houdt rekening met dezelfde drie pijlers van duurzaamheid die terug te vinden zijn in fair trade:

- **Een economische pijler:** een realistische prijs vragen waarin alle productiekosten verrekend worden. Door te kiezen voor lokale, streekgebonden producten, steunt u de economie in eigen regio;
- **Een sociale pijler:** kopen in de Korte Keten geeft rechtstreeks contact met de voedselproducent en leidt tot wederzijds respect;
- **Een ecologische pijler:** biologische producten zijn beter voor het milieu en het dierenwelzijn, seizoensgebonden groenten en fruit vergen minder energie om te produceren en te bewaren, en lokale productie en consumptie betekenen minder voedselkilometers.

Meer informatie over fair trade en lokale initiatieven vindt u via [www.kortenbergh.be/fairtrade-gemeente](http://www.kortenbergh.be/fairtrade-gemeente)

**FAIRTRADE  
GEMEENTE**

# STREEKPRODUCTEN

Kortenberg draagt het Straffe Streek Gemeentelabel, dat wordt toegekend aan gemeenten die streekproducten een warm hart toedragen.

Aan streekproducten is er in Vlaams-Brabant geen gebrek. Meestal gaat het om sympathieke kleinschalige initiatieven met veel potentieel, die het ontdekken meer dan waard zijn!

Info over de verkooppunten in Kortenberg en omgeving vindt u terug op [www.straffestreek.be](http://www.straffestreek.be).

Wil u graag streekproducten kopen? Dan kunt u in Kortenberg bij de volgende erkende producenten of productverkopers terecht:

## Brabants grondwitloof Salens-Van der Elst

- ✉ Vossenputten 10  
3071 Erps-Kwerps
- ☎ 0476 32 53 81
- @ [info@salensbvba.be](mailto:info@salensbvba.be)  
[www.salensbvba.be](http://www.salensbvba.be)

## Chocolatier Reen Sweets & Treats

- ✉ Schoonaardestraat 56  
3078 Meerbeek
- ☎ 0497 82 38 55
- @ [reen@reen.be](mailto:reen@reen.be)  
[www.reen.be](http://www.reen.be)



## ONTDEK ONZE STRAFFE STREEK

## IJstaarten Tivoli Boutique Elst

- ✉ Leuvensesteenweg 433  
3070 Kortenberg
- ☎ 0476 97 36 77
- @ [info@tivoliboutique.be](mailto:info@tivoliboutique.be)  
[www.tivoliboutique.be](http://www.tivoliboutique.be)

## Rundvlees- en hoevewinkel 't Silsomhof

- ✉ Olmenhoekstraat 49  
3071 Erps-Kwerps
- ☎ 0472 60 03 37
- @ [silsomhof@gmail.com](mailto:silsomhof@gmail.com)  
[silsomhof.blogspot.be](http://silsomhof.blogspot.be)

# VOEDSELTEAMS

Sinds 2000 is er in Kortenberg een voedselteam actief. Dit is een groep gezinnen die ervoor kiest om wekelijks of regelmatig seizoensgebonden groenten en fruit aan te kopen bij boeren uit de streek.

Hoe verloopt de werking in praktijk? U doet een bestelling via de webwinkel van Voedselteams. Dit kan van zaterdag tot donderdagavond. Uw bestelling kunt u dan een week later op woensdag afhalen vanaf 19.30 u. in het Park van de Oude Abdij in Kortenberg. Meer informatie vindt u op [www.voedselteams.be](http://www.voedselteams.be).

## DE BUURDERIJ KORTENBERG

De Buurderij in Kortenberg is een online platform dat korteketenverkoop wil aanmoedigen door het aanbieden van dagverse kwaliteitsproducten aan een eerlijke prijs met betrokkenheid en respect voor het milieu. De Buurderij verzamelt producten van de boeren uit eigen streek en ambachtelijke producenten. Het aanbod is zo divers mogelijk: zuivel, vlees, groenten maar ook koffie, olie, koekjes, taart, vis, honing, bier en nog veel meer. Wekelijks kunt u tot dinsdagnacht een bestelling plaatsen via [www.boerenburen.be](http://www.boerenburen.be), onder de gemeente Kortenberg. Het afhaalmoment vindt plaats op donderdagavond tussen 17.30 en 19 u. in de Annonciadenstraat 21 in Everberg.



Bij korteketenverkoop van landbouwproducten is er een rechtstreeks contact tussen producent en consument. Op die manier kan de landbouwer zijn prijs, de productiemethode en het aanbod zelf bepalen. Als consument krijgt u in ruil verse en kwaliteitsvolle producten, recht van bij de boer. Zonder veel voedselkilometers of verpakkingsafval. Korteketenverkoop kan op verschillende manieren, bijvoorbeeld in hoevewinkels, op boerenmarkten, via automaten, op zelfoogst- en plukboerderijen, op buurderijen, in voedselteams, ...

[www.kortenbergh.be/korte-keten](http://www.kortenbergh.be/korte-keten)