





Van land naar klant. Van boer tot bord. Ook in Kortenberg zijn er heel wat landbouwers en lokale voedselproducenten die via hoeveverkoop, hoevewinkels of automaten korteketenproducten rechtstreeks verkopen aan de klant. Met deze brochure bundelen we de verschillende adressen in Kortenberg waar je terechtkunt voor lokale lekkernijen.

Onze landbouwers zetten zich immers dag in dag uit in voor kwaliteitsvolle groenten, fruit, vlees, zuivelproducten en zoveel meer. Inkopen doen bij onze landbouwers uit eigen streek heeft tal van voordelen: je weet waar je voedsel vandaan komt en je krijgt verse, kwaliteitsvolle producten. Tussen land en klant zijn er bovendien geen (of weinig) schakels: je vermijdt een pak transportkilometers en verpakkingsmaterialen. Goed nieuws dus voor ons leefmilieu, én voor de producent die voor dat lekkers een eerlijke prijs krijgt. Alleen maar voordelen!

Die verkooppunten vind je vaak dichterbij huis dan je denkt. Ontdek je graag unieke groene plekjes in eigen regio? Wij stippelden een fietsroute uit langs een aantal verkooppunten waar producenten van korteketenproducten uit onze gemeente actief zijn. Druiven, schapenkaas, hoeveijs, Belgisch Witblauw rundvlees, aardappelen, witloof: ontdek het allemaal!

Ben jij een lokale korteketenproducent en wil je ook graag opgenomen worden in een volgende editie van de brochure 'Van land naar klant - Korte keten Kortenberg' om jezelf én je producten aan een ruim publiek voor te stellen? Surf dan naar kortenberg.be/brochure-korte-keten voor meer informatie.



INHOUDSTAFEL

Wat is korte keten?	5
Ga met de fiets op pad voor je boodschappen	7
Voedselteam Kortenberg	9
Hoewwinkel	
Luc & Rita Salens - Van der Elst	11
Pieter Charlier	13
Leaerts	15
't Silsomhof	17
Bonnast	19
Bioberg	21
Buurderij Kortenberg	23
De Wit	25
Bijenhouders regio Kortenberg	27



WAT IS KORTE KETEN?

DIRECTE EN LOKALE VERKOOP

- Bij verkoop van landbouwproducten in korte keten is er een rechtstreekse band tussen producent en consument.
- De landbouwer bepaalt daarbij zelf zijn prijs, de productiemethode én het aanbod.
- Eén ding daarbij is zeker: als je je producten koopt in een hoewwinkel krijgt de landbouwer 100% van de prijs die jij betaalt... Koop je hetzelfde product in de supermarkt, dan verdient de boer slechts een fractie van het door jou betaalde bedrag.

ALS CONSUMENT KRIJG JE VERSE EN KWALITEITSVOLLE PRODUCTEN RECHT VAN BIJ DE BOER

- Zo hebben consumenten meestal een beter inzicht in de herkomst van hun voedsel en de productiemethoden.
- Het hoeft dus niet te verwonderen dat heel wat sterrenchefs en restaurants de voorkeur geven aan lokale producten: heerlijk vers en vol van smaak.

KORTE KETEN DRAAGT BIJ TOT EEN VERMINDERING VAN DE ECOLOGISCHE VOETAFDruk DOOR MINDER VOEDSELKILOMETERS EN MINDER VERPAKKINGSAFVAL

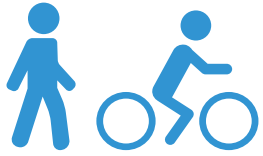
- Minder voedselkilometers betekent: minder verkeer, minder uitstoot van uitlaatgassen en minder brandstofverbruik.
- Maar ook: minder verspilling, minder verpakkingsmateriaal en minder energieverbruik voor koeling tijdens transport en opslag.

VOORBEELDEN VAN KORTEKETENVERKOOPPUNTEN

Hoewinkels • Boerenmarkten • Automaten • Zelfoogst- en plukboerderijen • Vleespakketten • Groenteabbonementen • Boerderijen • Voedselteams • andere lokale leveringssystemen

VERGROOT JE MILIEUWINST: GA MET DE FIETS OP PAD VOOR JE BOODSCHAPPEN!

Scan de QR-code of surf naar kortenberg.be/van-land-naar-klant-fietsroute-2024
en ontdek de uitgestippelde fietsroute.



1. Voedselteam Kortenberg
2. Luc & Rita Salens - Van der Elst Hoevewinkel
3. Pieter Charlier
4. Leaerts
5. 't Silsomhof
6. Bonnast
7. Bioberg
8. Buurderij Kortenberg
9. De Wit
10. Administratief Centrum



VOEDSELTEAM KORTENBERG

Via de webwinkel kan je zeer veel verschillende voedingsproducten kopen zoals groenten, fruit, zuivel, vlees, vis, brood en gebak. Alle producten worden geteeld of gemaakt door boeren en producenten uit Vlaams-Brabant.

Een Voedselteam verenigt voedselliefhebbers die samen rechtstreeks bij lokale producenten winkelen.

Wekelijks kunnen de leden van het Voedselteam hun bestelling van verse producten ophalen in het centrale depot, gelegen in het hart van de gemeente. Het is een eerlijke en duurzame manier om je eten lokaal aan te kopen en zeker te zijn van de kwaliteit ervan.

Heb je zin om mee te doen met het Voedselteam van Kortenberg? Start met een proefbestelling! Plaats al je favoriete producten in je digitale winkelmandje en klik op bestellen. Eenmaal geregistreerd en ingelogd, kan je je bestelling voltooien. Bij het volgende afhaalmoment kan je je verse producten ophalen en krijg je persoonlijke begeleiding van een van onze teamleden.

Geïnteresseerde nieuwe leden hebben de mogelijkheid om vier proefbestellingen te plaatsen voordat ze besluiten om lid te worden. Het jaarlijkse lidmaatschap kost slechts 20 euro per gezin.

Bovendien organiseert Voedselteam Kortenberg jaarlijks verschillende activiteiten exclusief voorbehouden voor zijn leden, zoals kookworkshops, filmavonden en boerderijbezoeken.



Voedselteam Kortenberg, Kapellestraat 74, 3070 Kortenberg
☎ **0486 85 28 31** ✉ kortenberg@voedselteams.be
🌐 voedselteams.be 🌐 localfoodworks.eu/store/469



In de webwinkel kan je online bestellen voor levering op woensdag. Afhalen kan op woensdag vanaf 19 u. in het depot



HOEVEWINKEL LUC EN RITA SALENS-VAN DER ELST

Grondwitloof

Groenten en fruit

Streekproducten en delicatessen

Luc en Rita Salens-Van der Elst zijn de vierde generatie in de familie Salens die het familielandbouwbedrijf gespecialiseerd in akkerbouw en groenteteelt runnen. Samen met hun kinderen beheren ze het bedrijf, dat oorspronkelijk begon in de Engelenstraat in Kortenberg als een gemengd bedrijf met akkerbouw, vleesvee en grondwitloof.

In 2016 werd de vleesveetak stopgezet, kort nadien verhuisden het bedrijf en de familie naar de huidige locatie in Erps-Kwerps, waar ze zich uitsluitend focussen op de teelt van grondwitloof en akkerbouw. Het telen van grondwitloof is een arbeidsintensieve teelt met een rijke traditie. Het witloofseizoen loopt van september tot april: kom het Brabants grondwitloof zeker eens proeven in de hoevewinkel bij Luc en Rita.

In de hoevewinkel worden - naast witloof - ook diverse andere, verse producten aangeboden, waaronder op maat samengestelde groente- en fruitkorven, aangepast aan de (dieet)wensen en het budget van de klant.



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** ☎ **0495 31 21 74** ✉ info@salensbvba.be

🌐 salensbvba.be



Dinsdag, woensdag en vrijdag van 15 tot 18 u.,

zaterdag van 9 tot 15 u.,

maandag, donderdag en zondag gesloten

Raadpleeg de website voor meer informatie over de meest actuele zomeropeningsuren (van mei tot en met september)



PIETER CHARLIER

Blauwe en witte tafeldruiven

Serrist Pieter Charlier is afkomstig uit Overijse, dé druivenstreek bij uitstek.

In de regio Hoeilaart, Overijse en Huldenberg ontstond de teelt van tafeldruiven in serres meer dan 150 jaar geleden. Pieter Charlier heeft de kennis over druiventeelt dus van thuis uit meegekregen.

Deze teelttraditie heeft nog steeds haar plaats: meer dan 22 are van landbouwbedrijf Charlier in Erps-Kwerps is voorbehouden voor de teelt van tafeldruiven.

Het druivenseizoen loopt van eind juli tot begin november: kom de verse producten zeker eens proeven!



Pieter Charlier, Dorenbaan 14, 3071 Erps-Kwerps
☎ [0495 32 58 44](tel:0495325844) ☎ [02 759 25 60](tel:027592560)



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



LEAERTS

Bloemige en vastkokende aardappelen Hooi en stro

Johan Leaerts nam in 1990 het landbouwbedrijf van zijn vader over, nadat hij zijn opleiding in landbouw aan de Wijnpers in Leuven had afgerond.

De boerderij combineert akkerbouw met een veestapel van Witblauwe runderen. Alles wat met veeteelt te maken heeft, doet Johan zelf. De koeien worden gehouden voor het kweken van kalveren en de stieren dienen voor de vleesproductie.

Deze boerderij produceert ook alle voeding, hooi en stro zelf. Het vlees van de runderen is niet bestemd voor thuisverkoop, maar aardappelen worden wel via de aardappelautomaat aan particulieren verkocht.

Je hebt de keuze uit verschillende soorten aardappelen, zowel bloemige als vastkokende, in zakken van 5 of 10 kg via de automaat. Zakken van 25 kg kan je verkrijgen als je aanbelt. Om het gebruik van sproeistoffen tot een minimum te beperken, teelt Johan uitsluitend ziekteresistente aardappelrassen. Johan laat zich hiervoor professioneel bijstaan en adviseren door een agroconsulent, wat de kwaliteit van de aardappelen alleen maar ten goede komt.



Johan Leaerts, Vissegatstraat 123, 3071 Erps-Kwerps
[02 759 40 14](tel:027594014)



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



'T SILSOMHOF

Rundvlees, kalfsvlees, varkensvlees, lamsvlees, kippenvlees, zuivel, Straffe Streekproducten

Raf en Ann Hulsbosch-Everaert wonen samen met hun kinderen Lotte en Bram op 't Silsomhof. Je vindt de boerderij in Erps-Kwerps aan de rand van het Silsombos: een prachtig natuurgebied tussen Leuven en Brussel. Een bezoek aan de boerderij in combinatie met een mooie natuurwandeling is een echte aanrader!

Raf en Ann produceren op een diervriendelijke en milieubewuste manier rundvlees van het Belgisch Witblauw ras en het Limousin ras, kalfsvlees en lamsvlees. Aanvullend verkopen ze ook Duroc varkensvlees en biologisch kippenvlees geproduceerd door korteketencollega's. Het vlees wordt verwerkt in de eigen hoeveslagerij tot gebruiksklare producten. Je kunt bij 't Silsomhof terecht voor puur vlees (zoals biefstuk, rosbief, ...), bereid vlees (zoals hamburger, worst, ...) en klaargemaakte huisbereidingen (bolognaisesaus, balletjes in tomatensaus, soep, ...). Dit alles vacuüm verpakt in kleine porties, zowel vers als ingevroren. Ook zuivel- en streekproducten ontbreken niet in het aanbod. 't Silsomhof staat dus garant voor een uitgebreid aanbod aan lokale producten uit de korte keten, rechtstreeks van bij de producent.



Ann Everaert en Raf Hulsbosch, Olmenhoekstraat 49, 3071 Erps-Kwerps
☎ [0472 60 03 37](tel:0472600337) ✉ silsomhof@gmail.com 🌐 silsomhof.be



Woensdag en vrijdag van 13 tot 19 u.,
zaterdag van 9 tot 13 u.

BONNAST

Diverse aardappelvariëteiten

Op de hoeve van Johan Bonnast worden voornamelijk aardappelen verkocht. Kwaliteit primeert: de aardappelen worden daarom op ambachtelijke wijze geroid.

Op de boerderij staat een aardappelbak waaruit klanten 7 dagen per week en 24 uur per dag tegen betaling aardappelen kunnen nemen.

Kom dus zeker eens langs bij landbouwbedrijf Bonnast en proef aardappelen recht van bij de boer: een ware delicatessen!



Foto: Stijn Wils



Familie Bonnast, Engelbert Moensstraat 49, 3078 Meerbeek



7 dagen per week en 24 uur/dag via de aardappelbak

BIOBERG

Smaakvolle groenten, kraakvers vanop het land in jouw bord. Bioberg teelt meer dan 80 verschillende groentensoorten: zowat alles wat in het Belgische klimaat kan geteeld worden, zonder gebruik van verwarmde kassen, komt aan bod: van kolen, blad- en vruchtgewassen, knollen en aardappelen tot klein fruit.

Bioberg staat voor biodiversiteit en biologische landbouw via gemeenschapsgedragen landbouw (CSA). Inwoners schrijven zich in voor een oogstaandeel, waardoor Nick en Sofie met hun landbouwbedrijf op een gerichte manier groenten kunnen telen. Je geniet 32 weken lang van de natuurlijke oogst door te investeren aan het begin van het groeiseizoen (mei-november).

Jouw investering ondersteunt de biologische teelt van groenten, afgestemd op het aantal deelnemers om verspilling te voorkomen. Bioberg investeert in duurzaamheid met moderne landbouwtechnieken en landschapshervorming, alles voor een gezonde groentegemeenschap.

Wekelijks ontvang je een verpakkingsvrij groentenpakket met de verse oogst. Ophalen of levering aan jouw voordeur (binnen regio Kortenberg) is mogelijk. Dankzij jouw oogstaandeel omarm je het ritme van de seizoenen, ontdek je nieuwe groenten en ondersteun je lokale landbouw.

Meer weten over het oogstplan en de prijzen? Bezoek de website voor deelname aan deze smaakvolle reis door de seizoenen.



Bioberg, Boeyendaalstraat 27, 3078 Everberg
[0479 09 05 80](tel:0479090580) ✉ bioberg@outlook.com 🌐 bioberg.net



Donderdag van 17 tot 19 u.



BUURDERIJ KORTENBERG

Rauwe melk, boter, rundvlees, biogroenten, fruit, kip, geitenkaas, raclettekaas, koffie, bier, honing, kruiden, gebak, zeep, vis, notenolie, bereidingen

De Buurderij Kortenberg is een online platform waarop je rechtstreeks kunt aankopen bij boeren en producenten uit de eigen streek. Het fungeert als een soort van digitale boerenmarkt en doet dat al sinds 2016.

De Buurderij bundelt het aanbod van diverse boeren en ambachtelijke producenten, waardoor je toegang hebt tot verse seizoensproducten tegen eerlijke prijzen met aandacht voor het milieu.

Het assortiment is gevarieerd: van zuivel tot vlees, groenten en fruit, koffie, olie, koekjes, taart, vis, honing, bier en zoveel meer.

Het wekelijkse afhaalmoment vindt plaats op donderdagavond tussen 17 en 18.30 u. in de parochiezaal (Annonciadenstraat 21) in Everberg.



Buurderij Kortenberg, Annonciadenstraat 21, 3078 Everberg

boerenenburen.be/nl-BE



DE WIT

Brussels grondwitloof in zakjes van 1 kg of dozen van 5 kg - beschikbaar van half oktober tot eind maart.

Bloemig kokende aardappelen in zakken van 12,5 kg - beschikbaar vanaf begin augustus tot eind april.

Stro en hooi in kleine botten steeds beschikbaar.

Alfons De Wit vertegenwoordigt de derde generatie landbouwers in de De Wit-familie. Begin jaren '80 nam hij het familiebedrijf over: hij combineert Witblauw rundveeteelt, akkerbouw, aardappel- en grondwitloofteelt.

Het grondwitloof wordt op een traditionele wijze geteeld met vier verschillende witloofrassen die gedurende verschillende periodes voor witloof zorgen. Het bedrijf teelt de zaden zelf. Enkele rassen worden zo reeds generaties lang geteeld. Brussels grondwitloof is beschikbaar van half oktober tot eind maart. Ontdek de lekkere pittige smaak met respect voor biodiversiteit bij Alfons De Wit!

Daarnaast kan je bij de boerderij je ook terecht voor bloemig kokende aardappelen, ideaal voor het maken van frieten. Deze aardappelen worden met de hand gerooid, wat de houdbaarheid en kwaliteit ten goede komt.



Alfons De Wit, Blokstraat 14, 3078 Everberg
☎ [0485 19 20 20](tel:0485192020) ☎ [02 759 44 14](tel:027594414)



Gewoon aanbellen of even telefoneren voor een afspraak



BIJENHOUDERS REGIO KORTENBERG

Honing en andere bijenproducten

De bijenteelt is voor de meeste imkers in ons land een hobby. De Belgische imkers houden bijen als liefhebber, en doorgaans dus niet om economische redenen. De bijenteelt is nuttig omwille van verschillende redenen:

- Bijen bestuiven 80% van de gewassen, bij de fruitteelt loopt dat percentage zelfs op tot 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.

Indien je graag wilt weten of er een imker in je buurt is, of meer wenst te leren over de verschillende soorten bijen (solitaire bijen en honingbijen) en hommels, neem dan contact op met de Bijenhouders Regio Kortenberg.



Bijenhouders regio Kortenberg

☎ **0486 51 51 81** ✉ karin.vanvaerenbergh@telenet.be

🌐 imkerskortenberg.weebly.com/info.html



Van 9 tot 18 u. of op afspraak bij de imker in je buurt via 0486 51 51 81





