



Kalkense
Meersen
Donkmeer

VERRUKKELIJK LOKAAL

**Producenten van korte ketenproducten in Berlare, Laarne,
Wetteren en Wichelen in het spoor van de Schelde.**



RIVIERPARK
scheldevallei



Vlaanderen
is open ruimte



provincie
Oost-Vlaanderen

Platteland Plus: Vlaanderen en provincie Oost-Vlaanderen investeren in hun platteland.



VOORWOORD

Van bij de boer tot op jouw bord. Inkopen doen bij de boeren in jouw streek, daar pluk je alleen maar voordelen van. Je krijgt verse, seizoensgebonden en kwaliteitsvolle producten aan een eerlijke prijs. Je vermijdt een pak transportkilometers en verpakkingsmaterialen, wat goed is voor je ecologische voetafdruk. En je weet waar je product vandaan komt: van op de boerderij, waar landbouwers dag in dag uit het beste van zichzelf geven voor hun groenten, fruit, vlees, zuivelproducten en zoveel meer.

Die heerlijke lokale producten vind je vaak dichterbij huis dan je denkt! In hoevewinkels of automaten, via deur-aan-deurverkoop, op markten, via een webwinkel enzovoort. In deze brochure zetten we de mogelijkheden uit jouw buurt graag op een rijtje.

Bovendien maken landbouwers niet alleen lekkere producten, ze zijn ook echte landschapsbouwers. Om die reden zijn ze onmisbare partners voor Rivierpark Scheldevallei. Samen bouwen we aan kwaliteitsvolle open ruimte langs de Schelde tussen Gent en Antwerpen. Daarom vind je verderop een mooie fietsroute om, in het spoor van de Schelde, één van de mooie deelgebieden te verkennen: Kalkense Meersen Donkmeer.

Met deze brochure sla je dus twee vliegen in één klap. Je geniet van een fietstocht in ons Rivierpark Scheldevallei én je leert nieuwe verkooppunten vol lokale lekkernijen kennen.

Carina Van Cauter

Gouverneur van de provincie Oost-Vlaanderen

Voorzitter Rivierpark Scheldevallei

RIVIERPARK SCHELDEVALLEI

Wist je dat Kalkense Meersen Donkmeer een van de zeven deelgebieden vormen van het Rivierpark Scheldevallei? In het Rivierpark Scheldevallei kan je langs de Schelde fietsen van Gent tot Antwerpen, van de Damvallei tot de Polders van Kruibeke. En overal vind je prachtige getijdennatuur, groene weiden en weidse akkers verborgen achter dijken.

We koesteren allemaal dit unieke landschap: als wandelaar in alle rust, als jogger op de dijk, als jager in de velden, als natuurliefhebber, als toerist op een terras, als horeca-uitbater aan de slag met streekproducten ... en zeker als altijd bezige landbouwer. We trekken allemaal aan hetzelfde zeel, allemaal zijn we land-schapsbouwers met een hart voor deze vallei.

En daarom omarmt Rivierpark Scheldevallei de korte ketenlandbouw. Verse, smaakvolle en gezonde producten. De boeren zetten er zich elke dag voor in. Producten die rechtstreeks bij de boeren zijn aangekocht, hebben een grote meerwaarde: ze zijn supervers en superlekker, de boer krijgt er een eerlijke

prijs voor en het belast minder het milieu omdat je er verpakkingsmateriaal en voedselkilometers mee uitspaart. Alleen maar voordelen, dus!

Met deze brochure nodigen we je uit om mee te genieten van al dat moois én lekkers. Spring op je fiets of stippel een wandeling uit en kom proeven van al het lekkers in de Scheldevallei.

Er is zo veel. Weet je niet waar te beginnen? Start bijvoorbeeld in Kalkense Meersen Donkmeer, in het spoor van de Schelde. Verder in deze brochure op pagina 40 vind je al een voorstel voor een fietsroute. En ga zeker voor meer ideeën ook eens kijken op www.rivierparkscheldevallei.be.



© Toerisme Oost-Vlaanderen



© Toerisme Vlaanderen



© RLSD



© Toerisme Oost-Vlaanderen



© Saxifraga: Eric Gibcus



© Saxifraga: Piet Munsterman



© Toerisme Scheldeland



© Toerisme Scheldeland



© RLSD

© Vilda: Yves Adams



WAT IS KORTE KETEN?

Korte keten is een manier van verkopen waarbij er een rechtstreekse band is tussen producent en consument. Op die manier kan de landbouwer zijn prijs, de productiemethode en het aanbod zelf bepalen. Als consument krijg je in ruil superverse en kwaliteitsvolle producten recht van bij de boer, zonder veel voedselkilometers of verpakingsafval. Bovendien ondersteun je de lokale economie.

Korte keten omvat vele verschillende soorten verkooppunten om een rechtstreekse verkoop mogelijk te maken: hoevewinkels, boerenmarkten, automaten, zelfpluktuinen, groenteabonnementen, webwinkels en voedselteams.

Verderop in deze brochure vind je een overzichtskaart en een lijst met alle verkooppunten.



In de **hoevewinkel** worden de eigen producten (primair of verwerkt) van het bedrijf verkocht. Vaak wordt het eigen assortiment uitgebreid met producten van collega-landbouwers.



Boerenmarkten zijn niet hetzelfde als gewone markten. Op een boerenmarkt staan voornamelijk landbouwers met hun eigen producten. Voor de consument is een boerenmarkt interessant omdat er een ruim aanbod is aan hoeveproducten.



Sommige producten worden via **automaten** rechtstreeks aan de consument verkocht. Er bestaan melkautomaten, aardbeiautomaten, maar net zo goed echte automatenwinkels met een uitgebreid productenassortiment van verschillende boeren.



In **zelfoogst- of zelfpluktuinen** staat de landbouwer in voor de productie van groenten, fruit of bloemen. De consument komt die daarna zelf oogsten op de boerderij.



Community Supported Agriculture (of kortweg CSA) is gebaseerd op het principe dat de oogst en de kosten gedeeld worden met de consument. De consument staat dus mee in voor de oogstrisico's. CSA bedrijven doen ook vaak aan zelfoogst of werken met pakketsystemen.



Groente- en fruitpakketten worden vaak in een abonnementformule aangeboden. Zo is de landbouwer zeker van zijn afzet. Landbouwers kunnen pakketten samenstellen met eigen groenten en/of fruit, of ze kunnen hun assortiment aanvullen met groenten of fruit van collega-landbouwers.



Sommige land- en tuinbouwers verkopen hun producten niet in een fysieke winkel maar via een **webwinkel**, al dan niet in samenwerking met collega's (bijvoorbeeld in een coöperatie).



Een **voedselteam** is een groep van mensen uit een zelfde buurt die samenwerkt voor de rechtstreekse aankoop van groenten en fruit, van hoevezuivel en hoevevlees, van brood en bloem ... kortom van streek- en seizoensproducten.

WAAROM KIEZEN VOOR KORTE KETEN?

Omdat het voedsel uit eigen streek komt, geteeld en gekweekt met passie voor het vak.

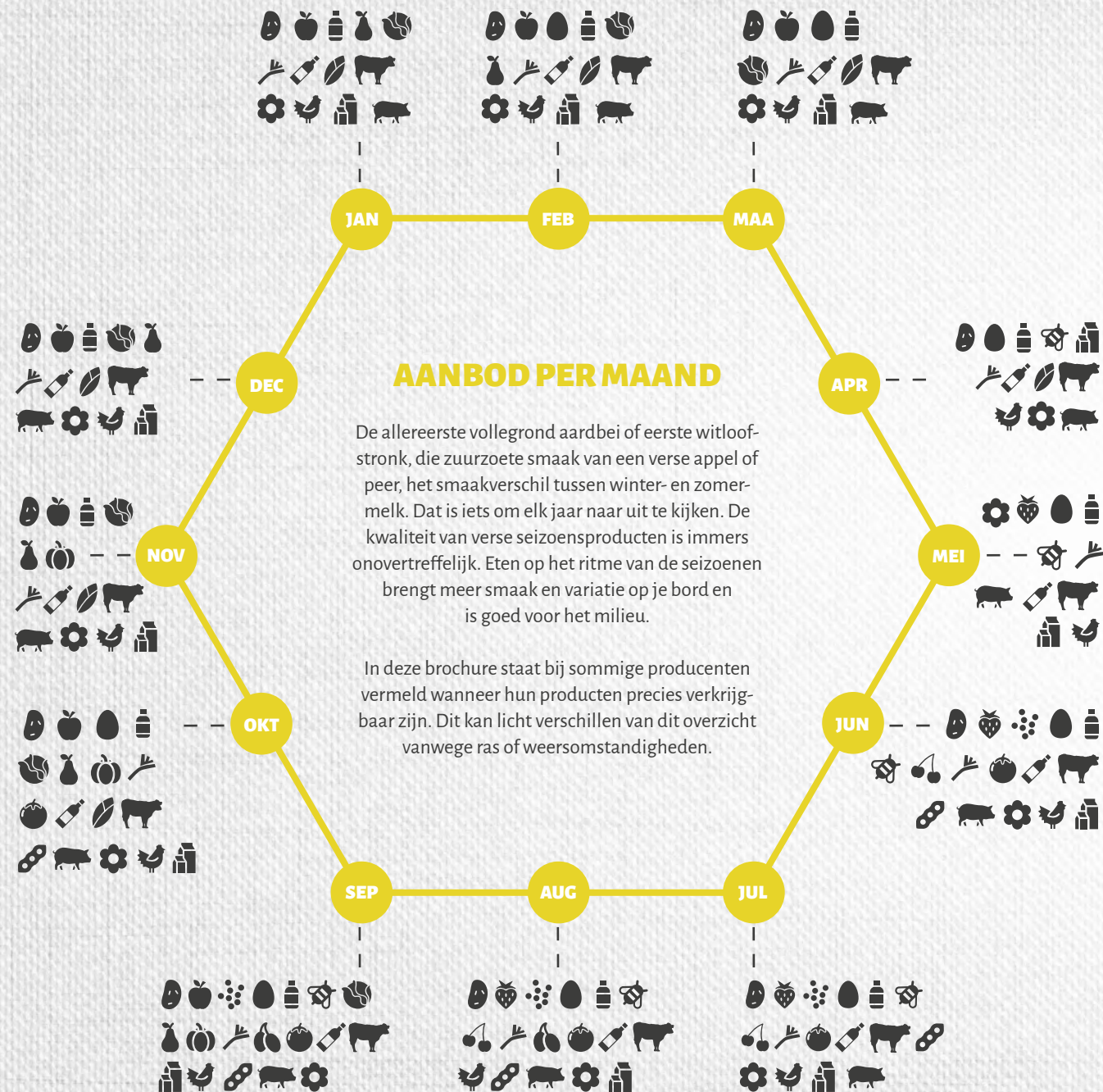
Omdat je weet wat je betaalt: een eerlijke prijs, zonder de kost van de tussenhandel.

Omdat het een ecologische aanpak van landbouw ondersteunt, kleinschaliger en duurzamer.

Omdat er minder verpakking wordt gebruikt en er dus minder afval wordt geproduceerd.

Omdat het de volle, pure smaak van de seizoenen op je tafel brengt.

Omdat je een band opbouwt met je lokale boer en de boerenstiel op een andere manier leert kennen.



WAAR KAN JE TERECHT VOOR...

	AARDAPPELEN	p. 17 - 18 - 20 - 24 - 25 - 28 - 29 - 30 - 33 - 35		PAKKET	p. 20 - 22 - 24 - 30
	AARDBEIEN	p. 17 - 24 - 25 - 28 - 30 - 35		POMPOENEN	p. 17 - 24 - 25 - 28 - 30 - 35
	APPELS EN PEREN	p. 17 - 25 - 28 - 35		PREI	p. 17 - 24 - 25 - 28 - 30 - 35
	BESSEN	p. 17 - 25 - 28 - 35		PRUIMEN	p. 17 - 25 - 28
	BLOEMEN	p. 25		RUNDVLEES	p. 17 - 19 - 20 - 22 - 25 - 28
	BONEN	p. 17 - 24 - 25 - 28 - 30 - 35		TOMATEN	p. 17 - 24 - 25 - 28 - 30 - 35
	COSMETICA	p. 22		VARKENSVLEES	p. 17 - 19 - 25 - 28 - 35
	EIEREN	p. 17 - 20 - 25 - 28 - 33 - 35		VOEDSELTEAM	p. 17 - 25 - 28
	FRUITSAP	p. 17 - 24 - 25 - 28 - 30 - 35		WEBWINKEL	p. 16 - 22 - 24 - 30
	GEVOGELTE	p. 17 - 25 - 28 - 35		WIJN - CIDER - BIER - Jenever	p. 17 - 22 - 28 - 31 - 32 - 35 - 36
	HONING	p. 17 - 24 - 25 - 26 - 28 - 30		WITLOOF	p. 17 - 24 - 25 - 28 - 30 - 35
	KERSEN	p. 17 - 25 - 28 - 35		ZORG	p. 18 - 22
	KOLEN	p. 17 - 24 - 25 - 28 - 30 - 35		ZUIVEL	p. 16 - 17 - 18 - 22 - 25 - 28 - 29 - 33 - 37
	LOGIES	p. 19			



PRIJSOPBOUW

De prijsopbouw van een product is niet zo eenvoudig. Per product ligt dat helemaal anders, maar één ding is zeker: als je producten in een hoevewinkel koopt, dan krijgt de boer 100 % van wat jij betaalt.

Koop je in de winkel, dan krijgt de boer slechts een fractie van het door jou betaalde bedrag (dikwijls slechts 30 % of zelfs minder). En de prijs die jij betaalt, die is nagenoeg dezelfde. Door rechtstreeks bij de boer te kopen, ondersteun je jouw lokale landbouwer.



MILIEUWINST

Korte keten is een duurzaam en ecologisch concept.

Als je lokale producten koopt in plaats van producten die ver weg geproduceerd werden, dan beperk je het aantal 'voedselkilometers'. Dit is de afstand tussen de productieplaats en jouw bord. Minder voedselkilometers betekent minder verkeer, minder uitstoot van uitlaatgassen en minder brandstofverbruik. Door je boodschappen met de fiets of te voet te doen, kan je de milieuwinst nog vergroten.

Milieuwinst wordt ook geboekt door minder verpakkingsmateriaal en minder energieverbruik voor koeling tijdens transport en opslag. Korte keten voorkomt ook verspilling. De boer weet beter hoeveel hij moet oogsten of verwerken om te voldoen aan de vraag. Bovendien worden vruchten met speciale groeivormen niet zomaar weggegooid.

SMAAK/KWALITEIT

Het zal je niet verbazen dat de smaak van een wortel die 's ochtends uit de grond getrokken werd krachtiger en verser is dan een wortel die er een tweedaagse reis heeft opzitten van Portugal naar België. Dat is ook de reden waarom restaurants en sterrenchefs het liefst met lokale producenten samenwerken. Ze erkennen de intrinsieke kwaliteiten van verse producten.

Door de boeren een eerlijke prijs te betalen, kunnen boeren, ook in de toekomst, verder blijven inzetten op de productie van exclusieve, smaakvolle kwaliteitsproducten.

In de korte keten vind je een ander aanbod dan in de supermarkt. Je vindt er bijzondere vormen en smaken: vergeten groenten, exclusieve appelsoorten, een stukje van de koe dat je vroeger bij je oma at maar dat je nooit zelf in de winkels vindt ...



VERRUKKELIJK LOKAAL IN...



Wil je met de fiets op pad?
Ontdek onze route op p. 40-41.

BERLARE

- 1. De Zuivelarij 16
- 2. Voedselteam Donkgemeenten 17
- 3. Jerseyfokkerij 18
- 4. Hoeveslagerij De Nil 19
- 5. Hoevevlees De Vaering 20

LAARNE

- 6. Biokoe.be 22
- 7. Paardenmelkerij Kattenheye 22
- 8. Wijngoed Fortune 23
- 9. Biobox van De Wassende Maan 24
- 10. Voedselteam Laarne 25
- 11. Bloemenplukweide Braeckman 25
- 12. BIJzaak 26

WETTEREN

- 13. Voedselteam Wetteren 28
- 14. Hoevezuivel Hans Vervaet 28
- 15. De Kortenboshoeve 29
- 16. Biobox van De Wassende Maan 30
- 17. Stien Bier 31
- 18. Microbrouwerij De Backer 32
- 19. De Blekerij 33

WICHELEN

- 20. De Seizoenshuur 35
- 21. O'de Flander van Stokerij Rubbens 36
- 22. Hoeve Van der Meersch 37

DE GEMIDDELDE BOER IS...

... een man van 54 jaar.

De gemiddelde leeftijd van een landbouwer is in Vlaanderen de afgelopen jaren continu gestegen, van 50 jaar in 2007 tot 54 jaar in 2016. Het aandeel vrouwelijke bedrijfsleiders in land- en tuinbouw blijft vrij constant met ongeveer 10 procent. De arbeidsbezetting is overwegend familiaal: landbouw is dus team work. Vaak zien we landbouwers als koppel aan het werk, zeker als het over hoeveverkoop en korte keten gaat. In 2016 is 56% van het totaal aantal regelmatig tewerkgestelden familiale arbeid.

Dat de gemiddelde leeftijd blijft stijgen, toont aan dat de generatiewissel problemen stelt - vooral bij kleinere bedrijven. Slechts 13 procent van de bedrijfshoofden ouder dan 50 jaar beschikt over een vermoedelijke opvolger. Jonge landbouwers zijn heel vaak goed opgeleid en combineren in hun aanpak managementinzichten met werklust en een jeugdige dynamiek. Ze zijn zich bovendien heel bewust van de impact van hun activiteiten.

Toch blijkt de stap naar het landbouwleven vaak moeilijk bij jongeren. Van de uitdagingen die hen doen twijfelen, gaande van toegang tot grond, financiële middelen en arbeid tot imago en een uitdagende 'work-life balance', toont onderzoek dat ook de steeds groter wordende afstand tussen landbouw en samenleving een drempel vormt.

Door lokaal te kopen op de boerderij, kunnen we in elk geval aan dat laatste samen iets veranderen!

Bron: Landbouwrapport 2018





1

DE ZUIVELARIJ

PRODUCTEN

Kaas

OMSCHRIJVING

De Zuivelarij is opgericht in 2014. Oorspronkelijk was het de bedoeling om kleinschalig melk te verwerken van boeren uit de buurt. Ons eerste product, Berloumi, werd bijna onmiddellijk een nationaal succes.

We werken met melk van lokale boeren maar zijn ook gefascineerd door innovatie, voedselveiligheid, technologie en creativiteit. Het is de reden waarom we verder willen groeien. Tegelijkertijd willen we een voedingsbedrijf zijn dat dicht bij zijn klanten staat. We verwelkomen jullie graag in onze winkel en demokeuken!

Ondertussen zijn er ook viVie, Ricotta van Berloumi, BerloumiBio, Berloumi Geit en Labneh. We specialiseren ons in niet courante, wereldse zuivelproducten met culinaire toepassingen.

CONTACT

Galgenberg 54
9290 Berlare
0484 16 78 60
info@dezuivelarij.be
www.dezuivelarij.be

OPENINGSUREN

Maandag t/m zaterdag van 8.00 u. tot 18.00 u.

2

VOEDSELTEAM DONGEMEENTEN

PRODUCTEN

Lokale seizoensgroenten, seizoensfruit, vis, vlees, charcuterie, zuivel, brood, gebak, ijs, confituur, honing, wijn, bier, (vegetarische) bereidingen

OMSCHRIJVING

Ons Voedselteam is een groep mensen die samen voedsel aankoopt bij lokale producenten. Je bestelt je eten via een webwinkel en gaat je bestelling op vrijdagavond afhalen in ons depot op de Donk. Een van de vrijwilligers helpt je hierbij. Jij krijgt vers voedsel dat ook nog eens seizoensgebonden is, meestal bio (of anders duurzaam geteeld/geproduceerd) en met zorg voor jou werd geselecteerd. Omdat we veel tussenschakels overslaan en rechtstreeks bij de boer aankopen krijgt hij daarvoor een eerlijke prijs.

Het is een eerlijke en gemakkelijke manier om je eten lokaal aan te kopen en zeker te zijn van de kwaliteit ervan.

CONTACT

dongemeenten@voedselteams.be
f Voedselteam Dongemeenten
www.localfoodworks.eu/store/64

OPENINGSUREN

De webwinkel is altijd open, afhalen kan elke vrijdag van 17.30 u. tot 19.00 u. bij het afhaalpunt op Donklaan 132 in Overmere.





3 JERSEYFOKKERIJ

PRODUCTEN

Aardappelen, kaas, ijs, desserts (rijstpap, tiramisu, ijstaart...)

OMSCHRIJVING

We verwerken de lekkere en rijke melk van onze jerseykoeien tot boter, kaas, yoghurt, platte kaas, ijs, rijstpap, pudding. Dit verkopen we op vrijdag en zaterdag in ons hoevewinkeltje.

CONTACT

Pedro De Gelder en Maria Beauprez
Nieuwdonk 7
9290 Uitbergen
09 367 52 93
pedro.de.gelder@proximus.be

OPENINGSUREN

Vrijdag en zaterdag van 8.00 u. tot 18.00 u.



4

HOEVESLAGERIJ DE NIL

PRODUCTEN

Rundsvlees, varkensvlees, charcuterie, pensen

OMSCHRIJVING

Sinds 1 juli 2011 baten wij, Karel en Mieke, de hoeveslagerij en het landbouwbedrijf uit van onze ouders gelegen te Berlare. We kweken Duroc varkens en Belgisch witblauw rundvee. De maïs die we inkuilen dient als voornaamste voedsel voor onze dieren. We willen dan ook een hoog kwalitatief en vers product op de markt brengen door de afstand tussen producent en consument zo klein mogelijk te houden.

Onze dieren worden geslacht in het slachthuis en worden met eigen transport vervoerd. Het versnijden en verwerken gebeurt bij ons thuis in de versnijruimte. In de winkel worden onze producten de zaterdag om de veertien dagen rechtstreeks verkocht aan de consument. Alles wordt op bestelling voor u gemaakt, dit wil zeggen volgens de gewenste hoeveelheid van de klant versneden en verpakt.

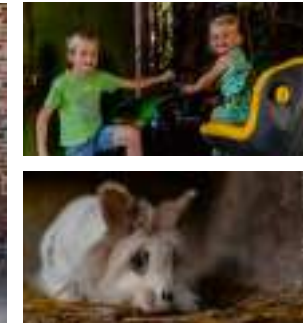
CONTACT

Waterhoek 11A
9290 Berlare
052 42 41 84
wijmenboshoeve@telenet.be
www.hoeveslagerijdenil.be

OPENINGSUREN

Tweewekelijks in de oneven weken
op zaterdag van 9.00 u. tot 15.00 u.

*In de Wijmenboshoeve
kan je overnachten!*





5

HOEEVLEES DE VAERING

PRODUCTEN

Aardappelen, eieren, koolzaadproducten, pensen, rundvleespakketten

OMSCHRIJVING

Onze boerderij werd in 1956 gestart op de huidige locatie door de ouders van Luc. In 1997 nam Luc de boerderij over. In 1999 trouwden Luc en Wendy en bouwden ze de boerderij verder uit met Belgisch witblauw runderen. Dit runderras is zachttaardig van karakter en een plezier om mee te werken. Het vlees van deze dikbilkoeien, die van april tot oktober op weides langs de Schelde vertoeven, is heel mals, mager, vol van smaak en vitaminerijk.

De stieren worden geleverd met het label Belbeef, wat inhoudt dat er regelmatig controles zijn op dierenwelzijn, voedselveiligheid, medicatiegebruik ... "Sinds 2015 verkopen wij dit lekkere rundsvlees in onze hoevewinkel zodat u ook kan

genieten van een lekker stukje vlees aan een democratische prijs. Het vlees wordt versneden en verpakt in onze eigen snijzaal op de boerderij om ook de ecologische voetafdruk zo klein mogelijk te houden."

CONTACT

Pastoor Christiaensstraat 30
9290 Berlare
0486 72 22 51
wendy.vasseur@telenet.be
www.hoevevleesdevaering.be

OPENINGSUREN

De hoevewinkel is zaterdag en maandag open van 9.00 u. tot 12.00 u. en van 13.00 u. tot 17.00 u.

LAARNE



Boerin Isabel geeft al 20 jaar rondleidingen voor scholen in het kader van landbouweducatie.

6

BIOKOE.BE

PRODUCTEN

Rundvleespakketten

OMSCHRIJVING

Johan en Isabel Rooms - Kusé zijn de tweede generatie op de boerderij in de Holeindestraat in Kalken. Het bedrijf werd in 1962 opgericht door Johans ouders. Sinds november 2019 zijn wij erkend als biologische boerderij. Zo gebruiken wij geen pesticiden of kunstmest bij het kweken van het voeder voor onze koeien. Antibiotica worden enkel toegediend in geval van ziekte, niet preventief. Onze koeien zijn dubbeldoelkoeien, d.w.z. dat onze dieren met hetzelfde voeder zowel melk als vlees produceren. Milieubewustzijn en ecologie zijn voor ons heel belangrijk.

Maandelijks organiseren wij een verkoop van vleespakketten van grasgevoederde runderen van eigen kweek. Je kan kiezen uit een pakket van 5 kg of 10 kg. Een pakket bevat steak, entrecote, worst, chipolata, hamburger, blinde vink, stoverij en gehakt. Alles is vers en vacuüm verpakt. Ben je geïnteresseerd? Reserveer dan je pakket.

CONTACT

Holeindestraat 1A
9270 Kalken
0478 68 08 03
vleespakket@biokoe.be
www.biokoe.be

OPENINGSUREN

Afhalen na reservatie op de afgesproken datum.

7

PAARDENMELKERIJ KATTENHEYE

PRODUCTEN

Paardenmelkijs, paardenmelklikeur en -cosmetica

OMSCHRIJVING

Deze unieke paardenmelkerij, opgestart in 1997 door Tony en Mieke Raman in de historische hoeve Kattenheye, is gelegen te midden van een mooi landelijk weidelandschap. Naast paardenmelk, kan men in de hoevewinkel ook paardenmelklikeur, -ijsjes en -cosmetica kopen. Paardenmelk lijkt erg sterk op moedermelk, is licht verteerbaar en helpt de weerstand te verhogen. Groepsbezoeken worden georganiseerd op afspraak. De veulens en jonge paarden kunnen hier in alle rust en in de beste omstandigheden opgroeien, waar we dagelijks met veel passie voor werken. We besteden graag veel tijd aan hun opvoeding en mensgericht zijn, zodat de volgende eigenaar er meteen veel plezier aan heeft. Van hieruit vertrekken ze over de ganse wereld, waar men ze o.a. op verschillende internationale springwedstrijden tegenkomt. Bijna alle voeders voor de paarden worden op het eigen bedrijf gewonnen, de mest gaat op eigen land, en zo is de kringloop rond.

CONTACT

Lagen Heirweg 9
9270 Laarne
0498 16 78 05
tony.raman@telenet.be
www.paardenmelkerij.info
www.kattenheye.horse



De paarden krijgen als familienaam 'van Kattenheye' en zorgen zo voor naamsbekendheid én hilariteit wanneer het soms vreemd uitgesproken wordt in andere talen!

OPENINGSUREN

Woensdag van 14.30 u. tot 18.30 u. en zaterdag van 13.30 u. tot 17.00 u. Groepsbezoeken enkel op afspraak, niet op zon- en feestdagen.

8

WIJNGOED FORTUNE

PRODUCTEN

Wijn

OMSCHRIJVING

Gelegen in de Zomerstraat, brengt wijngoed Fortune -hoe kan het ook anders- met een variatie aan witte, rosé en rode wijnen op basis van Pinot Blanc, Gris en Noir evenals Chardonnay de zomer in je wijnglas! Ontdek het geluk van onze lokale wijngaard : laat het fortuin én ons logo van een "blauwe duif" je leiden naar het hart van ons wijnbouwbedrijf. Ontdek ons wijnverhaal, dat startte in 2015 met de aanleg van een eerste wijngaard, maar laat je vooral inspireren en verrassen door onze wijnen, gemaakt met veel passie én zin voor traditie en vernieuwing.

CONTACT

Zomerstraat 56
9270 Kalken
0474 77 62 59
filip-stevens@hotmail.com
Wijngoed Fortune

OPENINGSUREN

Elke dag op afspraak/
bel gerust aan!
24/7 bestellingen via mail.





9

BIOBOX VAN DE WASSENDE MAAN

PRODUCTEN

Seizoensgroenten, seizoensfruit, honing, ingemaakte of gefermenteerde groenten, fruitsappen, ...

OMSCHRIJVING

De Wasse Maan (Astene-Deinze) is méér dan een bioboerderij. Wij pionieren sinds 1979 in biodynamische landbouw vol levenskwaliteit. Hier kweken we meer dan 50 verschillende soorten groenten (van aubergine, tuinboon tot zoete aardappel) op 23 ha land en in 5 onverwarmde tunnelserres: alles kraakvers van ons veld tot op jouw bord. Biodynamisch boeren, dat is meer dan alleen bio. Op onze boerderij maken we nooit gebruik van sporeistoffen tegen ziektes of insecten of kunstmeststoffen. Meer nog, de bodem op onze boerderij vraagt dit ook niet. De basis van ons landbouwsysteem is een rijk bodemleven. Die bodemzorg draagt bij aan de levenskracht en hoge kwaliteit van de groenten op het land. De verse oogst wordt voornamelijk verkocht in onze grote biowinkel op de boerderij en via bioboxen die je kan afhalen in 50 afhaalpunten. Steeds welkom!

CONTACT

09 386 82 14
info@dewassendemaan.be
www.dewassendemaan.be/biobox

OPENINGSUREN

Afhaalpunt 1
Driesstraat 18
9270 Laarne
Afhaalmoment op woensdag
14.00 u. tot 20.00 u.

Afhaalpunt 2
Uitbergsestraat 51
9270 Kalken
Afhaalmoment op woensdag
13.30 u. tot 18.30 u.



10

VOEDSELTEAM LAARNE

PRODUCTEN

Lokale seizoensgroenten, seizoensfruit, vis, vlees, charcuterie, zuivel, brood, gebak, ijs, confituur, honing, wijn, bier, (vegetarische) bereidingen

OMSCHRIJVING

Voedselteam Laarne werd gestart in 2013. Het depot is intussen verhuisd naar het centrum van Laarne waar het goed bereikbaar is. De coördinatie van het team is sinds 2017 overgedragen aan de drie vrijwilligers die tot op vandaag nog steeds de praktische kant verzorgen. Er zijn een 15-tal gemotiveerde leden. Lid worden van het voedselteam is een eerlijke en gemakkelijke manier om je eten lokaal aan te kopen en zeker te zijn van de kwaliteit ervan. Er is een nauwe band met de producenten die verzekerd zijn van een degelijke afzetmarkt en die een eerlijke prijs krijgen voor hun producten.

CONTACT

Jurgen Velter
Dorpsstraat 23, 9270 Laarne
laarne@voedselteams.be
www.localfoodworks.eu/store/496

OPENINGSUREN

Ophalingen op vrijdag van 18.00 u. tot 20.00 u.
en zaterdag van 10.00 u. tot 12.00 u.

11

BLOEMENPLUKWEIDE BRAECKMAN

PRODUCTEN

Bloemen, boeketten

OMSCHRIJVING

De plukweide is een initiatief dat op poten werd gezet door Tom Braeckman. "Ik was op zoek naar een leuke buitenactiviteit die ecologisch verantwoord was alsook zorgde voor een uniek familiemoment. De plukweide is gestart als proefproject in het voorjaar van 2020. Ik heb de intentie om dit project jaar na jaar uit te breiden. Zo heb ik als doel om de plukcapaciteit te verdubbelen in 2021. Het eerste plukjaar heeft mij veel kennis bijgebracht, daarom kijk ik nu al uit naar het volgend plukseizoen! Niet iedereen heeft evenveel kennis om een mooi plukboeket samen te stellen, ook daar willen wij op inspelen. Samen met onze huisfloriste, Lenny Van den Berghe, bieden we in het voorjaar 2021 verschillende workshops aan die zowel voor gevorderden als voor beginners toegankelijk zijn. Volg bloemenplukweide Braeckman op Instagram indien je hiervoor interesse zou hebben, zo blijf je op de hoogte van al onze nieuwtjes." Tot op de plukweide!

CONTACT

Tom Braeckman
Ascopstraat 18, 9270 Laarne
09 369 81 39
braeckman.t@gmail.com
📍 bloemenplukweide_braeckman

OPENINGSUREN

Dinsdag t/m zaterdag van 9.00 u. tot 12.00 u. en 13.00 u. tot 18.00 u.
Zondag van 10.00 u. tot 12.00 u.



**12**

BIJZAAK

PRODUCTEN

Honing

OMSCHRIJVING

Sedert 2003 is Ronny 'gestoken' door de bijen. Hij verdiepte zich in zo milieuvriendelijk mogelijk bijen houden door te werken met zachte, sterke en productieve bijen. Ook worden er geen milieuonvriendelijke bestrijdingsmiddelen gebruikt tegen de varroamijt. Door selectie wordt sterk ingezet op bijen die van nature uit mijten bestrijden. In de onmiddellijke omgeving van zijn bijenstanden worden geen chemische pesticiden gebruikt. Heb je zin in inlandse natuurlijke honing dan kan je die bij ons op maandag tussen 17 en 20 uur aan de deur komen kopen. Zolang de voorraad strekt.

Grote hoeveelheden en 'speciallekes' - zoals potjes honing bij een geboorte - vraag je best op voorhand aan. Ronny is ook een erkend lesgever en te boeken als voordrachtgever over honingbijen. Bezoek aan een bijenstand kan besproken worden. Ook imkers die op zoek zijn naar een startersvolkje of een koningin kunnen bij Ronny terecht.

CONTACT

Ronny De Vylder
Driesstraat 7
9270 Laarne
0494 15 34 43
BIJzaak@hotmail.be
www.bijzaak.wixsite.com/bijzaak

OPENINGSUREN

Maandag van 17.00 u. tot 20.00 u.



13

VOEDSELTEAM WETTEREN

PRODUCTEN

Lokale seizoensgroenten, seizoensfruit, vis, vlees, charcuterie, zuivel, brood, gebak, ijs, confituur, honing, bier, cider, sap, (vegetarische) bereidingen

OMSCHRIJVING

Bij Voedselteam Wetteren kan je eenvoudig en online basis-voedsel bestellen bij duurzame boeren uit de streek. Op vrijdagavond kan je je bestelling afhalen in ons depot, dat we met een enthousiaste groep vrijwilligers bemannen. We gaan voor lekker lokaal met een verhaal en bieden een concreet alternatief voor de huidige grootschalige en industriële voedselproductie. Zo bouwen we mee aan een duurzame voedselstrategie in onze streek. We zien het voedselteam ook als een sociaal gebeuren en streven naar meer ecologisch bewustzijn en verbinding tussen mensen en gemeenschappen. We schrijven actief mee aan het inclusieve verhaal van de herbestemming van de kerk van Overbeke. Is je interesse gewekt? Wees welkom in ons depot of contacteer ons:

CONTACT

Maaïke, Vincent, Tuur, Eveline en Els
Kerk Overbeke (ingang tov Spinnerijstraat 2)
9230 Wetteren
0473 61 59 83
wetteren@voedselteams.be
www.localfoodworks.eu/store/2733

OPENINGSUREN

Afhaalmoment elke vrijdag
tussen 18.00 u. en 19.00 u.

Wij zijn steeds op
zoek naar extra
vrijwilligers!

14

HOEVEZUIVEL HANS VERVAET

PRODUCTEN

Aardappelen, melk, eieren, kaas, desserts (rijstpap, tiramisu, ijstaart,...), verse hoeveboter, karnemelk, verse volle melk, platte kaas, volle en magere yoghurt, pudding, room, hoevekaas

OMSCHRIJVING

Ons bedrijf werd gestart op deze locatie in 1971. Het is ondertussen reeds de derde generatie die aan de verwerking van melk doet. Vroeger was dit eerder beperkt tot het maken van boter en de verkoop van volle en karnemelk. Door de jaren heen en op vraag van de klant werd het assortiment met de jaren uitgebreid en ruimer. Vandaag de dag maken we vooral hoeveboter, verse karnemelk, desserts als hoevepudding, hoeverijstpap, magere en volle yoghurt. Ook harde kazen van een collega landbouwer hebben we in ons assortiment. Al deze heerlijke producten bieden we thuis aan op dinsdag en vrijdag en ook op drie markten. Onze drijfveer zijn onze tevreden klanten en de voldoening om dagelijks een (h)eerlijk product te kunnen aanbieden waarvan we de volledige keten zelf in de hand hebben, van het gras tot het glas.

CONTACT

Bellevoorde 2
9230 Wetteren
0494 43 64 14
hans.vervaet1@telenet.be

OPENINGSUREN

Dinsdag en vrijdag van 8.00 u.
tot 12.00 u. en van 13.00 u. tot 18.00 u.



15

DE KORTENBOSHOEVE

PRODUCTEN

Chocolade-karne-melk, boter, hoeveijs, yoghurt, rijstpap, pudding, chocomousse, platte kaas, harde kazen

OMSCHRIJVING

Al onze producten worden sinds 2001 op ambachtelijke wijze zonder kleurstoffen en zonder bewaarmiddelen geproduceerd door mijn vrouw (Katty) en ikzelf (Johan). Wat ons vooral drijft is het lokaal vermarkten, de korte keten op de kaart zetten en het sociale contact met de klant op de hoeve/markt.

Sinds 2010 hebben we een nostalgische ijskar, die op zonne-energie werkt, voor allerlei feesten en evenementen. In 2020 kochten we een marktwagen

aan om op donderdagvoormiddag in Welle, vrijdagnamiddag in Landegem en zondagvoormiddag in Wetteren op de markten te staan.

CONTACT

Oordegemsesteenweg 311
9230 Wetteren
0479 43 07 64
de.kortenboshoeve@skynet.be
De Kortenboshoeve: melkvee en hoeveproducten

OPENINGSUREN

Maandag en woensdag van 14.00 u.
tot 18.00 u. en zaterdag van 10.00 u.
tot 18.00 u.



16

BIOBOX VAN DE WASSENDE MAAN

PRODUCTEN

Seizoensgroenten, seizoensfruit, honing, ingemaakte of gefermenteerde groenten, fruitsappen ...

OMSCHRIJVING

De Wasse Maan (Astene-Deinze) is méér dan een bioboerderij. Wij pionieren sinds 1979 in biodynamische landbouw vol levenskwaliteit. Hier kweken we meer dan 50 verschillende soorten groenten (van aubergine, tuinboon tot zoete aardappel) op 23 ha land en in 5 onverwarmde tunnelserres: alles kraakvers van ons veld tot op jouw bord.

Biodynamisch boeren, dat is meer dan alleen bio. Op onze boerderij maken we nooit gebruik van spoeistoffen tegen ziektes of insecten of kunstmeststoffen. Meer nog, de bodem op onze boerderij vraagt dit ook niet. De basis van ons landbouwsysteem is een rijk bodemleven. Die bodemzorg draagt bij aan de levenskracht en hoge kwaliteit van de groenten op het land.

De verse oogst wordt voornamelijk verkocht in onze grote biowinkel op de boerderij en via bioboxen die je kan afhalen in 50 afhaalpunten. Steeds welkom!

CONTACT

09 386 82 14
info@dewassendemaan.be
www.dewassendemaan.be/biobox

Afhaalpunt

Victor Van Sandelaan 164
9230 Wetteren
Afhalmoment op woensdag
14.00u. tot 18.30u.

17

STIEN BIER

PRODUCTEN

Bier

OMSCHRIJVING

Naast onze 6 generaties tellende boomkwekerij Weymeersch L.V. - langs vaderszijde - is het bierbrouwen - langs moederszijde - een recente (2020) nevenactiviteit. Een Wetters verhaal dat terug van onder het stof is gehaald door Paul Weymeersch. Tot eer aan zijn grootvader Polydoor (alias Stien Bier) De Winter en zijn moeder Eveline, heeft hij drie bieren op de markt gebracht: Stien I.P.A, Stien Tripel en Stien Saison, allen gebrouwen met uitsluitend Poperingse hop (Belhop).

Stien bier van hier: een Wetters bier, een Wetters verhaal over een Wetters sociaal figuur.

CONTACT

Paul Weymeersch
Jan Broeckaertlaan 4
9230 Wetteren
0489 12 47 55
paul.weymersch@telenet.be
www.stien-bier.be

OPENINGSUREN

Op afspraak via 0489 12 47 55 (Paul Weymeersch) of www.stien-bier.be





Eenmaal per jaar, in september, wordt de **PIKAFLOR VERSE HOPOOGST** gebrouwen met verse, handgeplukte, Wetterse hopbellen van eigen kweek.

18

MICROBROUWERIJ DE BACKER



PRODUCTEN

Artisanale bieren

OMSCHRIJVING

‘Een bier dat 100% mijn eigen ding is: zou ik dat ooit zelf kunnen brouwen?’ Met die vraag zat ik al een tijdje. Dus volgde ik een cursus hobbybrouwen en brouwde mijn eerste proefbrouwsels per 25 liter in mijn keuken. Het antwoord op die vraag bleek niet zo eenvoudig, maar vanaf het vijfde proefbrouwsel werd toch al een eerste grote stap in de goede richting gezet: dat bier was verrassend lekker!

Tijdens een reis door Zuid-Amerika besliste ik om de stap te zetten van hobbybrouwer naar microbrouwer. Ik was ook zeer gefascineerd door de kolibries die ik overal tegen kwam. In Zuid-Amerika zegt men “Picaflor” tegen een kolibrie. Meteen wist ik dat dit de naam van mijn eerste bier zou worden! Een toffe naam voor een toffe vogel, die steeds een mooie herinnering zal zijn aan deze levensveranderende reis!

De nadruk ligt op Belgische kwaliteitsvolle ingrediënten: 100% Belgische mout - 100% Belgische hop - 100% Belgische gist. Bovendien wordt er enkel gebrouwen met natuurlijke grondstoffen zonder gebruik te maken van additieven, bewaarmiddelen, schuimverbeters, kunstmatige smaakmakers, kleurpigmenten ... Ik brouw al mijn artisanale bieren volledig zelf binnen de muren van de voormalige watermolen ‘de Maelbroekmolen’ te Massemen. Alles wordt ter plaatse manueel gebotteld en geëtiketteerd.

CONTACT

Molenbeekweg 10A
9230 Massemen
0472 47 64 94
steffen@pikaflor.be
www.pikaflor.be

OPENINGSUREN

Op elk moment na afspraak via
www.pikaflor.be/brouwerijbezoek

19

DE BLEKERIJ

PRODUCTEN

Aardappelen, melk, eieren, honing, hoeveproducten op basis van onze eigen melk, kaas, ijs, desserts (rijstap, tiramisu, ijstaart ...)

OMSCHRIJVING

In 1992 namen Hilde en Johan het ouderlijk gemengd veeteeltbedrijf over met 25 koeien en 45 zeugen. Het was meteen de start voor de derde generatie van verkoop van hoeveproducten. In 2005 werden alle zeugen afgevoerd en de Blekerij werd een volwaardig melkveebedrijf, waar nu dagelijks 55 Holsteinkoeien gemolken worden. De bouw van een nieuwe winkel met een grote variëteit aan hoeveproducten, laat ons vandaag toe een deel van de melk te verwerken, rekening houdend met de strenge HACCP-regels. Vandaag de dag verwelkomen Hilde en dochters Annelies en Angélique jullie in de Blekerij. Beste bezoeker, geniet van het landelijk karakter van ons bedrijf, de (h)eerlijke smaak van onze producten en de eenvoud van mens en dier.

CONTACT

Massemsesteenweg 133
9230 Massemen
0474 58 20 20
blekerij@telenet.be
www.deblekerij.be
f Hoeveproducten De Blekerij

OPENINGSUREN

De openingsuren zijn afhankelijk van het seizoen en kunnen geraadpleegd worden op onze website en Facebookpagina.





WICHELEN

20

DE SEIZOENSCHUUR

PRODUCTEN

Seizoensgroenten, seizoensfruit, vlees, eieren, kruiden, bereidingen, fruitsappen, wijn, charcuterie, pensen

OMSCHRIJVING

We zijn Jeroen en Delfien, boer en boerin in hart en nieren. Op 1 april 2012 werd het startschot gegeven van ons bedrijfje en voetje per voetje, beetje bij beetje zijn we geworden wat we nu zijn. Het begon met de aardbeienverkoop in onze garage en uiteindelijk is er een volwaardige hoevewinkel uit voortgevloeid. Allemaal dankzij het enthousiasme en vertrouwen van onze klanten. We kweken en telen met de seizoenen en verkopen rechtstreeks aan de consument. Onze asperges, aardbeien, tomaten & Duroc varkensvlees zijn de blikvangers in ons assortiment. Sinds december 2019 hebben we onze eigen beenhouwerij. Onze missie is blijven kweken/telen op een duurzame manier en letterlijk rond de kerktoren. Onze dieren worden grootgebracht op de boerderij met zelf geteelde voeders en met buitenloop (ook onze Duroc varkens!). Het is ongelooflijk motiverend om de producten die we zelf kweken en telen rechtstreeks te kunnen overhandigen in onze hoevewinkel, aan restaurants of via andere korte keteninitiatieven. Rondleidingen zijn mogelijk.

CONTACT

Eetgoedstraat 1A
9260 Wichelen
0497 93 25 23 - 0478 44 77 09
deseizoensschuur@telenet.be
f De Seizoensschuur

OPENINGSUREN

Woensdag van 15.00 u. tot 18.30 u.*
Vrijdag van 15.00 u. tot 18.30 u.*
Zaterdag van 10.30 u. tot 12.30 u.
en 13.30 u. tot 17.30 u.*
Zondag van 10.30 u. tot 12.30 u.*

*dit is in het hoogseizoen, in het laagseizoen zijn er andere openingsuren van kracht. De actuele openingsuren kan je raadplegen op onze Facebookpagina.

*Duurzaamheid
troef!*

Wij werken zoveel mogelijk zonder of met papieren verpakkingen. 90% van onze klanten brengt zelf zakjes en bakjes mee.





21 O'DE FLANDER VAN STOKERIJ RUBBENS

PRODUCTEN

Jenever, gin, advocaat en likeuren

OMSCHRIJVING

Stokerij Rubbens is gevestigd in een oude industriële 'draadtrekkerij' in Wichelen aan de oevers van de Schelde. Authenticiteit en ambacht gaan er hand in hand met innovatie.

Door elke stap van het stookproces te controleren garandeert Stokerij Rubbens de hoogste kwaliteit. We creëren producten waar we achter staan. Elke dag opnieuw. Voor jou. Zo maken we ook O'de Flander, een oude graanjenever gemaakt met enkel Oost-Vlaamse ingrediënten. Zin om ondergedompeld te worden in de wereld van stoken, cultuur of proeven? Kies dan voor één van onze rondleidingen of een daguitstap! Laat je betoveren door onze Heirmanklok, waar kunst en techniek elkaar ontmoeten.

We nodigen jou ook graag uit in onze brasserie, om te eten, te drinken, te feesten, te leren, kortom: om te beleven.

CONTACT

Bohemen 101
9260 Wichelen
052 44 50 35
info@rubbens.be
www.rubbens.be

OPENINGSUREN

Woensdag en donderdag van 11.30 u. tot 14.00 u.
en 18.00 u. tot 20.30 u.
Vrijdag van 11.30 u. tot 14.00 u. en 18.00 u. tot 21.00 u.
Zaterdag van 18.00 u. tot 21.00 u.
Zondag van 12.00 u. tot 20.30 u.



Door het coronavirus zijn we heel snel omgeschakeld naar de productie van ontsmettingsmiddelen. Dit om snel iedereen te kunnen helpen.

22 HOEVE VAN DER MEERSCH

PRODUCTEN

Ijs

OMSCHRIJVING

Op het melkveebedrijf Van der Meersch kan je terecht voor zelfgemaakt hoeve-ijs en ijstaarten of voor een bezoekje met de kinderen aan de koeien en kalfjes.

Alles begon in 1997 toen op het ouderlijke bedrijf van Koen Van der Meersch in Asse gestart werd met het maken van hoeve-ijs. In 2008 huwde Koen met Sabine Eeckhaut uit Wichelen, samen hebben ze nu een melkveebedrijf. In 2011 is de productie van hoeve-ijs naar Wichelen verhuisd. Tot op heden kan je steeds bij hen terecht voor een hoeveproduct bereid met verse en natuurlijke grondstoffen. Tot gauw!

CONTACT

Heide 31A
9260 Wichelen
0473 45 63 22
k.vandermeersch@skynet.be

OPENINGSUREN

Van 11.00 u. tot 18.00 u. of
na telefonische afspraak.

Wij zijn gevestigd in een rustige groene omgeving langs een wandelweg en hebben zitmogelijkheid met uitzicht op water.





“Onze kudde bestaat uit robuuste, zelfredzame rassen, aangepast aan het natuurterrein dat ze moeten begrazen.”



NATUURPUNT-BOERDERIJ HET MEERSENHOF

NATUURVLEES OP SMAAK GEBRACHT IN HET SPOOR VAN DE SCHELDE

Voor het beheer van zijn natuurgebieden werkt Natuurpunt het liefst samen met lokale landbouwers. Sommige gebieden zijn daar echter te schraal of te nat voor. Daarom worden rassen van koeien, paarden en schapen ingezet die aangepast zijn aan deze terreinen. Door de begrazing krijgen de reservaten structuurvariatie en worden ze opgehouden, wat de biodiversiteit ten goede komt. Daarenboven is het ook aantrekkelijk voor wandelaars. Karen Helsen coördineert de zorg voor de kudde. Om de kosten van het graasbeheer deels terug te verdienen en de kudde te verjongen, wordt natuurvlees ook vermarkt.

“De kudde bestaat voornamelijk uit runderen, maar ook paarden en schapen worden ingezet. Het gaat om zo ‘n 1000 koeien, 250 paarden en 600 schapen. Wij werken hoofdzakelijk met Galloway-runderen. We hebben ook één grote kudde Aberdeen-Angus en nog een heel kleine kudde Oost-Vlaams roodbont. Met de koeien wordt bewust gekweekt. Omdat er een verschil is in begrazingspatroon tussen runderen en paarden, worden ook gemengde begrazingsgroepen (runderen en paarden) ingezet. Ook schapen worden ingezet omdat je daarmee de begrazing kan sturen: ‘herderen’. Je kan met de schapen rondtrekken of je kan een kudde schapen op één plek laten grazen tot de ongewenste vegetatie opgegeten is. Het is essentieel dat de runderrassen waarmee we werken zelfredzaam zijn.

De geselecteerde rassen zijn winterhard en kunnen zonder problemen kalveren in het natuurgebied, zonder menselijke hulp. Wanneer er minder gras is, gaan ze wat meer bladeren van bomen of bramen eten. Ze vinden altijd genoeg voedsel. De paarden blijven het hele jaar rond in hun gebied en worden minder snel vervangen dan koeien.”

“De grazers worden ingezet in het beheer omdat het op die manier de biodiversiteit van de gronden bevordert. Door begrazing ontstaat er structuurvariatie en de openheid wordt behouden. Het is ook attractief: wandelaars vinden het fijn om de dieren tegen te komen. Sommige wandelaars gaan bewust op zoek naar gebieden waar ze onze grazers kunnen tegenkomen. We hebben heel wat gebieden die te klein zijn of ‘s winters te nat zijn om het hele jaar door aan begrazing te doen. In dat geval worden de dieren opgevangen in één van onze vier boerderijen. Het bijvoederen in de winter gebeurt met zelf geproduceerd hooi uit onze natuurgebieden. Omdat we zelf weinig akkers hebben, werken we voor het afzetten van de mest samen met landbouwers. Daarnaast zijn er een aantal reservaten met jaarrond begrazing. Hiervoor zijn grote, aaneengesloten gebieden nodig.”

“Een klein deel van de veestapel wordt ook geslacht om de kudde te kunnen verjongen en wordt vermarkt als

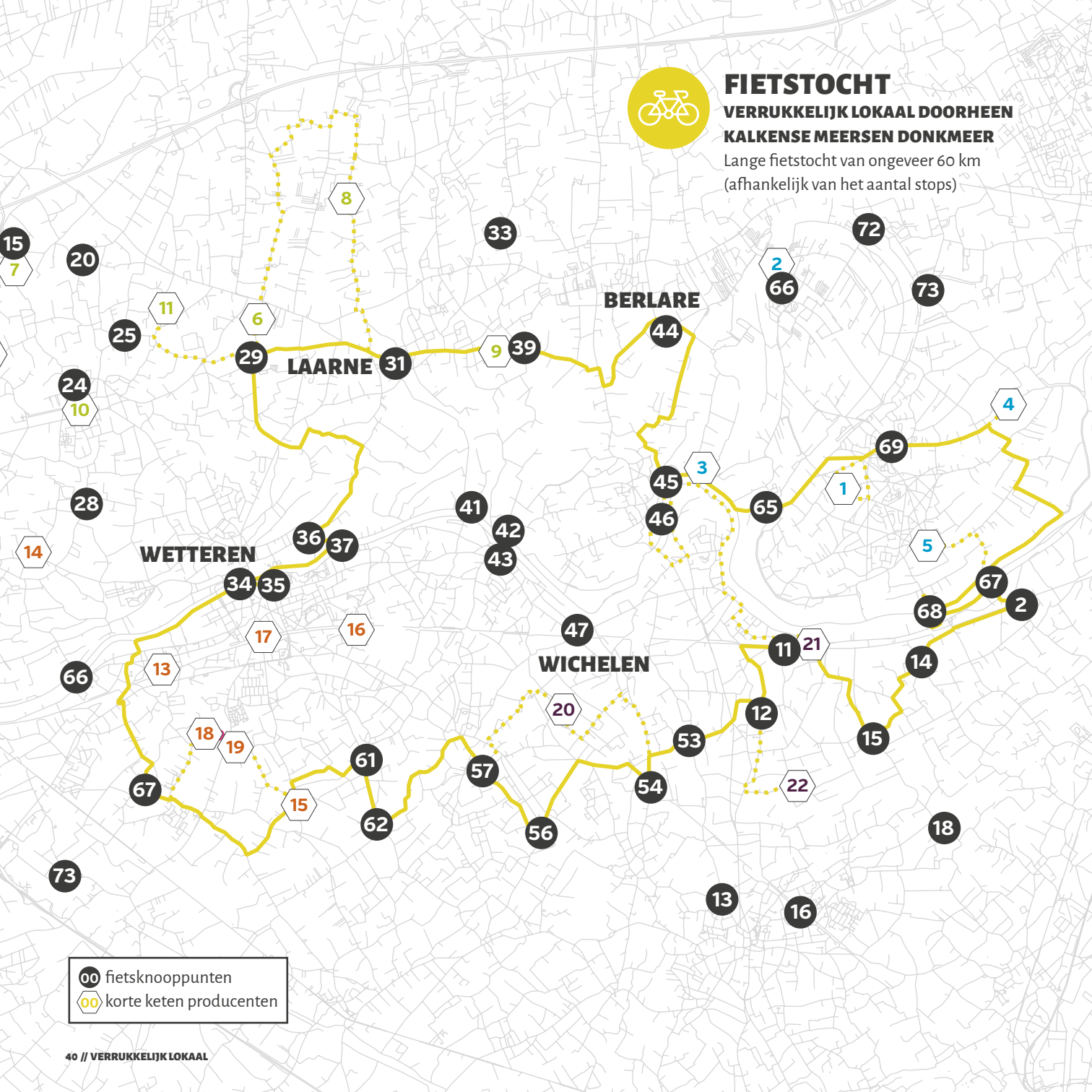
natuurvlees om zo een deel van de kosten te recupereren. Via Veeakker, een distributiebedrijf dat werkt rond duurzaamheid, worden onze Galloway-producten voor een deel al vermarkt, maar we zijn nog op zoek naar korte ketenklanten. Op pakkettenverkoop zijn we voorlopig nog niet georganiseerd, maar je kan altijd contact opnemen om een deel van een karkas te kopen.”

“Het Meersenhof te Wichelen is 1 van de Natuurpunt-boerderijen waar de Galloways in de winter overwinteren die niet in hun gebied kunnen blijven. De dieren grazen in verschillende natuurgebieden van Natuurpunt in Oost- en West-Vlaanderen.”

“Hoewel we werken volgens de principes van de biologische sector, draagt het natuurvlees geen biolabel omdat de kosten van de administratieve keuring niet opwegen ten opzichte van de baten. Op en top natuur zijn ze uiteraard wel! Als ze in de stal worden bijgevoerd is dit enkel met hooi afkomstig uit de eigen natuurgebieden. De dieren worden ook niet preventief met medicijnen behandeld, enkel voor de ziektes die wettelijk verplicht zijn, of als er problemen opduiken.”

Meer info

www.natuurpunt.be/pagina/begrazing-o
www.natuurpunt.be/partner/veeakker



Je kan deze fietstocht opsplitsen in twee delen door de verbinding te maken tussen knooppunten 11 en 45 (via 46).

Deze route is grotendeels gebaseerd op de fietsknooppunten. Je kan van het netwerk afwijken om een korte ketenproducent te bezoeken.

Vergeet je fietstassen niet en check op voorhand de openingsuren van de verkooppunten!

Routebeschrijving

- We vertrekken in Uitbergen aan knooppunt 45
- Volg de knooppunten 44-39-31
- Ben je benieuwd naar de producten van Wijngoed Fortune? Ga aan knooppunt 31 eventjes richting knooppunt 29, maar ga rechts, de Steenbeekstraat in. Steek vervolgens de Heirweg schuin over tot in de Zomerstraat. Ongeveer anderhalve kilometer verder waan je je in zuiderse oorden. Rijd verder de Zomerstraat uit en ga via 27 naar knooppunt 29
- Voor de bloemenweide van Tom Braeckman volg je na knooppunt 29 de weg naar knooppunt 25 tot je op de Kerkstraat komt. Ga hier rechtsaf en sla vervolgens links de Ascopstraat in. Ter hoogte van huisnummer 18 kan je er bloemen plukken naar hartenlust.
- Keer terug naar knooppunt 29
- Volg de knooppunten 36-37-34-40-35-67
- Ga na knooppunt 67 op de Lambroekstraat richting knooppunt 61 linksaf op de splitsing met de Kapellekouter.
- Sla rechtsaf de Hofmeers in. De tweede trage weg aan je linkerkant is de

- Waterstraat. Sla die in en vervolg je weg tot aan de prachtige Maalbroekmolen waarin microbrouwerij De Backer gevestigd is.
- Ga de Molenbeekweg af tot aan de steenweg. Aan de overkant kan je genieten van een ijsje of ander lekkers bij De Blekerij.
 - Neem de Maelbroekstraat en sla de eerste straat rechts, de Varekouter, in. Op de Oordegemsesteenweg ga je links. Op de hoek van de Oordegemsesteenweg en een doodlopende straat vind je de Kortemboshoeve voor nóg meer lekkers. Vanaf hier volg je terug knooppunt 61.
 - Volg de knooppunten 62-57
 - Altijd een warm onthaal bij Delfien en Jeroen van De Seizoenshuur. Na knooppunt 57 kan je een klein ommetje maken om dit met eigen ogen te zien. Volg knooppunt 47 tot je rond 't Eetgoed gefietst hebt. Hierna kan je rechts afslaan op de Eetgoedstraat die langs het spoor loopt. Op je rechterkant vind je de winkel. Vervolg je weg op de Eetgoedstraat. Sla de eerste straat links af en ga op het einde rechtsaf op de Wanzelestraat. Ga aan de Watermolenweg linksaf en volg vervolgens de weg naar knooppunt 53
 - Ben je niet bij De Seizoenshuur langs geweest? Volg dan de knooppunten 56-54-53
 - Volg het knooppunt 12
 - Na knooppunt 12 kan je even knooppunt 16 volgen tot je links een bordje ziet staan dat je naar het onweersaanbare hoeve-ijs van Hoeve Van der Meersch zal brengen
 - Keer terug naar knooppunt 12 en ga

- vervolgens verder naar knooppunt 11
- Als je na knooppunt 11 links gaat en onmiddellijk op de Doornweg naar rechts, vind je Stokerij Rubbens op de steenweg richting Dendermonde, waar je terecht kan voor een hartverwarmertje. Ga terug naar de splitsing in de Doornweg en volg nu knooppunt 15
 - Volg de knooppunten 14-2-67-68
 - Om je boodschappen bij de goedlachse Wendy van Hoevevlees De Vaering te doen ga je van de Scheldedijk af op de Konkelstraat, op de T-splitsing links af naar de Pastoor Christiaensstraat. De hoevewinkel vind je op huisnummer 30. Keer terug naar de Scheldedijk en volg nu knooppunt 74
 - Ook bij Hoeveslagerij De Nil kan je om de twee weken op zaterdag heerlijk hoevevlees krijgen. Ga hiervoor op de T-splitsing met de Waterhoek naar rechts tot je aan de slagerij komt. Keer terug naar het knooppuntennetwerk en volg nu knooppunt 69
 - Als je wil langsgaan bij de makers van de hemelse 'Berloui' kan je na knooppunt 69 eventjes via de Leopolddreef de weg naar wandelknooppunt 21 volgen. Ga rechtsaf op de Galgenbergstraat. De Zuivelarij ligt langs je rechterkant!
 - Vervolg je weg door via de Eremijtenwegel (rechtsaf) en de Hoogstraat (rechtsaf) terug aan de Kasteeldreef te komen. Volg vanaf hier knooppunt 65.
 - Voor je aan knooppunt 45, het einde van deze route komt, vind je op je linkerkant het gezellige terras van Pedro De Gelder en zijn jerseykoeien.



WEKELIJKSE MARKTEN:

BERLARE

Elke zondagnamiddag van 1 april tot eind september aan het Donkmeer

LAARNE

Elke vrijdagvoormiddag op het plein voor de gemeentelijke begraafplaats
Elk jaar in oktober Boeren-, bloemen- en ambachtenmarkt in Kalken

WETTEREN

Elke donderdagvoormiddag op de Grote Markt
Elke zondagvoormiddag Boerenmarkt op het Felix Beernaertsplein

WICHELEN

Elke zondagvoormiddag Boerenmarkt op het dorpsplein Schellebelle

COLOFON

VERANTWOORDELIJKE UITGEVER

Stijn Van Belleghem
Regionaal Landschap Schelde-Durme
Markt 1
9230 Wetteren

WETTELIJK DEPOT

D/2020/12835/15

VORMGEVING

Toast Confituur

REDACTIE

Audrey Jansseune (Regionaal Landschap Schelde-Durme)

DRUK

Gedrukt op milieuvriendelijk gefabriceerd papier,
100% CO₂-neutraal

MET DANK AAN

Provincie Oost-Vlaanderen

VOOR DE MEEST RECENTE INFORMATIE

www.kalkensemeersendonkmeer.be/korte-keten




Kalkense
Meersen
Donkmeer

 RIVIERPARK
scheldevallei

