


Met drie wandel- en fietsroutes langs korte keten verkooppunten

# (H)EERLIJK LOKAAL

**Producenten van hoeve- en streekproducten in Aalst, Affligem, Asse en Opwijk: een overzicht.**

# VOORWOORD

Van boer tot bord. Hoeveverkoop is al lang niet meer de geïmproviseerde bijverdienste die het ooit was. Aan de deur, via automaten of in volwaardige winkels kan je producten rechtstreeks aankopen op de boerderij waar landbouwers zich dag in dag uit inzetten voor kwaliteitsvolle groenten, fruit, vlees, zuivelproducten en zoveel meer.

Inkopen doen bij de boeren uit je streek heeft tal van voordelen: je weet waar het voedsel vandaan komt, je krijgt kwaliteitsvolle producten aan een eerlijke prijs en verser kunnen ze niet zijn. Bovendien vermijd je hiermee een pak transportkilometers en verpakkings-materialen. Alleen maar voordelen dus!

Die heerlijke lokale producten vind je vaak dichter bij huis dan je denkt! Met deze brochure en de bijgaande website www.heerlijklokaal.be tonen we waar je in jouw buurt terechtkan voor lokale lekkernijen. Geniet van een fiets- of wandeltocht in onze prachtige streek en leer je nieuwe favoriete verkooppunten kennen!

***Didier Detollenaere***
*Wnd. gouverneur van de provincie Oost-Vlaanderen*
*Voorzitter stuurgroep 'Landschap van Erembald tot Kravaalbos'*

## 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 verpakkingsafval. 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.

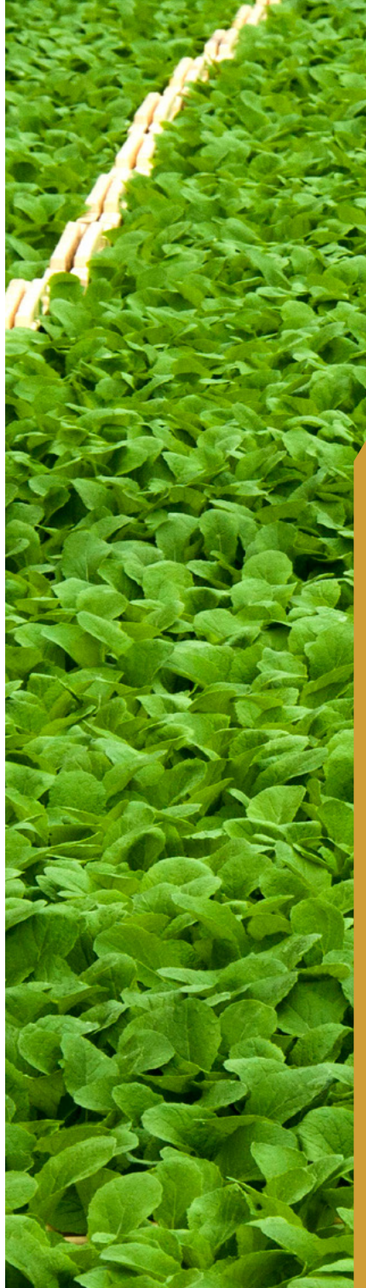
**Community Supported Agriculture** (of kortweg CSA) is gebaseerd op het principe dat de oogst en de kosten gedeeld worden met de consument. De consument staat dus mee in voor de oogstrisico's. CSA bedrijven doen ook vaak aan zelfoogst of werken met pakketsystemen.

**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.

## STEUNPUNT KORTE KETEN

Wil jij ook starten met of nog meer inzetten op korte keten? Het Steunpunt Korte Keten helpt je graag op weg! Jaarlijks behandelt het Steunpunt meer dan 600 unieke adviesvragen van starters of groeiers in de korte keten. Hierbij staan professionaliteit en neutraliteit steeds voorop. Een deel van onze dienstverlening is gratis en staat open voor ALLE land- en tuinbouwers.

Waarvoor kan je terecht bij het Steunpunt Korte Keten?

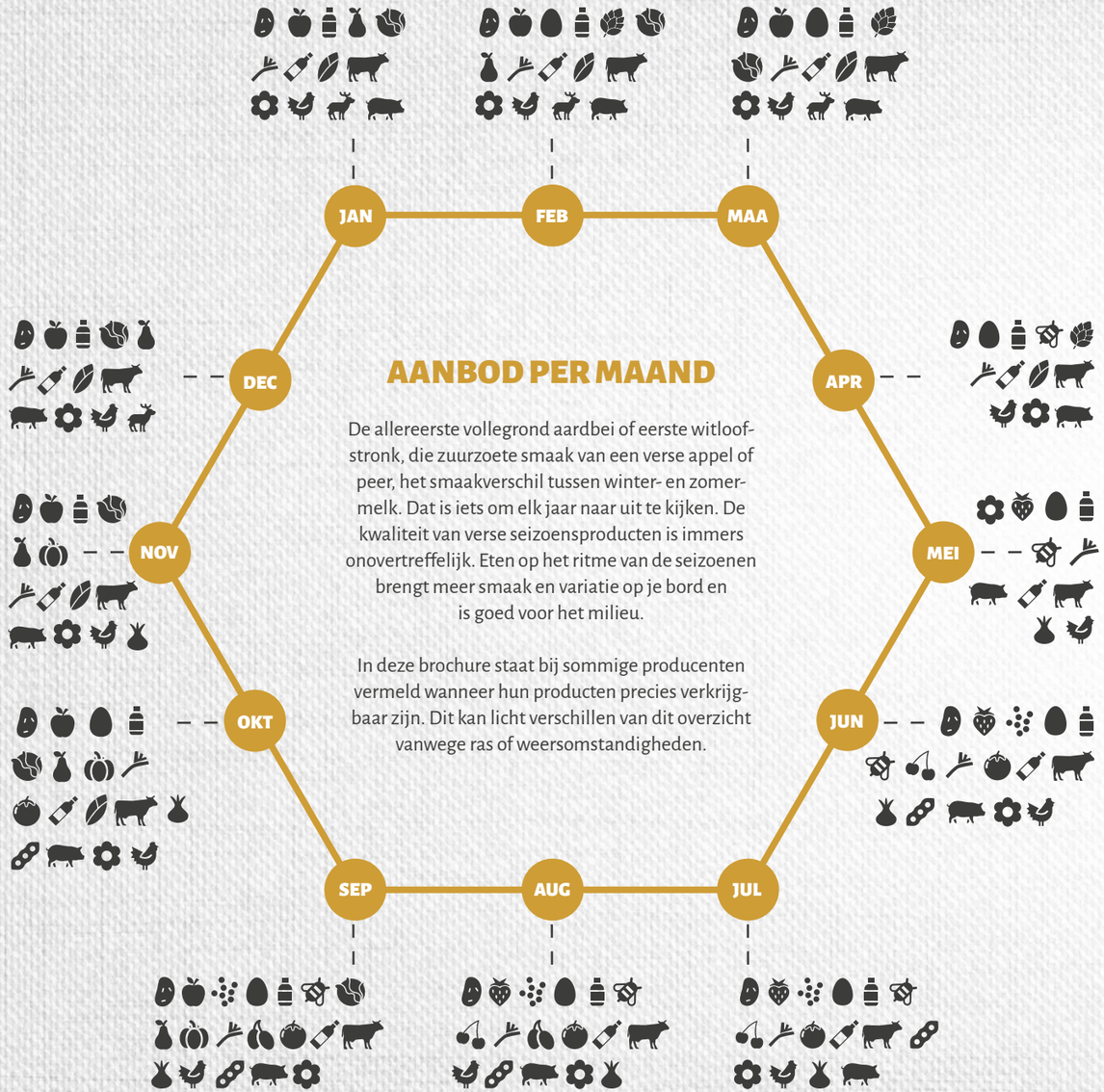
- Een vrijblijvend opstartgesprek
- Startersmap voor jouw sector
- Extra info over de wettelijke basis rond jouw activiteiten
- Eerste hulp bij de marketing van jouw product
- Ledentoegang tot diverse groepsaankopen
- Een interessant vormingsaanbod
- Contact met een interessant netwerk
- …

**Word lid**

Als gedreven ondernemer kan je extra ondersteuning soms goed gebruiken. Met een uniek aanbod voor leden tillen we jouw project naar een hoger niveau. Voor slechts €55 (incl. BTW) per jaar ben je lid van het Steunpunt Korte Keten. Ontdek de straffe ledenvoordelen op www.steunpuntkorteketen.be.

**Vragen over de korte keten?**

Het Steunpunt helpt jou vooruit. Neem vrijblijvend contact op via 016 24 39 54 of steunpuntkorteketen@samenferm.be. Meer info: www.steunpuntkorteketen.be.




## AANBOD PER MAAND

De allereerste vollegrond aardbei of eerste witloofstronk, die zuurzoete smaak van een verse appel of peer, het smaakverschil tussen winter- en zomermelk. Dat is iets om elk jaar naar uit te kijken. De kwaliteit van verse seizoensproducten is immers onovertreffelijk. Eten op het ritme van de seizoenen brengt meer smaak en variatie op je bord en is goed voor het milieu.

In deze brochure staat bij sommige producenten vermeld wanneer hun producten precies verkrijgbaar zijn. Dit kan licht verschillen van dit overzicht vanwege ras of weersomstandigheden.



## WAAR KAN JE TERECHT VOOR...


| | |
|---|---|
| AARDAPPELEN | p. 17 - 19 - 20 - 22 - 24 - 25 - 26 - 27 - 30 - 32 - 34 - 41 - 42 - 43 - 49 - 53 - 54 - 55 - 60 - 61 - 64 - 65 - 66 - 67 - 69 |
| AARDBEIEN | p. 17 - 19 - 20 - 22 - 26 - 27 - 30 - 34 - 35 - 41 - 49 - 53 - 66 - 67 - 69 |
| AJUIN | p. 41 - 65 - 66 |
| APPELS EN PEREN | p. 17 - 22 - 35 - 41 - 49 - 53 - 60 - 61 - 67 |
| BESSEN | p. 17 - 19 - 20 - 22 - 26 - 27 - 30 - 35 - 41 - 49 - 66 - 67 - 69 |
| BLOEMEN | p. 20 - 30 - 63 - 65 |
| BONEN | p. 20 - 22 - 26 - 27 - 30 - 35 - 41 - 49 - 53 - 60 - 69 |
| EIEREN | p. 17 - 19 - 20 - 22 - 26 - 27 - 30 - 49 - 67 |
| FRUITSAP | p. 17 - 19 - 20 - 22 - 26 - 27 - 30 - 35 - 41 - 49 - 53 - 60 - 61 - 67 - 69 |
| GEVOGELTE | p. 14 - 19 - 24 - 26 - 30 - 41 - 49 - 60 - 69 |
| HERT | p. 50 |
| HONING | p. 15 - 17 - 19 - 20 - 21 - 22 - 27 - 30 - 31 - 33 - 36 - 37 - 41 - 49 - 52 - 53 - 59 - 67 - 68 - 69 |
| HOP | p. 28 - 29 - 43 - 47 |
| KERSEN | p. 17 - 19 - 20 - 22 - 27 - 30 - 41 - 49 - 60 - 67 - 69 |
| KOLEN | p. 17 - 19 - 20 - 22 - 26 - 27 - 30 - 35 - 41 - 49 - 53 - 60 - 64 - 66 - 69 |
| KOOLZAAD | p. 48 |
| LOGIES | p. 34 - 48 |
| PAKKET | p. 20 - 26 - 30 - 35 - 41 |
| POMPOENEN | p. 17 - 19 - 20 - 22 - 26 - 27 - 29 - 30 - 35 - 41 - 49 - 53 - 60 - 67 - 69 |
| PREI | p. 17 - 19 - 20 - 22 - 26 - 27 - 30 - 35 - 41 - 43 - 49 - 53 - 54 - 60 - 66 - 69 |
| PRUIMEN | p. 17 - 19 - 20 - 22 - 27 - 30 - 35 - 41 - 49 - 60 - 67 - 69 |
| RUNDVLEES | p. 14 - 19 - 24 - 30 - 41 - 42 - 43 - 49 - 52 - 69 |
| TOMATEN | p. 17 - 19 - 20 - 22 - 26 - 27 - 30 - 33 - 35 - 41 - 49 - 53 - 60 - 66 - 67 - 69 |
| VARKENSVLEES | p. 14 - 19 - 24 - 30 - 41 - 49 - 69 |
| VOEDSELTEAM | p. 19 - 69 |
| WEBWINKEL | p. 17 - 48 - 49 - 59 - 67 - 47 |
| WIJN-CIDER-BIER | p. 15 - 19 - 20 - 22 - 23 - 27 - 30 - 35 - 47 - 49 - 51 - 53 - 59 - 62 - 69 |
| WITLOOF | p. 17 - 19 - 22 - 27 - 30 - 34 - 41 - 49 - 53 - 55 - 63 - 64 - 66 - 69 |
| ZORG | p. 20 - 22 - 26 |
| ZUIVEL | p. 16 - 17 - 18 - 19 - 20 - 22 - 24 - 27 - 30 - 35 - 41 - 42 - 49 - 69 |



## 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 ...



## IN DE KIJKER

Er zijn heel wat labels die de oorsprong, samenstelling of teelwijze van Belgische landbouwproducten aantonen aan jou als consument. Denk maar aan Certus, Flandria, Responsibly Fresh, Bio, BioGarantie, FairTrade, Erkend Streekproduct, Belgische Hop, enzovoort.

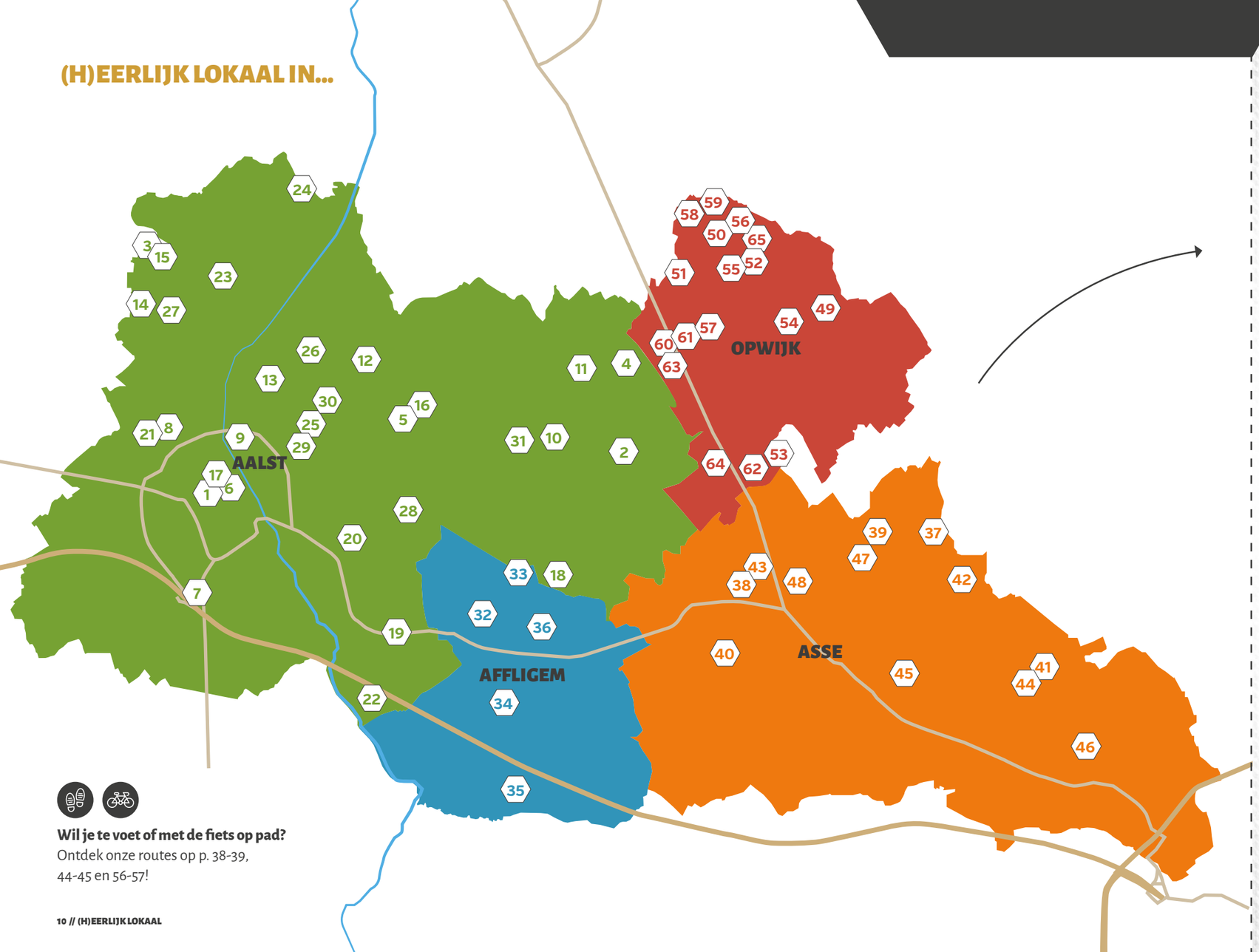
Op www.heerlijklokaal.be worden lokale producenten uit Aalst, Affligem, Asse en Opwijk in de kijker gezet. Wie elders op zoek is, kan een kijkje nemen op www.rechtvanbijdeboer.be waar verkooppunten over heel Vlaanderen worden verzameld.

Bovendien krijgen de producenten ook ondersteuning en promotie vanuit lokale overheden en de provincies. Zo promoot Streekproducten Vlaams-Brabant vzw hen bijvoorbeeld onder de noemer Straffe Streek (www.straffestreek.be en www.zomerinvlaamsbrabant.be). Er zijn ook tal van acties en evenementen zoals de jaarlijkse Week of Zomer van de Korte Keten (www.weekvandekorteketen.be).

STREEKPRODUCTEN VLAAMS-BRABANT

ONTDEK ONZE STRAFFE STREEK

# (H)EERLIJK LOKAAL IN...




**Wil je te voet of met de fiets op pad?**
Ontdek onze routes op p. 38-39, 44-45 en 56-57!


**AALST**

1. Slagerij Heirbaut 14
2. BE my honey 15
3. Zuivelhoeve Keymeulen 16
4. De Seepscherf 17
5. Faluintjeskaas 18
6. Voedselteam Aalst 19
7. Imker Geert 19
8. Boerderij De Loods 20
9. 9300 Honing 21
10. Ons Dagelijks Groen 22
11. De Koker 22
12. Domein De Kluizen 23
13. Bruckershof Hoeveslagerij 24
14. Steven De Winne 25
15. Walter De Smet 25
16. Zorgboerderij Boer Dirk 26
17. Ohne Aalst 27
18. Luc Van Langenhove 28
19. Alfons Temmerman 29
20. Buurderij Aalst 30
21. André Boelaert 30
22. Norbert Heeremans 31
23. Stijn Daelman 32
24. Jef Smet 33
25. Gilbert Vinck 33
26. Hof Ter Dromen 34
27. Dirk Van Wilder 34
28. De Kollebloem 35
29. Den imker van oever 't woter 36
30. Natuur-imkerij De Aalsterse Bij 36
31. Luc & Nico De Vis (Aveve-winkel) 37

**AFFLIGEM**

32. Vleeshalle DPO 41
33. De kruidenier van Affligem 41
34. Castel27 42
35. Ronny Merckx 42
36. Jean-Pierre & dochter Mia Meert 43

**ASSE**

37. Brouwerij Decum 47
38. Brouwerij De Koperen Markies 47
39. Hof Ter Vrijlegem 48
40. Linked.Farm / Curieuseneus 49
41. De Ciderbrouwerij 49
42. Hertenhof 50
43. Domaine Holvast 51
44. Jos & Johan Schoukens 52
45. Bruno's Honing 52
46. Hof Van Piemont 53
47. Hof Ter Kalken 54
48. Guy & Koen Vertongen 55

**OPWIJK**

49. Jos Vandeputte 59
50. André Dierickx 59
51. Staveshof 60
52. Hofke Bunders 60
53. Fruitbedrijf Peter De Coninck 61
54. Brouwerij Heldin 62
55. Familie Emmerechts 63
56. Dirk Lissens 63
57. Jan Moens 64
58. Filip Van Biesen 65
59. Robert De Proft 65
60. Paul Schellemans 66
61. Joris & Jan Vermeir 67
62. Mazelberg 67
63. Leon Nachtergaele 68
64. Tom De Pauw 69
65. Voedselteam Opwijk 69

## 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. Als het aankomt op het aantal bedrijfsleiders, gaat het vooral om mannen. Het aandeel vrouwelijke bedrijfsleiders in land-en tuinbouw blijft vrij constant met ongeveer 10 procent. Niettemin zien we landbouwers vaak als koppel aan het werk. De arbeidsbezetting is overwegend familiaal. 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




De Seepscherf / foto Boerenbond



## 1 SLAGERIJ HEIRBAUT

**PRODUCTEN**
Runds- en varkensvlees, gevogelte, charcuterie, pensen, eigen bereidingen.

**OMSCHRIJVING**
Slagerij Heirbaut in de Koolstraat combineert ambacht met kwaliteit. Vers vlees met een natuurlijke smaak wordt rechtstreeks aangekocht bij de boer. Daarbij is het een vereiste dat het welzijn van de dieren voorop staat, dat ze respectvol - en dus stressvrij - geslacht worden en met de grootste zorg worden getransporteerd. Het is dan ook vanzelfsprekend dat de boer een correcte prijs krijgt voor het goed verzorgen van zijn dieren.

Zowel natuurvarkens als bio limousin-runderen worden in karkas geleverd in de slagerij. Daar worden ze door Karl Heirbaut eigenhandig uitgebeend en met een hoge beroepsfierheid klaargemaakt. In de slagerij vind je een gevarieerd aanbod aan vers vlees, bereidingen en charcuterie op ambachtelijke wijze. Naast worsten en hamburgers vind je hier bijvoorbeeld ook chorizoworsten, Baskische worsten, Aalsterse braadworst, speciale burgers, kippenbrazades, saltimbocca…

Kom opnieuw in contact met de smaken van vroeger met puur, duurzaam en eerlijk vlees, zoals vlees hoort te zijn!

**CONTACT**
Koolstraat 123
9300 Aalst
053 43 36 55
info@slagerij-heirbaut.be
www.slagerij-heirbaut.be

**OPENINGSUREN**
Dinsdag t/m zaterdag van 08.00 u. tot 18.00 u.
Zondag van 08.00 u. tot 12.30 u.

Pure smaken





## 2 BE my honey

**PRODUCTEN**
Honing en andere bijenproducten, honingchoco, honingadvocaat, noten opgelegd in honing, honingbier.

**OMSCHRIJVING**
Jan kreeg de liefde voor de imkerij reeds van kleins af aan ingelepeld door zijn vader Leo. Die deelde vol passie zijn kennis over het honingbijenvolk met zijn zoon. Jan is intussen ook een ervaren imker en tegenwoordig vind je hem regelmatig bij zijn 50-tal bijenkasten die verspreid opgesteld staan over heel België.

**CONTACT**
Europastraat 58
9310 Baardegem
0474 36 35 26
jan@bemyhoney.be
www.bemyhoney.be

**OPENINGSUREN**
Op afspraak.





## 3 ZUIVELHOEVE KEYMEULEN

**PRODUCTEN**
Ambachtelijke hoevekazen van jong tot belegen, kruidenkazen, boter, karnemelk, eieren, platte-kaas, yoghurt, desserten (rijstpap, chocomousse, tiramisu…), hoeveijs in meer dan 20 smaken.

**OMSCHRIJVING**
Sinds jaar en dag vind je aan het einde van de Babbelaarstraat de pittoreske boerderij van de familie Keymeulen, een melkveebedrijf met zuivelverwerking op de hoeve. In 1997 nam Lieven Keymeulen het bedrijf over van zijn ouders, Gaston Keymeulen en Paula Van den Broeck.

In 1998 onderging de hoeve grote veranderingen. Er kwam een gloednieuwe melkveestal en de capaciteit van het bedrijf werd vergroot tot 35 melkkoeien. Rond die tijd werden ook de eerste kazen gemaakt op de boerderij. Geleidelijk aan werd het assortiment uitgebreid met andere zuivelproducten. Lieven kreeg in 2003 versterking van zijn broer, Joost Keymeulen. De twee broers exploiteren nu samen de zuivelhoeve.
En met succes: het bedrijf is tot ver buiten Aalst bekend voor hun eersteklas artisanale kazen, ijs en andere verse zuivelproducten en opende intussen een tweede winkel. Wees welkom op de boerderij met terras, speeltuin, picknick en mogelijkheid tot groepsbezoek of kom langs in onze tweede winkel in Aalst centrum.

**CONTACT**
Babbelaarstraat 169
9308 Hofstade
053 41 81 04
info@kaasboerderij.be
www.kaasboerderij.be

**OPENINGSUREN**
Boerderijwinkel:
Babbelaarstraat 169, 9308 Hofstade
Dinsdag t/m zaterdag van 09.00 u. tot 12.30 u. en van 13.30 u. tot 18.00 u.
Zondag (van 1 april tot 1 oktober) van 14.00 u. tot 18.00 u.

Winkel Aalst centrum:
Molenstraat 68A, 9310 Aalst
Dinsdag t/m zaterdag van 09.00 u. tot 18.00 u.






## 4 DE SEEPSCHERF

**PRODUCTEN**
Ruim aanbod fruit, fruitsappen en seizoensgroenten. Specialiteit: oude fruitrassen en kleinfruit. Diverse producten hebben een biocertificaat.

**OMSCHRIJVING**
De Seepscherf is een eeuwenoude hoeve in het landelijke Baardegem, die al generaties lang in het teken staat van fruitproductie en duurzaamheid.

Uitgebaat door de familie Meert, legt de Seepscherf zich toe op het jaarrond kweken en verkopen van seizoensgebonden fruit, op een manier die zo dicht mogelijk aanleunt bij de natuur. De nadruk ligt op aardbeien in de maand juni, kersen in juni en juli, allerhande bessen van juni tot november en appels en peren van augustus tot juni.

Naast de traditionele thuisverkoop is er ook mogelijkheid tot zelfpluk van aardbeien en bessen.

De teelt van kiwibes, een kleinere, gladde variant van de hedendaagse kiwi, is intussen een vaste waarde op het bedrijf. Voor de teelt van kiwibes worden geen gewasbeschermingsmiddelen gebruikt en uitsluitend organische meststoffen.

**CONTACT**
Seepscherf 71
9310 Baardegem
0479 66 67 94
seepscherf@gmail.com
www.deseepscherf.net

**OPENINGSUREN**
15 augustus - 14 mei:
Dinsdag, donderdag en vrijdag van 12.00 u. tot 19.00 u.
Zaterdag van 10.00 u. tot 18.00 u.
Zondag en feestdagen gesloten.

15 mei - 14 augustus:
Maandag t/m vrijdag van 12.00 u. tot 19.00 u.
Zaterdag van 10.00 u. tot 18.00 u.
Zondag en feestdagen gesloten.

in omschakeling






## 5 FALUINTJESKAAS

**PRODUCTEN**
Kaas van koe en schaap.

**OMSCHRIJVING**
Kaasliefhebbers vinden vast en zeker hun weg naar Faluintjesgemeente Moorsel waar kaasmaker Andy Arijs rauwmelkse kazen maakt op basis van rauwe melk uit de Faluintjes. De kazen worden volledig handgemaakt, handgeschept en handgezouten.

Faluintjeskaas heeft een halfzachte structuur en een eetbare gewassen korst. Dankzij de milde smaak is dit een heel toegankelijke kaas. Daarnaast vind je bij Faluintjeskaas ook een Moorselse Goude (type Gouda), Meldertse Witte (een kaas met een witte schimmelkorst op basis van schapenmelk, type brie), Alosta-kaas (gerijpt in het gelijknamige streekbier), Herderkes (verse schapenkaasjes) en ricotta. Als carnavalist in hart en nieren voegde Andy bovendien een 'Karnavalskees' toe aan zijn gamma.

**CONTACT**
Rijgerstraat 37
9310 Moorsel
0478 84 38 03
andy.arijs@gmail.com
www.facebook.com/faluintjeskaas

**OPENINGSUREN**
Op afspraak.






## 6 VOEDSELTEAM AALST

**PRODUCTEN**
Lokale groenten, fruit, vlees, charcuterie, zuivel, desembrood, honing, gebak, confituur, roomijs, wijn, vegetarische bereidingen.

**OMSCHRIJVING**
Een voedselteam is een groep mensen uit dezelfde straat, buurt, gemeente of stad die samen basisvoeding aankopen, rechtstreeks van de lokale producenten. Zij doen dit aan een wekelijks ritme via een webwinkel en gaan dan de bestellingen afhalen in een gemeenschappelijk depot. Zo eten ze lekker van dichtbij.

**CONTACT**
Stationsstraat 33
9300 Aalst
0475 33 75 66
aalst@voedselteams.be
www.localfoodworks.eu

**OPENINGSUREN**
Ophalingen vrijdag tussen 18.30 u. en 19.30 u.

## 7 IMKER GEERT

**PRODUCTEN**
Honing.

**OMSCHRIJVING**
Wanneer Geert Callebaut niet voor de schoolbanken staat, vind je hem misschien bij zijn bijenkasten. Deze leraar weet alles over het zoemende volkje en vertelt met veel enthousiasme over zijn passie. Je krijgt er ongetwijfeld zin van in een heerlijke pot honing!

**CONTACT**
Hoezekouterdreef 28
9300 Aalst
0472 22 04 30
geert.callebaut@odisee.be

**OPENINGSUREN**
Als het bordje "honing van de imker" aan de straatkant staat, dan is er honing beschikbaar. Anders is het wachten tot de volgende oogst!









## 8 BOERDERIJ DE LOODS

### PRODUCTEN
Verse groenten en fruit (eigen kweek of van andere biokwekers uit de streek), lokale fruitsappen en andere (bio) producten uit de regio, huisbereide pickles, confituur, relish, dipgroenten, wijn, kaas, ijs.

### OMSCHRIJVING
Maatwerkbedrijf De Loods stelt op haar Boerderij 45 mensen tewerk met verminderde kansen op de arbeidsmarkt. Ouderen, langdurig werklozen, laag opgeleiden, mensen met psychische, sociale of lichamelijke problemen krijgen er extra ondersteuning en de ruimte om zich verder te ontplooien. Zij dragen hun steentje bij in de serre, op het land, in de winkel of in de keuken waar onze zelfgemaakte bioproducten zoals pickles, confituren en groenteburgers worden gemaakt.

De Boerderij stelt biologische kweek centraal. We gebruiken plantaardige middelen, compost en stalmest in plaats van chemische meststoffen en pesticides. Biologische groenten zijn niet alleen gezonder voor mens en milieu, ze hebben ook een veel vollere smaak. We geven hen namelijk de tijd om langzaam te groeien en oogsten pas wanneer de groenten echt rijp zijn. Geoogste groenten belanden via de korte keten meteen in onze winkel en in de groentepakketten.

Wekelijks worden in de Boerderij een 400-tal biogroente- en fruitpakketten klaargemaakt. Je kan ook bij ons terecht voor een rijk assortiment van bio-plantgoed voor de groentetuin.

### CONTACT
Kerrebroekstraat 145
9300 Aalst
053 77 65 72
boerderij@deloodsvzw.be
www.deloodsvzw.be/boerderij

### OPENINGSUREN
Dinsdag van 09.30 u. tot 19.00 u.
Woensdag t/m vrijdag van
09.30 u. tot 18.00 u.
Zaterdag van 09.30 u. tot 14.00 u.*
*april t.e.m. juni open tot 17.00 u.
Maandag en zondag gesloten.





Honingmaker.

## 9 9300 HONING

### PRODUCTEN
Honing.

### OMSCHRIJVING
De naam verklapt het al: de honingbijen van Rutger en Stefanie gaan op zoek naar stuifmeel in het centrum van Aalst. Deze imkers richtten niet alleen hun eigen tuin bijen- en vlindervriendelijk in, maar ze zijn ook echte voorvechters van meer bloemen in de stad. Zo deelden ze bijvoorbeeld al bloembollen uit aan Aalstenaars met de opbrengst van hun honing. Daarvan profiteren alle bijensoorten, ook hommels en solitaire bijen.

### CONTACT
Drie Sleutelsstraat 64
9300 Aalst
0472 43 72 81
rutgerlievens@gmail.com

### OPENINGSUREN
Op afspraak.




## 10 ONS DAGELIJKS GROEN

**PRODUCTEN**
Prei, vergeten- en nieuwe groenten.

**OMSCHRIJVING**
Ons Dagelijks Groen is een gemengd landbouwbedrijf met zorgboerderij, ontstaan vanuit een preibedrijf. Door de jaren heen hebben Luc en Sonja De Neef - Moens gekozen voor verbreding in plaats van schaalvergroting. Dit houdt in dat er naast de productie van prei ook verkoop is van verse producten in een automatenwinkel en er de mogelijkheid is tot groepsbezoek, landbouw- en platteland seducatie, teambuilding, educatieve verjaardagsworkshops of zaalverhuur.

Met het aanbod van seizoensgroenten worden de consumenten aangespoord tot een levensstijl gericht op het ritme van de seizoenen en krijgt voeding een extra dimensie.

De naam 'Ons Dagelijks Groen' wijst erop dat groenten, fruit, de akker en de tuin essentieel zijn in ons dagelijks leven om een gezonde en duurzame levensstijl te behouden. In de zelfbedienings- en automatenwinkel van Ons Dagelijks Groen kan je ook terecht om vergeten en nieuwe groenten te ontdekken.

**CONTACT**
Kammenkouterstraat 80
9310 Meldert
053 70 64 73
0499 18 99 25
info@odgroen.be
www.odgroen.be

**OPENINGSUREN**
Elke dag van 7.00 u.
tot 22.00 u. in
zelfbediening.

in omschakeling



## 11 DE KOKER LV

**PRODUCTEN**
Aardappelen, eieren, rauwe melk.

**OMSCHRIJVING**
Bart en Melissa De Koker baten een melkvee- en akkerbouwbedrijf uit. Het is een familiebedrijf met een echte landbouwerstraditie, waarvan Bart de vierde generatie is. De boerderij, oorspronkelijk gevestigd aan het huidig verkooppunt aan de Jan Frans Vonckstraat, heeft altijd al oog gehad voor een rechtstreekse thuisverkoop. De kwaliteitsaardappel, geteeld in een zandleembodem, is naast de melk een belangrijk product voor de landbouwonderneming. Met de thuisverkoop, in plaats van het verhandelen aan de distributeurs en warenhuizen, ontvangen Bart en Melissa een eerlijkere prijs voor hun producten.

**CONTACT**
Spoorstraat 40
9310 Baardegem
0475 94 27 35
dekokerlv@skynet.be

**OPENINGSUREN**
Afhaling Spoorstraat 40: op afspraak.
Aankooppunt Jan Frans Vonckstraat 14:
24/24 u.


© Hendrik De Schrijver

## 12 DOMEIN DE KLUIZEN

**PRODUCTEN**
Wijnbouwbedrijf met crowdfunding. Rode wijn: Dornfelder - Zweigeit, Pinot noir. Witte wijn: Cuvee, Kerner, Optima 'Nobelzoet'. Rosé. Afgeleide druivenproducten en bloemen- en kruidensiropen. Groepsbezoeken mogelijk.

**OMSCHRIJVING**
Herman Troch heeft 'Domein De Kluizen' opgericht in 1997. Het Domein heeft zijn wijngaard binnen de muren van de abdij Maria Mediatrix in Affligem. De wijnmakerij is gelegen in de Broekstraat in Herdersem. Hier worden de druiven gevinifieerd. Momenteel beslaat de wijngaard een oppervlakte van 2,8 hectare.

Herman kijkt terug op een familietraditie. Zowel zijn vader als grootvader waren bedreven fruitwijnmakers. De wijngaard 'De Kluizen' werd verder uitgebreid in 1998 en 1999 en in 2004 en 2006. Sinds de zomer van 2015 is aan de Broekstraat in Herdersem een nieuwe wijnmakerij met degustatiemogelijkheid in gebruik genomen. Sinds 2005 valt Affligem binnen het gebied waar de wijn erkend kan worden als 'Vlaamse Landwijn'. Dit is een label dat overeenkomt met 'Vin de pays' in Frankrijk. Deze erkenning wordt gegeven aan elke wijn apart, elk jaar opnieuw. Een commissie, ondersteund door de nodige analyses, bepaalt of de wijn de erkenning verdient.

**CONTACT**
Broekstraat 42
9310 Herdersem
0472 41 42 00
info@domein-de-kluizen.be
www.domein-de-kluizen.be

**OPENINGSUREN**
Woensdag van 14.00 u. tot 18.30 u.
of op afspraak.






## 13 BRUCKERSHOF HOEVESLAGERIJ

### PRODUCTEN
Aardappelen en rundvlees van eigen kweek, varkensvlees en gevogelte, charcuterie, huisbereide vleeswaren.

### OMSCHRIJVING
In de Bredestraat baatte familie De Brucker jarenlang een klassiek rundvee- en akkerbouwbedrijf uit met een traditie van thuisverkoop. Na vijf generaties namen Dieter en Kelly Mertens-De Ruyck de fakkel over en runnen nu samen de boerderij met Belgisch-Witblauwe runderen. De dieren worden met veel liefde behandeld en krijgen ruwvoeders van eigen teelt.

Om hun passie te delen met de klant richtten Dieter en Kelly een oude schuur in als hoevewinkel. Zo brengen ze rechtstreeks lokaal, vers en betaalbaar kwaliteitsvlees op je bord. Hier kan je ook het jaar door terecht bij de aardappelautomaat. Vanaf begin juni zijn er nieuwe aardappelen te verkrijgen maar ook tijdens de winter zit de automaat goed gevuld met bewaaraardappelen.

### CONTACT
Bredestraat 253
9300 Aalst
0495 13 48 95
bruckershof@hotmail.com
www.bruckershof.be

### OPENINGSUREN
Vrijdag en zaterdag van 10.00 u. tot 12.30 u. en van 13.30 u. tot 18.30 u.
Zondag van 10.00 u. tot 13.30 u.
Aardappelautomaat: 24/24u.



## 14 STEVEN DE WINNE

### PRODUCTEN
Aardappelautomaat.

### OMSCHRIJVING
In de landelijke omgeving van Hofstade vind je het gemengd landbouwbedrijf van Steven De Winne dat hij overnam van zijn vader André. Naast voedergewassen voor het melkvee worden er ook aardappelen geteeld. Dankzij een goede teeltafwisseling tussen de gewassen blijft de bodemkwaliteit optimaal, wat de kwaliteit van de aardappelen ten goede komt. Je kan de aardappelen rechtstreeks bij de boer aankopen uit de automaat. Er zijn zakjes van 5 en 10 kg.

### CONTACT
Noenstraat 9
9308 Hofstade
053 77 47 75
dewinne.steven@gmail.com

### OPENINGSUREN
24/24 u.







## 15 WALTER DE SMET

### PRODUCTEN
Aardappelen.

### OMSCHRIJVING
Walter baat een akkerbouwbedrijf uit. Het landbouwbedrijf heeft een lange traditie en spitst zich nu volledig toe op de teelt van landbouwgewassen, waaronder verschillende aardappelvariëteiten. De traditionele thuisverkoop werd gemoderniseerd met een aardappelautomaat. Dit leidde tot een wijziging en verruiming van het clienteel.

Jonge mensen maken makkelijker gebruik van een automaat dan dat ze bij de landbouwer het erf opstappen voor een aankoop. De aardappelen in de automaat zijn supervers.

### CONTACT
Babbelaarstraat 171
9308 Hofstade
053 41 58 05
0494 17 80 43
walter.de.smet2@telenet.be

### OPENINGSUREN
24/24 u.



## 16 ZORGBOERDERIJ BOER DIRK

**PRODUCTEN**
Groenten, fruit, pluimvee, eieren, workshops.

**OMSCHRIJVING**
Mensen met een mentale beperking zijn gelukkiger als ze deel blijven uitmaken van de maatschappij. Dat is de overtuiging van Dirk Claessens, die als uitbater van Zorgboerderij Boer Dirk een groot geloof etaleert in mensen met een beperking.

Bijgestaan door hulpboeren kweekt boer Dirk op een zo milieuvriendelijk en natuurlijk mogelijke manier seizoensgroenten, fruit (lokaal geteeld onder controle van TÜV Nord Integra), eieren en pluimvee (vlees). Er wordt bewust gekozen voor kleinschalige productie in plaats van massaproductie. Smaak en gezondheid primeren op het uiterlijk of de kwantiteit van de gewassen. In 2019 werd bovendien een omschakelingstraject opgestart tot gecertificeerd bioproducent.

**CONTACT**
Kattenbroekstraat 9A
9310 Moorsel
0496 31 92 65
boerdirk@boerdirk.be

**OPENINGSUREN**
Boerderijwinkel:
Woensdag van 14.00 u. tot 17.30 u.
Zaterdag van 09.00 u. tot 15.00 u.
of na afspraak.

Levering gratis vanaf 25 € (Aalst en deelgemeenten), ook met fietskoerier!

Afhaalpunten:
Cimorné Aalst: Woensdagnamiddag vanaf 14.00 u. en zaterdag vanaf 10.00 u.
Buurderij Aalst, Dendermonde, Lede, Buggenhout op donderdag via boeren en buren.

Boerderij: rij gerust de lange oprit naar achter, er is parking op de boerderij. Niet parkeren bij de buren vooraan.



in omschakeling






## 17 OHNE AALST

**PRODUCTEN**
Seizoensgroenten en -fruit, sappen en biertjes uit de buurt. Een groot aanbod noten, granen en pasta's.

**OMSCHRIJVING**
Ohne is een winkelconcept dat steunt op drie pijlers: afvalarm, korte keten en biologisch. Omdat we echt een verschil willen maken, zetten we in op dagelijkse verbruiksgoederen. In onze winkel in de Stationsstraat vind je in de eerste plaats voeding maar daarnaast ook onderhoudsproducten en cosmetica.
We halen onze producten zoveel mogelijk uit Aalst en omstreken, rechtstreeks bij de producent. Daarmee kunnen we een grote ecologische winst maken. Door goederen lokaal te produceren én consumeren worden enorm veel transportkilometers uitgespaard en maak je een hele verpakkingscyclus overbodig.

Als klant breng je je eigen zakjes, dozen, flessen, ... mee die je telkens opnieuw vult. Zo besparen we een hele hoop afval en kan je bovendien zelf je hoeveelheden kiezen.

**CONTACT**
Stationstraat 3
9300 Aalst
0498 61 31 70
aalst@ohne.be
www.ohne.be

**OPENINGSUREN**
Dinsdag t/m donderdag
van 10.00 u. tot 19.00 u.
Vrijdag en zaterdag
van 10.00 u. tot 18.00 u.

## 18 LUC VAN LANGENHOVE

**PRODUCTEN**
Hopkeesten.

**OMSCHRIJVING**
De grootouders van Luc Van Langenhove begonnen, zoals vele landbouwersfamilies in de regio Aalst, in de 19e eeuw met het telen van hop. De teelt richtte zich vooral op de hopbellen, die voor de conservering en het bitter aroma van het bier werden gebruikt. De keesten waren oorspronkelijk maar een minderwaardig bijproduct die door landbouwersgezinnen als groente werden klaargemaakt wanneer de groenten in het voorjaar schaars waren.

Jeanne De Meyst, de moeder van Luc, herinnert zich nog dat de keesten in haar kindertijd verschillende malen per week werden gegeten, zoals bloemkool in witte saus. De hopboer nam in 2016 het initiatief om opnieuw hop aan te planten.

**CONTACT**
Horingstraat 11
9310 Meldert
053 41 91 73
0475 26 61 70
lucdenbeer@msn.com

**OPENINGSUREN**
Op afspraak.


Foto: Brasserie t Vertier - Meldert

Proef deze delicatesse in enkele restaurants in de streek!







## 19 ALFONS TEMMERMAN

**PRODUCTEN**
Pompoenen, hopkeesten en hopbellen.

**OMSCHRIJVING**
Alfons Temmerman is de enige overgebleven hopboer in Oost-Vlaanderen die hop teelt voor de bellen en vrijwel de volledige oogst rechtstreeks aan een lokale brouwerij verkoopt.

Alfons is de vierde generatie binnen zijn familie die hopteler is. 25 jaar geleden begon Alfons op een eigenzinnige wijze als reactie tegen het overmatige gebruik van klassieke sproeimiddelen met een evenwichtige teelt waarbij opnieuw Bordolese pap en een aftreksel van tabaksbladeren tegen respectievelijk schimmelziekten en schadelijke insecten werd gebruikt. Deze bestrijdingsmiddelen mogen in de biologische teelt worden gebruikt. Naast de klassieke bellenteelt heeft Alfons in het prille voorjaar ook een aanbod van knapperige en sappige hopkeesten die zonder tussenkomst van distributiebedrijven worden verhandeld. Vanaf eind augustus tot in het najaar kan de korte ketenconsument bij Alfons terecht voor de aankoop van pompoenen.

**CONTACT**
Brusselbaan 285
9320 Erembodegem
053 78 74 31

**OPENINGSUREN**
Zelfbediening voor de pompoenenverkoop. Hopkeesten en hopbellen op afspraak.

## HOPKEESTEN, EEN WARE DELICATESSE

Hopkeesten uit onze streek zijn een echte delicatesse met een beperkt aanbod. Ooit waren de keesten een bijproduct van de hopteelt en werden ze als overschot weggegeven aan de buren. Maar tegenwoordig vallen ze vooral in de smaak bij fijnproevers. Hoewel het kweken van hop in ons land vandaag zo goed als verdwenen is, was onze streek samen met het gebied rond Poperinge een van de belangrijkste hopcentra. De teelt was zo belangrijk voor de streek dat de opbrengst in de 17e eeuw meer was dan de helft van de Europese opbrengst.

Aangezien keesten met de hand worden geoogst in de winter, werd de teelt ervan steeds minder aantrekkelijk in vergelijking met de gemechaniseerde productiemethoden voor groenten. In 1880 was er nog zo'n 2000 hectare hop in Aalst. Tegen 1890 was ze al gehalveerd en in de vorige eeuw ging ze bijna verloren. In 1970 waren er nog 30 telers met 85 hectare hop, momenteel is dat nog maximaal 10 hectare in Aalst.

Dit prachtig stukje cultureel erfgoed wordt vandaag gelukkig bewaard dankzij de opleiding van een aantal jonge hopboeren tijdens een meester-leerling traject.

Wil je eens een hopveld bezoeken? Dat kan! Neem hiervoor contact op met de Dienst Economie van Stad Aalst:
administratief centrum Werf 9
9300 Aalst
053 72 34 36
jan.blindeman@aalst.be




## 20 BUURDERIJ AALST

**PRODUCTEN**
Lokale producenten verkopen hun zelfgekweekte groenten, vlees en andere heerlijke producten.

**OMSCHRIJVING**
Kom langs bij de Buurderij voor vlees, groenten, fruit, kazen, wijnen en zoveel meer uit eigen streek. Elke donderdag tussen zeven en acht kan je in het sociaal centrum in de Rerum Novarumstraat proeven van lokale lekkernijen en je bestelling ophalen die je vooraf online doorgeeft. Hier ontmoet je persoonlijk de producenten van wat op je bord komt!

**CONTACT**
Rerum Novarumstraat 4
9300 Aalst
www.boerenenburen.be/nl-BE/assemblies/12561

**OPENINGSUREN**
Donderdag van 19.00 u. tot 20.00 u.

## 21 ANDRÉ BOELAERT

**PRODUCTEN**
Honing.

**OMSCHRIJVING**
André en Marleen uit de Lindenstraat in Aalst zijn al sinds 1995 actief bezig met bijen en hun producten. Het dracht-terrein van hun bijenkasten bestrijkt onder andere het natuurgebied Honegem – Solegem. Dit gebied is bijna volledig vrij van herbiciden en pesticiden. Zo kunnen André en Marleen een voortreffelijke zuivere honing oogsten. Kwaliteit is hun hoogste prioriteit. Het aanbod aan geoogste honing is daarom eerder beperkt maar des te meer gegeerd!

**CONTACT**
Lindenstraat 130
9300 Aalst
053 70 46 21
0497 42 57 86
boelaert@telenet.be

**OPENINGSUREN**
Na telefonische afspraak.




## 22 NORBERT HEEREMANS

**PRODUCTEN**
Honing en andere bijenproducten (propolis, bijenwas, bijengif en koninginnebrij).

**OMSCHRIJVING**
Norbert Heeremans is al meer dan 60 jaar aan het werk als gepassioneerd imker. Als lesgever en gewezen handelaar in imkersmateriaal blijft Norbert een aan-spreekpunt voor alle imkers en geïnteresseerden uit de ruime Aalsterse regio.

De korte ketenconsument kan bij Norbert terecht voor de aankoop van een breed gamma aan bijenproducten: diverse soorten honing, propolis, bijenwas, bijengif en koninginnebrij.

**CONTACT**
Resschebeke 12
9320 Erembodegem - Aalst
053 66 76 52
0474 10 41 97

**OPENINGSUREN**
Op afspraak.





## 23 STIJN DAELMAN

**PRODUCTEN**
Aardappelen.

**OMSCHRIJVING**
Stijn nam enkele jaren geleden het familiale landbouwbedrijf met rundvee en akkerbouw over van zijn vader Luc Daelman. De jonge boer zal de onderneming verder uitbouwen en de landbouwactiviteiten verbreden.

De rechtstreekse verkoop aan de consumenten tegen eerlijke prijzen maakt hier deel van uit. Om de beste kwaliteit te kunnen garanderen, worden de aardappelen met de hand geraapt en manueel verpakt.

**CONTACT**
Aldegondisstraat 6
9308 Hofstade
0499 76 98 99
stijn.m.daelman@gmail.com

**OPENINGSUREN**
Maandag t/m zaterdag van 09.00 u. tot 19.00 u.



## 24 JEF SMET

**PRODUCTEN**
Honing.

**OMSCHRIJVING**
'Honing van eigen streek op ambachtelijke wijze geproduceerd' is de leuze van Jef. De honingbijen verzamelen nectar, pollen, propolis en water binnen een straal van 3 km rond hun bijenhal in Gijzegem. Het landelijke Mespelare, met veel natuurlijke elementen, behoort dus tot het drachtgebied van de bijenvolken. Dit resulteert in een aanbod van een streekeigen lente- en zomerhoning. Jef geeft de voorkeur aan kwalitatieve honing in plaats van het oogsten van maximale hoeveelheden per bijenvolk.

**CONTACT**
Berkenlaan 90
9308 Gijzegem
053 70 81 01
jozefsmet@telenet.be

**OPENINGSUREN**
Na telefonische afspraak.





## 25 GILBERT VINCK

**PRODUCTEN**
Tomaten (juli - augustus), bloemkolen (april - mei).

**OMSCHRIJVING**
Gilbert is als zoon van een boerengezin goed vertrouwd met land- en tuinbouw. Het bedrijf, gevestigd aan de rand van het stadscentrum, teelt een ruime variatie aan seizoensgroenten: prei, bloemkolen en tomaten.

Door de urbanisatiedruk van de stad is de bedrijfsoppervlakte sterk verminderd. De consument smaakt dat de zomertomaten, geteeld in de serre in volle grond, en de lentebloemkolen met respect voor de natuur werden gekweekt.

**CONTACT**
Botermelkstraat 63 a
9300 Aalst
053 77 48 11

**OPENINGSUREN**
In de voormiddag in april, mei, juli en augustus.



## 26 HOF TER DROMEN

**PRODUCTEN**
Aardappelen en aardbeien.
Logies in vakantiehuis horende bij de hoeve.

**OMSCHRIJVING**
De oorspronkelijke hoeve dateert maar liefst uit 1772. Het Hof ter Dromen is sindsdien onafgebroken in familiebezit: sinds 1876 was het hof in handen van Petrus Dooms, rond 1907 baatte Egidius Dooms-Tas er een landbouwbedrijf uit, in 1937 volgde Alfons Dooms-Muylaert hem op (tevens zaakvoerder van de Boerenbond) en vanaf 1964 de huidige eigenaars Hubert Van Lierde en Jeanine Dooms. Het gezin Van Lierde-Dooms verkoopt hoeveproducten op het hof zoals aardappelen en aardbeien in het seizoen. Om de vier jaar zet de boerderij haar deuren wijd open voor het traditionele oogst- en folklorefeest “de Pikkeling”.

**CONTACT**
Guy Van Lierde
Grote Baan 13
9310 Herdersem
0476 60 37 10
hof.ter.dromen@skynet.be
www.hofterdromen.be

**OPENINGSUREN**
Maandag t/m zaterdag in de namiddag.



## 27 DIRK VAN WILDER

**PRODUCTEN**
Witloof - ook uit volle grond.

**OMSCHRIJVING**
Volgens de volkse overlevering zou Jan Brammens, een landbouwer uit Schaarbeek, het eerste witloof gekweekt hebben rond 1830. Hij had de bladeren van de plant afgesneden en de wortels met een laag zand bedekt om deze te bewaren. Tot zijn verwondering zag hij later dat er wit loof uitgeschoten was op de wortelen en dat dit eetbaar bleek. De witloofteelt in volle grond is arbeidsintensief. Naast witloof op hydrocultuur teelt het familiebedrijf Van Wilder – Verstraeten ook het meer gewaardeerde grondwitloof.

Het huidige witloofbedrijf is door de schoonvader van Dirk opgestart vanuit een klassiek gemengd landbouwbedrijf.

**CONTACT**
Zijpstraat 109
9308 Hofstade
0476 46 98 09
dirkvanwilder@telenet.be

**OPENINGSUREN**
Weekdagen van 07.00 u. tot 13.00 u.
Zaterdag: op de wekelijkse markt te Aalst.





## 28 DE KOLLEBLOEM

**PRODUCTEN**
Groentepakket, borstvoedingspakket, fruitpakket, aardappelpakket, broodpakket.

**OMSCHRIJVING**
Begin jaren ‘80 begon Antoine De Paepe op 1 ha grond met de bioteelt van volle-grondgroenten op het ouderlijk bedrijf te Sint-Lievens-Esse, gelegen in de heuvelachtige uitlopers van de Vlaamse Ardennen. Aan biologische landbouw doen is voor de Kollebloem meer dan alleen het niet-gebruik van chemische middelen. Het is rekening houden met het milieu en de derde wereld, met kleinschaligheid, leefbaarheid en arbeidsvreugde.

Het streefdoel is op een kleinschalige manier zoveel mogelijk verschillende streekeigen groenten te telen en deze zo vers mogelijk te bezorgen aan de consument. In één jaar worden er meer dan 45 verschillende soorten groenten geteeld. Er wordt bewust gekozen om de afzet kleinschalig te houden, deze gaat grotendeels naar de eigen boerderijwinkel en de groenteabonnementen.

Met de nieuwsbrief, het Akkerweetje, wordt er wekelijks gecommuniceerd met de klanten. Het blaadje bevat tal van tips en recepten.

**CONTACT**
Doornstraat 30
9550 Sint-Lievens-Esse
054 34 36 82
info@kollebloem.be
www.kollebloem.be

**OPENINGSUREN**
Afhaalpunten:
Dinsdag vanaf 13.00 u.
Affligemdreef 146, 9300 Aalst
Gentsestraat 91,9300 Aalst
(In De Maeltydt)
Woensdag van 11.00 u. tot 19.00 u.
Abdijstraat 7
(De Kruidenier van Affligem)

## 29 DEN IMKER VAN OEVER 'T WOTER

**PRODUCTEN**
Honing.

**OMSCHRIJVING**
Als fervent natuurliefhebber raakte Ronny Verlé gefascineerd door bijen. Na de aankoop van een stuk natuurgebied aan de Wiezebrug startte hij meteen met het houden van honingbijen. Intussen plaatste hij ook bijenkasten op de rechteroever van Aalst, 'oever 't woter', in de omgeving Mijlbeek. Uniek bij Ronny zijn ook zijn zwarte bijen, een inheemse bijensoort die bijna uitgestorven was.

**CONTACT**
Drie Veldenweg 39
9300 Aalst
psarantonis@telenet.be

**OPENINGSUREN**
Op afspraak.

## 30 NATUUR-IMKERIJ DE AALSTERSE BIJ

**PRODUCTEN**
Multiflorale honing geperst uit natuurbouw bijenraat.

**OMSCHRIJVING**
In de tuin van Wim en Jolien aan de groene stadsrand van Aalst krijgt het bijenvolk de kans om volledig op eigen ritme te leven. De kasten worden zo weinig mogelijk geopend en enkel het overschot aan honing dat de overijverige bijtjes te veel hebben geproduceerd, wordt geoogst zodat de bijen overwinteren op hun eigen honing.

**CONTACT**
Lijnzaadstraat 10
9300 Aalst
imkerijdeaalstersebij@gmail.com
https://www.facebook.com/imkerijdeaalstersebij/

**OPENINGSUREN**
Op afspraak op de imkerij of via Facebook.








## 31 LUC & NICO DE VIS (AVEVE-WINKEL)

**PRODUCTEN**
Honing.

**OMSCHRIJVING**
Luc De Vis is van huis uit vertrouwd met het Meldertse landbouwleven. Naast de handel in land- en tuinbouwproducten exploiteerde de familie De Vis een klassiek rundvee- en akkerbouwbedrijf. Het is zoon Nico die Luc wist te overtuigen om te imkeren.

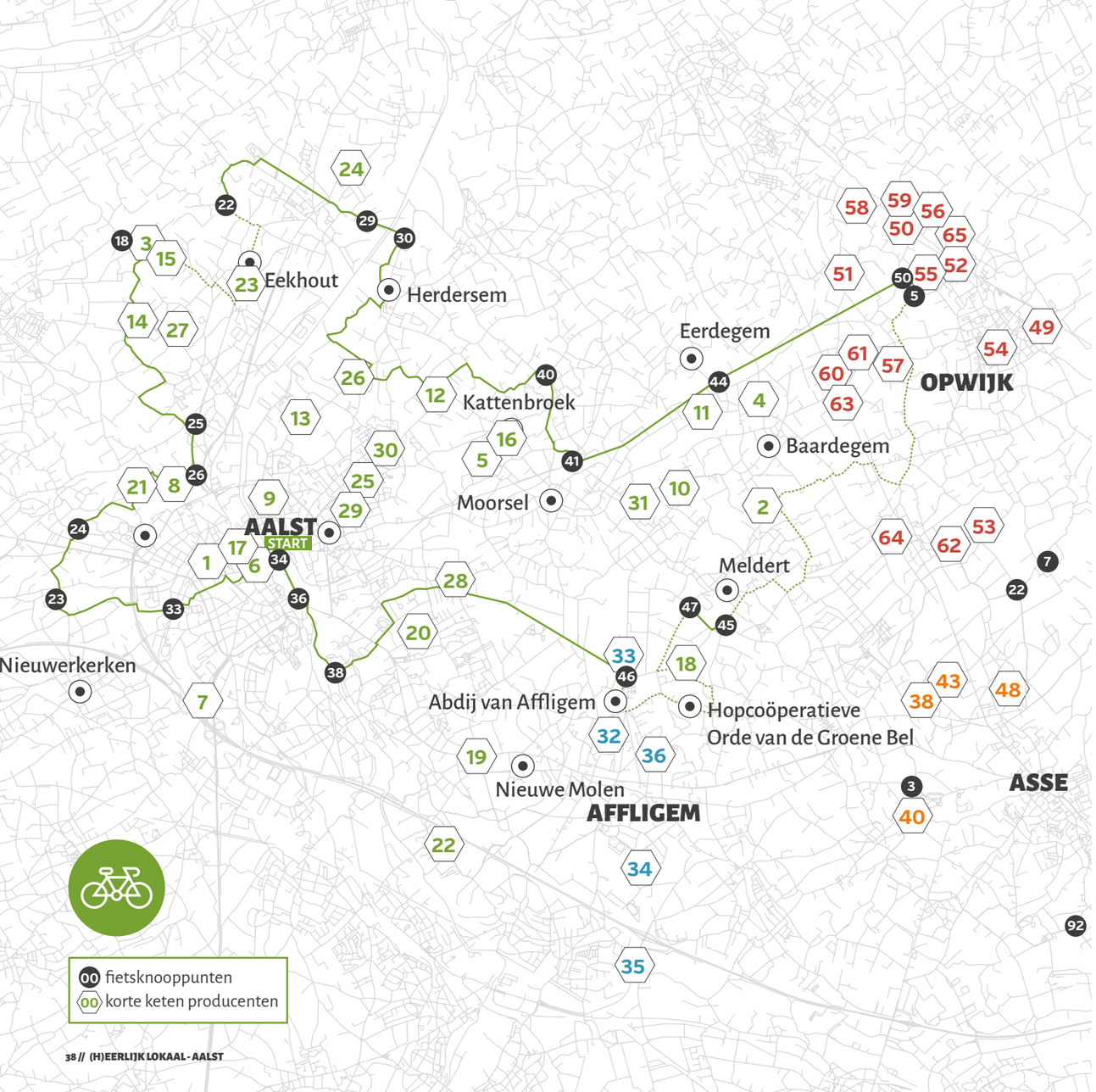
In de AVEVE-winkel, waarvan Luc de zaakvoerder is, kan je sinds enkele jaren ook terecht voor de aankoop van een potje lente- of een sterker smakende zomerhoning.

Door de kleinschaligheid van de bijenteelt worden de bijenvolken niet verplaatst naar commerciële boomgaarden en is de honing een echt streekproduct.

**CONTACT**
Kammenkouterstraat 19
9310 Meldert
053 78 16 35
devis.luc@aveve.be

**OPENINGSUREN**
Maandag t/m vrijdag van 08.00 u. tot 12.00 u. en van 13.30 u. tot 18.00 u.
Zaterdag van 08.00 u. tot 12.00 u. en van 13.30 u. tot 17.00 u.








# FIETSTOCHT

## AALST - NOORDELIJK OPWIJK

lange fietstocht van 53 km

Deze route is grotendeels gebaseerd op de fietsknooppunten. Opgelet, we maken enkele uitzonderingen:

- Tussen knooppunten 18 en 22
- Tussen knooppunten 5 en 45
- Tussen knooppunten 47 en 46

**Routebeschrijving**

- Je vertrekt in centrum Aalst aan de Dender, bij fietsknooppunt 37 (aan de brug van de Vaartstraat). Parkeren kan vlakbij: in de Burchtstraat. Parkeergarage Postsite - Indigo, Vaartstraat 18.
- Je volgt de knooppunten 33 – 23 – 24 – 26 – 25. Van knooppunt 25 rij je richting knooppunt 18. Opgelet: rij niet helemaal tot aan knooppunt 18 maar sla na 3,8 km rechtsaf en volg van daar de Babbelaarstraat.
- Aan de 'T' ga je linksaf en neem je vervolgens de eerste straat (na ca 80m) rechts. Dit is de Kuipersstraat. Volg deze straat over een afstand van 400m. Sla nu linksaf en volg het kaarsrechtespoorwegpad over een afstand van 1,2 km.
- Sla nu linksaf en volg de Langehaagstraat/Drapstraat. Na 550m bereik je knooppunt 22.
- Volg nu knooppunt 29 en knooppunt 30 (hiervoor steek je de Dender over).
- Volg de knooppunten 40 – 41. Aan knooppunt 41 sla je linksaf en volg je het spoorwegpad richting de knooppunten 44 en 50.
- Aan knooppunt 50 verlaat je (rechtsaf) het spoorwegpad en volg je de Bolstraat over een afstand van bijna 300m tot aan knooppunt 5.
- Vanaf dit punt volgen we een alternatieve route tot aan knooppunt 45. We wijken als volgt van de knooppunten-route af:
- Sla rechtsaf de Klaarstraat in. Na 500m neem je aan de 'T' links de Wijngaardstraat.
- Na 650m hou je aan de splitsing van de weg rechts aan en volg je het Perreveld over een afstand van 1300m.
- Aan de 'T' sla je rechtsaf en volg je de Droeshoutstraat/Mazelstraat over een afstand van 700m tot over de N211.
- 400m voorbij de N211 sla je aan het kruispunt rechtsaf en volg je de 't Kintstraat tot ja na 500m terug over de N211 rijdt. Neem nu de eerste straat links. Dit is de Baardegemstraat. Je steekt onmiddellijk de Steenweg op Dendermonde (N47) over. Verderop heet de straat Melkspinde.
- Vlak voorbij de eerste bocht naar rechts sla je linksaf en neem je de Bosstraat.
- Na 1 km sla je aan de splitsing linksaf en volg je de Petronellaberg over een afstand van 1600m. Sla nu rechtsaf en volg de Huizekensstraat.
- Ga aan de 'T' naar links en volg de Langeweg/Mutsereelstraat.
- Neem na 430m de tweede straat links en volg de Stevensveldstraat tot aan knooppunt 45.
- Rij tot aan knooppunt 47 en volg verder richting knooppunt 46.
- Na 1 km sla je linksaf en volg je de Horingstraat.
- Na 500m ga je aan de 'T' linksaf en volg je de Nievelveldweg tot aan de volgende 'T'.
- Hier sla je rechtsaf en volg je de Kleindriesstraat.
- Aan de 'T' sla je rechtsaf en volg je de Domentstraat. In deze straat rij je langsheen (rechterkant) de 'Hopcoöperatieve Orde van de Groene Bel'.
- Na 750m neem je de (derde) straat links. Dit is de Langestraat.
- Aan het kruispunt sla je rechtsaf en volg je de Abdijstraat tot aan knooppunt 46.
- Volg nu de knooppunten 38 – 36 – 34 – 37.

# AFFLIGEM

Ronny Merckx



## 32 VLEESHALLE DPO

**PRODUCTEN**
Vleeswaren van eigen kweek.

**OMSCHRIJVING**
Vleeshalle DPO is een familiebedrijf dat werd opgericht in 1970 door slagerszoon Omer Depril in de Langestraat te Hekelgem. Omer startte op zijn veeboerderij op Doment met het kweken van eigen wit blauw runderen voor groot- en kleinhandel in de slagerij.

Alle runderen genieten de beste verzorging en voeding doorheen hun groeiproces en dit alles op een diervriendelijke manier. Vanaf de lente tot de late herfst grazen de runderen in de Domentse weiden. Gedurende de wintermaanden worden zij verzorgd in de ruime stallen in de boerderij.

In 1982 verhuisde de slagerij naar de Fosselstraat in Hekelgem. Zoon Davy nam in 1998 het bedrijf over en zette zo de familietraditie verder. Hij renoveerde de zaak en specialiseerde zich niet alleen verder in eigen geweekt rundsvlees, maar ook in het aanbieden van BBQ-pakketten, het organiseren van barbecue aan huis, (tuin)feesten en huisbereide traiteurschotels het hele jaar door.

**CONTACT**
Fosselstraat 19
1790 Affligem
053 66 69 72
vleeshalledpo@telenet.be
www.vleeshalledpo.be
facebook.com/VleeshalleDPO

**OPENINGSUREN**
Dinsdag, woensdag en donderdag
van 8.00 u. tot 12.00 u. en van
14.00 u. tot 18.00 u.
Vrijdag van 14.00 u. tot 18.00 u.
Zaterdag doorlopend open
van 8.00 u. tot 17.00 u.
Zondag en maandag
gesloten.

## 33 DE KRUIDENIER VAN AFFLIGEM

**PRODUCTEN**
Groenten, fruit, streekproducten.

**OMSCHRIJVING**
Aan de voet van de monumentale Abdij van Affligem vind je deze lokale kruidenier. Je kan er terecht voor groenten- en fruitpakketten van lokale producenten en voor (h)eerlijke streekproducten. Bij Dina is het gezellig langskomen. Zij verkoopt ook zelfgemaakte kaarsen en caneert (hervlecht) rieten stoelen.

**CONTACT**
Abdijstraat 7
1790 Affligem
053 66 15 94
dinavangijsegem@hotmail.com
www.dekruideniervanaffligem.be

**OPENINGSUREN**
Woensdag t/m zondag van
11.00 u. tot 19.00 u.






## 34 CASTEL27

**PRODUCTEN**
Confituur, chutney, notenporto.

**OMSCHRIJVING**
Bij de originele, ambachtelijke confituren en chutneys van Gerda Van Assche, smaak je meteen dat ze met liefde zijn bereid. Ze zijn gemaakt met fruit uit haar eigen tuin of die van vrienden en bevatten een minimum aan suiker (waardoor ze iets minder vast zijn). Wie van haar notenporto proeft, wil gegarandeerd een tweede glaasje!

**CONTACT**
Kasteelstraat 27
1790 Affligem
0485 93 14 87
gerda.van.assche@telenet.be

**OPENINGSUREN**
Op afspraak.

## 35 RONNY MERCKX

**PRODUCTEN**
Aardappelen, melk- en vleesvee.

**OMSCHRIJVING**
Het bedrijf van Ronny Merckx is een gemengd landbouwbedrijf met runderen en paarden, bestemd voor melk- en vleesvee. Dit wordt gecombineerd met akkerbouw, er worden aardappelen geteeld. Het landbouwbedrijf ligt in de prachtige omgeving van de historische Bellemolen, waar de paarden en runderen zoveel mogelijk kunnen weiden. In ca. 1934 richtte de grootvader van Ronny Merckx het landbouwbedrijf op. Het werd daarna verder uitgebaat door zijn vader en nu door Ronny zelf. Bezoekers zijn welkom op het boerenhof voor een gezellige babbel, een koffietje,... Iedereen kan hier terecht voor lekkere, zelf geteelde aardappelen. Er worden twee soorten aangeboden: de vroege aardappelen en de alom bekende bintjes. De aardappelen zijn het hele jaar door verkrijgbaar.

**CONTACT**
Stationsstraat 10
1790 Essene
053 66 52 03 - 0478 91 18 66
merckxro@gmail.com

**OPENINGSUREN**
Elke dag.



## 36 JEAN-PIERRE & DOCHTER MIA MEERT

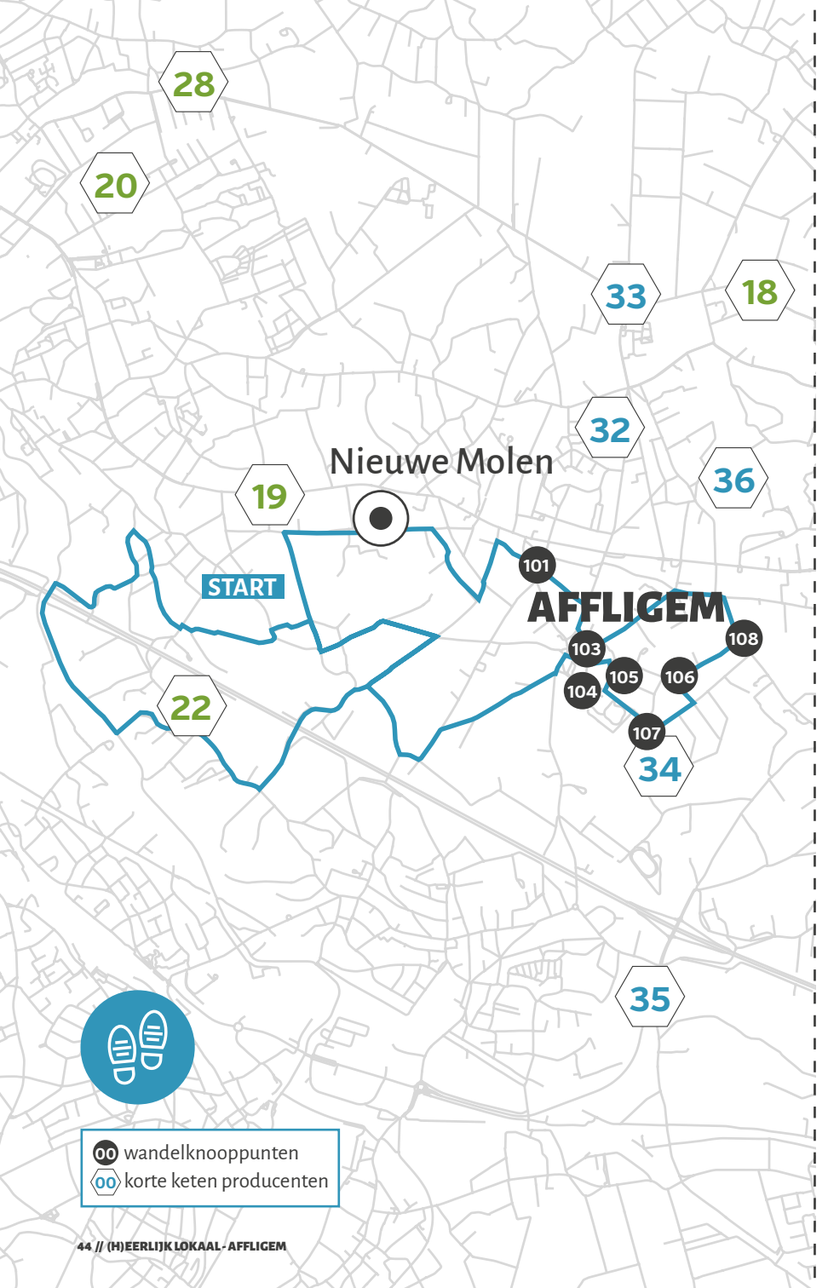
**PRODUCTEN**
Aardappelen, prei, hopkeesten en rundvee.

**OMSCHRIJVING**
Landbouwbedrijf Meert is een volwaardig rundveebedrijf met vleesvee, gecombineerd met akkerbouw: aardappelen (berber), prei en hopkeesten. Het bedrijf is gelegen in het mooie, landelijke, groene gebied van de deelgemeente Hekelgem, waar de dieren ook de kans krijgen om zo veel mogelijk te weiden. Het werd opgericht in 1980 door Jean-Pierre Meert. De hopvelden, eigendom van de familie Meert, bevinden zich in de nabije omgeving en zijn zeker een bezoekje waard. De hopvelden liggen in de buurt van enkele wandelroutes, waaronder het 'Roofridderspad'.

**CONTACT**
Bleregemstraat 49
1790 Hekelgem
053 68 29 91
hilde.cobbaut@telenet.be

**OPENINGSUREN**
Elke dag.








# WANDELTOCHTEN

We hebben in de omgeving van Aalst en Affligem twee wandeltochten van 7 en 9 km uitgestippeld. De routes zijn tot combineerbaar tot één wandeling van 14,5 km. Parkeren kan voor beide wandelingen aan de Ten Bos Sint-Amanduskerk in de Dom Modest van Asschelaan 65.

## AFFLIGEM WEST

wandeltocht van 7 km

Wandeling tussen de Dender en Affligem, op het grondgebied van Aalst .

**Routebeschrijving**

- Volg de Dom Modest van Asschelaan in zuidelijke richting (richting de bossen).
- Na 250m neem je links het pad langsheen de bomen, tot aan de smalle Tenbos(straat). Ga rechtsaf.
- Na 200m volg je verder de Tenbos(straat) naar links.
- Na 300m gaat de straat over in een onverhard wegje dat je rechts volgt: je bent nu in de (onverharde) Hekelgemse weg die schuin door een akker loopt.
- Na ruim 300m kom je aan een kruispunt van twee veldwegjes. Hier ga je naar rechts en volg je de (onverharde) Donkerstraat (ook een veldwegje).
- Na 600m kom je aan de 'T' met de Tenbos(straat), hier ga je naar links.
- Volg deze weg over een afstand van 900m. Je neemt de brug over de E40 en komt daarna in de Kortenbos(straat)/ Resschebeke(straat)
- Hier ga je naar rechts en na 600m sla je linksaf de (onverharde) Langstuklos(weg) in.
- Nu kom je aan de Dender die je rechtsweg langs de oever volgt tot onder de A10 door.
- Hier ga je na 60m rechtsaf en volg je de (onverharde) Bergstraat.
- Na 250m ga je naar links. Eens je uit het bos komt, bereik je de Stillebreek(straat).
- Hier ga je naar links. Je volgt nu de Sint-Amandstraat.
- Na 350m sla je rechtsaf en volg je de Kapelleveld(straat).
- Aan de 'T' met de Papeveld(straat), stap je rechtdoor en volg je de Varent(straat) tot aan de 'T' met de Kleistraat.
- Hier ga je linksaf en neem na 25m de (eerste) straat rechts. Je wandelt nu door de Wingerd(straat) die overgaat in een onverhard pad dat uitkomt aan de Tenbos(straat).
- Hier ga naar links. Na 300m sta je terug bij de startplaats.

## AFFLIGEM OOST

wandeltocht van 9 km

Grondgebied Aalst - Affligem

**Routebeschrijving**

- Volg de Dom Modest van Asschelaan in zuidelijke richting (richting de bossen).
- Na 250m neem je links het pad langsheen de bomen, tot aan de smalle Tenbos(straat). Ga rechtsaf.
- Na 200 volg je verder de Tenbos(straat) naar links.
- Na 300m gaat de straat over in een onverhard wegje dat je rechtsweg volgt: je bent nu in de (onverharde) Hekelgemse weg die schuin door een akker loopt.
- Na ruim 300m kom je aan een kruispunt van twee veldwegjes. Hier ga je naar rechts en volg je de (onverharde) Donkerstraat (ook een veldwegje).
- Neem de eerste straat links: ook dit is de Tenbos(straat).
- Na 500m ga je aan de 'T' naar links en volg de Balleistraat/Haezenweg.
- Na 100m ga je weer naar links en volg je de Zwarteberg(straat), na 200m ga je rechtsaf en volg je de Buikouterbaan.
- Na 750m kom je aan de 'T' met de Bellestraat (N208).
- Hier ga je linksaf, na goed 100m sla je rechtsaf en volg je de Kasteelstraat.
- Na goed 250m ga je rechtsaf en volg je de Geukenshage, na een kleine 200m ga je aan de 'T' linksaf.
- Na 350m draait de straat naar links. Je volgt nu de Blakmeers(straat) bijna 300m tot aan het kruispunt. Hier sla je linksaf en volg je de Kasteelstraat.
- Na bijna 200m ga je naar rechts en volg je de Groenstraat.
- Na 450m ga je aan de 'T' linksaf en volg je de Gootberg(straat).
- Na 250m ga je aan de 'T' linksaf en volg je de Oudebaan.
- Na 300m ga je linksaf en volg je de Pastorijweg. Na zowat 500m draait deze straat geleidelijk aan naar rechts.
- Aan de parking ga je naar rechts en volg je de Fosselstraat.
- Na 150m sla je linksaf en volg je de (onverharde) veldweg Kapruintje tot aan de Kapruinweg.
- Hier ga je linksaf en neem je aan de 'T' rechtsaf.
- Je volgt nu de Kerkstraat. Na 100m ga je linksaf en volg je de Kwezelsweg tot aan de 'T' met de Molenweg. Hier ga je linksaf.
- Na 250m steek je de Molenberg(straat) schuin over en volg je een onverhard pad langsheen een bosje.
- Opgelet: al na 100m ga je naar rechts en volg je de (onverharde) Romeinse Weg.
- Na 500m ga je aan de 'T' linksaf.
- Na 900m ga je weer linksaf en na 500m rechtsaf. Je komt nu terug in de Dom Modest van Asschelaan waar je rechts je geparkeerde auto vindt.

# ASSE

Hof van Piemont



## 37 BROUWERIJ DECUM

**PRODUCTEN**
Bier.

**OMSCHRIJVING**
Veni, vidi, bibi. Hier wordt bier gebrouwen op een vernieuwende manier, maar met respect voor de Belgische biertraditie. De pure bieren worden gebrouwen met uitsluitend natuurlijke ingrediënten. Ze gisten op de fles. DECUM gebruikt ook Belgische hop en teelt die bovendien zelf. Een extra, heerlijk lokale en duurzame troef is het gebruik van broodkruimels als basisproduct. Deze worden als recyclageproduct verzameld bij bakkers uit de regio.

**CONTACT**
Dorp 42
1730 Mollem
0477 97 30 02
ben@decum.be
www.decum.be

**OPENINGSUREN**
Op afspraak.

## 38 BROUWERIJ DE KOPEREN MARKIES

**PRODUCTEN**
Bier.

**OMSCHRIJVING**
Brouwerij De Koperen Markies staat voor pure en smaakvolle bieren op basis van een rijk pallet van mouten en granen, verschillende hopsoorten, gist, water en kruiden. De brouwerij streeft ernaar om zoveel mogelijk regionale kwaliteitsproducten, zoals hop uit Asse en omstreken, vruchten, bloemen… te verwerken en bieren te brouwen die toegankelijk zijn voor een breed publiek, zelfs voor niet-bierdrinkers. Proef zeker eens hun Bronzen Baron met Belgische hop!

**CONTACT**
Groenstraat 14
1730 Asse
0475 35 12 86
info@dekoperenmarkies.be
www.dekoperenmarkies.be




**OPENINGSUREN**
Dagelijks, na afspraak.



© Fons van der Vorst

## 39 HOF TER VRIJLEGEM

**PRODUCTEN**
Koolzaadolie, koolzaad, koolzaadhoning, honing-mosterddressing, koolzaadmayonaise.

**OMSCHRIJVING**
Hof Ter Vrijlegem is een landbouwbedrijf met een charmante B&B waar je kan genieten van de rust en het landbouwleven. Peter en Ann Coucke - Saerens baten er een gemengd landbouwbedrijf uit. “Een kleinschalig en familiaal bedrijf waar ook onze kinderen Marie, Annabel en Willem de handen uit de mouwen steken”, vertelt Ann. De specialiteit is gepeld koolzaad. “Koolzaadolie is een lekkernij in de keuken, ideaal voor koude en warme bereidingen.”

De olie wordt gewonnen uit zorgvuldig gesorteerd zaad van eigen teelt. Er wordt geen gebruik gemaakt van chemische solventen en bleekmiddelen zoals bij industrieel gewonnen oliën. Om de nootachtige smaak extra te accentueren, wordt het zaad gepeld met behulp van een eigen ontwikkeld procédé. De olie wordt gebotteld op de boerderij en rechtstreeks vermarkt naar lokale winkels en andere hoeveproducenten.

**CONTACT**
Boven Vrijlegem 41
1730 Mollem
02 452 85 45
info@hoftervrijlegem.be
www.hoftervrijlegem.be

**OPENINGSUREN**
Op afspraak.








## 40 LINKED.FARM / CURIEUSENEUS ASSE @

**PRODUCTEN**
Ruim assortiment online.

**OMSCHRIJVING**
Linked.Farm groeide langzaam maar zeker uit tot een heuse coöperatie die de korte keten in Asse en elders wil helpen uitbreiden. Vanaf mei 2019 werd de lokale hub in Asse omgedoopt naar Curieuseneus, om verwarring met de grotere coöperatie te vermijden.

Curieuseneus staat voor zo weinig mogelijk kilometers transport tussen boer en klant en zeer weinig verpakkingsafval. Er worden producten aan huis geleverd van familieboerderijen die menselijke waarden hoog in het vaandel dragen. Je weet als klant heel goed wat je koopt en bij wie, in alle transparantie.

**CONTACT**
Asbeekstraat 4
1730 Asse
0472 50 81 53
asse@curieuseneus.be
www.asse.curieuseneus.be

**OPENINGSUREN**
Online 24/24 u. bestellen.
Thuislevering op vrijdagavond binnen Groot Asse (1730 en 1731).

## 41 DE CIDERBROUWERIJ

**PRODUCTEN**
Appelcider, rabarbercider, aalbessencider.

**OMSCHRIJVING**
De Ciderbrouwerij maakt cider op ambachtelijke wijze, zoals hij honderden jaren geleden gemaakt werd. Door de spontane fermentatie, en gerijpt op eiken vaten, ontstaat er een heerlijk streekproduct. Laat je verleiden door de smaken van Cider.

**CONTACT**
Processiestraat 5
1730 Kobbegem
0472 78 46 45
geert.verheyen11@hotmail.com

**OPENINGSUREN**
Elke dag open op afspraak.
Groepen tot max. 10 personen.



## 42 HERTENHOF

**PRODUCTEN**
Hertenvlees en bijproducten afkomstig van boerderijherten.

**OMSCHRIJVING**
Na tien jaar werken in een Brussels bankkantoor, gaf Annie Van der Weerden haar leven een ommeslag en startte ze een hertenboerderij in Mollem. Hier staat de werking volledig in het teken van de natuur. Rondom de weiden te midden van natuurgebieden werd een kilometer inheemse hagen aangeplant, er zijn hoogstam fruitbomen, woelpoelen voor de herten en natuurlijke vijvers en poelen.

Alles draait om diervriendelijkheid en respect voor de eigenheid van de dieren, wat des te belangrijker is voor een stressvolle soort als edelherten. De dieren kunnen een natuurlijk en rustig bestaan leiden naar hun eigen ritme (bronst, kalvingen, enzovoort). Hertenvlees is sappig, mager, mals en rijk aan ijzer, eiwitten en Omega-3. De smaak is overheerlijk. In de winkel vind je een groot aanbod van steaks tot burgers, braadworsten, salami, rillette en americain. Daarnaast kan je ook bijproducten verkrijgen zoals huiden en lederwaren.

**CONTACT**
Velm 28
1730 Mollem
0475 71 06 61
info@hertenhof.be
www.hertenhof.be

**OPENINGSUREN**
Hoevewinkel hertenvlees:
In oktober, november, december en januari elke zaterdag van 14.00 u. tot 18.00 u.



## 43 DOMAINE HOLVAST

**PRODUCTEN**
Wijnbouw.

**OMSCHRIJVING**
Domaine Holvast is gelegen in het glooiende landschap van Asse. De heuvels bestaan uit zandleemgronden die afwisselend gevolgd worden door ijzerzandsteen, kalkfracties, rolkeien en de klei van Asse.

De eerste aanplantingen gingen van start in 2001. Toen werd gekozen voor enkele resistente druivensoorten zoals Sirius, Merzling, Léon Millot en Regent. Vandaag blijft enkel Regent over voor het maken van een rode wijn die fris gedronken wordt. Vanaf 2015 had Domaine Holvast het geluk om te kunnen uitbreiden met aanpalende percelen. Al vlug werd beslist om ook Pinot Noir, Pinot Meunier en Chardonnay aan te planten. De Pinot Noir wordt gebruikt voor rosé, de Chardonnay voor witte wijn. In totaal beslaan de 6 percelen die het domein in productie heeft een oppervlakte van 2 hectare en tellen ze ongeveer 8500 wijnstokken. Vanaf 2021 zal Domaine Holvast een rosé schuimwijn op de markt brengen.



Sinds 2015 is de Jurasse met Geuzetoets een must voor de geuzeliefhebber. Het vinifiëren ervan gebeurt met een open gisting zoals bij de productie van geuze. Na 2 jaar kwam er ook een brut schuimwijn in het assortiment. Bovendien wordt met persresten van de druiven een soort grappa gemaakt, die meerdere jaren rijpt in nieuwe Franse eikenhouten vaten.

**CONTACT**
Hambos 10
1730 Asse
0475 69 43 16
info@domaineholvast.be
www.domaineholvast.be

**OPENINGSUREN**
Zaterdag van 13.00 u. tot 17.00 u.





## 44 JOS & JOHAN SCHOUKENS

**PRODUCTEN**
Rundvlees, hoeveslagerij.

**OMSCHRIJVING**
Om de kwaliteit van hun producten te garanderen, gebruiken Jos en Johan rundsvlees van eigen kweek. Hier ben je dus zeker van lekker mals vlees.

**CONTACT**
Sint-Goriksstraat 30
1730 Kobbegem
02 452 74 51

**OPENINGSUREN**
Vrijdag en zaterdag van 08.00 u. tot 18.00 u.
Zondag van 08.00 u. tot 12.00 u.



## 45 BRUNO'S HONING

**PRODUCTEN**
Honing.

**OMSCHRIJVING**
Fans van het heerlijke geschenk dat bijen ons bieden, kunnen in Asse terecht bij Bruno Kockaert. Maak telefonisch afspraak voor je langsgaat bij de imker thuis voor een potje van het gele goud of ga langs op goed geluk.

**CONTACT**
Lindendries 55
1730 Asse
0494 93 21 32
bruno.kockaert@skynet.be

**OPENINGSUREN**
Na telefonische afspraak of aanbellen op goed geluk!



## 46 HOF VAN PIEMONT

**PRODUCTEN**
Appels, peren, aardbeien, aardappelen, eieren, appelsappen en groenten.

**OMSCHRIJVING**
"Op ons fruitbedrijf worden al 70 jaar appels en peren geteeld. Wij zijn ondertussen de derde generatie. We hebben er steeds naar gestreefd om met onze tijd mee te evolueren. Een milieubewuste teelt is vandaag de dag voor ons dan ook belangrijker dan ooit. We maken daarom gebruik van natuurlijke vijanden en stimuleren biodiversiteit in onze boomgaard.

Het lokaal afzetten van onze producten past in onze filosofie van direct contact tussen producent en consument. Op die manier beperken we de voedselkilometers en waarborgen we de kwaliteit van onze producten. We telen verschillende appel- en perenrassen. De appelrassen zijn Delbard, Zari, Jonagold, Elstar, Wellant en Braeburn. Een deel van onze appels wordt verwerkt tot heerlijk appelsap.

Je kan ook bij ons terecht voor verse aardbeien en groenten."




**CONTACT**
Isidoor Crockaert-straat 167
1731 Zellik
0474 41 91 95
hofvanpiemont@gmail.com
www.facebook.com/hofvanpiemont

**OPENINGSUREN**
Woensdag van 09.00 u. tot 12.00 u. en van 16.00 u. tot 18.00 u.
Zaterdag van 09.00 u. tot 12.30 u.
In het aardbeienseizoen (van 15/5 tot 15/6) elke weekdag open van 16.00 u. tot 17.30 u.

in omschakeling





## 47 HOF TER KALKEN

**PRODUCTEN**
Prei, broccoli, aardappelen.

**OMSCHRIJVING**
Guy en Pieter-Jan Lemaire leven voor hun stiel. Ze zijn al de zesde generatie landbouwers die in het eeuwenoude Hof ter Kalken en de omliggende akkers dag in dag uit aan de slag zijn. De hoeve was ooit een pachthof van de Abdij van Affligem en is vandaag een beschermd monument. Op de boerderij koop je hun aardappelen en groenten, die met hart en ziel zijn gekweekt.

**CONTACT**
Fort 7
1730 Mollem
0474 23 37 33
0472 83 37 38
lemaire_pj@hotmail.com

**OPENINGSUREN**
Maandag t/m vrijdag van 08.00 u. tot 17.00 u.



## 48 GUY & KOEN VERTONGEN

**PRODUCTEN**
Aardappelen, grondwitloof.

**OMSCHRIJVING**
Vader en zoon Vertongen zijn fier op hun product. Ze geven regelmatig rondleidingen op het bedrijf en tonen kijklustigen hoe witloof wordt geproduceerd.

**CONTACT**
Oude Dendermondsebaan 62
1730 Asse
0475 57 09 66
guyvertongen@skynet.be

**OPENINGSUREN**
Grondwitloofseizoen vanaf begin oktober tot eind april.
Dinsdag en donderdag van 08.30 u. tot 11.30 u. en van 14.00 u. tot 17.00 u.
Zaterdag van 08.30 u. tot 11.30 u.





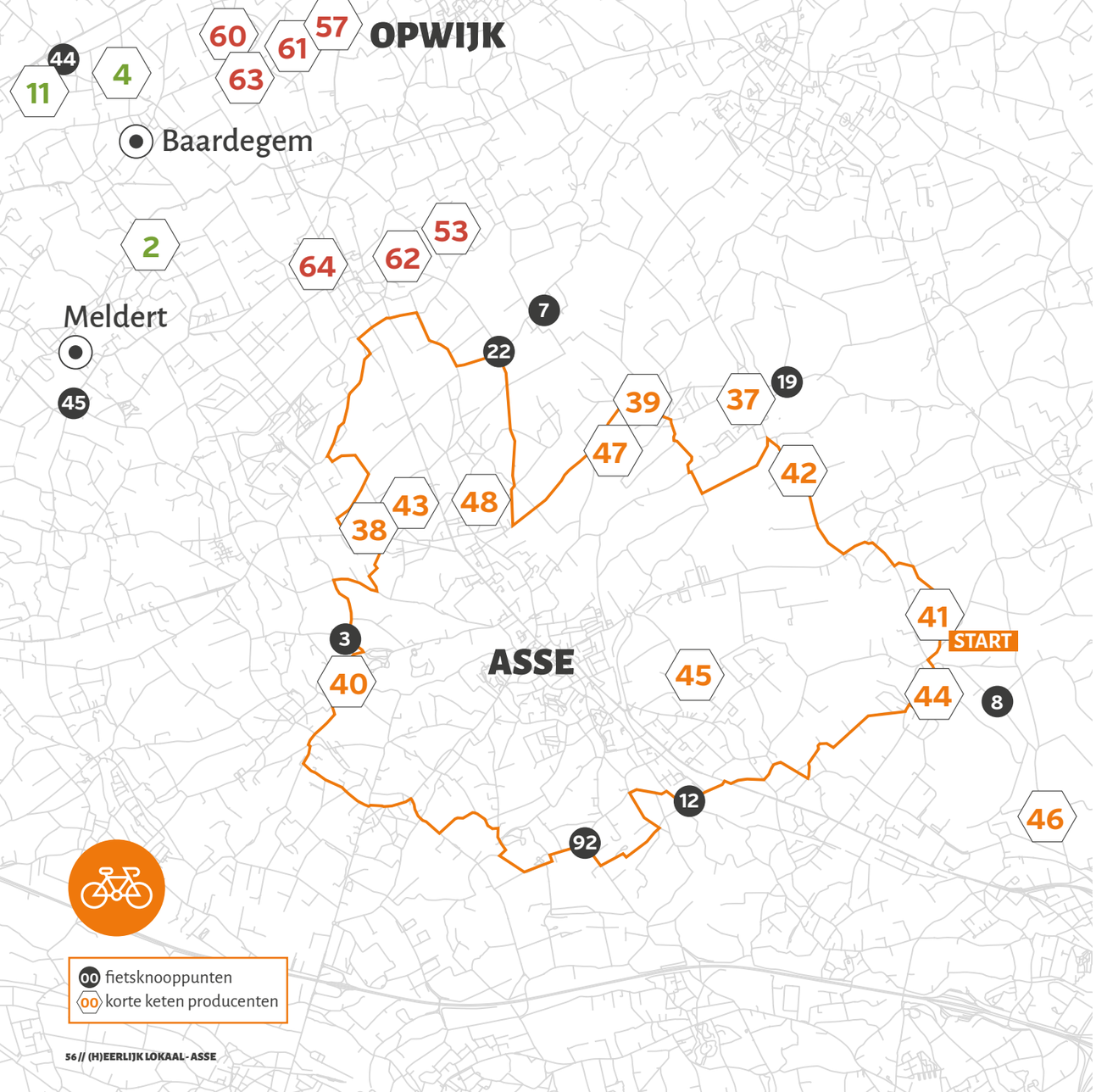

## BRABANTS GRONDWITLOOF...

...is grondwitloof dat geteeld werd in Vlaanderen. Het wordt gekweekt uit zaden van zaadfirma's, op basis van kruisingsschema's. De witloofwortels worden ingetafeld in volle grond en de witloofkroppen kunnen met of zonder dekgrond geteeld worden.

Brabants Grondwitloof is te herkennen aan de sticker die op elke verpakking terug te vinden is. Op deze sticker vind je naast het logo 'Brabants Grondwitloof' ook het label 'streekproduct.be' en de naam van de producent.

De telers, verenigd in de 'vzw Brussels Grondwitloof', willen met de erkenning en bescherming als streekproduct.be de aandacht vestigen op hun typisch seizoensproduct.

Zij lanceren dan ook meteen een oproep om meer jonge landbouwers te betrekken bij de teelt.




# FIETSTOCHT

## ASSE - ZUIDELIJK OPWIJK

middellange fietstocht van 26 km

Een uitgelezen route die haar eigen weg volgt (geen bestaande routes)... voor de fietser op zoek naar avontuur! Bijzonder geschikt voor mountainbike, in het zomerhalfjaar ook voor de gewone fiets.

**Routebeschrijving**

- Je vertrekt aan de parking aan de kerk van Kobbegem: Lierput 6, 1730 Asse – Kobbegem.
- Volg de Domberg over een afstand van 300m en sla rechtsaf de Sint Goriksstraat in.
- Volg (na 330m aan de 'T' naar rechts) tot aan de Langestraat/Willem de Ganckstraat.
- Sla hier linksaf en neem na 80m de eerste rechts.
- Volg Kruipin 1300m tot aan de 'T'.
- Sla hier rechtsaf en volg de Hoogstraat/Benedenstraat.
- Neem de tweede straat rechts en volg de Kruiskouter tot aan de Brusselsesteenweg (N9).
- Sla hier rechtsaf en neem onmiddellijk links. Je volgt nu de Kruiskouter (nog altijd)/Bergestraat (en komt voorbij fietsknooppunt 12). Over de spoorweg neem je de tweede straat links: de Leyniersdreef.
- Aan het kruispunt volg je linksaf de Kattenberg. Opgelet: na 450m sla rechtsaf een onverharde weg in (tegenover de eerste bomen), na 700m kom je in Vrijhout.
- Ga hier naar rechts en neem (aan het fietsknooppunt 92) de eerste links.
- Volg de Hoogpoort over een afstand van 1 km.
- Sla rechtsaf en volg de Terlindenweg en neem de eerste straat links: de Muzeumstraat.
- Aan de 'T' ga je rechtsaf en volg je de Mazier tot aan de volgende 'T'.
- Ga hier linksaf en volg de Edingsesteenweg (N285).
- Na 300m rij je schuin rechts de Heedstraat in. Opgelet: rij rechtdoor aan het kruispunt.
- Na 900m rij je aan de 'T' rechtsaf en volg je verder de Heedstraat.
- Aan de volgende 'T' rij je linksaf en onmiddellijk rechts.
- Je rijdt nu in de Kespier/Beekstraat/Asbeekstraat (ca 1100m), rij aan de 'T' naar links.
- Na 200m sla je (aan fietsknooppunt 3) rechts de Notstraat in.
- Na 650m sla je rechts een onverharde weg in die je volgt over een afstand van 450m.
- Rij nu (vlak voor de bomen) naar links en volg over een afstand van 500m tot aan de 'T'.
- Rij naar links en volg de Keiweg tot aan de N9. Neem linksaf.
- Na 230m rij je rechtsaf en volg je de Groenstraat.
- Na 200m neem je rechtsaf en volg je de (grotendeels onverharde) Hambos.
- Na 500m neem je linksaf en volg je de onverharde weg tot aan de 'T' van de Vogelenzang.
- Ga hier naar rechts en neem na 80m de onverharde weg aan de rechterkant en volg de Schaapeuzel over een afstand van 1100m.
- Op het verharde deel van de weg sla je linksaf en volg je de Heerbaan.
- Na 200m rij je rechtsaf en volg je de Schaapeuzel/Vossestraat tot over de Dendermondsesteenweg (N47).
- 500m voorbij de Dendermondsesteenweg rij je rechtsaf en volg je het (grotendeels onverharde) Bladerenkwartier.
- Na 700m rij je naar links en volg je de gelijknamige weg tot knooppunt 22.
- Rij hier rechtsaf en volg de Koereit. Na 1700m ga je aan de 'T' linksaf en volg je de Merchtemsebaan/Fort/Boven-Vrijlegem, na 1900m kom je aan een 'T'.
- Hier ga je rechtsaf. Na goed 200m ga je weer rechtsaf en volgt nu de Ceuppensrij/Kezeweide.
- Over de spoorweg sla je direct rechtsaf en volg je Beneden-Vrijlegem tot aan de 'T'. Rij hier links en volg dan onmiddellijk rechts de onverharde veldweg.
- Na goed 200m neem je linksaf Doren.
- Na 900m neem je de scherpe bocht naar rechts en volg je Velm over een afstand van 1400m tot aan het kruispunt met de Assesteenweg.
- Hier sla je linksaf en rij je tot aan de kerk die je aan de rechterkant passeert.
- Je volgt nu rechtsweg de Steenweg naar Kobbegem.
- Na 300m sla je linksaf en volg je Veldeken, na 200m rij je rechtsaf de (onverharde) veldweg tot aan de 'T'.
- Ga hier rechtsaf en volg de Lepperstraat tot aan de kerk van Kobbegem.

# OPWIJK

Joris & Jan Vermeir



## 49 JOS VANDEPUTTE

**PRODUCTEN**
Honingproducten.

**OMSCHRIJVING**
Bij Jos kan je terecht voor zuivere honing uit de streek die ambachtelijk wordt geoogst. Propolis-tinctuur en raathoning zijn verkrijgbaar op bestelling.

**CONTACT**
Broekstraat 68
1745 Opwijk
0478 48 94 35
josvandeputte@gmail.com

**OPENINGSUREN**
Het aankondigingsbord aan de straatkant geeft aan wanneer er honing beschikbaar is.

## 50 ANDRÉ DIERICKX

**PRODUCTEN**
Wijnbouw.

**OMSCHRIJVING**
De wijngaard van André Dierickx in Opwijk bevindt zich op een lichte Zuid-Noord georiënteerde helling van zanderige leemgrond. De eerste wijnstokken werden aangeplant in 2009 en de eerste flessen Johanniter (witte fruitige wijn met tonen van citrus, appel en lychee, vergelijkbaar met Riesling), werden gebotteld in 2014.

Van bij de start werd geopteerd voor een ecologische aanpak. Zo groeit er gras tussen de wijngaarden en worden geen pesticiden gebruikt. Ondertussen werd de wijngaard verder uitgebouwd tot een oppervlakte van 1 hectare, met nog drie andere druivenvariëteiten: pinot gris, cabernet dorsa en merlot. De wijnen worden geproduceerd met Erkenning BGA Pajottenland en Zennevalei. Welkom op de wijngaard voor een degustatie met hapjes (op aanvraag) van alle wijnen en Eau de Vie! Op afspraak kunnen ook de wijngaard en vinificatieruimte bezocht worden.

**CONTACT**
Steenweg op Lebbeke 31
1745 Opwijk
0476 27 07 54
ad.dierickx@telenet.be
www.andrediericxx.be

**OPENINGSUREN**
Zondag van 10.00 u. tot 13.00 u.
Andere dagen op afspraak.





## 51 STAVESHOF

**PRODUCTEN**
Aardappelen, tomaten, kersen, pruimen, appelen, peren, fruitsappen, schapen, pluimvee.

**OMSCHRIJVING**
Dankzij een zorgvuldige selectie van robuuste, oude dierenrassen en fruitbomen zorgt bioboerderij Staveshof voor overheerlijke verrassingen op je bord. Hier wordt alles biologisch geteeld en bovendien leveren de optimaal benutte boomgaarden, waar kippen of schapen vrij rondlopen, ook wondermooie beelden op in het landschap.

**CONTACT**
Coenstraat 48
1745 Opwijk
0496 49 72 63
bestel@staveshof.be
www.staveshof.be

**OPENINGSUREN**
Woensdag van 12.00 u.
tot 16.00 u.
Zaterdag van 09.00 u.
tot 12.30 u.
Hangaar Kloosterstraat
in Wieze.



## 52 HOFKE BUNDERS

**PRODUCTEN**
Aardappelen, bladgewassen, bonen, kolen, pompoen, prei, tomaten, wortel.

**OMSCHRIJVING**
In de ecologische moestuin Hofke Bunders wordt zelfvoorzienend getuinierd. Hier worden groenten en fruit gekweekt met respect voor plant en dier. Je kan er volgens het seizoen terecht voor heerlijke aardbeien, tomaten, paprika, komkommer, zomerpostelein, rode biet, courgettes, snijbiet, wortelen, aardappelen en zoveel meer.

**CONTACT**
Bunderstraat 51
1745 Opwijk
hofkebunders@gmail.com
www.instagram.com/hofke_bunders

**OPENINGSUREN**
Afhaalmomenten via e-mail.






## 53 FRUITBEDRIJF PETER DE CONINCK

**PRODUCTEN**
Aardappelen, appels, peren, natuurfruitsap.

**OMSCHRIJVING**
Al toen Peter en Veronique hun activiteiten als fruitkweker startten in 1991, stond vast dat ze dat op een milieu-vriendelijke wijze zouden doen. Op deze manier dragen zij zorg voor mens en milieu. Insecten die schade kunnen berokkenen aan de appels en peren, worden zo veel mogelijk bestreden door hun natuurlijke vijanden in plaats van chemische producten. En dat smaak je in hun fruit!

**CONTACT**
Vossestraat 129
1745 Mazenzele
0477 69 22 35
peterdeconinck@telenet.be
www.fruitbedrijfpeterdeconinck.be

**OPENINGSUREN**
Woensdag van 13.00 u.
tot 17.00 u.
Zaterdag van 09.00 u.
tot 16.00 u.





## 54 BIERFIRMA EN THUISBROUWERIJ HELDIN

**PRODUCTEN**
Bier.

**OMSCHRIJVING**
Niet alleen mannen kunnen bier maken, dacht Margaux Van Puyvelde toen ze afstudeerde in de bio-ingenieurswetenschappen. De Opwijkse hobbybrouwster startte haar eigen proefbrouwerij en gebruikt veel Belgische hop in haar diverse recepten. In het najaar 2020 wordt een winterbier gebrouwen waarin Belgische hoppen de hoofdrol zullen spelen (zo mogelijk voor 100%). Ze hoopt een deel hop van het hoppeveld in Opwijk te verwerken in haar bieren dankzij de samenwerking met "De vrienden van de hop".

**CONTACT**
Singel 2
1745 Opwijk
0498 73 79 53
info@heldin.be
margaux@heldin.be

**OPENINGSUREN**
Op afspraak.



## 55 FAMILIE EMMERECHTS

**PRODUCTEN**
Witloof, witloofwortel, rode en gele ajuin, sjalotten, bonen (enkel tijdens het seizoen).

**OMSCHRIJVING**
Bij de familie Emmerechts stroomt landbouwersbloed door de aderen. Trotse boerenzonen Louis en Bert stappen in de voetsporen van vader Ludo en Bea De Coninck. Om hun bedrijf uit te breiden, verlieten Ludo en Bea in 1989 de gekende familieboerderij in de streek, Hof Ten Eecken, naar de Bolstraat om het landbouwbedrijf uit te breiden en witloof te kweken.

**CONTACT**
Bolstraat 87
1745 Opwijk
052 35 50 79
0471 70 75 28
emmerechtsludo@skynet.be

**OPENINGSUREN**
Op afspraak.

## 56 DIRK LISSENS

**PRODUCTEN**
Rozen, Cymbidium Orchidee.

**OMSCHRIJVING**
Dirk Lissens en Hilde Op de Beeck baten als derde generatie hun sierteeltbedrijf uit. Ze kweken er rozen op biologische wijze. Dit wil zeggen dat ze - voor zover het kan - insecten bestrijden zonder chemische producten. Bovendien groeien in hun serres ook kleurrijke Cymbidium Orchideeën, een koud type orchidee die haar oorsprong kent in het Himalayagebergte. Hiervan zijn de Opwijkenaars de enige kweker in België.

**CONTACT**
Pluimhofweg 28
1745 Opwijk
052 35 08 31
dirk-lissens@telenet.be

**OPENINGSUREN**
Maandag t/m zaterdag
van 09.00 u. tot 19.00 u.
Zondag van 09.00 u.
tot 12.00 u.



## 57 JAN MOENS

**PRODUCTEN**
Witloof, aardappelen en kolen.

**OMSCHRIJVING**
Kom je kraakverse lokale groenten halen bij witloofkwekerij Jan Moens. Van september tot april is er witloof op hydrocultuur. Voor vroege aardappelen kan je langskomen van juli tot september en voor vastkokende in september. Bintjes worden geoogst vanaf oktober. In de wintermaanden kan je er groene, rode en witte kool kopen.

**CONTACT**
Dageraadweg 33
1745 Opwijk
052 35 69 40
jan.moens6@telenet.be

**OPENINGSUREN**
Maandag t/m zaterdag van 09.00 u. tot 12.00 u. en van 13.00 u. tot 18.00 u.










## 58 FILIP VAN BIESEN

**PRODUCTEN**
Rozen.

**OMSCHRIJVING**
Rozenkwekerij Van Biesen is al 25 jaar gespecialiseerd in het telen van snijrozen. De bloemen worden duurzaam gekweekt, onder andere door gebruik en recyclage van regenwater en door schadelijke insecten zoveel mogelijk te bestrijden met natuurlijke vijanden. In 2007 was Van Biesen het eerste rozenbedrijf in België dat met deze manier van insecten-bestrijding startte. Filip Van Biesen verkoopt rozen van eigen bodem in maar liefst 14 verschillende kleuren, waaronder enkele unieke variëteiten in België.

**CONTACT**
Steenweg op Lebbeke 115
1745 Opwijk
052 35 11 89
info@rozenvanbiesen.be
www.rozenvanbiesen.be

**OPENINGSUREN**
Maandag van 08.00 u. tot 12.00 u. en van 13.00 u. tot 18.30 u.
Dinsdag van 08.00 u. tot 12.00 u. en van 13.00 u. tot 16.00 u.
Woensdag t/m vrijdag van 08.00 u. tot 12.00 u. en van 13.00 u. tot 18.30 u.
Zaterdag van 08.00 u. tot 18.00 u.
Zon- en feestdagen van 08.00 u. tot 12.00 u.

## 59 ROBERT DE PROFT

**PRODUCTEN**
Aardappelen en seizoensgroenten.

**OMSCHRIJVING**
Groot aanbod van diverse soorten aardappelen en seizoensgroenten. Aardappelen: charlotte, frielander, berler, bintje,... Seizoensgroenten: bolajuin, peterselie, haverwortel (paarse morgenster), capucijnenwortel, oca de Peru, yakon, ...

**CONTACT**
Eeksken 195
1745 Opwijk
052 35 82 41

**OPENINGSUREN**
Maandag t/m zondag van 08.00 u. tot 19.00 u.



## 60 PAUL SCHELLEMANS

**PRODUCTEN**
Aardappelen, seizoensgroenten, aardbeien en bessen.

**OMSCHRIJVING**
Aanbod van aardappelen: primeurs - vastkokende aardappelen, friet-aardappelen en bintjes. Prei, ajuin, rode en witte kool, savooikool, bloemkool en broccoli worden heel het jaar door aangeboden. In de zomerperiode: radijzen, ajuin, sla, wortelen, selder, knolselder. Daarnaast ook nog seizoensgroenten zoals spinazie, tomaten, asperges, schorseneren, andijvie, witloof.
Aardbeien en kersen zijn beschikbaar van mei tot oktober.

**CONTACT**
Steenweg op Dendermonde 113
1745 Opwijk
0479 65 97 22

**OPENINGSUREN**
Maandag t/m zaterdag van 08.00 u. tot 12.00 u. en van 13.00 u. tot 19.00 u. Zondag van 09.00 u. tot 12.00 u.











## 61 JORIS & JAN VERMEIR

**PRODUCTEN**
Fruit en fruitsappen.

**OMSCHRIJVING**
Oorspronkelijk werden in dit familiebedrijf hop en groenten geteeld. Er werden ook dieren gehouden. Na de teloorgang van de hopteelt werd er overgeschakeld op de kweek van appels en peren.

Natuurlijke fruitsappen (zonder toevoegmiddelen) van eigen kweek worden ter plaatse verkocht.

**CONTACT**
Hofweg 8
1745 Opwijk
0473 29 17 86
info@fruitbedrijf-vermeir.be
www.fruitbedrijfvermeir.be

**OPENINGSUREN**
Woensdag van 13.00 u. tot 19.00 u.
Zaterdag van 08.00 u. tot 17.00 u.



## 62 MAZELBERG

**PRODUCTEN**
Fruit, aardappelen, tomaten, pompoenen, noten, sappen, confituur en honing.

**OMSCHRIJVING**
Een groot gamma aan fruitsoorten en diverse variëteiten wordt aangeboden in het gepaste seizoen: appelen, peren, kersen, krieken, pruimen, aardbeien, bramen, frambozen, taybessen, trosbessen, stekelbessen, cassis, josta, Japanse wijnbes, blauwe bes. Alle onverkochte producten worden nadien verwerkt tot fruitsappen en confituren.

**CONTACT**
Vossestraat 33
1745 Opwijk - Mazenzele
052 35 38 19
0473 24 54 84
erwin.van.der.borght1@telenet.be
www.mazelberg.be

**OPENINGSUREN**
Op afspraak en via Boerenmarkt Teralfene.



## 63 LEON NACHTERGAELE

**PRODUCTEN**
Honingproducten.

**OMSCHRIJVING**
Een groot aanbod aan honingproducten, gaande van verschillende honingsoorten en honingmengsels (honing/choco - honing/aardbei) tot aanverwante producten: honingdrank, honingzeep, bijenwas,... Leon Nachtergaele heeft meer dan 30 jaar ervaring als imker.

**CONTACT**
Steenweg op Aalst 198a
1745 Opwijk
052 35 96 70
leon.nachtergaele@skynet.be

**OPENINGSUREN**
Woensdag t/m vrijdag van 09.30 u. tot 18.00 u. Zaterdag van 09.30 u. tot 12.00 u.







## 64 TOM DE PAUW

**PRODUCTEN**
Honingproducten.

**OMSCHRIJVING**
Verschillende honingvariëteiten worden aangeboden: lentehoning, zomerhoning, fruitbloemenhoning, koolzaadhoning, balsemienhoning en aanverwante producten.

**CONTACT**
Heerbaan 8
1745 Opwijk - Mazenzele
052 35 57 93
0479 60 79 53
t_de_pauw@hotmail.com

**OPENINGSUREN**
Op afspraak via de telefoon of via e-mail.

## 65 VOEDSELTEAM OPWIJK

**PRODUCTEN**
Lokale seizoensgroenten, fruit, vlees, charcuterie, zuivel, brood, gebak, roomijs, wijn, bier, vegetarische bereidingen.

**OMSCHRIJVING**
Een voedselteam is een groep mensen uit dezelfde straat, buurt, gemeente of stad die samen basisvoeding aankopen, rechtstreeks van de lokale producenten.
Zij doen dit aan een wekelijks ritme via een webwinkel en gaan dan de bestellingen afhalen in een gemeenschappelijk depot. Zo eten ze lekker van dichtbij.

**CONTACT**
Neerveldstraat 224
1745 Opwijk
opwijk@voedselteams.be
www.voedselteams.be

**OPENINGSUREN**
Ophalingen op vrijdag tussen 18.30 u. en 19.30 u.









# WEKELIJKSE MARKTEN:

**AALST**
Elke zaterdag van 08.00 u. tot 12.30 u.

**ASSE**
Elke dinsdag van 07.30 u. tot 13.00 u.

**OPWIJK**
Elke vrijdag van 07.00 u. tot 13.00 u.

**TERALFENE**
Elke vrijdag van 16.00 u. tot 18.00 u.

**ZELLIK**
Elke zaterdag van 07.30 u. tot 13.00 u.

# JAARLIJKSE MARKTEN:

**ASSE: BOERENMARKT**
Voorjaar. Datum wordt aangekondigd op www.asse.be.

**OPWIJK: BRUISENDE TUIN- EN BOERENMARKT**
1ste zaterdag van mei van 09.00 u. tot 13.00 u.

## COLOFON


**VERANTWOORDELIJKE UITGEVER**
Stijn Van Belleghem
Regionaal Landschap Schelde-Durme
Markt 1
9230 Wetteren
Wettelijk depot: D/2020/12835/5

**VORMGEVING**
Toast Confituur

**REDACTIE**
Jan Blindeman, Sofia Lorie (stad Aalst), Annick Van de Gucht (gemeente Affligem), Aster Cammerman (gemeente Asse), Eric Roelands (gemeente Opwijk), Ann Detelder (Steunpunt Korte Keten), Marjoke Lanckriet (Regionaal Landschap Schelde-Durme)

**DRUK**
Gedrukt op gerecycleerd papier en met inkten op plantaardige basis door Artoos

**MET DANK AAN**
Provincie Vlaams-Brabant en Provincie Oost-Vlaanderen


**VOOR DE MEEST RECENTE INFORMATIE**
**WWW.HEERLIJKLOKAAL.BE**




Deze brochure kwam tot stand in kader van het project 'Landschap van Erembald tot Kravaalbos' en draagt bij tot de uitvoering van de gemeentelijke klimaatactieplannen.