

ONTDEK PER FIETS DE KORTE KETEN PRODUCENTEN





Het Limburgs platteland ontdekken op eigen snelheid

De provincie Limburg staat in heel Vlaanderen bekend als een waar fietsparadijs vanwege haar specifieke landschap dat in het zuiden gekenmerkt wordt door kerkdorpen en boomgaarden, in het noorden door bossen en heiden.

Dit diverse landschap en de vele open ruimte die Limburg rijk is, hebben we vaak te danken aan de land- en tuinbouwers actief in Limburg. Tal van deze ondernemers hebben zich de laatste jaren gewapend voor de toekomst door hun bedrijfsvoering steeds vaker en innovatiever te diversifiëren. Hierdoor kennen we in Limburg innovatieve concepten rond plattelandstoerisme en landschapsbeheer, vaak initiatieven waarbij de land- en tuinbouwsector de kloof tussen producent en consument wil verkleinen.

Eén van die initiatieven is verkoop via de zogenaamde korte keten, waarbij lokale producten rechtstreeks door de land- of tuinbouwer aan de consument worden aangeboden in de hoevewinkel, op de boerenmarkt, in de zelfpluktuin, ... Dit zorgt voor een boost voor de lokale economie en een eerlijke prijs voor de producenten. Tegelijk brengt de korte keten de consument rechtstreeks in contact met de producent en leert men de herkomst van de producten weer beter kennen.

De jaarlijkse Week van de Korte Keten is het uitgelezen moment om de vele producenten van hoeve- en streekproducten met een verkoopskanaal onder de aandacht te brengen. Daarom bundelt de provincie Limburg landbouwfietsroutes met een handige aanduiding van de korte-ketenproducenten. Op deze wijze willen we op een laagdrempelige manier de recreant kennis laten maken met de landbouwsector en het diverse aanbod dat hij kan verkrijgen bij de lokale producenten.

Onze korte keten producenten en hun lokale producten zijn zeker een tussenstop waard.

Veel plezier in Limburg.

Inge Moors,
gedeputeerde van Landbouw en Platteland



FRUIT 

GROENTEN 

VLEES EN VIS 

ZUIVEL EN EIEREN 

BIER 

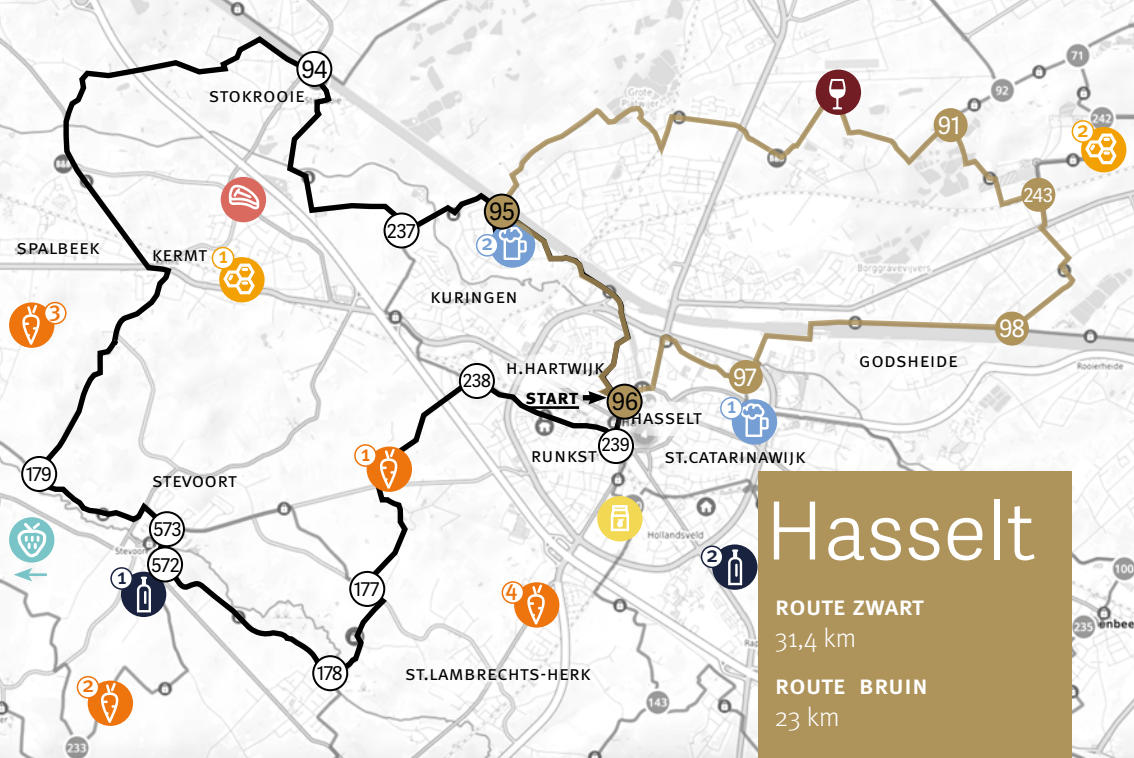
WIJN 

STERKE DRANKEN 

SAPPEN EN SIROPEN 

BROOD EN GEBAK 

CONFITUUR,
HONING EN STROOP 



Hasselt

ROUTE ZWART
31,4 km

ROUTE BRUIN
23 km

STARTPUNT
Vrijwilligersplein
3500 Hasselt

PRODUCENTEN

- Toffe peren**
 Hefveldstraat 81
 Hasselt
- Beerbugs**
 Singelbeekstraat 7
 Hasselt
- Hof van Eef**
 Runksterkiezel 113
 Hasselt
- 'T Stookkot**
 Oppenstraat 73
 Stevoort
- De Limburgse aardappelshop**
 Oppenstraat 215
 Hasselt
- Denima fruit**
 Stevoortweg 167
 Herk-de-Stad
- Hoeve het blokhuis**
 Herkkanstraat
 (tegenover nr 31)
 Herk-de-Stad
- The Happy Bees**
 Heerstraat 27
 Kermt
- 'T KIEZELKE**
 Zolderse Kiezel 153
 Kuringen
- Jessenhofke**
 Simpernelstraat 17
 Kuringen
- Wijndomein Sassenbroek**
 Zavellenestraat 133
 Hasselt
- Imkerij 't Fleurtje**
 Spoorstraat 11
 Genk
- Stokerij Vanderlinden**
 Luikersteenweg 264
 Hasselt
- De nieuwe winning**
 Nieuwe Winningstraat 13
 Hasselt



aardappelboer De Nieuwe Winning

Koen van De Nieuwe Winning teelt aardappelen op een zo duurzaam en biologisch mogelijke manier.

Hoe ben je in de aardappel-sector terechtgekomen?

Koen: "Ik werkte eerst in het onderwijs, en vanuit mijn eigen interesse ben ik een cursus biologische landbouw gaan volgen. Daarna ben

ik aardappelen beginnen kweken op een stuk grond dat ik in pacht kreeg van mijn stagebegeleider."

Hoe verkoop je je producten?

Koen: "Groenten verkoop ik aan de veiling en collega's, maar ik verkoop vooral aardappelen en eieren in zogenaamde aardappelhuisjes. Mensen nemen de producten die ze nodig hebben en betalen het bedrag

in het geldpotje. Het werkt op basis van vertrouwen en ik merk toch dat de overgrote meerderheid effectief betaalt wat hij neemt."

Hoe verschilt De Nieuwe Winning van collega's?

Koen: "We zijn heel kleinschalig. Daarnaast vind ik het enorm belangrijk om kwaliteit boven kwantiteit te zetten. Het belangrijkste is toch om een eerlijk product aan te bieden voor een eerlijke prijs."

Wat is je belangrijkste doel?

Koen: "Ik geloof enorm in duurzaamheid en probeer op een zo duurzaam mogelijke manier aan landbouw te doen. Je moet het land in een betere staat doorgeven aan je opvolger dan dat je het gekregen hebt."



biologische brouwerij Jessenhofke

Al sinds 2006 brouwen Gert en Christel biologische bieren in het Kuringse Jessenhofke. Dit idee groeide als snel uit tot erkende biobrouwerij met maar liefst 915 verkooppunten.

Hoe is Jessenhofke tot stand gekomen?

Christel: "Dat is eigenlijk een uit de hand gelopen hobby.

Gert begon als amateur-brouwer, maar later werd het professioneel en sinds 2010 is Jessenhofke officieel erkend als brouwerij. We vinden het heel fijn om mensen samen te brengen en te verbinden over een bierje."

Wat vind je zo leuk aan je job?

Christel: "De variatie en de appreciatie van mensen die zeggen dat je goed bezig bent.

Wat zijn de grootste uitdagingen van de brouwerij?

Gert: "Vasthouden aan de principes die je hebt en je niet laten leiden door de markt.

Lummen

ROUTE ZWART

44 km (volg de groene borden)

STARTPUNT

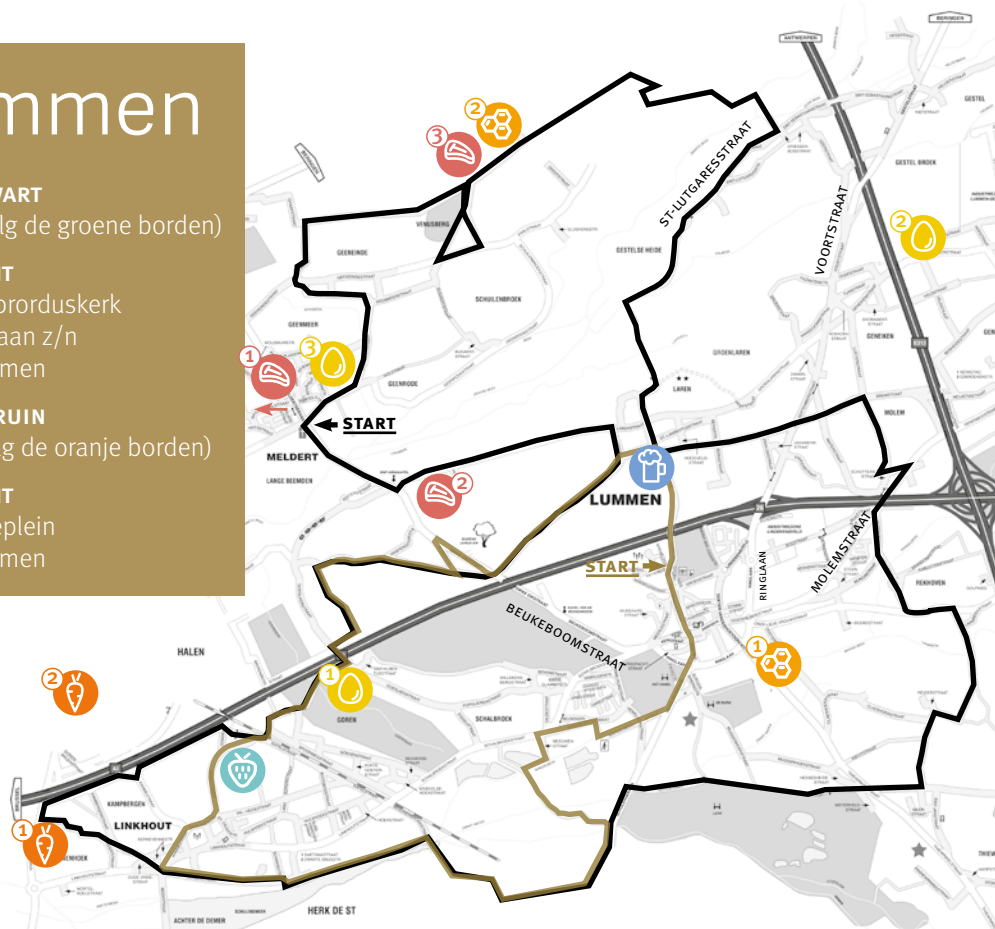
Sint-Willebrorduskerk
Zelemsebaan z/n
3560 Lummen

ROUTE BRUIN

19 km (volg de oranje borden)

STARTPUNT

Gemeenteplein
3560 Lummen



PRODUCENTEN



'T Buskruid

Dr. Vanderhoeydonck-
straat 64 - Lummen



Hoeveslagerij ter Hees

Heesstraat 40
Zelem



Ijs de Hoef

Geikenstraat 51
Lummen



Biovan

Heidestraat 23a
Lummen



Den Boogerd

Karestraat 35
Zelem



Op de Venusberg

Langeheidestraat 7
Lummen



Linkertse

aardbeienautomaat
kapelstraat 34b
Lummen



Sint-Annahof

Mellaerstraat 10
Lummen



Mea Mellifera

Langeheidestraat 8
Lummen



Karditsel

Goeslaerstraat 33
Lummen



De Winning

Sint-Ferdinandstraat 1
Lummen



't Venne-ijsje

Pastorijstraat 47
Lummen



Sint-Annahof

Wat ooit begon met één schaap groeide uit tot een mooie hoeveslagerij met kwalitatief lamsvlees waarvoor klanten graag een stuk omrijden.

Hoe is het allemaal begonnen?

Lissy: “Mijn vader werd geboren in een echt landbouwersgezin: zijn ouders hadden een boerderij met voornamelijk melkvee en varkens. Aanvankelijk was het niet Guido zijn bedoeling om mee in het bedrijf te stappen

en is hij elektrotechniek gaan studeren. In 2014 beslisten we om de boerderij van mijn grootouders over te kopen en een hoeveslagerij te starten.”

Wat maakt Sint-Annahof zo uniek?

Lissy: “In de eerste plaats de producten zelf, want je kan lamsvlees niet bij de dorpslager om de hoek vinden. Dat lamsvlees verwerken we in letterlijk alles wat mogelijk is: droge worsten en koteletten, maar ook bereidingen zoals spaghettisaus, préparé, waar veel klanten van ver voor komen. Daarnaast werken we samen met andere producenten uit de buurt die we voor een eerlijke prijs aankopen. Op die manier bieden we onze klanten een gevarieerd assortiment aan.”

Jouw mooiste herinnering tot nu toe?

Lissy: “We merken dat we

naamsbekendheid krijgen! Zo mogen we leveren bij een aantal mooie restaurants in Limburg. Dan denk je wel: ‘Goh, we zijn dan toch niet zo slecht bezig!’ Daar doen we het echt voor.”

Wat is jullie missie met Sint-Annahof?

Lissy: “We willen er mee voor zorgen dat mensen alles wat ze rechtstreeks bij de boer kunnen kopen, ook bij de boer kopen. We weten dat we niet de goedkoopste producten aanbieden, maar klanten betalen bij ons een correcte prijs voor de kwaliteit.”



kaasmakerij Karditsel

In 2015 gingen Magda en Giedo van start met kaasmakerij Karditsel. Dagelijks produceren ze rauwmelkse, bio geitenkazen op ambachtelijke wijze.

Hoe ziet een doorsnee dag er uit?

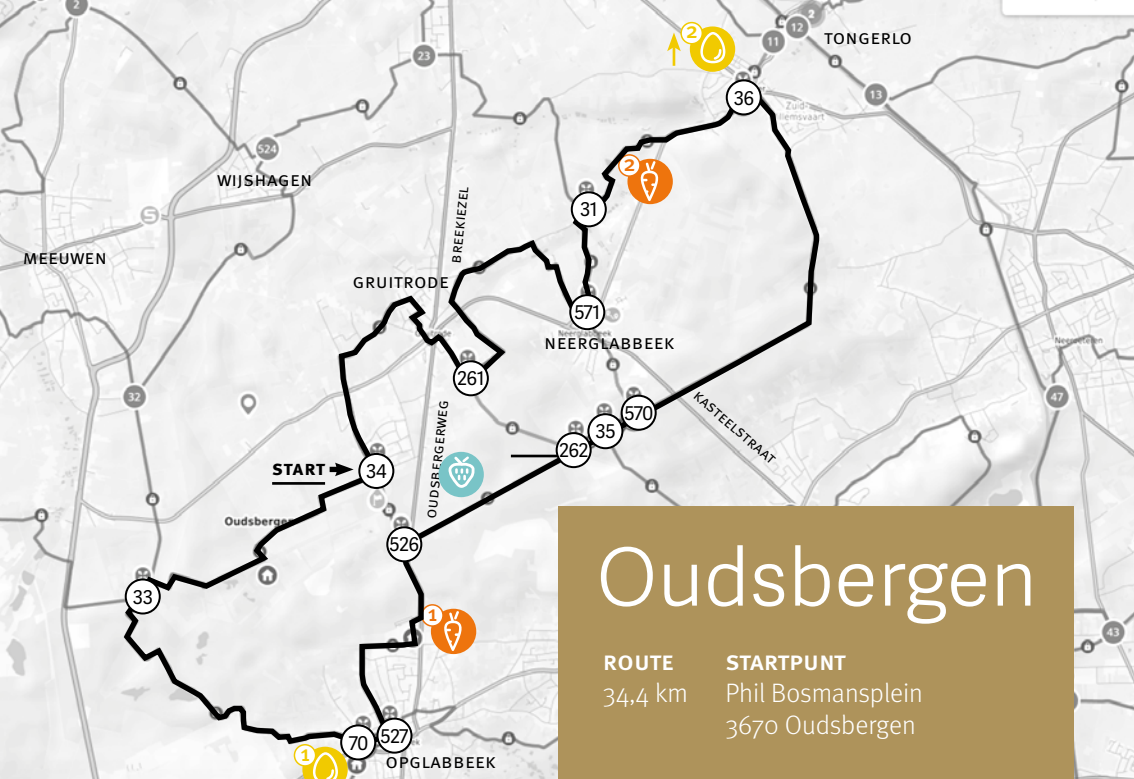
Giedo: “Ik start met het maken van kaas, laat ze rijpen en pak ze in. Op het einde van de dag doe ik administratie en probeer ik onze communicatie te verzorgen.”

Wat vind je zo leuk aan je job?

Giedo: “Het boeit me nog steeds dat we onderscheidende producten maken. Daarnaast is ook de erkenning heel motiverend.”

Wat is jouw lievelingsproduct?

“Onze kardoen kaas Corneel, daarmee kregen we in 2018 de bronzen medaille op Farm Cheese Awards in Lyon.”



Oudsbergen

ROUTE
34,4 km

STARTPUNT
Phil Bosmansplein
3670 Oudsbergen

PRODUCENTEN



Blaue Bessenplantage Schrijnwerkers
Oudsbergerweg 121
Gruitrode



Aspergebedrijf Knoops
Laerstraat 3
Oudsbergen



Het Eikelenhof
Weg naar Opitter
Neerlabbeek



Tievishoeve
Groenstraat 11
Oplabbeek



'T Roren-ijsje
Rorenweg 18
Bree



boerderij Tievishoeve

De zussen Tine en Gonda namen het landbouwbedrijf van hun ouders over met een zoete inval: ijsjes.

Hoe zijn jullie in de boerderijsector gerold?

Gonda: "Onze ouders hadden al een landbouwbedrijf en zijn in 1984 begonnen met ijs maken. Met mijn zus heb ik de Tievishoeve uitgebreid met ijstaarten en kaas. In de zomer en winter kunnen mensen daarnaast terecht in ons ijssalon. In onze winkel verkopen we ook nog een heel aanbod van Limburgse producten,



blauwe bessenplantage Schrijnwerkers

Bij Schrijnwerkers koop je verse blauwe bessen in de automaat of pluk je ze zelf van het veld. Frans en Ruth zorgen al jaren voor bessen en verwerkte producten van hoge kwaliteit.

Hoe ben je in het vak terechtgekomen?

Frans: “Mijn vader is begonnen met een bedrijf in blauwe bessen in Nederland. Voor mijn broer en mij was het van kinds af aan duidelijk dat we het bedrijf zouden voortzetten. In 1990 heb ik in Gruitrode een nieuwe blauwe bessenplantage geopend.”

Wat is jouw lievelingsproduct?

Ruth: “Het pure blauwe besensap. Zodra we geen verse blauwe bessen meer kunnen eten, drink ik dat de hele winter door. We verkopen het in onze winkel, waar het ook het bestverkochte product is.”

Wat is jullie missie?

Frans: “Blauwe bessen op de Belgische kaart blijven zetten. Ze zijn immers heel gezond”

Wat vind je zo leuk aan je job?

Ruth: “Als alles goed in bloei staat, haal ik de meeste voldoening uit mijn job. Maar ook wanneer mensen tevreden zijn en je mooie reacties krijgt over je producten.



zoals groenten, fruit en pure jenever.”

Wat vind je zo leuk aan je job?

Tine: “Dat je het product zelf maakt, onmiddellijk kunt afgeven aan de klant en meteen ziet wat hij ervan vindt.

Waarom blijven klanten bij jullie terugkomen?

Gonda: “Eerst en vooral omdat we heel lekkere producten

hebben. Maar ook omdat het hier gezellig is. Je bent even weg van de drukte. De kinderen kunnen vrij rondcrossen op het erf en zien hoe het leven op de boerderij eraan toe gaat.

Wat is de grootste uitdaging van Tievishoeve?

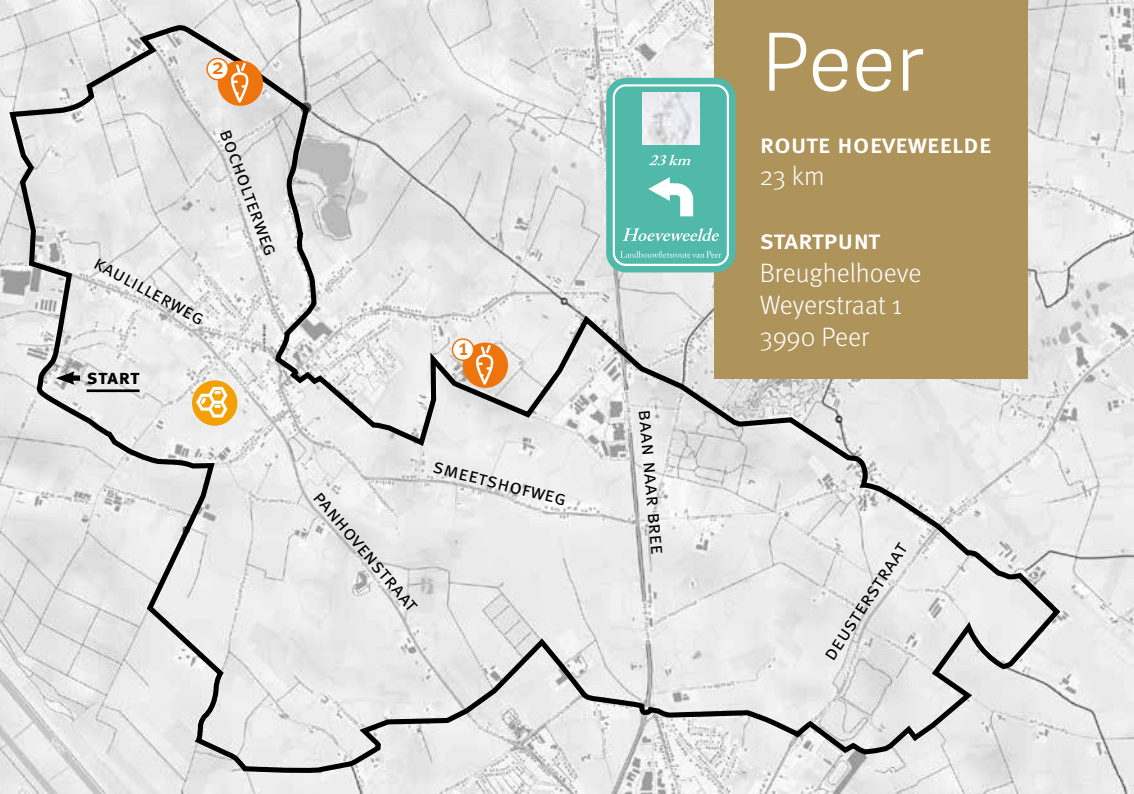
Tine: “Je moet altijd blijven concurreren tegen de massaproductie. Sommige mensen hebben liever meer voor min-

der, maar steeds meer mensen kiezen voor kwaliteit. Door bij de producent te kopen, weten ze dat ze gezonde en goede producten kopen en zo dragen ze zorg voor het milieu en de eigen gezondheid.”

Peer

ROUTE HOEVEWELDE
23 km

STARTPUNT
Breughelhoeve
Weyerstraat 1
3990 Peer



PRODUCENTEN



Bries-Tijskens
Bedrijfsstraat 4
Grote-Brogel



Lobroekhoeve
Lobroekstraat 3
Grote-Brogel



Symons-Aerts
Hoogstraat 7
Grote-Brogel





landbouwbedrijf Symons-Aerts

Milieubewust, ecologisch en klantvriendelijk. Marijke en Robby verbouwen melk, groenten en aardbeien en werken elke dag hard om een fantastische kwaliteit te garanderen.

Hoe is jullie landbouwbedrijf ontstaan?

Marijke: “Mijn vader en nonkel hadden samen een bedrijf in melkvee en varkens. Omdat ik dat ook wilde doen, ben ik gaan studeren om mee in zijn bedrijf te stappen. We hebben dan de varkens weggedaan en nu verbouwen we naast melk ook groenten, aardappelen en aardbeien.”

Wat is de missie van je werk?

Robby: “Mensen opnieuw duidelijk maken wat het leven als landbouwer allemaal inhoudt. We zouden graag iedereen weer wat voeling laten krijgen met de landbouw.”

Wat vind je zo leuk aan je job?

Marijke: “De producten die je plant, zien uitgroeien tot iets mooi en lekker. Als je zorgt dat je kwaliteit koppelt aan een goede organisatie en klantvriendelijkheid, maken mensen zelf reclame.”

Hoe verschilt jullie bedrijf met dat van concurrenten?

Robby: “We proberen te werken aan een mooi product, maar ook aan een gezond product. Milieubewust en ecologisch werken vinden we heel belangrijk.”



asperges van Bries-Tijskens

Hilde en Sooi stampten jaren geleden hun aspergebedrijf uit de grond. Zij zijn vandaag de dag de norm voor Limburgse asperges.

Hilde: “Als je je afvraagt of het reeds in de familie zat, dan is het antwoord: ‘Neen’. Wij zijn begonnen met asperges te kweken in volle grond. Dankzij onze grondverwarming wordt het seizoen verlengd zodat we tot eind juni asperges kunnen verkopen.”

Waar worden jullie asperges verkocht?

Hilde: “Onze grootste afzetmarkt voor de witte asperges is de veiling. We verkopen ook

thuis en leveren de asperges aan restaurants. In eigen teelt voorzien we ook groene asperges en peterselie. In de hoevewinkel kunnen klanten trouwens alles kopen om een volledig gerecht met asperges klaar te maken, dankzij onze collega-producenten. Eieren, boter, zalm, voor alle recepten met asperges, hebben wij de ingrediënten!”

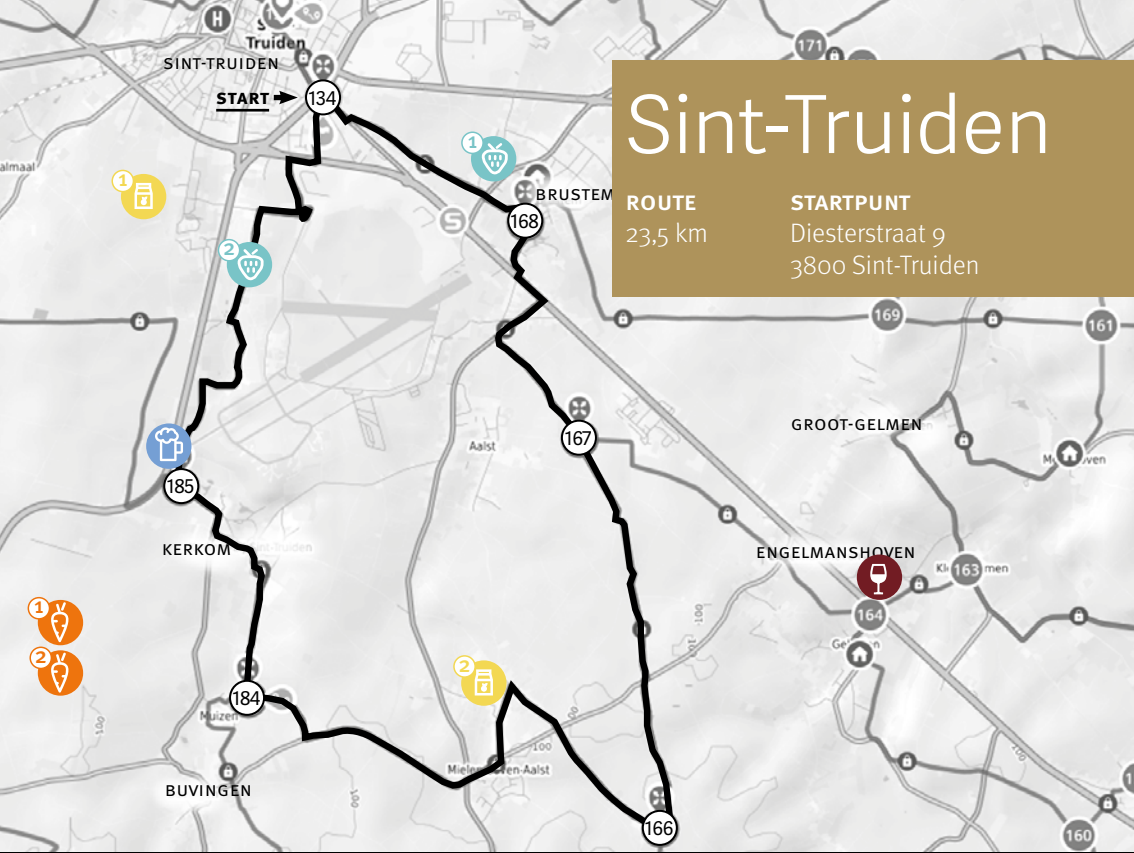
Wat is je mooiste herinnering aan je zaak tot nu toe?

Hilde: “Ik kan niet onmiddellijk iets bedenken, maar de rode draad is eigenlijk dat we ons amuseren! We zijn een hecht team. (lacht)”

Sint-Truiden

ROUTE
23,5 km

STARTPUNT
Diesterstraat 9
3800 Sint-Truiden



PRODUCENTEN



Boerderij Vlekken

Luikersteenweg 192
Sint-Truiden



De Keukenkoets

Halmaaldorp 78
Sint-Truiden



Regalys

Kamerijkstraat 11
Gingelom



Brouwerij Kerkom

Naamsesteenweg 469
Sint-Truiden



Marie-Therese

Smidstraat 7a
Gingelom



Aardappelen Biets Trudo

Steenstraat 29
Gingelom



PIPO

Naamsesteenweg 389B
Sint-Truiden



Wijndomein Kitsberg

Klein-Gelmenstraat 18
Heers





boerderij Vlekken

Na jaren binnen de erfgoedsector gewerkt te hebben besloot Femke om de boerderij van haar man en schoonvader halftijds mee te ondersteunen. Over boeren in een stad, leren loslaten en de juiste balans vinden.

Je bent onlangs zelf mee in de zaak gestapt.

Vanwaar die keuze?

Femke: “Ik heb altijd gezegd dat ik mijn man zou steunen met de boerderij, maar dat het werk niets voor mij was. In de loop van de jaren begon ik er anders over te denken. Bovendien vond ik het een mooie gedachte om het familiebedrijf samen verder te zetten. Sinds enkele maanden werk ik mee op de boerderij: ik ben vooral bezig met de hoevewinkel, de administratie en de communicatie.”

Wat vind je zo leuk aan je job?

Femke: “De uitdaging om de korte keten uit te bouwen. Onze boerderij ligt heel dicht bij de stad zelf, dus mensen

vergeten vaak dat we hier écht boeren. Zo heb ik onlangs de hoevewinkel in een nieuw kleedje gestopt. Ik heb foto's opgehangen van het werk op de boerderij, en ik merk aan de klanten dat ze nu beter beseffen wat we hier doen én dat we dat met hart en ziel doen.”

Hoe ziet de toekomst er nog uit?

Femke: “Vandaag zijn we al een zeer gemengd bedrijf: we telen aardappelen, appels, peren, kersen, maïs, gerst, tarwe ... Om dat verhaal helemaal rond te maken, willen we binnenkort beginnen met eigen vleesproducten van ons Belgisch wit-blauw vee. Het is onze missie om mensen bewust te maken van het belang van boeren.”



Brouwerij Kerkom

Mark proefde meer dan dertig jaar geleden voor het eerst Belgisch bier. Hij was zodanig onder de indruk dat hij droomde van een eigen brouwerij. Zijn vrouw droomde van een eigen café en jaren later kwam hun droom uit: Brouwerij Kerkom!

Hoe ben je in het vak terechtgekomen?

Mark: “Ik zag in het toenmalige televisieprogramma ‘Boeketje Vlaanderen’ een reportage over de Brouwerij Kerkom. De dag erna zat ik er al met een vriend op het terras! (lacht) De eigenaar werd

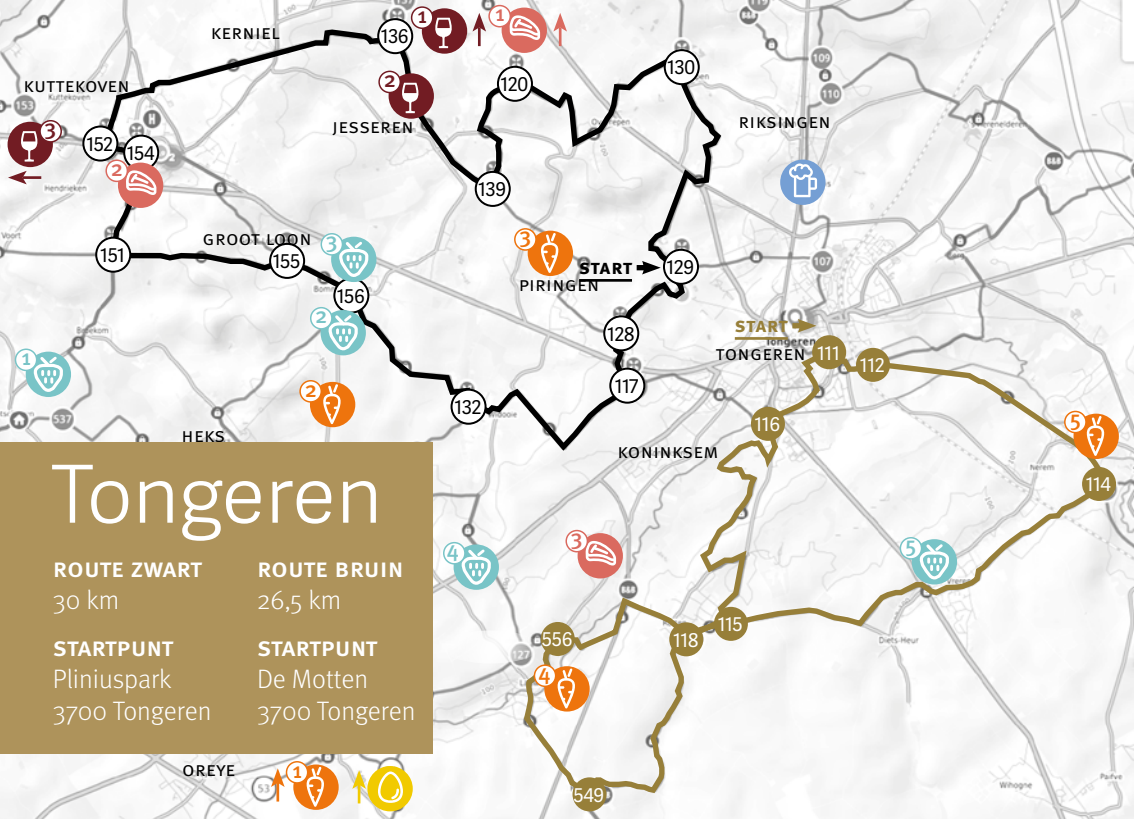
een goede vriend en enkele jaren geleden vroeg hij me om de brouwerij en het café over te nemen. Ik heb er nog geen moment spijt van gehad.”

Wat is je lievelingsbier?

Mark: “De Blonde Bink, die is fris en licht verteerbaar en een bittere nasmaak. Ik verkies blonde bieren.

Wat is je mooiste herinnering?

Mark: “Ik ontdekte een tijdje terug dat een culinaire restaurant gelegen in New York, de Bloesem Bink op de kaart had staan.”



PRODUCENTEN

- | | | |
|--|---|---|
|  Spuma
Bilzersteenweg 285
Tongeren |  Lowet-Strauven
Nieuwe Steenweg 228
Heers |  'T Kasseitje
Romeinse Kassei 523
Tongeren |
|  Hoevevlees van het Negenbonder
Negenbonderstraat 69
Vliermaal |  Kleinhof
Brugstraat 2A
Vechmaal |  Baillien
Donkelstraat 101
Lauw-Tongeren |
|  Clos D'opleeuw
Martinusstraat 20
Gors-Opleeuw |  Hoeve Picard
Sint-Martinusstraat 48
Vechmaal |  Maatwerkbedrijf De Wroeter
Sint-Rochusstraat 8
Kortessem |
|  Domein Cuvelier
Jessenestraat 90
Borgloon |  Monnikenhof
Monnikenlaan 51
Vechmaal |  Sint-Lucie
Kraaihornstraat 37
Tongeren |
|  De Vleeshoeve
Neremstraat 1
Borgloon |  'T Bommerhof
Alfonsstraat 66
Borgloon |  De Lokale
Luikersteenweg 525
Tongeren |
|  Clos Les Ramiers
Sint-Truidersteenweg 260
Borgloon |  Wilderhof
Wilderstraat 103
Borgloon |  Aardevol
Heldenstraat 2
Tongeren |



boerderij 't Kasseitje

Pieter en Ilka van 't Kasseitje zijn 4 jaar bezig, bij hen koop je heerlijke kersen, aardbeien, eieren, appels en peren in hun automaat!

Wat vind je zo leuk aan je job?

Ilka: "Het veel buiten zijn en zelf kunnen bepalen welke

uren je werkt. En de liefde van natuur en dier die je terugkrijgt als je ze goed verzorgt."

Het belangrijkste dat je geleerd hebt van je zaak?

Pieter: "Niet opgeven als je tegenslag hebt. In het eerste jaar was al ons fruit 3 weken voor de pluk verhageld. Uiteindelijk was het toch nog meegevallen, maar je mag

niet opgeven en moet blijven doorgaan."

Wat maakt jullie bedrijf uniek?

Ilka: "Ik denk vooral dat we zo kleinschalig produceren. We plukken alles in familieverband, dus zo kunnen we er echt wel voor zorgen dat de smaak en rijpheid optimaal zijn. We kunnen lang genoeg wachten tot de producten goed rijp zijn en goed smaken voordat we ze verkopen."

Hebben jullie nog plannen met 't Kasseitje?

Pieter: "Onze producten beter beschermen tegen het weer. Daarnaast zouden we ook onze hoevewinkel willen uitbreiden."



landbouwbedrijf De Lokale

Olivier en Ilse runnen De Lokale, een traditioneel landbouwbedrijf met akkerbouw en fruitteelt. Ze steken er hun hart en ziel in, en dat proef je in de sappigste groenten en fruit!

Hoe ben je in de sector terechtgekomen?

Ilse: "Via Olivier, die de boerderij al had. Eigenlijk ben ik

psychiatrisch verpleegkundige van opleiding, en daarom hebben we trouwens ook een zorgboerderij. Naast de zorgboerderij vind ik het geweldig om het hele proces mee te maken, van zaaien tot oogsten. Ook werken in de buitenlucht vind ik fantastisch."

Wat is het belangrijkste dat je al hebt geleerd?

Ilse: "Dat elk jaar anders is. Je bent afhankelijk van het weer en je moet je blijven inzetten. Je kan niet drie dagen de tuin niet ingaan."

En de grootste uitdaging van de boerderij?

Ilse: "Dat mensen weer leren vanwaar hun eten komt."

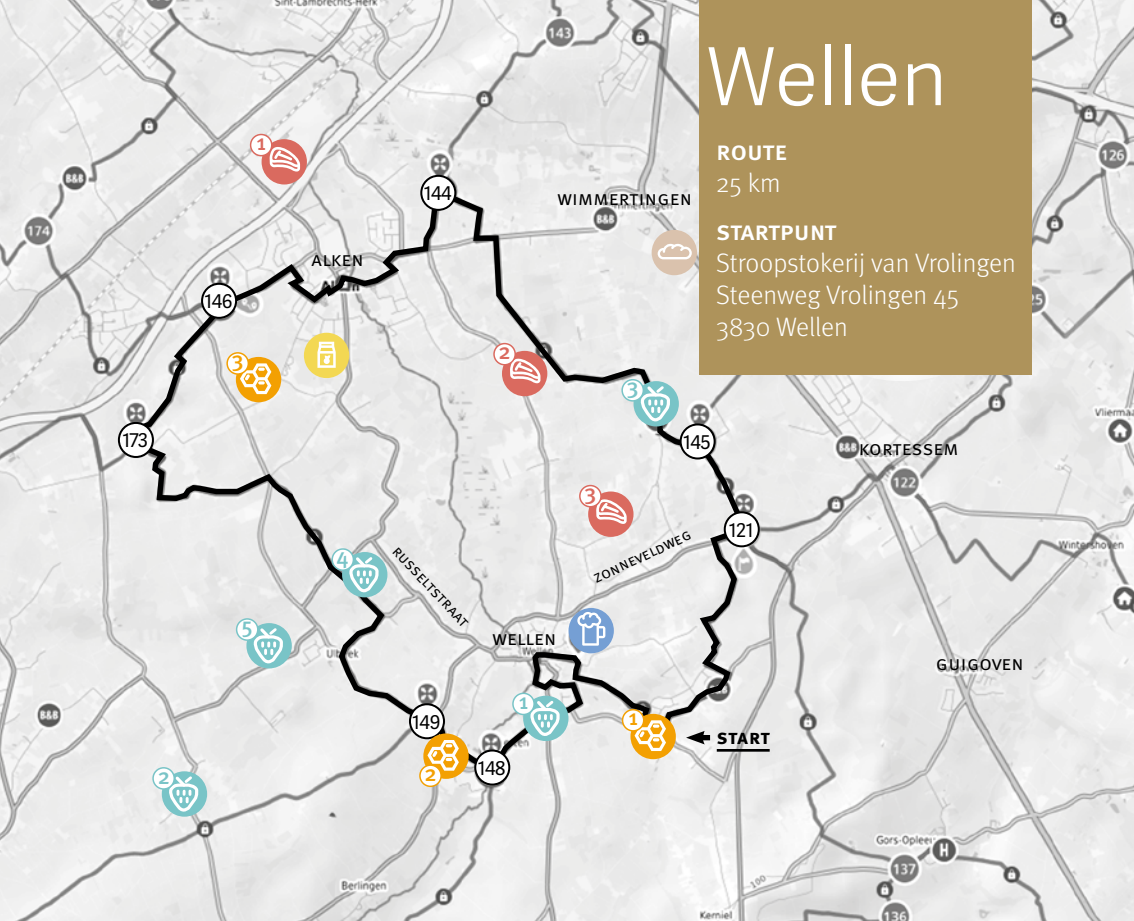
Wellen

ROUTE

25 km

STARTPUNT

Stroopstokerij van Vrolingen
Steenweg Vrolingen 45
3830 Wellen



PRODUCENTEN



Stroopstokerij van Vrolingen
Steenweg Vrolingen 45
Wellen



Verjans
Hertenstraat 3A
Wellen



Bleus stroopfabriek
Smissebroekstraat 70
Wellen



Juwel fruit
Tereykenstraat 7
Sint-Truiden



Vanvoorden
Hameestraat 132
Alken



De wilde wei
motstraat 48
Alken



Schepers
Groenmolenstraat 7
Alken



Hoeveslagerij Mattes
Leemkuilstraat 155
Alken



Hoeveslagerij de Mot
Houtstraat 18
Wellen



De Wroeter
St. Rochusstraat 8
Kortesseem



Welroy Fruit
Langenakkerstraat 132 A
Wellen



Neven aardbeien
Tervootstraat 15
Wellen



bioboerderij Kleinaart
Kleinaartstraat 32
Wellen



Kurre bier
Blokstraat 6
Wellen



fruitbedrijf Jos Verjans

Jos en Els namen zes jaar geleden de fruitplantages over. Ze verbaasden zich erover dat er geen perenlikeur bestond en contacteerden enthousiast een distillerie.

Hoe ben je in het vak terechtgekomen?

Jos: "Ik kreeg indertijd de teugels in handen van de plantage van mijn ouders. Zes jaar geleden is het idee om met

afgeleide producten te starten gegroeid. We woonden toen het Perenfestival bij hier in de regio en we waren verward dat niemand perenlikeur aanbod. Mijn man heeft dan heel enthousiast een distillerie gebeld en we waren vertrokken. Vandaag verkopen we in ons winkeltje advocaat, jenever en likeur van peren, maar ook van onze kersen."

Welke van je producten verkoopt het best?

Els: "Dat moet onze peren-jenever zijn. Een hele straffe jenever, eentje van 36°! Mijn man wilde geen 'gewone jenever van 22°' maken." (lacht) "De jenever bevat geen suiker en scoort heel goed bij jeneverkenners. We proberen onze klanten altijd te verrassen. We maken zelf speculoos en voor het deeg afgebakken wordt,

voegen we perenadvocaat toe. Dat geeft een heel aparte smaak."

Wat zijn de grootste uitdagingen?

Jos: "Het is soms moeilijk om waardering te krijgen. Mensen begrijpen jammer genoeg nog te weinig dat dit artisanale producten zijn. Akkoord, je betaalt misschien wat meer, maar je krijgt er dan ook puur fruit voor in de plaats."



hoeveslagerij De Mot

Bij Hoeveslagerij De Mot bereiden ze alle gerechten zelf op ambachtelijke wijze en houden ze er 200 varkens in natuurstallen.

Waarom hebben jullie De Mot opgestart?

Denise: "Mijn man en zoon hebben allebei een slagersopleiding gevolgd, en die combinatie van de oude en nieuwe leerschool werkt goed."

Hoe verschilt jullie hoeveslagerij van collega's?

"We hebben in 1982 gekozen voor natuurstallen. Die zijn gericht naar het zuiden, zodat de varkens opstaan met daglicht en 's avonds vanzelf gaan slapen. In die tijd was dat absoluut geen evidente beslissing omdat we zo minder varkens

konden houden. Diervriendelijkheid is tegenwoordig heel belangrijk."

Waarom blijven mensen terugkeren?

"Ik denk vooral omdat we onze producten zelf maken. We adverteren nooit en we wonen ergens helemaal achterin, en toch staan er op zaterdag mensen aan de deur om hun vlees te kopen!"

Een uitgave van

De deputatie van de provincieraad van Limburg
Jos Lantmeeters, gouverneur-voorzitter, Inge Moors, Bert
Lambrechts, Igor Philtjens, Tom Vandeput, gedeputeerden,
en Wim Schoepen, provinciegriffier

Grafisch ontwerp

Informatie en Communicatie, provincie Limburg

Foto's

Luc Daelemans, Maarten Deckers, Bart Heirweg voor toerisme
Limburg, Panko voor toerisme Limburg, Hans Put voor toerisme
Limburg, Robin Reynders - provincie Limburg, Sirfisch, Studio-
vision.be voor toerisme Limburg, Sarie Van den Bossche voor
toerisme Limburg, Guy van Grinsven voor toerisme Limburg, Kristien
Wintmolders

Print en afwerking

Printkamer, provincie Limburg

Verantwoordelijke uitgever

Bruno Bamps, directeur directie Ondernemen, provincie Limburg
Universiteitslaan 1, 3500 Hasselt

D/2021/5.857/17



Ontdek alle Limburgse producenten bij jou in de buurt op www.limburgsmaktnaarmee.be

