

KOLLEBLOEM MAGAZINE



Nieuwe boer Jorn
pagina 6

Wat is biodynamische landbouw?
pagina 13

**Jasmin Peschke:
Ontmoeting met
het Aroma**
pagina 14

Beste Lezer

Voor u ligt het allereerste Kollebloem magazine, lente 2023.

Wie al langer met De Kollebloem verbonden is, heeft misschien ooit het Papaver tijdschrift gelezen. Na vele jaren is dat boekje uitgedoofd. We hadden genoeg redenen om ermee te stoppen: er kroop veel tijd in schrijven en vormgeven, het kostte veel kopieerwerk. Raymond heeft honderden Papaver boekjes geniet. En we hadden toch Facebook, een website en digitale nieuwsbrieven. Drie kanalen die ook gevuld moesten worden. Was het nog wel nodig, een papieren boekje?

Maar het Papaver tijdschrift heeft in zijn tijd wel veel werk verricht. Dankzij het thema nummer over vrije grond bijvoorbeeld, konden we in 2009 meer dan 40.000 euro bij elkaar brengen om landbouwgrond vrij te kopen. Ons verhaal verspreidde zich via via langs allerlei netwerken en maakte een sterk engagement wakker bij mensen. Voor veel mensen was het een mooie manier om verbonden te blijven met de boerderij, ook al woonden ze wat verderaf. Abonnees of winkelklanten lazen in ons boekje over wat zich op De Kollebloem afspeelde, de visie, inhoud en activiteiten op de boerderij.

Het Papaver tijdschrift had ook bijzondere neveneffecten. Ondergetekende leerde zijn levenspartner kennen dankzij een Papaver tijdschrift dat haar aangeraden werd door een van onze leden: "Dat is iets voor u zie, ga daar maar eens kijken.". Zij kwam vrijwilligerswerk doen op de boerderij en zo geschiedde.

De Kollebloem ontwikkelde zich verder op velerlei manieren, met naast klanten ook aandeelhouders. Zo werd in 2013 onze coöperatieve De Kollebloem opgericht. Iedereen kan sindsdien met een aandeel van 350 euro extra investeringskapitaal bezorgen voor onze boerderij. Tegelijk liepen er nog verschillende campagnes om de gronden rond De Kollebloem allemaal vrij te kopen. Veel mensen leenden renteloos of schonken bedragen voor vrije grond.

En dan rees de vraag: Hoe kunnen we al die mensen iets teruggeven?

Het antwoord ligt voor u, het Kollebloem Magazine. Een bloemlezing van wat er de voorbije maanden op De Kollebloem gebeurde, maar ook inhoud. Zo zoeken we een antwoord op de vraag: Wat is biodynamische landbouw? We laten een biodynamische imker aan het woord en brengen een artikel over Aroma van Jasmin Peschke van de landbouwsectie uit het Goetheanum in Dornach.

Laat het jullie smaken.

Ruben



PS: we plannen 3 magazines per jaar. Graag horen we wat je er van vond via magazine@kollebloem.be.

COLOFON

Kollebloem Magazine
verschijnt 3 x per jaar:
April, September, December

Abonneren?
Word lid van vzw Papaver via
ruben@kollebloem.be
(€ 5/maand)

Verantwoordelijke Uitgever:
Ruben Segers, bestuurder
Papaver vzw, Doornstraat 30,
9550 Sint-Lievens-Esse
Ondernemingsnummer:
BE 0866.484.667

Email: magazine@kollebloem.be
Website: www.kollebloem.be

Samenstelling en redactie:
Ruben Segers

Grafische Vormgeving:
Miriam Hempel, daretoknow.co.uk

Fotografie: Tini Cleemput

Druk: Zwartopwit

NIEUWS VAN DE BOERDERIJ

Een selectie uit onze
Akkerweetjes van
de voorbije maanden.
Wekelijks in je mailbox?
Schrijf je in via
www.kollebloem.be

07/02/2023

Lichtmis

Als na de donkere dagen de lentekriebels weer beginnen op te borrelen, kijken we de bloembollen uit de grond. Her en der piepen er al groene sprietjes en sneeuwkllokjes uit de donkere aarde. Op 2 februari vieren we Maria – Lichtmis. 40 dagen na Kerst, brengen we het licht van binnen naar buiten. Zon, schoonheid, kwaliteit boven kwantiteit, inhoud, visie ... liefde voor... wat hebben we nog meer nodig?

Eet altijd uit een mooie kom of van een mooi bord.' Louise Fresco (70) landbouwingenieur en schrijfster.

Het belang van servies zit 'm hierin: het gaat erom dat je zorgvuldig en aandachtig met je eten omgaat. De manier waarop je eet is de laatste stap in de keten die begint op het veld.

'In de jaren 50 gaven de mensen nog de helft van hun inkomen uit aan voeding, nu is dat nog 10 tot 12 % van het budget.' Ja ... ik eet duidelijk ook graag van een mooi bord – gevuld met gezonde groenten, mooi gepresenteerd. Groenten zijn veel meer dan buikvulling.

Om dat te realiseren is veel aandacht nodig voor ontwikkelings – en studiewerk. Ik ben blij dat daar op onze boerderij op een haalbare wijze, ook aan gewerkt wordt.

**Wortel uit de aardegrond
maak me dapper en gezond.
Blad en stengel, lucht en licht
geef mijn adem evenwicht.
Bloem en vrucht, gevuld
met zon dankbaar drink
ik uit uw bron.**

(uit dynamisch perspectief – tijdschrift
Biodynamische landbouw)

Sinds enkele weken lezen we met onze medewerkers de landbouw cursus van Rudolf Steiner, onder begeleiding van Koen Dhoore. De landbouw cursus leert ons de verbinding maken tussen aarde, bodem en kosmos. Het begint allemaal bij zorg voor een vitale bodem, de werking van de preparaten, de manier waarop we als mens ons hiertoe verbinden.

De uitwisseling die hier plaatsvindt is enorm boeiend en Koen, de beste leraar die er bestaat, begeleidt ons daarin. Wat willen we nog meer? 't Is prachtig.

En terwijl we dat deden kwam een grote vrachtwagen 12000 DEMETER brochures leveren, het werk van Ruben en enkele helpers. DEMETER is het kwaliteitskeurmerk voor biodynamische landbouw en voeding. Tot voor kort was er enkel www.demeter.nl. Heel binnenkort wordt ook www.demeter.be geboren. Hij mag er trots op zijn!

Ruben is naar jaarlijkse gewoonte op dinsdag 1 februari vertrokken voor de 4 daagse internationale landbouwconferentie in Dornach. Deze keer is hij alleen van onze boerderij, samen met (nonkel) Koen en collega's van BD bedrijven in Vlaanderen. In totaal zullen er een 20 tal Belgen deelnemen.

Geniet van de smaak van heerlijke groenten, in gedachten bij de boeren die ervoor zorgen.

Leen

14/03/2023

Stikstof en Biodynamische Landbouw

Beste klant,

we hebben het er nog niet over gehad, maar we kunnen er niet omheen: het stikstofprobleem. Al leek de discussie vooral een politiek spel, het gaat eigenlijk over boeren en over jou als klant.

Ook al worden wij niet geïviseerd in deze discussie, we voelen veel solidariteit met alle boeren. Ook gangbare boeren zijn boeren, die met evenveel passie, kunde en ondernemerschap het beste willen doen. Veel boerenzonen en -dochters gaan een onzekere tijd tegemoet, waarbij ze zelf geen impact hebben op wat er boven hun hoofden beslist wordt. Waar we nu staan is het resultaat van tientallen jaren beleid gericht op import van grondstoffen, export van voeding en een industriële mentaliteit die niets te maken heeft met boerenverstand.

Wij prijzen ons gelukkig dat Antoine en zijn generatie van pionierende bio boeren in de jaren 80 al door hadden

dat dit niet klopt. Zij begonnen in die periode aan een andere landbouw in Vlaanderen. Een bio-logische landbouw, dit keer met boerenverstand. Op de schouders van deze generatie mochten wij verder bouwen.

Ondertussen zijn we nog een stapje verder geëvolueerd naar biodynamische landbouw met DEMETER keurmerk, geïnspireerd door de 99 jaar oude landbouw cursus van Steiner. Vertaald naar vandaag betekent dat niet alleen inspiratie, levenskracht en dierenwelzijn.

We kunnen dit ook illustreren met cijfers:

- Maximaal 112 kg stikstof per ha uit dierlijke mest (0% kunstmest).
- Minimaal 10% biodiversiteit op onze velden.
- Minimaal 50% van het veevoeder moet op de eigen boerderij geteeld worden.

In het landbouwbeleid zijn die cijfers anders:

- Maximaal 170 kg stikstof per ha (+44%) uit dierlijke mest en kunstmest.
- 0% minimale biodiversiteit.
- 0% van het veevoeder moet op de eigen boerderij geteeld worden.

Wij zijn behoorlijk trots op onze biodynamische manier van werken en dankbaar dat we dit kunnen doen. Jij bent als een van onze klanten een superbelangrijke schakel in dit verhaal. Zonder klanten die kiezen voor biodynamische landbouw, zijn er geen biodynamische boeren.

Wil je meer weten over biodynamische landbouw? Kijk dan zeker eens op www.demeter.be

Laat het jullie smaken.

Ruben

24/01/2023

Nieuwe boer Jorn



Hallo iedereen

Mijn naam is Jorn, ik ben 30 jaar en woonachtig in de ruime omgeving van de boerderij, te Oosterzele. Sinds het begin van deze jaarwisseling ben ik, met groot genoegen, een nieuwe werkracht op De Kollebloem.

Ik groeide op in Watervliet, op de vruchtbare klei van de Meetjeslandse polders. Ik spendeerde het grootste deel van mijn kindertijd in de boomgaarden van een biologische appel- en perenboerderij. De oudste zoon van die boerderij en ik groeiden samen op zoals jonge kerels dat alleen maar op 'den buiten' kunnen. Nu, 20 jaar later, ben ik verloofd met zijn nicht. Vorige zomer, in de piek van het teeltseizoen, kregen we samen een dochtertje, Lea.

Tussen die jeugd op het platteland en nu volmaakte ik studies als orthopedagoog en reisde opgeteld meer dan 18 maanden over verschillende continenten. Ik probeerde mijn levensdoel te vinden in de sociale sector maar de boomgaard vanuit m'n jeugd riep mij. Ik startte de opleiding bio landbouw bij Landwijzer. Na 3 seizoenen bij mijn toenmalige stagebedrijf CSA Oogstgoed, eerst als seizoensarbeider, nadien als volwaardig teamlid, nam ik eind vorig seizoen afscheid, op zoek naar een contract met meer uren/week.

Zo kwam ik in november terecht op De Kollebloem als seizoensarbeider. Niets beter om elkaar te leren kennen dan de handen uit de mouwen te steken, laarzen aan te trekken en naast elkaar op het veld te gaan staan. Deze eerste kennismaking was voor mij een groot succes. Ik liet in december dan ook met veel enthousiasme weten graag deel te worden van deze prachtige boerderij. En zo geschiedde.

De stille kracht van de winter biedt haar schoot aan voor een duurzaam leren kennen, op een ritme en een tempo dat ruimte biedt voor diepgang en zorgvuldige aandacht. De oogst is reeds lang binnen, de koeien staan op stal en de boeren nemen tijd voor herstelwerken en introspectie. Zo zijn

we bezig met een dakgoot te vernieuwen en volgen we met het hele team een introductie cursus in de Biodynamische landbouw. Een waardevol, verbindend gegeven. En tegelijk, langzaam maar zeker, groeit daar een enthousiaste honger naar het aankomende seizoen. Ik ben dankbaar voor deze nieuwe plek en heb er ongelooflijk veel goesting in om samen met team Kollebloem, voor jullie allen de vruchten en deugden te telen die van onze velden komen.

Met hartelijke groeten,
Jorn.

De stille kracht van de winter biedt haar schoot aan voor een duurzaam leren kennen, op een ritme en een tempo dat ruimte biedt voor diepgang en zorgvuldige aandacht.

09/12/2022

Winkelier Elie



Winkelier Elie zet met plezier onze KOELTOOG klaar voor onze klanten. Bij hem kan je terecht voor al je vragen over ons uitgebreide assortiment verse BIO kazen.

Koe, geit, schaap, oud, jong, pittig of subtiel, we bieden je met plezier de gepaste kaas voor jouw smaak. Of zoals Elie zegt: "In elk mondje past een kaasje." Onze kaas leveranciers: Het Hinkelspel, De Volle Maan, Brebis de Brakel en Reigershof.



04/02/2023

Demeter Brochure in Dornach



Deze twee heren presenteren trots de nieuwe Vlaamse Demeter brochure op de trappen van het Goetheanum tijdens de biodynamische landbouw conferentie. In de nieuwe brochure maak je kennis met Vlaamse Demeter bedrijven en kom je alles te weten over wat biodynamische landbouw nu zo bijzonder maakt. Binnenkort te vinden op Demeter bedrijven over heel Vlaanderen.

12/12/2022

Leen Lasagne



Wist je dat je in onze hoefwinkel ook huisgemaakte diepvries lasagne kan kopen?

Onze huiskokkin Leen verwerkt onverkochte groenten tot heerlijke veggie lasagne. Die gaat in de diepvries voor onze B&B gasten, maar dus ook naar de hoefwinkel. Superlekker, supermakkelijk en nog eens extra duurzaam want zo gaat er echt niks verloren op onze boerderij.



14/02/2023

Het is Begonnen



"Het is begonnen" zei Jorn vanochtend. De vogeltjes fluiten, de zon schijnt en de boeren wroeten in de grond. De serre wordt klaargemaakt voor de eerste zaaiing van mosterdblad. Hoera hoera hoera we zijn vertrokken met het nieuwe seizoen!

05/01/2023

Molenaar en Team



Gisteren hadden we onze teamdag, met een bezoek aan museum 't Aloam in Viane waar molenaar Jef ons met veel passie heeft rondgeleid. We zagen hoe onze eigen spelt werd gemalen en gebuild, alles op 100% waterkracht en eeuwenoud vakmanschap. Het resultaat vind je elke dag in onze hoefwinkel.

Afsluiten deden we met een heerlijke maaltijd op de boerderij. We werden verwend door koks Leen, Antoine en Paul. En niet te vergeten, de taart van Annelien als dessert!

Met andere woorden, we zijn er klaar voor. Laat 2023 maar komen.



15/03/2023

Vijver Gevuld



Dankzij jullie konden we vorig jaar een vijver aanleggen die 800.000 liter buffert voor onze berekening.

Wil je ook mee investeren in de landbouw van de toekomst? Koop een aandeel van 350 euro in onze coöperatieve en maak onze boerderij sterk voor de toekomst. Alle info via www.kollebloem.be

27/01/2023

Manuel met Boterham



De week van de poëzie. Poëzie hoeft niet altijd met woorden, een beeld zegt er meer dan duizend. Geniet onze boer Manuel hier van de buitenlucht, het leven op de akker of een mooi gedicht? Niets is minder waar, het is zijn boterham met hesp. Steevast rond een uur of 10 komt de brooddoos boven. Dan moet er bijgetankt worden. Geen roggebrood of volle spelt, maar wit brood met hesp. Zo simpel als dat. Niks blijkt zo goed te werken voor onze bioboer. Winter, lente, zomer of herfst, het smakelijk tien-uurtje is er altijd bij. Zie eens hoeveel deugd dat doet.



27/03/2023

Jan 'Fruitpakketten'



Jan heeft weer jullie fruitpakketten gemaakt. Elke maandag komt hij met de belbus van Villavip Herzele naar De Kollebloem.

Een trouwe helper, geen schrik van kou of regen en af en toe zelfs een tegeltjeswijsheid zoals: "Niet klagen, maar dragen en bidden om kracht."

LEVERANCIER IN DE KIJKER

De samenwerking met
gelijkgestemde bedrijven
komt tot uiting in onze
hoevewinkel en pakketten.

Het Blauwe Huis



Het Blauwe Huis is gespecialiseerd in het telen, drogen en selecteren van biologische en biodynamische kruiden sinds 1976. Ze malen en mengen alle kruiden zelf en verpakken het assortiment met de hand.

Kruidenteelt is voor hen een manier om de wereld duurzamer en sociaal te maken. Eerlijke prijzen voor werknemers leveranciers en consumenten, binnen de mogelijkheden van de markt..

Als we als maatschappij goed voor de bodem zorgen, kan die generaties lang voor ons zorgen. Goede grond levert niet alleen gezonde voeding. Goede grond draagt bij aan het milieu: het kan hemelwater opvangen, het bodemleven verrijken en CO2 opslaan.

Deze filosofie omarmen wij ook en geven we graag een plaats in de Kollebloem hoevewinkel en webshop.



Bio Hoevewinkel

dinsdag tot vrijdag: 14u-19u
zaterdag: 9u-16u

Doornstraat 30
Sint-Lievens-Esse
0480 68 42 99

www.kollebloem.be

Arne van de Zonnekouter

Toen de dieren nog spraken, verwoestte orkaan Daria (155km/u!) het dak van de boer-loze boerderij, waar nu de Zonnekouter in leeft. In 2001 trotseerden An en Walter de enorme uitdaging om de ruïne nieuw leven in te blazen. Met Antoine (van 'De Kollebloem') als goede vriend en een rugzak vol ervaring (opgedaan in de Wassende Maan) gingen ze aan de slag.

Ze richtten samen vzw Land-In-Zicht op en kochten hiermee 4ha Zonnekouterland vrij. Hun eerste gewassen, prei en radijs, werden aan niemand anders dan onze eigen Kollebloem afgeleverd. Na enkele jaren hadden ze al hun eigen groentepakketten en winkeltje uitgebouwd. Goed geboerd, zoals ze zeggen!

Al snel werd het hem duidelijk dat traditioneel onderwijs om boer te worden niet voldeed.

Dit vulde hij aan met de opleiding in de Warmonderhof stichting te Dronten [NL]. Zijn eerste kennismaking met de Zonnekouter was als seizoensarbeider. Gevolgd door een periode als koeienmelker in de Alpen. Tot het lot hem terug riep.

Wat begon als een infomoment eindigde als venoot van de coöperatie. Daarbovenop is zijn favoriete groente Prei, wat een match. Spruitjes mogen ook wel bij zijn favorietjes.

Ondertussen telt de Zonnekouter 17 ha grond over hoofdzakelijk 3 plaatsen verspreid, met een kudde van een 15-tal koeien een wat kippen.



Ook de samenwerking met de Vroente kwam toen op gang. Na 14 jaar richtten ze samen met 3 jonge boeren en boerinnen de Zonnekoutercoöperatie op; gelukkig maar, want in 2016 moesten ze met verdriet afscheid nemen van Walter.

Het nalatenschap van Walter blijft natuurlijk voortleven. Al zijn kennis, wijsheid en ervaring heeft hij doorgegeven aan een nieuwe generatie jonge boeren. En één van die boeren was Arne.

We interviewden Arne tussen de rukwinden van ons eigentijdse stormtrio Dudley, Eunice en Franklin. Deze keer maakte de wind geen kans tegen de sterke levende kern in de nu bruisende boerderij. Oef. De kracht van samenwerking heeft gezegevierd.

Arne had als kind reeds interesse in bio-landbouw. Als klant van de Wassende Maan groeide die interesse verder en dieper tot bio-dynamische landbouw.

De Zonnekouter is altijd een gemengd bedrijf geweest en streeft ernaar dat ook te blijven. Dit is te belangrijk voor de kringloop van een boerderij in evenwicht.

Arne hecht veel belang aan alle relaties; natuur, consumenten, collega-boeren, korte keten, ... Dankzij de aandeelhouders kunnen ze het risico nemen en de tijd investeren om te werken aan bodemopbouw, koolstof opslaan in de bodem. Waar de courante landbouw die net uitput. Dankzij de consumenten kunnen ze kweken wat de aarde en wij nodig hebben: veel variatie.

Dankzij de collega-boeren, krijgen hun klanten een ruimer aanbod, meer stabiliteit en de kans op specialiteiten. Elk type grond geeft andere mogelijkheden. Zanderige grond voor gewassen met een korte groei en wat meer onderhoudseisen, zware grond geeft dan weer bescherming tegen lange droogte. Lichte grond voor als het dan weer te nat is. Enzovoort.

Lenteseizoenslasagne in drie Lagen

Voor 4 à 6 Personen

1. Kruidige wortelbereiding in een tomaat/rode bietensaus (wortelgedeelte)

Nodig:

- 1 kg wortels
- 2 middelgrote rode bietjes
- 1 stukje verse gember
- 1 stukje verse kurkuma
- 1 el komijnzaad
- 1 el gemalen komijnzaad
- 1 tl cayennepeper
- 0,7 l tomatenpassata
- 0,3 l water
- zeezout/olijfolie/arrowroot

Bereiding: Schil de wortels en snij ze in kwartjes – schil de rode biet en snij ze in brunoise of kleine dobbelsteentjes - schil de gember en de verse kurkuma en hak ze zeer fijn - neem een voldoende grote kookpot, voeg een grondje olijfolie toe en nadien het komijnzaad, de fijngehakte gember, de kurkuma en de rode bietblokjes - stoof dit alles aan op niet te hoge temperatuur tot de smaken goed vrij komen - voeg dan 0,7 l tomatenpassata toe samen met de fijngesneden wortelstukjes, 2 maal 3 vingers zeezout, de gemalen kruiden en 0,3 l water - laat de saus op een zacht vuur voldoende lang inkoken tot de wortels zacht zijn - bind de intensieve rode saus met arrowroot opgelost in koud water

2. Spinazie in een groene wilde kruidensaus (blad/stengelgedeelte)

Nodig:

- 0,750 kg verse spinazie
- speltmeel of speltbloem
- 1 el milde curry
- 50 g brandneteltoppen
- 100 g waterkers
- melk, sojamelk, room, sojaroom of haverroom
- olijfolie/zeezout/peper

Bereiding: Was de spinazie zorgvuldig, blancheer of stoof ze kort en laat ze uitlekken - was de brandneteltoppen zeer goed en zwier ze droog - was de waterkers en zwier deze eveneens droog - maak een bechamelsaus met

olijfolie, het meel, sojamelk, de milde curry en het zeezout - voeg de brandneteltoppen en de waterkers toe aan de saus, laat even zacht worden en mix tot een mooie egale groene kruidige saus ontstaat - meng de goed uitgelekte en eventueel uitgerpste spinazie onder de saus en zorg voor een goede verhouding tussen saus en spinazie



3. Kleurrijke courgette /doperwtensbereiding (vruchtgedeelte)

Nodig:

- 1 rode paprika
- 1 gele paprika
- 1 oranje paprika
- 0,5 kg kleine courgettes
- 0,5 kg verse doperwten
- 2 teentjes look
- 1 el milde curry
- 2 tl rozemarijn
- 2 tl tijm
- 200 ml haverroom
- 1 bussel krulpeterselie
- olijfolie/arrowroot/noot muskaats/gemalen peper

Bereiding: Was de paprika's, snij de stengel en het hoedje er af, haal de pitten er uit en snij ze in slierten en nadien in gelijkmatige stukjes - verwijder de erwten uit de dop of peul, was ze en kook ze beetbaar - was de courgettes, verwijder het topje en het achterste stukje en snij ze in dobbelsteentjes - pel de lookteentjes en hak ze zeer fijn - neem een grondje olijfolie, voeg kort nadien de fijngehakte look toe samen met de rozemarijn en de tijm en kort nadien de fijngesneden paprika en de courgette - roer dit om op een zacht vuur en voeg dan een grondje water toe alsook zeezout en de milde curry naar eigen smaak - als de groenten beetbaar

zijn en niet meer rauw, voeg dan de al gekookte verse erwten, de haverroom, de nootmuskaats en de peper toe en bind alles met arrowroot opgelost in koud water

4. Lasagne opbouwen en afwerken

Nodig:

- volkoren lasagnevellen
- geitekaas

Bereiding: Neem een lasagneschaal en leg eerst een fijne laag van de kruidige wortelbereiding en nadien een laag lasagnevellen - op de lasagnevellen leggen we terug een laag kruidige wortels en nadien terug een lasagnevel - bouw dit verder op met een laag spinazie in de groene wilde kruidensaus en terug een lasagnevel - werk af met een laag kleurrijke courgette-erwtensbereiding en werk af met vers geraspte geitekaas - gunstig is om dit een dag vooraf klaar te maken om de dag nadien in de oven op te warmen en te serveren



Peter Vandermeersch is de bezieler van De Zonnekeuken, zijn vegetarische kookschool die ondertussen al 12 jaar bestaat. De Zonnekeuken is een mobiele kookschool die te gast is in allerhande keukens in vooral West- en Oost-Vlaanderen, en de Vlaamse Ardennen. Het is de intentie om geïnteresseerden vakkundig, kunstzinnig en met eenvoud vegetarisch te leren koken.



Biodynamische Groentepakketten

Groentenabonnement = Eerlijke Landbouw

Met een abonnement ben je verzekerd van biodynamische groenten, fruit of brood.

Het jaar rond zorgen we voor een divers pakket, dankzij de nauwe samenwerking met onze collega bio boeren.

We telen met zorg voor bodem, planten, mensen en dieren. Dat is de kracht van biodynamische landbouw.

- maandag geoogst, de dag nadien in het pakket
- wekelijks of tweewekelijks afhalen
- 20 afhaalpunten
- klantgedragen coöperatie
- webshop voor abonnees met +500 bio producten
- zorggasten krijgen een plek dankzij onze abonnees



Bestel een proefpakket via
www.kollebloem.be

demeter

VERDIEPING



Met open ogen kijken,
in verwondering en bewondering
voor de eindeloze diversiteit
van het leven.

Wat is biodynamische landbouw?

Een vraag die niet in 1-2-3 te beantwoorden is. Biodynamische landbouw is zo veelzijdig, zo verbonden met het wezen van de natuur en de mens, dat het niet exact te definiëren valt. Het is als vragen: **Wat is het leven? Wat we in zo'n geval kunnen doen is terugkijken in de geschiedenis.**

Zo'n 99 jaar geleden, in 1924 gaf Rudolf Steiner 8 voordrachten aan een groep bezorgde boeren. Boeren die het opdrijven van de landbouwproductie met argusogen aanschouwden.

In het verhaal dat Steiner werd dit samen gebracht in een verhaal van aarde, mens en kosmos.

Dat maakt de biodynamische landbouw zo sterk. Het is een verbinding tussen landbouw, mens en al het zichtbare en onzichtbare wat daar rond gebeurt. Die verbinding ontwikkelen we op de boerderij. In ons dagelijks werk, maar ook door de landbouwcursus van Steiner samen te lezen met lesgever Koen Dhoore.

Biodynamische landbouw doet denken aan biologische landbouw. Het is er dan ook sterk mee verbonden. We kunnen biodynamische landbouw zien als de moeder van de biologische landbouw.

Het is dan ook niet verwonderlijk dat Demeter de naam werd van het internationale biodynamische keurmerk. Demeter onderscheidde zich als keurmerk van meet af aan door de aandacht te richten op de zorg voor de aarde, het welzijn van de mens in verbinding met de boerderij, met liefde en respect als basis. Bovenop de BIO normen voldoen biodynamische boeren en boerinnen dan ook aan bijkomende internationale Demeter-normen en -richtlijnen. Sinds kort hebben we daarover in Vlaanderen een eigen brochure. Online kan je alles over Demeter vinden via www.demeter.be.



Deze boeren hadden uit de ervaring van hun ouders geleerd dat je de aarde niet kan 'dwingen' tot meer productie.

Zij hadden hun land uitgeput. De problemen die we nu zien in de industriële landbouw zijn slechts een uitloper van wat meer dan 100 jaar geleden begon.

Steiner had een goede analyse gemaakt van de toestand en hij kwam op het juiste moment. De boeren uit die tijd wisten dat er iets mis was. Bij Rudolf Steiner vonden ze de aanknopingspunten om hun boerderij weer op een gezonde manier uit te baten, als het ware te genezen.

Deze voordrachten werden gebundeld in het boek "Vruchtbare landbouw op biologisch-dynamische grondslag". Naast een 'analyse' van milieu en maatschappij, verbond Steiner dit ook met het persoonlijke. Men werd ook voor 1924 al een groeiende vervreemding van de natuur gewaar. Ook 100 jaar geleden stelde men zich vragen over de zin van het werk.

We kunnen biodynamische landbouw zien als de moeder van de biologische landbouw.

Door verbreding, groei en uiteindelijk reglementering is in de loop der jaren biologische landbouw ontstaan. Die ligt verankerd in wetgeving op Europees niveau, met een Belgisch Biogarantie label en ook een Europees bio label. Een hele verwezenlijking omdat het een economische houvast biedt aan boeren en een juridische garantie voor consumenten. Maar daarmee zijn ook een aantal waarden uit de oorspronkelijke biodynamische landbouw verloren gegaan.

Al in 1928 werd een eigen keurmerk opgericht om die waarden te beschermen, DEMETER. Er zit namelijk een godin in de biodynamische producten. Demeter is de naam van de Griekse godin van het graan, de landbouw en de gewassen. Of: groei en vruchtbaarheid.

Op De Kollebloem kozen Antoine en Leen al vele jaren voor bio met een steeds sterkere biodynamische impuls. De nieuwe generatie heeft die keuze verder ontwikkeld door resoluut te kiezen voor het Demeter label en zo de biodynamische landbouw te verankeren in ons bedrijf. Als bedrijf ontwikkelen we zo verder, maar we merken ook groeiende interesse bij andere Vlaamse bedrijven en bij klanten. Biodynamisch is alsmear meer een groeiende impuls voor de landbouw van de toekomst. Kom het gerust proeven in onze hoeve-winkel of beleven in de B&B van onze boerderij.

Ruben



Ontmoeting met het Aroma

Neem een lekker stuk chocolade en leg het in je mond terwijl je je neus dicht knijpt. Je zal geen chocolade proeven. Je zal enkel zoet proeven. Alleen als je je neus opent laat het chocolade aroma zich plotseling proeven. Wat is aroma en hoe ontstaat het?



De waarneming van aroma vereist niet alleen ons zintuig van de smaak, maar ook de geur. Niet alleen de mond, maar ook de ruimte in de keel en de neusholte worden betrokken. Het aroma zelf kan je niet direct waarnemen: er is geen zintuig voor aroma. De aroma's van voeding, kruiden en specerijen zijn complexe mengelingen van verschillende aromastoffen die we waarnemen als een compositie van geur en smaak. Een voorbeeld is de natuurlijke vanille. Natuurlijke vanille heeft een complex aroma, samengesteld uit verschillende stoffen. De belangrijkste aromastof daarbij is vanilline. Natuurlijke vanille en vanilline zijn daarom twee verschillende dingen.

We kunnen vijf verschillende smaken onderscheiden: zoet, zuur, zout, bitter en umami – een Japans leenwoord voor een hartige smaak. Geur is veel complexer. We kunnen ongeveer 350 verschillende geuren onderscheiden. Of we deze variatie bewust waarnemen hangt af van hoe goed we ons geurzintuig hebben getraind. Als we ons geurzintuig, de neus, continue gebruiken, dan zullen we meer subtiele nuances kunnen waarnemen. Dit kan je vergeleken met onze spieren, die niet groot en sterk worden van luieren in de zetel, maar geactiveerd worden door training, vooral tegen een toenemende weerstand.

SMAAK, REUK EN GEUR

Van een sterke smaak zegt men dat hij aromatisch is. Maar toch kan hij niet precies beschreven worden met een van de vijf smaken. Bijvoorbeeld de zeer aromatische ananas smaakt naar meer dan gewoon zoet: hij is ook fruitig en typisch ananas. Bij geuren heb je rozemarijn, waarvan de geur wordt beschreven als aromatisch, maar dan bedoeld als iets kruidig. Een wandeling door de Mediterraanse maquis in de zomer omhult ons met aromatische lucht die ons stimuleert. Aromatherapie gebruikt de specifieke effecten die verbonden zijn aan de geur van pure essentiële oliën.

De bewuste ervaring van een maaltijd versterkt de relatie met onszelf en met voeding.



Voorbeelden van essentiële oliën zijn lavendel olie, rozemarijn olie, sinaas olie, citronella olie en vele anderen.

Geuren verspreiden zich in de omgeving, bloemen verleiden er de insecten mee. Een plant is geworteld in de bodem en kan niet bewegen, maar hij verspreidt zich door zijn geur, vult de ruimte en maakt zichzelf waarneembaar. Elk type roos heeft zijn specifieke geur, net zoals elke bloeiende plant. Geuren zijn gemaakt van een mengeling van aromatische stoffen, zodat ze zeer subtiel kunnen zijn. Daardoor zijn ze uniek voor elke plant en zelfs voor de rijpheid of variëteit. De schil van een groene mandarijn ruikt anders dan die van een rijpe oranje gekleurde mandarijn.



AROMA

Omdat aroma bestaat uit veel verschillende chemische bestanddelen, is de potentiële variatie overeenkomstig groot. Aromas komen vrij als fruit rijpt.

Als de groei compleet is, begint het rijpen en krijgt het fruit kleur, wordt het zoet en zacht. Het ontwikkelt zijn typische aroma, waarmee het onthult wat het is en welke kwaliteit het heeft: zijn karakter wordt zichtbaar. Groei en rijpen zijn twee verschillende processen in de plantenontwikkeling.

Alleen als beide in balans zijn, krijg je kwaliteitsproducten. Het aroma van fruit is het bewijs van een kwaliteit die waargenomen wordt met onze zintuigen. Wanneer de focus alleen ligt op groei, bijvoorbeeld door intensieve minerale bemesting (kunstmest), dan is het rijpingsproces zwak en wordt het aroma van deze vruchten waterig en smakeloos of onevenwichtig. Vruchten die onrijp geoogst werden kunnen nog niet hun volle typische aroma produceren, en het kan zich ook niet meer ontwikkelen tijdens het transport en de opslag. Iedereen die de kans heeft om rijpe mangos te eten, rechtstreeks van de boom zal direct het verschil waarnemen met die van onze geïmporteerde vruchten.

Aroma kan dienen als een kwaliteits-test. We kunnen daarmee uitmaken of iets aromatisch is – m. a.w. van goede kwaliteit – of slechts goed en eetbaar.

Een onaangename, gefermenteerde vieze smaak, omdat iets slecht is geworden, voorkomt dat we het eten en onze maag overhoop halen. Sommige topchefs staan er op om zelf naar de markt te gaan om hun fruit en groenten te kiezen. Kijken, ruiken en proeven zijn essentieel voor een kwaliteitstest. Ingredienten die hun volle aroma konden ontwikkelen zijn de beste basis voor een plezierige maaltijd. Wanneer, bijvoorbeeld door ziekte, reuk en smaak niet functioneren en het eten naar niets smaakt, dan is er geen plezierervaring, geen gevoel van genot en voelen we ons zelfs niet voldaan.

Eten brengt gevoelens van geluk, en eten met aandacht en plezier is deel van een gezonde levensstijl. Dit betekent dat we waarnemen en ruiken wat er op het bord ligt en dan bewust proeven wat we eten. Met ruimte, vrije tijd en samen met anderen aan de tafel, wordt de maaltijd een bron van gezondheid. Dit lukt alleen met voeding die een brede waaier aan aromas in zicht draagt.

ONTMOETING MET DE WERELD

Een brede waaier aan aromas, vormen en kleuren op ons bord stimuleert onze zintuigen. We verbinden ons met de wereld via de zintuigen. Dus elke zintuiglijke ervaring is een ontmoeting. De maaltijd is ook zo'n ontmoeting die, aan de ene kant plezier en voldoening geeft, en aan de andere kant de vertering voorbereidt en stimuleert, bijvoorbeeld via enzymen. Wie krijgt niet het water in de mond bij de geur en bij het zien van een heerlijke maaltijd?



Als we eten, vormen we een relatie met het voedsel, we ontmoeten het en reage-

Een plant is geworteld in de bodem en kan niet bewegen, maar hij verspreidt zich door zijn geur, vult de ruimte en maakt zichzelf waarneembaar.

ren emotioneel, mentaal en fysiologisch.

We kunnen de effecten van voeding op onze mentale gezondheid aantonen, bijvoorbeeld bij koffie die ons klaarwakker maakt of appelcake waar we blij van worden. Door voeding opgewekte emotionele effecten kunnen bewust ervaren worden via de methode van empathic food testing (www.wirksensorik.de/en).

Wat ontmoeten we in het aroma van voeding? Is het de natuurlijke mix van verschillende stoffen die zijn gevormd bij het rijpingsproces en dit onthullen wat typisch is aan een bepaalde fruitsoort?

Is het een natuurlijk, echt aroma? Ontmoeten we werkelijk de aardbei in een aardbeienyoghurt? En wat als de yoghurt uiteindelijk geen echte aardbei bevat? Het is alleen in het beste en uitzonderlijke geval dat we een aardbei ontmoeten in aardbeienyoghurt.



We kunnen speculeren over de reactie dit wordt opgeroepen in ons als het lichaam aardbei verwacht, maar er geen krijgt. Er zal bijna nooit tevredenheid of zelfs plezier zijn. Hetzelfde gebeurt met imitatiekaas, die wil ons misleiden, zoals elke smaakversterker. Onze zintuigen worden gecompromitteerd en ervaren een "fake" die ons niets werkelijk laat waarnemen. Ze tasten in het donker. Zoals met spieren die werken tegen een weerstand, heeft zintuiglijke waarneming een echte ervaring nodig om ons te stimuleren. Aromatische, rijpe voeding die levenskracht bevat, geeft ons aroma-ervaringen en laat ons toe om waarachtigheid te ervaren omdat ze dichtbij hun typische natuur komen. Een technologisch gemaakt product zoals de imitatiekaas zal een ander effect hebben dan de kaas, gemaakt van rauwe melk van een koe.

De bewuste ervaring van een maaltijd versterkt de relatie met onszelf en met voeding, waardoor het een bron wordt van gezondheid en plezier. Voeding die heel lekker smaakt en aromatisch is, maakt een nieuwsgierigheid wakker voor de productie en bereiding van voeding. Wanneer iets uitzonderlijk goed smaakt is het gebruikelijk om te vragen naar de bron van de ingrediënten en het recept. Interesse is een basisvoorwaarde om een relatie te voeren. Door te eten voeren we onze relatie met de wereld. Die relatie is echt, als zowel de waarnemer en de voeding waarachtig zijn.

Dr. Jasmin Peschke, Voedingsdepartement, Goetheanum.

Gepubliceerd in info3 February 2023, Vertaald door Ruben Segers

De verbondenheid tussen de bijen en het landschap

Eén van de bijzondere kenmerken van een bijenvolk is dat ze het gehele jaar door uitvliegen zodra het weer het toelaat. Wanneer, nog vóór de prille lente, de zon de aarde opwarmt en de natuur zich zachtjes ontvouwt vliegen de bijen uit op zoek naar nectar en stuifmeel. Andere bestuivende insecten, zoals de hommels en solitair levende bijensoorten, verkeren dan nog in een winterrust.

Krokussen, zeer vroeg bloeiende heesters en hagen, maar ook fruitbomen, zoals de mirabellen die soms al in de eerste helft van maart in bloei komen, zouden niet of nauwelijks bestoven worden indien de bijen er niet waren. De boom tooit zich met een fijne bloesempracht die ogen en neus niet onberoerd laat. Het lijkt wel of hij zijn vreugde wil laten zien en wil delen met de omgeving. Daar geven de bijen gehoor aan: massaal komen ze aanvliegen en gaan van bloem tot bloem. De zachte streling van deze nectar- en stuifmeel verzamelende wezentjes prikkelt de bloesem om nog meer nectar aan te reiken. De sapstroom van de hele boom richt zich naar de kelk van iedere bloem. De verbinding die ontstaat tussen de bloem en de bij brengt een warmte-stroom op gang waaruit de vrucht kan verschijnen. Dat resulteert in vitale en smaakvolle vruchten. Het is algemeen bekend dat kunstmatige bestuiving of andere manipulaties minder smaakvolle vruchten voortbrengen. Hoe kunnen we dat begrijpen? Die vraag dienen we niet zozeer vanuit de analytische wetenschap, maar eerder poëtisch te benaderen, zodat de levende natuur het minst geweld wordt aangedaan. Door een Van Gogh schilderij te ontleden in zijn bestanddelen kom ik er niet achter wat de schilder bewoog. Ik geraak er eerder van vervreemd, de dingen zijn dan afgezonderd, afgesneden, van elkaar. De bezieling is zoek. Laten we daarom eens stilstaan bij de vegetatie als uitdrukking, als een pantomime, van de aarde. Wat stelt het ons tentoon? In het jaarverloop zien we dat er een streven is bij planten om tot bloei te komen.

Of het nu eenjarige planten, struiken of bomen zijn, op een gegeven moment komen ze tot bloei, de plant toont zich dan in haar volle hoedanigheid. Op dat ogenblik herkennen we de plant met zekerheid. Ze spreekt ons aan. Het lijkt wel of de plant ernaar streeft om opgemerkt te worden, gezien wil worden. Iets wat leeft in de plant wil gezien worden door haar omgeving, wil voor haar genomen worden, bewaardheid worden. Gebeurt dat niet dan geraakt het in afzondering, blijft het slechts een illusie, en daardoor gescheiden van de verbindende samenhang met de omgeving.

De bijen echter zorgen ervoor dat de plantenwereld tijdens deze openbare bloei verbonden blijft met zijn omgeving, dat de plant haar 'erkenntenis' krijgt en zo kan overgaan tot vruchtvorming, vruchten met eigen binnenruimtes waarin de zaden kunnen rijpen.

Het bloeiende landschap op haar beurt voedt de bijen met nectar en stuifmeel en zo ontstaat een in elkaar passende zegel.

Zowel in de bijenkast als daarbuiten zijn de bijen steeds actief en in beweging en verandert dat in de loop van de dag, met het weer en het jaargetijde. Net zoals het landschap. Het ene volk reageert daar niet op dezelfde wijze op als het andere. Een ervaren imker herkent zijn volken aan hun gedrag. Hij kan ook ervaren dat dat wel eens kan veranderen wanneer er een ander volk wordt bij gezet, net zoals ook wij, mensen, verschillend reageren en ons aanpassen aan veranderingen. We kunnen dan ook met reden spreken over een individualiteit van een bijenvolk. Dank zij deze individualiteit kan er een hechte band ontstaan tussen de imker en zijn volken.

Nog zoiets bijzonders is dat afhankelijk van de bloesemdracht de bijen soms anders beginnen te reageren, met andere woorden het omgevende landschap beïnvloedt het bijenvolk. Laat men die ervaringen inwerken, en daarbij de beleving dat de bijen over het landschap kunnen uitdeinen en weer samentrekken (dus niet zoals wij mensen en de dieren een lichamelijke begrenzing hebben), dan groeit het vermoeden dat de omgeving en het bijenvolk innig met elkaar verbonden zijn. Ze vormen een eenheid.

Die eenheid noemt men de 'Imme'. In zekere zin kunnen we zeggen dat een bijenvolk als Imme het grootste hove-dier is op het bedrijf. Het spreidt een warmtedeken over het hele bedrijf en de omgeving uit waarin alles met elkaar verweven wordt. Als een soort barometer geeft het welzijn van het bijenvolk het welzijn van het landschap weer.

De Imme is een uitdrukking van het landschap en beïnvloedt het als zodanig dus ook. Wat kompost doet voor de bodem doet de Imme voor het bloeiende landschap.

Die eenheid, de Imme, leeft in het harte-bewustzijn van de BD-imker. Met respect benadert de imker de Imme als individualiteit. We kunnen uit voorgaande begrijpen dat juist uit die individualiteit die ontstaat door het landschap en de bijen, de BD-imker niet geneigd is om zich te onderwerpen aan algemene opgelegde richtlijnen. Toch zijn er enkele belangrijke ondersteunende basisregels waar de BD-imker zich ongedwongen aan houdt.

Enkele hiervan zijn oa. :

- Het bijenvolk beschouwen als één organisme, één wezen. Daartoe behoren de koningin, de werksters, de darren, de raten, het broed, de voorraden honing en stuifmeel en de hele omgeving
- Het niet onderdrukken van het zwermen, dit zien als de geboorte van een nieuwe Imme
- De raten door de bijen zelf laten uitbouwen
- De darren-ontwikkeling niet onderdrukken
- Trachten de bijen op eigen honing te laten overwinteren
- Gebruik maken van natuurlijke materialen voor de behuizing

De nauwe band tussen de Imme en de BD-imker is een steeds aftasten van het omgevende landschap met de wils-impulsen van de mensen werkzaam in dat landschap. De BD-imker en de bijen nemen die zorg op zich om dat mogelijk te maken.

En zoals de bij ervoor zorgt dat de bloei bewaardheid wordt en niet verloren gaat in een illusie tracht de BD-imker zich de kunst eigen te maken om dit 'bewaarheden' te ondersteunen.
Marc Winnelinckx, 24/03/2023



Coöperatie De Kollebloem

2023 wordt het jaar waarin we de ontwikkeling van onze kernactiviteit, de biodynamische landbouw, alle aandacht geven.

We eindigden 2022 met de aanleg van onze vijver, waarmee we ons al wat wapenen tegen de forse klimatologische verschillen van jaar tot jaar. Met een waterbuffer van 800.000 liter kunnen we tegen een stootje in droge zomers. Een investering van € 25.000, gefinancierd dankzij onze aandeelhouders.

We vroegen eind 2022 ook advies aan onderzoeksinstituting Inagro voor onze mechanisatie. Een vraag die met de stijgende loonkosten almaar relevanter is. Daaruit bleek dat we alvast op 2 terreinen winst kunnen boeken. Het eerste is een plantmachine, waarmee we met ons vaste team van 2 boeren al onze grote teelten vlot geplant krijgen. Het tweede is een wiedege, waarmee we nadien op die velden het onkruid de baas blijven. Onze groenten staan ook in frigo's. Voor die energievoorziening beginnen we met zonnepanelen.

Een oplossing op korte termijn. We bekijken op de iets langere termijn ook nog steeds de optie voor een kleinschalige windmolen.

Zoals met de vijver willen we ook dit plan financieren met aandelen. Dat ligt het dichtst bij onze visie, waarbij we consumenten en producenten verbinden. Om samen en lokaal ook op het economische vlak een duurzaam alternatief uit te bouwen.

Een aandeel kost 350 euro. Na 4 jaar heb je de kans om uit te stappen. We bieden geen financieel dividend. Ons dividend is de ontwikkeling van biodynamische voeding, nu en in de toekomst. Samen met onze aandeelhouders, of coöperanten, tonen we zo de kracht van voedende landbouw.

Onze plannen voor 2023:

- De plantmachine (tweedehands) +/- €2500. DOEL GEHAALD
- De wiedege (nieuw) €9.000. DOEL GEHAALD
- Zonnepanelen: €15.000
- Totaal investeringen: €27.500

Alle info www.kollebloem.be/2023

ACTIVITEITEN



16/09/2023

Opendeurdag

Live concert met **Guus Herremans & Ward Dhoore**. Reserveer je tickets via onze site.

9u-18u: Kom onze biodynamische boerderij bezoeken op onze opendeurdag met onze hoevewinkel, rondleidingen, lunch, onze bio bar en muziek.

16u00 - 17u00: Live concert aan de bloementuin: Guus Herremans & Ward Dhoore.

12u00 - 14u30: Hoevekokkin Leen tovert haar Kollebloem lasagne op tafel. Reserveer alvast je bord via onze site.

Binnen het folk circuit behoeven zij geen introductie. Deze jonge wolven zagen we de afgelopen 10 jaar op de planken met award winnende bands en

projecten. Ze werden beiden door Klara geselecteerd voor 'De Twintigers'; een reeks waarbij de radiozender beloftevolle twintigers in de kijker zet en spelen sinds kort samen bij Airboxes Quartet & Me Guusta. Ze brengen hun favoriete nummers samen in een intieme duo bezetting.



14/10/2023

Oogstdag

Kom de Kollebloemboer(inn) en een handje helpen.

Samen halen we de oogst van de aardappelen binnen. We steken samen de handen uit de mouwen. 's Middags voorzien we stevige boerenkost voor de helpers. Tot dan!

Praktisch 14 oktober van 10u-16u
Inschrijven via info@kollebloem.be



28/10/2023

Toekomst Zaaien

Kom mee spelt zaaien met de Kollebloemboer(inn)en.

Een activiteit voor groot en klein. Ervaar hoe het is om boer te zijn en proef van onze oogst van vorig jaar. Toekomst Zaaien is een internationale actie om te laten zien dat vrij en kwaliteitsvol zaaigoed belangrijk is. Tot binnenkort.

Praktisch: 28 oktober van 14u-16u
Inschrijven via info@kollebloem.be



02/03/2024

Dansfeest

Na 3 jaar terug van weggeweest.

De laatste editie dateert van 18 dagen voor de eerste Corona lockdown. We hebben toen zalig zorgeloos gedanst en we gaan dat opnieuw doen in 2024.

Hou de datum alvast vrij, updates volgen op onze socials en nieuwsbrief.



Vakantie op de bioboerderij

Op onze biodynamische boerderij in Sint-Lievens-Esse vind je rust, ruimte en aandacht voor het kleinschalige. Twee sfeervolle kamers en een studio staan garant voor een ontspannend verblijf op de Kollebloem.

's Ochtends wordt u verwend met een uitgebreid biologisch ontbijt met heerlijke streekproducten.

Verken de Vlaamse Ardennen met de fiets, ontdek het Duivenbos en de troeven van onze gemeente Herzele.

Proef onze huisbereide lasagnes. Wil je iets meer? Laat u culinair verwennen door restaurants in de streek.

Boek nu:
www.kollebloem.be/hoevetoerisme

