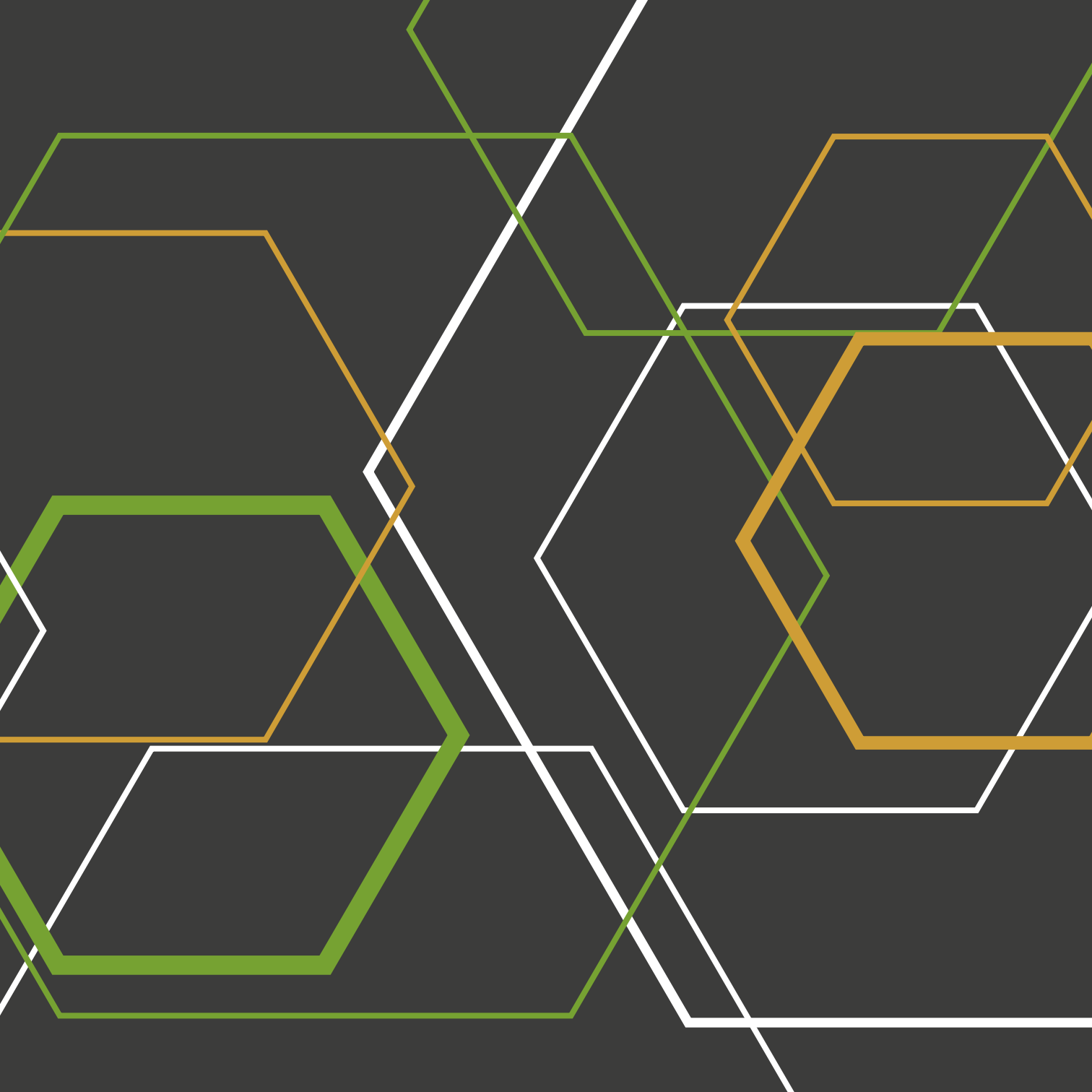




LEKKER LOKAAL

**De lekkerste streekproducten,
rechtstreeks van bij de boer op jouw bord.**



VOORWOORD

Verse, smaakvolle en gezonde producten. De boeren zetten er zich elke dag voor in. Producten die rechtstreeks bij de boeren uit je streek zijn aangekocht, hebben een grote meerwaarde: ze zijn supervers en dus superlekker, de boer krijgt er een eerlijke prijs voor en je belast minder het milieu.

In deze brochure lees je waar je in je buurt terecht kan voor kakelverse eieren, melk, groenten, fruit en andere producten. Spring dus op je fiets en trakteer jezelf op al het lekkers dat je streek je te bieden heeft!

Smakelijk!

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 superve en kwaliteitsvolle producten recht van bij de boer. Zonder veel voedselkilometers of verpakkingsafval. En bovendien ondersteun je de lokale economie.

De 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 (primaire of verwerkt) van het bedrijf verkocht. Vaak wordt het eigen assortiment uitgebreid, bijvoorbeeld 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 assortiment producten van verschillende boeren.



In **zelfoogst- of zelfpluktuinen** staat de landbouwer in voor de primaire productie van groenten en fruit, maar de consument komt de groenten en fruit zelf oogsten op de boerderij. Dit principe wordt voornamelijk gebruikt bij kleinfruit.



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 pakketssystemen.



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 (coöperatie).



Een **voedselteam** is een groep van mensen uit een zelfde buurt die samenwerken voor de rechtstreekse aankoop van biologische 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 dus minder afval wordt geproduceerd.

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

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

WAAR KOOP JE...



AARDAPPELEN

1-2-3-5-6-9-12



AARDBEIEN

2-3-4-5-7



AJUIN

3-4-14-15



APPELS EN PEREN

2-4-5-6-9-11-14-15-16



ASPERGES

1



BESSEN

2-3



BIER

16



EIEREN

3-12



FRUITSAP

4-5-6



HONING

9-14-16



KERSEN

2-18



KOLEN

6-8-9-11-14-15-16-18-20



KRUIDEN

21



PREI

6-8-9-11-14-15-16-18-20



RUNDVLEES

10-13-14-15-16



TOMATEN

6-8-9-11-14-15-16-18-20



VARKENSVLEES

10-14-15-19



WIJN - CIDER

14-15



WITLOOF

6-8-9-11-14-15-16-18-20



ZUIVEL

3-9-11-12-14-15-16



PRIJSOPBOUW

De prijsopbouw van een product is niet zo eenvoudig. Per product ligt dat helemaal anders, maar één ding is zeker: koop je producten in een hoevewinkel, 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

De 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 benzineverbruik. 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-verkoop 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 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 ze 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 oma at maar nooit in de winkels vindt...

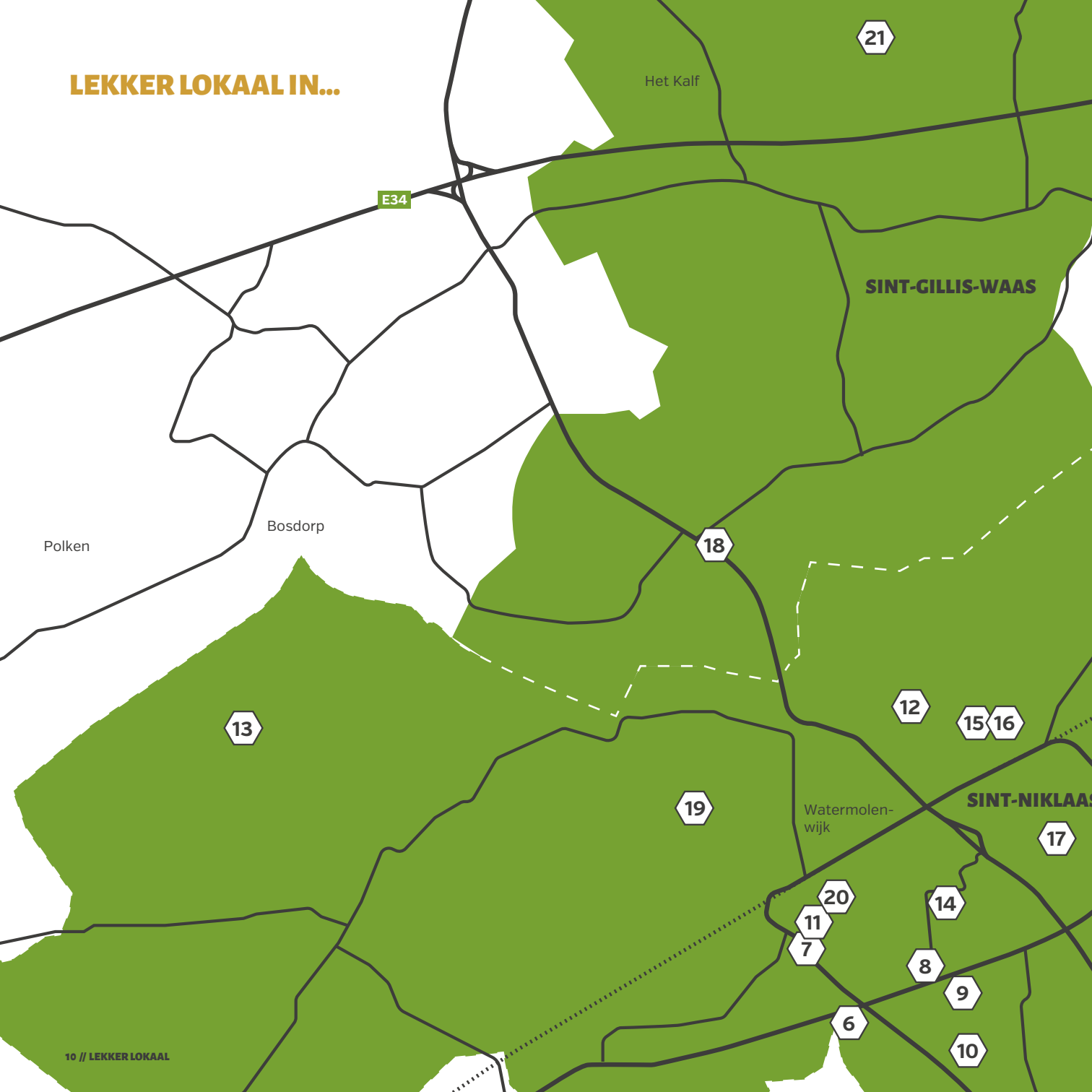
LABELS

Certus, Flandria, Responsibly Fresh, Bio, BioGarantie, FairTrade, Erkend Streekproduct, RechtvanbijdeBoer...

Er zijn veel benamingen en labels en het ene is al gekender en transparanter dan het andere. Er is jammer genoeg nog geen Korte Ketten-label dat uniform kan worden toegekend aan de producenten die hierop inzetten.



LEKKER LOKAAL IN...



Het Kalf

21

E34

SINT-GILLIS-WAAS

Polken

Bosdorp

18

13

12

15 16

19

Watermolen-
wijk

SINT-NIKLAAS

17

20

11

7

14

8

9

6

10



BEDRIJVEN

1	Wase Asperges	14
2	De Kolkstee	14
3	Hoeveproducten D'Hooghe - van Raemdonck- Boerderij De Roos	15
4	Filip & Evy Verhofstede - Cole	16
5	De Groenen Boomgaard	16
6	Land- en tuinbouwschool	17
7	Koen Meul	18
8	JOMI - bioserre	18
9	Johan & Hilde Boon – Van Raemdonck	19
10	Neerkouter Hoevevlees	20
11	't Hoeveke	20
12	's Hondshof	21
13	Een stukje natuur – Sinaais hoevevlees	22
14	Voedselteam Baensland	23
15	Voedselteam Sint-Niklaas	23
16	Buurderij Sint-Niklaas	24
17	Volkstuin Lindenstraat Sint-Niklaas	24
18	Kleibeek	25
19	Varken van Waas	26
20	De Witte Hoeve	27
21	Smaak Van Waas	28

DE GEMIDDELTE BOER...

Slechts 11 procent van de bedrijfshoofden in 2013 was een vrouw. Vrouwen zijn dus ondervertegenwoordigd aan het hoofd van de boerderij, maar dat wil niet zeggen ze helemaal afwezig zijn. Zo hielpen een kleine 1000 vrouwen hun man op de boerderij, vaak meer dan halftijds, en sprongen nog eens 5733 vrouwen met of zonder familieband regelmatig bij. In totaal bracht dat het aantal vrouwen op de boerderij op 17839 - het aantal mannen op de boerderij bedroeg 33744.

In 2004 was de gemiddelde leeftijd van de boer(in) in Vlaanderen nog 48 jaar, in 2013 al 52 jaar. Deze stijging heeft te maken met de beperkte stroom van jonge boer(inn)en: slechts 5 procent van de bedrijfshoofden is jonger dan 35 jaar.

De gemiddelde boer is dus ... een man van 52 jaar.

Bron: Vilt vzw, veldverkenners



ONZE LEKKER LOKAAL-PRODUCENTEN

Geen "gemiddelde boer" bij de Lekker Lokaal-producenten in Sint-Niklaas.

Maak kennis met de jonge landbouwersgezinnen die enthousiast het werk van hun ouders voortzetten en hun liefde voor de stiel aan hun eigen kinderen doorgeven. Proef de met liefde bereide producten die de echtgenotes van de doorwinterde boeren in eigen huis voor je klaarmaken.

We hebben gedreven bedrijfsleid(st)ers, hobby-tuinders en landbouwers-in-spe. Je ontdekt ze op de volgende bladzijden in deze brochure... maar ze verwelkomen je nog liever op hun eigen bedrijf!

1

WASE ASPERGES



PRODUCTEN

Dagverse asperges, vers gemaakte aspergesoep en aardappelen

OMSCHRIJVING

In 2005 hebben we de eerste aspergebedden aangelegd. Sinds 2008 kunnen we spreken over een volle productie die we aan de man brengen. In 2016 hebben we geïnvesteerd in een schilmachine. We bieden nu ook geschilde asperges aan (in speciale verpakking) die makkelijk één week houdbaar zijn in de koelkast. Voor een snel gemaakte maaltijd bieden we ook de bijproducten aan: peterselie, boter en eieren.

CONTACT

Els Vercauteren en Wim Maes
Vlasbloemstraat 167
9100 Sint-Niklaas
(Nieuwkerken-Waas)
03 755 62 36
0498 72 27 33
info@WaseAsperges.be
www.WaseAsperges.be
Volg ons op facebook :
Wase Asperges

OPENINGSUREN

Aspergeseizoen:
half april – 24 juni
Maandag – vrijdag 14 – 19 uur
Zaterdag 10 – 12u en 13 – 17 uur
Zondag 10 – 12 uur



2

DE KOLKSTEE

PRODUCTEN

Kleinfruit (aardbeien, frambozen, blauwbessen, rode en witte aalbessen, cassis, kruisbessen, braambessen en kersen), appels, peren, aardappelen

OMSCHRIJVING

In 1994 kreeg ik van mijn schoonouders Hendrik en Godelieve de kans om hun bedrijf over te nemen, waarvoor ik hen heel dankbaar ben. Met de steun van mijn echtgenoot en drie kinderen, heb ik dit uitgebouwd tot een kleinschalig eenmansbedrijfje. De hoofdactiviteit van mijn bedrijf bestaat uit aardbeienteelt in volle grond. De bestuiving gebeurt met eigen bijen.





3

HOEVEPRODUCTEN D'HOOGHE - VAN RAEMDONCK BOERDERIJ DE ROOS



PRODUCTEN

Aardappelen, eieren, ajuin, aardbeien (mei-september), blauwe bessen (juni-september), ambachtelijk ijs

OMSCHRIJVING

In het hartje van Nieuwkerken-Waas ligt de boerderij van de Familie D'Hooghe - Van Raemdonck. Naast de uitbating van het moderne melkveebedrijf verkopen ze al vele jaren aardappelen, eieren en ajuin. Sinds kort kan je bij hen ook terecht voor hoeve-ijs, dagverse aardbeien en blauwe bessen.

Bijna alles wordt verkocht in de automaten. Wie het hoeve-ijs eens wil proeven of toch graag wat hulp heeft, kan altijd aanbellen. Scholen en grote groepen kunnen op aanvraag een bezoekje brengen aan de boerderij. In de grote vakanties worden er boerderijkampen georganiseerd. Neem hiervoor zeker eens een kijkje op de facebookpagina van boerderijkampen De Roos.



CONTACT

Inge Callebaut
Kolkstraat 27
9100 Sint-Niklaas
(Nieuwkerken-Waas)
03 776 32 82
inge.decauwer@skynet.be
www.dekolkstee.be

OPENINGSUREN

Elke dag 12.05 – 13 uur en
17 – 20.30 uur
Van 15 september tot 15 mei: gesloten
op zondagen

CONTACT

Familie D'Hooghe - van Raemdonck
Turkyen 3
9100 Nieuwkerken-Waas
03 766 49 81
luc.dhooghe@hotmail.com

OPENINGSUREN

In de automaten kan je alle dagen
terecht van 7 tot 21 uur. Voor ijs of extra
hulp kan je van maandag tot zaterdag
bij ons terecht van 9 tot 17 uur.





4

FILIP & EVY VERHOFSTEDE- COLE



PRODUCTEN

Appelen, peren, aardappelen, uien en vruchtensappen met vier verschillende smaken

OMSCHRIJVING

Ons bedrijf kent al acht generaties! In 1986 werd het gemengd landbouwbedrijf omgevormd tot een fruitbedrijf. We werken volgens het principe Integrated Pest Management (IPM) of geïntegreerde gewasbescherming waarbij natuurlijke processen worden gevolgd en bestrijdingsmiddelen worden beperkt. Er was altijd al een hoefwinkel maar in 2012 is de automaat met dagvers fruit in de plaats gekomen zodat klanten op elk uur bij ons terecht kunnen, 7 dagen op 7. We bieden ook aardappelen, eieren en uien aan.

CONTACT

Filip & Evy Verhofstede - Cole
Vrasenestraat 250
9100 Sint-Niklaas (Nieuwkerken-Waas)
0476 39 77 92
0473 96 63 37
filip.verhofstede@telenet.be

OPENINGSUREN

Onze fruitautomaat staat altijd paraat!

5

DE GROENEN BOOMGAARD

PRODUCTEN

Appelen, peren, aardbeien uit de volle grond, aardappelen en vruchtensap

OMSCHRIJVING

Ons bedrijf bestaat sinds 2008. In dat jaar werd het gemengd landbouwbedrijf omgevormd tot een fruitbedrijf. We bieden dagvers fruit aan en werken volgens het principe Integrated Pest Management (IPM) of geïntegreerde gewasbescherming waarbij natuurlijke processen worden gevolgd en bestrijdingsmiddelen worden beperkt.





CONTACT

Stefan & Annelies Verhofstede -
Rombaut
Vrasenestraat 248
9100 Sint-Niklaas
(Nieuwkerken-Waas)
03 775 84 31
0472 52 80 68
stefanverhofstede@hotmail.com

OPENINGSUREN

Maandag – vrijdag 8.30 – 19 uur
Zaterdag 8.30 – 18 uur



6

LAND- EN TUINBOUWSCHOOL



PRODUCTEN

Seizoensgebonden groenten, fruit en
aardappelen en zelf geperst fruitsap

OMSCHRIJVING

Al onze producten worden door onze leerlingen van de afdeling land- en tuinbouw geteeld onder begeleiding van de leerkrachten en teeltbegeleiders. De winkel bestaat sinds 1984 op de huidige locatie.

CONTACT

Land- en tuinbouwschool
Weverstraat 23
9100 Sint-Niklaas
03 760 10 98
www.bio.broeders.be

OPENINGSUREN

Woensdag 9 – 12 uur
Vrijdag 9 – 12 uur en 13.30 – 15 uur



7

KOEN MEUL

**PRODUCTEN**

Aardbeien

OMSCHRIJVING

Wij telen op ons bedrijf aardbeien op geïntegreerde wijze (IPM). Dat wil zeggen dat we natuurlijke vijanden inzetten om plagen te bestrijden. De aardbeien staan bij ons altijd onder bescherming en groeien op een veenmengsel. De opkweek van plant tot productie duurt twee jaar. Het eerste jaar geven de planten enkel bladeren en in het rhizoom worden bloemen aangelegd. Het tweede jaar gaan de planten na een koudeperiode bloeien en lekkere vruchten geven.

Wij verkopen aardbeien van eind april tot november. Aardbeien moeten vers zijn en dat kan het snelst bij ons van teler naar

klant.

CONTACT

Koen en Kathleen Meul - Synaeve
 Arnhoutsraat 63
 9100 Sint-Niklaas (Belsele)
 0485 67 82 56
koen.meul@telenet.be
<https://aardbeien-meul.webnode.be/>

OPENINGSUREN

Onze fruitautomaat staat altijd paraat in de periode eind april – november.

8

JOMI - BIOSERRE

PRODUCTEN

Seizoensgroenten, fruit en honing

OMSCHRIJVING

JOMI is een maatwerkbedrijf opgericht in 1999 en gespecialiseerd in groen-, milieu-, en landschapszorg en biologische groente- teelt. We produceren een grote variëteit aan groenten en fruit die verkocht worden op de locatie zelf. Alles wordt geteeld volgens het principe van de permacultuur en de bioteelt.



JOHAN & HILDE BOON – VAN RAEMDONCK



PRODUCTEN

Melkproducten, aardappelen, seizoensgebonden groenten en fruit, honing, confituur en hoeve-ijs

OPENINGSUREN

Ma – di – wo – vr – za 8 – 18 uur
Do 12.30 – 18 uur
Zondag gesloten

OMSCHRIJVING

Boerderij van de derde generatie. Oorspronkelijk was het een gemengd bedrijf met varkens en koeien en een kleine thuisverkoop van aardappelen, nu uitgebreid met seizoensgebonden groenten, fruit en ook zuivelproducten. De verse melk komt van de eigen Jersey- en Holsteinkoeien. Ze bieden ook bereidingen aan zoals hoeve-ijs. Sinds 2015 ook eigen honing. De winkel is ook bekend voor hun zelfgemaakte confituur.

CONTACT

Johan en Hilde
Boon – Van Raemdonck
Smisstraat 84
9100 Sint-Niklaas
03 776 38 97
0496 71 24 78
johiboon@skynet.be



CONTACT

Katelijan Van Moere
Driegaaenstraat 184
9100 Sint-Niklaas
03 780 35 96
bioserre@jomi-vzw.be
<http://www.jomi-vzw.be>
<https://www.facebook.com/jobs.en.milieu.vzw.debioserre>

OPENINGSUREN

mei tem november
dinsdag van 10 – 17 uur
woensdag 10 – 17 uur
donderdag 10 – 17 uur



10

NEERKOUTER HOEEVLEES



PRODUCTEN

Runds- en varkensvlees en zelfgemaakte bereidingen

OMSCHRIJVING

Vierde generatie op de Neerkouter! We hebben het ouderlijk bedrijf Maes overgenomen in 2016 en runnen zo na 15 jaar ervaring in de sector een gemengd bedrijf van Belgisch Wit-Blauw runderen en varkens. Onze runderen worden gehuisvest in open stallen op stro en op weilanden rond de hoeve. Ze worden gevoederd met ruwvoeder van eigen teelt. Blikvanger is de computergestuurde kalverdrink-

automaat. Vandaag zijn we vooral actief op markten in het Waasland. Op vrijdag is er een thuisverkoop in ons gloednieuwe atelier. Ons rundvlees wordt zowel vers als bereid verkocht (zoals bereid stoofvlees en boulliesalade). Bij ons is ook zelfgemaakte charcuterie te verkrijgen zoals ossenvlees, pastrami, gebakken rosbief, enz.

CONTACT

Jurgen en Evelien Maes - Martens
Burrelstraat 82
9100 Sint-Niklaas
0472 95 41 01
vlees@neerkouter.be
www.neerkouter.be

OPENINGSUREN

Wij staan op de markt van Burcht (ma), Beveren (di), Sint-Niklaas (do) en Stekene (za)
Vrijdag: thuisverkoop 9–17 uur (mogelijkheid tot betaling met bancontact)



11

'T HOEVEKE

PRODUCTEN

Verse melk, karnemelk en verwerkte producten zoals yoghurt en rijstpap. We bieden ook groenten en fruit aan afkomstig van de Mechelse veiling.

OMSCHRIJVING

Ons bedrijf is absoluut een familie-aangelegenheid! Ooit begonnen als gemengd bedrijf van melk- en vleesrunderen. De hoevewinkel bestaat al sinds 2000 en draaide van meet af aan goed. Nu zijn we ook actief op markten met de hulp van onze dochters Astrid en Pauline. Onze zoon Brecht runt ondertussen de melkveestal.





'S HONDSHOF



PRODUCTEN

Verse melk en verwerkte producten zoals rijstpap, chocomousse, vlaaien, artisanaal hoeve-ijs en platte kaas, boter, eieren en aardappelen

OMSCHRIJVING

We hebben in 1991 het bedrijf overgenomen. Oorspronkelijk was het een gemengd bedrijf met melkvee, varkens en aardappelen. Elke zomer grazen hier nog koeien in de wei. Naast onze hoevewinkel zijn we ook bekend voor de verhuur van ijskarretjes met hoeve-ijs, ideaal voor de meest uiteenlopende gelegenheden. We bieden ook gevarieerde kaasschotels aan.

CONTACT

Paul en Marleen
Van Kerckhove - Verhulst
Kuildamstraat 12
9100 Sint-Niklaas
03 776 52 76
shondshof@hotmail.com

OPENINGSUREN

Thuisverkoop:
ma 13.30–18 uur, di 13.30–18 uur,
wo 13.30–18 uur, vr 13.30–18 uur,
za 8.30–18 uur, zo 9–12 uur
Bezoek ook onze aardappelautoomaat!



CONTACT

Gert en Linda Meul – Van Hul
Arnhoutstraat 65
9100 Sint-Niklaas (Belsele)
0473 74 97 55
gertmeul@hotmail.be

OPENINGSUREN

Wij staan op de markt van Zele (di),
Lokeren (wo), Sint-Niklaas (do) en
Hamme (za)
Thuisverkoop: ma 13.30–18 uur,
di 13.30–18u, wo 13.30–18 uur,
vr 13.30–18u, za 8.30–18 uur.
Zondag gesloten





13

EEN STUKJE NATUUR – SINA AIS HOEEVLEES

@

PRODUCTEN

Hoevevlees

Dry-aged Angus en Hereford vlees

OMSCHRIJVING

In het landelijke Sinaai, een deelgemeente van Sint-Niklaas, vind je onze boerderij terug waar Angussen en Herefords vertoeven. Onze runderen lopen zowel in de winter als in de zomer binnen en buiten te genieten en scharrelen hun eigen 'natuurlijke' kostje bij elkaar. We werken daarvoor ook samen met vzw Durme, de natuurvereniging uit de streek. De combinatie van een grasdieet en volop lichaamsbeweging zorgt bij runderen voor een mooie en intense vleessmaak en daarnaast voor vlees dat perfect past in een verantwoord consumptiepatroon. Na het slachten wordt de karkas op de ouderwetse manier gerijpt. Het vocht verdampst en de natuurlijke enzymen breken

het spierweefsel af. Door dit proces krijgt het vlees een malse structuur en intense smaak. De dieren worden pas geslacht wanneer deze volledig verkocht zijn. Zo wordt geen enkel dier onnodig geslacht en eet je bewust en gezond.

CONTACT

Familie Verbeke-Waeterschoot
Brecht, Endrica, Ann en Geert
Cadzandstraat 14
9100 Sint-Niklaas (Sinaai)
0472 38 43 68 (na 17 uur)
info@eenstukjenatuur.be
www.sinaais-hoevevlees.be



Een stukje natuur
Sinaais-hoevevlees



14

VOEDSELTEAM BAENSLAND @ iji

PRODUCTEN

Lokale groenten, fruit, vlees, charcuterie, zuivel, desembrood, honing, gebak, confituur, roomijs, wijn, vegetarische bereidingen en Oxfam-producten

OMSCHRIJVING

Een voedselteam is een groep mensen uit dezelfde straat, school, 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! De naam 'Baensland' komt van de gelijknamige wijk. Dit voedselteam is actief sinds februari 2018.

CONTACT

Saar De Tender
Afhaalpunt Freinetschool De Ark
Beneluxstraat 50
9100 Sint-Niklaas
baensland@voedselteams.be
www.voedselteams.be

OPENINGSUREN

Ophalingen elke vrijdag
van 16 tot 17 uur.



KIES KORTE KETEN
EN KLEED
DE BOER NIET UIT

15

VOEDSELTEAM SINT-NIKLAAS



PRODUCTEN

Lokale groenten, fruit, vlees, charcuterie, zuivel, desembrood, honing, gebak, confituur, roomijs, wijn, vegetarische bereidingen en Oxfam-producten. Een groot gedeelte van de producten hebben een bio-label en ze worden allemaal geproduceerd met respect voor de mens en zijn omgeving.

OMSCHRIJVING

Een voedselteam is een groep mensen uit dezelfde straat, school, buurt, gemeente of stad die samen basisvoeding aankopen, rechtstreeks bij de lokale producenten. Wij doen dit aan een wekelijks ritme via de webwinkel en gaan dan de bestellingen afhalen in een gemeenschappelijk depot. Zo eten we lekker en gezond van dichtbij! Het voedselteam van Sint-Niklaas is in zijn huidige vorm actief sinds

2006. Er is sinds kort nog een tweede team actief in Sint-Niklaas, in de Baenslandwijk. Je kan dus kiezen welke plaats of welke uren je best passen.

CONTACT

Patrick Meeus
Afhaalpunt Driekoningenstraat 179/2
9100 Sint-Niklaas
0487 55 16 06
stniklaas@voedselteams.be
www.voedselteams.be

OPENINGSUREN

Ophalingen elke vrijdag van 19 tot 19.15 uur. Het afhaalpunt blijft echter ook nog later toegankelijk evenals op zaterdagochtend, maar dan is er geen verantwoordelijke aanwezig.

PRODUCTEN

Fruit, groenten, brood, vlees, kaas, hoeve-ijds, gerechtjes, streekproducten, honing, ambachtelijk bier...

OMSCHRIJVING

Boeren & Buren startte op 27 april 2017 in Sint-Niklaas. Doel is om ook in Vlaanderen een zo groot mogelijk aantal consumenten toegang te geven tot lekkere en gezonde voeding, om zo de lokale landbouw die voor werkgelegenheid en sociaal welzijn zorgt te ondersteunen. Iedereen uit de streek die zelf produceert, kan hier iets verkopen.

Duurzaam, lekker, eerlijk en lokaal zijn de sleutelwoorden. Imker Wallabiekie, die nu de Buurderij in goede banen leidt, wil er

inwoners mee inspireren en sensibiliseren om opnieuw beter te gaan eten. Korte Ketens zorgen niet alleen voor meer geluk en welbevinden, maar uiteindelijk ook voor een betere gezondheid. Weet waar het voedsel op je bord vandaan komt, door het rechtstreeks contact met de producent!

CONTACT

Bart Callaert
Tav : Vormingplus Waas en Dender
Rode Kruisstraat 23
9100 Sint-Niklaas
0498 75 15 74
bart.callaert@icloud.com
www.boerenenburen.be
Facebook: BuurderijSintNiklaas

OPENINGSUREN

Bestellen tot dinsdagavond
Afhalingen elke donderdag van 17.30 tot 18.30 uur.

VOLKSTUIN LINDENSTRAAT SINT-NIKLAAS

OMSCHRIJVING

Groene vingers, maar geen eigen tuin? Dan is een volkstuinje vast iets voor jou! De vzw Tuinhier (het vroegere 'De Vlaamse Volkstuin-Werk Van De Akker') is een vrijwilligersvereniging die lokaal, provinciaal en gewestelijk is gestructureerd en die het amateur-tuinieren in Vlaanderen organiseert en vormgeeft. De vzw wil de belangstelling voor duurzaam, aangenaam en milieubewust tuinieren bevorderen, het tuinieren als zinvolle en gezonde vrijetijdsbesteding centraal stellen en de aanleg van volkstuinparken stimuleren.

Om deze doelen te bereiken organiseert Tuinhier talloze voordrachten, demonstraties, tentoonstellingen... en informeert en ondersteunt de vzw haar

**18**

KLEIBEK



PRODUCTEN

Biologische groenten en kleinfruit

OMSCHRIJVING

Dirk Verdickt en Tine Vanackere zijn een eco-minded en sociaal voelend koppel dat een tiental jaar geleden neerstreek in het Waasland. De grote natuurrijke tuin in Sint-Pauwels werd enkele jaren later uitgebreid met een stuk landbouwgrond en een grote serre aan de overkant van de beek.

Daar worden nu biologische groenten en kleinfruit geteeld die rechtstreeks aan de klant verkocht worden: in de eigen winkel in Sint-Pauwels of via groentepakketten die wekelijks worden afgeleverd op vaste punten in en rond Sint-Niklaas. Er is ook

mogelijkheid tot zelfpluk van kleinfruit, kruiden en bloemen tijdens de openingstijden van de winkel.

CONTACT

Tine Vanackere
Potterstraat 30
9170 Sint-Pauwels
tine.vanackere@online.be
Facebook Tine's Groentenmandjes
www.kleibeek.be

OPENINGSUREN

Rechtstreekse afhaalpunten op woensdag in Sint-Niklaas centrum, Nieuwkerken-Waas, Sinaai en Puivelde-Belsele. Ook verkoop via de webwinkel van Boeren en Buren en aan-huis-levering via Beedrop.

leden via een informatieblad en een overzichtelijke website. Vooral milieubewust en duurzaam tuinieren als zinvolle en gezonde vrijetijdsbesteding zijn essentiële aandachtspunten.

Deze volkstuin werd onder impuls van het Sint-Vincentiusgenootschap gesticht in 1896.

Het tuincomplex heeft een oppervlakte van 2,5 hectare, verdeeld over 120 percelen die verhuurd worden.

CONTACT

Volkstuin Lindenstraat 98a
9100 Sint-Niklaas
<http://www.tuinhier.be>



PRODUCTEN

Varken van Waas is het authentiek Waas varkensras dat op onze boerderij de tijd krijgt om in het stro op te groeien. Momenteel zijn we bezig met de omschakeling naar biolandbouw.

OMSCHRIJVING

De jonge landbouwer Tom Van Hoey van De Lindehoeve in Belsele is inmiddels al de vijfde generatie van de familie die het landbouwbedrijf ooit oprichtte. 'Wij willen een lokale en kleinschalige varkenshouderij worden, die zich richt naar de lokale markt met een kwaliteits-

vol streekproduct. Dat is ons antwoord op de crisis in onze sector. Ik wil me volledig loskoppelen van de agro-industrie', vertelt Tom Van Hoey.

Ecologie en dierenwelzijn spelen een voorname rol bij de productie van het vlees van Varken van Waas. De voeding van onze varkens wordt gemaakt van enkel biologische granen. Ze eten geen ingevoerde grondstoffen. Hierdoor hebben onze varkens een uitstekende vlees-vet verhouding zodat de smaak van het vlees echt tot zijn recht komt. Het aanwezige vet geeft het vlees bovendien

een zeer lekkere, aangename smaak. Vanaf hun geboorte krijgen alle varkens meer bewegingsruimte, zowel binnen als buiten. Dit verhoogt de levenskwaliteit van de varkens en geeft ook meer karakter aan het vlees.

Wij willen de ecologische voetafdruk van ons bedrijf zo klein mogelijk houden, daarom hebben wij ervoor gekozen om volledig onafhankelijk te zijn van fossiele brandstoffen en eigen elektriciteit te produceren. Ons bedrijf stopt niet aan de poort, daarom hebben we ecologische bufferstroken en een bloemenweide aangelegd.

CONTACT

Tom Van Hoey en Mariska Creve
Varken van Waas
Gentstraat 54
9100 Sint-Niklaas (Belsele)
0479 26 96 00
info@varkenvanwaas.be
www.varkenvanwaas.be

OPENINGSUREN

Momenteel is Varken van Waas verkrijgbaar bij twee slagers, in De Vlierklaver in Lokeren en Hammes Hoevevlees in Hamme. In 2018 starten we met een eigen hoevewinkel.

Enkele keren per jaar openen we onze deuren voor bezoekers.





20

DE WITTE HOEVE



PRODUCTEN

Dagverse seizoensgroenten, bakkerijproducten, diverse verse kruiden en verwerkte kruiden

OMSCHRIJVING

De Witte Hoeve is een arbeidscentrum voor mensen met een psychische kwetsbaarheid. In onze werkateliers geven we onze medewerkers de mogelijkheden om op hun eigen tempo mee te werken.

De verschillende begeleiders gaan samen met hen op zoek naar de balans tussen

draagkracht en draaglast. Elke medewerker kan op die manier meewerken op zijn of haar eigen werkritme.

In dit veilige klimaat werken we samen met hen met als doel zowel hun persoonlijke groei als het produceren van eerlijke en heerlijke eindproducten.

CONTACT

Valk 39
9100 Sint-Niklaas (Belsele)
03 776 50 99
Witte.hoeve@hieronymus.be

<http://www.hieronymus.be/zorgaanbod/wittehoeve/>

OPENINGSUREN

Maandag t/m vrijdag doorlopend open van 8 tot 16.30 uur



21

SMAAK VAN WAAS



PRODUCTEN

Wijn, likeur, rundvlees, groeten & fruit, ijs, koffie, varkensvlees, bier, honing, appelsap, brood, advocaat

OMSCHRIJVING

Smaak Van Waas is een coöperatieve vennootschap waarin heel wat hoeve- en streekproducenten zich verenigen. Smaak van Waas staat voor smaakvolle, eerlijke, verse en ambachtelijke hoeve- en streekproducten uit het Waasland.

Je vindt de Smaak van Waas op verschillende hoeve- en streekproductenmarkten en activiteiten. Direct producten bestellen bij de producenten kan ook, sommige producenten geven zelfs rondleidingen op het bedrijf. Organiseer je een feestje, receptie of vergadering, bestel dan hapjes of een maaltijd bij Smaak van Waas. Een van onze producenten staat in voor de

catering. Aarzel niet om contact op te nemen en te vragen naar de verschillende mogelijkheden.

In de loop van 2018 start Smaak van Waas met een gezamenlijke webshop. Je kan dan online jouw producten bestellen. Hou daarvoor de website in de gaten.

CONTACT

Groenendijk 11
9170 Sint-Gillis-Waas
03 770 75 20
info@smaakvanwaas.be
www.smaakvanwaas.be



LOKALE MARKTEN

SINT-NIKLAAS

WEKELIJKSE MARKT, GROTE MARKT

Elke donderdag marktdag van 6 tot 13 uur.

LENTEMARKT, GROTE MARKT

De derde zondag van mei.

WINTERJAARMARKT, GROTE MARKT

De eerste maandag van december, vanaf 10 uur.

EUROMARKT, GROTE MARKT

Wordt zesjaarlijks georganiseerd, met vertegenwoordigers uit alle lidstaten.

BLOEMEN EN FRUITMARKT, H. HEYMANPLEIN

Elke zondagmorgen van 6 tot 13 uur.

BLOEMENMARKT ALLERHEILIGENPERIODE, TEREKEN

Ten vroegste vanaf de achtste dag vóór Allerheiligen.

BELSELE

NOVEMBERJAARMARKT, BELSELEDORP

Altijd op 11 november, vanaf 10 uur.

NIEUWKERKEN

PAASJAARMARKT, NIEUWKERKENSTRAAT

Op Paasmaandag, vanaf 10 uur.

SINAAI

JAARMARKT, STENENMUURKERMIS

De jaarmarkt vindt plaats op Pinkstermaandag, Stenenmuurstraat, vanaf 10 uur.

SEPTEMBERJAARMARKT, DRIES

De zaterdag vóór de laatste maandag van september, vanaf 10 uur.

BOERENMARKT, DRIES

Elke zaterdag van 13 tot 17 uur.



COLOFON

VERANTWOORDELIJKE UITGEVER

Stijn Van Belleghem
Regionaal Landschap Schelde-Durme
Hemelstraat 133 A
9200 Dendermonde
Wettelijk depot: D/2018/12835/4

VORMGEVING EN DRUK

Toast Confituur

REDACTIE

Helena Bonne (stad Sint-Niklaas), Marte Vandevyvere (stad
Sint-Niklaas), Karin Vergauwen (stad Sint-Niklaas),
Jan Maertens (Regionaal Landschap Schelde-Durme)

FOTO'S

Tom Abeloos, Persoonlijk archief landbouwers, Regionaal
Landschap Schelde-Durme




REGIONAAL LANDSCHAP
SCHELDE - DURME

stad
Sint-Niklaas

Dit is een initiatief van stad Sint-Niklaas.