

UITNODIGING OPENDEURDAG PAJOTSE PRODUCENTEN KOM OOK EENS PROEVEN VAN DE STREEK

ZONDAG 22 MEI - 13 TOT 18U

10 PRODUCENTEN UIT HET PAJOTTENLAND



GEUZESTEKERIJ DE CAM - GOOIK

Lambiek is de moeder van alle bieren. Een eeuwenoude traditie van brouwkunst en spontane gisting, uniek in de wereld. Als geuzesteker laat Karel het verse brouwsel aanvoeren uit de vier windstreken van het Pajottenland. Wist je dat het drie jaar duurt voor je een fles oude geuze hebt? Je verneemt er alles over in De Cam. De Oude Cam werd al in 1515 vermeld in de annalen ('cam' is een Oudnederlands woord voor brouwerij).

HOEVE WATERHOF - GAASBEEK

Vlak bij het kasteel van Gaasbeek ligt de Pajotse vierkantshoeve Waterhof. In 1993 startten Koen en Els er met de verwerking van melk. Met veel aandacht voor originaliteit en respect voor authentieke smaken bereiden ze onder meer ambachtelijk hoeve-ijs, rijstpap, boter en plattekaas. De plattelandsmobiel van Plattelandsklassen maakt er vandaag ook voor kinderen een superleuke uitstap van.



HONING EN FRUIT FRANS VANDEN BOSCH - HERFELINGEN

Een uit de hand gelopen hobby. Zo noemt Frans zijn passie voor bijen. Als echte natuur- en fruitliefhebber heeft Frans ook 70 are perelaars. Misschien ken je hem ook van een demonstratie bomen snoeien? Over snoeien en bijen weet hij je echt alles te vertellen.



AARDBEIHOOVE - OETINGEN

Aardbeienteler Geert uit Oetingen zit in 2016 twintig jaar in het vak. In de tuinbouwschool in



Pamel kreeg hij de smaak te pakken. Uiteindelijk had hij het geluk om van zijn hobby z'n beroep te kunnen maken. Verspreid over 40 are plukt Geert van april tot oktober zijn aardbeien. Hij overweegt om een serre te verwarmen, zodat hij ook in november en december kan plukken.

4PAJOT SINT-PIETERS-LEEUV

Als kleine, artisanale brouwerij onderscheidt 4Pajot zich van de meer commerciële bieren. Raymond, Geert, Gert en Frederiek gebruiken dan ook zo veel mogelijk ingrediënten uit eigen streek. Ook voor de namen van hun vaste biertjes, zoals 'Wutte Mie' en 'Stoute Miel', zoeken ze het graag lokaal.

HOEVESLAGERIJ EN -WINKEL DE LINGEREN - GOOIK

Bart startte enkele jaren geleden zijn eigen landbouwbedrijf in het gehucht De Lingeren in Gooik. Hij kweekt er schapen en geiten, verwerkt het vlees in zijn hoefeslagerij en verkoopt het in z'n hoefewinkel.



BEVERSE KAASHOEVE BEVER

Willy en Aimée zorgen bij de Beverse Kaashoeve voor de ontvangst. De Holstein-koeien begrazen er de weiden, in de stal lopen ze vrij rond. De dagverse melk wordt verwerkt tot halfharde kazen, onder meer kaas gerijpt in bier, kaas met kruiden en kaas met noten.

FRUITBURGHT DEMEULEMEESTER - BEVER

Op hun 6,5 ha groot domein De Fruitburght telen Patrick en Margaret appels en peren. Ze verwerken die tot sappen. Verfrissende dranken met verrassende smaken en kleuren, zoals het rozerode appel-framboosapp. Bij Patrick kan je ook je eigen oogst laten persen. Wist je trouwens dat je bij De Fruitburght van 1 juni tot 31 augustus op zondag (14-18u) terecht kan op het zomerterras?

FRUIT BILLENS-VAN LAER - GOOIK

Luc en Lea uit Gooik hebben een fruitbedrijf waar ze peren, appels, aardbeien en kiwibes telen. Ze kiezen voor een geïntegreerde teelt en bewaren en verkopen het fruit op hun bedrijf. Een deel van de appels verwerkt De Fruitburght uit Bever tot sappen. Zin in een rondrit door de boomgaard met het pluktreintje?



DOMEIN DE KLUIZEN - AFFLIGEM

Herman van Domein De Kluizen startte zijn bedrijf in 1997. Zijn wijngaard ligt binnen de muren van abdij Maria Mediatrix in Affligem. Van zijn druiven maakt hij rosé, rode, witte en mousserende wijnen. Als druiventeler is Herman de eerste officiële wijnproducent van het Pajottenland.



In samenwerking met Pajottenland+ en Toerisme Pajottenland & Zennevallei