

DRUIVEN

Eersteklas



VLAAMS-
BRABANT





INHOUD

Terug in de tijd	4
Erkenning voor kwaliteit	6
De teelt	7
Druiven: lekker én gezond	13
Recepten	14
Druiven beleven	21

Colofon: Deze brochure werd uitgegeven in opdracht van de deputatie.
Wettelijk depotnummer: D/2016/8495/11 / v.u. Provincie Vlaams-Brabant,
Provincieplein 1, 3010 Leuven / foto's en illustraties: Provincie Vlaams-Brabant,
©www.straffestreek.be, www.streekproduct.be, Lander Loecx / gedrukt op
cocoon silk 100% gerecycleerd papier / druk: drukkerij Steylaerts

Authentiek en lekker

Het glas van de serres versterkt de kracht van de zon in de Vlaams-Brabantse Druivenstreek. Dat is al zo sinds Felix Sohie in 1865 vond dat de delicioze tafeldruif niet enkel een voorrecht was van de adel. Hij bouwde de eerste serres in Hoeilaart en kreeg al snel navolging. In de jaren 1960 piekte de teelt en stonden er wel 35.000 serres in de gemeenten Overijse, Hoeilaart, Huldenberg, Tervuren en over de taalgrens in La Hulpe.

De creatieve Vlaams-Brabanders hebben van de druif helemaal hun ding gemaakt. Op de Hagelandse heuvels verschenen in de middeleeuwen de eerste wijngaarden. Dankzij de unieke bodem van ijzerzandsteen en de warme zuiderhellingen waan je je in de zomermaanden wel in een Franse wijnstreek.

Vlaams-Brabantse tafeldruiven zijn eersteklas. Je kan er ook in de keuken alle kanten mee uit. Verwerk de tafeldruiven in een heerlijk fruitspiesje of in een zomerse cocktail. Al eens tafeldruif met pladijs geprobeerd? Je kan de tafeldruiven zelfs roosteren, lekker met ijs. En natuurlijk smaakt een fris glas Hagelandse wijn altijd, ook als aperitief.

Deze brochure gunt je een blik op de druiventeelt en wijnbouw in Vlaams-Brabant. Waarom gedijen witte druivensoorten het best op de Hagelandse hellingen? Wat betekent de erkenning 'Beschermd Oorsprongsbenaming'? Kortom, een kennismaking met een buitenbeentje in de Vlaams-Brabantse landbouwsector.

Monique Swinnen,
gedeputeerde voor land- en tuinbouw



TERUG IN DE TIJD

TAFELDRIUF: SMAAK EN KLASSE VAN WELEER

De tafeldruif was lange tijd een heel exclusieve lekkernij, voorbehouden voor de Europese adel die het sappige en zoete fruitsnoepje teelde in de serres van zijn kasteeltuinen. Ook graaf Evrard de Limburg-Stirum van Huldenberg was dol op de heerlijke tafeldruiven. Zijn hovenier Felix Sohie bewaarde zich in de druiventeelt en wat de graaf niet op kon, verkocht Felix op de markt in Brussel. De tafeldruif viel er in de smaak en in 1865 besloot Felix om uit te breiden. Samen met zijn broers Frans, Willem en Remy bouwde hij de eerste echte serres in zijn thuisdorp Hoeilaart. De Sohies werden op de voet gevolgd door de broers Danhieux in Overijse. Wat volgt, is druivengeschiedenis.



De teelt boemde en in 1961 telde de streek wel 35.000 serres. Overijse, Hoeilaart, Huldenberg, Tervuren en - over de taalgrens - La Hulpe werden 'glazen dorpen'. Statige serristenvilla's getuigen ook nu nog van de welstand die de druiventeelt met zich mee bracht.

Levende traditie

Na 1961 was de teelt over haar hoogtepunt heen. Uit zuidere landen kwamen goedkopere druiven en in de jaren 1970 eiste de oliecrisis haar tol. Het verwarmen van de serres werd te duur en veel telers haakten af. Maar tot vandaag blijft de Vlaams-Brabantse tafeldruif nog steeds een luxueus topproduct, onlosmakelijk verbonden aan de streek. De druivenfeesten en de jaarlijkse verkiezing van de druivenkoningin of -ambassadeur/ambassadrice zijn een traditie geworden. Nog steeds telen een vijftiental beroepstellers de lekkerste druivenvariëteiten. Dankzij hun liefde voor de teelt en hun vakkennis werd de Vlaams-Brabantse



tafeldruif in 2008 officieel erkend als Europese 'Beschermd Oorsprongsbenaming'.

HAGELANDSE WIJN

Sinds de middeleeuwen

Al in de middeleeuwen begrepen de Hagelanders dat hun grond kostbaar was. Godfried I, Hertog van Brabant, liet in de 12de eeuw een wijngaard in Leuven aanleggen en een eeuw later doken er wijngaarden op in Aarschot, Diest en Hoegaarden. Vooral kloostergemeenschappen bekwaamden zich in de druiventeelt. Godsdienstoorlogen, schommelende graanprijzen en concurrentie van buitenlandse wijnen maakte het de telers niet gemakkelijk en in de 19de eeuw raakte de druiventeelt in verval. Maar, dat was gelukkig maar tijdelijk.

De heropleving

Sinds de jaren 1970 is de Hagelandse wijn aan een ongekende heropleving toe onder impuls van enkele wijnvrienden. Ze startten de vereniging 'Hagelandse wijnliefhebbers' en plantten opnieuw wijnstokken op de zuidelijke heuvels. Een aanstekelijk precedent, want sindsdien maken steeds meer wijnbouwers van hun hobby een beroep. Ze kregen steun van de landbouwfaculteit van de KU Leuven en de Leuvense provinciale tuinbouwschool 'De Wijnpers'. In 1997 kreeg de Hagelandse wijn als eerste Belgische wijn de Europees erkende herkomst-

benaming 'Gecontroleerde Oorsprongsbenaming Hageland'.

Bloesemtoetsen

Het Hageland levert vooral witte wijn. Het klimaat en het aantal zonuren lenen zich het beste voor witte druivenrassen die een frisser klimaat goed verdragen. 'Een wijn met uitgesproken bloesemtoetsen en frisse fruittonen', zo beschrijft wijnspecialist en -journalist Alain Bloeykens. 'De zuiverheid en speelse lichtvoetigheid primeren. Perfect als zomers aperitief.' Maar je vindt ook lekkere rode wijn en parelende schuimwijn in het Hageland.



ERKENNING VOOR KWALITEIT

Kwaliteitswijnen uit Vlaams-Brabant

Als je de Europese herkomstbenaming 'Gecontroleerde Oorsprongsbenaming (GOB) Hageland' op het wijnetiket vindt, heb je te maken met een echte Hagelandse wijn van de beste kwaliteit. De titel kan je vergelijken met het Franse 'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)'. De Belgische wijnen kunnen dit keurmerk verdienen omdat ons land door de EU officieel erkend werd als wijnproducerend land.

Ook de 'Vlaamse mousserende kwaliteitswijnen' kregen een herkomstbenaming. Deze titel wordt eventueel gevolgd door de streek waaruit de wijn komt: Pajottenland en Zennevallei, Dijlevallei en Oost-Brabantse Heuvelstreek.

Onze kwaliteitswijnen zijn fris en fruitig en hebben een goede afdrank. Het resultaat van een complex samenspel tussen het druivenras en de teelt, het klimaat en de ondergrond, het vinificatieproces en - niet in het minst - de expertise van de wijnbouwer

De tafeldruif is BOB

De 'Beschermd Oorsprongsbenaming (BOB)' wordt enkel toegekend aan exclusieve producten met specifieke kwaliteiten die eigen zijn aan de regio en de lokale kennis. Het BOB-label garandeert dat een tros druiven geteeld werd in de verwarmde serres van de Vlaams-Brabantse Druivenstreek, met traditionele druivenrassen en volgens een erkende en gecontroleerde werkwijze. De garantie voor de beste kwaliteit!

De teelt van een grote, krokante én zoete druif heeft heel wat voeten in de aarde en vraagt veel handenarbeid. De oogst gebeurt manueel. De passie en vakkennis van de teler leveren al jaren een eersteklas tuinbouwproduct op.



DE TEELT

De Romeinen introduceerden de druif in Noordwest-Europa. De *Vitis vinifera* behoort tot de wijnstokfamilie (Vitaceae) en is heel waarschijnlijk afkomstig van Klein-Azië rond de Kaspische zee.



De druif is een bladverliezende klimplant die geteeld wordt voor zijn eetbare vruchten. De geelgroene bloemen bloeien in hangende pluimen en komen onder glas al in maart of april te voorschijn. Ze verspreiden daarbij een heerlijk, delicaat parfum. Uit deze bloemen groeien trossen met ronde of eivormige bessen die bij het rijpen een goudgroene of roodpaarse kleur krijgen.

Druiven zijn winterhard, maar hebben wel een lange warme zomer nodig om af te rijpen. Daarom teel je druiven in Vlaanderen best in een serre of op een zonnige plaats tegen een muur gericht naar het zuiden. De druiven ontwikkelen zich pas bij een temperatuur boven de 10°C en de planten hebben lang daglicht nodig om voldoende te groeien. De wijnstok is zelfbevruchtend, maar kruisbestuiving is toch aangeraden, ook onder glas.

Tafel- versus wijndruiven

Voor tafeldruiven kies je rassen die vooral grote en sappige bessen voortbrengen. Ga je voor wijndruiven, kies dan een variëteit met een ideaal evenwicht tussen het suikergehalte en de zuurtegraad. Wijndruiven teel je uitsluitend buiten en dus niet in een serre, tafeldruiven kan je binnen en buiten telen.



©Centrum Agrarische Geschiedenis vzw

STAP 1:
SNOEIEN



STAP 2:
OP EEN ZETTEN



STAP 3:
INBINDEN



STAP 4:
KRENTEN



TAFELDRUIF

Teeltwerkzaamheden en -verloop

De teelt van de Vlaams-Brabantse tafeldruif vergt veel handwerk en is heel arbeidsintensief. **Dat begint tijdens de wintermaanden met het snoeien** en het evenwichtig bemesten van de bodem. Vanaf **half januari verwarmt** de teler de **eerste serres**. Enkele weken later verwarmt hij de volgende serres, weer wat later nog enkele serres en zo voort. Dat doet hij om de oogst te spreiden.

OP ÉÉN ZETTEN

De **prille scheutjes** verschijnen in februari op de ranken. Van elk scheutenpaar mag enkel het snelst groeiende scheutje overblijven, de andere neemt de teler weg. Dat heet **'het op één zetten'** in het vakjargon. Als de scheuten stevig en lang genoeg zijn, start de druiventeler met het **inbinden**, het verdelen en leiden van de scheuten langs draden die op 25 cm van elkaar gespannen zijn. Het inbinden remt de sapstroom en dat bevordert de bevruchting.

HET KRENTEN

De trosjes beginnen in de tweede maand te bloeien en na een viertal maanden zijn de druiven al zo groot als een knikker. Dan worden ze **gekrent: de kleine, naar binnen gerichte en overtollige druifjes worden weggeknipt**. Een delicaat en lastig karwei dat gauw 10 minuten per tros in beslag neemt. Maar het is nodig want zo zorgt de teler voor egale trossen waarbij alle bessen kunnen groeien. **Twee maanden na het krenten** hebben de druiven voldoende kleur, smaak en suikergehalte en zijn ze **klaar voor de verkoop**.

Foto's: ©Rudy Vanpee

Rassen

De 'Beschermd Oorsprongsbenaming (BOB)' stelt onder andere als voorwaarde dat stekken van de Vlaams-Brabantse tafeldruif afkomstig moeten zijn uit het productiegebied van Overijse, Hoeilaart, Huldenberg of Duisburg. De variëteiten vind je in de tabel hieronder.

Druiventelers die zelf niet kunnen stekken en nieuwe bedrijven die op zoek zijn naar gekeurd plantmateriaal, kunnen terecht in de serres van Solheide in Overijse. Daar wordt erkend tafeldruivenplantgoed gekweekt. De planten kosten ongeveer 12 euro per stuk.



Plantgoed kan je bestellen via:
solheide@3wplus.be

Je kan je plantjes na afspraak ophalen bij:
Domein Solheide
Solheide 16, Overijse

Foto: ©Leen Wouters

OVERZICHT RASSEN VLAAMS-BRABANTSE TAFELDRUIF

Naam ras	Productie	Ziekte-gevoeligheid*	Oogsttijd (verwarmde serre)	Beskenmerken
Baidor	goed	++	juli - okt.	wit, muskaat
Canon Hall	goed	++	juli - okt.	geel
De Coster	goed	++	juli - okt.	zwart-blauw
Frankenthal	hoog	++	juli - okt.	zwart-blauw
Gros Colman	goed	++	dec. - febr.	blauw
Leopold III	goed	++	juli - okt.	zwart-blauw
Muscat	goed	+++	juli - okt.	wit, muskaat
Ribier	goed	++	juli - okt.	zwart-blauw
Royal	gemiddeld	++	juli - okt.	zwart-blauw

* - weinig + beperkt ++ matig +++ zeer



WIJNBOUW

De grond van de zaak zit in de bodem

De juiste bodem is cruciaal in de wijnbouw. De bodem mag niet te compact zijn en niet te veel klei bevatten, anders houdt hij te veel water vast. Stenige bodems bevorderen de afwatering. Een lichtgekleurde bodem - zoals krijt en kalksteen - weerkaatst zonlicht op de druiven.

Het Hageland beschikt over een extra troef: de ijzerzandsteen. Deze steenlaag neemt tijdens de dag de warmte op en geeft die 's nachts af. Dat is enorm heilzaam voor het rijpingsproces van de druif. Overal in het Hageland duikt de roestbruine kleur van ijzerzandsteen op. In de holle wegen, op heuvelflanken, in kerken, woonhuizen en tuinmuurtjes.

Zon en warmte

Een wijngaard heeft al snel 1800 tot 2000 uren zon nodig per jaar, maar vroegrijpe witte druiven hebben voldoende aan 1100 uren. In ons land schijnt de zon gemiddeld 1500 uren per jaar. Daarom gedijen vooral witte druivensoorten in het Hageland. Het is er ook warm genoeg, met een gemiddelde jaartemperatuur van 11°C. Met een extra duwtje van de opgeslagen warmte van de ijzerzandsteen, krijg je prachtige wijnen.

Zelf aan de slag

ADOpteER EEN DRUIVELAAR

Een eigen druivelaar met heerlijke tafeldruiven? Daarvoor hoeft u helemaal geen serre te bouwen. Op de gemeentelijke serresites Kelleveld in Hoeilaart en Solheide in Overijse kan je een druivelaar adopteren. Het kost 25 euro en de werknemers van de zvw 3Wplus zorgen dat je druivelaar smakelijke trossen oplevert. Eén keer per jaar wordt u uitgenodigd om een kijkje te nemen en dan krijgt u enkele trossen mee naar huis.

www.hoeilaart.be/kelleveldproject

WORD EEN SERRIST

De sociale tewerkstellingsplaats 3Wplus organiseert samen met professionele serristen uit de druivengemeenten de cursus 'Word een serrist'. Tijdens een reeks praktische lesmomenten leer je alle knepen van het ambacht en volg je het volledige seizoen van de druif. Geen serre? Geen nood. Je kan een druivelaar huren om de leerstof in de praktijk te brengen. Als je je boompje volgens de regels van de kunst verzorgt, mag je de volledige oogst houden en genieten van de zoete vruchten.

Meer informatie en inschrijven via solheide@3wplus.be

OVERZICHT RASSEN WIJNDRUIVEN

Naam ras	Productie	Ziekte-gevoeligheid*	Oogsttijd (niet verwarmde serre)	Beskenmerken
Bacchus	matig	++	half sept.	geel-groen
Chardonnay	hoog	+++	begin okt.	geel-groen
Dornfelder	hoog	++	2de helft sept.	donker gekleurd
Johanniter	hoog	-	begin okt.	glanzend geel
Kerner	matig	++	2de helft sept.	geel-groen
Leon Millot	matig	-	2de helft sept.	donker gekleurd
Müller-Thurgau	hoog	+++	eind sept.	geel-groen met dikke schil
Pinot gris	matig	+	half sept.	licht rood
Pinot noir	matig	+	eind sept.	licht, intens rood
Regent	matig	-	2de helft sept.	donkerblauw, eerder klein

*- weinig + beperkt ++ matig +++ zeer



ONDERZOEK EN INNOVATIE

De druiventeelt is een buitenbeentje in de landbouwsector. De Nationale Proeftuin voor Witloof, het Proefcentrum Fruitteelt (pcfruit) en het Departement Landbouw & Visserij bundelden de krachten om deze sector te ondersteunen. Zo werkten ze samen een project uit om druiventelers en wijnbouwers te helpen bij de implementatie van IPM. IPM staat voor Integrated Pest Management, of geïntegreerde gewasbescherming. Dit betekent bewust omgaan met gewasbeschermingsmiddelen, met de voorkeur voor biologische en fysieke technieken.

De drie partners startten samen met de vzw Belgische Wijnbouwers ook het Technisch Comité voor de Druiventeelt op. Dit comité slaat een brug tussen de wijnbouwsector en de proefcentra en organiseert studiedagen over regelgeving en teelttechnische onderwerpen.



DRUIVEN: LEKKER EN GEZOND

De periode tussen half augustus en begin oktober is het topseizoen van de tafeldruiven. Dus ook dé gezonde snoeptijd van het jaar. In deze periode hebben de druiven de ideale smaak en het perfecte suikergehalte.

Een tip: was de druiven niet en neem de tros steeds bij de steel vast, zo worden de druiven minder snel overrijp.

Voedingsstoffen druiven (met schil) per 100 gr product



Energie (kcal, kJ)	51 - 212	57 - 239
Eiwitten (g)	0,9	0,5
Vetten (g)	0	0
Suikers (g)	11,8	13,8
Vezels (g)	1,3	1,4
Water (g)	85	83
Ca (mg)	18	10
Vit. A (µg)	12	5
Vit. B1 (mg)	0,03	0,04
Vit. B2 (mg)	0,02	0,02
Vit. C	2	2

Bron: www.internubel.be

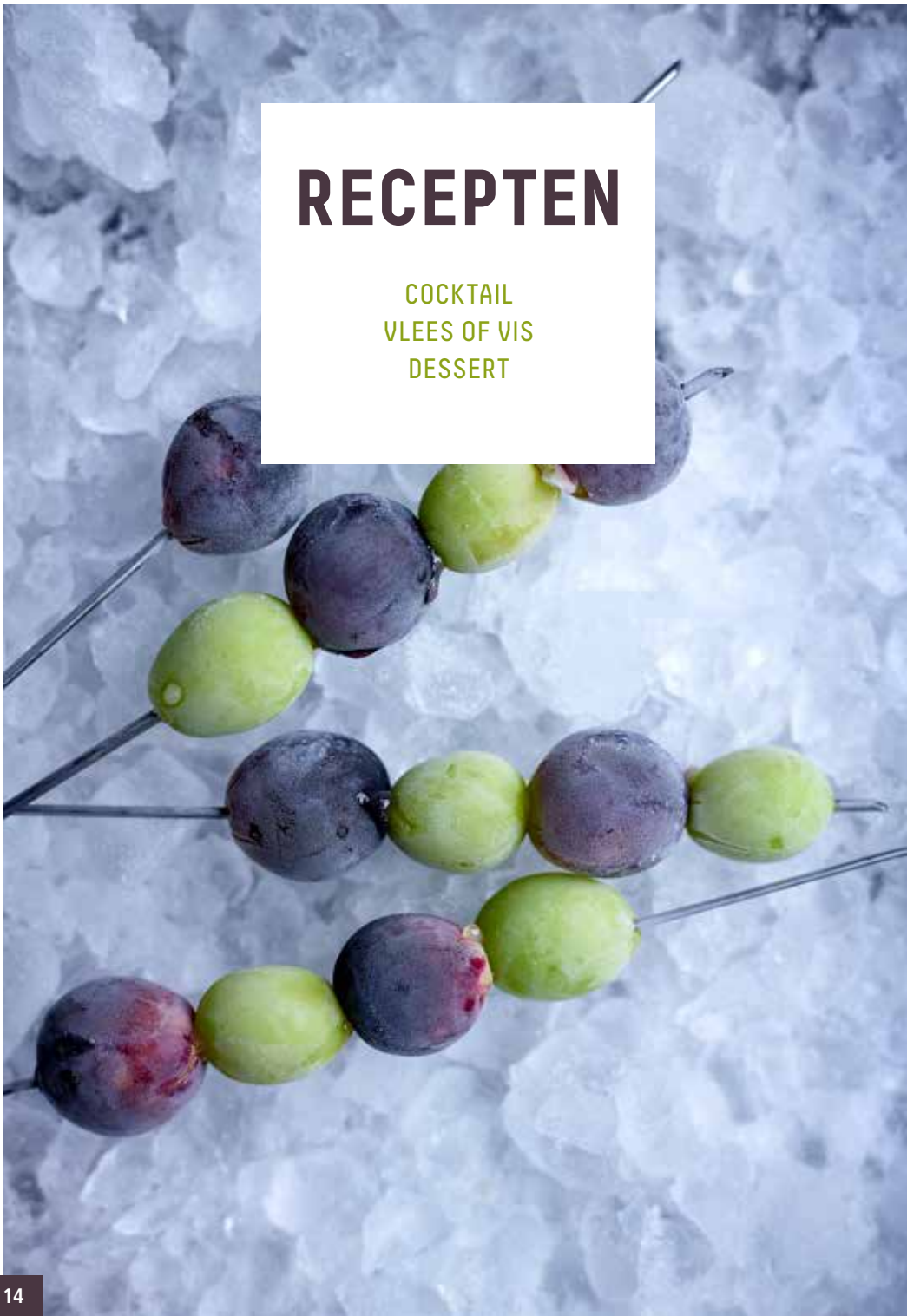
Wist je dat?

De olie uit druivenpitten in allerlei cosmetica wordt gebruikt om huidveroudering en rimpels tegen te gaan.



RECEPTEN

COCKTAIL
VLEES OF VIS
DESSERT



Cocktail van druif met vlierbloesem

INGREDIËNTEN

- 1 trosje Vlaams-Brabantse witte tafeldruiven
- 250 ml vlierbloesemsap
- 100 ml peer- en appelsap
- sap van ½ limoen
- enkele blaadjes verse munt
- 100 ml gin

BEREIDINGSWIJZE

Giet alles samen met wat ijsblokjes in een shaker en mix goed door elkaar.

Halveer de druifjes en doe ze in een gekoeld glas. Overgiet met de cocktail en werk af met nog wat blaadjes verse munt.

Ijsskoude druivenstick

INGREDIËNTEN

- 1 tros Vlaams-Brabantse witte tafeldruiven
- 1 tros Vlaams-Brabantse blauwe tafeldruiven
- enkele brochettestokjes

BEREIDINGSWIJZE

Pluk de druiven van de tros en steek ze op een stokje. Doe al de brochettes in een bakje en zet het in de diepvriezer. Wanneer de brochettes bevroren zijn, serveer ze dan als ijsstaafjes in een aperitief.





Kruidige rundsstoverij

INGREDIËNTEN

- 2 eetlepels bloem
- 1 eetlepel boter
- 1 kruidentuiltje
- 5 kruidnagels
- 1 chilipeper
- zure room
- 5 dl Hagelandse rode wijn
- enkele wraps
- 1 ui
- platte peterselie
- 800 gr mager rundsstoofvlees
- 1dl rundsbouillon

BEREIDINGSWIJZE

Kruid het vlees met peper en zout en bak het bruin in wat boter.

Bestrooi het vlees met de bloem. Pel de ui en snipper fijn. Snijd een halve chilipeper zonder zaadjes fijn. Voeg de ui en chilipeper bij het vlees. Laat even bakken en bevochtig met 4 dl Hagelandse rode wijn en de bouillon. Voeg de kruidnagels en het kruidentuiltje toe en laat 1 uur stoven op een zacht vuurtje onder een deksel. Verwijder het deksel, laat nog 10 min koken en voeg er dan de resterende rode wijn aan toe. Kruid nog eens goed met peper en zout en laat een half uur rusten.

Serveer in een bord met enkele wraps en lepel er wat zure room over. Leuk afwerken kan eventueel met nog een beetje fijngesnipperde chili en platte peterselie.



Pladijs met druif en straffe mosterd

INGREDIËNTEN

- 800 gr pladijsfilets
- 1 citroen
- 1 rode ui
- 1 à 2 takken witte selder
- 1 handvol blauwe Vlaams-Brabantse tafeldruiven
- 2 eetlepels kappertjes
- 1 handvol basilicumblaadjes
- 2 à 3 eetlepels basilicumolie
- 2 à 3 eetlepels zure room
- 1 eetlepel straffe mosterd uit het Leuvense
- 500 gr aardappelen
- 1 teentje look
- 1 handvol bladpeterselie
- enkele tijmtakjes
- olijfolie
- grof zeezout en peper

BEREIDINGSWIJZE

Verwarm voor de aardappelen de oven voor op 200°C. Was de aardappelen, snijd ze ongeschild in stukjes en breng aan de kook in lichtgezouten water. Zet het vuur af wanneer ze koken en laat ze 10 minuten staan. Snijd de look in kleine stukjes. Giet de aardappelen af, verdeel ze in een ovenschaal en voeg de look, zout en peper, olijfolie, bladpeterselie en tijm toe. Meng goed. Bak ze in de oven gedurende 30-40 minuten.

Pers de citroen en giet het sap over de visfilets, laat 15 à 20 minuten marinieren. Snipper de ui fijn, snijd de selder in blokjes. Halveer en ontpit de druiven, laat de kappertjes uitlekken. Laat de ui en de selder in de basilicumolie glazig worden. Voeg de vis toe en laat garen.

Meng de kappertjes, druiven, zure room en de mosterd. Voeg eventueel nog wat citroensap toe. Voeg bij de vis en laat samen zachtjes opwarmen. Werk af met een paar blaadjes basilicum.



Geroosterde druiven met hoeve-ijs en suikernootjes

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

- Vlaams-Brabantse tafeldruiven (blauwe en/of witte)
- 1 eetlepel blonde kandijnsuiker
- handvol geroosterde pijnboompitten
- handvol kristalsuiker
- snuifje zout
- hoeve-ijs

BEREIDINGSWIJZE

Smelt de kristalsuiker voorzichtig in een pot tot je een goudbruine karamel hebt. Opgelet, het gaat snel op het eind. Doe er de noten en een snuifje zout bij en stort het snel uit op bakpapier. Warme suiker is enorm heet, dus raak het niet met je vingers aan.

Hak de afgekoelde notenkaramel in kleine stukjes. Verwarm de oven voor op 180°C. Was en snij de druiven in twee, haal de pitjes eruit en leg ze op een bakplaat met bakpapier. Strooi er een de blonde kandijnsuiker over (om een siroopje te maken) en rooster de druiven 10 minuten in de oven.

Schep het hoeve-ijs uit en strooi er de warme druiven en de notenkaramel over.



DRUIVEN BELEVEN



DRUIF

In het bezoekerscentrum Druif ontdek je het rijke verleden achter de smaakvolle tafeldruif in de gloednieuwe interactieve tentoonstelling met toffe spelletjes voor kinderen. Ook voor scholen en groepen is er een actief programma op maat. Bovendien vind je hier alle recreatieve, culturele en gastronomische troeven van de streek in de toeristische onthaalruimte.

Dienst Toerisme
 Begijnhof 17 - 3090 Overijse
 02-785 33 73
 info@overijse.be
 www.overijse.be



BEZOEKERSCENTRUM VAN DE HAGELANDSE WIJN

Wil je niet alleen meer weten over de Hagelandse wijn, maar ook zien, proeven, voelen en ruiken? Dan moet je zeker eens het Bezoekerscentrum van de Hagelandse wijn binnenstappen. Vergeet het gezellige wijnkeldertje niet. Reserveer je wijnproeverij, vanaf 15 personen.

Bezoekerscentrum
 van de Hagelandse wijn
 Kerkstraat 16 - 3111 Wezemaal
 016-61 64 40
 toerisme@rotselaar.be
 www.rotselaar.be/toerisme



BOEREN MET KLASSE

Hoe gaat het eraan toe achter de schermen van een wijndomein? Waar rijpt de wijn? Of hoe gaat de druiventeler te werk om lekkere, volle druiventrossen te oogsten? De wijn boer zelf vertelt het je allemaal tijdens een toffe rondleiding met je klas of groep. En niet alleen zij gunnen je een kijkje op hun bedrijf. Het netwerk 'Boeren met Klasse' bundelt nog veel meer land- en tuinbouwbedrijven in Vlaams-Brabant die hun deuren openzetten voor groeps- en klasbezoeken.

www.vlaamsbrabant.be/hoevebezoek

PICKNICK EEN HOEVE

De brochure 'Picknick een hoeve' bundelt landelijke wandel- en fietsroutes in Vlaams-Brabant. Langs elke tocht ontdek je een hoeve waar de boer of boerin je met plezier een goedgevulde picknickmand toestopt en een idyllisch picknickplekje aanwijst.

Vraag of download de brochure 'Picknick een hoeve' via www.vlaamsbrabant.be/publicaties

SOLHEIDE

De vzw 3WPlus - een sociale werkplaats - onderhoudt het domein Solheide in Overijse, met serres en een mooie serristenwoning. Scholen kunnen de site op afspraak bezoeken.

Solheide 16 - 3090 Overijse
rudy.vanpee@3wplus.be - www.3wplus.be

DRUIVEN EN WIJN KOPEN

Kies zelf je **trosje druiven** rechtstreeks in de serre! De serristen die lid zijn van vereniging de Sterredruif hebben het Europese label van beschermde oorsprongsbenaming. Hun verkoopadressen vind je op www.tafeldruif.be

De **Hagelandse wijn** kan je kopen in de **streekwinkels en streekhoekjes** in Vlaams-Brabant. De verkooppunten vind je op www.straffestreek.be



WIL JE DE DRUIVENSTREEK HELEMAAL BELEVEN?

Haal dan deze gratis brochures in huis.

De brochure over de **Hagelandse wijn** zit boordevol originele wijnarrangementen, wandelingen, fietsroutes, smakelijke proefadjesjes en nog veel meer bezoektips.

Plan je een druivenuitstap? In de themafolder **Druiventro(t)s** vind je alle pittige activiteiten in het teken van de tafeldruif gaande van wandelingen, tot fietstochten, bezoeken bij de serristen of feesten in de dorpen tijdens de jaarlijkse druivenfeesten.

Bestel via www.toerismevlaamsbrabant.be



FSC
www.fsc.org

MIX

Papier van
verantwoorde
herkomst

FSC® C008396



MEER INFO

Provincie Vlaams-Brabant, dienst land- en tuinbouw

Provincieplein 1 - 3010 Leuven

016-26 72 72 - landbouw@vlaamsbrabant.be

Nationale Proeftuin voor Witloof vzw

016-29 01 74 - druiven@vlaamsbrabant.be

www.proeftuinherent.be

Beleidsverantwoordelijke

Monique Swinnen

Gedeputeerde voor land- en tuinbouw

016-26 70 57 - monique.swinnen@vlaamsbrabant.be

www.vlaamsbrabant.be/landbouw

v.u.: Provincie Vlaams-Brabant, Provincieplein 1, 3010 Leuven. (Ondernemingsnummer: 0253-973-219)

