



Mechels *natuurlijk*

mechelen.be/Mechelsnatuurlijk



Provincie
Antwerpen



Inhoud

Wilfried Maes Slateelt	4
Hoeviewinkel 't Hertsveld	6
Hertenfarm Parkcoplus	8
Vers en Gezond	10
Paardenmelkerij De Beck	12
Frans Muyldermans	14
Carine Muyldermans	16
UITNEEMBAAR FIETSKAARTJE	
Hoeve Ten Bossche	18
Wim en Hilde De Wachter-De Beck	20
Het Laatste Huis	22
Grenshoeve	24
Artisanale Hoevebakkerij Van Doren	26
Andries Chris	28
KOMZO Guesthouse	30

Voorwoord

We eten allemaal het liefst lekker, gezond en vers. In Mechelen kan het. En wat meer is, je hoeft er niet eens ver voor te rijden. Net buiten het stadscentrum, in onze eigen groene rand, wonen en werken tientallen land- en tuinbouwers. Veertien van hen hebben zich intussen al verenigd onder de noemer “Mechels natuurlijk”, een initiatief dat in de toekomst zeker nog zal groeien.

“Mechels natuurlijk” bestaat uit een heel diverse groep ondernemers en net dat maakt het zo bijzonder en interessant om ze allemaal te ontdekken. Van hoeve-ijs en artisanale broden, tot hertensteak of een volle groentenmand vers van het veld — je vindt er alles en meer.

Het Mechels platteland kan je niet alleen proeven, maar ook beleven. De ondernemers maken dan ook helemaal geen geheim van hun productieproces. Je kan er een rondleiding reserveren, even uitrusten tijdens een fiets- of wandeltocht, een verjaardagsfeestje organiseren of zelfs overnachten in een B&B midden in het groen.

Eeuwenlang was de samenwerking tussen stad en platteland voor eten, drinken en ontspanning vanzelfsprekend. Maar in deze tijd van globalisering zijn we dat een beetje uit het oog verloren. “Mechels natuurlijk” slaat opnieuw die brug, een initiatief dat we als stadsbestuur ten volle steunen. Ik kan je de ontdekking van ons groene buitengebied en zijn (h)eerlijke producten en diensten alleen maar aanraden. Proef, beleef en geniet!

Greet Geypen

SCHEPEN VAN LANDBOUW (STAD MECHELEN)





1

**“We proberen steeds
nieuwe teelttechnieken uit.”**

Wilfried Maes Slateelt

Heffen was tot voor kort een landbouwersgemeente in de pure betekenis van het woord. Het was ook hier dat Wilfried Maes en Myriam Mampaey midden jaren 80 hun familiaal tuinbouwbedrijf oprichtten. Al snel specialiseerden ze zich in de teelt van zogenaamde ‘alternatieve sla’.

Wilfried en Myriam werken rechtstreeks met de groot- en kleinhandel. “Hiervoor hebben we eigen etikettering en verpakkingsmateriaal gemaakt”, legt Wilfried uit. Door de jaren wisten ze hun winteraanbod aan alternatieve sla te verdubbelen door de bouw van een tweede serre. Intussen worden er zo’n 10 verschillende soorten sla geteeld — van kropsla en Romeinse sla tot groene & rode eikenbladsla, Lolla Rossa of gemengde sla. Dit doen ze via grondteelt, teelt onder glas en hydrocultuur. “We proberen steeds nieuwe teelttechnieken uit”, zegt Wilfried trots. “Zo hebben we buiten een gotensysteem opgebouwd. En recent hebben we een proefopstelling gemaakt van het floatingsysteem in de serre.”

Wilfried en Myriam hechten belang aan de landbouwgeschiedenis van Heffen en willen dan ook graag de weinige land- en tuinbouwers een duwtje in de rug geven. Daarom kunnen groepen na afspraak een bezoekje brengen aan de kwekerij. “Het is belangrijk dat de consument weet waar zijn producten vandaan komen”, stelt Wilfried. “Zo krijgen de mensen uit de stad terug meer binding met het platteland!”

Contact

Wilfried Maes Slateelt
Heirstraat 15
2801 Heffen

M 0475 61 73 17
E info@maeswilfried.be
W maeswilfried.be

Openingsuren

Elke dag op afspraak

In het kort

- ✕ Teelt van alternatieve sla
- ✕ Bezoek aan de kwekerij (op afspraak)





2

**“We weten wat het is
om te werken op het veld en
lekkere groenten te telen.”**

M. V. G. 72

Hoewewinkel 't Hertsveld

Heel recent richtten Stijn Van de Voorde en Ann Slachmuylders hun eigen tuinbouwbedrijf op in Leest. Het bedrijf ligt mooi en rustig gelegen in de Hertstraat. Rond hun bedrijf telen ze verschillende soorten groenten.

Stijn en Ann komen beiden uit een tuinbouwfamilie en kennen dan ook als geen ander de kneepjes van het vak. "We weten wat het is om te werken op het veld en lekkere groenten te telen", vertelt Stijn. "De kriebel om zelf te ondernemen werd dan ook steeds groter." Momenteel telen ze er spruitjes, winterbloemkolen, spinazie, erwten en boontjes. Asperges zijn aangeplant, daarvan kunnen ze vanaf 2015 volop beginnen oogsten.

De groenten worden vermarkt via Belorta (coöperatieve groentenveiling in Sint-Katelijne-Waver), maar ook in hun splinternieuwe hoewewinkel bieden ze hun producten rechtstreeks aan de consument.

Naast de zelfgekweekte groenten, kan je er ook groenten van collega-landbouwers en verschillende fruitsoorten verkrijgen. "We hechten veel belang aan versheid en kwaliteit", zegt Stijn. "De klant zal bij ons dan ook een kraakvers product kunnen kopen. Ons motto luidt: 'Vers van het land naar de klant!'"

Contact

Stijn en Ann
Van de Voorde-Slachmuylders
Hertstraat 6
2811 Leest

M 0473 36 45 32
E stijnenann@telenet.be
W hoevewinkelhertsveld.be

Openingsuren

Dinsdag tot Vrijdag: 14u tot 18u
Zaterdag: 9u tot 16u
Zondag & Maandag: gesloten

In het kort

- ✕ Telen van groenten
- ✕ Hoewewinkel



A man with grey hair, wearing a white short-sleeved shirt with thin red vertical stripes and dark jeans, stands in a field of brown deer. He is smiling and has his hand on the back of a deer in the foreground. The deer has a yellow tag on its ear with the number 701. In the background, more deer are visible in a grassy field under a cloudy sky. A green location pin icon with the number 3 is in the top left corner.

3

“Onder begeleiding van de hertenboer krijg je uitleg over het reilen en zeilen op de edelhertenboerderij.”

Hertenfarm Parkcoplus

Op een boogscheut van Mechelen, in het midden van het Hombeeks Plateau, ligt Hertenfarm Parkcoplus. Hier kweekt Cisse Vleminckx al sinds 1992 edelherten en dat is best wel bijzonder. Tot in de 19^{de} eeuw kwamen ze in het wild voor in Vlaanderen, maar nu zijn ze relatief zeldzaam. Parkcoplus brengt deze unieke dieren terug in hun natuurlijke habitat.

Elke eerste zondag van mei tot oktober kan je tijdens een rondleiding kennismaken met de edelhertenboerderij. “Onder begeleiding krijg je uitleg over het reilen en zeilen op de boerderij”, vertelt hertenboer Cisse. Naast de standaard rondleiding is ook een rondleiding op maat perfect mogelijk — van een verhalende rondrit, dieren voederen en behandelingen nabootsen tot een cultuurfilosofische wandeling of degustatie. “En ook de verjaardagsfeestjes zijn altijd een succes”, stelt Cisse. “Aan de hand van een heleboel leuke activiteiten laten we de kinderen kennismaken met de boerderij en de herten.”

Maar een hertenboerderij kan natuurlijk niet bestaan zonder het verkoop van vlees. In het najaar wordt een deel van de dieren geslacht en verwerkt tot eerlijk en heerlijk hertenvlees. Het is een echte delicatessen en bovendien supergezond.

Elk jaar van half mei tot half juni worden de kalfjes geboren. Een bezoekje aan de boerderij is dan dubbel zo interessant. Cisse legt uit: “De eerste dagen blijft het kalfje alleen en stil in het gras liggen, maar al snel loopt het samen met de moeder tussen het roedel.” Een unieke en onvergetelijke belevenis voor jong en oud!

Contact

Hertenfarm Parkcoplus

Grote Heide 31
2811 Leest

T 03 886 20 58

E cisse.vleminckx@telenet.be

W [farmingwhiteand
reddeerfromparks.be](http://farmingwhiteandreddeerfromparks.be)

Openingsuren

Op afspraak

Elke eerste zondag van de
maand mei tot oktober
(na verwittiging)

In het kort

- × Kweek van edelherten
- × Verkoop van hertenvlees in de hoevewinkel
- × Educatieve activiteiten, kinderfeestjes en workshops





**“Zorg dragen
voor de natuur
is zorg dragen
voor de toekomst.”**

Vers en Gezond

Dwars door het Hombeeks Plateau ligt de Zennevallei. De Zenne kronkelt er prachtig door het landschap. De lemige zandgrond is de perfecte voedingsbodem voor groenteteelt. Hier, temidden van het rustige groen, vind je 'Vers en Gezond', het tuinbouwbedrijf van Marc Peeters, Hilde Segers en zonen Bert & Jeff.

'Vers en Gezond' levert wekelijks kraakverse groenten- en fruitpakketten aan huis. "De zowat 35 verschillende groenten zijn van lokale kweek of worden door ons persoonlijk geselecteerd", vertelt Hilde. Het originele initiatief is bovendien een echte primeur in de regio. "Het idee is ontstaan door het samen denken van twee generaties", legt Hilde uit. "En nu zijn de we de eerste in de regio Mechelen die lokaal gekweekte groenten aan huis levert in gevarieerde pakketten. Korter kan de keten niet zijn! Ons doel? De voedingsgewoonten van de Mechelaars bewuster en gezonder maken."

En zeg nu zelf: wat is beter dan kweek van onze eigen Mechelse bodem? Alle producten zijn streekgebonden en komen uit hun grond. "We werken kleinschalig en volgens de seizoenen", verklaart Hilde. De pakketten worden samengesteld met kwaliteitsvolle seizoensgebonden groenten en fruit: van Brussels witlof, witte & rode kool, sla, spinazie en boontjes tot prei, aardappelen, aubergines, tomaten en selder. "Variatie, daar gaan we voor!", besluit Hilde.

Contact

Marc, Bert, Jeff & Hilde
Juniorslaan 18
2811 Leest

M 0496 86 94 91
E info@versengezond.be
W versengezond.be

In het kort

- × Groente- & fruitpakketten aan huis geleverd



A man with glasses and a checkered shirt is kneeling in a stable, milking a brown horse. He is using a manual milking machine with a silver collection can. The horse is standing in a stall with green doors. The floor is dirt and straw. A large horse's leg is visible in the foreground on the left.

**“Twee keer per dag worden
onze paarden gemolken.”**

Paardenmelkerij De Beck

Wist je dat ook paarden gemolken worden? Sinds 1997 melken Willy De Beck en Gerdt Geerts dagelijks merries in hun paardenmelkerij in Leest. Begin jaren 80 namen ze het landbouwbedrijf met melkkoeien en akker- en tuinbouw over van Willy's vader.

Intussen houden ze zich uitsluitend bezig met paarden melken en akkerbouw en telt de melkerij zo'n 100 paarden.

"We maken zelf ons hooi en stro en telen de voederbieten en de maïs voor onze paarden. Twee keer per dag worden de paarden gemolken", vertelt Gerdt. Paardenmelk is niet zo bekend als koemelk, maar het is toch wel een uniek product. "Paardenmelk lijkt heel sterk op moedermelk en is daarom beter voor de gezondheid", legt Gerdt uit. Maar om melk te kunnen geven moeten de merries natuurlijk veulens hebben. De jonge paarden worden opgeleid om nadien verkocht te worden of de fokmerries op te volgen. Daarnaast worden er ook pensionpaarden, dit zijn paarden van andere eigenaars, gestald en verzorgd.

In de paardenmelkerij van Willy en Gerdt kan je niet alleen de paarden bekijken en leren hoe ze gemolken worden. Je krijgt er ook enthousiast uitleg over paardenmelk en de gezonde eigenschappen ervan. In de winkel kan je naast verse paardenmelk ook verschillende andere producten op basis van paardenmelk verkrijgen zoals cosmetica, likeur en ijs.

"En natuurlijk mag je na het bezoekje eens proeven van de vers afgetapte paardenmelk", besluit Gerdt.

Contact

Paardenmelkerij De Beck
Kleinestraat 5
2811 Leest

T 015 41 28 53
E info@paardenmelkerijdebeck.be
W paardenmelkerijdebeck.be

Openingsuren

Maandag, woensdag
en vrijdag van 14u tot 19u
Zaterdag van 10u tot 18u
Gesloten op dinsdag,
donderdag en zondag

In het kort

- × Fokken en melken van paarden
- × Verkoop van paardenmelk en andere producten op basis van paardenmelk
- × Rondleidingen op het bedrijf (op afspraak)





6

**“Het is een heerlijk beroep;
genieten van de buitenlucht
en de vrijheid. Maar het is ook
een harde stiel.”**

Frans Muyldermans

In het prachtige groene Hombeek vind je het landbouwbedrijf van Frans Muyldermans en Marie-Louise. Na hun huwelijk in 1973 namen ze het landbouwbedrijf over van zijn ouders. Intussen hebben ze 6 kinderen grootgebracht en zijn ze de trotse grootouders van 6 prachtige kleinkinderen.

Frans kreeg de landbouwstiel met de paplepel ingegoten. Vandaag is het een gemengd bedrijf met melkkoeien en groenten. “We kweken hier groene bloemkool, rode & witte kool, savooikool, spruiten en natuurlijk aardappelen”, vertelt Frans. “Het is een heerlijk beroep; genieten van de buitenlucht en de vrijheid. Maar het is ook een harde stiel. Daarom helpen onze kinderen een handje om alles rond te krijgen.”

Bij Frans en Marie-Louise ben je elke dag welkom. De verkoop bestaat vooral uit aardappelen en tijdens het seizoen zijn er ook groenten te verkrijgen. “Om de mensen nog beter te bedienen staat er een aardappelautomaat”, besluit Frans trots.

Contact

François Muyldermans
Expoelstraat 9
2811 Hombeek

T 015 41 84 78

E muyldermans.b@hotmail.com

Openingsuren

Elke dag

In het kort

- ✕ Thuisverkoop aardappelen
- ✕ Aardappelautomaat





Carine Muyldermans



**“Het is een voorrecht om
elke dag te mogen en kunnen
werken in de vrije natuur.”**

Carine Muyldermans

In Hombeek, midden in het prachtige gezellige groen, vind je het landbouwbedrijf van Carine Muyldermans en Bruno Pepermans. Carine heeft het landbouwen in het bloed en runt het familiebedrijf met haar man én met liefde voor de stiel.

“Ik heb de ervaring van thuis uit meegekregen”, vertelt Carine. De groenten zijn allemaal seizoensgebonden en komen kraakvers van ons veld. “We telen hier aardappelen, spruiten, boterbonen, maïs en graan”, legt Carine uit. “Dat zijn nog steeds dezelfde producten waarmee we in 2000 gestart zijn!” Voor Carine is het een echt voorrecht om elke dag te mogen en kunnen werken in de vrije en gezonde natuur. “En ook onze kinderen gaan graag mee naar het veld om te spelen en te ravotten”, zegt Carine enthousiast.

Alle producten zijn te koop op de hoeve. “Het leuke aan thuisverkoop is het sociaal contact met de mensen die echt verse producten willen kopen”, zegt Carine. “Bij ons ben je elke dag welkom. Maar sta je liever niet voor een gesloten deur omdat ik op het veld sta, geef dan vooraf even een belletje.”

Contact

Carine Muyldermans
Bosstraat 18a
2811 Hombeek

T 015 34 43 22
E carine.muyldermans2@telenet.be

Openingsuren

Elke dag of op afspraak

In het kort

- × Thuisverkoop van aardappelen en groenten





**“Alle producten
komen vers
van onze eigen koeien.
Gezonder kan niet!”**

Hoeve Ten Bossche



In het meest landelijke hoekje van Hombeek vind je Hoeve Ten Bossche, het melkveebedrijf van Marc Truyen en Majella Van De Velde. In 1988 nam Marc het bedrijf met enkel en alleen melkkoeien over. Om het bedrijf rendabel te houden, besloten ze in 1998 te starten met de verkoop van artisanaal gemaakt hoeve-ijs en later ook desserts en zuivelproducten.

“Wij kweken zelf het voedsel voor onze melkkoeien, namelijk gras, maïs en voederbieten, en zorgen voor het welzijn van onze dieren. Zo verkrijgen we lekkere verse melk”, legt Majella uit. Met die verse melk maken ze alle zuivelproducten: hoeve-ijs in verschillende smaken, pudding, rijstpap, chocomousse, verse yoghurt, platte kaas, hoeveboter en ook heerlijke platte-kaastaart. “Alle producten komen vers van onze eigen koeien. Gezonder kan niet!”, lacht Majella.

De hoeve ligt midden in het rustige groen, langs het fiets-knooppuntennetwerk (tussen knooppunt 24 en 25). De perfecte stop om even uit te blazen en te genieten van een heerlijk smeug hoeve-ijsje of een deugddoende koffie op het terras. Ook scholen zijn welkom voor een rondleiding op de melkhoeve. De kinderen kunnen er zich naar hartenlust uitleven in en rond de boerderij.

Contact

Hoeve Ten Bossche
Bosstraat 22
2811 Hombeek

T 015 61 19 15
E hoeveijs@hoevetenbossche.be
W hoevetenbossche.be

Openingsuren

's Zomers: alle dagen
van 13u tot 20u, donderdag
en vrijdag gesloten

's Winters: dinsdag,
woensdag en zaterdag
van 10u tot 18u

In het kort

- ✗ Thuisverkoop vers hoeve-ijs, hoevedesserts en zuivelproducten
- ✗ Rondleidingen voor scholen (op afspraak)



9



“Ik was genetisch voorbestemd voor de imkerstiel.”

Wim en Hilde

De Wachter-De Beck

Op zijn 47 jaar startte Wim De Wachter met bijen houden. Hij is eveneens onderwijzer in de plaatselijke lagere school en staat daar al sinds jaar en dag bekend als de 'groene leerkracht', omdat hij zich graag inzet voor de verbetering van het milieu en voor dieren.

Wim leerde de bijen kennen via zijn grootvader. "Ik was genetisch voorbestemd voor de imkerstiel", lacht Wim. "Mijn grootvader, oom en neef zijn ook imkers." Hij doet het imkeren volgens de bij-vriendelijke methode, dit wil zeggen met aandacht voor zowel de bij zelf als voor haar honing en bijproducten zoals stuifmeel, was, propolis, koninginnenbrij,... "Het gaat niet zo goed met de honingbijen", legt Wim uit. "De populatie wordt kleiner, er is minder variatie in de dracht, er zijn ziekteplagen en het aantal imkers neemt gestaag af." Om de ambacht van imker levend te houden engageert Wim zich dan ook in de imkersvereniging en werkt hij mee bij het organiseren van workshops. Door de samenwerking met de plaatselijke boeren maakt hij bovendien promotie voor streekgebonden producten. "En als onderwijzer betrek ik mijn klas graag bij de natuur via de bijtjes", vertelt Wim.

In zijn woning in Hombeek verkoopt Wim verse honing van het Hombeeks Plateau. Daarnaast kan je er ook een bezoekje brengen aan de bijenstand, waar hij je met plezier meer vertelt over honing en andere bijenweetjes. Ten slotte kan je bij Wim ook terecht voor uitleg over wat te doen bij zwermen of steken en zoekt hij naar mogelijke oplossingen in geval van overlast van andere insecten zoals wespen en hommels.

Contact

Wim en Hilde
De Wachter-De Beck
Boomkensstraat 13
2811 Hombeek

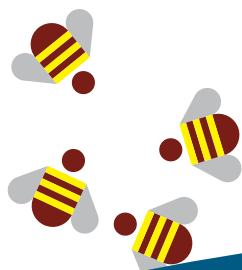
T 015 43 21 73
M 0485 75 02 95
E wimdewachter1@telenet.be

Openingsuren

Op afspraak

In het kort

- × Imkerij
- × Verkoop van honing van het Hombeeks Plateau
- × Advies over bijen en honing





volkstuintjes
info: 015.41 66 06

**“Geen drukte in
‘Het Laatste Huis’,
maar back to basics.”**

Het Laatste Huis

Theo Slachmuylders en Eliane Van Schaftingen heten je graag welkom in 'Het Laatste Huis', een 18^{de}-eeuwse hoeve. De boerderij was verschillende generaties een gemengd land- en veeteeltbedrijf, maar vandaag bloeien er tal van activiteiten. Zo liggen er achter deze authentieke hoeve een veertigtal volkstuintjes verscholen, waar mensen in alle rust kunnen genieten van hun moestuin en de natuur.

En ook de wilde fauna wordt er hartelijk verwelkomd. "De hoeve herbergt een amfibieënpool, een takkenril, een siervijver en een bijenhotel", legt Theo uit. In samenwerking met Regionaal Landschap Rivierenland werd er eveneens een fauna-akker ingezaaid. "De oude landbouwgewassen en akkerkruiden bieden een heleboel voedsel- en schuilmogelijkheden aan fazanten, patrijzen, hazen, konijnen, vlinders en wilde bijen."

Theo is een echte specialist wat betreft vergeten groenten en fruit. Zo kan je er kennismaken met de lokale aardappel, asperge, bloemkool, boon, erwt, savooi, selder, spruit, tomaat, perzik en peer. Daarnaast worden er in 'Het Laatste Huis' allerlei workshops georganiseerd over snoeien en moestuinieren, oude fruitrassen, boetseren, schilderen, vlechten en nog veel meer. Theo en Eliane tonen je ook graag de weg op het Hombeeks Plateau aan de hand van geleide rondleidingen, wandelingen (zelfs op blote voeten!) en fietstochten. "Kom je graag wat dichterbij de natuur, dan kan dat hier", besluit Eliane. "Geen drukte in 'Het Laatste Huis', maar back to basics: de natuur én de stilte."

Contact

Het Laatste Huis
Poreistraat 4
2811 Hombeek

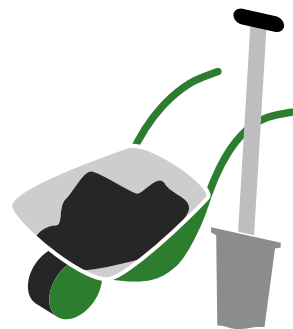
T 015 41 66 06
E theoslachmuylders@hotmail.com

Openingsuren

Elke dag van de week,
enkel op afspraak.

In het kort

- ✕ Gratis te bezoeken (op afspraak)
- ✕ Een gevarieerd aanbod van activiteiten, wandelingen en workshops
- ✕ Bezoeken voor groepen en scholen





“Onze zoon is ook gebeten door de landbouwmicrobe, dus de traditie zet zich voort.”

Grenshoeve

Net buiten Mechelen, op het rustige Hombeekse platteland, ligt de Grenshoeve. Al vier generaties lang wordt hier een gemengd landbouwbedrijf gerund. Sinds 1982 houden Ludo Slachmuylders en Mia Keuleers de Grenshoeve open.

“Ik nam het bedrijf over van mijn vader, die het op zijn beurt had overgenomen van zijn vader”, vertelt Ludo. “En onze zoon is ook gebeten door de landbouwmicrobe, dus de traditie zet zich voort.” Bij Ludo en Mia vind je enkel artisanale producten vers van het veld — van eieren en aardappelen tot rode bieten, suikermaïs en pompoenen. Daarnaast kweken ze er ook zuiver witblauw stamboekvee. “We dragen alles met plezier tot aan de koffer van je auto”, zegt Ludo. “En bewaaraardappelen leveren we vanaf 25 kg zelfs bij je thuis.”

Ludo en Mia willen het landelijke karakter van Hombeek en hun passie voor de landbouw graag delen met anderen. Daarom organiseren ze een heleboel leerrijke activiteiten op de hoeve, zoals de ‘Dag van de Landbouw’, opendeurdagen, klas- en bedrijfsbezoeken. Tijdens deze bezoeken krijg je onder meer uitleg over het bewaren, sorteren en verpakken van aardappelen, de stallen en de werking van de landbouwwerktuigen. “En de kinderen, die mogen de dieren mee voederen”, besluit Ludo.

Contact

Grenshoeve
Poreistraat 19
2811 Hombeek
T 015 42 29 31
E mia_keuleers@hotmail.com

Openingsuren

Maandag tot zaterdag
van 8u tot 19u
Gesloten op zondag

In het kort

- ✕ Thuisverkoop van aardappelen en groenten
- ✕ Klas- en bedrijfsbezoeken en diverse educatieve activiteiten



12

“Elk brood dat we uit onze oven halen, werd gebakken met graan afkomstig van onze akkers.”



Artisanale Hoevebakkerij Van Doren

Aan het Heike in Hombeek ligt Artisanale Hoevebakkerij Van Doren. Hier bakken Ivo Van Doren en zijn moeder Mia Keuleers elke dag artisanale broden. Het was vader Jef Van Doren die dertig jaar geleden de bakkerij opstartte. Vandaag zijn artisanale bakkerijen met uitsterven bedreigd. De magie van een brood dat op artisanale wijze gebakken wordt, is bijna in rook opgegaan.

Maar Ivo leidt de bakkerij met pure liefde voor het vak. “Ons brood bevat enkel water, gist, zout en bloem — geen broodverbeters”, legt Ivo uit. “Elk brood dat we hier uit onze met hout gestookte oven halen, werd gebakken met eigen bloem van graan afkomstig van onze akkers.” Een artisaanaal brood bakken duurt gemiddeld zo’n vier uur. En de voordelen? “Onze broden zijn supergezond, knapperig, langer houdbaar en goedkoper. Je moet er immers niets van weggooien”, zegt Ivo trots.

Als je de deur van de Artisanale Hoevenbakkerij openduw, komt de heerlijke geur van versgebakken broden je tegemoet — pure nostalgie. Leuk weetje: als je in de bakkerij brood, cake of koeken komt kiezen, is de kans groot dat er iets lekkers in de oven staat te bakken. Op dinsdag kunnen leerlingen uit het lager onderwijs na reservatie een bezoekje brengen aan de bakkerij. Ten slotte vind je Ivo ook elke week op een aantal markten terug.

Contact

Artisanale Hoevebakkerij
Van Doren
Heike 26
2811 Hombeek
T 015 41 16 39
M 0474 52 74 50
E hoevebrood@hotmail.com

Openingsuren

Van dinsdag tot zaterdag
van 11u tot 19u

Gesloten op maandag
en zon- & feestdagen

Markten

Mechelen, Antwerpen, Halle,
Beveren-Waas,
Heist-op-den-Berg, Putte
en Kessel-Lo

In het kort

- ✗ Markten en thuisverkoop
brood, aardappelen
en honing
- ✗ Bezoeken voor lager
onderwijs (op afspraak)



A man with short brown hair, wearing a light blue short-sleeved button-down shirt and dark jeans, stands in a field of green plants. He is smiling and looking towards the camera. The background is filled with lush green foliage, and the lighting is bright, suggesting a sunny day.

**“Het hele jaar door ben je
welkom in onze hoevewinkel
voor allerlei seizoensgebonden
groenten en fruit.”**

Andries Chris

In het landelijke Hombeek aan de Hombekerkouter runt Chris Andries een landbouwbedrijf gespecialiseerd in akkerbouw. Maar Chris staat bij veel mensen nog altijd bekend als de boer die zijn maïsveld omtoverde tot een heus doolhof.

Het landbouwbedrijf van Chris is vooral bedreven in het telen van aardappelen en kerstbomen. “Het hele jaar door ben je welkom in onze hoevewinkel voor allerlei seizoensgebonden groenten en fruit”, vertelt Chris. Naast zijn eigen aardappelen, pompoenen en eieren vind je er ook asperges, bloemkool, witloof, prei en aardbeien. “Deze producten komen deels van andere lokale boeren en deels van de veiling”, legt Chris uit. Daarnaast staat hij ook elke week op de markten van Hombeek, Jezus-Eik, Hoeilaart, Overijse, Sterrebeek en Dendermonde.

Tijdens de kerstperiode kan je er terecht voor kerstbomen. “Vanaf 15 november verandert onze verlichte kouterhal in een heus naaldbos”, glundert Chris. “We stallen dan meer dan 500 heerlijke geurende kerstbomen in alle maten en soorten uit.”

Contact

Andries Chris
Hombekerkouter 131
2811 Hombeek
T 0475 73 18 12
E andrieschris@telenet.be
W andriesbvba.be

Openingsuren

Maandag tot zaterdag
van 9u tot 18u

Gesloten op zondag

Markten

Hombeek, Jezus-Eik,
Hoeilaart, Overijse, Sterrebeek
en Dendermonde

In het kort

- × Markten en thuisverkoop
groenten, fruit
& aardappelen
- × Verkoop kerstbomen





“Bij mooi weer kan je op het terras genieten van een goed glas wijn of een Mechels biertje.”

KOMZO Guesthouse

Net buiten Mechelen, op slechts vijf minuutjes van het bruisende stadscentrum, ligt Guesthouse Komzo, de B&B van Wilfried Buelens en Renild Dockx. Komzo is de perfecte plaats om heerlijk tot rust te komen in het groen aan de rand van een waardevol natuurgebied.

“Wij bieden een aangenaam verblijf aan toeristen en zakenmensen die op zoek zijn naar rust en comfort”, zegt Wilfried. Maar ook de fietser of wandelaar komt hier aan z’n trekken. De Guesthouse ligt vlakbij fietsenknooppunt 92 en wandelroute Rivierenland (GR128). Het ideale vertrekpunt voor een verkenning door dit waterrijke landschap. Komzo telt vier comfortabele kamers. Elke kamer is individueel ingericht en beschikt over een flatscreen televisie, boxspringbed, douche en toilet. ‘s Morgens word je verwend met een uitgebreid ontbijtbuffet met zicht op de prachtige tuin. “En bij mooi weer kan je op het terras genieten van een goed glas wijn of een Mechels biertje.”

Naast kamers met ontbijt, beschikt Komzo ook over een vergaderzaal uitgerust met alle moderne technologie. Na reservatie kan je er bovendien terecht voor een lichte lunch of heerlijk diner. Komzo gaat prat op een persoonlijke aanpak van zijn gasten. “Hierdoor hopen we hun verblijf bij ons zo aangenaam mogelijk te maken”, stelt Wilfried.

Contact

KOMZO Guesthouse
Stuivenbergbaan 240a
2800 Mechelen

T 015 63 36 82
M 0474 89 86 98
E info@komzo.be
W komzo.be

In het kort

- ✕ Logeren
- ✕ Lunchen & dineren
- ✕ Vergaderen





Provincie
Antwerpen



COLOFON

Coördinatie: project Fish&Chips

Grafische vormgeving: Stefaan Van Damme – Brand-ink

Redactie: Nele Waelbers – Monokroom

Foto's: Inge Van den Heuvel – Eye-Flash

Foto achtercover: Rita Verbergt – Sarah De Weerd

Kaartontwerp: Elke Feusels & TPA

Druk: Drukkerij De Bie bvba

Verantwoordelijke uitgever: Greet Aernouts, Hooibeeksedijk 1, 2440 Geel

Een onmisbare brochure om te proeven, te beleven en te genieten van een stukje platteland.



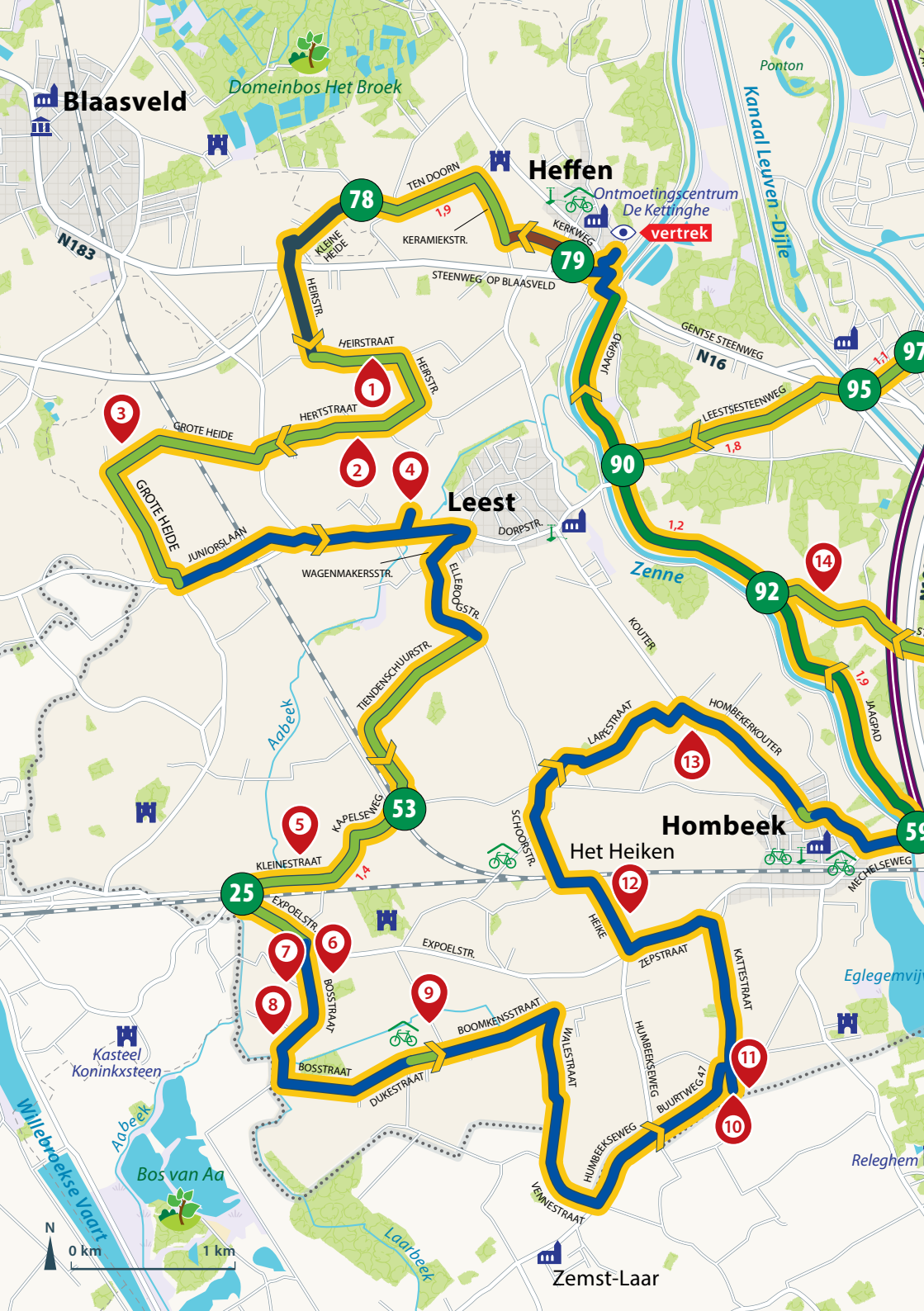
FIETSLUS

Wil je op een sportieve manier onze ondernemers ontdekken? Spring dan op je fiets! Op het Hombeeks Plateau is een leuke fietslus van 31 kilometer uitgestippeld. Je kan kiezen waar je start en waar je eindigt. Ook vanuit het centrum van Mechelen kan je onze beschrijving volgen en zo verder genieten op onze route.

Wil je halt houden bij enkele ondernemers? Controleer zeker de openingsuren of geef hen een belletje, zodat je niet voor een gesloten deur staat. Waar je ook voor kiest, je zal sowieso een afwisselende tocht beleven, van het uitzicht genieten en lekkers proeven op het Hombeeks plateau.

Volg je de route graag met een omschrijving in je hand?
Deze vind je terug op www.mechelen.be/mechelsnatuurlijk.







Legende symbolen

-  fietsknooppunt
-  fietsroute
-  fietsroute (autovrij)
-  fietsroute (semi-verharding en autovrij)
-  fietsroute afwijkend van het fietsroutenetwerk
-  kerk
-  kathedraal
-  kasteel
-  beginnhof
-  station
-  fietsverhuur
-  fietspomp
-  fietsherstelplaats
-  café
-  recreatiedomein
-  natuurgebied

Legende ondernemers

- 
- 1** Serres van Slateelt Wilfried Maes
- 2** Hoevewinkel 't Hertsveld
- 3** Hertenfarm Parkcopius
- 4** Vers en Gezond: fruit- & groentenpakketten aan huis geleverd
- 5** Paardenmelkerij De Beck
- 6** Hoeve Frans Muyldermans: thuisverkoop aardappelen
- 7** Hoeve Carine Muyldermans: thuisverkoop aardappelen
- 8** Hoeve Ten Bossche: thuisverkoop ijs en desserts
- 9** Imker Wim & Hilde De Wachter-De Beck
- 10** Het Laatste Huis: bezoeken, wandelingen en workshops
- 11** Grenshoeve: thuisverkoop aardappelen en groenten
- 12** Artisanale Hoevebakkerij Van Doren
- 13** Chris Andries: thuisverkoop groenten en kerstbomen
- 14** Komzo Guesthouse: vergaderen en logeren

Met dank aan Toerisme Provincie Antwerpen VZW | Nadruk of aanpassing onder gelijk welke vorm is verboden | © 2013 - TPA | Kaartontwerp: Elke Feusels & TPA



Fietsenpech – mobiele werkplaats aan huis,
op het werk, onderweg – 0485 56 46 71



Provincie
Antwerpen



Stad en platteland

Op verschillende plaatsen in Europa worden verbindingsgelegd tussen stad en platteland. De stad Mechelen kijkt naar de omliggende dorpen Leest, Heffen, Hombeek en de wijk Battel, samen het Hombeeks Plateau genoemd. In samenwerking met RURANT, het platform voor plattelandontwikkeling in de provincie Antwerpen, worden twee acties gerealiseerd: het ontmoetingscentrum De Kettinghe in Heffen en het ondernemersnetwerk "Mechels natuurlijk". De stadsdiensten werken hiervoor samen met verschillende organisaties, bewoners en ondernemers in het gebied.

Mechels natuurlijk

Door het opzetten van een ondernemersnetwerk willen we een nieuwe dynamiek creëren in het Mechelse buitengebied. Meestal zijn de ondernemers werkzaam in de land- en tuinbouwsector. We ondersteunen ondernemers in het ontwikkelen van nieuwe activiteiten (hoevewinkel, rondleidingen, toerisme, ...), organiseren vorming en inspiratiemomenten (uitstapjes naar ondernemers in andere regio's) en zorgen voor gezamenlijke promotie. We willen de stads- en dorpsbewoners de weg wijzen naar het erf en de smaken en belevingen van het platteland.

De Kettinghe

Dit ontmoetingscentrum in het centrum van Heffen beschikt over een grote zaal (tot 188 personen) die opgedeeld kan worden in kleinere gedeeltes, een uitgeruste keuken, een vergaderlokaal (tot 16 personen), een buitenplaats met grasplein en petanquebanen. Dit is het kloppende hart van de werking op het Hombeeks Plateau. Ook verenigen en privépersonen kunnen De Kettinghe huren voor allerlei evenementen.



RURANT.be

i & CONTACT

mechelsnatuurlijk@mechelen.be

**mechelen.be/
Mechelsnatuurlijk**

**facebook.com/
mechelsnatuurlijk**

i & CONTACT

dekettinghe@mechelen.be

**mechelen.be/
dekettinghe**