nieuws

Haspengouws b.akkerbrood helpt akkervogels overleven

nieuws

Onder impuls van het Regionaal Landschap Haspengouw en Voeren ligt er een nieuw ambachtelijk brood bij heel wat Haspengouwse bakkers. Het b.akkerbrood is gemaakt van tarwe die milieuvriendelijk is geteeld door landbouwers die ook aandacht besteden aan akkervogels. De tarwe wordt gemalen door de Limburgse molen van Spelt.

19 APRIL 2010 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:11

Lees meer over:
natuur
marketing

Onder impuls van het Regionaal Landschap Haspengouw en Voeren ligt er een nieuw ambachtelijk brood bij heel wat Haspengouwse bakkers. Het b.akkerbrood is gemaakt van tarwe die milieuvriendelijk is geteeld door landbouwers die ook aandacht besteden aan akkervogels. De tarwe wordt gemalen door de Limburgse molen van Spelt en de bakkerijschool uit Herk-de-Stad ontwikkelde het recept.
Het brood werd bedacht om het leven op de akkers een duwtje in de rug te geven. “Veel akkervogels, zoals de veldleeuwerik en de grauwe gors, moeten vechten om te overleven op de Haspengouwse akkers”, weet Anneleen Verpoorten van het Regionaal Landschap Haspengouw en Voeren. “Door de opkomst van efficiënte landbouwmachines blijven er minder randjes over voor de natuur en blijft er minder gemorst graan achter op de akker. Sommige akkervogels zijn hierdoor heel zeldzaam geworden”.
Daarom werd een project voor het behoud van akkervogels in de regio op poten gezet. Landbouwers die aan het project deelnemen, verbinden er zich toe om slechts 90 pct van het graan van de velden te halen. De overige 10 pct blijft staan als voedsel voor de akkervogels. Dit maakt het voor de veldleeuwerik en de grauwe gors mogelijk om te overwinteren.

Jos Piffet is één van de landbouwers die deelnemen aan het akkervogelproject. “Ik probeer zo weinig mogelijk pesticiden te gebruiken op mijn akkers en ik laat ook 10 pct van de oogst staan”, zegt hij. Piffet krijgt Europese subsidies voor de maatregelen die hij neemt voor het behoud van akkervogels. Toch zou de man het liever doen zonder subsidies. “Ik zou dit liever op eigen houtje doen. Tarwe telen voor b.akkerbrood pas daar perfect in”, klinkt het.
Nadat het Regionaal Landschap de landbouwers had warm gekregen, begon het te zoeken naar een molenaar en bakkers die bereid waren om mee te stappen in het project. De molenaar is Cees Spelt uit Maasmechelen die de bloem nog op traditionele manier maalt. Ook 24 bakkers uit Limburg werden bereid gevonden om met de bloem het b.akkerbrood te maken. Het recept komt van de bakkerijschool Sint-Martinus in Herk-de-Stad.
“Alles zit in één brood: de natuur, de streek en de gezondheid. We brengen de landbouwer, de molenaar, de bakker en de consument dichter bij elkaar. We zijn trots dat dit nieuw streekproduct in de rekken ligt”, zegt projectcoördinator Inge Nevelsteen.
Het b.akkerbrood wordt bij de bakkers aangeboden in een aparte broodzak en gepromoot met het label ‘kortweg natuur’. Over enkele maanden wordt het project geëvalueerd.

Bron: De Standaard/Het Laatste Nieuws

VILT vzw
Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact
M • info@vilt.be

Volg ons op:
screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws

𝕏 screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
🦋 screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen

Crafted by Brigada