

Met bessenplukweide voor Antwerpenaren stelt landbouwer zijn voortbestaan veilig

Opgeslokt door de uitdijende stad, waren zijn mogelijkheden als akkerbouwer-veeteler beperkt. In 2016 stuitte Koen Kerrebrouck op een concept dat zijn toekomst als landbouwer veiligstelde. Hij startte op het kasteeldomein van Hof ter Linden in Edegem met een plukweide waar vooral tijdens de zomer mensen bij bosjes bessen komen plukken. Het multiculturele cliënteel van stedelingen bestaat vaak uit ouders of grootouders met kleine kinderen. “Mensen komen tijdens het plukken tot rust. Jagen-verzamelen zit diep in onze genen.” De boer vertelt hoe hij als introvert mens niet in de wieg is gelegd voor de korte keten, maar uiteindelijk wel zijn weg heeft kunnen vinden.

25 AUGUSTUS 2023 – LAATST BIJGEWERKT OM 25 AUGUSTUS 2023 13:33



Deze zomer trekt VILT erop uit om een reeks portretten van land- en tuinbouwers te brengen die op hun bedrijf inspanningen doen om de kloof tussen boer en burger te verkleinen. Uit de recente imagostudie van VILT blijkt dat een groot deel van de Vlamingen vragende partij is om het contact met landbouw te versterken. Doe je zelf inspanningen om de consument bij jouw bedrijf te betrekken? Laat het ons weten en we bekijken of we langs kunnen komen om jouw verhaal op te tekenen.

Liefst was hij melkveehouder-akkerbouwer geworden, maar de mogelijkheden op de ouderlijke hoeve in Edegem, in de schaduw van Antwerpen, waren beperkt. “De stad rukte op en in stedelijke omgeving waren de milieueisen extreem streng. Daarnaast is het onmogelijk om hier aan grond te komen en wordt de beschikbare landbouwgrond eerder bedreigd”, vertelt Koen Kerrebrouck. Bij de bedrijfsovername in 1994 besloot hij de veeteeltactiviteiten af te stoten en combineerde de akkerbouw daarna jarenlang met een job in de industrie.

Maar het landbouwbloed zat diep en Kerrebrouck bleef zoeken naar mogelijkheden. Via een bessenteler kwam hij in 2015 op het idee van een plukweide. “Met het kasteel en de kerk in de buurt en met twee miljoen stedelingen in een straal van 15 kilometer was dit een ideale plek. Bovendien is de grond nog eens vruchtbaar”, vertelt de boer, staand aan een provisorische toonbank waar klanten hun geplukte emmertjes wegen en betalen. Bij aankomst op de pluktuin, genaamd “Pluk Je Fruit”, geeft de landbouwer de bezoekers een woord van uitleg. “Het frambozenzeizoen loopt ten einde, maar nu zijn er volop bramen.”

Eigenlijk is hij helemaal niet gemaakt voor de korte keten, geeft de boer eerlijk toe. “Ik ben een introvert mens, eigenlijk geen spreker.” Maar in al die jaren heeft hij zijn weg gevonden in het besturen van de plukweide die zo’n tien voetbalvelden groot is. Van eind juni tot eind september groeien hier frambozen, rode en witte bessen, braambessen, stekelbessen, cassis (zwarte aalbessen), jostabessen, boysenbessen, loganbessen en taybessen. “Nu vind ik het leuk om te doen, de combinatie akkerbouw en plukweide. Vooral de variatie spreekt me aan”, zegt de Antwerpenaar die tijdens drukke periodes bij de verkoop geassisteerd wordt door zijn vrouw Heidi Konings.



Overproductie in confituur

Dat zijn fruit gratis geplukt wordt, houdt niet in dat de boer zelf geen werk heeft op de plukweide. “Met het onderhoud zijn we jaarrond bezig en tijdens het seizoen helpen interimkrachten bij het snoeien en onkruid wieden”, vertelt Koen. Alleen bij overproductie plukken hij en zijn medewerkers zelf ook fruit. “Omdat de besjes anders rotten, neervallen en zo de ziektedruk verhogen.” Deze oogst wordt verwerkt in confituur en sappen die in de tijdelijke winkel aan de rand van het perceel verkocht worden. Hier verkoopt hij ook honing van negen bijenvolkeren die aan de rand van het bessenveld staan. De landbouwroots van Kerrebrouck op het domein Hof Ter Linden gaan drie generaties terug. Zijn ouders en grootouders pachtten grond van de baron en hadden een gemengd landbouwbedrijf. “Toen ik in het bedrijf wilde komen, hadden we plannen om een nieuwe stal te bouwen en de melkveestapel uit te bouwen, maar daar ging de baron uiteindelijk niet mee akkoord”, vertelt Kerrebrouck die de grond inmiddels van de overheid pacht. In 2012 werden het domein en haar landbouwgronden overgenomen door Kempens Landschap, lokaal bestuur Edegem en Natuurinvest.



“Bessen plukken zit in onze genen”

Met de overheid ging Kerrebrouck een contract aan dat garandeert dat hij levenslang op de gronden mag boeren. “Ik ben vrij om er naar eigen inzicht gewassen op te telen, maar heb wel het verzoek gekregen om aan natuurinclusieve landbouw te doen en activiteiten te ontplooiën die de landbouw dichterbij de burger brengt. Beide verzoeken zijn met de plukweide ingewilligd. De duizenden stadsbewoners die de pluktuin bezoeken - sommigen op wekelijkse basis - komen al plukkend tot rust. De therapeutische werking van bessen plukken, zit volgens de boer in onze genen. “Landbouw bestaat nog maar 10.000 jaar. Daarvoor waren mensen jagers-verzamelaars en plukten onder andere bessen. Dat zit diep in onze genen.”

In sommige culturen is het jagen-verzamelen minder naar de achtergrond verdwenen dan in onze cultuur. “In de Oost-Europese culturen bijvoorbeeld”, zegt Kerrebrouck die Oost-Europeanen dan ook tot zijn trouwe cliënteel mag rekenen. “Daar heeft men nog steeds de traditie dat men in het weekend naar het buitenhuis gaat om vervolgens confituur of andere producten te maken van zelf geplukte bessen. Dat zie je bij ons Vlamingen ook nog wel, maar dan vooral bij de oudere generatie.”

Een moeder, die we al plukkend met haar kind op de plukweide treffen, heeft ook plannen om confituur te maken. “Een eenheid frambozen meng ik met een of twee eenheden suiker - of het nu een of twee is moet ik even navragen bij mijn moeder - en daarna gaat de pot vers de koelkast in. Normaal

gezien heb je dan de hele winter verse frambozen. Dat recept heb ik van mijn grootmoeder geleerd en is vorig jaar erg goed bevallen”, vertelt Viktoria die van Oekraïense origine is.



Een ander koppel is na de frambozen, bramen aan het plukken, eveneens een moeder met haar kind uit Antwerpen. “Wij komen hier meermaals per jaar. Het is gezond en lekker en nog een leuke activiteit ook”, vertelt de moeder die de vruchten vers opdient. “Onze vruchtjes zijn niet bespoten en hoeven dus ook niet gewassen te worden”, geeft Pluk Je Fruit als tip op zijn website mee. “Best koel en droog bewaren. Zoveel mogelijk verspreiden, best zonder deksel. Indien u het fruit toch wenst te wassen, hou er dan rekening mee dat de vruchten ‘week’ worden en onmiddellijk geconsumeerd of verwerkt moeten worden.”

Ook op de website vermeld: “Proeven mag daarbij, eten niet! Zo kunnen wij onze prijzen redelijk houden.” De meeste mensen houden zich daar volgens Kerrebrouck goed aan. “Maar het komt wel eens voor dat we mensen moeten wijzen op het feit dat de bessen onze broodwinning zijn.”



Iets wat goedkoop is, respecteer je minder

Zo’n acht jaar na de start van de plukweide kijkt de landbouwer met tevredenheid terug op de beslissing die hij misschien wel eerder had moeten maken. “Het heeft goed uitgepakt. Op deze manier ben ik op latere leeftijd weer fulltime landbouwer kunnen worden.” Volgens de boer is het niet iedereen gegeven om een dergelijk concept te lanceren. “Het is moeilijker dan gewoon te leveren aan een fabriek of de veiling, je moet je eigen vermarkting verzorgen. Maar daar tegenover staat dat je wel je eigen prijs kunt bepalen en niet genoeg hoeft te nemen met wat de fabriek of veiling je biedt.”

Ook hierin schuilt volgens Kerrebrouck een bruggenbouwend element van de korte keten. “Landbouwproducten zijn in de loop der jaren te goedkoop geworden. Iets wat goedkoop is, respecteer je ook minder. Dit verklaart ook waarom de kloof tussen burgers en landbouwers de voorbije decennia is gegroeid”, aldus de landbouwer die stelt dat naast de korte keten er ook een plaats moet blijven voor de ‘intensieve landbouw’ voor de bulkproductie. “Met korte keten alleen komen we er niet en produceren we te weinig voedsel.”

Bron: Eigen berichtgeving

VILT vzw

Koning Albert II Laan 35
1000 Brussel
Belgium

Contact

T • 0473 59 41 39
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 twitter page: https://twitter.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>

© 2024 VILT vzw, all rights reserved |
[Privacy policy](#)
[Copyright](#)
[Cookie Policy](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra