

# Brood van het bakhuis

Typisch voor het platteland zijn de kleine bakhuizen die je bij oude boerderijen ziet staan. Met wat geluk zie je er nog de structuur van een lemen koepel bij. Meestal staan ze op enige afstand van de woning, omwille van het brandgevaar. Nog tot na de tweede wereldoorlog werd in deze ovens brood en vlaai gebakken. Wie zelf geen oven had, ging bij de burenbakken of in een gemeenschappelijk bakhuis. De ovens vormde een belangrijke ontmoetingsplaats: lief en leed werden gedeeld bij de warmte van het vuur.

Voor het opstoken van een bakoven werd droog snoeihout gebruikt. In de hagen en houtkanten rondom de boerderijen was er voldoende voorraad. Het snoeihout werd in bussels gebonden tot mutsaarden. Eik, beuk en haagbeuk zijn ideaal als stookhout, omdat ze weinig rook geven en veel hitte. Maar ook wilg, populier, den en berk zijn bruikbaar.

Door de opkomst van talrijke bakkerijen werden de ovens steeds minder gebruikt. De bakhuizen werden gesloopt of omgebouwd tot schuur of opslagplaats.

Slechts hier en daar is er een bakhuis dat de tijd heeft getrotseerd. Dit erfgoed willen we niet verloren laten gaan. Informatie over de locatie en het gebruik van oude bakovens (al dan niet nog in gebruik) mag je dan ook steeds doorgeven aan het regionaal landschap.

Op zoek naar informatie over het gebruik en het bouwen van een bakoven? Neem dan een kijkje op de website van het Museum voor Oude Technieken (MOT): [www.mot.be](http://www.mot.be). De website bevat ook een databank met gegevens over bewaarde en verdwenen bakovens.



Bakhuys Tuilermolen Herkenrode

Op **zaterdag 25 oktober** kan je een bakoven in werking zien. De stoker en de bakker gaan aan de slag in het bakhuis aan de Tuilermolen op de Herkenrodesite in Hasselt. Je krijgt uitleg over de restauratie en de werking van de oven en het bakhuis en proeft van het versgebakken brood.

Ben je geïnteresseerd in oude technieken en erfgoed? Dan is deze namiddag vast iets voor jou. De kostprijs bedraagt 10€EUR /pp, het aantal deelnemers is beperkt.

**Meer info en inschrijven: [info@rlh.be](mailto:info@rlh.be) of T 011 31 38 98**



Gelegde meidoornhaag - Schulensbroek

## Hagen leggen is weer in

Op **zaterdag 13 december 2014** organiseert het regionaal landschap i.s.m. Inverde een cursus hagen leggen. De techniek van het hagen leggen wordt al eeuwenlang toegepast. Hij werd gebruikt om ijle hagen compacter en ondoordringbaar te maken en gaten te dicht. Hierdoor kon men het vee in de weide houden en ongewenste indringers weren. Ook nu nog blijkt de techniek nuttig om hagen te herstellen. De dag start met de theorie van het hagen leggen, daarna ga je zelf aan de slag. Iedereen kan oefenen om de techniek goed onder de knie te krijgen. Er is geen voorkennis vereist. Zorg voor kledij die tegen een stootje kan en stevige werkhandschoenen. **Snel inschrijven is de boodschap want het aantal plaatsen is beperkt (10 deelnemers).** De kostprijs bedraagt 10 euro. Meer info krijg je na inschrijving.

## 25 jaar Natuurpunt Kortesseem

Op **zondag 28 september** ben je welkom om het 25 jarig bestaan te vieren van Natuurpunt de Toeteleer in Kortesseem. Vroege vogels kunnen om 7.00u mee op ontwaakwandeling in het natuurgebied Nietelbroeken en daarna genieten van een rijkelijk bio-ontbijt bij dagcentrum De Wroeter. In de namiddag zijn er geleide wandelingen in het natuurgebied Zammelen, kan je een bezoek brengen aan de Velt-tuin en de natuurmarkt afschuimen. In het Natuur.café zijn drankjes en taart te verkrijgen. Er zijn ook activiteiten op maat van de kinderen. **Het volledige programma vind je op [natuurpunt.be](http://natuurpunt.be), inschrijven voor het ontbijt kan bij Alain Capiu (012 39 25 50 of [alaincapiu@hotmail.com](mailto:alaincapiu@hotmail.com)) en kost 10 euro.**

## Dag van de Wijers

Ontdek en beleef het land van 1001 vijvers op de Dag van de Wijers op **zondag 28 september**. Test je surfcapaciteiten, kom bootje varen of ontdek de natuur van dit prachtige vijvergebied in het hartje van Limburg. Je kan terecht op de volgende locaties: Heidestrand, Hengelhof, Kelchterhof, Bovy, Herkenrode, Circuit Zolder, Eversel, Demerstrand, Bokrijk (PNC), Kleen Meulen en Domein Kiewit. Van 10.00u tot 17.00u zijn er op deze plaatsen verschillende Wijer-activiteiten te beleven op, in, over en rond het water. Aan het Demerstrand in Diepenbeek (Stationsstraat) verwacht het regionaal landschap tussen 14.00 uur en 17.00 uur gezinnen met kinderen om een insectenhotel te knutselen, leuk en nuttig voor in je tuin. **Het volledige programma vind je op [www.dewijers.be](http://www.dewijers.be).**

## Scharrelkids laat kinderen buiten spelen

Welke leuke, spannende dingen zijn er te beleven in de natuur en hoe maak je kinderen er enthousiast voor? Je kan dit najaar in Bilzen terecht voor de Scharrelkidsactiviteiten. Op **donderdag 16 oktober** (19.30u-21.30u) krijgen (groot)ouders tips en inspiratie om met hun (klein)kinderen de natuur in te trekken. **Zaterdag 18 oktober** wordt het vijvergebied van het Munsterbos opengesteld voor wateronderzoek (10.00u-12.00u) en op **25 oktober** zijn ouders en kinderen welkom om te knutselen met natuurlijke materialen (10.00u-12.00u). Er kan voor elke activiteit apart ingeschreven worden. Door de samenwerking met de stad Bilzen zijn de activiteiten gratis voor gezinnen uit Bilzen, anders betaal je 2,5 euro per activiteit. Geschikt voor kinderen tussen 4 en 10 jaar vergezeld van (groot)ouders. **Inschrijven kan bij Lutgart Bollen (0494 16 62 37 of [lutgart.bollen@gmail.com](mailto:lutgart.bollen@gmail.com)). Meer info: [www.rlh.be](http://www.rlh.be)**

## Gezocht: natuurlijk hooi

Heb je paarden of schapen en ben je op zoek naar natuurlijk hooi? Dan kunnen wij je verder helpen. Vanaf deze winter kan je balen hooi kopen afkomstig van grasstroken die landbouwers natuurvriendelijk onderhouden. Heb je als landbouwer grasstroken in Sint-Truiden, Gengelom of Heers waarvan het onderhoud jaarlijks een blok aan je been is? Neem dan contact op met het regionaal landschap. Wij zoeken dan een geschikte landbouwer die jouw strook wil maaien en hooien! Meer info: [info@rlh.be](mailto:info@rlh.be)



# LANDSCHAPSKRANT

Haspengouw en Voeren

SEPTEMBER 2014 - NR 30

Hoogstamboomgaard met gerestoreerde poort - Borgloon

**BESTE LEZER, dit najaar staat helemaal in het teken van hoogstamfruit. Je kan je niet inbeelden hoeveel variëteiten appels, peren en kersen er bestaan. Het zijn er wel meer dan 500! Als we de nodige creativiteit aan de dag leggen kunnen we de hele winter genieten van het heerlijke fruit dat nu in overvloed aan de bomen hangt. In deze krant kan je alvast inspiratie opdoen. Tijdens de Nacht van de vleermuis ging alle aandacht naar de vleermuizen van Vechmaal. Daar werd de kunstige afsluiting van de mergelgrotten feestelijk ingehuldigd.**

LUDWIG VANDENHOVE Voorzitter Regionaal Landschap Haspengouw en Voeren - Gedeputeerde

## INHOUD

### Fruitig Haspengouw

Bilzen de boom in

Cursussen hoogstamboomgaarden

[www.belevingsboomgaard.be](http://www.belevingsboomgaard.be)

Workshops fruitverwerking

### Brood van het bakhuis

### Korte berichten

Volg ons ook op Facebook en Twitter



## De Waterkuil, een bijzondere plek in Vechmaal

In deze mergelgroeve werd waarschijnlijk in de tijd van de Romeinen al mergel en silex gewonnen. Tot 1835 ging men door met de ontginning waardoor er ondergronds een groot gangenstelsel ontstond. Dit gangenstelsel is ondertussen een thuis geworden voor heel wat overwinterende vleermuizen. Europees beschermde vleermuizen zoals de ingekorven en de Bechsteins vleermuis houden hier jaarlijks hun winterslaap.

Naast de belangrijke natuurwaarde is De Waterkuil en haar omgeving ook als landschap beschermd. Het is een groene oase in het open akkerlandschap met een hoogstamboomgaard, een diep uitgesneden holle weg en een bijzondere geologische ondergrond. Een natuurlijk stuk erfgoed dat de nodige bescherming verdient.

Toch was dit de laatste jaren niet het geval. Er was immers veel versterking van bezoekers die in de groeve vuurtjes stookten, teksten gra-

verden, graffiti spoten en afval achterlieten. Nefast voor de groeve en de overwinterende vleermuizen maar ook een veiligheidsrisico voor de mensen die er binnen gingen.

Daarom werkten de gemeente Heers, de Heerse kunstenaar Frans Vandueren, de natuurvereniging De Herk Heers en het regionaal landschap de voorbije maanden samen om deze site veilig te stellen voor de toekomst en de schuilgelegenheid voor de vleermuizen te verzekeren. Het resultaat mag gezien worden. De Waterkuil kreeg een kunstige afsluiting in cortenstaal. De vleermuissilhouetten doen dienst als invliegopeningen voor de vleermuizen. De rust van de vleermuizen is weer verzekerd. Tijdens de *Nacht van de vleermuis* op 29 augustus werd de site feestelijk ingehuldigd.

Wil je zelf dit nieuwe kunstwerk gaan bekijken, trek dan je wandelschoenen aan. Als je de oranje wandeling van de Greenspot Heks volgt kom je er voorbij en kan je (in stilte) genieten van deze bijzondere plek.



Inhuldiging Waterkuil



Kunstig ontworpen poort



## COLOFON

Regionaal Landschap Haspengouw en Voeren vzw  
Daaleindestraat 2  
3720 Kortesseem  
T 011 31 38 98  
F 011 31 53 07  
[info@rlh.be](mailto:info@rlh.be)  
[www.rlh.be](http://www.rlh.be)

### Werken mee aan deze editie

Redactie RLH-team  
An Digneffe, Martin Merken,  
Kristel Van Lishout, Mieke Vanlangenaeker,  
Kathleen Stappers, Tine Rijvers,  
Christel Cornelissen, Frederik Santermans,  
Joke Rymen, Ward Andriessens,  
Erik van Esch, Eliane Erans en Meg Verhees.  
Vormgeving Luc Schreurs (BLKVOER)  
Druk Drukkerij Baillien, Hasselt  
Volgende uitgave Voorjaar 2015  
Verantwoordelijke uitgever  
Ludwig Vandenhove, Sint-Truiden

Een Regionaal Landschap is een streek in Vlaanderen met een waardevol landschap. Naar het voorbeeld van een 'Naturpark' in Duitsland of een 'Parc Naturel Regional' in Frankrijk, werd in onze streek het Regionaal Landschap Haspengouw en Voeren opgericht. Het RLH-team werkt aan de uitbouw van deze streek op vlak van natuur, landschap en natuurgerichte recreatie. In opdracht van de 16 Haspengouwse gemeenten, Voeren, de Provincie Limburg en het Vlaams Gewest. In samenwerking met de Haspengouwse verenigingen voor natuur, landbouw, toerisme en weidelijke jacht. En met de steun van het Agentschap voor Natuur en Bos en het Agentschap voor Onroerend Erfgoed.

Deze krant wordt gratis verspreid op 140.000 exemplaren.





# FRUITIG HASPENGOUW

In de supermarkt zal je vergeefs zoeken naar Wimmertingse kersen, keulemannekes, goudreinetten, klumpkes of légipont. Deze en andere fruitvariëteiten behoren tot het fruitige erfgoed van Haspengouw.

In de achttiende en negentiende eeuw kweekten en selecteerden boeren verschillende fruitvariëteiten voor eigen gebruik, van vroege kersen tot late appels. Ze plantten hoogstambomen in de weide zodat de koeien onder de bomen konden grazen. Door verschillende fruitvariëteiten aan te planten kon men het hele seizoen, van mei tot november fruit oogsten. Sommige fruitsoorten konden ook meer dan een half jaar bewaard worden en dat was handig omdat er nog geen koelkasten waren voor de 'gewone mens'. Toen in de twintigste eeuw tal van hoogstamboomgaarden verdwenen of werden omgevormd tot laagstamplantages, ging een belangrijk deel van dit fruitig, landschappelijk erfgoed verloren. Organisaties zoals de regionale landschappen en de Nationale Boomgaardenstichting spannen zich in om de hoogstamboomgaard en de honderden verschillende fruitvariëteiten te behouden zodat we in de toekomst steeds van kortbijters, zilverlingen, platkoppes, enz. kunnen blijven genieten.

Trotse eigenaars van een hoogstamboomgaard of hoogstamfruitliefhebbers kunnen dit najaar op verschillende plaatsen terecht voor **cursussen, doedagen en workshops** die je een unieke fruitervaring zullen geven.

## Bilzen de boom in

Zaterdag 4 oktober 2014 van 10.00u tot 17.00u

De landcommanderij Alden Biesen ligt in een typisch hoogstamboomgaard landschap dat goed intact is gebleven. Meer dan 40 hectare hoogstam fruitboomgaarden, biologisch beheerd (dus zonder pesticiden), dragen nu volop hun vruchten. Te veel fruit om in één keer op te eten en heerlijk om puur natuur appelsap van te maken. Voor de derde maal kan je hier deelnemen aan het fruitpluukevenement Bilzen, de boom in.

### Kom appels rapen en ga met je eigen sap naar huis...

Schrijf je snel in want de plaatsen zijn beperkt. Hoe ga je te werk? Het fruit wordt geschud door medewerkers van de Boomgaardenstichting, jij raapt het fruit en doet het in fruitzakken, er staan kruiwagens klaar om het fruit te verzamelen en naar de fruitpers te brengen. De Sapmobiel, een mobiele sappers, verwerkt het fruit tot heerlijk sap.

Je kan maximaal 40 kg appels verzamelen om tot sap te laten persen. 40 kg appels is goed voor zo'n 30 liter appelsap. De appels zijn gratis, de kostprijs voor het persen bedraagt 1 euro per liter. Het sap wordt geleverd in 3 of 5 liter-boxen en is gesloten minstens een jaar houdbaar (geopend is het sap enkele weken houdbaar).

Inschrijven is noodzakelijk en doe je bij de Nationale Boomgaardenstichting: 012 39 11 88 of [info@boomgaardenstichting.be](mailto:info@boomgaardenstichting.be).

De activiteiten vinden plaats in de boomgaard naast de bezoekersparking van Alden Biesen, Kasteelstraat 6, 3740 Bilzen – bereikbaarheid zie [www.aldenbiesen.be](http://www.aldenbiesen.be).



Bilzen de boom in 2013

### Bezoek een unieke hoogstamboomgaard

Elk uur start er een begeleide wandeling door de boomgaard (voor volwassenen). Je kan vertrekken tussen 11.00u en 16.00u op een rond uur. De wandeling is gratis maar je moet je wel ter plaatse inschrijven.

Inschrijven en vertrek in de boomgaard.

Aan de infostand van Natuurpunt Spouwen en de Oxfam-Wereldwinkel kan je proeven van streek- en fairtradeproducten. Je kan ook deelnemen aan de wedstrijd *Schil de langste appelschil*. Het fruitevenement kan je combineren met een bezoek aan de landcommanderij van Alden Biesen, een prachtige wandeling doorheen het omliggende landschap via één van de uitgestippelde wandelroutes of een picknick in de boomgaard. Meer info op [www.bilzen.be](http://www.bilzen.be) en [www.alden-biesen.be](http://www.alden-biesen.be).

's Namiddags kan je met je kinderen deelnemen aan één van de vertelwandelingen in het kader van Verhalen in het Park. Voor meer info en inschrijvingen voor dit vertelvenement wend je je tot [tamara.broeders@cjsm.vlaanderen.be](mailto:tamara.broeders@cjsm.vlaanderen.be).



Praktijkles snoeien

## Cursussen over hoogstamboomgaarden

Wie zich wil verdiepen in hoogstamboomgaarden kan zich inschrijven voor een 10-delige cursus *Aanplant en onderhoud van hoogstamboomgaarden*. Deze opleiding vindt plaats in Riemst en start in februari 2015. Op 10 halve dagen (meestal zaterdag voormiddag) tussen februari en september krijg je zowel de theoretische achtergrond als de praktijk voorgeschoteld. De lessen gaan onder andere over: planttechnieken, het sleunen van fruitbomen, vorm- en onderhoudssnoei, herkennen van ziektebeelden en de biologische bestrijding, variëteitenkeuze, het oogsten en bewaren van fruit, ... Info en inschrijvingen: [info@boomgaardenstichting.be](mailto:info@boomgaardenstichting.be) of 012 39 11 88

In Sint-Truiden kan je dit najaar terecht voor een korte beginnerscursus rond hoogstamboomgaarden. De cursus bestaat uit een theoretisch en een praktisch deel:

• *Wat je moet weten over het snoeien van hoogstamfruitbomen*

Woensdag 26 november van 19u00 tot 22u00

Regionaal Landschap Haspengouw en Voeren

Daaleindestraat 2, Kortesseem

• *Hoe begin je aan de snoei van hoogstamfruitbomen*

Zaterdag 29 november van 9u00 tot 12u00

't Speelhof, Speelhoflaan 5, Sint-Truiden

De cursus is gratis, inschrijven is wel noodzakelijk en kan via [info@rlh.be](mailto:info@rlh.be) of T 011 31 38 98.

## Plant zelf een hoogstamboomgaard

Met de winter in zicht staat er weer een nieuw plantseizoen voor de deur. Als je hoogstamfruitbomen wilt planten of je hebt een hoogstamboomgaard die aan herstel toe is, neem dan zeker contact op met het landschapsloket: [landschapsloket@rlh.be](mailto:landschapsloket@rlh.be) of T 011 31 38 98

## www.belevingsboomgaard.be

Nergens kan je zo intens genieten van hoogstamboomgaarden als in Haspengouw en Voeren. Het Regionaal Landschap Haspengouw en Voeren richtte drie beleavingsboomgaarden in: in Borgloon, Sint-Truiden en Voeren. Kinderen kunnen er ravotten en hutten bouwen terwijl jij geniet van een lekkere streekpicknick. Je kan door de boomgaarden struinen op zoek naar fruitweetjes of leuke dootips. Nieuw is dat je in de beleavingsboomgaard van Borgloon nu ook kan barbecueën. Reserveren is noodzakelijk. Dat kan eenvoudig via [www.belevingsboomgaard.be](http://www.belevingsboomgaard.be). Daar vind je alle informatie voor een bijzondere 'fruitervaring'.



Barbecueplaats in Grootloon

## Workshops fruitverwerking

### Taart bakken en confituur maken

Van het fruit van je hoogstamboomgaard kan je lekkere taarten bakken en overheerlijke confituur maken. Weet je niet hoe er aan te beginnen of heb je geen recept? Schrijf je dan in voor een workshop. Je kan taart bakken op zaterdag 18 oktober van 13.30u tot 16.45u in zaal Sint-Amandus, Sint-Aldegondisstraat 5, 3740 Kleine Spouwen (Bilzen). Wil je confituur maken, dan moet je op dinsdag 21 oktober van 19.30u tot 22.30u in zaal Den Dries zijn, Nieuwe Weg 11, 3770 Bolder (Riemst).

Inschrijven voor beide workshops kan via [www.vormingpluslimburg.be](http://www.vormingpluslimburg.be) of 011 56 01 00, de kostprijs is 14 euro. Deelnemers brengen een schort mee.

### Van appel tot stroop

Van het fruit uit je hoogstamboomgaard kan je stroop laten maken bij een ambachtelijke strooptokerij. Het voordeel van stroop is dat je hem lang kan bewaren en hij is lekker als beleg bij brood of pannenkoeken. In de Loonse strooptokerij stoken de gebroeders Bleus al jaren op ambachtelijke wijze stroop van diverse soorten fruit. Een traditie van zes generaties. Wie kennis wil maken met de geschiedenis van de stokerij en meer wil weten over het verwerkingsproces kan een bezoek brengen aan de strooptokerij in Borgloon. Het bezoek vindt plaats op zaterdag 11 oktober van 13.30u tot 16.00u. Je bent ook welkom als je (nog) geen hoogstamfruit hebt.

De kostprijs bedraagt 2€euro/pp. Inschrijven is noodzakelijk en kan via [info@rlh.be](mailto:info@rlh.be) of 011/31.38.98.

## RECEPT

### Appel- en perencrumble



Deze verse appel- en perencrumble is een typisch najaarsdessert en is zo klaar. Niets geurt en smaakt zo lekker als een crumble na een stevige herfstwandeling. Het fruit vind je in de boomgaard. Je kan ook noten toevoegen.

#### Ingrediënten voor 4 personen

- 3 appels
- 2 peren
- 225 g bloem
- 125 g rietsuiker
- 175 g ongezouten boter (gekoeld)
- bruine suiker
- snuifje kaneel

#### Bereidingswijze

Schil of was het fruit, verwijder het klokhuis en snijd in partjes. Smeer vuurvaste kommetjes in met wat boter en schik het fruit er in. Strooi er kaneel en wat bruine suiker over. Meng de bloem met de rietsuiker in een grote kom. Werk de boter erdoor tot een kruimelachtig deeg. Verwarm de oven voor op 180 °C. Verdeel het kruim over de schaaltes en zet ongeveer 25 minuten in een hete oven tot het deeg een bruin tintje krijgt.

Servere lauwwarm met een bolletje vanille-ijs.



Hoogstamboomgaarden rond Borgloon