



Landgoed De Hoevens

Landgoed de Hoevens: "natuurlijk genieten"!

Landgoed de Hoevens is een eeuwenoud particulier landgoed van grote natuur- en cultuurhistorische waarde. Graslanden, akkers, houtwallen, heide en lanen vormen samen met monumentale boerderijgebouwen een zeldzaam Kempisch coulisselandschap. Het beekje 'De Oude Leij' kabbelt door het groen. De eigenaren van het landgoed de Hoevens hebben met volle overtuiging gekozen voor duurzaam beheer, zowel agrarisch als recreatief. Daarnaast biedt het landgoed een natuurkampeerterrein en een verblijfsaccommodatie in een monumentale 'Vlaamse schuur' ten behoeve van familie, vrienden- en zakelijke bijeenkomsten. De Hoevens kent een rijke traditie van akkerbouw, die zijn oorsprong vindt in de middeleeuwen. Tegenwoordig worden de akkers benut voor biologische teelt waarbij graan een belangrijke gewas is.

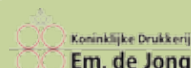


Waar te koop?

Het St. Jan's molensteentje, St. Jan's roggeontbijtkoek en de St. Jan's roggekoekjes zijn bij de volgende bakkers te koop:

- Bakkerij Ad van den Broek, Tilburgseweg 98, 5051 AJ, Goirle
- Bakkerij René van der Bruggen, Kerkstraat 28, 5133 AK, Riel
- Bakkerij Leon van Gils, Gilzerweg 1a, 4861 AS, Chaam
- Bakkerij Jan Swaanen, Apollostraat 1, 5081 GS, Hilvarenbeek
- Bakkerij Hans Vermeer, Heuvelstraat 20, 5131 AP, Alphen
- Bakkerij Arnold Vromans, Kerkstraat 28, 5133 AK, Baarle-Nassau
- Bakkerij Marco Waegemakers, Kerkstraat 93, 5126 GB, Gilze

Mede mogelijk gemaakt door:



Provincie Noord-Brabant



Sponsors: Gemeenten Alphen-Chaam, Baarle-Nassau, Gilze-Rijen, Goirle, Hilvarenbeek, Hermus B.V., Loonbedrijf Gebr. van Eijck BV, 'Vlaamse Schuur' en Natuurkampeerterrein Landgoed de Hoevens

Tot stand gekomen door: Beelenkamp Ontwerpers, BION Food & Agriculture, Landgoed de Hoevens, Corazon Rob Vermijs, Stichting Magie van De Baronie, Vivendi-Advies in Vrije Tijd



Van akker tot bakker

Natuurlijk genieten



Van akker tot bakker

Op de oude akkercomplexen van Landgoed de Hoevens groeien authentieke graansoorten waaronder het Sint Jan's rogge. In 2010 nam de eigenaar van het landgoed het initiatief om samen met zeven ambachtelijke bakkers en molenaars van twee molens het Sint Jan's rogge te verwerken tot een drietal streekproducten. Het zeldzame Sint Jan's rogge is de basis voor de heerlijke en eerlijke streekproducten: het St. Jan's molenstentje, de St. Jan's ontbijtkoek en de St. Jan's roggekoekjes.

Sint Jan's roggeproducten uit de streek

Zeven bakkers uit zeven dorpen rondom het Landgoed de Hoevens, Alphen, Riel, Chaam, Gilze, Goirle, Hilvarenbeek en Baarle-Nassau ontwikkelden samen de recepten voor drie lekkernijen op basis van het Sint Jan's rogge. Drie bijzondere streekproducten met een ieder een eigen smaak. Lekker, vers en gezond!

De rogge is gemalen tussen de windaangedreven molenstenen van de molens van Goirle en Hilvarenbeek. De roggekorrel is in zijn geheel gemalen zodat alle voedingsstoffen en de speciale smaak van het rogge bewaard blijven. De molenaars van Goirle en Hilvarenbeek ontvangen het Sint Jan's rogge in augustus nadat die met veel zorg is geteeld en geoogst op Landgoed de Hoevens. De rogge blijft eerst nog 6 weken 'rusten' zodat de kwaliteit optimaal is. Pas daarna malen de molenaars het tot roggemeel en gaan de bakkers aan de slag. Een unieke samenwerking van teler, molenaars en bakkers: "Van akker tot bakker"!

Het oerras Sint Jan's rogge

Op Landgoed de Hoevens te Alphen teelt men graansoorten die goed gedijen op de wat schrale heide- en zandgronden van de Brabantse Kempen. Een van die bijzondere soorten die het goed doen op de eeuwenoude akkers is het zeldzame Sint Jan's rogge. Eeuwen geleden werd het gezaaid op kleine bolle akkertjes rondom de dorpen. Het raakte in de vergetelheid, maar de afgelopen jaren is met veel handwerk en geduld voldoende zaad gekweekt. Sint Jan's rogge is een oerras, dat meer dan twee meter hoog groeit. In het najaar zaait men de rogge op graanakkers.

Op sommige plaatsen viert men rond de zomerzonnepunt, op 24 juni het feest van Sint Jan. Sint Jan is een keerpunt in de natuur. De voorjaarsbloemen zijn uitgebloeid en het Sint Jansrogge staat in volle bloei. In jaren met een mooie droge zomer als de aar zongerijpt is, start het oogsten vanaf half juli.

In de streek verbouwd, gemalen en gebakken

De boer van landgoed De Hoevens ploegt eind oktober de akkers voor het wintergraan. Bij droog herfstweer in november zaait hij de Sint Jan's rogge. Het graan profiteert van de laatste bodemwarmte om uit te groeien tot een jong graanplantje. Vlak na de winter begrazen Kempische heideschape de heide en roggeakkers. De dieren vinden er goed en eiwitrijk voer in een periode van het jaar dat er op de nabijgelegen heide minder te halen valt.

Het graan profiteert van de schapenkeutels en het afgrazen levert meer graanstengels en daardoor een hogere opbrengst. In het voorjaar komen de roggearen te voorschijn en bloeien in het roggeveld mooie akkerkruiden zoals de blauwe korenbloem, de rode klapproos en de paarse bolderik. Zodra de aren in juli zongerijpt zijn, start het oogsten.

De rogge blijft eerst nog 6 weken 'rusten' zodat de kwaliteit optimaal is. Pas daarna malen de molenaars van molen De Doornboom in Hilvarenbeek en die van de Akkermolens in Goirle de pas geoogste rogge. Tussen de windaangedreven molenstenen malen de molenaars de hele roggekorrels langzaam tot roggemeel.

Vervolgens gaan de bakkers aan de slag. Alle zeven bakkers gebruiken het speciaal door henzelf ontwikkelde recept voor ieder van de drie streekproducten. Van het versgemalen roggemeel bakken ze drie heerlijke streekproducten: het St. Jan's molenstentje, de St. Jan's ontbijtkoek en de St. Jan's roggekoekjes.

