

ECOLOGISCH BOEREN

RAALTE

ROUTE 1,7 km



Langs oude landgoederen en de boerderij & het land van ecologische boerderij Overesch (1,5 of 5,5 km) Natuurwinkel op het terrein aanwezig waar biologische producten gekocht kunnen worden, en tevens horeca-gelegenheid. Overesch is ook onderdeel v.d. fietsroute 'eten van het Sallandse land'.

Route is gemaakt door Overesch & Landschap Overijssel.

20
22

Ecologisch boeren

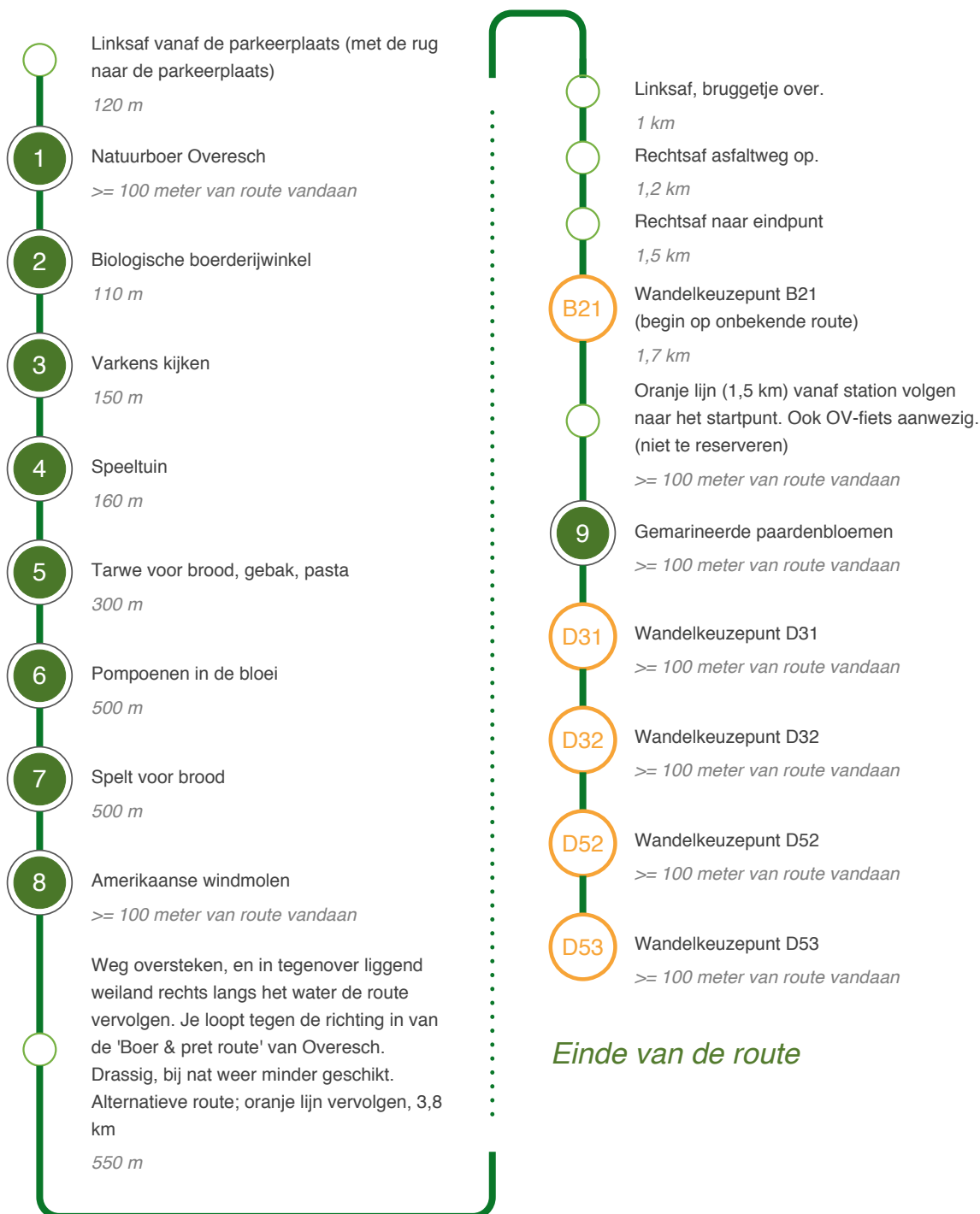
Raalte



Ecologisch boeren

Hoe kom ik bij het startpunt?

Er is ruime parkeergelegenheid aanwezig bij het startpunt: Overesch Ecologische Landbouw, Hondemotsweg 40, 8101 NJ Raalte. Tevens OV-mogelijkheid vanuit station Heino, en dan met OV-fiets, wandelend of eigen fiets in de trein, naar het startpunt. Extra 1,5 km. (zie oranje lijn) De fietsroute 'Eten van het Sallandse land' van Landschap Overijssel gaat tevens langs terrein van Overesch.



Ecologisch boeren

1,7 km

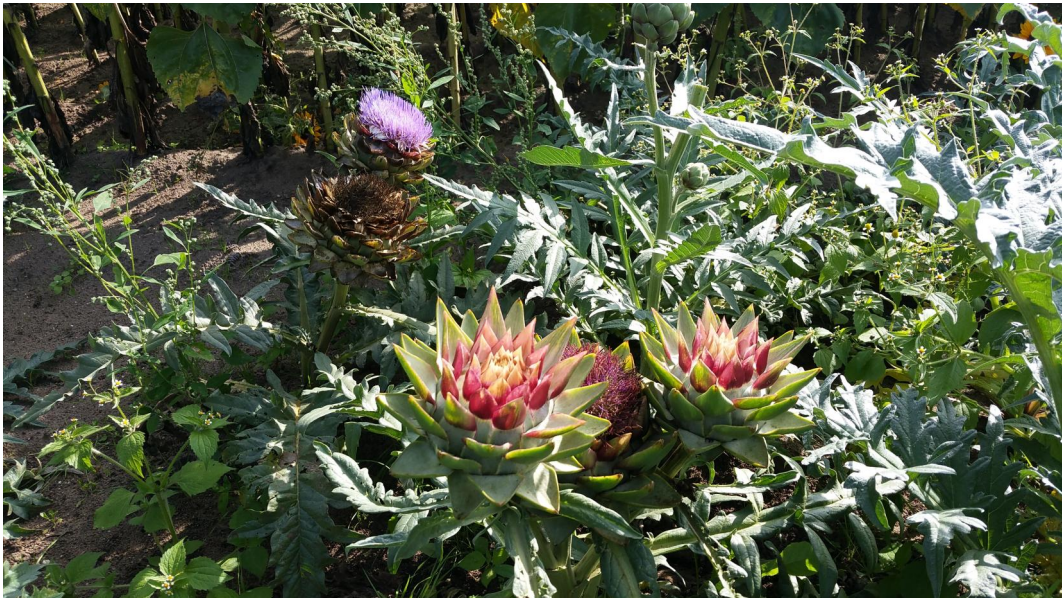
1

Natuurboer Overesch



Natuurboer Overesch

Jan Overesch en zoon Rick runnen een biodynamische boerderij met koeien, varkens en akkers vol groenten en granen. Bij de boerderij zijn een winkel én een skybox om de varkens te bekijken die kunnen kiezen of ze binnen of buiten willen zijn. Tegenover groeien de artisjokken naast de zonnebloemen.



2

Biologische boerderijwinkel

Biologische boerderijwinkel

Ruim assortiment aan biologische producten verkrijgbaar, o.a. broccoli van eigen land die even verderop tijdens deze fietsroute op het land te zien is.

<http://overesch.nl/winkel/#!> (Website Overesch)



3

Varkens kijken



Varkens kijken

Hier kunt u in onze skybox naar de varkens kijken. U kunt hier van maandag t/m zondag gratis naar de varkens kijken.

4

Speeltuin

Speeltuin

Speeltuin voor de kinderen



5

Tarwe voor brood, gebak, pasta



Tarwe voor het brood

Meel van tarwe is, afhankelijk van het ras geschikt voor het maken van brood, gebak en pasta. Tarwerassen worden ingedeeld naar groeiseizoen (wintertarwe, zomertarwe en overgangstarwe).

Pompoenen in de bloei

Pompoen uit de oven

Wat heb je nodig: Verse tijm, 1 (oranje) pompoen, zeezout, 2 rode (gesnipperd) uien, 3 teen knoflook, 250 gr. (plakjes snijden) kastanjechampignons, (lokale) azijn, olijfolie, walnoten. (flinters) pittige kaas, hüttenkäse



Werkwijze: Oven voorverwarmen op 200 graden, blaadjes tijm van takjes, pompoen in 8 parten snijden en ontdoen van draden/pitten, pompoenparten in ovenschaal leggen, bestrooien met uien, tijm, peper/zeezout, olie en azijn. In 40 min gaar laten worden; regelmatig bedruipen met braadvocht....

Serveer met geroosterde walnoten, hüttenkäse en de flinters kaas. Lekker met couscous of bulgur.

Spelt voor brood



Spelt voor brood

Bij de biologische landbouw is er belangstelling voor de teelt van spelt omdat het minder bemesting nodig heeft en beter resistent is tegen plantenziekten en insectenvraat. De zogenaamde harde korrel heeft een hoog gehalte aan gluten, wat gunstig is bij het bakken van brood.

Tot in de middeleeuwen was spelt een wijdverbreide graansoort. De benedictijnse

abdis Hildegard van Bingen schreef in de 12e eeuw dat spelt alles bevat wat de mens nodig heeft om te leven: "Spelt maakt deugdlijk bloed, geeft een rein gemoed en de gave van blijmoedigheid"

Amerikaanse windmolen

Amerikaanse windmolen Overesch

In 1854 in Amerika ontwikkeld, kwam dit type rond 1900 naar Nederland. Omstreeks 1920 werd deze molen door de familie Overesch aan de Raalter Wetering gebouwd en tot 1972 gebruikt bij het droogmalen van het omliggende terrein. In 2002 is deze gerestaureerd



Tarwe, gerst, haver of rogge

Op bordjes bij de windmolen staat nog weer eens handig op een rijtje wat tarwe, gerst, haver of rogge is. Tijdens deze fietsroute is tarwe, gerst én spelt in het landschap te zien, maar haver en rogge helaas (nog) niet. Meest verbouwde (graan) soort is mais.



9

Gemarineerde paardenbloemen



Gemarineerde paardenbloemen

Wat heb je nodig: Hand verse paardenbloemen, 20 g boter. Voor de vinaigrette; 3 eetl walnotenolie, 2 eetl azijn, 1 theel honing. Werkwijze: Paardenbloemen kort stoven in boter met theelepel water, uit laten lekken, afkoelen, en 1 a 2 uur in vinaigrette leggen. Serveer met molsla, noten & kaas.