



Het Groene Woud

Speltbier

Met de introductie van heerlijke Speltproducten is een aloude keten van de graanteelt binnen Het Groene Woud hersteld. Een graanketen die bijdraagt aan het behoud en herstel van cultuur en historie en bovendien heerlijke Speltbroden, -koeken en -bier oplevert uit uw eigen regio!

De boer, Wim Jennissen, teelt het oergraan Spelt op zijn bolle akkers in Liempde. Hij behoudt daardoor de cultuurhistorisch waardevolle bolle akkers, met de daarbij passende goudgele gloed van de hoogrijpe granen.

De molenaars van diverse wind- en watermolens uit de streek verwerken het graan op ambachtelijke wijze tot eerste klas volkorenmeel. De Kerkhovense windmolen en de Hooydonkse- en Spoordonkse watermolen zijn hiermee volwaardige ketenpartijen die op hun cultuurhistorische wijze bijdrage aan de realisatie van de aloude graanketen.

De bierbrouwer, St. Servattumus, ontwikkelt een regionaal bier. Uit het oergraan van de bolle akkers is een prachtig Speltbier ontstaan. Hiermee heeft Het Groene Woud haar eigen regionale bier gekregen.

Het Speltbier is verkrijgbaar bij de Spoordonkse en Kerkhovense molen, de oude bakhuisjes van De Boelaars-Hoeve en de Blijje Big of bij diverse andere locaties in Het Groene Woud. U kunt genieten van het speltbier uit eigen streek. Wij nodigen u ook uit te zien hoe het Speltbier gemaakt wordt.

De Graanketen is onderdeel van het initiatief "Het Groene Woud", waar ondernemers de handen ineen hebben geslagen om dit prachtige gebied nog mooier te maken.

www.sintservattumus.nl / www.hetgroenewoud.com

Dit project is mede tot stand gekomen door financiële steun
van SGB en Europese Unie (EOGFL)

