



# Van koolzaad tot spijsolie

*In de inkomhal van hoevehotel Hof ter Vrijlegem in Mollem word ik meteen in een gezellig en smaakvol interieur ondergedompeld. Mijn verbaasde blik blijft hangen aan hoge kolven gevuld met minuscule gele en zwarte bolletjes en flesjes met een goudgele vloeistof, als de kleur van de ondergaande zon.*

*Ik dacht dat koolzaad voor biobrandstoffen wordt geteeld?*

*Mijn gastvrouw merkt mijn verbazing op.*

*“Op onze hoeve maken we er lekkere én gezonde spijsolie van”, verduidelijkt Ann Saerens. Mijn nieuwsgierigheid is gewekt!*

## KNOPEN DOORHAKKEN

Het is al de vierde generatie van de familie Saerens op Hof ter Vrijlegem, een gemengd landbouwbedrijf met vleesvee en akkerbouw als belangrijkste bedrijfstakken. “Door onze ligging in deze vruchtbare zand-leemstreek teelde mijn familie vroeger, naast tarwe en suikerbieten, ook vollegrondsgroenten, waaronder witloof”, steekt Ann van wal. “In de jaren negentig stuwde de witloofprijs in elkaar en de prijs van het graan zakte tot een absoluut dieptepunt. Dat zijn periodes dat je als boer je creatieve krachten moet aanboren om het over een andere boeg te gooien. In 2000 moesten we zware knopen doorhakken: ons witloofareaal uitbreiden en personeel inschakelen, maar dan zouden we niet langer een familiebedrijf zijn, ofwel stoppen met de witloofteelt. Omdat we de jarenlange traditie van familiaal bedrijf kost wat kost wilden behouden, besloten we nieuwe wegen in te slaan.”

## Ons procédé om het zaad vóór de persing te pellen, is uniek in België.

### VOETEN IN DE AARDE

Gastenkamers, daar broedde Ann al lang op en terecht! Hof ter Vrijlegem bezit heel wat troeven voor hoevetoerisme: landelijke rust te midden van akkers en weilanden op een boogscheut van de hoofdstad en eigen hoeveproducten waaronder het zelf gekweekte Belgische witblauwe ras, gekend voor zijn kwaliteitsvol mager vlees. “Aan de verbouwingen hebben we een jaar lang met man en macht gewerkt. De laatste maanden voor de komst van de eerste gasten waren echt hectisch, maar we zijn wel héél fier op het resultaat”, glundert Ann.

Op de eerste verdieping bewonder ik de sfeervol ingerichte gastenkamers die elk een naam en persoonlijke toets kregen, met veel zin voor detail en een knipoogje naar de natuur. Even later snuif ik huiselijke gezelligheid op in de smaakvolle eetplaats waar het ontbijtbuffet wordt geserveerd. “We baten ons

hoevehotel uit in een klimaat van ontmoeting en familiale gastvrijheid, vandaar één tafel waaraan iedereen aanschuift.”

Ik bijt nieuwsgierig in het huisgebakken koolzaadbrood en geniet intussen van het adembenemende uitzicht over een zonovergoten landschap. “Hier kom ik met mijn voeten in de aarde”, zo vertolkte een gast het héél poëtisch”, vertelt Ann.

### ECHT TEAMWERK

Boeren in hart en ziel als ze waren, wilden ze de akkerbouw toch niet laten vallen, maar juist nieuw leven inblazen.

“Koolzaad is al lang een passie voor Peter, mijn man. Voor de productie van biobrandstof was ons areaal koolzaad echter te klein. In het voorjaar van 2006 gooiden we het resoluut over een andere boeg. We ontwikkelden zelf een procédé voor de productie van spijsolie uit koolzaad”, vervolgt Ann.

Toen ze ermee begonnen, hadden ze op Hof ter Vrijlegem drie streefdoelen voor ogen: de verwerking van het koolzaad volledig in eigen handen houden, een kleinschalige productielijn ontwikkelen en alles van het koolzaad benutten.

De innovatie blijkt aardig te lukken. Het geheim van de familie Saerens? Ieder gezinslid draagt de eindverantwoordelijkheid over een afgebakend werkgebied. Vader Saerens staat in voor de verzorging van de dieren en de commercialisatie van de olie. Ann's broer bewerkt de akkers en Ann ontvangt samen met haar moeder de gasten en verzorgt de promotie van de koolzaadproducten. Peter, ten slotte, concentreert zich op de artisanale verwerking van koolzaad. “Ieder heeft controle over zijn of haar job, het risico op verwarring en ‘rekenen op een ander’ zijn uitgesloten. Uiteraard blijven we heel flexibel als iemand hulp nodig heeft! Teamwerk is juist onze sterkte.”

### GEZONDE SPIJSOLIE

“Het is weinig geweten”, verklapt An, “maar koolzaadolie is een van de gezondste oliën, want het bevat de meeste onverzadigde vetzuren van alle plantaardige oliën, namelijk 93%.”

Om haar woorden kracht bij te zetten, haalt Ann er een kleurrijke grafiek bij waarin koolzaadolie aan de top staat met nauwelijks 7% verzadigde vetzuren; olijfolie zelf staat op de zesde plaats met 15% verzadigde vetzuren. Deze laatste olie, aangeprezen als de



meest gezonde olie, bevat 'slechts' 85% onverzadigde vetzuren.

“Ook de gunstige verhouding tussen omega-3 (11%) en omega-6-vetzuren (21%) maakt koolzaadolie ook bijzonder interessant voor menselijke voeding. In koude omstandigheden blijft koolzaadolie altijd héél helder en vloeibaar, wat wijst op weinig verzadigde vetzuren. De kern van het zaadje van koolzaad waaruit de olie wordt gewonnen, is bovendien rijk aan vitamine E, een natuurlijk antioxidant. Het beschermt de olie tegen oxidatie door warmte of licht.”

## INGENIEUZE PELMACHINE

Tijd om een kijkje te nemen in de loods waar de verwerkingsinstallatie staat, een gezamenlijk ontwerp van Peter en twee eindejaarsstudenten industrieel ingenieur. Wat me eerst opvalt, zijn de reusachtige 'big bags' met miljoenen minuscule zwarte zaadjes. “Na de oogst wordt het gezuiverde zaad zo snel mogelijk gedroogd tot het nog slechts 7% van zijn vochtgehalte behoudt. Hier, in een geacclimatiseerde omgeving, kan het beste zaad tot een jaar na de oogst worden bewaard zonder risico op schimmel. We gebruiken het continu voor de productie van verse spijsolie.”

Ik kijk mijn ogen uit op het systeem dat alle lichte onzuiverheden zoals stengeldeeltjes, onkruid, stof, en te klein zaad uit de massa zaadjes blaast. Peter, die blijkbaar over een 'mechanieknobbel' beschikt, ontwierp een ingenieuze pelmachine om het bittere pelletje dat de gele zaadkern beschermt, machinaal te verwijderen. “Deze methode om het zwarte koolzaad te pellen vóór de persing is echt uniek. Door de nog zuiverdere kern krijgt onze spijsolie echt een superieure smaak”, verduidelijkt Ann.

## NIETS VERLOREN

“We bieden ook gebruiksklaar gezuiverd zaad aan. Mensen appreciëren de aangename smaak en gebruiken de gele zaadjes graag in broodmeel en als decoratie op kleine broodjes. Een eerste koude persing is ook een bewuste keuze. De olie wordt nooit boven de 50 °C verwarmd, zodat zeer weinig essentiële voedingsstoffen verloren gaan. Er komen geen

chemische bewerkingen aan te pas zoals bij industrieel geperste olie. We hebben het productieproces helemaal zelf uitgedacht en dit, samen met koolzaad van eigen teelt, garandeert hoge kwaliteit en volledige traceerbaarheid. Onze gasten, vaak bedrijven en zakenlui, zijn meestal niet vertrouwd met de landbouw. Naast een comfortabele gastvrijheid kunnen ze op ons bedrijf de kleinschalige verwerking van koolzaad volledig volgen. En voor ons betekenen de gastenkamers een troef om ons artisanale product thuis te vermarkten.”

De perskoek bevat nog een deel olie en dient als voeder voor de dieren. Hof ter Vrijlegem heeft ook een vergunning voor een tankstation met pure plantenziektenolie, op beperkte schaal gewonnen uit klein en misvormd zaad.

Er is nog meer. “Een imker zet zijn korven bij onze bloeiende koolzaadvelden en wij zien de bijen graag komen want een goede bestuiving geeft mooiere korrels en dus meer opbrengst. De koolzaadhoning verkopen we ook. De samengeperste pelletjes gebruiken we als brandstof voor onze verwarmingsketel. Er gaat hier echt niks van het zaad verloren.”, aldus Ann.

## TIMMEREN AAN DE WEG

“We zijn echte pioniers. We moeten onze promotie en afzet volledig zelf opbouwen en dat vraagt veel energie en doorzettingsvermogen. Dat is onze grootste opgave momenteel. We blijven er voor vechten, want het is een eerlijk product. Stilaan groeit het aantal natuurvoedingswinkels en producenten van streekproducten die onze producten in hun gamma opnemen. Een geschenkmand met streekproducten, waaronder onze spijsolie en koolzaadhoning, is een prima vorm om onze producten meer bekendheid te geven. Er beweegt zeker iets. Veel mensen zijn bekommerd om hun gezondheid. Als ze bij een bezoek enthousiast reageren, geeft ons dit een boost! Dat het nog kleinschalig is, heeft zo zijn voordelen. We kunnen nog meegroeien, we zijn nog héél flexibel. Natuurlijk vraagt het tijd om ons product optimaal te laten renderen, maar we laten ons door niets of niemand ontmoedigen. Opgeven doen we nooit. We blijven timmeren aan de weg.”

---

1 | DE UNIEKE PELMETHODE LEVERT EEN NOG ZUIVERDERE KERN, WAARDOOR DE SPIJSOLIE ECHT EEN SUPERIEURE SMAAK KRIJGT.

2 | NIETS VAN HET ZAAD GAAT VERLOREN.

3 | DE GELE ZAADJES GEVEN HET BROOD EEN APARTE SMAAK.

4 | DE VERWERKINGSINSTALLATIE IS EEN ONTWERP VAN PETER EN TWEE EINDEJAARSSTUDENTEN INDUSTRIEEL INGENIEUR.

## WHAT'S IN A NAME

Nieuwsgierig waar de naam Hof ter Vrijlegem vandaan komt? Dit en andere interessante weetjes lees je op [www.hoftervrijlegem.be](http://www.hoftervrijlegem.be)

## KOOLZAADWEETJES

Koolzaad bloeit in april, mei met gele bloemen. Na de bloei vormen ze peulen met zwarte zadjes. Het zwarte omhulsel (vezels) beschermt de gele zaadkern die olie en eiwitten bevat.

Het juiste oogsttijdstip is net vóór de peulen openspringen. Pas aan het einde van het rijpingsproces maakt de plant een aanzienlijk deel van zijn olie aan.

De akkerbouwer mag koolzaad slechts om de drie, vier jaar op hetzelfde perceel telen. Dit teeltrotatiesysteem beperkt dus zijn rendement.

1 ha koolzaad levert (amper) 1.200 liter koolzaadolie.

## TARWE: VOEDSEL OF BRANDSTOF

“Gaat de voedselproductie niet in het gedrang komen als meer en meer landbouwgronden gebruikt worden voor de teelt van gewassen voor brandstof?” vraag ik Ann Saerens.

“Wij boeren moeten ook economisch denken. Als de energieprijzen alsmaar stijgen, zijn we misschien

verplicht om onze grondstoffen een totaal andere bestemming te geven. 2,5 kg tarwe als ‘brandstof’ geeft dezelfde energetische waarde als 1 kubieke meter aardgas. De boer krijgt praktisch niets meer voor zijn tarwe en aardgas is verschrikkelijk duur. We spelen met het idee om onze tarwe niet meer te verkopen, maar zelf te gebruiken als brandstof.

Economie en ecologie zouden meer in evenwicht moeten zijn. Biobrandstof zal volgens mij een nichemarkt blijven, gezien de lage opbrengst per ha.”

## WIN EEN CADEAUBON VOOR EEN VERBLIJF IN HET HOF TER VRIJLEGEM!

Toerisme Vlaams-Brabant schenkt 2 waardebons van elk € 100,00 weg voor een verblijf in Hof ter Vrijlegem met voor de winnaars ook een Fietsknooppuntennetwerkkkaart Brabantse Kouters.

Kijk voor een voorsmaakje ook eens op [www.hoftervrijlegem.be](http://www.hoftervrijlegem.be) en op [www.groenegordel.be](http://www.groenegordel.be)

Stuur vóór 30 april 2009 een kaartje naar Vrouwen met vaart-Vrijlegem, Remylaan 4b, 3018 Wijkmaal-Leuven, met vermelding van je naam, adres en lidnummer.



DE GASTENKAMERS ZIJN SFEERVOL INGERICHT.