Toelichting uniek concept: zelfvoorzienende microbrouwerij Holevoort

Een eeuwenoude traditie
Het brouwen van een eigen bier is een van de tradities die Bakel, het oudste Dorp van Brabant, rijk is. Al op vroege kaarten werd melding gemaakt van brouwhuizen in het peeldorp. Een van die brouwhuizen lag op de Holevoort. En dat is de plek waar de brouwerij gepland is te herleven.

Ambachtelijk en op natuurlijke wijze gebrouwen
Bij brouwerij Holevoort brouwen ze het bier ambachtelijk en op natuurlijke wijze. Gerst en hop verbouwen ze zelf, in de 'tuinen' van de brouwerij. Een eigen bron, op de rand van de peelrandbreuk, geeft zuiver water. Deze ingrediënten geven de speciaalbieren hun rijke en -met recht- eigen smaak.

Eigen hop, gerst en water
In 2017 werd begonnen met de aanleg van het hopveld aan de Hollevoort in Bakel. Het veld bestaat uit rijen palen die verbonden zijn met dragen waarlangs de hop omhoog klimt. Alleen de vrouwelijke planten worden door gebruikt voor de teelt. Op biologische wijze worden op het hopveld aan de Hollevoort nu 5 soorten hop verbouwd: taurus, comet, cascade, tradition en perle. Elk ras heeft zijn eigen specifieke smaak. De lupuline uit hop geeft bier een bittere smaak en dient als conserveermiddel.
Naast het hopveld is een eigen brouwgerstveld aangelegd. Om het bier echt lokaal te maken, is er in de zomer van 2017 een waterput geslagen. Gelegen aan de peelrandbreuk, moest de put extra diep worden geslagen om het ijzerrijke wijstwater te omzeilen en bij het goede grondwater te komen.

Het eindproduct
Op deze manier zijn de belangrijkste ingrediënten van het bier helemaal in eigen hand en van het eigen land een lokaal gebrouwen biertje dus.

Recreatieve impuls
In het gebied zijn veel wandel- en fietsroutes aanwezig. Hierbij een kaart waar deze routes op zijn aangeduid.



De routegebonde horeca is een recreatieve aanvulling voor de reeds aanwezige routes. Het zorgt een wenselijke tussenstop om op de locatie te kunnen genieten van een drankje.

Meerwaarde omgeving
De omliggende bedrijven kunnen elkaar in dit gebied versterken. Er zijn in de buurt campings, B&B's en andere locaties waar gasten verblijven aanwezig. Al deze gasten willen graag enkele activiteiten doen tijdens hun verblijf. Het zou een mooie activiteit zijn om te zien hoe het lokale biert Holevoort op de locatie van begin tot eind wordt gebrouwen. Bij een bezoek aan een brouwerij hoort ook het kunnen proeven van het product. Hierdoor is een ondergeschikte horeca activiteit noodzakelijk om het gehele concept goed te kunnen uitvoeren.

Het bier Holevoort zal niet enkel op de locatie verkocht gaan worden. Ook horeca en retail zullen profijt hebben van het te brouwen product. Voor de horeca is het een variatie in het aanbod wat wellicht zal zorgen voor extra verkoop. Bierliefhebbers zullen graag een lokaal gebrouwen bier willen proeven. Lang niet alle dorpen / steden hebben een eigen gebrouwen bier. Het is een product wat Bakel extra op de kaart zet.

Reuring in het buitengebied
Momenteel staan we als gemeente voor een belangrijke fase in het buitengebied. Er stoppen veel agrarische bedrijven en daarvoor is het noodzakelijk dat er gezocht wordt naar wenselijke nieuwe initiatieven. Momenteel zijn er veel boeren die ervoor kiezen om het voor nu even zo te laten als het is. Andere kiezen ervoor om enkel de bebouwing te gebruiken voor opslag of andere activiteiten welke geen aantrekkende werking hebben.
Voor deze locatie is het anders. Hier wordt een plan voorgesteld wat kan zorgen voor activiteiten die als meerwaarde kunnen worden gezien voor de gemeente. Het kan zorgen voor de nodige reuring in het buitengebied, waar ook de omliggende bedrijven voordelen van kunnen hebben. Het kan elkaar versterken. Bedrijvigheid die familiair is met de groene ruimte of te maken heeft met ambachtelijkheid en recreatie dragen bij aan de kwaliteit van het buitengebied en de ontwikkeling van een gemengde plattelandseconomie.