



Familie Janssens produceert bier én groene stroom

“We kunnen meerwaarde creëren voor ons graan”

“Wij gaan zonneboeren! Help je ons verder verduurzamen?” Deze oproep prijkte de afgelopen periode bovenaan de website van Hof Ten Dormaal, het akkerbouwbedrijf met hoevebrouwerij en mouterij van de familie Janssens in Tildonk (Haacht). De innovatieve boeren wilden met hun oproep mensen ronselen die willen investeren in groene stroom voor het bedrijf, in ruil voor pakketten met al het lekkers dat Hof ten Dormaal produceert. Zonneboeren is een project van Klimaatpunt, Boerenbond en Voedselteams, ondersteund door de provincie Vlaams-Brabant.

Liesbet Corthout

“Voor onze vader, Andre, was boeren niet meer dan een hobby, een bijberoep”, vertelt Dries Janssens. “Maar mijn broer en ik wilden van boeren echt ons beroep maken. Om dat te kunnen doen op een rendabele manier, moesten wij er een nevenactiviteit bijnemen. En zo zijn we bij het bier terechtgekomen. Dat was een logische keuze vanwege de akkerbouw op het bedrijf hier. Hadden wij melkkoeien gehad, waren we misschien wel kaas gaan maken.”

Maar het werd dus bier, een activiteit waarmee ze in 2009 van start gingen.

“Ik werd opgeleid door een freelance brouwer. Hij heeft onze eerste brouwerij mee gezet en mij de kneepjes van het brouwvak geleerd. Een aantal jaren later is mijn broer erbij gekomen. Ik heb hem dan leren brouwen. Nu is hij verantwoordelijk voor het brouwen, maar ook voor de verkoop en de administratie. Het bottelen doen we samen. Ikzelf sta in voor de boerderij en mouterij. En vader Andre behoudt het overzicht.”

Verkopen is een vak apart

Het bier brouwen lukte al snel vrij aardig. En dan moet je op zoek naar ►



Hof Ten Dormal

Dries, Jef en Andre Janssens

Akkerbouw, bier,
zonne-energie



Tildonk
(Vlaams-Brabant)



Innovatie

kopers. “Dan beginnen de problemen”, lacht Dries. “Maken is veel gemakkelijker dan verkopen. Je komt in een wereld die je niet kent. Verkopen is een stiel op zich en je probeert het zo goed en zo kwaad als je kunt, maar het is niet eenvoudig. Intussen hebben we wel een deeltijdse medewerker in dienst die zich bezighoudt met verkoop en met onze sociale media, en verder houden mijn broer en mijn vader zich daar ook mee bezig.”

“Wij stoten op dezelfde problemen die andere producenten van hoeveproducten ook kennen. Neem nu iemand die thuis de eigen melk verwerkt tot hoevekaas. Die moet opboksen tegen ‘hoevekaas’ van de supermarkt. En veel mensen die gaan winkelen in de supermarkt kan het niets schelen of hun kaas van een grote kaasfabriek komt, of van een kleine lokale producent. Daar lopen wij ook tegenaan. Er bestaan zo veel verschillende soorten bieren. Die zijn even goed als het onze, maar ze hebben het verhaal niet. Gelukkig is er wel een publiek dat bewust een product met een verhaal wil kopen. Bepaalde klanten gaan echt op zoek naar brouwerijen als de onze. In de bierwereld zitten mensen die echt in het product en het proces geïnteresseerd zijn. Wij mouten sinds een jaar zelf, dat maakt ons heel bijzonder. Want zo staan wij in voor het volledige proces. We verbouwen onze eigen granen en de hop die wij nodig hebben voor onze bieren. Daarna mouten we de granen dus, en we brouwen en bottelen zelf. Nat het brouwen gaat het gebruikte graan terug naar de dieren op de boerderij. Een circulair model dus.”

**“Onze volledige
akkerbouwtak vullen
we in in functie van de
brouwerij.”**



© HOF TEN DORMAAL

Investeren in kwaliteit

En binnenkort zal dus ook de stroom die hiervoor nodig is, lokaal geproduceerd worden. “Het stroomverbruik in de brouwerij zit hem hoofdzakelijk in de koeling voor het bier. Met name vooral in de zomer is de elektriciteitsbehoefte daarvoor hoog, dat sluit mooi aan bij zonnepanelen. In de mouderij zijn het vooral de motoren die permanent draaien die veel stroom nodig hebben. Toch hebben wij nog niet eerder zonnepanelen gelegd. Enerzijds omdat er andere problemen op onze weg kwamen, waarvoor we eerst een oplossing moesten zoeken. Anderzijds omdat we nooit een goed gevoel hadden bij verkopers van zonnepanelen waarmee we eerder in contact kwamen. Wij zijn geen absolute leken op het vlak van elektriciteit, we willen er zeker van zijn dat we investeren in goede kwaliteit. En toen kwam het project Zonneboeren op ons pad en dat leek ons een zeer goed idee. Ten eerste is ons bedrijf geschikt omdat wij een vrij grote klantenbasis hebben. En ten tweede omdat bier een heel dankbaar product is om in te ruilen tegen een participatie in het initiatief.” Het idee was dat de familie Janssens via Zonneboeren 50.000 euro zou binnenhalen om hiermee de nodige investeringen in een pv-installatie te kunnen doen. In ruil krijgen de klanten die daaraan hun steentje bijdragen enkele bonnen die ze later kunnen inruilen tegen bier dat brouwen werd op Hof Ten Dormaal. “Eigenlijk zit dat goed ineen: je verkoopt een bon, je doet de investering onmiddellijk en je betaalt ze over vijf jaar af, met een product waar je al winst op hebt gemaakt. De mensen die investeren zijn daar goed mee, maar wij als boer zijn daar ook goed mee. Onze volgende stap is het leggen van de panelen en dan beginnen we de mensen terug te betalen.”

Feest op het hof

“Dit najaar organiseerden we ook al het eerste evenement voor onze coöpe-

“Bier brouwen is een energie-intensief proces.”

ranten. We hebben hen uitgenodigd op de boerderij voor een feest, meteen de gelegenheid om hun bonnen ten spenderen. We vinden het belangrijk om onze mensen in de watten te leggen. Zij investeren in onze groene energie omdat ze begaan zijn met ons. Dat zijn de beste klanten en die moet je verwennen.”

Door de zonnepanelen wordt Hof Ten Dormaal opnieuw een stukje duurzamer én minder afhankelijk van externe factoren. “Wij zijn nogal onafhankelijk ingestelde mensen. We doen graag ons ding zonder invloeden van buitenaf. En energie hoort daarbij. Daarnaast proberen we ook een circulair bedrijf te zijn. Dat lukt ons al aardig met het telen van de granen en het zelf produceren van het bier. Maar onze energie voor verwarming en koeling is tot nog toe altijd fossiel geweest. Daar gaat nu verandering in komen. Wij hebben een uniek concept in België: een boerderij die zichzelf volledig voorziet van de grondstoffen, allemaal zelf geteeld. Onze volledige akkerbouwtak vullen we in functie van de brouwerij in. Zo telen wij zomergerst: geen populair gewas, want de opbrengst is beperkt. Maar voor ons heeft dit heel veel waarde. Wij kunnen ons akkerbouwbedrijf rendabel maken door onze brouwerij. Ik ben er wel trots op hoe wij alles voor mekaar hebben. Wij zijn de eerste generatie boeren in hoofdberoep, voor onze vader was boeren een nevenactiviteit, een hobby. Maar ik wil ervan leven, en intussen slaag ik daarin, met een relatief kleine oppervlakte, zonder te teren op het verleden. Wij kunnen rendabel zijn en meerwaarde creëren voor ons graan. Dat doen niet veel akkerbouwers en ik ben er trots op dat wij daarin slagen. ■



Tom Schaeken

consulent Energie en klimaat
tom.schaeken@boerenbond.be

Deel je zelf geproduceerde energie

Het overschot van je zelf geproduceerde energie wordt geïnjecteerd op het net. Deze elektriciteit verkoopt je via een injectiecontract aan een energiemaatschappij. Sinds 1 juli 2022 mag je dit overschot geheel of gedeeltelijk ook delen met, of verkopen aan, één andere partij of bedrijf. ‘Energiedelen’ werd door de Vlaamse overheid in wetgeving gegoten en distributienetbeheerder Fluvius stelde hiervoor protocols op. De wetgever staat sinds 1 januari ook toe dat je binnen een energiegemeenschap elektriciteit deelt of verkoopt. Bezint eer je begint en informeer je vooraf goed bij je elektriciteitsmaatschappij over de bijhorende contractvoorwaarden en eventuele extra kosten. In het project Zonneboeren testen we alternatieve financiering van zonnepanelen en creëren we een community rond een landbouwbedrijf. De leden van deze gemeenschap kunnen dan in principe vanaf nu elektriciteit kopen van de betrokken boerderij.