



Kakel

uitgave 4

KRINGLOOP EN DUURZAAMHEID

Peinzend staan twee mannen te kijken over het glooiende land dat in vervlogen tijden nog de oude woeste grond van het Veluws achterland was. Even turen ze omhoog als het zo kenmerkend geluid van de veldleeuweriken uit het hoge zwerk, ver over de wuivende gerstakkers heen te horen is.

Arjen en Carl kijken elkaar even aan met een blik van verstandhouding. Ze weten wat er komen gaat, of liever gezegd, wat er in het vat zit. Ze weten ook wat het gaat brengen. De presentatie van hun samenwerking: de Whisky die in de vaten ligt te rijpen, de gerst die straks met oude machines van het land komt, maar ook de bostel, die overblijft na het brouw en distilleer-proces en naar de varkens en de koeien gaat. Enkele keren per jaar is er een slacht, waardoor kringloop en duurzaamheid hand in hand gaan op de Dealerhoeve.



PRESENTATIE WOESTE HOEVE

Het verhaal leeft voort tijdens de presentatie in het restaurant de Woeste Hoeve, een etablissement met een rijke historie. Waar ooit de roemruchte Hessenmannen stopten met hun reusachtige aanspanningen, waar menig stroper, jager en schaapherder zijn benen bij het vuur stak op gure herfstdagen, daar leeft nu het verhaal verder van de Dealerhoeve en distilleerderij, DE TOK uit het Veluwse Barneveld.

Hun Whisky is gemaakt op de oude, traditionele wijze, van de gerst die gezaaid, gerijpt en gedorst werd op de eedergenoemde akkers. Een plek waar eerlijk brood en zuivere whisky met tonen van abrikoos en perzik zich vermengen de karamel en vanille uit de bourbonvaten.

**Proef, geniet
en vooral... beleef!**

