

# EETBARE BLOEMEN, VERSE KRUIDEN ÉN EEN ZUURSTOFINJECTIE

Wie midden in de zomer het terrein van de Kruiderie in het Belgische Beernem betreedt, een kleine vijftien kilometer ten zuidoosten van Brugge, slaakt dikwijls een zucht van verlichting. Of is het van verbazing? Feit is dat de biologische kruidentuin boordevol verse, heerlijk geurende kruiden en velden vol kleurrijke, eetbare bloemen een ware Hof van Eden lijkt.

Tekst: Linda van 't Land Foto's: Véronique De Walsche





**D**e Kruiderie is een unieke plek in het drukke en volgebouwde West-Vlaanderen”, bevestigt Efreem Calis. Hij is teamleider bij de Kruiderie en verantwoordelijk voor de opkweek, aanplant en oogst van allerlei uiteenlopende soorten bloemen, planten en kruiden. “Dat je hier in het bosrijke landschapspark Bulskampveld zo’n grote kruiden- en bloementuin vindt, is voor veel passanten nog steeds een verrassing. Chef-koks vanuit de hele regio bezoeken ons bewust, maar ook zij zeggen vaak dat het hier zo zelig vertoeven is. Een totaal andere omgeving dan de hectische keukens waarin zij dagelijks werken.” De Kruiderie heeft geen horecaverunning, maar bezoekers kunnen een drankje kopen vanuit de koelkast en daarvan genieten aan een van de vele picknicktafels die op het terrein staan.

### Sociale werkplaats

In 1986 start Loca Labora, een Belgische pionier op het gebied van sociale tewerkstelling, met de Kruiderie in Beernem. Het project heeft als doel om mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt via het kweken van groenten, en later ook kruiden,

een zinvolle activiteit te geven en structuur in hun leven te brengen. De Kruiderie is inmiddels uitgegroeid tot een van de meest interessante kruidenkwekerijen van België. Nog altijd werken hier mensen die graag willen terugkeren naar de betaalde arbeidsmarkt. “We hebben een team van circa vijftien medewerkers en de meesten van hen werken één à twee jaar bij ons, voordat ze ander werk krijgen. Deze werknemers te zien groeien in hun tijd bij ons, is voor mij een van de mooiste redenen om dit werk te doen”, vertelt Efreem. “Je ziet dat mensen steviger in hun schoenen komen te staan en een positievere kijk op het leven krijgen. Dat maakt het werk hier voor mij zeer waardevol.” Werken in en met de natuur is volgens Efreem een belangrijke reden om mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt weer op het goede spoor te krijgen. “Het is wetenschappelijk bewezen dat de natuur op veel mensen een positief effect heeft. Ook mensen met een burn-out of depressie-gerelateerde klachten knappen er enorm van op om buiten en in het groen te zijn. Zonder zweverig te willen klinken, ben ik ervan overtuigd dat een plek als de Kruiderie een helende werking heeft op mensen. Hier krijg je in allerlei opzichten een zuurstofinjectie.”



**‘Ik vind het leuk om nieuwe dingen te proberen. De inspiratie daarvoor krijg je door ervaring.’**







### **Plukabonnement**

De Kruiderie is een biologische kwekerij, die zich voornamelijk bezighoudt met het kweken van kruiden en eetbare bloemen. De klantenkring bestaat uit particulieren, die in het vroege voorjaar plantjes komen kopen voor hun eigen moestuin. Daarnaast wordt de Kruiderie regelmatig bezocht door chefs uit de regio: sommigen van hen komen wel drie keer per week hun eigen kruiden en eetbare bloemen oogsten. “We hebben een plukabonnement, zodat zij het hele jaar door zelf mogen komen oogsten”, vertelt Efreem. “Natuurlijk geven we de eerste keer een rondleiding en ook wat richtlijnen, zodat ze weten hoeveel ze ongeveer kunnen plukken en op welk moment. Chefs blijken ongeduldig van aard: soms is een plantje nog maar nét in bloei of het kopje is er alweer afgeknipt! We delen hun enthousiasme, maar in de natuur moet je soms ook gewoon geduld hebben. Als we bijvoorbeeld te maken hebben met een late vorstperiode, schuift alles wat we doen een paar weken door. Ook dat is natuur: je moet het ritme volgen en kunt niets overhaasten.”

### **Eetbare bloemen en kruiden**

Efreem en zijn collega's adviseren chefs graag over het aanbod van de Kruiderie. “In ons assortiment kruiden blijft munt immens populair. Het is er inmiddels in verschillende smaken, maar die

zijn vaak wel trendgevoelig. Wat het ene jaar zeer hard loopt, is het andere jaar uit de gratie. Datzelfde geldt voor stevia. We verkopen veel rozemarijn, onder andere voor in de gin, of salie, laurier en tijm. Daarnaast is citroenverbena een van onze toppers. Chefs laten zich door ons voorlichten, maar vragen soms ook zelf om een bepaalde smaak. Dan zoeken ze bijvoorbeeld iets wat anijsachtig smaakt. In dat geval adviseer ik het gebruik van venkel of anijs-afrikaantjes.”

Als het gaat om eetbare bloemen, blijven de kleurrijke viooltjes topfavoriet. “Terwijl daar betrekkelijk weinig smaak aan zit”, vertelt Efreem. “Ze worden vooral gekozen voor de kleur, omdat ze goed uit ieder gerecht springen. We verkopen daarnaast ook goudsbloemen en korenbloemen. Citrus-afrikaantjes hebben mooie gele bloemetjes en een frisse smaak. De bloemen van diverse begoniasoorten smaken naar zure appel. Zo kun je als chef of thuiskok heel verrassende accenten aan je maaltijd toevoegen. Het gaat in het geval van eetbare bloemen niet alleen om de schoonheid ervan; ook smaak is soms een bepalende factor.”

### **Vers en gedroogd**

In de winter worden de bedden van de Kruiderie schoon- en leeggemaakt. Ook wordt er dan compost door de grond gewerkt. Vanaf eind februari, begin maart worden in de kassen de eerste







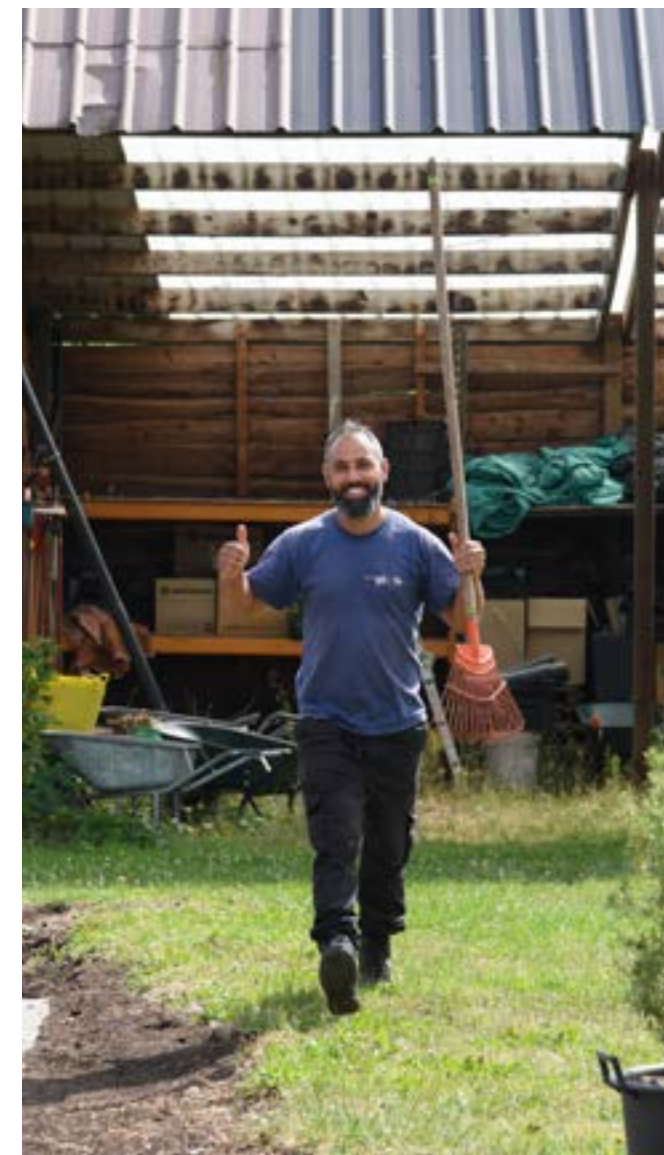
## ‘Zonder zweverig te willen klinken, ben ik ervan overtuigd dat een plek als de Kruiderie een helende werking heeft op mensen.’

plantjes gezaaid. “We kweken ze binnen op, totdat ze na twee tot drie maanden buiten of in de serre kunnen worden uitgeplant. Vanaf dat moment werken we hard om de bedden onkruidvrij te houden: om de een of andere reden groeit onkruid altijd sneller dan de plantjes die we willen! Als de bloemen in bloei staan, plukken we ze met de hand. Dat is een arbeidsintensief proces, maar we hebben dan ook te maken met een kwetsbaar product. Een deel van de eetbare bloemen verkopen we vers: we verpakken ze hier zelf in mooie schaalpjes, waarna ze naar diverse groothandels gaan. Verpakt en gekoeld blijven de bloemen ongeveer een week houdbaar. Ook drogen we onze bloemen. We hebben op het terrein een eigen droogoven, waarin we 40 vierkante meter bloemen per keer kunnen drogen. Deze gedroogde bloemen worden handmatig verwerkt tot bloemenmixen, bijvoorbeeld te gebruiken in kaas of salades.”

Efrem zaait ieder jaar sowieso de toppers in, die altijd goed verkopen. Daarnaast kiest hij voor ieder seizoen ook wat probeersels uit. “Ik vind het leuk om nieuwe dingen te proberen. De inspiratie daarvoor krijg je door ervaring. Ik luister naar wat chefs vragen en zoeken en volg natuurlijk de trends op het gebied van bloemen en kruiden. Het één slaat goed aan, het ander loopt totaal niet. Dat hoort er ook bij: in een tuin lukt nu eenmaal niet altijd alles.”

### Geluksmoment

In de winkel van de Kruiderie, gevestigd in een oude hoeve op het terrein, zijn naast de eetbare bloemen allerlei soorten gedroogde kruiden te koop in mooie verpakkingen. Ook vind je hier siropen, olie, azijn, bier en gin. “Alles wat we verkopen, is gemaakt met bloemen en kruiden uit onze eigen tuin. We streven ernaar de winkel komend jaar uit te breiden en ons assortiment te vergroten, om nog meer bezoekers te trekken. Mogelijk krijgen we een bredere functie als tuincentrum, waar je ook vaste en kamerplanten kunt kopen en benodigdheden om in de tuin te werken.” Het doet Efrem goed wanneer hij klanten tevreden naar huis ziet gaan. “Veel chefs komen hier via via terecht, omdat ze gehoord hebben dat er veel interessants te vinden is. Particulieren zijn soms zoals gezegd stomverbaasd dat er zo’n prachtige tuin in een verstedelijkt gebied als dat van ons ligt. Als je zulke bezoekers met een goed gevoel en een kistje vol plantjes of bloemen en kruiden weer huiswaarts ziet gaan, is dat voor mij een groot geluksmoment. De natuur is er om te delen.”



### 100% NATUUR

Alle producten van de Kruiderie ontstaan op volledig natuurlijke wijze met respect voor mens, dier, plant en milieu. Tijdens de teelt wordt veel aandacht besteed aan een natuurlijke kringloop, waarin bodemvruchtbaarheid en milieu centraal staan. De Kruiderie kiest bewust voor seizoensgebonden en streekgebonden planten en gebruikt tijdens hun groei geen extra verwarming of verlichting en ook geen pesticiden of chemisch synthetische bestrijdingsmiddelen. Dat maakt de planten en kruiden van de Kruiderie sterk en gezond. Kijk ook op [www.dekruiderie.be](http://www.dekruiderie.be).