



Eetbaar groen verbouwen

Wat is eetbaar groen?

In principe alles wat groeit en bloeit en eetbaar is: verse theebladeren, fruit, groenten, maar ook kruiden en bloemen. Met eetbaar groen tover je je bedrijf om tot een groene oase voor je gasten. Het past perfect in de trend van slow food en lokaal eten. En gasten die proeven, plukken of er middenin zitten, komen sneller nog eens terug!

In deze wegwijzer lees je hoe je begint met eetbaar groen op je bedrijf. We geven praktische tips, ook voor ondernemers zonder groene vingers! En alvast de eerste tip: kies een vorm die past bij jou, én je gasten. Het kan van heel klein tot heel groot: van wat potten met kruiden tot een complete moestuin. En van een paar tegels eruit tot je gazon dat verandert in een eetbaar landschap. Succes!



Kan eetbaar groen ook bij mij?

Het antwoord is kort: ja. Of je nu een recreatiebedrijf in het buitengebied hebt met veel grond, of een restaurant in de stad met alleen een plantenbak op je terras, eetbaar groen kan overal. Alvast wat ideeën om je brein te prikkelen:

- Zet potjes verse kruiden op tafel waarvan gasten naar eigen smaak kunnen knippen voor bij hun gerecht.
- Maak een pluktuin voor kruiden, fruit of eetbare bloemen. Laat bezoekers zelf oogsten en betalen per gewicht. Lekker én leuk om te doen.
- Organiseer een workshop waarin gasten proeven uit de tuin en buiten koken. De recepten krijgen deelnemers mee naar huis.
- Richt je op educatie, bijvoorbeeld op jonge kinderen. In de (moes)tuin is in alle seizoenen wat te beleven, te eten, te doen én te vertellen.
- Heb je verblijfgasten die zelf koken? Laat ze zelf oogsten uit de moestuin.
- Organiseer een ruilmarkt voor zaden en stekjes.
- Heb je een restaurant? Maak gerechten of een menu waarin één product centraal staat, bijvoorbeeld kruiden of eetbare bloemen.
- Organiseer pluk- en proefdagen wanneer een bepaalde fruit- of groentesoort in overvloed is. Mogelijk voor alle leeftijden.
- Specialiseer je ergens in. Bijvoorbeeld in eetbare bloemen, vergeten groenten, geneeskrachtige kruiden of wintergroenten.



- Verkoop je zelfgekweekte en zelfgemaakte producten aan huis. Zet een tafeltje of kraampje op je terras of erf, of investeer in een automaat.
- Voor gevorderden met groene vingers en een groen hart: kook in je restaurant met producten uit eigen kas en moestuin.



Waarom eetbaar groen?

Eetbaar groen is voer voor je bedrijf en ook nog eens goed voor de biodiversiteit. Benut jij alle voordelen? Dit zijn ze:

- Eetbaar groen voegt beleving toe aan je bedrijf. Vertel je groene verhaal op je website, op je menukaart en in gesprek met je gasten. Hier onderscheid je je mee.
- Laat je gasten kamperen tussen fruitbomen, kruiden verzamelen voor hun salade of frambozen plukken voor een smoothie.
- Het past uitstekend in de trend van lokaal eten en streekproducten, met korte ketens en weinig foodmiles. Consumenten willen transparantie in de voedselketen en vinden het leuk om te weten waar hun eten groeit en bloeit.
- Het voorziet in de groeiende behoefte aan gezond en seizoensgebonden eten. Steeds meer consumenten kiezen bewust voor onbewerkt, vers en plantaardig voedsel.
- Met eetbaar groen vergroot je de biodiversiteit van je omgeving. Zo maak je van je tuin of bedrijfsomgeving een walhalla voor bodemleven, insecten, bijen en vogels.
- Verkoop je oogst direct of verwerk 'm in producten voor je horeca en winkel. Zo creëer je meerwaarde voor je bedrijf en creëer je wellicht een extra inkomstenbron.

Hoe kan ik dat doen, eetbaar groen?

Wil jij van je bedrijf een eetbaar paradijsje maken? Check deze tips:

- Begin klein en maak het niet te ingewikkeld. Haal eens wat tegels of een stukje gazon weg, zorg voor goede compost en focus op een beperkt aantal soorten. Heb je de smaak te pakken? Dan kun je elk jaar iets toevoegen aan je assortiment.
- Onderzoek verschillende plekken en mogelijkheden op je bedrijf. Hoe is de bodemgesteldheid? Wat zou waar kunnen groeien? Wat is je budget voor aanleg en voor onderhoud? En welke beleving wil je je gasten bieden en in welk seizoen?



- Heb je geen kennis of weinig tijd om dit zelf te doen? Vraag dan de hulp van een hovenier, of iemand van de lokale volkstuinvereniging. Leg contact met een groenschool of misschien zit er onder je vaste gasten wel een groenkenner.
- Maak een schetsontwerp, gewoon op de achterkant van een bierviltje. Bedenk hoe je de beschikbare grond optimaal gebruikt. Sommige planten hebben veel ruimte nodig, zoals rabarber en spruitjes. Maar weet dat voor een grote oogst niet per se een groot oppervlak nodig is, alleen een slim ontwerp.
- Kies voor een (moes)tuin die past bij het verhaal en de stijl van je bedrijf: een avontuurlijke, wat wildere tuin of strak en modern. Dit kan door plantkeuze en inrichtingselementen.
- Tuinier op een duurzame manier. Gebruik geen kunstmatige en chemische bestrijdingsmiddelen en meststoffen. Zorg voor een diervriendelijke tuin en plant zoveel mogelijk inheemse soorten.
- Met een kas verleng en vervroeg je het zaai- en oogstseizoen. Een onverwarmde kas is het duurzaamst.
- Kies soorten die tegen droogte bestand zijn, want de Nederlandse zomers worden steeds warmer en droger.

Welke bomen, bloemen en kruiden kan ik kiezen?

- Eetbare bloemen zien er niet alleen kleurrijk uit in je tuin, ze zijn ook prachtig om een salade, taart of smoothie mee te versieren. Oost-Indische kers bijvoorbeeld is een makkelijke plant, met fel geel-oranje bloemen en een pittige smaak. Oost-Indische kers is er als bodembedekker of in klimvariant. Deze plant zaait zichzelf uit en groeit dus elk jaar vanzelf terug. Goudsbloem is ook een soort die makkelijk groeit en bloeit. Hiervan zijn de bloemblaadjes eetbaar. De blaadjes hebben een neutrale smaak en worden vooral voor hun goudgele kleur gebruikt, bijvoorbeeld om rijst mee te kleuren (en wordt daarom armeluis-saffraan genoemd).
- Rucola is een makkelijke slasoort die weinig eisen stelt aan de bodem. Wilde rucola komt elk jaar terug, want die zaait zichzelf uit. En wist je dat je van rucola niet alleen het blad, maar ook de bloemetjes kunt eten?
- Kruiden zijn geweldig om in je tuin te hebben: het zijn makkelijke groeiers, laten je tuin heerlijk ruiken, zijn toe te passen in zoete en hartige gerechten en je kunt er smaakvolle thee van zetten. Denk bijvoorbeeld aan munt (een woekeraar, dus in aparte bak ingraven of in pot groeien), rozemarijn, salie en citroenverbena (verveine).
- Voor ondernemers met geduld: plant appel- en perenbomen. Twee tot vier jaar na het planten geven ze vruchten. Kies bijzondere soorten die je gasten niet in de supermarkt zien.
- Heb je niet veel ruimte? Ga de hoogte in! Zo zijn druivenranken goede klimmers. Hiermee kun je een pergola begroeien of een boog in je tuin laten opvallen.



- Denk ten slotte aan leifruit. Dat zijn fruitbomen waarvan je de takken horizontaal leidt. Hierdoor werkt leifruit goed als erfafscheiding of als decoratie tegen een muur of schutting. Ook frambozen en bramen laten zich goed leiden.

Tot slot

Ben je enthousiast en wil je all the way? Denk dan eens aan een uitbreiding met dieren.

- Vraag een lokale imker om bijenkasten in je tuin te plaatsen. Goed voor bestuiving van je moestuin en je krijgt er heerlijke honing van. Zet de kasten uiteraard wel op een plek neer die veilig is voor je gasten.
- Voor wie het aandurft: reserveer een plekje voor scharrelvarkens of scharrelkippen. Ze zorgen voor vlees en eieren. Bovendien zijn kippen en varkens goede afvalverwerkers.

Succes en eet smakelijk!

