

#HERBORISTERIE

✓ BESPAAR MET DE KMO-PORTEFEUILLE

DE EETBARE TUIN

MET NADRUK OP KRUIDEN, AARDBEIEN, VERGETEN GROENTEN EN EETBARE BLOEMEN!

OMSCHRIJVING

Introductie

Een eetbare tuin is hot en trendy: de aloude moestuin is terug hip, maar hoeft niet persé in volle grond; een moestuinbak of -tafel, een verticale kruidenmuur of een collectie potten is voldoende om een ruim assortiment kruiden, aardbeien, vergeten groenten en eetbare bloemen te kweken. **Van een uitgebreide 'lochting' op het platte land tot een eetbare vierkante meter in een stadstuin of op een balkon tot een heuse urban roofigarden.** Laat je inspireren en ga aan de slag.

Voor wie is deze opleiding bestemd?

Deze opleiding richt zich tot professionals die actief zijn in de sector.

Voorkennis

Voor deze opleiding is geen specifieke voorkennis vereist.

PROGRAMMA

SESSIE 1 & 2 : Campus Syntra

- Inleiding: definitie eetbare tuin + toelichting inhoud/opbouw opleiding
- Theorie m.b.t. basis aanleg/onderhoud eetbare tuin (volgens teeltmethode)
- Volle grond
- Moestuinbak of -tafel (+ kweek in potten)
- Verticale kweekmethodes

Volgende aspecten komen in dit deel aan bod: grondsoorten, soorten substraat, grondverbeteraars, bemesting, aanleg & onderhoud, ziekten en plagen.

Een groot assortiment (minder courante) kruiden, vergeten groenten, kleinfruit (met nadruk op aardbeien) en eetbare bloemen komen aan bod met info over teeltwijze, teeltmethode, gebruik en verzorging. Aandacht voor seizoen specifieke soorten.

SESSIE 3: Bezoek aan Kruiden Claus

Kwekerij met een uniek aanbod plantgoed voor de eetbare tuin met meer dan 300 soorten kruiden, vergeten groenten, aardbeien en eetbare bloemen.

- Inleiding: historiek & evolutie kwekerij in tijd en assortiment
- Rondgang in kruidentuin / boomgaard / serres met toelichting bij
 - Teelt van kruiden, vergeten groenten, aardbeien en eetbare bloemen in de praktijk + demo vermeerderingstechnieken
- Leuke weetjes + tips & tricks over de eetbare tuin & culinair gebruik
- Aandacht voor nieuwigheden & favoriete kruiden van topchefs
- Toelichting bij kweken in moestuinbakken-/tafels
- Afsluiten met kruidig hapje en drankje in de orangerie

DOCENT

Christian en Lode Claus.