

Biologische producten uit de historische moestuin van Bartiméus

DOORN- Bijna verscholen liggen de historische moestuin en de Theeschenkerij van Bartiméus prachtig tussen de inmiddels herfstgekleurde bomen aan de Broekweg in Doorn. Bewoners van Bartiméus kweken hier sinds het voorjaar biologische groenten, fruit, bloemen en kruiden die je zelf mag oogsten. ‘Verser kan je het niet krijgen’, zegt Frederieke Demmer van ‘Wat de pot schaft’ in Doorn, die hier sinds kort inkoopt.

Door Gizella Komondy

“De tuin en de theeschenkerij zijn opgezet om werk te bieden aan de bewoners van Bartiméus die een visuele en/of meervoudige beperking hebben. De moestuin, die stamt uit de 19^e eeuw, en het aangrenzend rosarium zijn de afgelopen jaren volledig gerestaureerd. De bewoners werken in de moestuin, staan klanten bij en helpen in de Theeschenkerij. Belangrijk doel van de tuin is ook een ontmoeting te creëren tussen de bewoners en de buitenwereld.” Aldus Marja Mostert de beheerder van de moestuin.

Seizoensgebonden groenten

Frederieke Demmer is één van die bruggen naar de samenleving op de Heuvelrug. Zij zette anderhalf jaar geleden met Friedolien de Vries een maaltijd afhaalservice op. “We willen voor ‘Wat de pot schaft’ zoveel mogelijk regionale, eerlijke en verantwoorde producten gebruiken. Dat betekent onder andere seizoensgebonden groenten. Ik wil mijn klanten laten proeven hoe goed verse, biologische groenten, fruit en kruiden kunnen smaken. De moestuin van Bartiméus sluit helemaal op dat idee aan.”

Veldboeketten

De samenwerking tussen de historische moestuin en ‘Wat de pot schaft’ is deze zomer tot stand gekomen. Frederieke: “Toen ik hier aankwam in deze prachtige ommuurde tuin met kassen, verse groenten, kruiden en bloemen, was ik meteen verkocht. Ik vertrok met een zelf geplukt veldboeket, en een tas vol groenten en fruit. Hier word ik echt blij van.”

Verantwoorde producten

Ook Marja en haar collega Jantine Willik hebben baat bij de samenwerking met Frederieke en Friedolien. Marja: “De theeschenkerij is heel geschikt om af te

huren voor high tea's, lunches, seminars of workshops. Taarten, quiches en hapjes komen uit de bakkerij of van de kantinegroep van Bartiméus, maar als ik 50 scones nodig heb, dan bel ik 'Wat de pot schaft.' "We streven beiden naar een mooi, puur en verantwoord product. We versterken elkaar door elkaar aan te vullen. Er is gewoon een klik."

Beleven

Marja: "Alles gaat hier om beleving. Als je niet kunt zien, moet je kunnen ruiken, voelen en proeven. Zo hebben we extra veel geurende bloemen, kruiden en planten in de tuin staan. De bewoners beleven de tuin door met de planten en bloemen bezig te zijn en de zon en de wind te voelen. Daarnaast beleven zij de producten door een quiche of een taart te maken met de gewassen uit de tuin voor een high tea of een lunch in de Theeschenkerij." Zo'n zeven maanden na de opening kijken Marja en Jantine terug op een geweldig eerste seizoen. "We hadden een goede oogst dit jaar. De aardappels en de uien zijn helemaal uitverkocht, ze waren geweldig lekker."

Wat de pot schaft

Wie de verse keuken van Frederieke en Friedolien wil proberen, kan zich aanmelden via www.watdepotschaft.nu. Wie zelf aan de slag wil met de biologische producten is van harte welkom bij de moestuin. Momenteel is er nog volop prei, suikermaïs, pompoen, venkel, savoie kool, Nieuw-Zeelandse spinazie, winterpeen en Chioggia bietjes te koop. Binnenkort ook boerenkool en spruitjes. De verkoop gaat de hele winter door. Openingsstijd oktober t/m maart: maandag t/m vrijdag van 10:00 tot 16:00. Info: www.bartimeus.nl/moestuin