

# GROEN *geluk*

Originele ideeën, bijzondere initiatieven, nieuwe zaken, boeiende mensen en meer waarvan je groene hart sneller gaat kloppen.

SAMENSTELLING MARIËTTE LAAN EN MIRJAM ROSKAMP



JEROEN VAN DER SPEK



JELTJE JANMAAT



JEROEN VAN DER SPEK



JEROEN VAN DER SPEK



JEROEN VAN DER SPEK

## *favoriet*

Het begon met de manden en mandjes uit Afrika, die onze aandacht en kooplust wekten en sindsdien staat [www.couleurlocale.eu](http://www.couleurlocale.eu) bij onze favorieten en grasduinen we zeker een keer in de week op die website. Het thuisfront mag dan een verbod op manden hebben ingesteld, wij zijn niet voor één gat te vangen. Voor die lamp uit Tunesië, dat krukje uit Beijing of dat beddengoed uit Frankrijk is heus nog wel een gaatje in huis te vinden.

## BEGIN JE EIGEN **THEEPLANTAGE**

Als je aan theeplantages denkt, denk je aan Azië, maar thee-fan en kweker Johan Jansen, van Special Plant Zundert is het na jaren experimenteren gelukt een voor ons land geschikte, winterharde theeplant, *Camellia sinensis*, te kweken. Dus niets let je meer om je eigen thee te verbouwen. Hoe gaat dat in zijn werk? We bellen met Anne Adams, theemaker en -sommelier (!) van Tea by Me, de thee-tak van Special Plant Zundert.

**Hoe lang duurt het voordat je kunt oogsten van de plant?** Anne: "Dat kan meteen, want onze planten zijn 1 tot 3 jaar oud. Van april tot eind oktober. Daarna gaat de plant in rust."

**Hoe veel moet je oogsten voor één kop thee?** "Je hebt een flinke hand blaadjes nodig. Om de 1 à 2 weken pluk je de twee bovenste blaadjes en een knopje. Dus het duurt even voordat je genoeg blaadjes hebt, tenzij je bijvoorbeeld 6 planten aanschaft. Deze *Camellia sinensis* is perfect als haagplant in plaats van bijvoorbeeld buxus. Dan sla je twee vliegen in één klap."

**Kun je ook iets met de bloemen?** "Van de bloemen kun je een drankje maken, een infusie noem je dat. *Camellia sinensis* bloeit met witte bloemen van eind september tot en met begin februari."

Op [www.teabyme.eu](http://www.teabyme.eu) staat duidelijk beschreven (en op filmpjes te zien) hoe je de verschillende soorten thee – zwart, groen en oolong – maakt. Ook vind je op de website de verkoopadressen van de planten en de theecollectie Joan die Tea by Me zelf maakt, van 'gewone' zwarte tot allerlei melanges. Bijzondere prestatie: afgelopen jaar heeft de first flush van de groene thee van Tea by Me de internationale Product Gourmet award gekregen op AVPA International Teas of the World Contest in Parijs!



GROEN  
geluk

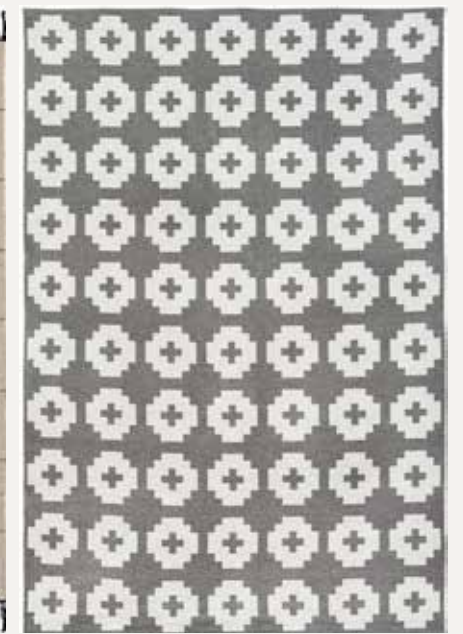
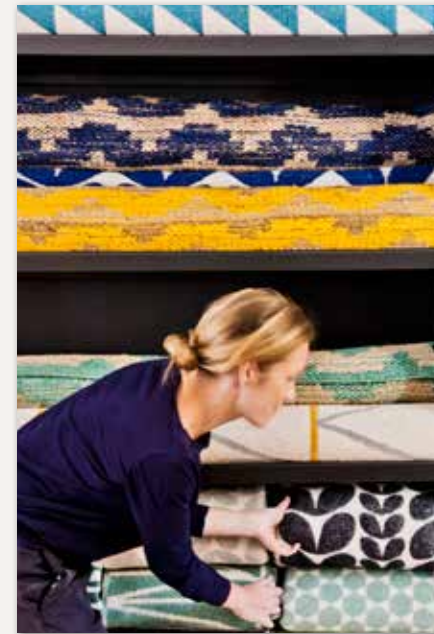


## nieuwe LENTE

Een nieuwe lente, een nieuwe blikvanger: natuur op de muur. Niet zomaar een patroon, maar een dessin gebaseerd op unieke afbeeldingen, prenten en origineel materiaal uit de collectie van Naturalis Biodiversity Center in Leiden, waartoe ook museum Naturalis – tot medio 2019 dicht in verband met een verbouwing – behoort. Van behang op rol tot wanddoeken en behang op maat, de zogenaamde behangmurals, kijk op [www.naturalisunlimited.com](http://www.naturalisunlimited.com)

## Meer van YVETTE

Wij zijn groot fan van de recepten van Yvette van Boven en sinds het VPRO-programma 'Koken met Van Boven' ook van Yvette zelf. In haar volle, kleurrijke keuken zagen we haar aan het werk met een gemak en enthousiasme die heel aanstekelijk werkten. En dan kan ze ook nog leuk illustreren. Haar kookboeken en -rubrieken in tijdschriften en kranten voorziet ze van haar eigen illustraties. En dan is er nu, en dat verbaast ons niets, een eigen serviescollectie en tafellinnen die ze in samenwerking met &K Amsterdam heeft ontwikkeld. Vanzelfsprekend versierd met Yvettes illustraties van allerlei lente- en zomergroenten. Deze maand is de aftrap van de serviescollectie met de eerste twee lijnen: één van porselein en, met het oog op het komende picknickseizoen, één van bamboe, plus eco-cotton keukentafellinnen. Prijzen: vanaf € 10,95 voor een theedoek tot € 55 voor een set van 4 borden, [www.klevering.nl](http://www.klevering.nl)



## Gespot

**WAT** De vloerlopers en -kleden van Brita Sweden, een familiebedrijf in Stockholm.  
**WAAROM** Ten eerste: zo'n kleed frist je terras, balkon of buitenkamer in een handomdraai op, handig aan het begin van een nieuw tuinseizoen. Ten tweede: wij houden van de uitgesproken, grafische, typisch Scandinavische dessins. Ten derde: de vloerkleden van gerecyclede petflessen zijn zowel binnen als buiten te gebruiken. **PRIJS** Indicatie: mat van 70 x 300 cm, ca. € 252. Kijk voor meer informatie en verkoopadressen, ook online, op [www.britasweden.se](http://www.britasweden.se)



GROEN  
geluk



## Workshop HANGING BASKET

Een van onze populairste workshops is die van de hanging basket. En terecht, want kwantiteit en kwaliteit gaan hand in hand bij de kwekerij waar de workshop wordt gehouden: Morning Glory in Aalsmeer. Terwijl je een mand vult met ongeveer 20 eenjarige zomerse planten, krijg je allerlei handige tips en trucs om maandenlang plezier van de basket te hebben. Na de workshop is er gelegenheid om de kwekerij te bezoeken.

### LEZERSACTIE

Lezers van Seasons betalen voor deze workshop 'Zomer Hanging Basket' € 39,95 (i.p.v. € 47,50), inclusief koffie en thee bij ontvangst, basket, circa 20 planten, begeleiding bij het maken van de basket volgens recept van kwekerij Morning Glory, verzorgingsinformatie en baskettransporthouder. Maximaal 10 deelnemers per workshop.

**Data en tijden** Zondag 7 april, 13.45-16.00 uur Zaterdag 13 april, 13.45-16.00 uur **Locatie** Kwekerij Morning Glory, Noordpolderweg 6, Aalsmeer, 06 54281334, [www.kwekerijmorningglory.nl](http://www.kwekerijmorningglory.nl)

**Reserveren** Dat kan via [www.seasons.nl/workshophangingbasket](http://www.seasons.nl/workshophangingbasket)

## KLEIN GELUK

Lezers en makers van Seasons delen hun groene geluksmomenten. Redacteur Mirjam over de tentoonstelling 'Hockney-Van Gogh. The Joy of Nature' in het Van Gogh Museum in Amsterdam, die op 1 maart begint.

"Op het moment dat ik van deze expositie hoorde, afgelopen november, heb ik meteen online kaarten besteld. Het zal me niet overkomen dat ik opnieuw een tentoonstelling mis van mijn favoriete kunstenaar, wat me anderhalf jaar geleden in Parijs wel overkwam. De schilderijen van David Hockney hebben een enorme impact door hun omvang, ze zijn meters breed en hoog, en door het intrigerende, felle kleurgebruik. In de documentaireserie 'Exhibition on screen' zag ik hoe hij die kolossale schilderijen maakt, onderverdeeld in losse panelen. Heel leuk om te zien."

Vincent van Gogh en zijn liefde voor de natuur was een bron van inspiratie voor Hockney. Op de tentoonstelling hangt het werk van beide kunstenaars naast elkaar, waardoor je zelf vergelijkingen kunt trekken.

1 maart - 26 mei 2019: 'Hockney-Van Gogh. The Joy of Nature', Van Gogh Museum, Museumplein 6, Amsterdam, [www.vangoghmuseum.nl](http://www.vangoghmuseum.nl)



David Hockney schildert 'Bloeiende meidoorns langs de Romeinse weg' 2009 © David Hockney, foto Jean-Pierre Gonçalves de Lima

## FLAMINGO'S TUSSEN HET GROEN

Kleur, kleur, kleur, daar snakken we naar na een winter vol wit- en grijs tinten. Anthurium, ook wel flamingoplant genoemd, heeft die in overvloed. De schutbladeren zijn er in verschillende roodtinten, van felroze (flamingo!) tot paars, geel, groen, wit en zelfs tweekleurig. Op de kolf die uit het kleurige schutblad steekt zitten bobbeltjes, dat zijn de bloemen. De plant is in zijn element op een warme (circa 20-22 °C), lichte plaats, uit direct zonlicht. Je doet hem een groot plezier door hem geregeld af te sproeien.





# Lunch ADRES

**WAT** De Landgoedkeuken, de eerste winkel met ontbijt- en lunchcafé van Frans en Nathalie van Verschuier-des Tombe, de eigenaars van Heerlijkheid Mariënwaerd in Beesd.

**WAAR** Na een pop-up in Leiden hadden Frans en Nathalie de smaak te pakken en vonden hun droomlocatie, een monumentaal pand, in hartje Utrecht. Vanaf november draaien ze al warm. Begin april is de officiële opening.

**WAAROM** Omdat we de sfeer van Heerlijkheid Mariënwaerd in Beesd weldadig vinden en die hier ook aantreffen, Utrecht net iets makkelijker bereikbaar is met het openbaar vervoer en vooral omdat de gerechten, gemaakt van biologische producten van landgoed Mariënwaerd, om je vingers bij af te likken zijn.

**TIP** Loop na het eten de winkel in en neem iets lekkers mee voor thuis.

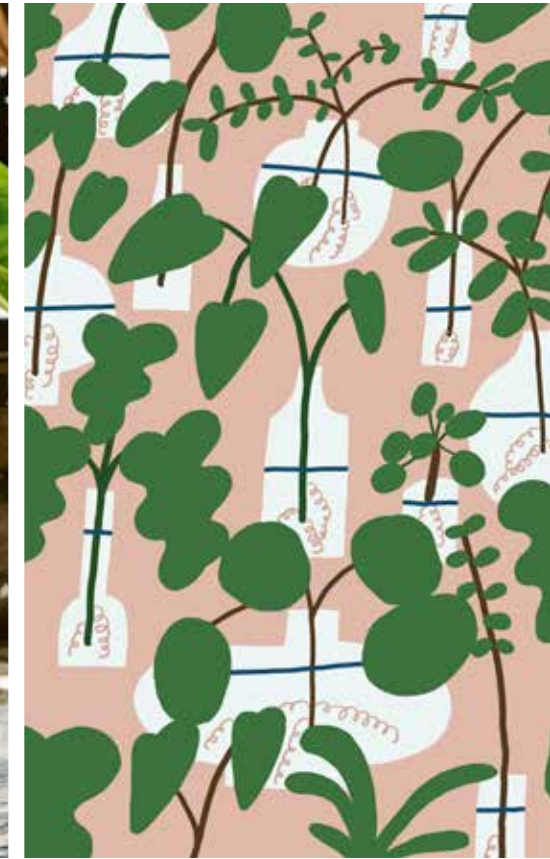
De Landgoedkeuken, Korte Jansstraat 5, Utrecht,  
[www.marienwaerd.nl/landgoed-winkel-utrecht](http://www.marienwaerd.nl/landgoed-winkel-utrecht).  
**Openingstijden:** zo - do 10.00 - 20.00 uur, vr en za 10.00 - 21.00 uur.



'Voedselbos - inspiratie voor ontwerp en beheer', Madelon Oostwoud, ISBN 9789050116534, € 29,95, [www.knnvuitgeverij.nl](http://www.knnvuitgeverij.nl)

## ONEINDIGE BRON

Je kent Madelon Oostwoud van de rubriek 'Permacultuur' die ze afgelopen jaar elke maand schreef en tekende voor Seasons. We vroegen haar voor die rubriek naar aanleiding van haar boek 'Een kleine eetbare tuin met vaste planten'. Nu heeft ze een boek geschreven voor grote eetbare tuinen: 'Voedselbos'. Met 18 inspirerende projecten plus tekst en uitleg van de eigenaars. Ook voor lezers met kleinere tuinen. "Want", zegt Madelon: "als je een kornoelje (Cornus) in de tuin wil en weet dat de rode giftig is en de gele eetbaar, dan plant je die laatste." En dat is dan nog maar een klein voorbeeld.



## HANDLEIDING voor een nieuwe generatie



Thuis vechten de jonge aloë's en pannenkoekplanten elkaar de pot uit, dus hij komt als geroepen deze 'onmisbare gids voor het vermeerderen en delen van kamerplanten'. Het is de ondertitel van 'Stekken voeden groeien', het nieuwe boek van de Engelse groenevingers-duo Caro Langton en Rose Ray van Ro Co ([www.ro-co.uk](http://www.ro-co.uk)).

Het boek is één groot pleidooi voor zelf planten vermeerderen, want het is volgens Rose en Caro niet alleen 'echt heel simpel', maar het geeft ook meer voldoening om een stekje zelf op te kweken en te zien uitgroeien tot grote plant. En hoe leuk is het om voor een habbekrats je plantenfamilie uit te breiden en meerdere generaties van een plant in huis te hebben. En heb je er echt te veel, dan deel je ze uit of ruil je ze. 'Stekken voeden groeien' is een aanwinst voor je groenbibliotheek, de fotografie is fris, de illustraties aanstekelijk en de (stap voor stap) uitleg helder. Daarnaast vind je er handige

tips en trucs in. Wist jij bijvoorbeeld dat gemalen kaneel een wortelbooster van jewelste is? Wij niet.

Stekken, voeden, groeien, Caro Langton en Rose Ray van Ro Co, ISBN 9789059569133, € 25  
[www.fontaineuitgevers.nl](http://www.fontaineuitgevers.nl)



**LEZERSACTIE**  
Seasons geeft 3x het boek 'Stekken, voeden, groeien' cadeau. Kans maken? Kijk op [seasons.nl/winnen](http://seasons.nl/winnen)