nieuws

Eerste stadslandbouwrestaurant in Gent geopend

nieuws

Met Le Petit Botanique opent deze week het eerste Gentse stadslandbouwrestaurant. Met de hulp van het Europees Sociaal Fonds (ESF) willen de sociaal-ecologische werkplaats Labeur en het jobcoachingsbureau Compaan 'stadsgroenten' op een restaurantbord te krijgen. De groenten zullen afkomstig zijn van 7.000 vierkante meter OCMW-grond in Sint-Amandsberg.

7 MEI 2014 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:25

Lees meer over:
varia
culinair



Met Le Petit Botanique opent deze week het eerste Gentse stadslandbouwrestaurant. Met de hulp van het Europees Sociaal Fonds (ESF) willen de sociaal-ecologische werkplaats Labeur en het jobcoachingsbureau Compaan 'stadsgroenten' op een restaurantbord te krijgen. De groenten zullen afkomstig zijn van 7.000 vierkante meter OCMW-grond in Sint-Amandsberg.
In Le Petit Botanique kan u voortaan terecht voor Gentse kost, en dat mag u vrij letterlijk nemen. "Het is de bedoeling om zo veel mogelijk groenten voor ons restaurant zelf te telen", zegt Ron Hermans van de sociaal-ecologische werkplaats Labeur. "Deze week wordt al snijbiet, peterselie en spinazie uit het stadslandbouwproject gebruikt, gaandeweg en samen met de seizoenen zal het aandeel eigen groenten verder groeien."
Het stadslandbouwproject maakt gebruik van 7.000 vierkante meter grond van het OCMW Gent aan het WZC Heiveld in Sint-Amandsberg. Volgens landbouwer Martin Rebry kan de grond 20.000 kilo groenten opleveren, waarvan er 4.000 in het restaurant gebruikt kunnen worden. Voor de rest worden nog afnemers gezocht. Voor wat Le Petit Botanique niet zelf wil of kan telen, wordt beroep gedaan op lokale (bio)boeren of fairtradeproducten.
Labeur en Compaan leiden in het stadslandbouwproject, als sociaal tewerkstellingsproject, tien mensen op, maar ook de senioren bleken enthousiast om mee te tuinieren. "Dankzij de Europese middelen kunnen we 18 maanden lang een halftijds loon van een boer en kok betalen, de rest leggen we zelf bij", aldus Hermans. "Het is de bedoeling om daarna zelfbedruipend te zijn." Kok Joachim Haemers moet voor magie in de keuken zorgen.
Meer info: www.lepetitbotanique.be

Bron: Belga

Beeld: www.lepetitbotanique.be

VILT vzw
Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact
M • info@vilt.be

Volg ons op:
screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen

Crafted by Brigada