nieuws

Museumtuin zet eetbare bloemen in de kijker

nieuws

De Museumtuin van Gaasbeek zet zijn deuren zondag open voor het grote publiek. Een mooie kans voor wie zich eens graag wil laten verrassen door een enorme hoeveelheid aan oude groente- en fruitsoorten. Deze keer staan de eetbare bloemen in de kijker. "Mensen beseffen niet dat je veel bloemen uit de tuin ook echt kunt opeten. Een schoolvoorbeeld zijn de viooltjes die verwerkt worden in ijs, limonade, siroop of gesuikerd bij doopsuiker. Zo zijn er nog tientallen bloemen", aldus directeur Marcel Vossen.

12 SEPTEMBER 2008 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:05

De Museumtuin van Gaasbeek zet zijn deuren zondag open voor het grote publiek. Vooral wie zich eens graag wil laten verrassen door een enorme hoeveelheid aan oude groente- en fruitsoorten mag deze unieke kans niet overslaan. Deze keer staan de eetbare bloemen in de kijker.

De Museumtuin op het domein van het kasteel van Gaasbeek is letterlijk wat zijn naam voorspelt: een verzameling van groenten, fruit en kruiden zoals die een eeuw geleden nog werden gekweekt in moestuinen. De tuin is uitgebouwd naar het voorbeeld van een kasteeltuin zoals die er rond 1900 vaak uitzagen en vormt een steekkaart van wat er in de regio zoal werd gekweekt. "Hier vindt men naast een siertuin nog oude groente- en fruitsoorten waarvan onze grootouders ze misschien nog kennen, maar de kleinkinderen zeker niet meer. Wie zet er nog regelmatig zeekool, wandelstokkool of aardbeispinazie op het menu?", zegt directeur en bezieler Marcel Vossen.

"We verwachten hier zondag een paar duizend mensen. We kunnen dan ook maar één keer per jaar zo'n opendeurdag organiseren. Dan zetten we alle beschikbare mankracht in om vragen te beantwoorden en de boel in het oog te houden. We zouden niet willen dat er na zondag geen enkele vrucht nog aan de bomen hangt", lacht Marcel Vossen.

Ook dit jaar vallen er nieuwigheden te bekijken in de Museumtuin. De boomgaard telt momenteel 50 appelvariëteiten. Uniek in Europa is het project om fruitbomen met zestien verschillende variëteiten rond één korf te laten groeien zoals vroeger vanwege

de sierlijkheid ook in kasteeltuinen gebeurde. De Museumtuin presenteert verder een nieuwe collectie winterharde vijgenbomen. Maar helemaal centraal staan dit jaar de eetbare bloemen.
"Mensen beseffen niet dat je veel bloemen uit de tuin ook echt kunt opeten of gebruiken in gerechten. Een schoolvoorbeeld zijn de viooltjes die verwerkt worden in ijs, limonade, siroop of gesuikerd bij doopsuiker. Zo zijn er nog tientallen bloemen", aldus Marcel Vossen. "Bij elke soort hebben we ook recepten op steekkaarten gezet. Zo kunnen mensen meteen ook aan de slag".(KS)
Meer informatie: Kasteel van Gaasbeek

Bron: Het Nieuwsblad

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