



Catalogus

Ontdek ons aanbod kruiden, planten, kleinfruit,
plantgoed, pootgoed en zaden.

www.deloodsvzw.be

prijs € 2,00



INHOUD

3	Ons werk maakt sterk: maatwerkbedrijf De Loods
5	Welkom bij Boerderij De Loods
6	Gebruik van de catalogus
7	Bioplanten in pot
31	Kleinfruit
34	Bioplantgoed
41	Pootgoed
44	Biozaden & -kiemen
51	Wekelijks vers geoogste biologische groenten en fruit
53	Bezoek ook eens de winkel van Boerderij De Loods
54	Geef een geschenkpakket van Boerderij De Loods
57	Klussen in en rond je huis? Bel Tuin & Klus De Loods
58	Kom heerlijk lunchen in Restaurant De Brug
60	Index Latijnse namen



**ONS WERK
MAAKT STERK:**

MAATWERKBEDRIJF DE LOODS

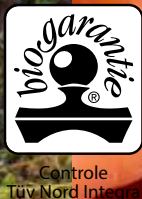
Heel wat mensen met verminderde kansen op de arbeidsmarkt vinden moeilijk een job. Maatwerkbedrijf De Loods bouwde een aantal tewerkstellingsprojecten uit en stelt hier in meer dan 120 mensen tewerk. Opleiding en persoonlijke ontwikkeling staan centraal in onze organisatie. Iedereen verdient een kans om zich te ontplooiën en optimaal te functioneren in onze samenleving.

Door een beroep te doen op onze diensten en door onze producten te kopen, steun je onze projecten.

Alle info:

www.deloodsvzw.be
info@deloodsvzw.be
053 78 82 64


De Loods
Ons werk maakt sterk



Welkom bij Boerderij De Loods

Ons werk maakt sterk

De Boerderij maakt deel uit van maatwerkbedrijf De Loods. In de Boerderij stellen we een 40-tal mensen tewerk. Zij werken in de serre en op het land, in de winkel of in de keuken waar onze zelfgemaakte bioproducten gemaakt worden.

Groot plantenassortiment

In deze catalogus vind je het plantenassortiment van Boerderij De Loods. We kweken biologische kruiden, eetbare bloemen, vergeten gewassen en groenten. We bieden ook een ruim aanbod van bioplantgoed en biozaden aan. We leveren kwaliteitsplanten en deskundig advies.

Kwaliteit, bio, vers & lokaal

Bij de Boerderij hechten we veel belang aan kwaliteit: de groenten die we telen en de producten die we verkopen in de winkel zijn kraakvers en biologisch.

Een greep uit het aanbod van de winkel van De Boerderij:

- | Verse biogroenten en -fruit
- | Huisbereide lasagne, groenteburger ...
- | Biowijnen en -fruitsappen
- | Lokale producten, kazen
- | Eigengemaakte confituren, pickles ...

Fruit- & groentenpakketten

Voor wie weinig tijd heeft om te winkelen hebben we groenten- en fruitabonnementen. Wekelijks kan je in de winkel (en bij meer dan 20 afhaalpunten) een groenten- en/of fruitpakket afhalen.

GEBRUIK CATALOGUS

Gebruik van de catalogus in volgorde:
naam > Latijnse naam > legende > prijs

LEGENDE/AFKORTINGEN

e	éénjarig
t	tweejarig
m	meerjarig
↑	hoogte in cm
☀	standplaats: volle zon
◑	standplaats: halfschaduw
●	standplaats: schaduw
△	vorstgevoelig
❄	vorstbestendig
bio	biologisch
niet bio	niet biologisch

PRIJSCODES (actuele prijzen: zie inleg)

● ● ● ● ●	prijzen bioplanten in pot
◆ ◆ ◆	prijzen kleinfruit
● ○ ● ●	prijzen bioplantgoed
ABCDEFGHIJ	prijzen pootgoed
ABCDEO	prijzen zaden en kiemen

2 prijscodes = prijs kleine pot + prijs grote pot

Bioplanten
in pot

*Tagetes
tenuifolia*

Aardbei, Alpen (geel)

Fragaria vesca 'Yellow Wonder' m | ☀️ 🌱 🌸 | ↑ 20 cm | ●

Deze alpenaardbei is een doordragende, rankenloze plant die kleine, gele aardbeien draagt met de smaak van wilde bosaardbeitjes. Deze aarbei doet het ook goed in een pot op het terras.

Aardbei, Alpen (rood)

Fragaria vesca 'Mignonette' m | ☀️ 🌱 🌸 | ↑ 20 cm | ●

Deze alpenaardbei is een doordragende, rankenloze plant die kleine, rode aardbeien draagt met de smaak van wilde bosaardbeitjes. Deze aarbei doet het ook goed in een pot op het terras.

Aardbei, Alpen (wit)

Fragaria vesca 'White Delight' m | ☀️ 🌱 🌸 | ↑ 20 cm | ●

Deze alpenaardbei is een doordragende, rankenloze plant die kleine, witte aardbeien draagt met de smaak van wilde bosaardbeitjes. Deze aarbei doet het ook goed in een pot op het terras.

Aardbei, Bos Ali Baba (rood)

Fragaria vesca 'Ali Baba' m | ☀️ 🌱 🌸 | ↑ 20 cm | ●

Deze bosaardbei heeft kleine, frisse lekkere aardbeitjes. Geschikt om direct te consumeren of op taart en ijs. Deze plant is een uitstekende bodembedekker met hoge sierwaarde.

De plant groeit graag in halfschaduw, maar de bessen hebben graag wat zon.

Aardbei, Murano

Fragaria ananassa 'Murano' m | ☀️ 🌱 🌸 | ↑ 40 cm | ●

De aardbei Murano is een doordragende cultuuraardbei met een zeer mooie, halfronde vrucht met een bloedrode kleur en sterk glanzend.

Aardbei, Rumba

Fragaria ananassa 'Rumba' m | ☀️ 🌱 🌸 | ↑ 40 cm | ●

De aardbei Rumba is een vroege doordragende cultuuraardbei met een zeer mooie, halfronde vrucht met een bloedrode kleur en sterk glanzend.

Aardpeer

Helianthus tuberosum m | ☀️ 🌱 🌸 | ↑ 250 cm | ●

De aardpeer of topinamboer is een zeer sterke, winterharde plant die tot 2,5m kan worden.

De wortelknollen, geoogst in de winter, hebben de smaak van artisjokken.

De rode aardpeer heeft afgeronde wortelknollen met paarsachtig vruchtvlees.

Aardpeer, Zonnewortel

Helianthus strumosus m | ☀️ 🌱 🌸 | ↑ 250 cm | ●

Zonnewortels zijn een variant van aardpeer, een sterke, winterharde plant die tot 2,5m kan worden.

De zonnewortels hebben langwerpige en vrij gladde ondergrondse knollen met een zacht zoete smaak. Ze zijn geschikt om rauw of licht gekookt te eten en kunnen zelfs tot puree worden verwerkt.

ABC-kruid

Spilanthes oleraceae e | ☀️ 🌱 🌸 | ↑ 30 cm | ●

Een origineel gewas met pikante smaak en pittig als peper. Zowel de blaadjes als bloemen zijn eetbaar en zijn lekker in pittige salades met rucola en korianderblad, als aperitiefhapjes of gekookt bij rijst. Te gebruiken voor het genezen van chronisch droge ogen. Groeit bodembedekkend.

Absint

Artemisia absinthium m | ☀️ 🌱 🌸 | ↑ 100 cm | ●

De absint of alsem is een sterk ruikende struik met bittere smaak die een hoogte kan bereiken van ongeveer 1 m. Dit kruid is eetlustopwekkend, stimuleert de spijsvertering en versterkt de maag.

Het blad en de jonge stengels hebben een bittere smaak en worden gebruikt in sauzen en bij de bereiding van sterke drank. Oppassen bij zwangerschap.

Afrikaantje, Geel

Tagetes tenuifolia e | ☀️ 🌱 🌸 | ↑ 40 cm | ●

Het afrikaantje of stinkertje is een mooie en nuttige plant. De geur van deze plant houdt aaltjes en ander ongedierte weg. Van de gedroogde bloemen en bladeren kan je thee trekken, die als hoestdrank wordt geserveerd. In de keuken wordt het ook gebruikt bij rijst of stampot.

Afrikaantje, Rood

Tagetes tenuifolia e | ☀️ 🌱 🌸 | ↑ 40 cm | ●

Het afrikaantje of stinkertje is een mooie en nuttige plant. De geur van deze plant houdt aaltjes en ander ongedierte weg. Van de gedroogde bloemen en bladeren kan je thee trekken, die als hoestdrank wordt geserveerd. Een goede plant om insecten en bijen aan te trekken in de moestuin.

Alantwortel, Griekse

Inula helenium m | ☀️ 🌱 🌸 | ↑ 200 cm | ●

Dit geneeskrachtig kruid met fraaie gele bloemen wordt gebruikt bij allerlei aandoeningen van de luchtwegen, de nieren en de huid. De wortels, waar voornamelijk de werkzame bestanddelen inzitten, worden gedroogd waarna er thee van wordt gezet. Suikervervangend bij diabetici.

Aloë vera

Aloë vera barbadensis m | ☀️ 🌱 🌸 | ↑ 50 cm | ●

Aloë vera bevat bijzondere geneeskrachtige eigenschappen.

Het plantensap kan worden gebruikt als middel tegen brandwonden, zonnebrand of als huidverzorging. Wordt bij ons als kamerplant gebruikt, is niet winterhard.

Amarant/Kattenstaart

Amaranthus e | ☀️ 🌱 🌸 | ↑ 150 cm | ●

Amarant wordt gecultiveerd als groente met een aardse, volle smaak.

De bladeren worden gestooft als spinazie. In Europa wordt de plant gebruikt als graanvervanger in een glutenvrij dieet. Het is ook een geschikte snijbloem.

Andoorn, Japanse

Stachys affinis m | ☀️ 🌱 🌸 | ↑ 50 cm | ●

Japanse andoorn of Crosne is een minder bekend gewas dat kleine, leuke, winterharde knolletjes produceert. De kronkelige knolletjes zijn wit-crèmekleurig, hebben een nootachtige smaak en worden beetgaar gekookt, gebakken of rauw toegevoegd aan slaatjes. Je kan ze ook inleggen in azijn.

Anemoon, Bos-

Anemone nemorosa m | 🌱 🌸 🌸 | ↑ 5-25 cm | ●

De bosanemoon is een lage vaste plant die meestal in grote groepen groeit en daarom in de lente een mooie bodembedekker is.

Anemoon, Gele

Anemone ranunculoides m | 🌱 🌸 🌸 | ↑ 15-25 cm | ●

De gele anemoon vormt in de lente een mooi tapijt vol goudgele bloemen.

Goede bodembedekker voor schaduwrijke, vochtige plaatsen.

Artisjok, Groene

Cynara scolymus 'Imperial Star' m | ☀️ 🌱 🌸 | ↑ 200 cm | ●

De vlezige schutbladeren en bloembodem van de gesloten bloemknop worden gekookt en als groente gegeten. Artisjok is geneeskrachtig bij gal- en leverproblemen.

Artisjok, Purperen

Cynara scolymus 'Améthyste' m | ☀️ 🌱 🌸 | ↑ 200 cm | ●

De vlezige purperen schutbladeren en bloembodem van deze oude soort artisjok worden gekookt en als groente gegeten. Artisjok is geneeskrachtig bij gal- en leverproblemen.

Barbarakruid/Winterkers

Barbarea vulgaris t | ☀️ 🌱 🌸 | ↑ 20-90 cm | ●

Barbarakruid of winterkers is rijk aan mineralen en vitaminen (hoog gehalte vit. C) en past prima in een slaatje. Kan gebruikt worden zoals tuinkers en kleine veldkers, is eetlustopwekkend.

Basilicum, Citroen-

Ocimum basilicum citriodorum e | ☀️ 🌱 🌸 | ↑ 20-60 cm | ●

Citroenbasilicum is een variant van de gewone groene basilicum met een aangename citroengeur en -smaak. Gebruik in salades of verrassend in desserts met ijs.

Basilicum groeit op een zonnige en beschutte plaats op een doorlatende grond.

Door de sterke citroengeur verjaagt deze plant vliegen en muggen.

Basilicum, Fijnbladige *Ocimum basilicum 'Minimum'* e | ☀ | △ | ↑ 20-60 cm | ●

Deze basilicum heeft een zeer compact, klein blad met een uitgesproken rijk aroma.

Dé smaakmaker bij tomaten, pasta's of salades en natuurlijk pesto's.

Basilicum groeit op een zonnige en beschutte plaats met een doorlatende grond.

Basilicum, Groene *Ocimum basilicum 'Genovese'* e | ☀ | △ | ↑ 20-60 cm | ●

Basilicum groeit op een zonnige en beschutte plaats op een doorlatende grond.

Dé smaakmaker bij tomaten, pasta's of salades en natuurlijk voor het gebruik in pesto's.

Basilicum versterkt de zenuwen en gaat misselijkheid ten gevolge van reisziekte tegen.

Basilicum, Kaneel- *Ocimum basilicum 'Cinnamomum'* e | ☀ | △ | ↑ 20-60 cm | ●

Kaneelbasilicum heeft paarse steeltjes. Dit tuinkruid heeft een zachte kaneelsmaak.

Het blad wordt gebruikt in salades, tomatengerechten, pastasauzen en soepen.

Basilicum groeit op een zonnige en beschutte plaats met een doorlatende grond.

Basilicum, Rode *Ocimum basilicum* e | ☀ | △ | ↑ 20-60 cm | ●

Rode basilicum is een variant van de gewone groene basilicum.

Deze basilicum oogt mooi in salades door zijn opvallende roodpaarse kleur of

wordt gebruikt om rode pesto of kleurrijke tapenades van te maken.

Basilicum, Thaise *Ocimum basilicum 'Thai'* e | ☀ | △ | ↑ 20-60 cm | ●

De smaak van de Thaise basilicum is wat tussen kaneel, anijs en dragon in.

Typisch wordt het gebruikt in oosterse gerechten en dan vooral de Thaise keuken.

Bergamotplant *Monarda fistulosa* m | ☀ | ☀ | * | ↑ 90 cm | ●

Het blad is sterk aromatisch, de geur doet denken aan de citrusvrucht bergamot.

Het kruid kent verschillende culinaire en medicinale toepassingen en is in Europa winterhard.

Bergamotplant *Monarda didyma* m | ☀ | ☀ | * | ↑ 90 cm | ●

De rode bloemen van deze bergamotplant kunnen de border mooi sieren.

De bloemetjes en jonge blaadjes zijn eetbaar en verfrachten slaatjes. Van de bladeren kan een

geurige thee getrokken worden (een geur die aan Spaanse bergamotappelsien doet denken).

Bergsteentijm *Calamintha nepeta* m | ☀ | * | ↑ 40 cm | ●

Bergsteentijm is een mooie winterharde plant met kleine bloemen die heel veel bijen en hommels

aantrekken. De smaak is aangenaam pikant, warm, muntachtig en peperig met een bittere toets.

Bernagie, Paarse *Borago officinalis* e | ☀ | △ | ↑ 50-80 cm | ●

De verse blaadjes zijn het meest geschikt voor culinair gebruik

maar ook de bloemetjes kan je eten en zijn mooi als garnering of in salades.

Bernagie, Witte *Borago officinalis 'Albiflora'* e | ☀ | △ | ↑ 50-80 cm | ●

De jonge bladeren en witte bloemen hebben een uitgesproken komkommersmaak

en worden o.a. in slaatjes gebruikt. Van dit kruid wordt ook thee getrokken tegen reuma,

nierontstekingen en ter bevordering van urineafdriving. Zaaït zichzelf uit en is geliefd bij bijen.

Bieslook *Allium schoenoprasum* m | ☀ | ☀ | * | ↑ 20-30 cm | ●

Bieslook is een winterharde, doorlevende plant met dunne, grasachtige, holle blaadjes

met een lichte uiensmaak. Dit kruid wordt versnipperd in soepen, eier- en kaasschotels

en in salades en sauzen. Onder glas kan er ook in de winter geoogst worden.

Bieslook is zeer geschikt als randbeplanting maar kan evengoed in een pot of bak.

Bieslook, Chinese *Allium tuberosum* m | ☀ | ☀ | * | ↑ 40-50 cm | ●

Het blad van Chinese bieslook is grover en breder vergeleken met de courante bieslook.

De plant heeft een lichte, knoflookachtige smaak; zowel de sprietten als de bloemen

worden in gerechten gegeten en bevorderen de eetlust en spijsvertering.

Bieslook, Grove *Allium fistulosum* m | ☀ | ☀ | * | ↑ 30-70 cm | ●

De stengels en pijpjes van deze bieslook hebben een knoflooksmaak en -geur. Geschikt voor sla,

mayonaise, azijn of kruidenboter. De stengelknollen worden eveneens in de keuken gebruikt.

Bieslook, Indianen- *Allium cernuum* m | ☀ | ☀ | * | ↑ 10-30 cm | ●

Het blad van deze prachtige bieslooksoort met hangende lichtrode bloemen is plat en breder

vergeleken met de courante bieslook. De plant heeft een licht knoflookachtige smaak;

zowel de bladeren als de bloemen worden in gerechten gebruikt.

Bijvoet *Artemisia vulgaris* m | ☀ | ☀ | * | ↑ 150 cm | ●

Bijvoet is eetlustopwekkend, wordt gebruikt bij maag- en darmstoornissen en is krampstillend.

Door de gunstige invloed op de spijsvertering is het ook als keukenkruid geschikt.

Geen gebruik bij zwangerschap.

Bladbroccoli *Broccolietto sessantino* e | ☀ | △ | ↑ 50 cm | ●

Een oude, populaire Italiaanse groente, waarbij zowel het blad (iets pittig)

als de bijna bloeiende gele bloem (als broccoli) wordt gegeten.

Boerenwormkruid *Tanacetum vulgare* m | ☀ | * | ↑ 150 cm | ●

Boerenwormkruid houdt de insecten (vlooien, luizen, vliegen) en muizen weg.

Boerenwormkruid werd vroeger veel gebruikt als middel tegen wormen, vandaar de naam.

De jonge blaadjes van dit kruid worden aan pannenkoekendeeg toegevoegd.

Bonenkruid, Berg- *Satureja montana* m | ☀ | * | ↑ 30-50 cm | ●

Bergbonenkruid past goed bij peulvruchten, in sauzen en marinades,

in groentengerechten en in de soep en is eetlustopwekkend (verhoogt de verteerbaarheid).

Dit kruid bezit een sterkere smaak dan het eenjarige bonenkruid.

Bonenkruid, Citroen- *Satureja montana 'Citriodora'* m | ☀ | * | ↑ 30-50 cm | ●

Bonenkruid met een vleugje citroenaroma. De citroensmaak geeft een frisse toets

aan stoofpotjes en gebraden en brengt bonen en peulvruchten heerlijk op smaak.

Vaste plant die tijdens de winter gedeeltelijk afsterft bovengronds.

Bonenkruid, Eenjarig *Satureja hortensis* e | ☀ | △ | ↑ 40 cm | ●

Fijn kruid met lange, smalle blaadjes. Deze hebben een naar peper neigende smaak en geuren

aromatisch. Bonenkruid is een geliefde plant bij bijen, maar ook in onze keuken wordt er veel

gebruik van gemaakt bij peulvruchten, in sauzen en marinades, in groentengerechten en in de soep.

Het kruid kan vers of gedroogd gebruikt worden en heeft een positieve werking op de spijsvertering.

Boomspinazie *Chenopodium giganteum* e | ☀ | ☀ | △ | ↑ 150-200 cm | ●

De jonge plantjes hebben malse, heldergroene bladeren met fluoroze topjes; ze zijn lekker in

slaatjes. De oudere bladeren kan je stoven als spinazie. Hoef niet te worden ondersteund.

Bostulp *Tulipa sylvestris* m | ☀ | ☀ | * | ↑ 20-50 cm | ●

De bostulp is een bolgewas met mooie, gele bloemen die zich 's nachts en

bij regenachtig weer sluiten en gaan hangen om het stuifmeel te beschermen.

Brave hendrik	<i>Chenopodium bonus-henricus</i>	m ☀ 🌱 🌸 ↑ 15-60 cm ●
Oude spinaziesoort waarvan het donkergroene blad wordt gebruikt als spinazie of als toekruid. De jonge scheuten kunnen als asperges worden klaargemaakt.		
Buxus	<i>Buxus sempervirens</i>	m ☀ 🌱 🌸 ↑ 160-200 cm ●
Langzaam groeiend palmboompje dat je ook in een pot kan houden. De juiste bemesting kan de groei versnellen.		
Cichorei, Wilde	<i>Cichorium intybus</i>	t ☀ 🌱 🌸 ↑ 30-120 cm ●
De jonge cichoreibladeren hebben een licht bittere smaak en worden in het voorjaar gebruikt in salades of gekookt. De bloemen zijn bruikbaar in salades, de wortel als koffiesubstituut. Gebruik bij maag- en leverklachten, verstoppingen en een gebrek aan eetlust.		
Citroengeranium, Gekroesde	<i>Pelargonium crispum</i>	m ☀ 🌱 🌸 ↑ 60-80 cm ●●
Citroengeranium heeft een mooi, viltig behaard, groen blad met een sterke citroengeur die muggen en vliegen weghoudt.		
Citroengeranium, Gevlekte	<i>Pelargonium crispum 'Variegatum'</i>	m ☀ 🌱 🌸 ↑ 60-80 cm ●●
Citroengeranium heeft een mooi, viltig behaard, groen blad met een sterke citroengeur die muggen en vliegen weghoudt.		
Citroengeranium, Limoen-	<i>Pelargonium Citrosa 'Queen of lemon'</i>	m ☀ 🌱 🌸 ↑ 60-80 cm ●●
De unieke citroengeur van de plant is niet alleen verfrissend maar verjaagt ook muggen en vliegen.		
Citroengeranium, Munt-	<i>Pelargonium tomentosum</i>	m ☀ 🌱 🌸 ↑ 60-80 cm ●●
De frisgroene wollige bladeren zijn volledig bedekt met zachte haartjes die bij aanraking een krachtige muntgeur verspreiden. Deze plant kan niet tegen de volle zon.		
Citroengeranium, Rozen-	<i>Pelargonium graveolens</i>	m ☀ 🌱 🌸 ↑ 60-80 cm ●●
Citroengeranium heeft een mooi viltig behaard, groen blad met een sterke citroengeur die muggen en vliegen weghoudt.		
Citroengras	<i>Cymbopogon flexuosus</i>	m ☀ 🌱 🌸 ↑ 60-80 cm ●
Citroengras kan voortdurend worden geoogst en vers aan gerechten worden toegevoegd. Het wordt vooral in de Aziatische keuken gebruikt en laat zich goed invriezen of drogen. Voor een stevige groei in volle grond planten. Citroengras heeft een rustgevend effect.		
Citroenkruid	<i>Artemisia abrotanum</i>	m ☀ 🌱 🌸 ↑ 150 cm ●
Het blad van citroenkruid wordt in kruidenazijn, bloemenlotionen en potpourri gebruikt. De geur van citroenkruid is vrij sterk. Men voegt het verse blad toe in salades en soepen. Het blad wordt gebruikt om vliegen en muggen te verjagen en wordt tussen kleding gelegd tegen motten. Thee van bladeren van citroenkruid is opwekkend en versterkt de werking van de maag.		
Citroenmelisse	<i>Melissa officinalis</i>	m ☀ 🌱 🌸 ↑ 50-80 cm ●●
Geliefd kruid in thee. De verse blaadjes geven een frisse citroensmaak in salades, soepen, sauzen en kruidenazijn, maar evengoed in ijs en fruitsalades. Dit kruid wordt vaak gebruikt bij lichte gevallen van slapeloosheid, heeft een kalmerende werking en bevordert de spijsvertering.		
Daglelie	<i>Hemerocallis</i>	m ☀ 🌱 🌸 ↑ 50-80 cm ●
Elke bloem bloeit slechts één dag, vandaar de naam. Gelukkig geeft de plant veel bloemen. Deze zijn eetbaar en worden gebruikt in salades of in een beslag gefrituurd. Gemakkelijk te telen plant.		

Damastbloem, Paarse	<i>Hesperis matronalis</i>	t ☀ 🌱 🌸 ↑ 45-90 cm ●
De damastbloem is een uitstekende plant voor wilde tuinen en zaait zich spontaan uit. 's Avonds geuren de paarse bloemen heerlijk en worden ze bezocht door vlinders. Compressen van fijngemaakte bladeren bevorderen de genezing van zweren.		
Damastbloem, Witte	<i>Hesperis matronalis 'Alba'</i>	t ☀ 🌱 🌸 ↑ 45-90 cm ●
De damastbloem is een uitstekende plant voor wilde tuinen en zaait zich spontaan uit. 's Avonds geuren de witte bloemen heerlijk en worden ze bezocht door vlinders. Compressen van fijngemaakte bladeren bevorderen de genezing van zweren.		
Dille	<i>Anethum graveolens</i>	e ☀ 🌱 🌸 ↑ 90-150 cm ●
Dilleblad en -zaad smaken voortreffelijk in allerlei gerechten zoals bonensoep, plattekaas, slaatjes en sausen. Dille werkt ontspannend bij krampen en stimuleert de spijsvertering.		
Donderblad	<i>Sempervivum tectorum</i>	m ☀ 🌱 🌸 ↑ 5-15 cm ●
De blauwgroene bladeren vormen een rondachtig wortelrozet van 5 tot 15 cm hoog. Donderblad groeit graag (als sierplant) op oude muren, oude daken, rotsen en afgravingen. Als geneeskrachtig kruid wordt het gebruikt bij schrammetjes, puistjes, afters en kleine brandwonden.		
Dragon	<i>Artemisia dracunculus</i>	m ☀ 🌱 🌸 ↑ 50-70 cm ●●
Keukenkruid met een eetlustopwekkende werking (doet vet vlugger verteren). De kruidige, pittige smaak is geschikt om zoutarme gerechten op smaak te brengen en in azijn en bearnaise.		
Drakenkop, Turkse	<i>Dracocephalum moldavicum</i>	e ☀ 🌱 🌸 ↑ 60 cm ●
Niet erg gekende plant die in grote groep geplant het beste tot z'n recht komt. Drakenkop heeft een citroenachtig geurend blad dat kan gebruikt worden in sla en thee; goede bijenplant.		
Driekantige look	<i>Allium triquetrum</i>	m ☀ 🌱 🌸 ↑ 10-40 cm ●
Driekantige look is een tweeslachtige, overblijvende plant die in april en mei bloeit en tot 40 cm hoog wordt. De plant is goed herkenbaar aan de scherp driekantige stengels en bloemstelen.		
Droplant	<i>Agastache foeniculum</i>	m ☀ 🌱 🌸 ↑ 50-100 cm ●●
Deze plant wordt ook wel eens anijsnetel genoemd. De droplant trekt vlinders en bijen aan. Wordt in de keuken gebruikt in sla, saus, thee. Eetbare bloem.		
Duizendblad	<i>Achillea millefolium</i>	m ☀ 🌱 🌸 ↑ 15-50 cm ●
De bladeren worden in sla of voor thee gebruikt. De bloemschermen en het blad bevatten geneeskundige stoffen die helpen bij maag- en darmklachten of bij aambeien. Uitwendig wordt dit kruid gebruikt voor wondgenezing en als ontstekingsremmer. Kauwen op het blad helpt tegen kiespijn.		
Echinacea, Paarse	<i>Echinacea purpurea</i>	m ☀ 🌱 🌸 ↑ 60-100 cm ●
Echinacea of rode zonnehoeft heeft een geneeskrachtig effect, alsook een sierwaarde als bloem (hoogte + 1 m). Deze plant verhoogt de weerstand tegen (bacteriële en virale) infectieziekten.		
Eeuwglevenkruid	<i>Gynostemma pentaphyllum</i>	m 🌱 🌸 ↑ 200 cm ●
Dit kruid heeft geneeskrachtige eigenschappen die verwant zijn aan die van ginseng.		
Egyptische ui	<i>Allium cepa var. proliferum</i>	m ☀ 🌱 🌸 ↑ 50 cm ●
Egyptische ui (boomui) kan je telen als doorlevende groente in de groentetuin, in de siertuin of in pot op het terras. Het loof wordt o.a. gebruikt in salades. De kleine bollen, die bovenaan een bloemsteel vormen, worden gebruikt in de keuken of om opnieuw te planten.		

Engelwortel, Grote	<i>Angelica archangelica</i>	t ☀ 🌿 🌸 ↑ 100-200 cm ●
Engelwortel is een grote, sterke plant die een zoete geur verspreidt. Gekonfijte stengels en wortels van de engelwortel worden aangeraden bij maag- en darminfecties. Thee van gedroogde bladeren kalmeert de maag.		
Gagel	<i>Myrica gale</i>	m ☀ 🌿 🌸 ↑ 60-150 cm ●
Deze insectenwerende struik wordt beschouwd als een medicinale plant en werd bijvoorbeeld bij kiespijn gebruikt. Ook wordt de struik vanwege de bitterstof in de bladeren in plaats van hop gebruikt bij het brouwen van bier.		
Ganzebloem, Gekroonde	<i>Chrysanthemum coronarium</i>	e ☀ 🌿 🌸 ↑ 100 cm ●
De plant speelt een belangrijke rol in de Zuidoost-Aziatische keukens, zowel om op te eten als voor garnering. De jonge bladeren en stengels worden gebruikt voor het op smaak brengen van soepen, roerbakshotels en salades.		
Ganzebloem, Gele	<i>Chrysanthemum segetum</i>	e ☀ 🌿 🌸 ↑ 50-60 cm ●
De gele ganzenbloem groeit sterk met gele bloemen met een geel hart. Oud akkerkruid dat mooi past in een wilde tuin. Eetbare bloemen en jonge bladen die prachtig ogen in een salade.		
Geelwortel/Kurkuma	<i>Curcuma longa</i>	m ☀ 🌿 🌸 ↑ 60-80 cm ●●
Kurkuma wordt in de keuken gebruikt als specerij en is herkenbaar door de fel geelachtige kleur. Het zou ontstekingswerende, antioxidatieve, antikanker-, hart- en leverbeschermende, anti-arthritis- en anti-infectieuze eigenschappen bezitten.		
Gember, Gewone	<i>Zingiber officinale</i>	m ☀ 🌿 🌸 ↑ 100 cm ●●
De wortelstok van de gember is een in de keuken gebruikte specerij met een vrij sterke, maar voor de liefhebbers aangename smaak.		
Gember, Mioga	<i>Zingiber Mioga</i>	m ☀ 🌿 🌸 ↑ 100 cm ●
Dit is een winterharde plant met tropische uitstraling (het is de meest winterharde gembersoort). Vanaf augustus heeft deze plant lichtgele bloemen, onderaan de stengel op de grond. Gesloten bloemen worden gebruikt in wokgerechten. Zachter van smaak dan de gewone gember.		
Goudsbloem	<i>Calendula officinalis</i>	e ☀ 🌿 🌸 ↑ 60 cm ●
De verse of gedroogde bloemen kunnen worden gebruikt in soepen en salades of in kruidenboter. De bloemblaadjes hebben een kleurende eigenschap zoals bij saffraan. Ze bevatten etherische olie, die veel gebruikt wordt in zalf (huidherstellend, bloedcirculatie).		
Hartgespan	<i>Leonurus cardiaca</i>	m ☀ 🌿 🌸 ↑ 120 cm ●
De plant in bloei lijkt op een leeuwenstaart. Wordt sinds de oudheid gebruikt tegen hartkwalen.		
Heemst	<i>Althaea officinalis</i>	m ☀ 🌿 🌸 ↑ 60-150 cm ●●
Heemst is een mooie decoratieve doorlevende plant die tot 1,50 m hoog kan worden. Oorspronkelijk werden marshmallows gemaakt van de gesuikerde wortel van heemst. Thee van heemst wordt gebruikt tegen heesheid en prikkelhoest.		
Heiligbloem	<i>Santolina chamaecyparissus</i>	m ☀ 🌿 🌸 ↑ 40-70 cm ●
De takjes worden gebruikt als anti-motmiddel tussen het linnen. Mag alleen uitwendig gebruikt worden. Best in rotstuinen, in voegen of aan de voet van droge muren zetten. Kan ook als terrasplant in potten en bloembakken. Na de winter bijknippen om de plant in vorm te houden.		

Hop, Asperge-	<i>Humulus lupulus 'Magnum'</i>	m 🌿 🌸 ↑ 750 cm ●
De jonge scheuten van deze hop worden gebleekt en als asperge gegeten.		
Hop, Bier-	<i>Humulus lupulus 'Target'</i>	m 🌿 🌸 ↑ 750 cm ●
Hop is een slingerplant die een lengte van 7,5 m kan krijgen. De bellen bevatten een olieachtige stof die gebruikt wordt in de bierbrouwerij.		
Hop, Dwerg-	<i>Humulus lupulus 'First Gold'</i>	m 🌿 🌸 ↑ 300 cm ●
Deze hopsoort is een dwerghop die tot 3 m lange ranken krijgt, met vele grote hopbellen.		
Hop, Goudkleurige	<i>Humulus lupulus 'Aureus'</i>	m 🌿 🌸 ↑ 700 cm ●
De goudkleurige hop heeft een geel blad en staat niet graag in de brandende zon. Een sterke klimmer die niet opgebonden hoeft te worden en wel tot 7 meter hoog kan reiken. Alleen de vrouwelijke planten dragen de mooie hopbellen.		
Hortensia, Pluim-	<i>Hydrangea paniculata</i>	m ☀ 🌿 🌸 ↑ 200-300 cm ●
De pluimhortensia is afkomstig uit Japan en China, hij onderscheidt zich van andere hortensiasoorten door zijn lange pluimen en rechtopgaande groei.		
Hyssop, Blauwe	<i>Hyssopus officinalis</i>	m ☀ 🌿 🌸 ↑ 30-60 cm ●
Hyssop is een tuinkruid dat een pittige smaak geeft aan vele gerechten. Zowel het blad als de bloemen worden in soepen en stoofpotten gebruikt. Hyssop kalmeert de zenuwen en zuivert het bloed. Het kruid wekt de eetlust op. Niet tijdens de zwangerschap gebruiken.		
Ijskruid	<i>Mesembryanthemum crystallinum</i>	e ☀ 🌿 🌸 ↑ 5 cm ●
De bladeren van ijskruid zijn eetbaar en smaken licht zoutig. Het is een rijk vertakte succulente plant met een kruipende groeiwijze, die rauw in slaatjes wordt gebruikt of waarvan de bladeren als spinazie worden gekookt.		
Ijzerhard	<i>Verbena hastata</i>	m ☀ 🌿 🌸 ↑ 100 cm ●
Ijzerhard is een eeuwenoud geneeskrachtig kruid dat best geoogst wordt in volle bloei. De bladeren worden vooral in thee als slijmoplossend middel bij verkoudheden gebruikt.		
Jasmijn	<i>Jasminum officinale</i>	m ☀ 🌿 🌸 ↑ 250 cm ●
Jasmijn is een krachtige bladverliezende klimplant in kronkelend opgaande vorm die bloeit van mei tot september met kleine witte, stervormige geurende bloempjes, gevolgd door zwarte besjes.		
Jeneverbes	<i>Juniperus communis</i>	m ☀ 🌿 🌸 ↑ 500 cm ●
De bessen van de jeneverbes worden in de keuken gebruikt voor o.a. zuurkool of alcoholische dranken. Thee van de gedroogde bessen heeft een reinigende werking. Niet tijdens de zwangerschap gebruiken.		
Kaardebol	<i>Dipsacus fullonum</i>	t ☀ 🌿 🌸 ↑ 70-150 cm ●
Kaardebol kan na de bloei worden gedroogd. Het is een prima voor droogboeketten. De plant produceert veel nectar en trekt daarom veel insecten zoals solitaire bijen en hommels.		
Kaasjeskruid, Groot	<i>Malva sylvestris</i>	m ☀ 🌿 🌸 ↑ 100-150 cm ●
Nectarplant voor bijen en hommels. Bloeit van mei tot in september met mooie paarse bloemen. De bladeren en bloemen bevatten veel slijmstoffen die in de kruidengeneeskunde aangewend worden o.a. tegen keelaandoeningen, bronchitis en huidproblemen.		

Kaasjeskruid, Muskus- *Malva moschata* t | ☀ | 🌱 | 🌸 | ↑ 30-70 cm | ●
De bloemen van dit kruid ruiken licht naar muskus en kunnen worden gebruikt in salades.
Het blad van het muskuskaasjeskruid helpt bij een bijensteek als onmiddellijk een blaadje op de gestoken plek wordt gelegd.

Kamille, Echte *Matricaria recutita* e | ☀ | △ | ↑ 20-50 cm | ●
In de keuken wordt kamille voornamelijk gebruikt om rustgevend thee te maken.
De zoete smaak van kamille kan ook dienst doen in sauzen of siropen.
Uitwendig wordt kamille gebruikt bij moeilijk genezende wonden (activeert de weefselregeneratie).

Kamille, Kruij- *Chamaemelum nobile 'Treneague'* m | ☀ | 🌱 | ↑ 5-10 cm | ●
Kruijkamille of loopkamille kan als bodembedekker gebruikt worden.
Het blad van deze bloemloze soort heeft een appelgeur.

Kamille, Roomse *Chamaemelum nobile* m | ☀ | 🌱 | ↑ 30 cm | ●
De plant heeft ongeveer dezelfde eigenschappen als echte kamille, maar de smaak is bitter.
Van de bloemen wordt thee gemaakt, het blad heeft een appelgeur.

Kamperfoelie *Lonicera periclymenum* m | ☀ | 🌱 | 🌸 | ↑ 200-1.000 cm | ●
De kamperfoelie slingert zich om andere planten en bomen heen. De bloemen hebben vooral 's avonds een sterke zoete geur. Gedroogde bloemen en bladeren hebben een ontsmettende en urineafdrijvende werking. Sinds eeuwen wordt kamperfoelie als wondreinigend middel gebruikt.

Kardoer *Cynara cardunculus* m | ☀ | 🌱 | 🌸 | ↑ 50-200 cm | ●
Kardoer is een overblijvende distelachtige plant. Van de plant worden de bloemknoppen en vooral de vezelige bladstelen en middennerf gegeten. De beste bereidingswijze is blancheren omdat dan veel van de smaak blijft behouden. De smaak doet denken aan die van artisjok.

Kattenkruid, Klein *Nepeta faassenii* m | ☀ | 🌱 | 🌸 | ↑ 50 cm | ●
Kattenkruid is een plant waar katten graag in gaan liggen en spelen.
Kattenkruid is ook een uitstekende randbeplanting en een goede plant tussen rozen.

Kerrieplant, Breedbladige *Helichrysum italicum* m | ☀ | △ | ↑ 60 cm | ●
De bladeren met het milde curryaroma kruiden soepen, sauzen, groenten en rijstschotels.
De takjes kunnen doorlopend vers geplukt en meegekookt worden.
Met zijn zilvergrijze takjes vormt de kerrieplant een sierplant die evengoed geschikt is voor potten op een balkon. De bloemen zijn zeer geschikt om te drogen.

Kervel, Gewone *Anthriscus cerefolium* e | ☀ | 🌱 | △ | ↑ 100 cm | ●
Het blad heeft een anijsachtige smaak die lekker is voor soepen, slaatjes, sauzen en kruidenboter.

Kervel, Roomse *Myrrhis odorata* m | ● | 🌱 | 🌸 | ↑ 150 cm | ●●
Het blad en de bloem hebben een anijsachtige smaak en worden gebruikt in soepen, kruidenboter en salades. Het is een zacht middel voor een betere spijsvertering en tevens bloedzuiverend en slijmoplossend. Ook het zaad wordt gebruikt als specerij.
Het blad kan ook als zoetstof worden toegevoegd aan zure gerechten.

Kievitsbloem *Fritillaria meleagris* m | ☀ | 🌱 | 🌸 | ↑ 30 cm | ●
Deze plant heeft een bloem met paars (soms wit) geblokte bloemblaadjes.
Ze lokt honingbijen en vlinders en wordt vaak gebruikt in de cottagetuinen, bloemborders, rotstuinen, wilde bloemenweiden en natte graslanden.

Klaverzuring *Oxalis corniculata* e | ☀ | △ | ↑ 5-30 cm | ●
De plant is klein, kruipend en heeft groene bladeren met paars-bruine tekeningen.
De steunblaadjes zijn klein. De blaadjes smaken citroenachtig en zijn lekker in een salade.

Kliswortel *Arctium lappa* t | ☀ | 🌱 | 🌸 | ↑ 40-200 cm | ●
De kliswortel heeft het eerste jaar forse wortels die gegeten kunnen worden als schorseneren.
Het tweede jaar vormt de klis een heel mooie bloem die druk bezocht wordt door hommels en vlinders. De kliswortel is bloedzuiverend, goed voor de huid en bacterie-onderdrukkend.

Korenbloem, Blauwe *Centaurea cyanus* e | ☀ | △ | ↑ 30-60 cm | ●
De korenbloem is een echte vlinderplant. De blauwe bloemen zijn eetbaar en mooi in salades.
De gedroogde bloemen houden hun fel blauwe kleur.

Koriander *Coriandrum sativum* e | ☀ | 🌱 | △ | ↑ 30-70 cm | ●
De blaadjes worden jong en vers geplukt, voornamelijk in de Oosterse keuken, in salades en rijstgerechten. De zaden worden gebruikt in kerriepoeder, gebak, chutneys of rijstgerechten. Koriander verdrijft windrigheid en krampen.

Krokus, Boeren- *Crocus tommasinianus* m | ☀ | 🌱 | 🌸 | ↑ 10-15 cm | ●
Deze botanische krokus met paarse bloemen verwildert goed in gazons.
Het is een prachtige vroegbloeiër bij wat zonnig weer.

Krokus, Bonte mix *Crocus vernus 'mix'* m | ☀ | 🌱 | 🌸 | ↑ 10 cm | ●
De bonte krokus bloeit van februari tot juni, naargelang de hoogte. De bloem, die wit met een paarse buis, paars of geel is, wordt door bijen en hommels bestoven.

Krokus, Gele *Crocus ancyrensis* m | ☀ | 🌱 | 🌸 | ↑ 10 cm | ●
Een botanische krokus met fel gele bloemen die vanaf half februari bloeien.
Verwildert goed in gazons, prachtige vroegbloeiër bij wat zonnig weer!

Kuisheidsstruik *Vitex agnus castus* m | ☀ | 🌱 | 🌸 | ↑ 200 cm | ●
De kuisheidsstruik of monnikspeper is een sterk geurende plant met blauwe bloemen in dichte trossen die het ganse najaar bloeit. De bessen worden medicinaal gebruikt.
Deze struik kan zeer goed tegen droogte.

Lampionbes, 'Schönbrunner Gold' *Physalis peruviana* e | ☀ | △ | ↑ 150 cm | ●
De lampionbes of ananaskers levert veel lekkere eetbare oranje vruchtjes op, omhuld door lampionnetjes, en staat graag op een zonnige plaats.
De vruchtjes kunnen geoogst worden van eind mei tot eind november en smaken zoet tot zuur met een speciaal aroma.

Laurier *Laurus nobilis* m | ☀ | 🌱 | △ | ↑ 500 cm | ●
Laurier wordt in de keuken vooral gebruikt in stoofpotten en soepen, waarbij het blad langere tijd moet meestoven om de smaak tot zijn recht te laten komen.
Laurier kan gemakkelijk worden gedroogd. De plant is niet winterhard.

Lavas *Levisticum officinale* m | ☀ | 🌱 | 🌸 | ↑ 200 cm | ●
Lavas of maggiplant is een forse aromatische plant met een aangename seldergeur.
Deze plant wordt gebruikt om gerechten zoals soepen op smaak te brengen.
Ook als geneeskruid gebruikt, bijvoorbeeld tegen gezwollen voeten. Het zaad is eetbaar.

Lavendel, Lichtblauwe *Lavandula officinalis* m | ☀ | ✨ | ↑ 75 cm | ●

Lavendel ruikt niet alleen fantastisch maar smaakt ook lekker in bijvoorbeeld (sorbet)ijs, jam, azijn, salades, fruit of stoofpotjes. De bloemetjes geven een aangename geur in huis of in kasten en schrikken de motten af. Lavendel werkt uitstekend als verzachtend middel, het werkt kalmerend en zorgt er voor dat de geest tot rust komt.

Lavendel, Witte *Lavandula angustifolia 'Edelweiss'* m | ☀ | ✨ | ↑ 75 cm | ●

Deze witte lavendel is minder gekend dan de blauwe en heeft witte bloemetjes met iets dikkere blaadjes. Smaakt lekker in bijvoorbeeld (sorbet)ijs, jam, azijn, salades of stoofpotjes. De bloemetjes geven een aangename geur in huis of kasten en schrikken de motten af. Lavendel werkt uitstekend als verzachtend middel en werkt kalmerend.

Lenteklokje *Leucojum vernum* m | ▶ | ✨ | ↑ 30-60 cm | ●

Een zeer vroeg bloeiend klokje met één bloem per stengel. De bloemblaadjes zijn voorzien van een geelgroen stipje.

Lepelblad *Cochlearia officinalis* † | ☀ | ▶ | ✨ | ↑ 20 cm | ●

De planten danken hun naam aan het feit dat de randen van de bladeren wat naar boven staan, zodat ze lepelvormig zijn. Dit tweejarig plantje is eetbaar als waterkers in salades en bevat veel vitamine C.

Lievevrouwebedstro *Galium odoratum* m | ▶ | ● | ✨ | ↑ 30 cm | ●

Lievevrouwebedstro doet het goed als bodembedekker en vormt één groot groen tapijt met een massa witte sterretjes. Gedroogd wordt het gebruikt tussen het linnen omwille van de zoete hooigeur. Maitrank is een aperitief op basis van witte wijn en lievevrouwebedstro.

Longkruid *Pulmonaria officinalis* m | ▶ | ● | ✨ | ↑ 10-30 cm | ●

Longkruid heeft mooie eetbare bloemetjes. De bladeren hebben een tekening van (zieke) longen. De plant is erg populair als tuinplant vanwege zijn vroege bloei, de verkleuring van de bloemen en het decoratieve gevlekte blad. Longkruid is een leuke bodembedekker.

Look-zonder-look *Alliaria petiolata* † | ▶ | ● | ✨ | ↑ 20-100 cm | ●

Door wrijving van een blad komt een geur vrij die volgens sommigen op look lijkt. De plant is botanisch evenwel niet verwant aan look.

Look, Das- *Allium ursinum* m | ▶ | ● | ✨ | ↑ 20-30 cm | ●

De bladen hebben een zachte bieslooksmak en kunnen rauw fijngehakt gebruikt worden in salades en in soepen of in een pesto (voor de bloei). De bloem is eetbaar en mooi in salades. Stimuleert de spijsvertering en helpt een verstoorde darmflora herstellen.

Look, Kraai- *Allium vineale* m | ☀ | ▶ | ✨ | ↑ 30-70 cm | ●

Kraailook is een soort wilde bieslook: de plant ziet er net zo uit maar dan iets groter en grover en met een sterkere smaak. De knolletjes zijn te gebruiken als uitjes.

Look, Moes- *Allium oleraceum* m | ☀ | ▶ | ✨ | ↑ 30-80 cm | ●

Moeslook heeft elegante bloemen die lekker smaken in slaatjes. De plant vermeerderd zich door zaad en vegetatief door broedbolletjes in de bloeiwijze.

Look, Spiraal- *Allium sativum ophioscorodon* m | ☀ | ✨ | ↑ 60 cm | ●

Spiraallook of esculaapui ziet eruit als look waarvan de blaadjes in een spiraal groeien. Deze looksoort ruikt en smaakt als gewone knoflook.

Malrove *Marrubium vulgare* m | ☀ | △ | ↑ 30-60 cm | ●●

De plant wordt in hoestdrank en hoestbonbons verwerkt en in Engeland in bier. De bitterstoffen hebben een stimulerende werking op de spijsvertering, deze plant bevordert de eetlust. Bloeit van juni tot de herfst met witte, bolvormige, veelbloemige schijnkransen.

Margriet, Wilde *Leucanthemum vulgare* m | ☀ | ▶ | ✨ | ↑ 30-60 cm | ●

De margriet is een uitstekende snijbloem en trekt vlinders aan. De bloemkleur is wit en de bloeitijd is van ca. mei tot en met juli.

Mariadistel *Silybum marianum* † | ☀ | ✨ | ↑ 120 cm | ●

De mariadistel bloeit met mooie roze tot purperen, soms witte bloemen. Jonge bladeren kunnen als spinazie gegeten worden en jonge stengels als asperges. Het bloemhoofdje kan als artisjok gegeten worden. De zaden worden al eeuwenlang gebruikt voor medicinale doeleinden.

Marjolein, Echte *Origanum majorana* e | ☀ | ✨ | ↑ 20-40 cm | ●

De echte marjolein, een éénjarige plant, wordt gedroogd gebruikt in pittige gerechten of als geneeskrachtig kruid. De geneeskrachtige stoffen hebben een pijnstillende en ontspannende werking en zijn bovendien mild desinfecterend.

Meiklokje (Lelietje-van-dalen) *Convallaria majalis* m | ▶ | ● | ✨ | ↑ 15 cm | ●

Giftige, vaste plant met heerlijk geurende witte bloemen die als klokjes hangen. Groeit op schaduwrijke plekken.

Mierikswortel *Ammoracia rusticana* m | ☀ | ▶ | ✨ | ↑ 100 cm | ●

Overblijvende kruidachtige plant met dikke witte wortel. Deze wortel wordt fijn geschaapt of gemalen gebruikt bij slaatjes, in plaats van mosterd of sausjes. Deze plant is sterk ontsmetend, bloedzuiverend en heeft een regenererende werking op de aderen. Het jonge blad wordt gebruikt in soep of slaatjes.

Mirte *Myrtus communis* m | ☀ | ▶ | △ | ↑ 500 cm | ●

De altijd groene struikachtige mirte heeft bijzonder geurig loof en roomkleurige bloemen en is niet winterhard. Mirteblaadjes kunnen in sauzen en soepen worden gebruikt zoals met rozemarijn of tijm. De besjes, zoals jeneverbessen, kunnen worden meegekookt. De bloemen en de bloemknoppen vormen een bijzondere garnering voor salades. Uit de bladeren wordt etherische olie (mirte-olie) gewonnen, die desinfecterend werkt en de luchtwegen open zet.

Moederkruid *Tanacetum parthenium* m | ☀ | ▶ | ✨ | ↑ 30-60 cm | ●

Moederkruid helpt bij migraine en hoofdpijn door bv. te kauwen op een vers blaadje (opgepast, bij sommige mensen kan dit blaren in de mond veroorzaken) of door het drinken van thee. De smaak is behoorlijk bitter. De plant doet een beetje denken aan kamille.

Moerasspirea *Filipendula ulmaria* m | ☀ | ▶ | ✨ | ↑ 60-120 cm | ●

Moerasspirea is een opvallende, decoratieve plant. De bladeren en bloemen worden gedroogd om thee van te trekken voor zijn heilzame invloed bij o.a. gewrichtspijnen en reuma. Deze genezende werking wordt toegeschreven aan verschillende aspirine-achtige verbindingen in de plant (opgelet: niet gebruiken bij aspirine-allergie of in combinatie met bloedverduunners).

Morgenster, Paarse *Tragopogon porrifolius* † | ☀ | ▶ | ✨ | ↑ 20-120 cm | ●

De paarse morgenster of haverwortel wordt hoofdzakelijk als wortelgroente gebruikt en is heel voedzaam (oogst van de wortel het eerste jaar). De bladeren kunnen in salades worden verwerkt of op dezelfde manier als spinazie worden bereid.

Mosterd, Blad- *Brassica juncea 'Red Giant'* e | ☀️ | 🌱 | 📏 15-100 cm | ●
 Bladmosterd met grote rode bladen met een pittige mosterdsmaak.
 Kan zowel in een jong als volwassen stadium gegeten worden.

Mosterd, Blad- *Brassica juncea var. rugosa 'Golden frills'* e | ☀️ | 🌱 | 📏 15-100 cm | ●
 Deze bladmosterd heeft ingesneden frisgroene blaadjes met een pittige smaak.
 Kan zowel in een jong als volwassen stadium gegeten worden.
 Wordt in de late zomer gezaaid om in de herfst en winter gegeten te worden.

Mosterd, Blad- *Brassica juncea var. rugosa 'Purple frills'* e | ☀️ | 🌱 | 📏 15-100 cm | ●
 Bladmosterd met fijn ingesneden paarse blaadjes met een pittige smaak.
 Kan zowel in een jong als volwassen stadium gegeten worden.
 Wordt in de late zomer gezaaid om in de herfst en winter gegeten te worden.

Munt, Appel- *Mentha suaveolens 'Variegata'* m | 🌱 | 🌸 | 📏 15-100 cm | ●
 Appelmunt is een vaste plant waarvan je het hele groeiseizoen kan oogsten.
 Deze appelmunt heeft een renettesmaak en is lekker in sla, couscous, sausjes en thee.

Munt, Bergamot- *Mentha citrata 'Bergamotte'* m | 🌱 | 🌸 | 📏 15-100 cm | ●
 Bergamotmunt is een vaste plant waarvan je het hele groeiseizoen kan oogsten. Deze munt heeft een bergamotgeur en is goed voor in potpourri of om een met honing gezoete drank te maken.

Munt, Chocolade- *Mentha piperita 'Chocolate'* m | 🌱 | 🌸 | 📏 15-100 cm | ●
 Chocolademunt is een vaste plant waarvan je het hele groeiseizoen kan oogsten.
 Deze munt heeft een heerlijke chocoladegeur.

Munt, Citroen- *Mentha piperita 'Citrata'* m | 🌱 | 🌸 | 📏 15-100 cm | ●
 Citroenmunt is een vaste plant waarvan je het hele groeiseizoen kan oogsten.
 Citroenmunt heeft een zeer milde, citroenachtige geur.

Munt, Corsicaanse *Mentha requienii* m | 🌱 | 🌸 | 📏 15-100 cm | ●
 Corsicaanse munt of grasmunt is een zeer fijne kruiper. Eenmaal aangeplant zoekt hij zich een weg tussen de stenen. Bij aanraking komt een muntgeur vrij. Leuk om in ijsblokjes te diepvriezen voor drankjes. Verspreidt zich makkelijk door ondergrondse uitlopers.

Munt, Eau de Cologne *Mentha piperita 'Eau de Cologne'* m | 🌱 | 🌸 | 📏 15-100 cm | ●
 Eau de Cologne munt is een vaste plant waarvan je het hele groeiseizoen kan oogsten.
 Gebruik verse blaadjes als badkruid.

Munt, Engelse witte *Mentha piperita 'Micham'* m | 🌱 | 🌸 | 📏 15-100 cm | ●
 Engelse witte munt is een vaste plant waarvan je het hele groeiseizoen kan oogsten.
 Bijzonder geurige variëteit van de Mentha piperita. De Engelse munt is geschikt voor thee.
 Zijn etherische olie wordt vooral in zoetwaren (bv. After Eight) gebruikt.

Munt, Groene *Mentha spicata* m | 🌱 | 🌸 | 📏 15-100 cm | ●
 Groene munt is een vaste plant waarvan je het hele groeiseizoen kan oogsten.
 Deze munt wordt het meest in de keuken gebruikt omdat hij wat zachter is, bijvoorbeeld in slaatjes.

Munt, Keizers- *Micromeria thymifolia* m | ☀️ | 🌱 | 🌸 | 📏 40 cm | ●
 Keizersmunt heeft een zeer aromatisch blad met munt- en tijmgeur.
 Het wordt in de keuken gebruikt om gerechten op smaak te brengen en in thee.
 De plant verdraagt heel goed droogte en kan ook geplant worden in een wilde tuin.

Munt, Kruize- *Mentha spicata crispata* m | 🌱 | 🌸 | 📏 15-100 cm | ●
 Kruizemunt is een vaste plant waarvan je het hele groeiseizoen kan oogsten.
 Deze munt komt heel goed tot uiting in thee of sauzen.

Munt, Limoen- *Mentha piperita 'Lime'* m | 🌱 | 🌸 | 📏 15-100 cm | ●
 Limoenmunt is een vaste plant waarvan je het hele groeiseizoen kan oogsten.
 De limoenmunt is lekker in vruchtensalades en limonades.

Munt, Marokkaanse *Mentha spicata 'Moroccan'* m | 🌱 | 🌸 | 📏 15-100 cm | ●●
 Marokkaanse munt is een vaste plant waarvan je het hele groeiseizoen kan oogsten.
 De Marokkaanse munt heeft verreweg het meest frisse muntaroma van alle muntsoorten, een der beste soorten voor theegebruik, maar ook voor groentengerechten, desserts, rauwkost, soepen, sauzen en als garnering.

Munt, Mexicaanse *Agastache mexicana* m | ☀️ | 🌱 | 🌸 | 📏 70 cm | ●
 Deze zeer mooie plant met prachtige lila bloeiaren in de zomer wordt ook wel eens anijspant of dropplant genoemd. Het aroma van de geurige bladeren en bloemen is goed te gebruiken in salades, in potpourri en thee.

Munt, Mojito- of Wollige *Mentha rotundifolia* m | 🌱 | 🌸 | 📏 15-100 cm | ●
 Mojito munt is een vaste plant waarvan je het hele groeiseizoen kan oogsten.
 Dit is de originele munt uit Zuid-Amerika die voor mojito gebruikt wordt.

Munt, Multimentha *Mentha multimentha* m | 🌱 | 🌸 | 📏 15-100 cm | ●
 Multimenthamunt is een vaste plant waarvan je het hele groeiseizoen kan oogsten.
 Deze soort heeft een groter blad dat erg geurig is door het hoge mentholgehalte.

Munt, Paling- *Mentha gentilis 'Variegata'* m | 🌱 | 🌸 | 📏 15-100 cm | ●
 Palingmunt is een vaste plant waarvan je het hele groeiseizoen kan oogsten.
 Munt met kleine, langwerpige, geelbonte blaadjes.

Munt, Water- *Mentha aquatica* m | 🌱 | 🌸 | 📏 90 cm | ●
 Watermunt is één van de kruisingsouders van de pepermunt (Mentha piperita).
 De plant groeit vooral langs en in het water en smaakt heerlijk in thee of salades.
 Munt bevordert de spijsvertering, heeft een krampstillende werking, werkt verlichtend bij verkoudheid en zwangerschapsmisselijkheid en geeft een frisse adem.
 De roodachtig lila bloemen worden door insecten zoals honingbijen en hommels bestoven.

Munt, Zwarte peper- *Mentha piperita 'Nigra'* m | 🌱 | 🌸 | 📏 15-100 cm | ●
 Zwarte pepermunt een vaste plant waarvan je het hele groeiseizoen kan oogsten.
 Deze munt heeft een bruin-paars blad met een sterke smaak. Lekker in chocoladebereidingen.

Munt, Zwitserse *Mentha piperita 'Swiss'* m | 🌱 | 🌸 | 📏 15-100 cm | ●
 Zwitserse munt is een vaste plant waarvan je het hele groeiseizoen kan oogsten.
 Zwitserse munt staat garant voor een frisse citroengeur met een verkwikkende uitwerking, heel lekker om thee van te maken, maar ook in soep, sausjes, kwark, desserts, zomerdranken, vruchtenbowl ...

Nagelkruid *Geum urbanum* m | ☀️ | 🌱 | 🌸 | 📏 30-60 cm | ●
 Gedroogd en gemalen werd vroeger nagelkruid in plaats van kruidnagel gebruikt.
 De wortel van nagelkruid bevat eugenol, een desinfecterende, plaatselijk pijnstillende stof die ook in kruidnagel voorkomt. In grote hoeveelheden kan gebruik van eugenol gevaarlijk zijn.

Narcis, Tête à Tête *Narcissus cyclamineus 'Tête à Tête'* m | ☀️ | 🌱 | 🌸 | ↑ 20 cm | ●
Narcis met citroengele bloemen die het super doet in de tuin, goed verwildert en bijna gelijktijdig met de sneeuwkllokjes bloeit.

Narcis, Fazantenoo *Narcissus poeticus recurvus* m | ☀️ | 🌱 | 🌸 | ↑ 35-50 cm | ●
Botanische narcis met aantrekkelijke, kleine, heerlijk geurende, witte bloemen, met lichtjes achterwaarts gebogen bloemblaadjes en met rood omrande, gele bijkroon.

Narcis, Thalia *Narcissus thalia* m | ☀️ | 🌱 | 🌸 | ↑ 40 cm | ●
Narcis met zoet geurende, witte bloemen die vrolijk in de wind dansen. Deze narcis geeft wel 3 of meer sneeuwwitte bloemen per steel. Goed voor verwildering.

Narcis, Wilde *Narcissus pseudonarcissus* m | ☀️ | 🌱 | 🌸 | ↑ 15-30 cm | ●
De wilde narcis is één van de vroegste bloeiende narcisjes (maart), waarvan de kelkblaadjes crème-geel zijn en het cupje geel. Ze lijken wel gele trompetjes.

Nieuw-Zeelandse spinazie *Tetragonia expansa* e | ☀️ | 🌱 | 🌿 | ↑ 30 cm | ●
Nieuw-Zeelandse spinazie of doorlevende spinazie is een dankbare groente om te telen in de moestuin en kan tussen de andere groenten gebruikt worden als bodembedekker. De soort is niet verwant aan spinazie, maar in de keuken kan je het wel gereedmaken zoals spinazie.

Oca *Oxalis tuberosa 'Amarillo'* m | ☀️ | 🌱 | 🌿 | ↑ 30 cm | ●
Dit is een gele variant van de Oca. Pas na de ijsheiligen uitplanten op 30 cm, voor goede productie niet meer na eind mei herhalen. Oogsten na of net voor de eerste vorst. Bevat oxaalzuur wat een lichtzure smaak geeft. De knol wordt zoeter na blootstelling aan de zon. De mooi kleurende knol kan rauw of gekookt in de keuken gebruikt worden.

Oca *Oxalis tuberosa 'Mexican Red'* m | ☀️ | 🌱 | 🌿 | ↑ 30 cm | ●
Dit is een dieprode variant van de Oca. Pas na de ijsheiligen uitplanten op 30 cm, voor goede productie niet meer na eind mei herhalen. Oogsten na of net voor de eerste vorst. Bevat oxaalzuur wat een lichtzure smaak geeft. De knol wordt zoeter na blootstelling aan de zon. De mooi kleurende knol kan rauw of gekookt in de keuken gebruikt worden.

Oerprei *Allium ampeloprasum* m | ☀️ | 🌱 | 🌸 | ↑ 40-150 cm | ●
Oerprei kan je telen als doorlevende groente in de groentetuin, in de siertuin of in pot op het terras. De jonge, friscgroene blaadjes van deze prei variant bevatten veel mineralen en vitaminen en kunnen gebruikt worden in salades, sausen, soepen en stoofpotten. Oerprei sterft af tijdens de zomer (de knolletjes kunnen geoogst worden). Tijdens de andere seizoenen kan je er doorlopend van oogsten.

Olijfkruid *Santolina viridens* m | ☀️ | 🌱 | 🌸 | ↑ 10-50 cm | ●
Plant met een friscgroen blad die bloeit met kleine crèmegele bolletjes. Stengels en bladeren geuren én smaken verrassend naar ingemaakte olijven en hebben heel wat culinaire toepassingen (pastagerechten, pizza, pesto's). Kan ook als terrasplant in potten en bloembakken gezet worden. Na de winter bijknippen om de plant in vorm te houden.

Oost-Ind. kers, Dieprode *Tropaeolum nanum 'Empress of India'* e | ☀️ | 🌱 | 🌿 | ↑ 30-200 cm | ●
Deze Oost-Indische kers heeft donkergroene bladeren en donkere bloemen. De bloemen, bladeren en zaden zijn eetbaar en doen met hun licht peperige smaak denken aan waterkers. De dieprode bloemen en donkere bladeren worden vooral gebruikt in slaatjes. De onrijpe zaden, die betrekkelijk groot zijn, kan je inmaken en gebruiken als kappertjes. Oost-Indische kers is een natuurlijk en efficiënt antibioticum. Struikvorm. Niet rankend.

Oost-Ind. kers, Niet-rankend *Tropaeolum majus 'Multicolour'* e | ☀️ | 🌱 | 🌿 | ↑ 30-200 cm | ●
De bloemen, bladeren en zaden zijn eetbaar en doen met hun licht peperige smaak denken aan waterkers. De kleurrijke bloemen en bladeren worden vooral gebruikt in slaatjes. De onrijpe zaden, die betrekkelijk groot zijn, kan je inmaken en gebruiken als kappertjes. Oost-Indische kers is een natuurlijk en efficiënt antibioticum.

Oost-Ind. kers, Rankende *Tropaeolum majus* e | ☀️ | 🌱 | 🌿 | ↑ 30-200 cm | ●
De bloemen, bladeren en zaden zijn eetbaar en doen met hun licht peperige smaak denken aan waterkers. De kleurrijke bloemen en bladeren worden vooral gebruikt in slaatjes. De onrijpe zaden, die betrekkelijk groot zijn, kan je inmaken en gebruiken als kappertjes. Oost-Indische kers is een natuurlijk en efficiënt antibioticum.

Oregano, Goudkleurige *Origanum vulg. 'Thumble's Variety'* m | ☀️ | 🌱 | 🌸 | ↑ 30-60 cm | ●●
Oregano wordt als keukenkruid in allerlei (Italiaanse) gerechten met tomaat gebruikt. De geneeskrachtige stoffen hebben een pijnstillende en ontspannende werking. Deze soort heeft bladeren met een gele rand.

Oregano, Griekse *Origanum heracleotycum* m | ☀️ | 🌱 | 🌿 | ↑ 33-60 cm | ●
Griekse oregano wordt als keukenkruid in allerlei (Italiaanse) gerechten met tomaat gebruikt, o.a. op pizza en in spaghetti en heeft veel geur en smaak.

Oregano, Wilde *Origanum vulgare* m | ☀️ | 🌱 | 🌸 | ↑ 30-60 cm | ●●
Oregano wordt als keukenkruid in allerlei (Italiaanse) gerechten met tomaat gebruikt. De geneeskrachtige stoffen hebben een pijnstillende en ontspannende werking. Wordt ook wel wilde marjolein genoemd.

Palmkool *Brassica ol. var. Acephala* t | ☀️ | 🌱 | 🌿 | ↑ 100 cm | ●
Palmkool, of ook wel zwarte bladkool genaamd, is een groente die vooral in de Toscaanse keuken gebruikt wordt. Het is een lekkere en sierlijke groente die op boerenkool lijkt, zowel in smaak als bereiding met als voordeel dat er voortdurend kan geoogst worden (plukkool). Oogst van november tot maart, na een nachte vorst smaakt de palmkool zelfs nog beter. Ook de bloemen zijn eetbaar en kunnen in een frisse salade worden verwerkt.

Palmlelie *Yucca filamentosa* m | ☀️ | 🌱 | 🌸 | ↑ 50-70 cm | ●
Deze palmlelie is een soort voor in de tuin, bloeit vanaf juli tot september in trossen hangende klokvormige bloemen. De bloemknoppen en bloemblaadjes worden gekookt gegeten.

Passiflora *Passiflora caerulea* m | ☀️ | 🌱 | 🌸 | ↑ 1000 cm | ●
Deze wit-blauwe passiebloem is een winterharde klimplant waarvan de spectaculaire bloemen met een muntgeur eetbaar zijn. De bloem is drijvend op het water heel decoratief. De bloem wordt medicinaal gebruikt voor de behandeling van angstaanvallen en stress.

Peperkers *Lepidium latifolium* m | ☀️ | 🌱 | 🌸 | ↑ 50-100 cm | ●
Peperkers is een meerjarig familielid van de thinkers. Het stevige wasachtige blad heeft een scherpe pepersmaak en is lekker in een salade. Het is een sterke plant met sierlijke, witte bloemetjes. Deze plant heeft de neiging zich sterk uit te breiden. De wortel is dik en scherp smakend.

Peterselie, Krul- *Petroselinum crisp. convar. crispum* t | ☀️ | 🌱 | 🌿 | ↑ 30-100 cm | ●●
Zeer aromatische plant met veel mineralen en vitamine C. Veelzijdig keukenkruid, o.a. in kruidenboter en allerlei gerechten. Het kruid werkt bloedzuiverend, is urineafdrijvend, slijmoplossend en koortswerend. Omdat er voortdurend hergroeit plaatsvindt kan men lang van dezelfde plant snijden.

Peterselie, Platte *Petroselinum crispum* t | ☀️ | 🌿 | 🌱 | ↑ 30-100 cm | ●

Dit is een peterseliesoort met licht ingesneden plat blad, sterk geparfumeerd met veel vitaminen. Steeds meer gevraagd in de keuken om zijn goede smaak en fijn aroma.

Phacelia *Phacelia tanacetifolia* e | ☀️ | 🌿 | 🌱 | ↑ 70 cm | ●

Phacelia is een eenjarige plant die veel door honingbijen en hommels bezocht wordt en als groenbemester wordt gebruikt.

Pimpernel, Grote *Sanguisorba officinalis* m | ☀️ | 🌿 | 🌱 | ↑ 30-120 cm | ●

Een prachtige vaste plant met rode bloemhoofdjes. De grote pimpernel wordt in de volksgeneeskunde gebruikt als bloedstelpend middel voor zowel in- als uitwendige bloedingen, bv. om ontstekingen in mond en keel te remmen.

Pimpernel, Kleine *Sanguisorba minor* m | ☀️ | 🌿 | 🌱 | ↑ 30-120 cm | ●

De kleine pimpernel is een sierlijk en lekker plantje met een frisse pittige komkommerachtige smaak die zeker niet misstaat in de siertuin. De bloemknoppen en het jonge blad worden geplukt voor toevoeging aan salades, fruitsalades en kruidenboter of als vervanging van peterselie.

Rabarber, Mikoot *Rheum rhabarbarum 'Mikoot'* m | 🌿 | 🌱 | ↑ 50-100 cm | ●

Zeer vroeg ras dat weinig zaadstengels vormt. Verlangt goede kwalitatieve grond zowel klei als zand. Kleur lichtrood en geeft in de loop der jaren rodere stelen. Is geschikt voor vervroegde en normale teelten, geeft dikke stengels van een hoge kwaliteit.

Rabarber, Valentine *Rheum rhabarbarum 'Valentine'* m | 🌿 | 🌱 | ↑ 50-100 cm | ●

Een laat, matig productief ras dat vrij goed geschikt is voor consumptie, taarten (patisserie) en invriezen. De stelen zijn middenlang, in- en uitwendig donkerrood, vrij recht en hebben een doorsnede van gemiddeld 3 - 4 cm. Vormt geen zaadstengels en heeft een hoge kwaliteit.

Rapunzelklokje *Campanula rapunculus* t | ☀️ | 🌿 | 🌱 | ↑ 30-50 cm | ●

Rapunzelklokje, ook wel repelsteeltje genoemd, heeft mooie lichtpaarse bloemetjes. Wortel en blad zijn te eten als rauwe groente in salades. De smaak van de wortel lijkt op radijs, maar dan zoeter en zachter. Het blad is fijn en neutraal van smaak.

Rozemarijn, Gewone *Rosmarinus officinalis* m | ☀️ | 🌿 | 🌱 | ↑ 150 cm | ●●

Rozemarijn heeft een sterke smaak en wordt in de keuken veelzijdig gebruikt. De naaldvormige blaadjes van deze plant bevatten etherische oliën, die de doorbloeding stimuleren, en looistoffen, die een ontspannende werking op de spieren hebben. Ideale potplant.

Rozemarijn, Kruipende *Rosmarinus officinalis 'Prostratus'* m | ☀️ | 🌿 | 🌱 | ↑ 30-40 cm | ●●

Rozemarijn heeft een sterke smaak en wordt in de keuken veelzijdig gebruikt. De naaldvormige blaadjes van deze plant bevatten etherische oliën, die de doorbloeding stimuleren, en looistoffen, die een ontspannende werking op de spieren hebben. Lagere, kruipende soort.

Rucola *Rucola coltivata 'Esmee'* e | ☀️ | 🌿 | 🌱 | ↑ 150 cm | ●

Rucola heeft een smal en getand blad met pikante mosterdsmaak en is heel lekker in een slaatje of in pesto.

Rucola, Wilde *Rucola selvatica* e | ☀️ | 🌿 | 🌱 | ↑ 150 cm | ●

Rucola heeft een smal en getand blad met pikante mosterdsmaak en is heel lekker in een slaatje of in pesto.

Salie, Ananas- *Salvia rutilans* m | ☀️ | 🌿 | 🌱 | ↑ 40-80 cm | ●

Ananassalie is een dankbare plant met een zoetgeurend blad en prachtige rode eetbare bloemen in het najaar. De groene blaadjes worden verwerkt in sla en cake of voor lekkere thee.

Salie, Breedbladige *Salvia off. 'Berggarten'* m | ☀️ | 🌿 | 🌱 | ↑ 40-80 cm | ●

Deze breedbladige salie heeft grote bladeren en blauwe bloemen en laat zich goed drogen. Salie is naast een krachtige genezende plant ook een lekker keukenkruid. Het is waardevol voor de vertering van (vette) gerechten. Thee van salie helpt tegen bloedend tandvlees en keelpijn.

Salie, Driekleurige *Salvia off. 'Tricolor'* m | ☀️ | 🌿 | 🌱 | ↑ 40-80 cm | ●

Driekleurige salie heeft een zachter aroma dan de gewone salie en is erg decoratief als garnering. Salie is naast een krachtige genezende plant ook een belangrijk en lekker keukenkruid. Het is een waardevol kruid bij de vertering van (vette) gerechten. De blaadjes hebben roze, witte randen en zorgen voor een milde smaak.

Salie, Fijnbladige *Salvia lavendulifolia* m | ☀️ | 🌿 | 🌱 | ↑ 40-80 cm | ●

Salie is naast een genezende plant ook een belangrijk keukenkruid. Het is waardevol bij de vertering van (vette) gerechten. Salie is het klassieke middel tegen ontstekingen van mond, keel en amandelen, waarbij de etherische oliën verzachtend werken op de slijmvliezen. Inwendig kan het gebruikt worden als mondspoeling bij ontstoken en bloedend tandvlees of bij mondzweetjes.

Salie, Gele *Salvia off. 'Aurea'* m | ☀️ | 🌿 | 🌱 | ↑ 40-80 cm | ●

Gele salie is een klein, bladhoudend struikje met een geel-groen blad en violet-blauwe bloemen. Deze salie heeft een peperachtig aroma. Het is een plant die volop bijen en hommels aantrekt.

Salie, Meloen- (Pompoen-) *Salvia elegans 'Tangerine'* m | ☀️ | 🌿 | 🌱 | ↑ 40-80 cm | ●

Meloensalie heeft een aangename, zoete meloengeur. De plant heeft prachtige eetbare bloemen in de zomer. Wordt in de keuken gebruikt (desserts) en is erg sierlijk in een pot of de tuin.

Salie, Muskaat *Salvia sclarea* t | ☀️ | 🌿 | 🌱 | ↑ 2-110 cm | ●

Muskaatsalie heeft een sterke muskusachtige geur. De etherische olie wordt gebruikt in de parfumindustrie. De bladeren worden als aroma toegevoegd aan allerlei voedingsmiddelen.

Salie, Purperen *Salvia off. 'Purpurascens'* m | ☀️ | 🌿 | 🌱 | ↑ 40-80 cm | ●

Purperen salie wordt gebruikt net als de echte salie. Mooi vanwege de purperen kleur en erg decoratief als garnering. De plant groeit wat breder uit. Salie is naast een krachtige genezende plant ook een belangrijk keukenkruid. Het is waardevol bij de vertering van (vette) gerechten.

Selder, Krul- *Apium grav. var. sec. 'Zwolve Krul'* t | ☀️ | 🌿 | 🌱 | ↑ 40-100 cm | ●

Krulbladige snijselder met uitmuntende smaak, kan overwinteren.

Shiso, Groen *Perilla frutescens 'Green'* e | ☀️ | 🌿 | 🌱 | ↑ 100 cm | ●

Shiso behoort tot de muntfamilie. De essentiële oliën geven een sterke smaak met een even grote intensiteit als die van munt of venkel. De plant bevat een veelheid aan mineralen en vitaminen, heeft ontstekingsremmende eigenschappen en helpt naar verluidt om voedsel te bewaren en steriliseren.

Shiso, Rood *Perilla frutescens var. Crispa* e | ☀️ | 🌿 | 🌱 | ↑ 100 cm | ●

Ook wel zwarte netel genoemd. Shiso wordt vooral in Japan en China gekweekt. Er zijn groene en rode shiso-soorten in de handel. De smaak van de groene soort is intenser.

Sierui, Caeruleum

Allium caeruleum

m | ☀ | 🌱 | 🌸 | ↑ 40 cm | ●

Sierui met hemelsblauwe stervormige bloempjes die een stevige bolvormige bloeiwijze vormen met een doorsnede van zo'n 4 cm. Een hoge snijbloem die half juni kleur toont.

Sierui, Purple Sensation

Allium aflatunense Purple Sensation

m | ☀ | 🌱 | 🌸 | ↑ 80-90 cm | ●

Deze sierui dankt zijn naam aan de mooie violet-paarse stervormige bloempjes die in bolronde bloemhoofden aan rechtopgaande stengels staan.

Sint-Janskruid

Hypericum perforatum

m | ☀ | 🌱 | 🌸 | ↑ 20-85 cm | ●

Op Sint-Jansdag (24 juni) bloeit dit geneeskrachtig plantje met gele bloemen.

Het wordt vooral als antidepressivum gebruikt. De vaste plant bloeit vanaf de langste dag met gele bloemen, waarna de mooie bruin-oranje besjes ontstaan.

Sint-Jansolie verbetert de doorbloeding en kan gebruikt worden bij (brand)wonden.

Sleutelbloem, Gewone

Primula veris

m | ☀ | 🌱 | 🌸 | ↑ 15-20 cm | ●

De bloemen van gewone sleutelbloem zijn eetbaar en kunnen gebruikt worden in slaatjes, in pannenkoeken- en cakebeslag en in jam. Hiervoor zijn alle bovengrondse delen van de plant geschikt. De bloempjes hebben een anijsachtige smaak. Thee van de zoetgeurende bloemen zou goed zijn tegen hoofdpijn, veroorzaakt door nerveuze spanningen en slapeloosheid.

Smeewortel, Gewone

Symphytum officinale

m | ☀ | 🌱 | 🌸 | ↑ 40-100 cm | ●

Smeewortel is zeer proteïne- en vitaminerijk. De wortel bezit veel geneeskrachtige toepassingen, vooral op het gebied van wondheling en ontsmetting en wordt in de homeopathie gebruikt.

Inwendig gebruik wordt afgeraden. De plant prijkt sierlijk in de tuin.

Sneeuwkllokje, Gevuldbloemig

Galanthus nivalis 'Flore Pleno'

m | 🌱 | 🌸 | ↑ 25 cm | ●

Het sneeuwkllokje is een bolgewas dat de winter opfleurt met de eerste witte bloempjes.

Verwildert gemakkelijk in het gazon, borders en onder struiken. Mooie, gevuldbloemige cultivar.

Sneeuwkllokje, Wild

Galanthus nivalis

m | 🌱 | 🌸 | ↑ 25 cm | ●

Het sneeuwkllokje is een bolgewas dat de winter opfleurt met de eerste witte bloempjes.

Verwildert gemakkelijk in het gazon, borders en onder struiken.

Stalkaars

Verbascum densiflorum

† | ☀ | 🌱 | 🌸 | ↑ 150-200 cm | ●

Deze stalkaars heeft viltig behaarde bladeren en gele bloemen. Geliefde plant bij bijen en hommels. Van de bloemen kan je thee maken tegen prikkelhoest en vastzittend slijm op de bronchiën.

Steviaplant

Stevia rebaudiana

m | ☀ | 🌱 | 🌸 | ↑ 60-80 cm | ●

Stevia of honingkruid is een plant die, in bewerkte vorm, als natuurlijke zoetstof wordt gebruikt.

De plant wordt aangeboden als sierplant en de gedroogde blaadjes - al dan niet verpulverd - kunnen gebruikt worden voor uitwendig gebruik: helpt bij eczeem, acne en jeuk; versnelt het genezingsproces bij wondjes en koortsblaasjes.

Stinkende gouwe

Chelidonium majus

m | 🌱 | 🌸 | ↑ 30-80 cm | ●

Stinkende gouwe is zeer bekend om zijn geneeskracht tegen wratten (heel lang volhouden en regelmatig aanstippen met het verse melksap op de wrat). Het is een mooi plantje met kleine gele bloemetjes. Niet inwendig gebruiken of op open wonden aanbrengen.

Stokroos, Geel

Alcea rosea plena Chaters Banana

† | ☀ | 🌱 | 🌸 | ↑ 100-180 cm | ●

De stokroos is een prachtige enkelbloemige plant met gele bloemen. Stokrozen zorgen voor een mooi verticaal accent in de tuin en de bloemen zijn eetbaar: mooi accent in een salade.

Stokroos, Rood

Alcea rosea plena Chaters Scarlet

† | ☀ | 🌱 | 🌸 | ↑ 100-180 cm | ●

De rode stokroos is een prachtige enkelbloemige plant met rode bloemen. Stokrozen zorgen voor een mooi verticaal accent in de tuin en de bloemen zijn eetbaar: mooi accent in een salade.

Stokroos, Witroze

Alcea rosea 'Simplex'

† | ☀ | 🌱 | 🌸 | ↑ 100-180 cm | ●

De witte stokroos is een prachtige enkelbloemige plant met witroze bloemen. Stokrozen zorgen voor een mooi verticaal accent in de tuin en de bloemen zijn eetbaar: mooi accent in een salade.

Stokroos, Zwarte

Alcea rosea 'Nigra'

† | ☀ | 🌱 | 🌸 | ↑ 100-180 cm | ●

De zwarte stokroos is een prachtige enkelbloemige plant met donkere bloemen. Stokrozen zorgen voor een mooi verticaal accent in de tuin en de bloemen zijn eetbaar: mooi accent in een salade.

Suikerwortel

Sium sisarium

m | ☀ | 🌱 | 🌸 | ↑ 100 cm | ●

Suikerwortel is een vergeten groente: de wortels zijn een zoete lekkernij. Suikerwortel kun je rauw raspen of koken met een klontje boter. Ook lekker met bechamel- of kaassaus.

Teunisbloem

Oenothera biennis

† | ☀ | 🌱 | 🌸 | ↑ 150 cm | ●

De teunisbloem is in haar geheel eetbaar. Hele jonge blaadjes kunnen worden toegevoegd aan salades, en wat oudere bladeren worden gekookt of gestoomd als spinazie.

Op het einde van het eerste groeiseizoen kan je ook de wortels, langgerekte raapjes, oogsten.

Tijm, Gevlekte Citroen-

Thymus citriodorus 'Doone Valley'

m | ☀ | 🌱 | 🌸 | ↑ 15-20 cm | ●

Gevlekte citroentijm biedt met zijn frisse citroensmaak veel toepassingen in de keuken: bij kruidenboter, kruidenolie en -azijn, salades, omeletten en fruitsalades.

Tijm, Groene Citroen-

Thymus x citriodorus

m | ☀ | 🌱 | 🌸 | ↑ 15-20 cm | ●

Groene citroentijm heeft een frisse citroensmaak en biedt als keukenkruid veel toepassingen: bij kruidenboter, kruidenolie en -azijn, salades, omeletten en fruitsalades.

Tijm, Huis-

Thymus vulgaris 'Compactus'

m | ☀ | 🌱 | 🌸 | ↑ 15-20 cm | ●

Tijm heeft een sterk aroma en is geschikt voor het kruiden van allerlei gerechten en sauzen.

Dit mediterrane kruid ondersteunt de vertering en is goed voor de luchtwegen.

Het kruid kan gemakkelijk worden gedroogd.

Tijm, Wilde (kruip)

Thymus serpyllum

m | ☀ | 🌱 | 🌸 | ↑ 5-15 cm | ●●

De wilde tijm is een inheemse plant met een kruipende lage habitus.

Hij bloeit van juni tot augustus met roze tot lilakleurige bloemetjes. Deze plant is goed winterhard, droogtetolerant, lokt bijen en vlinders en heeft zo goed als geen last van ziektes.

Tomatillo

Physalis ixocarpa

e | ☀ | 🌱 | 🌸 | ↑ 80-150 cm | ●

De vruchtjes (3 tot 5 cm) van de tomatillo, beschermd door een lampionnetje, kunnen in fruitsalades gebruikt worden of tot compote of salsa verde verwerkt worden.

Tripmadam

Sedum reflexum

m | ☀ | 🌱 | 🌸 | ↑ 10-20 cm | ●

Tripmadam is een vetplantje dat op een droog en zonnig plekje gedijt. In het voorjaar worden de jonge groeitopjes geoogst. Ze zijn sappig en fris, ideaal voor in een gemengde salade.

Tripmadam kan als bodembedekker worden gebruikt of op oude kalkachtige muren.

Tuinmelde, Groene

Atriplex hortensis

e | ☀ | 🌱 | 🌸 | ↑ 150 cm | ●

De jonge bladeren van melde worden rauw gegeten of gekookt zoals spinazie.

Ze worden vaak gemengd met de bladeren van zuring om het zure van die groente te compenseren. Melde heeft laxerende en vitaliserende eigenschappen.

Tuinmelde, Rode

Atriplex hortensis var. Rubra

e | ☀ | △ | ↑ 150 cm | ●

De jonge bladeren van melde worden rauw gegeten of gekookt zoals spinazie.

Deze roodbladige melde is heel fraai.

Valeriaan

Valeriana officinalis

m | ☀ | ☀ | * | ↑ 60-120 cm | ●

Valeriaan heeft een licht rustgevendende werking. De werkbare bestanddelen zitten in de wortelstok van een twee jaar oude plant. Katten houden van de geur. De bloemetjes zijn mooi lila-wit.

Venkel, Bronzen

Foeniculum vulgare 'Purpurescens'

m | ☀ | ☀ | * | ↑ 200 cm | ●

Bronzen venkel oogt sierlijk in de tuin met zijn fijne rood-bronskleurige blad en later de gele schermbloemen. Het blad wordt gebruikt in vele gerechten, het zaad voor broodjes en soepen.

Venkel, Groene

Foeniculum vulgare

m | ☀ | ☀ | △ | ↑ 200 cm | ●

Venkel is een naar anijs smakende plant waarvan het groen als kruid gezien wordt (venkelazijn, sla) en de venkelknol als groente wordt gebruikt. Venkelzaden staan bekend om hun geneeskrachtige werking tegen buikkrampen en worden bij borstvoeding aanbevolen voor de stimulerende werking.

Verbena, Citroen-

Lippia aloysia citriodora

m | ☀ | △ | ↑ 250 cm | ●●

De bladeren geven - ook gedroogd - een sterke citroengeur, wat ideaal is voor thee, ijs of andere gerechten. Deze plant wordt veelal in pot gehouden en tijdens de winter binnengezet. Medicinaal een goede oplossing tegen darmklachten.

Verbena, Honing-

Lippia dulcis

m | ☀ | △ | ↑ tot 1000 cm | ●●

Het kruid is een natuurlijke zoetstof en kan ter vervanging van suiker worden gebruikt.

Men noemt honingverbena ook wel 'honingplant' vanwege de geur van de bloemen.

Violtje, Driekleurig

Viola tricolor

e | ☀ | ☀ | * | ↑ 10-20 cm | ●

Het driekleurig violtje is ideaal voor op het terras in een pot. De bloemetjes zijn eetbaar.

Je kan de bloemetjes invriezen in ijsklontjes, gegarandeerd succes voor een feestje.

Vroeger werd de plant als geneesmiddel gebruikt omdat deze pijnstillend en slijmoplossend zou zijn.

Violtje, Maarts

Viola odorata

m | ● | ● | * | ↑ 15 cm | ●

Het maarts violtje heeft eetbare violetkleurige bloemetjes die welriekend en lekker zijn.

Deze worden o.a. gebruikt in violtjessuiker en violtjesazijn. Het maarts violtje bloeit ongeveer van begin maart tot eind mei en soms ook in augustus en september.

Violtje, Zwart

Viola cornuta

e | ☀ | ☀ | * | ↑ 10-20 cm | ●

Het zwart violtje is ideaal voor op het terras in een pot. De bloemetjes zijn eetbaar.

Je kan de bloemetjes invriezen in ijsklontjes, gegarandeerd succes voor een feestje.

Vroeger werd de plant als geneesmiddel gebruikt omdat deze pijnstillend en slijmoplossend zou zijn.

Vrouwenmantel

Alchemilla vulgaris

m | ☀ | ☀ | * | ↑ 5-40 cm | ●

Vrouwenmantel is een mooie inheemse overblijvende plant die bloeit met groen-gele bloemetjes.

Het is een mooie bodembedekker. Vrouwenmantel is een geneeskrachtig kruid dat de huid verzacht en ook wordt gebruikt bij menstruatieklachten. De jonge blaadjes ogen mooi in salades.

Vrouwenmunt

Tanacetum balsamita

m | ☀ | ☀ | * | ↑ 50-100 cm | ●

Het jonge blad van vrouwenmunt is lekker in salades. Vrouwenmunt is de basis

van een lekkere elixir. Medicinaal zou het verzachtend zijn voor de huid.

Waterkers

Nasturtium officinale

m | ☀ | ☀ | △ | ↑ 10-60 cm | ●

De blaadjes van de waterkers worden rauw gegeten.

De plant vormt uitlopers die dicht bij de grond blijven en groeit zelfs onder water.

Deze geneeskrachtige plant bevat een hoog gehalte aan antioxidanten en vitamine C.

Weegbree, Hertshoorn-

Plantago coronopus

m | ☀ | ☀ | * | ↑ 5-20 cm | ●

Hertshoornweegbree heeft een lang smal ingesneden mals blad dat als groente kan worden gegeten in bijvoorbeeld salades. Ook de bloemen zijn eetbaar.

Wijnruit

Ruta graveolens

m | ☀ | * | ↑ 60-120 cm | ●

Wijnruit is een halfheester. De bladeren bevatten etherische olie met een specifieke geur.

De smaak van wijnruit is erg bitter en wordt voor dranken gebruikt. Wijnruit houdt katten weg.

Omdat wijnruit vet verteerbaarder maakt wordt het kruid bij zware gerechten geserveerd.

Zeekool

Crambe maritima

m | ☀ | * | ↑ 60 cm | ●

Zeekool is een prachtige plant met een gekruld, blauwgroen blad. De oogst begint in het tweede jaar in januari, door eerst de scheuten te laten bleken (afdekken met een pot). Vers worden de malse scheuten verwerkt in salades. Gestoomd geven ze een frisse smaak te vergelijken met asperges.

Zeepkruid

Saponaria officinalis

m | ☀ | * | ↑ 40-70 cm | ●

Zeepkruid is een dankbare kruipende, vaste plant die ook in rotstuinen bijzonder goed past.

De lichtrode bloemen gaan 's avonds open en lokken door de lichte kleur en door hun geur nachtvlinders.

Overdag trekken ze ook hommels en bijen aan. De wortel bevat een

zeepachtige stof (saponine) die vroeger als wasmiddel en zeepgrondstof werd gebruikt.

Als geneeskruid wordt de plant uitwendig gebruikt tegen eczeem, inwendig voor de behandeling van luchtwegaandoeningen, alsook maag- en darmkwalen.

Zenegroen, Purper

Ajuga rept. 'Atropurpurea'

m | ☀ | ● | * | ↑ 10-25 cm | ●

Zenegroen is een goede bodembedekker met een mooi purperen blad

waar je in het vroege voorjaar heel verrassende kleurschakeringen in hebt.

Zoethout

Glycyrrhiza glabra

m | ☀ | * | ↑ 100 cm | ●

Aan zoethout worden geneeskrachtige eigenschappen toegeschreven zoals ontstekingsremmend

en pijnstillend. De aromatische wortel wordt gebruikt voor de bereiding van kruidenthee of

om op te knabbelen. De wortels worden geoogst na drie jaar.

Zomerkllokje

Leucojum aestivum

m | ● | * | ↑ 30-60 cm | ●

Het zomerkllokje is een bolgewas dat van nature voorkomt in moerassige weilanden, natte bossen

en langs de rivieren tussen het riet. Het heeft mooie witte bloemen in de vorm van klokjes.

Zonnebloem, Middelgrote

Helianthus annuus

e | ☀ | △ | ↑ 150-250 cm | ●

Deze klassieke zonnebloem heeft een grote gele bloem met een donker hart. De rijpe zwarte zaden laten gemakkelijk los. Een geliefde plant: bijen en vogels zijn gek op het zaad.

Zonnebloem, Kleine

Helianthus debilis

e | ☀ | △ | ↑ 100-150 cm | ●

Dit is een kleine vertakte gele zonnebloem en heel geschikt als snijbloem.

Zonnebloemen trekken bijen enorm aan.

Zonnebloem, Reuzen-

Helianthus annuus

e | ☀ | △ | ↑ 150-250 cm | ●

Deze klassieke zonnebloem heeft een hele grote gele bloem met een donker hart. De rijpe zwarte zaden laten gemakkelijk los. Een geliefde plant: bijen en vogels zijn gek op het zaad.

Zuring, Bloed-

Rumex sanguineus

m | ☀️ 🌱 🌿 🌸 | ↑ 30-100 cm | ●

De blaadjes van bloedzuring verfraaien zomerse salades.

Verder worden ze gebruikt in soepen of sauzen of bereid als spinazie.

De plant heeft een zeer hoog zuurgehalte en werkt laxerend en bloedzuiverend.

Zuring, Spaanse

Rumex scutatus

m | ☀️ 🌱 🌿 🌸 | ↑ 30-100 cm | ●

De spiesvormige blauwgroene bladeren van de spaanse zuring smaken licht zurig en zijn rijk aan vitamine C. De blaadjes zijn heel lekker in een omelet, in de soep of vers fijngesneden over salades.

Zuring, Spinazie-

Rumex patientia

m | ☀️ 🌱 🌿 🌸 | ↑ 30-100 cm | ●

De spinaziezuring is te eten als gewone spinazie, maar het fijngesneden blad kan ook heel goed door een omelet, in de soep of vers kleingesneden over salades.

De spinaziezuring heeft bredere bladeren dan de veldzuring en een zachtzure smaak.

Zuring, Tuin-

Rumex acetosa

m | ☀️ 🌱 🌿 🌸 | ↑ 30-100 cm | ●

De ovale frisgroene bladeren smaken zurig, zoals rabarber en zijn bruikbaar in salades, soepen, omeletten, pannenkoeken ... Zuring kan ook gebruikt worden bij een brandnetelsteek.

Kleinfruit



Blauwe bes, 'Goldtraube' *Vaccinium corymbosum 'Goldtraube'* m | ☀️ | ❄️ | niet bio | ♦️
Rijpt middentijds en groeit tot 1 m 50 hoog. Matig grote, iets donkere vruchten met zeer lekkere zoete, sappige smaak met hoge productie. Zeer weinig vatbaar voor taksterfte. Bescherm de struik goed tegen vogels. De bessen bevatten een hoog gehalte aan vitamine C. Blijft groen in de winter.

Braambes, 'Loch Ness' *Rubus fruticosus 'Loch Ness'* m | ☀️ | ❄️ | niet bio | ♦️
Deze braamstruik is doornloos, robuust en gezond met regelmatige en hoge productie. De vruchten zijn groot tot zeer groot, zoet en aromatisch van begin augustus tot mid-september.

Druif, 'Glorie van Boskoop' *Vitis vinifera 'Glorie van Boskoop'* m | ☀️ | ❄️ | niet bio | ♦️
Deze blauwe druif is één van de beste blauwe druivenrassen voor het Belgische klimaat. Deze plant groeit snel met ranken tot 7 meter. Matig grote, donkerblauwe vruchten.

Druif, 'Chasselas' *Vitis vinifera 'Chasselas Rose'* m | ☀️ | ❄️ | niet bio | ♦️
Deze blauwroze druif is bijzonder geschikt voor de teelt in openlucht. De druiven zijn eind september - begin oktober rijp.

Druif, 'Chasselas de Fontainebleau' *Vitis vinifera 'Ch. de Fontainebleau'* m | ☀️ | ❄️ | niet bio | ♦️
Goede witte tafeldruif met een eerder late productie met grote, compacte druiven.

Framboos, 'Heritage' *Rubus idaeus 'Heritage'* m | ☀️ | ❄️ | niet bio | ♦️
Deze herfstframboos heeft stevige, kleinere helderrode vruchten. De plant is erg productief en goed van smaak. Goed bestand tegen wortelrot en kan dus ook op nattere gronden worden gekweekt.

Framboos, 'Malling Promise' *Rubus idaeus 'Malling Promise'* m | ☀️ | ❄️ | niet bio | ♦️
Vroeg rijpende zomerframboos met zeer lekkere, grote vruchten en grote productie.

Jostabes *Ribes 'Josta'* m | ☀️ | ❄️ | niet bio | ♦️
De jostabes is een kruising tussen stekelbes en zwarte bes. De jostabes heeft weinig last van ziekten en plagen. De grootte van de bessen ligt tussen kruisbes en zwarte bes in, de smaak neigt wat meer naar zwarte bes dan naar kruisbes. De bes doet denken aan cassis maar is duidelijk groter, licht zuur met fijn aroma, goed voor sap en gelei (ca. begin juli rijp).

Kiwibes, 'Ken's Red' (vr.) *Actinidia arguta 'Ken's Red'* m | ☀️ | ❄️ | niet bio | ♦️
De mini-kiwi of kiwibes is een verwant van de kiwi, die in tegenstelling tot de kiwi volledig winterhard is. Deze kiwibes is zeer speciaal door zijn rode uiterlijk en vruchtvlees.

Kiwibes, 'Nostino' (m.) *Actinidia arguta 'Nostino'* m | ☀️ | ❄️ | niet bio | ♦️
De mini-kiwi of kiwibes is een verwant van de kiwi. Nostino is een mannelijk ras, dat voor de bestuiving van vrouwelijke rassen kan worden gebruikt.

Kiwibes, 'Pupurna Sadowa' (vr.) *Actinidia arguta 'Pupurna Sadowa'* m | ☀️ | ❄️ | niet bio | ♦️
De mini-kiwi of kiwibes is een verwant van de kiwi. Het ras geeft smakelijke middelgrote ovale vruchten, paars in de volle zon en groen in de schaduw. Toleert temperaturen tot -30 °C.

Kiwibes, 'Red Princess' (vr.) *Actinidia arguta 'Red Princess'* m | ☀️ | ❄️ | niet bio | ♦️
De mini-kiwi of kiwibes is een verwant van de kiwi. Vruchten met rode cellen in het vruchtvlees, waardoor ze aan de binnenzijde een prachtige groen-rode mix hebben.

Kiwibes, 'Weiki' (vr.) *Actinidia arguta 'Weiki'* m | ☀️ | ❄️ | niet bio | ♦️
De mini-kiwi of kiwibes is een verwant van de kiwi. Weiki is een zeer productief ras.

Kiwibes, 'Weima' (m.) *Actinidia arguta 'Weima'* m | ☀️ | ❄️ | niet bio | ♦️
Mannelijke plant (dient als bestuiver voor een vrouwelijke plant). Mooie grote slingerplant.

Kiwibes, 'Jumbo' (vr.) *Actinidia arguta 'Jumbo'* m | ☀️ | ❄️ | niet bio | ♦️
De mini-kiwi of kiwibes is een verwant van de kiwi. Jumbo is een sterke groeier die al na drie jaar goed productief is. Heeft van alle kiwibessen de grootste vruchten.

Stekelbes/kruisbes, 'Hinnonmaki' *Ribes uva-crispa 'Hinnonmaki'* m | ☀️ | 🍷 | ❄️ | niet bio | ♦️
Rode, meeldauwresistente kruisbes.

Stekelbes/kruisbes, 'Landhuis' *Ribes uva-crispa 'Landhuis'* m | ☀️ | 🍷 | ❄️ | bio | ♦️
Een witte kruisbes.

Stekelbes/kruisbes, Pax *Ribes uva-crispa 'Pax'* m | ☀️ | 🍷 | ❄️ | niet bio | ♦️
De stekelbes Pax is een meeldauwresistent ras. Het is een opgaande, gezonde struik die quasi doornloos is met rode langwerpige zoete vruchten.

Stekelbes/kruisbes, Rochus *Ribes uva-crispa 'Rochus'* m | ☀️ | 🍷 | ❄️ | niet bio | ♦️
De stekelbes Rochus is een meeldauwresistent ras met zeer lekkere traanvormige vruchten.

Trosbes, 'Augustus' *Ribes rubrum 'Augustus'* m | ☀️ | 🍷 | ❄️ | niet bio | ♦️
Deze rode trosbes heeft grote, rode bessen die rijp zijn begin augustus.

Trosbes, 'Jonkheer van Tets' *Ribes rubrum 'Jonkheer van Tets'* m | ☀️ | 🍷 | ❄️ | niet bio | ♦️
Deze rode trosbes is de beste vroege soort voor de liefhebber (eind juni-begin juli). Tamelijk lange trossen met grote helderrode bessen die sappig en lichtzuur zijn met een goed aroma.

Trosbes, 'Rolan' *Ribes rubrum 'Rolan'* m | ☀️ | 🍷 | ❄️ | bio | ♦️
Deze rode trosbes heeft dikke bessen met goede smaak. Bleek rode kleur. Goede productie.

Trosbes, 'Hollander' *Ribes rubrum 'Hollander'* m | ☀️ | 🍷 | ❄️ | bio | ♦️
Witte trosbes met sappige geel witte bessen in gevulde trossen. Zoeter dan rode bes.

Trosbes, 'Werdavia' *Ribes rubrum 'Werdavia'* m | ☀️ | 🍷 | ❄️ | bio | ♦️
Deze witte trosbes met doorzichtige witte bessen hebben een uitzonderlijke zoete en lichtzure smaak. Vanwege hun heerlijke smaak worden ze veel gebruikt in desserts.

Trosbes, 'Cassis' *Ribes nigrum 'Black Reward'* m | ☀️ | 🍷 | ❄️ | niet bio | ♦️
Deze zwarte bes is een krachtige, compacte struik met een goede productie aan bessen. Vogels lusten deze bessen niet zo graag. Door de typische geur en smaak van de zwarte bes zijn de vruchten voornamelijk geschikt voor verwerking in jam en sap.

Trosbes, 'Noir de Bourgogne' *Ribes nigrum 'Noire de Bourgogne'* m | ☀️ | 🍷 | ❄️ | niet bio | ♦️
Deze zwarte bes levert een goede opbrengst aan vruchten die worden verwerkt in likeurs, siropen en confituren.

Trosbes, Zwarte 'Triton' *Ribes nigrum 'Triton'* m | ☀️ | 🍷 | ❄️ | bio | ♦️
Deze zwarte bes is weinig gevoelig voor bladvalziekte. Door de typische geur en smaak van de zwarte bes zijn de vruchten voornamelijk geschikt voor verwerking in jam en sap.

Vijgenboom *Ficus carica* m | ☀️ | ❄️ | niet bio | ♦️
De vijg is één van de oudst bekende vruchten. Vijgen worden rauw of gekonfijt gegeten. Ook in jam is de vrucht heel lekker, of met een blauwe kaas in de oven.

Bio-plantgoed



Andijvie, Gekrulde	<i>Cichorium Frisada</i>	e ☀️ 🌱 🌱 🌱
Mals frisee blad met bleke kern, uitstekend voor salades		
Andijvie, Stoof-	<i>Cichorium endivia 'Breedblad Volh.'</i>	e ☀️ 🌱 🌱 🌱
Voor herfst en wintergebruik, goede stoofsoort.		
Aubergine, Binnen	<i>Solanum melongena 'Lange Violette'</i>	e ☀️ 🌱 🌱 🌱
Vraagt warmte, vruchtbare grond en hoge luchtvochtigheid.		
Aubergine, Buiten	<i>Solanum melongena 'Morden Midget'</i>	e ☀️ 🌱 🌱 🌱
Auberginesoort voor buiten.		
Aubergine, Early Black Egg	<i>Solanum melongena 'Early Black Egg'</i>	e ☀️ 🌱 🌱 🌱
Opvallend mooie donkere plant met middelgrote traanvormige vruchten. Zeer productief en veelbelovend.		
Augurk, 'Hokus'	<i>Cucumis Sativus 'Hokus'</i>	e ☀️ 🌱 🌱 🌱
Augurk Hokus is geschikt voor de volle grond op een beschutte, zonnige plek. Zeer geschikt voor inmaak.		
Basilicum	<i>Ocimum basilicum</i>	e ☀️ 🌱 🌱 🌱
Grootbladige basilicumsoort, warme standplaats.		
Bladbroccoli	<i>Brassica oleracea botrytis Cymosa</i>	e 🌱 🌱 🌱 🌱
Deze broccoli wordt vooral gebruikt voor zijn bladeren daar hij zo goed als geen bloemen heeft. Bladeren kunnen worden klaargemaakt zoals andere kolen.		
Courgette	<i>Cucurbita pepo 'Dundja'</i>	e ☀️ 🌱 🌱 🌱
Compact ras met goede opbrengst, eetbare bloem.		
Courgette, Boter-	<i>Cucurbita pepo 'Geel'</i>	e ☀️ 🌱 🌱 🌱
Gele en zeer lekkere courgette, het best jong plukken.		
Knolselder	<i>Apium graveolens var. 'Rapaceum'</i>	e ☀️ 🌱 🌱 🌱
Goede selectie, geeft gave witte knollen, smakelijke soort.		
Knolvenkel	<i>Foeniculum vulgare var. 'Azoricum'</i>	e ☀️ 🌱 🌱 🌱
Knol als groente, blad als garnituur.		
Komkommer	<i>Cucumis sativus</i>	e ☀️ 🌱 🌱 🌱
Serrekomkommer.		
Komkommer, Veld-	<i>Cucumis sativus 'Akito'</i>	e ☀️ 🌱 🌱 🌱
Sterk ras voor de volle grond.		
Kool, Bloem-	<i>Brassica ol. convar. 'Botrytis'</i>	e ☀️ 🌱 🌱 🌱
Zeer aan te bevelen zware, hagelwitte kool voor lente en herfststeelt.		
Kool, Boeren-	<i>Brassica ol. convar. 'Acephala'</i>	e ☀️ 🌱 🌱 🌱
Gekroest blad, volle bladstand en goed winterbestand.		
Kool, Broccoli-	<i>Brassica ol. convar. botr. var. 'Italica'</i>	e ☀️ 🌱 🌱 🌱
Grote hoofdbloem, met na de oogst enkele zijscheuten.		

Kool, Chinese	<i>Brassica rapa</i> var. 'Pekinensis'	e ☀ △ ○
Lange cilindrische kool met lange bewaartijd, in rauwkost of als kool.		
Kool, Rode	<i>Brassica ol. convar. cap. var. 'Rubra'</i>	e ☀ △ ○
Vaste en zware kool.		
Kool, Savooi-	<i>Brassica ol. convar. cap. 'Sab.'</i>	e ☀ △ ○
Mooie donkergroene kool.		
Kool, Spits-	<i>Brassica ol. convar. cap. 'Alba'</i>	e ☀ △ ○
Spits, vrij groot en vast, mals en smakelijk.		
Kool, Spruit-	<i>Brassica ol. convar. cap. 'Gem.'</i>	e ☀ △ ○
Rijkdragend met halfgrote vaste spruiten.		
Kool, Witte	<i>Brassica ol. convar. cap. 'Alba'</i>	e ☀ △ ○
Late ronde kool, uitstekend geschikt om lang te bewaren.		
Koolrabi	<i>Brassica napus 'Napobrassica'</i>	e ☀ △ ○
Malse witte knollen met een zachte koolsmak, extra productief.		
Look, Knof-	<i>Allium sativum</i>	e ☀ △ ●
Als je echt dikke knollen wil, moet je in onze streken look aanplanten voor de winter, zoals bij dit plantgoed gebeurde. Om goed te groeien heeft look immers een koude periode nodig.		
Meloen	<i>Cucumis melo 'Sugar Baby'</i>	e ☀ △ ●
Grijsgroen, extra zoet op een warme standplaats buiten.		
Paksoi	<i>Brassica campestris</i> var. 'Chinensis'	e ☀ △ ○
Lekkere en knapperige groente voor in de wok.		
Palmkool, Nero di Toscana	<i>Brassica oleracea</i> var. <i>palmifolia</i>	t ☀ ✱ ○
Deze sterke soort produceert sappig, smakelijk, donkergroen blad dat jong geoogst het beste smaakt. Gebruik in stampotten, in ovenschotels, in wokschotels en als heerlijke, gezonde groente.		
Paprika	<i>Capsicum annuum 'Geel'</i>	e ☀ △ ●
Gele zoete paprika voor binnen en een beschermde plaats buiten.		
Paprika	<i>Capsicum annuum 'Rood'</i>	e ☀ △ ●
Zachte grote vrucht voor binnen en een beschermde plaats buiten.		
Paprika	<i>Capsicum annuum 'Alma'</i>	e ☀ △ ●
Zeer productieve buitensoort met dikwandig vruchtvlees in roomwit, oranje en rode vruchten. Geschikt om rauw te eten, te koken of te drogen met een zoete en volle smaak.		
Paprika, Pantos	<i>Capsicum annuum 'Pantos'</i>	e ☀ △ ●
Vrij grote puntpaprika's met een redelijk dikke schil. Goede plant voor buiten.		
Paprika, Punt- (geel)	<i>Capsicum annuum 'Xanti'</i>	e ☀ △ ●
Gele zoetpuntpaprika met mooi rechte vrucht, egaal en homogeen, vroeg in productie.		
Paprika, Punt- (oranje)	<i>Capsicum annuum 'Oranos'</i>	e ☀ △ ●
Oranje zoetpuntpaprika met een uitzonderlijk goede smaak.		

Paprika, Punt- (rood)	<i>Capsicum annuum 'Cooper'</i>	e ☀ △ ●
Rode zoetpuntpaprika met een natuurlijke, iets grillige vorm. Deze paprika is niet gevoelig aan neusrot.		
Patisson	<i>Cucurbita pepo</i>	e ☀ △ ●
Witte patisson of ook wel keizers- of misschopsmuts genoemd. Men kan jonge patissons bereiden zoals pompoenen.		
Pepers	<i>Capsicum annuum 'Cayenne'</i>	e ☀ △ ●
Lange en fijne pepers (10-12 cm), in rijpende kleuren (groen en rood) zoals van de scherpe pepers.		
Pepers	<i>Capsicum annuum 'Koh Chang'</i>	e ☀ △ ●
Smalle, rechte vruchten (13 cm), afrijpend van groen naar vol geel.		
Pepers	<i>Capsicum annuum 'Tri-fetti'</i>	e ☀ △ ●
Gevlekt blad, kleine pikante vruchten van 2 cm, paars en rood.		
Pepers	<i>Capsicum annuum 'Piment d'Espelette'</i>	e ☀ △ ●
Scherpe fijne vrucht voor warme en zonnige standplaats.		
Peterselie, Krul-	<i>Petroselinum crisp. Convar. 'Crispum'</i>	t ☀ △ ○
Vitaminerijke en mineraalrijke groente.		
Peterselie, Platte	<i>Petroselinum crispum</i>	t ☀ ▸ △ ○
Lichtjes ingesneden sterk geurende bladpeterselie.		
Peterseliewortel	<i>Petroselinum crispum</i> var. <i>tuberosum</i>	t ☀ ▸ △ ○
De witte penwortel van de peterseliewortel of wortelpeterselie is zeer smakelijk.		
Peulervten	<i>Pisum Sativum 'Norli'</i>	e ☀ ▸ △ ●
De vruchten worden zeer jong geoogst en met peul en al gegeten.		
Pompoen, Bischofsmütze	<i>Cucurbita max. 'Bischofsmütze'</i>	e ☀ △ ●
Rijk gekleurde ronde pompoen (rood-wit-groen) die zeer decoratief is. Het vruchtvlees heeft een zoete smaak.		
Pompoen, Blue Ballet	<i>Cucurbita max. 'Blue Ballet'</i>	e ☀ △ ●
Rond tot peervormige groenblauwe vruchten met een uitgesproken notensmaak.		
Pompoen, Blue Kuri	<i>Cucurbita max. 'Blue Kuri'</i>	e ☀ △ ●
Japanse variëteit met grijsblauwe vruchten. Zeer goede smaak.		
Pompoen, Futsu Black	<i>Cucurbita mos. 'Futsu Black'</i>	e ☀ △ ●
Een pompoen die warmte nodig heeft om tot volle groei te komen. De vrucht start donkergroen en naarmate deze rijpt, wordt deze beige. Het vruchtvlees is fel oranje en heeft een uitzonderlijk fruitige smaak.		
Pompoen, Muscat de Provence	<i>Cucurbita mos. 'Muscat de Provence'</i>	e ☀ △ ●
Middelgrote platte vlakronde vruchten met diepe ribben.		
Pompoen, Sucrine de Berry	<i>Cucurbita mos. 'Sucrine de Berry'</i>	e ☀ △ ●
Oude pompoenvariant. Vormelijk lijkt hij op een butternut.		

Pompoen, Sweet Dumpling	<i>Curcubita pepo. 'Sweet Dumpling'</i>	e ☀ △ ●
Kleine, ronde en zeer aantrekkelijke pompoen. Goed voor decoratief gebruik. Het oranje vruchtvlees heeft een zeer goede hazelnootachtige smaak.		
Pompoen, Butternut 'Waltham'	<i>Curcubita moschata 'Waltham'</i>	e ☀ △ ●
Peervormige vruchten met nootachtige smaak.		
Pompoen, Groene 'Hokkaido'	<i>Curcubita maxima</i>	e ☀ △ ●
Groene bewaarpompoen met uitstekende smaak.		
Pompoen, Oranje 'Hokkaido'	<i>Curcubita maxima 'Uchiki Kuri'</i>	e ☀ △ ●
Prima bewaarpompoen met oranje vruchten.		
Prei, Winter-	<i>Allium porrum 'Atlanta'</i>	e ☀ ✱ ●
Grote vorstweerstand, oogst van december tot april.		
Selder, Groene	<i>Apium grav. var. 'Dulce'</i>	e ☀ △ ○
Groene aromatische stengels voor soep.		
Selder, Witte	<i>Apium grav. var. 'Dulce'</i>	e ☀ △ ○
Geelgroen blad. Stengels te bereiden gestoofd of in de wok.		
Sla, Babyleaf Oaking	<i>Lactuca sativa L. Babyleaf Oaking</i>	e ☀ △ ●
Een eikenbladsla met een friskleur, die dicht opeen wordt gezaaid en wordt geoogst zodra het blad 10 cm hoog is.		
Sla, Babyleaf Sadawi	<i>Lactuca sativa L. Babyleaf Sadawi</i>	e ☀ △ ●
Een sla die dicht opeen wordt gezaaid en wordt geoogst zodra het blad is verschenen.		
Sla, Batavia (geel)	<i>Lactuca sativa</i>	e ☀ △ ○
Licht gefriseerde blonde sla, knapperig en mals.		
Sla, Batavia (rood)	<i>Lactuca sativa</i>	e ☀ △ ○
Licht rood knapperig blad, kan van voorjaar tot herfst geteeld worden.		
Sla, Eikenblad (groen)	<i>Lactuca sativa</i>	e ☀ △ ○
Losse groene sla met gekarteld blad.		
Sla, Eikenblad (rood)	<i>Lactuca sativa</i>	e ☀ △ ○
Rode compacte krop, smakelijke goed houdbare knapperige sla.		
Sla, Frisé (rood)	<i>Lactuca sativa var. 'Crispa'</i>	e ☀ △ ○
Licht rode gefriseerde sla, knapperig en mals.		
Sla, Frisee (wit)	<i>Lactuca sativa var. 'Crispa'</i>	e ☀ △ ○
Lichtblonde krokante sla met gefriseerd blad.		
Sla, Ijsberg-	<i>Lactuca sativa var. 'Capitata'</i>	e ☀ △ ○
Vormt gesloten kroppen met knapperig blad.		
Sla, Krop-	<i>Lactuca sativa</i>	e ☀ △ ○
Groene compacte kropsla voor lente en zomerteelt.		

Sla, Pluk-	<i>Lactuca sativa</i>	e ☀ △ ○
Slasoort waarvan men steeds maar blaadjes blijft plukken.		
Sla, Rode	<i>Lactuca sativa</i>	e ☀ △ ○
Rode compacte kropsla voor lente en zomerteelt.		
Sla, Romeinse	<i>Lactuca sativa var. 'Longifolia'</i>	e ☀ △ ○
Knapperig iets pittige sla, ook bindsla genoemd.		
Snijbiet, Donkergroene witribbige	<i>Beta vulgaris var. 'Cycla'</i>	f ☀ △ ●
Snijbiet met witte stengels en donkergroene bladeren.		
Snijbiet, Regenboog-	<i>Beta vulgaris var. 'Cycla'</i>	f ☀ △ ●
Snijbiet in allerlei kleurtinten; goudgeel, rood, rose, paars.		
Snijbiet, Rode	<i>Beta vulgaris cycla 'Rhubarb chard'</i>	f ☀ △ ●
Felrode snijbiet, zowel stengel als blad, smakelijk en heel decoratief.		
Spinazie	<i>Spinacia oleracea</i>	e ☀ △ ○
Voorzaaien is de ideale manier om spinazie succesvol te telen.		
Stengelui	<i>Allium fistulosum var. 'Giganteum'</i>	e ☀ △ ○
Een degelijke en lekkere variatie uit de familie van de ui.		
Stoksnijboon	<i>Phaseolus vulgaris 'Helda'</i>	e ☀ △ ●
Dit rijkdragende gewas vormt lange, platte, brede peulen die draadloos zijn. Middelvroeg ras met lange oogstperiode. Peullengte is 25 cm.		
Suikerbrood	<i>Cichorium intybus var. 'Foliosum'</i>	e ☀ △ ○
Wintersla met een zweem andijvie, verdraagt lichte vorst.		
Tomaat, Tros-	<i>Lycopersicon esc. 'Douglas'</i>	e ☀ △ ●
Vroege rode trostomaat met zeer goede smaak.		
Tomaat, Buiten-	<i>Lycopersicon esc. 'Moneymaker'</i>	e ☀ △ ●
Oud ras voor buiten.		
Tomaat, Cherry-	<i>Lycopersicon esc. 'Sakura'</i>	e ☀ △ ●
Trossen tot 20 vruchten, lekker en zeer sterk.		
Tomaat, Cherry- (oranje)	<i>Lycopersicon esc. 'Toronjina'</i>	e ☀ △ ●
Deze cherrytomaat met een aantrekkelijk oranje kleur, combineert een zeer goede smaak met een hoge opbrengst. Een groeiachtig ras en geschikt voor de gestookte en koude kas.		
Tomaat, Gestreepte	<i>Lycopersicon esc. 'Green zebra'</i>	e ☀ △ ●
Vruchten van 4 cm met streepjes en een rijke smaak.		
Tomaat, Kers- (zwart)	<i>Lycopersicon esc. 'Cerise noire'</i>	e ☀ △ ●
Purper-glimmende kerstomaat met een bijzonder zoete smaak.		
Tomaat, Lemon Boy (geel)	<i>Lycopersicon esc. 'Lemon Boy'</i>	e ☀ △ ●
Gele tomaat met lekkere smaak. Iets dikkere schil waardoor het gemakkelijk te snijden is.		

Tomaat, Ossenhart	<i>Lycopersicon esc. 'Coeur de Boeuf'</i>	e ☀ △ ●
Grote, lekkere tomaat met veel vruchtvlees.		
Tomaat, Pasta-	<i>Lycopersicon esc. 'Dix doigts de Naples'</i>	e ☀ △ ●
Italiaanse langgerekte tomaat (pruimtomaat - pomodori) met goede smaak en opbrengst. Heerlijk als basis in tomatensoep en pastasauzen, door de stevigheid ook prima in salades.		
Tomaat, Pasta-	<i>Lycopersicon esc. 'San Marzano'</i>	e ☀ △ ●
Middelvroeg langwerpige romatomaat, voor pastasaus.		
Tomaat, Pot-	<i>Lycopersicon esc. 'Bogus Fruchta'</i>	e ☀ △ ●
Open groeiende, vroeg rijpende tomaat met fruitig-zoete ronde rode vruchten.		
Tomaat, Pot-	<i>Lycopersicon esc. 'Rotkäppchen'</i>	e ☀ △ ●
Kleine tomaat met relatief open groei en goed smakende ronde vruchten.		
Tomaat, Pruim-	<i>Lycopersicon esc. 'Loreto'</i>	e ☀ △ ●
Pruimtomaat voor de losse oogst boordevol smaak.		
Tomaat, Ronde	<i>Lycopersicon esc. 'Sparta'</i>	e ☀ △ ●
Goede opbrengst en buitengewone smaak. Geschikt voor de binnenteelt.		
Tomaat, Vlees-	<i>Lycopersicon esc. 'Rose de berne'</i>	e ☀ △ ●
Uitstekende sappige lichtroze tomaat.		
Tomaat, Vlees- (volle grond)	<i>Lycopersicon esc. 'Marmande'</i>	e ☀ △ ●
Goeie vroege tomaat voor buiten van het platte type met mooie ronde vruchten.		
Tomaat (volle grond)	<i>Lycopersicon esc. 'Saint-Pierre'</i>	e ☀ △ ●
Een uitstekende tomaat voor buiten.		
Tomaat, Vroege (volle grond)	<i>Lycopersicon esc. 'Golden Queen'</i>	e ☀ △ ●
Gele middelgrote vruchten met zoetzure smaak.		
Tomaat, Vroege (volle grond)	<i>Lycopersicon esc. 'Matina'</i>	e ☀ △ ●
Goede tomaat voor buiten mits bescherming bij langdurige regen.		
Tomaat, Wilde	<i>Lycopersicon esc. 'Rote Murnel'</i>	e ☀ △ ●
Rode kleine tomaat voor verwildering.		
Tomaat, Zwarte	<i>Lycopersicon esc. 'Noire de crimée'</i>	e ☀ △ ●
Roodzwarte en platronde vleestomaat.		
Tuinboon/Labboon	<i>Vicia faba 'Eleonora'</i>	e ☀ △ ●
Tuinboon met hoge voedingswaarde.		
Veldsla	<i>Valerianella locusta</i>	e ☀ △ ○
Zeer lekker wintergewas.		
Winterbloemkool	<i>Brassica oleracea var. 'Botrytis'</i>	t ☀ △ ○
Voor de weeuwenteelt (het oogsten van primeurgroenten in de lente).		
Winterpostelein	<i>Claytonia perfoliata</i>	e ☀ △ ○
Uitmunten wintergewas, in het voorjaar prachtige eetbare bloemen.		

Pootgoed



Aardappel, 'Agria' *Solanum tuberosum* e | ☀ | △ | bio | F
Maat 28-35, geel, midden laat, tamelijk vastkokend, uitstekende frietaardappel, bij rijpheid onmiddellijk oogsten en goed droog bewaren.

Aardappel, 'Alouette' *Solanum tuberosum* e | ☀ | △ | bio | F
Maat 28-35, rood, midden laat, tamelijk vastkokend, uitstekende resistentie in het loof en de knol.

Aardappel, 'Carolus' *Solanum tuberosum* e | ☀ | △ | bio | F
Maat 28-35, geel, midden vroeg, bloemig, goede tafelaardappel, geschikt voor friet, uitstekende resistentie tegen de plaag.

Aardappel, 'Charlotte' *Solanum tuberosum* e | ☀ | △ | bio | B
Maat 28-35, geel, midden laat, vastkokend, uitstekende smaak, in de knol niet gevoelig voor de plaag.

Aardappel, 'Connect' *Solanum tuberosum* e | ☀ | △ | bio | F
Maat 28-35, geel, rond ovaal, midden laat, bloemig, goede opbrengst, uitstekende bloemige aardappel, plaagresistentie is zeer goed.

Aardappel, 'Corne de gatte' *Solanum tuberosum 'Pink Fir Apple'* e | ☀ | △ | niet bio | C
Maat 25-35, zeer oud aardappelras, langwerpig, met roze schil en bulten (dus koken in de schil), vastkokend met uitstekende smaak.

Aardappel, 'Désirée' *Solanum tuberosum* e | ☀ | △ | bio | D
Maat 28-40, rood, midden laat, tamelijk vastkokend, prima aardappel uit de goeie oude tijd, niet gevoelig in de knol, grote maat.

Aardappel, 'Frieslander' *Solanum tuberosum* e | ☀ | △ | bio | E
Maat 28-35, geel, lang ovaal, zeer vroeg met hoge opbrengst, vastkokend, goed van smaak, resistentie tegen phytophthora in het blad is matig maar in de knol goed van smaak.

Aardappel, 'Raja' *Solanum tuberosum* e | ☀ | △ | bio | E
Maat 28-35, rood, midden laat, uitstekende smaak ook na enkele maanden bewaring, tamelijk vastkokend, niet gevoelig in de knol, prima geschikt om te bakken.

Aardappel, 'Sarpö Mira' *Solanum tuberosum* e | ☀ | △ | bio | F
Maat 28-35, licht rood, laat, tamelijk vastkokend, zeer hoog loof, aardappelen niet te laag oogsten. Ze hebben de neiging om hol te worden.

Aardappel, 'Vitabella' *Solanum tuberosum* e | ☀ | △ | bio | F
Maat 28-35, geel, vroeg, vastkokend, ovale aardappel met lange bewaartijd, uitstekende resistentie in blad en knol.

Asperge, Backlim *Asparagus officinalis* m | ☀ | ❄ | bio | A
Deze asperge is bijzonder geschikt voor de teelt van witte asperge. Sterke soort in kwaliteit en productie. Ook voor de teelt van groene asperge wordt Backlim naar tevredenheid ingezet.

Asperge, Witte Gromlim *Asparagus officinalis* m | ☀ | ❄ | bio | A
Zeer geschikt voor de teelt van witte asperges. Gromlim is bij uitstek een 'rendementsras'.

Plantlook, 'Flavor' *Allium sativum 'Flavor'* e | ☀ | ❄ | bio | K
Zeer laat uitlopende soorten die hierdoor ook in het voorjaar kunnen worden geplant. Om goed te dikken heeft knoflook een koude periode nodig. Knoflook geplant in het voorjaar wordt vooral gebruikt als pijplook.

Plantlook, 'Printanor' *Allium sativum 'Printanor'* e | ☀ | ❄ | bio | K
Zeer laat uitlopende soorten die hierdoor ook in het voorjaar kunnen worden geplant. Om goed te dikken heeft knoflook een koude periode nodig. Knoflook geplant in het voorjaar wordt vooral gebruikt als pijplook.

Plantsjalot, 'Redsun' *Allium ascalonium* e | ☀ | ❄ | bio | H
Maat 20-45, uitstekende paarse sjalot.

Plantui, 'Kamal' *Allium cepa 'Kamal'* e | ☀ | ❄ | bio | J
Maat 10-22, prachtige rode ui, midden vroeg, goede opbrengst, is schietgevoelig en moet daarom een warmtebehandeling ondergaan dus pas verkrijgbaar vanaf medio maart.

Plantui, 'Santero' *Allium cepa 'Santero'* e | ☀ | ❄ | bio | I
Maat 10-22, middenvroeg uienras met hoge resistentie tegen valse meeldauw.

Plantui, 'Sturon' *Allium cepa 'Sturon'* e | ☀ | ❄ | bio | G
Maat 10-22, platronde ui van uitstekende kwaliteit.

Biozaden &-kiemen

ZADEN

Ajuin, Bussel (<i>Busselui</i>)	pijpui voor rauwkost	D
Ajuin, Gele (<i>Stoccarda</i>)	platronde bewaarui	D
Andijvie (<i>Diva</i>)	vroeg en dichtgepulde krop, bestand tegen bladvlekken en vergelen	B
Andijvie, Breedblad- (<i>Gele Bobi</i>)	kroppen met opstaand blad en mals hart voor de herfstteelt	D
Andijvie, Fijne krul- (<i>Endivette</i>)	sappig en mals; prima voor rauwkost; opbinden is nog beter	D
Andijvie, Gekrulde (<i>Pancalière</i>)	mals frisee blad met bleke kern; uitstekend voor salades	D
Basilicum (<i>Grove Genovese</i>)	zeer aromatisch met middelgroot blad uit Italië (Genova)	D
Basilicum (<i>Rode basilicum</i>)	decoratieve roodbladige basilicum	B
Basilicum, Citroen- (<i>Ocimum Americanum</i>)	citroensmaak, zeer aromatisch	B
Bernagie/Borago (<i>Borretsch (Borago officinalis)</i>)	aromatische frisse bladen	A
Bieslook (<i>Fijne</i>)	gemakkelijk in volle grond of in pot; regelmatig snijden	D
Boon, Prinsesseboon (<i>Saxa</i>)	helgroene bonen, ongeveer 12-13 cm	C
Boon, Stamslaboos (<i>Cantare</i>)	malse, slanke boon; geschikt voor elke grondsoort	D
Boon, Stamslaboos (<i>Fructidor/struikprinses</i>)	goed voor in de diepvries	D
Boon, Stamslaboos (<i>Marona</i>)	vroege goede boon; ook in 'moeilijke' jaren	C
Boon, Stamdroogboon (<i>Witte Krombek</i>)	vrij grote witte boon; geen steun nodig	D
Boon, Stokboon (<i>Neckarkönigin</i>)	lange, rechte, fijne en ronde hulzen; bestand tegen ongunstig weer	C
Boon, Stokdroogboon (<i>Stokkievitsboon</i>)	bonen lijken op kievitseieren; bij koken dunne, zachte schil	D
Boon, Stoksnijboon (<i>Helda</i>)	lange, breed afgeplatte peulen	D
Boon, Struikprinses (<i>Slenderette</i>)	allervroegste, iets ovaal en heldergroen (11-13 cm lang)	D
Boon, Tuinboon (<i>Express Eleonora</i>)	sterk gewas; op elke grondsoort; weinig bemesting nodig	B
Broccoli (<i>Groene Calabrese</i>)	grote ronde grijsgroene hoofden met kleine zijknoppen	D

Cichoreisalade (<i>Zuckerhut</i>)	spitse langwerpige kroppen, smaak ligt tussen witlof en andijvie	B
Courgette (<i>Zuboda</i>)	niet rankend, groene, lange, lichtgemarmerde vruchten	B
Dille (<i>Tetra</i>)	bladrijke selectie; sterk aroma en ziekteresistent	A
Erwten, Lage (<i>Wonder van Kelvedon</i>)	dop- en sluimerwt, goede opbrengst	D
Erwten, Sluim- (<i>Norli</i>)	vroege variëteit, goede productie, fijne smaak en ongeveer 1 meter hoog	D
Erwten, Suiker- (<i>Ambrosia</i>)	ongeveer 70 cm hoog, zoet en lekker aroma	C
Goudsbloem (<i>Calendula 'Orange King'</i>)	eetbare bloemen in sla of soep	D
Groenlof (<i>Zuckerhut</i>)	smaak tussen andijvie en witlof	A
Groenselderij (<i>Tall Utah</i>)	geurige groente; zowel stengels als bladeren eetbaar	A
Kervel (frisee) (<i>Anthriscus cerefolium</i>)	fijne krul; éénjarig aromatisch kruid	D
Kliewortel (<i>Arcticum lappa</i>)	eetbare jonge stengels	A
Komkommer (<i>Marketmore</i>)	geschikt voor frisse salades; beter ziekteresistent	D
Komkommer (<i>Persika</i>)	warme standplaats en jong plukken	C
Kool, Boeren- (<i>Westlandse Winter</i>)	middelhoog, fijn gekroesd blad	A
Kool, Chinese- (<i>Graanaat</i>)	lange groene kroppen	A
Kool, Rode- (<i>Rodynda</i>)	sneltgroeiend, sterke wortelontwikkeling, krop met sterke sluitbladeren	B
Kool, Rode- (<i>Rodynda GS</i>)	vaste, ovale krop; sterke sluitbladeren	B
Kool, Savooi- (<i>Vertus</i>)	oude soort voor gebruik einde herfst begin winter	D
Kool, Savooi- (<i>Westlandse putjes</i>)	donkergroene, gekroesde kool	A
Kool, Spruit- (<i>Groninger</i>)	herfst- en wintergroente	A
Kool, Witte (<i>Dottenfelder Dauer</i>)	krachtige lekkere smaak, groente met karakter	B
Kool, Witte (<i>Filderkraut</i>)	zacht en smakelijk, geschikt voor zuurkool, herfstgebruik	A
Kool, Witte (<i>Roem van Enkhuizen</i>)	ronde, vrij zware septemberkool, geschikt voor zuurkool	A
Koolrabi (<i>Azur star</i>)	paarse koolrabi met bleek vruchtvlees	C
Koolrabi (<i>Superschmelz</i>)	sterke, lichtgroene koolrabi; minder sterke smaak dan andere soorten	A

Korenbloem (<i>Centaurea Cyanus</i>)	blauwe snijbloemen	A
Koriander (<i>Coriandrum sativum</i>)	pittig kruid uit de Oosterse keuken	D
Mengeling bloemen	mengeling van eetbare bloemen: Oost-Indische kers, goudsbloem, viooltje	D
Oost-Indische kers (<i>Tropaeolum majus</i>)	Oost-Indische kers; eetbaar - 'Tom Pouce'	D
Paksoi (<i>Taisai</i>)	snijkool, grijsgroene bladeren, witte bladstelen en nerven	A
Pastinaak (<i>Tender and True</i>)	dikke witte wortel	A
Peterselie (<i>Einfache Schnitt 3</i>)	gladde aromatische soort; geschikt voor bedden, potten, plantenbakken	A
Peterselie (<i>Enkele Italiaanse</i>)	glad, groen enkel blad met veel geur en smaak	D
Peterselie (<i>Moskrut-Grüne Perle</i>)	donkergroene fijn gekrulde selectie voor vers gebruik en invriezen	C
Pompoen (<i>Butternut</i>)	rankend; crèmekleurige vruchten; zachte smaak	A
Pompoen (<i>Groene Hokkaido</i>)	rankend, diameter ongeveer 15 cm; goede bewaarpompoen	A
Pompoen (<i>Hokkaido, 'Red Kuri'</i>)	rankend, ronde pompoen, oranje met geel vruchtvlees	C
Pompoen (<i>Jack o' Lantern</i>)	goudkleurig, licht rankend; de klassieke halloweenpompoen	C
Pompoen (<i>Patisson-Custard White</i>)	ronde witte pompoen, niet rankend, artisjokachtige smaak	C
Pompoen (<i>Uchiki kuri</i>)	oranjerode pompoen van 1,5 kg; boordevol vitaminen	D
Postelein (<i>Goudgele breedbladige</i>)	lage plant met vele goudgele bladeren met zachte smaak	D
Prei (<i>Avano</i>)	blauwgroene winterprei	B
Prei (<i>Hannibal</i>)	herfst- en winterras met donkergroen blad en grote stelen	D
Raapsteel/Bladmoes (<i>Namenia</i>)	lekkere groente, zowel gekookt als in salades	A
Radijs (<i>Cherry belle</i>)	ronde, rode radijs; bewaart goed	B
Radijs Ronde rode- (<i>Saxa</i>)	mooie rode ronde radijs; bovengronds zaaien	D
Rammenas, zwarte (<i>Rettich</i>)	zwarte ronde wintergroente	B
Rode biet (<i>Egyptische platronde</i>)	gebruikt voor de vroegste teelten	A

Rode biet (<i>Robuschka-Rote Klugel</i>)	ronde gladde biet met donkerrood vlees	A
Schorseneer (<i>Verb, reuzen (Nietschieters)</i>)	lange wortel met donkerbruine schil	A
Selder, Snij- (<i>Early Bell</i>)	fijne, holle stengels; ideale soepgroente	D
Sla, Aziatische- (<i>Red Giant</i>)	spits toelopend blad, rode nerven; licht scherp aroma; lijkt op mosterd	B
Sla, Groene eikenblad- (<i>Querido</i>)	decoratieve soort - Azuly	D
Sla, IJs- (<i>Batavia-Great Lakes</i>)	voor lente- en zomerteelt	D
Sla, IJs- (<i>Laibacher Eis</i>)	grote, vaste, laatschietende kroppen, geelgroene kleur	B
Sla, Krul- (<i>Lollo Bionda</i>)	open bladrozet met malse bladeren, heldergroen	A
Sla, Krul- (<i>Lollo Rossa</i>)	snelgroeiende roodbruine krulsla	A
Sla, Krop- (<i>Meikoningin</i>)	goede kropsla; vaste waarde in de biotuin	D
Sla, Krop- (<i>Roxy</i>)	full-size botersla	E
Sla, Krop- (<i>Suzan</i>)	stevige zomersla met zware krop	A
Sla, Krop- (<i>Wonder der 4 jaargetijden</i>)	rode malse sla	A
Sla, Mengeling (<i>Baby leaf mix</i>)	mengeling van Romeinse sla, rode en groene sla, mosterdsla	D
Sla, Mengeling (<i>Mesclun-Misticanza</i>)	rauwkostgroenten; in pot of volle grond te zaaien	D
Sla, Pluk- (<i>Black Seeded Simpson</i>)	snelgroeiend, grote gekrulde geelgroene bladeren	A
Sla, Pluk- (<i>Till</i>)	loszittende pluksla	B
Sla, Rucola (<i>Raketkruid/Notensla</i>)	jonge bladeren met pikante notensmaak	B
Sla, Rucola (<i>Rucola cultivata</i>)	jonge bladeren met pikante notensmaak	D
Sla, Snij- (<i>Rode snijsla</i>)	rode snijsla die bijna het hele jaar door kan gezaaid en geoogst worden	D
Sla, Veld- (<i>Hollandse grootbladige</i>)	snelgroeiende soort met fors langwerpige blad	D
Sla, Vroege (<i>Analena</i>)	knapperige sla; lente- en late zomerteelt	E
Sla, Zomer- (<i>Kagraner</i>)	kleine donkergroene krop voor zomerteelt	D
Snijbiet (<i>Donkergroen, glad witribbig 3</i>)	brede witte bladstelen met glad groen blad	A
Snijbiet (<i>Rhubarb chard</i>)	rood met lange bladstelen en gekroesd blad	A
Snijbiet (<i>Witte ribben, acelga</i>)	geelgroene stelen, gekrulde bladen	D
Spinazie (<i>Nieuw-Zeelandse</i>)	sterk uitgroeiend met liggende stengels	B
Spinazie (<i>Tarpy F1 resistent</i>)	vroeg en snelgroeiend	D

Spinazie (<i>Vioflay</i>)	vroege soort van voorjaars- en herfststeelt	D
Spinazie (<i>Winterreuzen</i>)	donkergroene brede dikke spinazie voor winter- en lenteteelt	D
Sterafrikaantjes, rode (<i>Tagetes tenuifolia</i>)	sierlijke gele bloemen van mei tot november	A
Suikermais (<i>Golden Bantam</i>)	gevoelig voor nachtvorst; warmte nodig tijdens groei, zoete smaak	A
Suikermais (<i>Zea mays convar. Saccharata</i>)	heerlijke zoete suikermais	A
Tomaat (<i>Berner Rose</i>)	grote vrucht, lichtroze kleur; zeer lekker in salades	B
Tomaat (<i>Marmande</i>)	vleestomaat; oude soort voor buiten	D
Tomaat (<i>Matina</i>)	vroege buitenteeltomaat, middelgrote barstvaste felrode vruchten	B
Tomaat (<i>San Marzano</i>)	middelvroeg, langwerpige grote inmaaktomaat	D
Tomaat (<i>Sweetie</i>)	uitstekende, zoete smaak	D
Tomaat, Tros- (<i>Matina</i>)	goede buitentomaat	D
Tuinbiet (<i>Ronde Detroit</i>)	ronde middelvroeg tuinbiet met donkerrood vlees	D
Tuinkers (<i>Breedbladige</i>)	donkergroen lepelvormig blad	B
Tuinkers (<i>Cressida</i>)	snelle oogst, al na een week; jonge blaadjes voor rauwkost	A
Tuinraap 'Milano' (<i>Platronde raap, roodkoppig</i>)	lekkere ouderwetse groente	D
Venkel, Knol- (<i>Knol</i>)	éénjarige knolvenkel; schiet niet op bij warmte	D
Violtje, Driekleurig (<i>Viola tricolor</i>)	klein éénjarig violtje voor een plek in de volle zon of in een pot	A
Winterpostelein (<i>Claytonia perfoliata</i>)	bladgroente, winterhard, voor rauwkost en stampot	B
Witloof (<i>Mechels Middelvroeg</i>)	lekkere wintergroente	D
Wortelen (<i>Nantes</i>)	half lange wortel, mooi cilindrisch; voor zomerteelt in volle grond	D
Wortelen (<i>Milan</i>)	aangename frisse sappige smaak	C
Wortelen (<i>Robila</i>)	herfst- en winterwortel; milde nootachtige smaak	C
Wortelen (<i>Rodelika</i>)	uitzaai april-mei, sterk groeiend, krachtig loof, zoet-aromatische smaak	C
Zonnebloem, Hoge (<i>Helianthus annuus</i>)	snijbloemen aan lange stelen	D
Zonnebloem, Lage (<i>Helianthus annuus</i>)	snijbloemen, lage zonnebloem, éénjarig	D
Zonnebloem, 'Velvet Queen' (<i>Hel. annuus</i>)	mooie roodbruine, eetbare bloemen	B

KIEMEN

Alfalfa	gezonde kiemen; zeer rijk aan vitaminen, mineralen en enzymen	D
Broccoli's	mild smakende kiemen vol vitaminen	D
Chinese bieslook	knoflooksmak	D
Daikon	kiemen van de Japanse radijs	D
Daikon, Rode	pittig, lichtroze kleur, lijkt op radijs	D
Fenegriek	kiemen die het licht zoeken	D
Lentemix	bonte mix	D
Linzen	lekker in salades, wok enz.	D
Mungbonen	smaakmaker in salades, wokgerechten en aperitiefhapjes	D
Prei	een niet meer weg te denken gezonde aanvulling voor salade	D
Radijs	pittige scheuten	D
Radijskers	pikant smaakje, veel vitaminen	D
Radijskers, 'Red Sango'	schitterende rode kleur; lekker pikant van smaak	D
Rode biet	verrassend mooie scheuten	D
Rode kool	mooi en lekker	D
Rucolakers	vrij scherpe wat nootachtige smaak	D
Soja	een klassieker	D
Tuinkers	met mosterdolie; heerlijk in salades en op brood	A
Kiemschaaltje	mooi glazen kiemschaaltje; om zelf makkelijk kiemen te kweken	O

GROENBEMESTER

Groenbemers Phacelia

Phacelia tanacetifolia

B

Phacelia is een mooie eenjarige bijenplant, goede groenbemester. Behoort niet tot de koolachtigen en vlinderbloemigen; is daarom gemakkelijk in te passen in de vruchtwisseling.

*Biologisch
& gezond*

WEKELIJKS VERS GEOOGSTE BIOLOGISCHE GROENTEN EN FRUIT

Bestel een groente- en/of fruitpakket

- | Biologisch, kraakvers en lokaal geproduceerd
- | Keuze uit pakketten van verschillende groottes: voor 1, 2 of 4 personen
- | Gezonde seizoensproducten aan een lage prijs
- | Meer dan 20 afhaalpunten: er is er altijd wel één in jouw buurt!

Alle info:

www.deloodsvzw.be
boerderij@deloodsvzw.be
053 77 65 72

Kerrebroekstraat 145
9300 Aalst





BEZOEK DE WINKEL VAN BOERDERIJ DE LOODS

Lokaal, biologisch, ambachtelijk

- | Biogroenten en -fruit, vers geoogst
- | Lekkere huisbereide lasagne en spaghetti
- | Heerlijke biowijnen & -fruitsappen
- | Lokale producten, kazen
- | Allerhande geschenkpakketten
- | Eigenbereide confituren, pickles ...

Alle info:

www.deloodsvzw.be
boerderij@deloodsvzw.be
053 77 65 72

Kerrebroekstraat 145
9300 Aalst



GEEF EEN GESCHENKPAKKET VAN BOERDERIJ DE LOODS

biologisch | ambachtelijk | lokaal

Op zoek naar een leuk en origineel cadeau?
Ontdek de geschenkpakketten van de Boerderij
of stel zelf je ideale geschenk samen in de winkel.
Je steunt er onze sociale projecten mee!

Geschenkpakketten zijn er al vanaf € 9,99.

Je geschenk met meerwaarde bestellen?

Dat kan via www.deloodsvzw.be
of bij De Boerderij zelf.

Boerderij De Loods
Kerrebroekstraat 145
9300 Aalst

*Leuk om
te geven*





KLUSSEN IN EN ROND JE HUIS? BEL TUIN & KLUS DE LOODS



Je kan bij ons terecht voor allerlei klussen:

- | Allerlei herstellingen
- | Dakgoten/terrassen reinigen
- | Rolluiken afwassen
- | Ontsmetten en desinfecteren
- | Ontruimen en reinigen vervuilde woningen
- | Eénmalige schoonmaak of opruimwerken, ledigen van woningen
- | Kleine afbraakwerken
- | Tuinafsluitingen plaatsen
- | Onderhoud/aanleg van verhardingen
- | Snoeiwerk/grasonderhoud
- | Snoeien/vellen kleine bomen
- | Nieuwe aanplantingen/aanleg
- | Slapende gronden onderhouden
- | Knotten van wilgen, versnipperen en afvoeren van snoeiafval
- | Oude hagen en beplanting verwijderen, verjongen
- | Terras en opritten mosvrij maken
- | Opkuisen takken en bladeren
- | Klieven van brandhout
- | Algemene onderhoudswerken aan of rond de woning



Alle info:

www.deloodsvzw.be/tuin-klus
tuinenklus@deloodsvzw.be

Tuin & Klus De Loods

Industrielaan 28 bus 8
9320 Erembodegem

KOM HEERLIJK LUNCHEN BIJ RESTAURANT DE BRUG



In ons restaurant kan je elke weekdag terecht voor een heerlijke, verse en gezonde dagschotel.

Op donderdag koken we telkens met biologische groenten van Boerderij De Loods.

Iedereen is welkom.

Wie het financieel wat moeilijker heeft, kan bij het OCMW van Aalst of Het Sociaal Huis een reductiekaart vragen voor de maaltijden in De Brug.

Dagschotels

elke weekdag
11u30 tot 13u30

Meer info:

www.deloodsvzw.be/restaurant
restaurant@deloodsvzw.be

Restaurant De Brug

Hertshage 11-19
9300 Aalst



INDEX LATIJNSE NAMEN

BIOPLANTEN IN POT

Achillea millefolium	Duizendblad	13
Agastache foeniculum	Dropplant	13
Agastache mexicana	Munt, Mexicaanse	21
Ajuga reptans	Zenegroen	29
Alcea rosea	Stokroos	26-27
Alchemilla vulgaris	Vrouwenmantel	28
Alliaria petiolata	Look-zonder-look	18
Allium aflatunense	Sierui	26
Allium ampeloprasum	Oerprei	22
Allium caeruleum	Sierui	26
Allium cepa var. proliferum	Egyptische ui	13
Allium cernuum	Bieslook, Indianen-	11
Allium fistulosum	Bieslook, Grove	11
Allium oleraceum	Look, Moes-	18
Allium sativum ophioscorodon	Look, Spiraal-	18
Allium schoenoprasum	Bieslook	10
Allium triquetrum	Driekantige look	13
Allium tuberosum	Bieslook, Chinese	11
Allium ursinum	Look, Das-	18
Allium vineale	Look, Kraai-	18
Aloë vera barbadensis	Aloë vera	9
Althaea officinalis	Heemst	14
Amaranthus	Amarant/Kattenstaart	9
Anemone	Anemoon	9
Anethum graveolens	Dille	13
Anthriscus archangelica	Engelwortel	14
Anthriscus cerefolium	Kervel	16
Apium graveolens	Selder, Krul-	25
Arctium lappa	Kliswortel	17
Armoracia rusticana	Mierikswortel	19
Artemisia abrotanum	Citroenkruid	12
Artemisia absinthium	Absint	8
Artemisia dracunculus	Dragon	13
Artemisia vulgaris	Bijvoet	11
Atriplex hortensis	Tuinmelde	27-28
Barbarea vulgaris	Barbarakruid/Winterkers	9
Borago officinalis	Bernagie	10
Brassica juncea	Mosterd, Blad-	20
Brassica ol. var. Acephala	Palmkool	23
Broccolietto sessantino	Bladbroccoli	11
Buxus sempervirens	Buxus	12

Calamintha nepeta	Bergsteentijm	10
Calendula officinalis	Goudsbloem	14
Campanula rapunculus	Rapunzelklokje	24
Centaurea cyanus	Korenbloem	17
Chamaemelum	Kamille	16
Chelidonium majus	Stinkende gouwe	26
Chenopodium bonus-henricus	Brave hendrik	12
Chenopodium giganteum	Boomspinazie	11
Chrysanthemum segetum	Ganzebloem	14
Cichorium intybus	Cichorei	12
Cochlearia officinalis	Lepelblad	18
Convallaria majalis	Meiklokje	19
Coriandrum sativum	Koriander	17
Crambe maritima	Zeekool	29
Crocus	Krokus	17
Curcuma longa	Geelwortel/Kurkuma	14
Cymbopogon flexuosus	Citroengras	12
Cynara cardunculus	Kardoen	16
Cynara scolymus	Artisjok	9
Dipsacus fullonum	Kaardebol	15
Dracocephalum moldavicum	Drakenkop, Turkse	13
Echinacea purpurea	Echinacea	13
Filipendula ulmaria	Moerasspirea	19
Foeniculum vulgare	Venkel	28
Fragaria	Aardbei	8
Fritillaria meleagris	Kievitsbloem	16
Galanthus nivalis	Sneeuwklokje	26
Galium odoratum	Lievevrouwebedstro	18
Geum urbanum	Nagelkruid	21
Glebionis coronaria	Ganzebloem	14
Glycyrrhiza glabra	Zoethout	29
Gynostemma pentaphyllum	Eeuwiglevenkruid	13
Helianthus annuus	Zonnebloem	29
Helianthus strumosus	Aardpeer	8
Helichrysum italicum	Kerrieplant	16
Hemerocallis	Daglie	12
Hesperis matronalis	Damastbloem	13
Humulus lupulus	Hop	15
Hydrangea	Hortensia	15
Hypericum perforatum	Sint-Janskruid	26
Hyssopus officinalis	Hyssop	15
Inula helenium	Alantwortel	9
Jasminum officinale	Jasmijn	15

Juniperus communis	Jeneverbes	15
Laurus nobilis	Laurier	17
Lavandula	Lavendel	18
Leonurus cardiaca	Hartgespan	14
Lepidium latifolium	Peperkers	23
Leucanthemum vulgare	Margriet	19
Leucocymum aestivum	Zomerkllokje	29
Leucocymum vernum	Lentekllokje	18
Levisticum officinale	Lavas	17
Lippia	Verbena	28
Lonicera periclymenum	Kamperfoelie	16
Malva	Kaasjeskruid	15-16
Marrubium vulgare	Malrove	19
Matricaria recutita	Kamille	16
Melissa officinalis	Citroenmelisse	12
Mentha	Munt	20-21
Mesembryanthemum crystallinum	Ijskruid	15
Micromeria thymifolia	Munt, Keizers-	20
Monarda	Bergamotplant	10
Myrica gale	Gagel	14
Myrrhis odorata	Kervel	16
Myrtus communis	Mirte	19
Narcissus	Narcis	22
Nasturtium officinale	Waterkers	29
Nepeta faassenii	Kattenkruid	16
Ocimum basilicum	Basilicum	9-10
Oenothera biennis	Teunisbloem	27
Origanum majorana	Marjolein	19
Origanum vulgare	Oregano	23
Oxalis corniculata	Klaverzuring	17
Oxalis tuberosa	Oca	22
Passiflora caerulea	Passiflora	23
Pelargonium	Geranium	12
Perilla frutescens	Shiso	25
Petroselinum crispum	Peterselie	23-24
Phacelia tanacetifolia	Phacelia	24
Physalis ixocarpa	Tomatillo	27
Physalis peruviana	Lampionbes	17
Plantago coronopus	Weegbree	29
Primula veris	Sleutelbloem	26
Pulmonaria officinalis	Longkruid	18
Rheum rhabarbarum	Rabarber	24
Rosmarinus officinalis	Rozemarijn	24

Rucola	Rucola	24
Rumex	Zuring	30
Ruta graveolens	Wijnruit	29
Salvia	Salie	25
Sanguisorba	Pimpernel	24
Santolina chamaecyparissus	Heiligenbloem	14
Santolina viridens	Olijfkruid	22
Saponaria officinalis	Zeepkruid	29
Satureja	Bonenkruid	11
Sedum reflexum	Tripmadam	27
Sempervivum tectorum	Donderblad	13
Silybum marianum	Mariadistel	19
Sium sisarium	Suikerwortel	27
Spilanthes oleraceae	ABC-kruid	8
Stachys affinis	Andoorn	9
Stevia rebaudiana	Steviaplant	26
Symphytum officinalis	Smeerwortel	26
Tagetes tenuifolia	Afrikaantje	8-9
Tanacetum balsamita	Vrouwenmunt	28
Tanacetum parthenium	Moederkruid	19
Tanacetum vulgare	Boerenwormkruid	11
Tetragonia expansa	Nw-Zeelandse Spinazie	22
Thymus	Tijm	27
Tragopogon porrifolius	Morgenster	19
Tropaeolum majus	Oost-Indische Kers	22-23
Tulipa sylvestris	Bostulp	11
Valeriana officinalis	Valeriaan	28
Verbascum densiflorum	Stalkaars	26
Verbena hastata	IJzerhard	15
Viola	Viooltje	28
Vitex agnus castus	Kuisheidsstruik	17
Yucca filamentosa	Palmlelie	23
Zingiber	Gember	14

BIOPLANTGOED

Allium fistulosum	Stengelui	39
Allium porrum	Prei	38
Allium sativum	Look, Knof-	36
Apium graveolens	Selder	38
Beta vulgaris cicla	Snijbiet	39
Brassica campestris	Paksoi	36
Brassica napus	Koolrabi	36
Brassica ol. convar. 'Acephala'	Kool, Boeren-	35
Brassica ol. convar. 'Botrytis'	Kool, Bloem-	35
Brassica ol. convar. cap. 'Sab.'	Kool, Savooi-	36
Brassica ol. convar. cap. alba	Kool, Witte	36
Brassica ol. convar. cap. 'Alba'	Kool, Spits-	36
Brassica ol. convar. cap. 'Gem.'	Kool, Spruit-	36
Brassica ol. convar. botr. var. 'Italica'	Kool, Broccoli-	35
Brassica ol. convar. cap. var. 'Rubra'	Kool, Rode	36
Brassica oleracea botrytis Cymosa	Bladbroccoli	35
Brassica oleracea var. 'Botrytis'	Winterbloemkool	40
Brassica oleracea var. palmifolia	Palmkool	36
Brassica rapa var. 'Pekinensis'	Kool, Chinese	36
Capsicum annum	Paprika/Pepers	36-37
Cichorium endivia	Andijvie	35
Cichorium Frisada	Andijvie, Gekrulde	35
Cichorium intybus	Suikerbrood	39
Claytonia perfoliata	Winterpostelein	40
Cucumis melo	Meloen	36
Cucumis sativus	Komkommer	35
Cucumis Sativus	Augurk	35
Cucurbita	Pompoen	37-38
Cucurbita pepo	Courgette	35
Lactuca sativa	Sla	38-39
Lycopersicon esculentum	Tomaat	39-40
Ocimum basilicum	Basilicum	35
Petroselinum crispum	Peterselie	37
Phaseolus vulgaris	Stoksnijboon	39
Pisum Sativum	Peulervuten	37
Solanum melongena	Aubergine	35
Spinacia oleracea	Spinazie	39
Valerianella locusta	Veldsla	40
Vicia faba	Tuinboon/Labboon	40

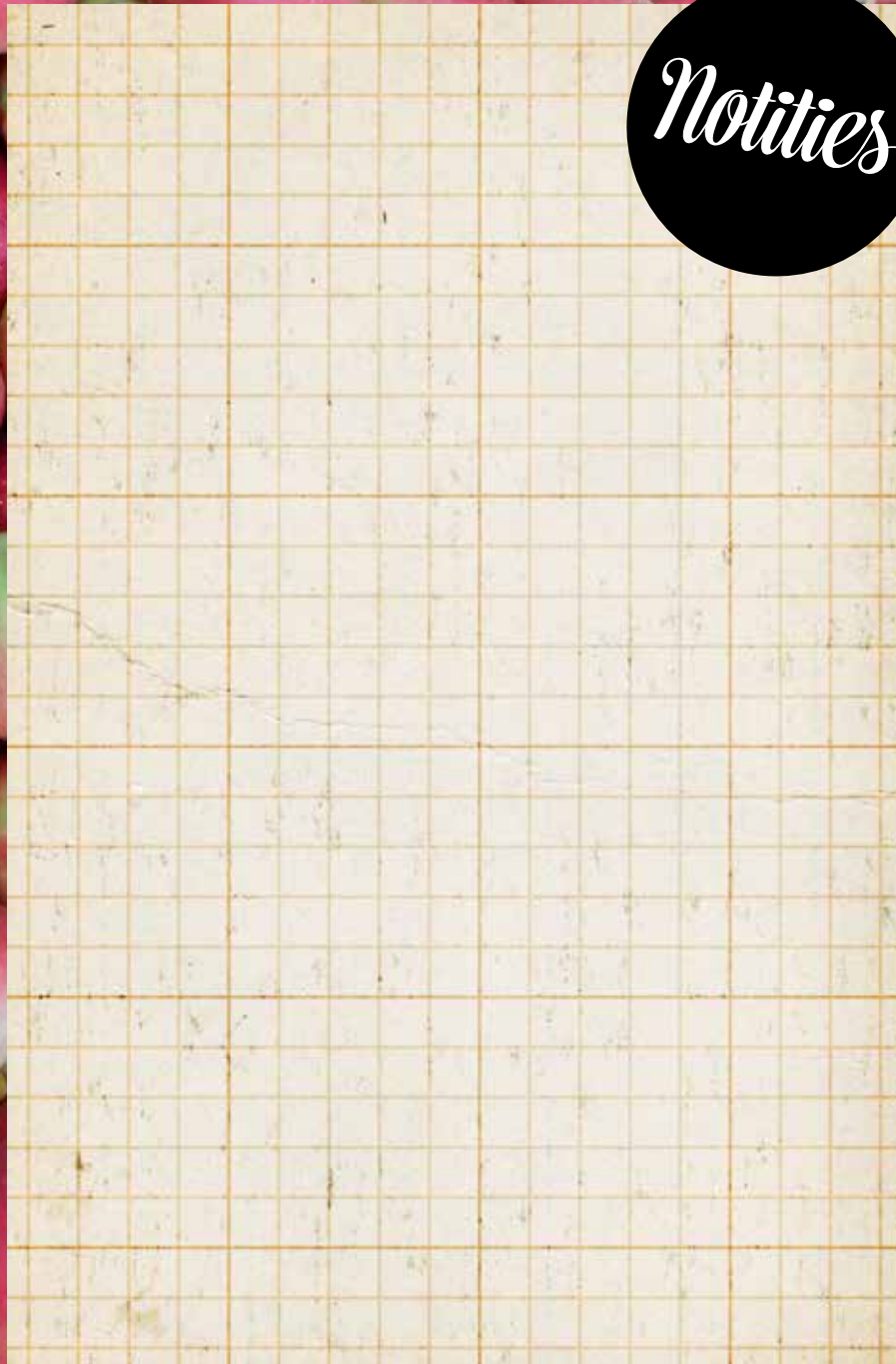
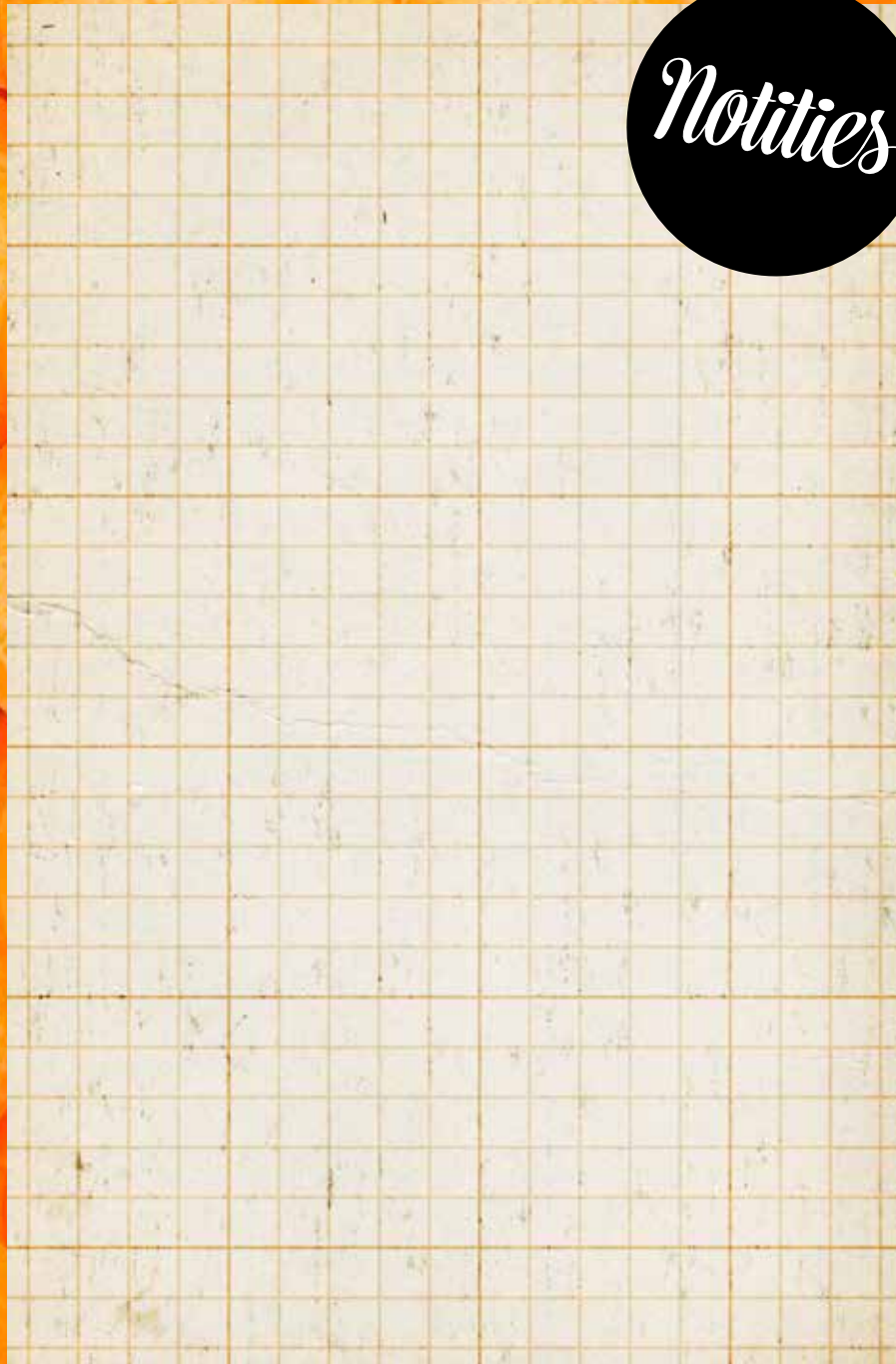
KLEINFRUIT

Actinidia arguta	Kiwibes	32-33
Ficus carica	Vijgenboom	33
Ribes 'Josta'	Jostabes	32
Ribes nigrum	Trosbes, Zwarte	33
Ribes rubrum	Trosbes	33
Ribes uva-crispa	Stekelbes	33
Rubus fruticosus	Braambes	32
Rubus idaeus	Framboos	32
Vaccinium corymbosum	Blauwe bes	32
Vitis vinifera	Druif	32

POOTGOED

Allium ascalonium	Plantsjalot	43
Allium cepa	Plantui	43
Allium sativum	Plantlook	43
Asparagus officinalis	Asperge	42
Solanum tuberosum	Aardappel	42

Notities



Boerderij De Loods

Kerrebroekstraat 145
9300 Aalst

053 77 65 72
boerderij@deloodsvzw.be

www.deloodsvzw.be
 [boerderij.deloods](https://www.facebook.com/boerderij.deloods)



Boerderij

De Loods



Controle
Tüv Nord Integra



BE-BIO-02
EU + niet EU landbouw
agriculture UE+ pas UE

datum van uitgifte: maart 2017