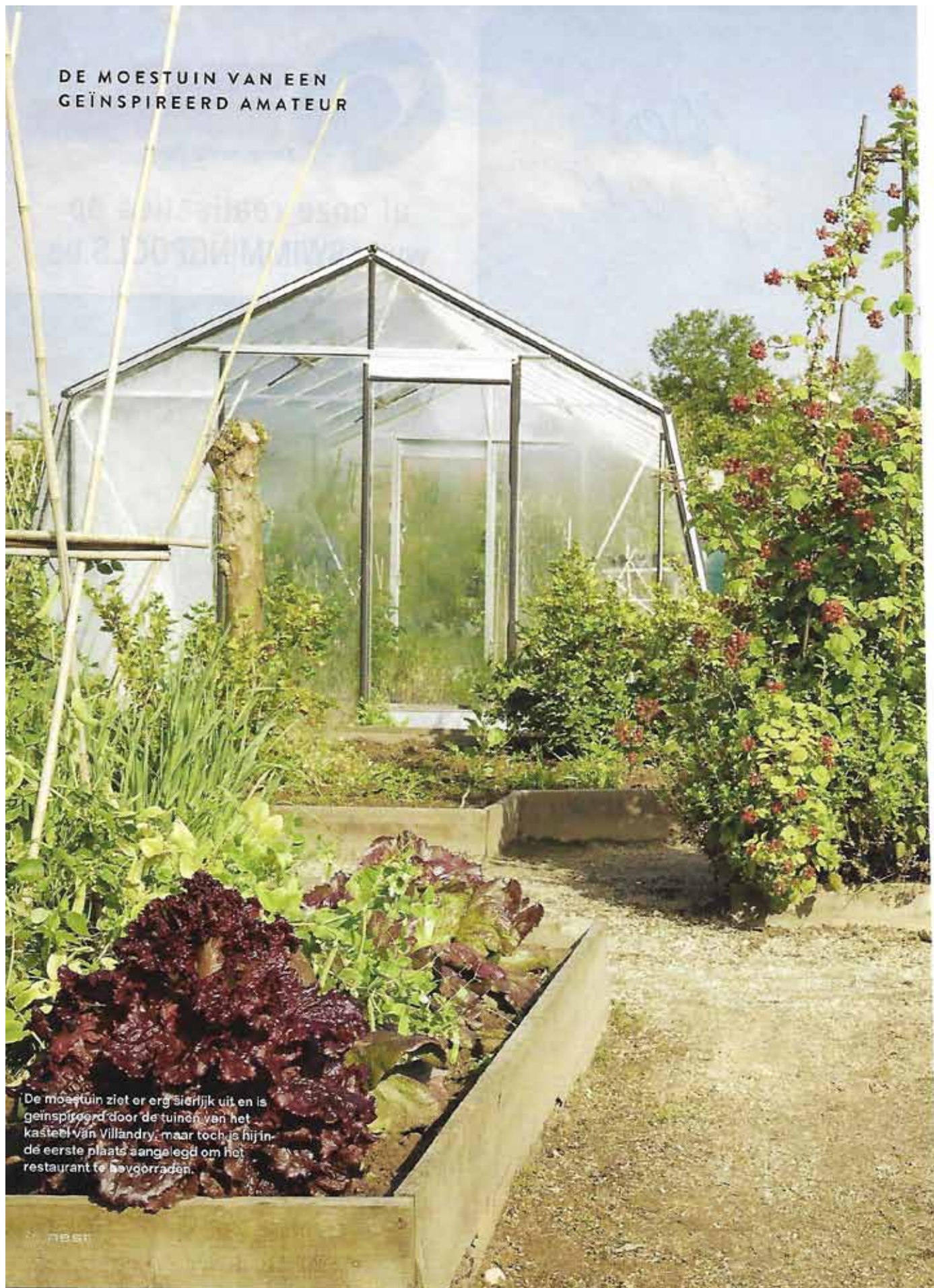


DE MOESTUIN VAN EEN  
GEÏNSPIREERD AMATEUR



De moestuin ziet er erg sierlijk uit en is geïnspireerd door de tuinen van het kasteel van Villandry, maar toch is hij in de eerste plaats aangelegd om het restaurant te bevoorraden.



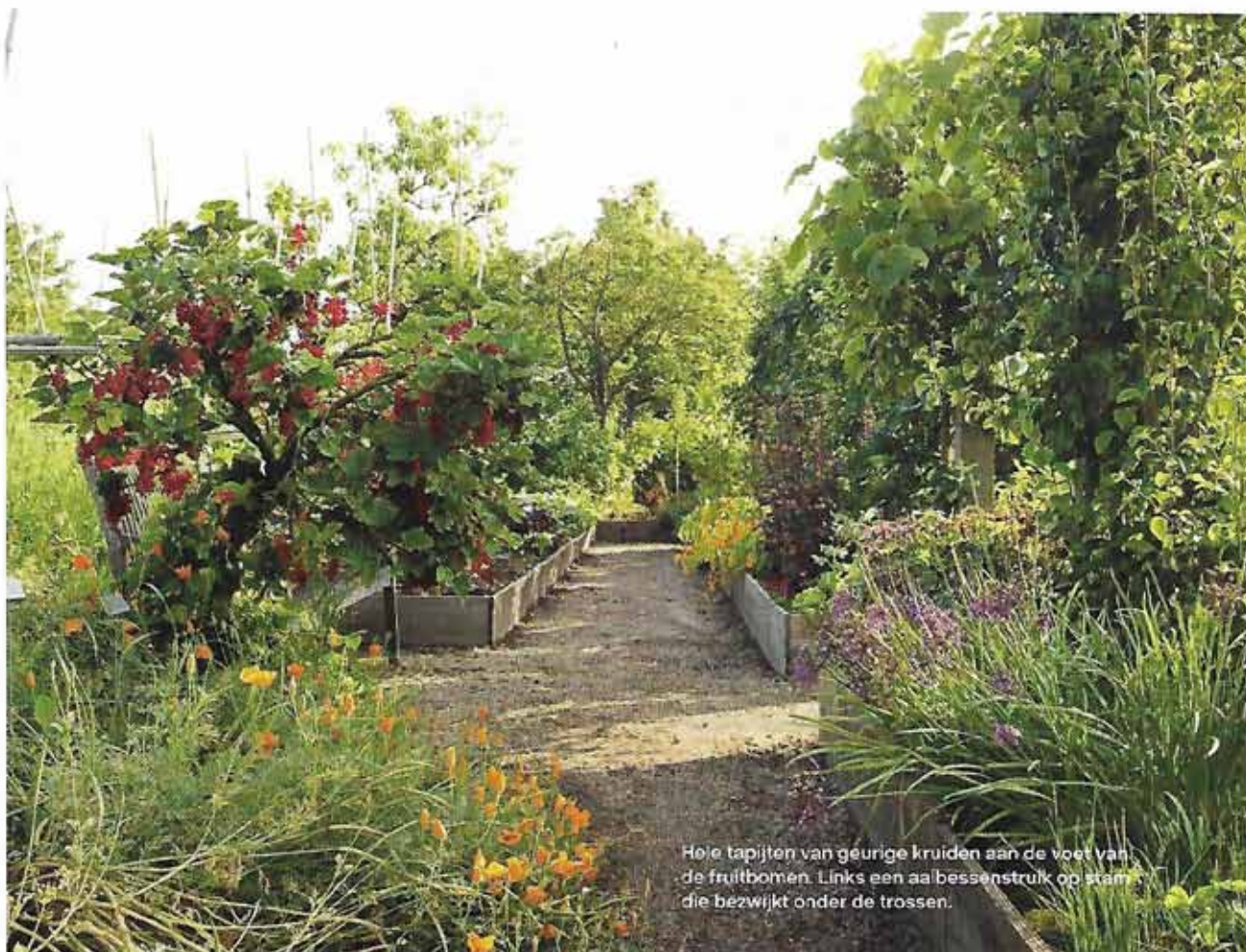
# TELEN OP SMAAK

Aan de moestuin van restaurateur Dominique Vreven ('t Vlierhof) is te zien dat we met een nieuwsgierig man te maken hebben, altijd op zoek naar smaken... Zowel wat de keuze van de variëteiten als wat de presentatie betreft, weet hij ons te verrassen. Deze tuin is op 29 juni te bezoeken in het kader van Open Tuinen.

Tekst en foto's **Jean-Pierre Gabriel**



Een tuin als deze is niet af zonder klimplanten en de structuren die ze ondersteunen. Het vernuftige balkensysteem achteraan in de tuin is in feite een oude parasol die met haringen werd vastgezet. Hij dient als basis voor de bomen.



Hele tapijten van geurige kruiden aan de voet van de fruitbomen. Links een aalbessenstruik op stam die bezwijkt onder de trossen.



Erwtenstruiken op staken.

Wanneer *Dominique Vreven* en zijn echtgenote *Karine De Bock* in de streek van Bilzen een nieuwe locatie zoeken voor hun restaurant 't Vlierhof, is de oppervlakte voor hen een belangrijke factor. Ze willen namelijk een eigen moestuin. Met een lengte van 100 meter en een breedte van 35 meter ziet het er nu, 25 jaar later, uit als een tuin waarin de structuur van het ontwerp en de overvloed aan zeer gevarieerde gewassen met elkaar gecombineerd zijn.

#### TWEEHONDERD SOORTEN

„Ik kan er moeilijk een exact cijfer op plakken, maar ik denk dat wij hier toch minstens tweehonderd variëteiten groenten, kruiden en fruit verbouwen. In de kas alleen al hebben wij bijvoorbeeld zo'n twintig tomatenvariëteiten, vijf of zes soorten paprika's, drie soorten aubergines, komkommers, meloenen...” De kas wordt ook gebruikt om soorten te zaaien en uit te planten. „We zetten de jonge planten in de volle grond wanneer ze bestand zijn tegen de lage nachtemperaturen. Over het algemeen halen we de zwakste er half mei uit. Voor de sla, en >

- > dan heb ik het over zo'n tien verschillende variëteiten, gaan we anders te werk. We wachten tot de kern zich ontwikkelt en ze al een ronde vorm krijgen. Wanneer we ze verplanten hebben ze meestal een diameter van zo'n 15 centimeter, wat in de perken meteen een mooi gezicht is."

Volgens Dominique Vreven kun je een moestuin op verschillende manieren bekijken. Het is in de eerste plaats een gestructureerde plek, met een eigen architectuur. Het terrein bestaat uit delen die door paden zijn gescheiden en op hun beurt in regelmatige, geometrische vakken zijn verdeeld. Vaak zijn ze afgewerkt met houten planken. De grenzen van een perk met groenten worden aangegeven met rijen appelbomen, perenbomen of abrikozenbomen. „Wij hebben ons duidelijk laten inspireren door het kasteel van Villandry, in de Loirestreek."

### ZOEKTOCHT NAAR SMAAK

Dit is ook de moestuin van een man die voortdurend op zoek is naar nieuwe smaken. „Wat ik in feite wil, is het potentieel van smaken en texturen overbrengen op je bord. Mijn ontmoeting met Peter Bauwens (van kwekerij De Nieuwe Tuin) zorgde voor de klik. Hij toonde ons nieuwe horizonten, zowel letterlijk als figuurlijk, waardoor we inzagen dat de wereld en haar diversiteit eigenlijk in onze tuin aanwezig zijn. Wij kozen natuurlijk eerst voor oude variëteiten en verdwenen groenten. Tegenwoordig kopen wij onze zaden. In België gaan we daarvoor naar Semailles, in Nederland naar Vreeken's. Voor fruitbomen kiezen wij altijd kwekerij De Linde van Bart Dequidt."

Maar dit is ook de moestuin van een restauranthouder die tegelijk herborist is. „Ik ben inderdaad sinds acht jaar gediplomeerd herborist en ik leer de leerlingen van het derde jaar hoe je kruiden moet gebruiken", vertelt Dominique.

Wanneer de oogst overvloedig is, is het een hele kunst om de overschotten te bewaren en te valoriseren. „Wij hebben veel bessenstruiken – frambozen, aalbessen en zwarte bessen – en moerbeibomen. Vaak hebben we appels te veel. De tien druivenvariëteiten in het grote portaal leveren ons niet alleen vruchten, maar ook sap. Dat bewaren we in natuurlijke vorm of ingekookt, zodat we een siroop krijgen waaraan we geen suiker toevoegen. Voor de druiven gaat mijn voorkeur uit naar een specifieke variëteit: de krent. De trossen dragen heerlijke kleine vruchten, die al begin augustus rijp zijn."



### Tien favoriete planten

1. **Portugese kool:** jammer genoeg erg onbekend. Je kunt de blaadjes de hele winter lang pikken.
2. **Uiskruid:** om de schitterende blaadjes.
3. **Grof bieslook:** een heerlijk kruid, dat veel minder bekend is dan gewoon bieslook.
4. **Rode spitskool:** heeft een heerlijk frisse smaak en is zelfs rauw in salades te gebruiken.
5. **Citroenkruid:** het favoriete kruid voor ons restaurant, ideaal voor kruidenthee, maar ook voor nagerechten. Heeft een geraffineerde smaak.
6. **De 'Marina di Chioggia' pompoen:** zeer decoratief met zijn groene, watachtige schil. Heeft zeer stevig vruchtvlees en kan op diverse manieren bereid worden.
7. **'Pablo Picasso' sla:** kan erg dik worden en wel 500 g wegen.
8. **Gele bieten:** smaken zoeter dan rode bieten en zijn ideaal om een gerecht meer kleur te geven.
9. **Citroenkomkommer:** een kleine komkommer die in zijn geheel gebruikt kan worden en een frisse smaak heeft.
10. **De witte aardbei:** om zijn zeer zachte smaak. Bovendien voelen de vogels zich tot nu toe niet aangetrokken door de kleur.





De twee serres van Dominique Vreven zijn er ook om zaailingen op te kweken. De plantjes worden in de tuin uitgezet als ze niet meer van de ochtendkou te vrezen hebben.

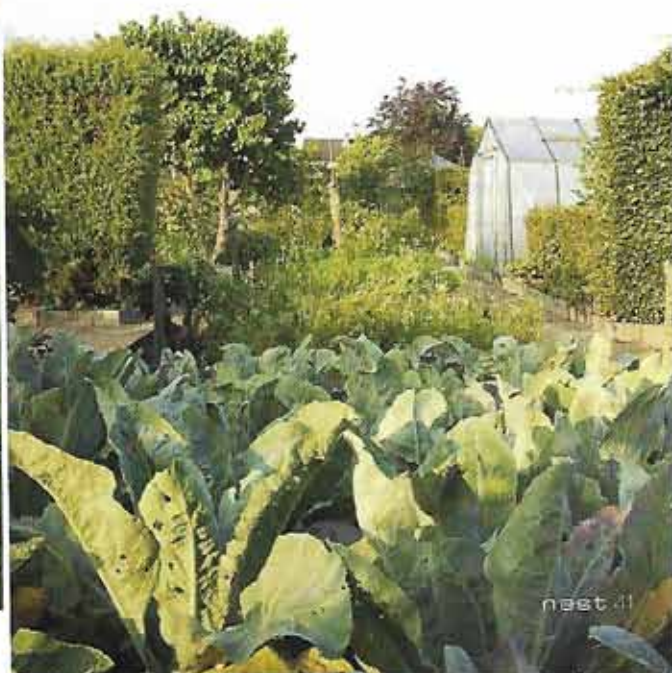


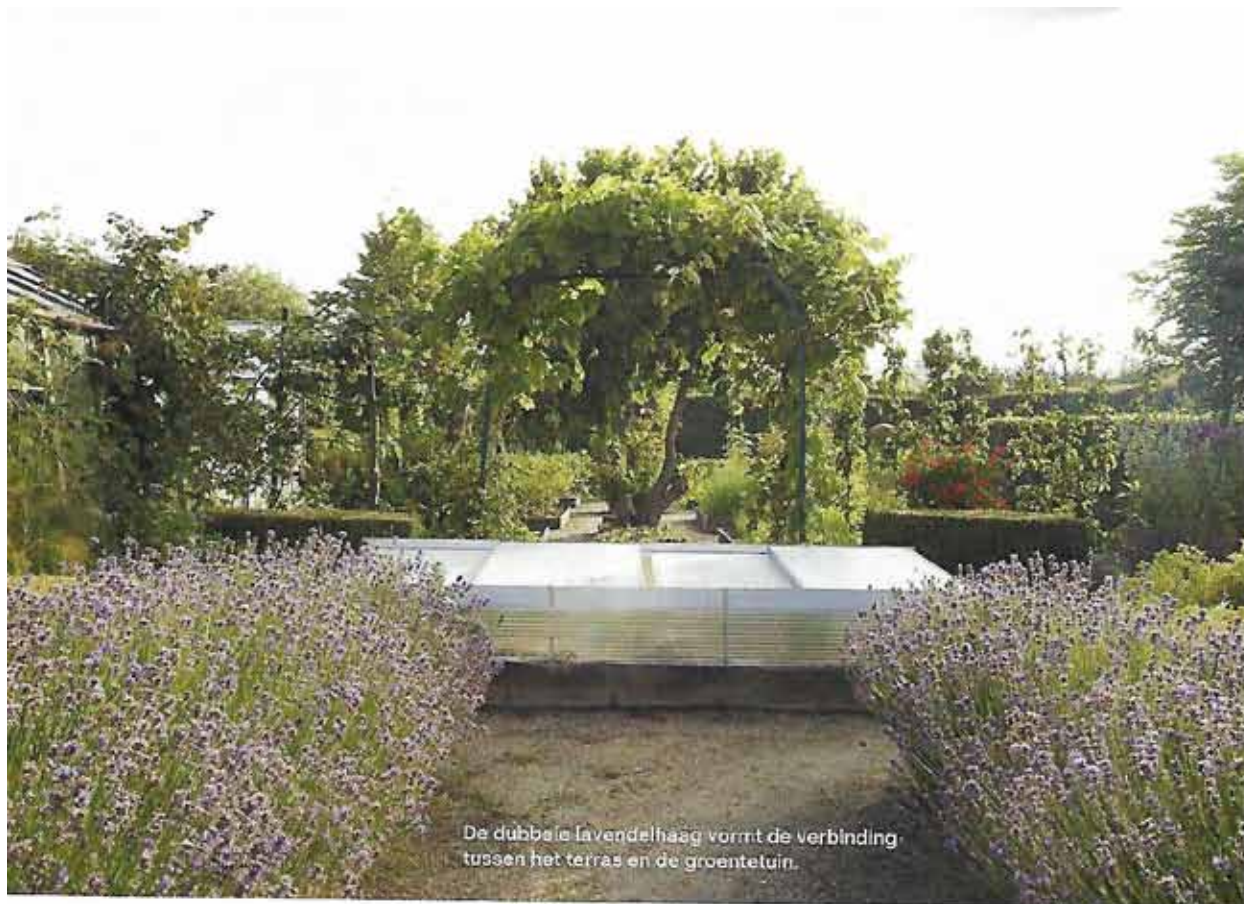
In de twee serres worden ook groenten gekweekt: zo'n twintig tomatensoorten, aubergines, komkommers, paprika's...

Dominique kweekt diverse koolvariëteiten. Onder zijn favorieten horen de rode spitskool en de Portugese groenekool.



Aan de ingang van de tuin dragen deze bogen een tiental druivenvariëteiten. De krenten zijn als eerste rijp.





De dubbele lavendelhaag vormt de verbinding tussen het terras en de groentetuin.

#### > DIVERSITEIT EN ONDERHOUD

Achter in de tuin is een gedeelte dat ogenschijnlijk informeel is aangelegd en dus zeker een kijkje waard is. Hier zien we dikke courgettes, klimmoerbeï, kool, maar ook drie soorten asperges: groene, witte en wilde. „In Italië groeien wilde asperges gewoon in de natuur, maar ik heb de zaden gekocht bij Vreken. Ik vind ze erg lekker. Ze zijn dunner en delicateser dan de andere, ze zijn ook ietsje bitterder.”

Om het onderhoud tot het minimum te beperken, ligt er achter in de tuin een dik strobed. Sinds het begin wordt hier biologisch geteeld en het onkruid wordt met de hand verwijderd. Voor de paden gebruikt Dominique thermische onkruidverdelging. Om de verspreiding van ziektes te voorkomen, hanteert hij voor zijn groenten een rotatiesysteem. Het duurt ongeveer vier jaar voor een groente opnieuw op dezelfde plek komt. „Ik heb het altijd over groenten en fruit in de ruime zin van het woord”, zegt Dominique. „Ik verbouw graag alles wat eetbaar is en een interessante smaak heeft. Bloemen, wilde of decoratieve planten als de oesterplant (*Mertensia*) hebben dus ook recht op een plekje in onze moestuin.” ☘

#### INFO

De leveranciers: [www.denieuwetuin.be](http://www.denieuwetuin.be), [www.semaille.com](http://www.semaille.com),  
[www.vreken.nl](http://www.vreken.nl), [www.boomkwekerijdelinde.be](http://www.boomkwekerijdelinde.be).

#### Open Tuinen

De tuin van Dominique en Karine Vreven is open voor het publiek op 29 juni van 17 tot 22 uur. Hij heeft referentienummer 56 in de catalogus 2015 Open Tuinen Landelijke Gilden (zie ook pag. 118). Groepen kunnen de tuin ook op andere momenten op afspraak bezoeken.  
Adres: 't Vliethof, Hasseltestraat 57A, 3740 Bilzen,  
080-41-4418, [www.vliethof.be](http://www.vliethof.be).