

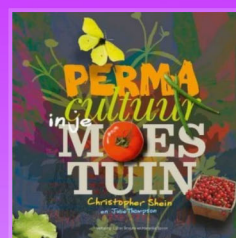
# Hulp bij Tuinieren

## Boeken

### 2024

Ons sortiment boeken is een kritische keus uit (niet altijd gemakkelijk te krijgen) boeiende titels, door ons gelezen en werkelijk waardevol!

97 artikelen



**Vreeken's Zaden**  
SeedSaver der Lage Landen



**De Tuin in Vier Seizoenen**

**Kwartaal Tijdschrift**

Dit prachtig uitgevoerde Magazine komt 4x per jaar uit en bevat goede plantverhalen, altijd op de juiste wijze gedocumenteerd, 120 pagina's dik waarvan hooguit enkele pagina's met advertenties. De foto's en platen zijn vakkundig gemaakt en het geheel is samengesteld in een mooie en rustige vormgeving. Echt een inspiratie magazine voor de tuin- en groenliefhebber!  
WE LEVEREN UITERAARD ALTIJD HET NIEUWSTE NUMMER.



Leveringsmaanden: *het gehele jaar*

**812015** 120 pagina's € 12,95

**Onze Eigen Tuin**

**Kwartaal Tijdschrift**

Kunstzinnig, eigenzinnig, origineel en veelzijdig... Zo zou je dit Tuinblad kunnen typeren. Elk blad heeft een thema, meestal het seizoen volgend. De schrijvers die de redactie heeft verzameld zijn kundig en hebben veelal een vlotte pen, echt een feestje om dit blad te lezen en te bewaren! Het blad is in 1955 opgericht door Mien Ruys en Theo Moussault en telt meestal 68 pagina's, waaronder slechts enkele pagina's met advertenties. WE LEVEREN UITERAARD ALTIJD HET NIEUWSTE NUMMER.



Leveringsmaanden: *het gehele jaar*

**812016** 68 pagina's € 9,95

**Stadstuinieren**

**Kwartaal Tijdschrift**

Dit fraaie blad, dat meestal 100 pagina's telt, prijst zichzelf (terecht) op de volgende manier aan: "Het leukste blad over het kweken van je eigen groente, fruit en kruiden, op lokaties: binnen, in de balkontuin, in potten op je terras en in je groentetuin. Praktische tips voor de beginnende Urban Gardener en inspirerende artikelen voor de doorgewinterde stadslandbouwer. Verder, volop informatie over onbekendere gewassen, leuke recepten, de laatste trendy nieuwtjes, wildplukken en mooie buurtinitiatieven."  
Het blad komt 1x per kwartaal uit. UITERAARD LEVEREN WE ALTIJD HET LAATST UITGEGEVEN NUMMER.



Leveringsmaanden: *het gehele jaar*

**812017** 100 pagina's € 7,95

**Vilmorin Portfolio 46 groenteplaten**

**The Vegetable Garden**

46 prachtige groenteplaten in portfolio. Natuurlijke kleurendruk, afmeting 345x490 mm per plaat. 1e uitgave 1850 - 1884 van het Franse Zaadhuis Vilmorin. Deze Chinese druk is opvallend fraai uitgevoerd op stevig papier met niet scherp afgesneden (dus authentiek aandoende randen). We zijn verrast door de kwaliteit en de prijs van deze mooie en complete collectie, die in een stevige box met introducerend boek van dezelfde afmetingen (35 pagina's) wordt geleverd. Blader eens door de platen op deze site: [www.taschen.com](http://www.taschen.com)  
We kochten de gehele geïmporteerde oplage voor u op!  
Meer info en afbeeldingen: [www.librero.nl](http://www.librero.nl)

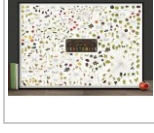


Leveringsmaanden: *het gehele jaar*

**Popchartlab Groenteposter**

**The Various Varieties of Vegetables**

Hoe breng je de verbanden en onderverdelingen van groenten in kaart... Daarover bogen een groep Amerikaanse kunstenaars het hoofd en begonnen een soort classificatie-gekte! Deze Groenteposter is wel 1 van de mooiste, we importeerden voor de liefhebber ook de Bierposter (zie [popchartlab.com](http://popchartlab.com)) Liefdevol zijn meer dan 400 gewassen geïllustreerd: van wortelgroenten zoals aardappelen tot zeegroenten, salades etc. Met lijnen worden de onderlinge verbanden duidelijk: heel interessant. Dik, recycleer papier, plantaardige inkt en beperkte edities (500 gesigneerde posters) maken dit tot een echt collectors-item! Afmeting 70x98 cm.  
Voor een goed zicht op de poster, zie: [popchartlab.com](http://popchartlab.com)

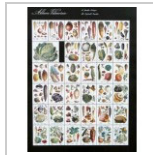


Leveringsmaanden: *het gehele jaar*

**Vilmorin Portfolio 35 groenteplaten**

**Historische uitgave Vilmorin**

35 prachtige groenteplaten in portfolio. Natuurlijke kleurendruk, grote afmeting: 50x65 cm per plaat! 1e uitgave 1850 - 1884 van het Franse Zaadhuis Vilmorin. Wij leveren tegen een extra scherpe prijs!



Leveringsmaanden: *het gehele jaar*

**Vilmorin Platen**

**Historische uitgave Vilmorin**

Uit de prachtige portfolio (zie 812090) kiezen we 1 plaat of 4 platen voor u uit. Dus: onze keus, tenzij u in de winkel uitloopt welke we beschikbaar hebben.



Leveringsmaanden: *het gehele jaar*

**812095.1** 1 plaat € 15,00

**812095.2** 4 platen € 49,00

**Alu Bord Retro**

**Corn**

Leuk, decoratief bord, zoals vroeger reclame werd gemaakt in zaadwinkels. 30x20 cm. Uitgevoerd in aluminium.



Leveringsmaanden: *het gehele jaar*

**812096** 1 stuks € 5,95

**Groot Handboek Geneeskragtige Planten**

**door Dr. Geert Verhelst**

HET MEEST COMPLETE HANDBOEK VOOR GENEESKRACHTIGE KRUIDEN!  
Geneeskragtige planten worden steeds meer gebruikt ter preventie van kwalen of om onze gezondheid te verbeteren. Wanneer we ze met kennis van zaken aanwenden, hun beperkingen kennen en de nodige veiligheidsmaatregelen in acht nemen, kunnen kruiden dan ook een volwaardige aanvulling zijn bij de reguliere gezondheidszorg.



In dit overzichtelijk naslagwerk (162 kruiden!) stelt Dr. Geert Verhelst op een grondige manier de belangrijkste kruiden van de moderne fytotherapie voor. Hij belicht onder meer inhoudsstoffen, werking, indicaties en verwerkingsvormen en zorgt er door het aanstippen van waarschuwingen, potentiële nevenwerking, contra-indicaties en interacties voor dat we op een veilige manier kruiden kunnen aanwenden. De informatie is zoveel mogelijk gebaseerd op recent wetenschappelijk onderzoek en is opgeluisterd met sprekende kleurenfoto's.

Dit praktisch handboek is uiteraard aangeraden voor al wie op professionele basis met geneeskragtige planten omgaat: artsen, apothekers, therapeuten, herboristen, natuurwinklers en producenten van voedingssupplement. Het zal echter ook voor de hobbymatige kruidenliefhebber een welkom handboek zijn, een baken van betrouwbaarheid in een wereld van sprookjes over gezondmakende stoffen...

Leveringsmaanden: *het gehele jaar*

**812099.1** 719 pagina's € 155,00

**Handboek Ecologisch Tuinieren**

**samengesteld door VELT**

De "bijbel" voor elke tuinier van eetbare gewassen. Alle facetten van het tuinieren komen aan bod, het hoofdstuk "gewasbescherming" is uniek! Alle kennis, die door ervaring is verzameld over werkelijk effectief en natuurlijk tuinieren is gebundeld in dit dikke boek van 700 pagina's. Uitgeverij VELT België.

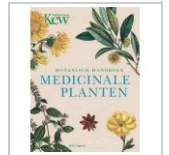


Leveringsmaanden: *het gehele jaar*

**812100.1** 700 pagina's € 49,00

**Medicinale Planten (een botanisch handboek)**

**Monique Simmonds, Melanie-Jayne Howes, Jason Irving; vertaald door Frank van der Knoop**



Geneeskrachtige planten & huismiddeltjes van A tot Z

Interessant voor botanici, tuin- en plantenliefhebbers. Dit prachtig geïllustreerde boek beschrijft 277 medicinale planten die je aantreft in de natuur en in botanische tuinen, maar ook zelf zou kunnen kweken. Het bevat 24 eenvoudige recepten voor zelfgemaakte thee, olie, tinctuur en crèmes en laat zien hoe je die planten kunt kweken, oogsten en verwerken.

Aansluitend bij een 5000 jaar oude traditie beschrijven de Britse auteurs, experts van de Kew Royal Botanical Gardens, actuele kennis rondom dit boeiende onderwerp. Het gaat veelal om algemene soorten met onvermoede eigenschappen, zoals de wilg (die aspirine produceert) en de kleine maagdenpalm (die chemotherapie bij bepaalde typen kanker ondersteunt).

De auteurs zijn allen experts in de plantengeneeskunde, werkzaam bij de Britse Kew Royal Botanical Gardens. Jason Irving geeft workshops over plukken en bereiden van medicinale planten ([www.foragewildfood.com](http://www.foragewildfood.com))

Leveringsmaanden: *het gehele jaar*

**812101.1** 224 pagina's € 29,95

**Het Complete Biodynamisch Tuinieren**

**door Monty Waldin**

Het is boeiend te lezen hoe het nauwkeurig en in harmonie omgaan met de natuur resulteert in meer planteninzicht, tuinplezier en uiteindelijk in zeer smakelijke oogsten!  
Eigenlijk is Biologisch Dynamisch tuinieren een broertje van de permacultuur, de theorie is wat afwijkend, maar de filosofie van het streven naar het op gang brengen en houden van een diverse en evenwichtige tuin hebben beide methodes tot uitgangspunt.  
Dit boek haalt BD uit zijn stoffige imago, een heerlijk boek om te lezen en daarna een naslagwerk voor elke moestuinier.



Leveringsmaanden: *het gehele jaar*

**812102.1** 253 pagina's € 32,50

**Zo krijg je een Rendabele kleine Tuinderij**

**door Jean-Martin Fortier (vertaling Taco IJzerman)**

Jean-Martin Fortier is een gedreven tuinder en met hart en ziel verbonden aan zijn tuinderij. Zijn energieke, nieuwsgierige en inventieve aard leidt hem naar een succesvolle aanpak. In dit boek deelt hij zijn geheim en laat hij je tot in detail meekijken achter de schermen. Taco IJzerman (zelf biologische tuinder) heeft dit deskundige boekje vertaald en bewerkt naar de Nederlandse situatie.

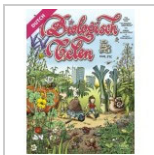


Leveringsmaanden: *het gehele jaar*

**812103.1** 255 pagina's € 29,95

### Biologisch Telen in Stripvorm

door Pic, Karel Schelfhout en Michiel Panhuysen



Een stripboek over biologisch tuinieren en bepaald niet oppervlakkig! Met de illustraties van Pic (Denis Lelièvre) en het verhaal van "Karel de Tuinman" (tekst door Karel Schelfhout en Michiel Panhuysen) wordt de essentie van het tuinieren getroffen, namelijk plezier! Voor de lezer allereerst het plezier van het lezen: zeer leerzaam, up-to-date en vol humor. En daarna het plezier van de teelt, het zien van groei, het oogsten, proeven en tot slot het bevredigende besef dat je de aarde beschermt.

Karel Schelfhout is al meer dan dertig jaar een autoriteit op het gebied van tuinbouw. Hij heeft een belangrijke rol gespeeld bij de verbreiding van de hoogwaardige tuinbouwtechnieken die in Nederland zijn ontwikkeld, en heeft uiteindelijk gekozen voor de biologische teelt.

Michiel Panhuysen, een journalist die publicaties in verschillende talen op zijn naam heeft staan, is gespecialiseerd in de biologische landbouw en stedelijke tuinbouw.

Recensie:  
BOEKBESPREKING BIOLOGISCH TELEN IN STRIPVORM (Volkskrant)  
Feestelijk handboek voor het telen van gave groenten zonder chemicaliën  
door Joost Pollmann 28 augustus 2020,  
Vleermuizenugno. Bloedmeel. Koffiedrab. Suikerbietenvinasse. Konijnkeutels...

Dit zijn nog maar vijf van de dertig soorten mest die worden opgesomd in het humoristische en energieke handboek Biologisch Telen in Stripvorm. Het is een bewerking van de bijbel voor de organische teelt van Karel Schelfhout en Michiel Panhuysen, The Organic Grow Book, en is getekend door de Franse stripmaker Denis Pic Lelièvre alias Pic. De nu verschenen Nederlandse vertaling wordt op de markt gebracht door Mama Publishing uit Parijs, dat 'bewustzijn wil kweken voor de planeet van morgen' en deze verstripte versie ook lanceert in zes andere talen. Pic is erin geslaagd om een in wezen nogal technisch instructieboek om te toveren in een feestelijk overzicht van alles wat je moet weten om zonder gebruik van chemicaliën gave groenten uit de grond te laten groeien, waarbij hij ook in beeld brengt wat je in tuinaarde en composthoppen aan kruipende wezens tegenkomt. In het hoofdstuk 'Bodemleven' geeft hij menselijke trekjes aan allerhande wormen, schimmels, slakken en zelfs bacteriën, waardoor je met vertederende naar die kriolende microsokosmos gaat kijken.

Leveringsmaanden: het gehele jaar

**812104.1** 126 pagina's € 35,00

### Groente & Fruit Encyclopedie

Luc Dedeene & Guy de Kinder, fotografie François de Heel



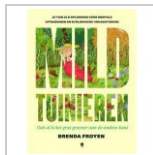
De Groente & Fruitencyclopedie is een standaardwerk met zeer uitgebreide teelthandleidingen van alle bekende en bijzondere groente- en fruitsoorten, voor succesvolle en vooral smakelijke opbrengsten uit kleine en grote tuinen. -Praktische informatie over de basisprincipes van het telen in de volle grond, in de kas/serre en in potten. -Van elke groente- en fruitsoort is de teelt stap voor stap uitvoerig beschreven: van zaaien of planten via de verzorgingsaspecten (bemesting, gewasbescherming, snoei e.d.) tot aan de oogst. -Vele honderden kleurenfoto's en tekeningen van alle gewassen, de gereedschappen, de hulpmaterialen en de werkzaamheden om tal van zaken in één oogopslag helder te maken. -Milieuvriendelijke benadering door het creëren en onderhouden van gezonde groeiomstandigheden en door selectie van ziekte-tolerante gewassen. -Rassenoverzichten en bestuivingslijsten helpen de juiste keuze te maken uit het zeer omvangrijke assortiment - een rijkdom en variatie die veel groter is dan groente- en fruitzaken en supermarkten doen vermoeden. -Naast groente en fruit wordt ook de verzorging van de belangrijkste keukenkruiden behandeld. -Met duidelijke zaai- en oogstschema's voor nog meer gebruiksgemak. -Ook in dit boek: adressen van gespecialiseerde leveranciers van groentezaden en van fruitgewassen, plus vermeldingen van nuttige websites. GEHEEL BIJGEWERKTE EN HERZIENDE DRUK!

Leveringsmaanden: het gehele jaar

**812105.1** 412 pagina's € 50,00

### Mild Tuinieren

Brenda Froyen



In dit boek vertelt Brenda wat een tuin en tuinieren voor haar maar misschien ook voor jou en de natuur kan betekenen. Als je niet kijkt door de ogen van de ander, maar met een open blik, naar jezelf, naar de planten die in je tuin komen aanwaaien, naar alles wat er rond je gebeurt, zonder oordeel. In haar tuin vond Brenda het wankele evenwicht tussen de wereld verbeteren en daarnaast ook voor zichzelf zorgen. Misschien doet een tuin wel meer dan alle medicijnen, therapeutische sessies en hulpverleners bij elkaar. Of misschien ook niet. Het is op zijn minst het proberen waard. Op haar unieke, anekdotische en humoristische manier bericht Brenda over haar mislukkingen en kleine successen in de tuin, over wat ze allemaal te weten kwam in de voor haar, tot voor kort, onbekende tuinierswereld, van de geitenwollensokken permacultuur tot buurmannen met piekfijne, groene grasveldjes. Als je niets weet over tuinieren en jaren planten de dood hebt ingejaagd, dan kan je maar beter mild zijn. Een ode aan mild en wild tuinieren.

Leveringsmaanden: het gehele jaar

**812106.1** 213 pagina's € 22,95

### Een Kleine Eetbare Tuin

door Madelon Oostwood



Eindelijk een Nederlands boek over wat permacultuur nastreeft: samenwerken met de natuur, óók op kleine schaal, in eigen tuin. Dit bijzonder informatieve boek was genomineerd voor de Jan Wolkers Prijs 2016! De slogan is: moestuin en siertuin in één... Genieten van heerlijk fruit, groente, kruiden en eetbare bloemen van 'eigen grond' kan ook met een KLEINE tuin of balkon. Dit boek biedt volop inspiratie voor ontwerp, aanleg en onderhoud van een kleine eetbare tuin met vaste planten. En dat alles zonder veel werk en onderhoud. De vele praktische tips, haalbare voorbeelden en ontwerpen helpen je op weg!

Geurige, kleurige & smaakvolle tuinen

'Een kleine eetbare tuin' biedt een verse kijk op tuinaanleg en geeft een 10-tal tot in detail uitgewerkte ontwerpen met bijbehorende plantenlijst.

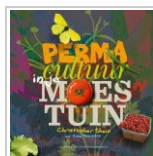
- Een eetbare siertuin aanleggen op het balkon, in bakken en in de volle grond
- Met vaste planten (zonplanten, schaduwplanten, hoog, laag, vast, pot)
- Inspirerende tips voor tuinaanleg en tuinontwerp
- Optimale benutting van zonlicht en regenwater
- Waste, winterhard, overblijvende en zelf zaaizende planten, dus weinig onderhoud
- Zaaïen, stekken, vermeerderen, scheuren
- Gereedschappen, harde materialen, steunen van klimplanten
- Dieren en insecten lokken en afweren, composteren
- Tips voor oogsten, bewaren en verwerken
- Met losse plantenlijst als keuzewijzer: meer dan 200 soorten eetbare vaste planten (met informatie over o.a. grondsoort, groeiwijze en toepassing in de keuken)

Leveringsmaanden: het gehele jaar

**812107.1** 184 pagina's € 26,50

### Permacultuur in je Moestuin

Christopher Shein en Julie Thompson



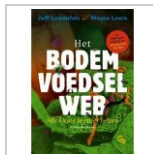
Het eerste permacultuur moestuinboek, geschreven voor het Noord-Europese klimaat. Een praktisch tuinierboek voor beginnende- en geofefende tuiniers: stap voor stap op weg naar een moestuin géént op permacultuur principes. -Permacultuur in je moestuin behandelt veel soorten fruit, groentes en kruiden. Het boek wijst je de weg naar een veerkrachtige samenhang in je tuin: hoe je slimme combinaties van planten maakt die elkaar versterken, hoe je nuttige insecten naar je tuin lokt en hoe je de bodem in een gezonde balans brengt. -Permacultuur is gebaseerd op observatie van natuurlijke processen en hoe je met de natuur mee kunt werken en haar voor je kunt laten werken. Het is een beproefde ecologische manier van tuinieren die steeds meer navolging vindt. Biodiversiteit is daarbij een belangrijk uitgangspunt. -Kortom: permacultuur is een uitstekende manier om slim en in ecologisch evenwicht te tuinieren.

Leveringsmaanden: het gehele jaar

**812108.1** 264 pagina's € 29,95

### Het Bodemvoedselweb

door Jeff Lowenfels en Wayne Lewis



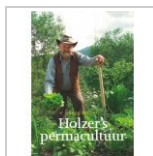
Slimme tuiniers weten dat de bodem alles behalve een doolie boel is. Een gezonde bodem barst van het leven - niet alleen regenwormen en insecten, maar ook een verbijsterende hoeveelheid bacteriën, schimmels en andere micro-organismen. Kunstmest beschadigt dit microbiële bodemleven en maakt ons ook steeds afhankelijker van kunstmatige substanties. Maar er is een alternatief voor deze vicieuze cirkel: tuinieren op een manier die het "bodemvoedselweb" versterkt in plaats van verzwakt. Het bodemvoedselweb is een complexe wereld vol met organismen die door hun interacties een voedende omgeving creëren voor planten. Door jargon te vermijden maken de auteurs de voordelen van zorg voor het bodemvoedselweb voor een groot publiek bereikbaar, van ecologisch tuiniers tot weekendtuiniers die simpelweg gezonde, weelderige planten willen zonder het gebruik van chemicaliën. Het bodemvoedselweb is de Nederlandse vertaling van Teaming with Microbes, een standaardwerk dat al veel lof heeft mogen oogsten.

Leveringsmaanden: het gehele jaar

**812109.1** 238 pagina's € 25,50

### Holzer's Permacultuur

door Sepp Holzer



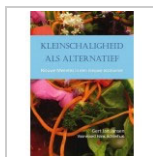
Het bijzondere boek van Sepp Holzer is weer opnieuw uitgegeven door Jan van Arkel en vertaald door Marion de Kort. Een boeiend boek (en standaardwerk) over het proces van leren tuinieren met respect voor de natuur. Sepp ziet om zich heen hoe landbouwsystemen falen en experimenteert op zijn eigen rebelse manier. Permacultuur krijgt steeds meer aandacht en wordt door veel kwekers (groot en klein) omarmd als succesvolle levensverdigende manier van kweken. De bedoeling is om te oogsten, het resultaat is een totaalpak op de natuur om je heen. Door ons deelnemen in de "crowdfunding" is deze uitgave mede mogelijk gemaakt en bleef de prijs zeer schappelijk! Zie ook [www.janvanarkel.nl](http://www.janvanarkel.nl)

Leveringsmaanden: het gehele jaar

**812110.1** 300 pagina's € 21,00

### Kleinschaligheid als Alternatief

door Gert Jan Jansen



Hoe kan je zelf een 'Nieuwe Economie' vorm geven? Dit boek legt uit wat je kunt doen aan de hand van tien jaar ervaring op Hof van Twello, een publiekgericht landbouwbedrijf tussen Deventer en Apeldoorn. Je leert kleinschaligheid rendabel te maken, wagen lokaal gerichte kleinschaligheid is de enige echte bij aan de wortel van het systeem. Hof van Twello kiest voor de meente. Meentes waren vroeger gemeenschappelijk gebruikte stukken grond. Het gebruik ervan werd 'betaald' met het onderhoud van de sloten, wegen en houtwallen. Je kreeg wat, maar je moest er wél wat voor doen! Deze ijzersterke win-win-beheervorm past Hof van Twello toe op haar grond, maar ook op zaken zoals landschap, kennis, gezondheid, voeding, bouw en financiering. Daarmee brengt ze de leus Reclaiming the Commons! van de anti-globaliseringsbeweging in praktijk. Koppel jezelf met Nieuwe Meentes los van de multinationals op het gebied van landbouw, voeding, geld, verzekeringen, energie en bouw. We kunnen heel veel zelf, maar we moeten er wel echt voor kiezen. Dat is de boodschap van dit boek. De Hof van Twello is het bezoeken waard en heeft o.a. een mooie streekwinkel, waar ook de zaden van Vreeken's Zaden worden verkocht.

Leveringsmaanden: het gehele jaar

**812111.1** 223 pagina's € 19,95

### Zelf Eetbare Paddenstoelen kweken

door Magdalena Wurth & Moritz Wildenauer



Paddenstoelen zijn een rijke aanvulling op je bord. Ze barsten van de voedingsstoffen en hebben een eigen unieke smaak. Nu kun je ze ook zelf gaan kweken. Op boomstammetjes, koffiedik, houtsubstraat of stro. Er zijn vele manieren waarop je deze schimmelvrienden de kop op kunt laten steken. Dit boek laat je van 16 lekkere, eetbare paddenstoelen zien hoe je ze het best kunt kweken. Je zult zien dat dit op verschillende voedingsbodems kan en in diverse omgevingen. In het klein op de vensterbank, of groots aangepakt in een schuur of kelder. En alles wat daar tussenin ligt. Zelf eetbare paddenstoelen kweken is een welkome aanvulling voor elke tuinier. Het past perfect in een eetbare, natuurlijke tuin, permacultuur en voedselbos.

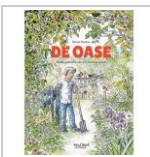
Leveringsmaanden: het gehele jaar

**812112.1** 192 pagina's € 29,95

## De Oase, kleine geboorte van een biodiverse tuin

Simon Hureau

Als Simon en zijn gezin verhuizen, treffen ze een steriel gazon aan als achtertuin. In tien jaar tijd maken ze er een stadssoase van, drukbezocht door allerlei dieren en insecten. Het begon zo... Achter zijn nieuwe huis treft Simon een steriel gazon aan, omzoomd door sombere heggen en enkele bomen. Dierlijk leven is er nauwelijks. Zonder plan en ongehinderd door kennis of ervaring, gaat hij met zijn gezin aan de slag en samen creëren ze in tien jaar tijd een stadssoase, drukbezocht door kikkers, egels, vogels en insecten. De Oase is het verslag van die tien jaar en vormt een prachtig voorbeeld van hoe iedere tuin kan bijdragen aan de biodiversiteit dankzij wat enthousiasme en een paar opgestroopte mouwen. Het boek is eigenlijk een (fraai getekend) stripboek, met iets meer tekst dan gebruikelijk, de liefde voor natuur en vormgeving druipend er vanaf...



Recensie NRC (door Stefan Nieuwenhuis): Optimistisch stripverslag over een biodivers paradijsje Hoofdrolspeeler Simon uit het boek is de Franse stripauteur Simon Hureau (1977), die met zijn gezin uit de stad verhuist en terecht komt in een dorps huisje met een enorm stuk braakgrond. Met een onbegrensd enthousiasme stort hij zich op de tuin. Dwergmispelhaag eruit; siringen, sleedoorn en maagdenpalm erin. Binnen een jaar komen de eerste vogels. Startmeesjes, gele kwikstaart en boomklever. Hoe diverser de gewassen, des te talrijker en gevarieerder de fauna die erop afkomt. Tien jaar lang werken Simon en zijn vrouw – die in het verhaal nooit bij naam wordt genoemd – aan hun biodiverse paradijsje. Hij is tevreden: „Ik zal de planeet niet redden, maar op ons bescheiden stukje aarde gaat het best goed met het leven.”

De oase is een ideale instapstrip, geschikt voor mensen die niet geoeftend zijn in het lezen van beeldverhalen. Hureau koppelt het kenmerkende stripdroom (leesrichting, tekstballonnen) op een heldere manier aan de natuur en het dagboek. Zijn verhaal leest als een getekende reportage van zijn werkzaamheden in de tuin, waarin hij alles benoemt en uitlegt: van composteren en snoeien tot het voeden van de aarde. Hij gebruikt pijlen en onderschriften om zijn verhaal te verduidelijken, af en toe kiest hij voor een illustratief overzichtje, bijvoorbeeld van schubvleugelige vlinders die hij tegenkomt. Het heeft in de verte iets van de natuurboeken van Marjolein Bastin.

Leveringsmaanden: *het gehele jaar*

812113.1 116 pagina's € 24,95

## Heilende Kräuter für Tiere

door Cäcilia Brendieck-Worm, Franziska Klarer, Elisabeth Stöger

Traditionele kennis herontdekt, getoetst en bijgewerkt door drie ervaren dierenartsen! Dit zeer gebruiksvriendelijke en gespecialiseerde boek gaat over kruidengeneeskunde (fytotherapie) bij dieren. Afgezien van de Duitse taal, die wellicht wat woordenboekwerk vergt, is dit een duidelijk en wetenschappelijk verantwoord boekje over de toepassing van heel veel planten bij huisdieren en vee: honden, paarden, runderen, varkens, schapen, geiten, pluimvee, konijnen en cavia's. Lees ook de uitgebreide boekbespreking die ons inspireerde tot de aanschaf van dit naslagwerkje!



Leveringsmaanden: *het gehele jaar*

812114.1 248 pagina's € 29,95

## Onkruidboek

door Caroline Zeevat, Lotte Stekelenburg en Suze Peters

HERDRUK! Een boek voor onkruidminnaars en onkruidhaters!

Iedere tuinier en zeker de beginnende tuinier kent de strijd tegen onkruid. Maar hoe herken je onkruid en hoe ga je ermee om? Dit boek is een praktisch handboek dat leuk is om te lezen door de verrassende anekdotes, weetjes en allerlei recepten. Maar ook een boek dat je mee de tuin inneemt om te ontdekken wat er in de tuin groeit en hoe je daarmee om kunt gaan. Zowel voor beginnende tuiniers die onkruid nog niet herkennen een handig hulpmiddel als voor doorwinterde tuinfreaks een bron van informatie over nut en gebruik van onkruid. Het boek werd gemaakt met tuintonwerper Suze Peters (www.plantaardig.nu), fotograaf Lotte Stekelenburg (www.lottestekelenburg.nl) en auteur/vormgever Caroline Zeevat.



Leveringsmaanden: *het gehele jaar*

812115.1 192 pagina's € 22,95

## Volle Oogst

door Elisabeth Hense, Maria van Boxel, Leonardo van den Berg e.a.

Volle oogst het verhaal van creatieve tuiniers, eigenzinnige boeren, coöperatieve ondernemers en initiatiefrijke burgers die nieuwe voedselketens succesvol neer hebben gezet. Het vertelt hun motivatie en hun aanpak. Zo divers als hun verhalen zijn, de gemeene deler is een volle oogst. Een zinvolle oogst en een zinvol bestaan, waar de menselijke maat weer het ijkpunt is en de connectie met de natuur en gemeenschap wordt gezocht. Waar de reguliere voedselindustrie en landbouw de connectie met ecologische, sociale en economische waarden kwijt lijkt te zijn geraakt, worden deze hier weer herbenoemd en teruggebracht in de voedselketen.



Volle oogst portretteert nieuwe tuintuinders en nieuwe boerenbedrijven, CSA's, zorgboerderijen, groentenabonnementen en voedselcoöperaties. Daarnaast wordt een meer theoretisch kader geschetst hoe deze zoektocht naar het juiste en het waardevolle inherent is aan onze menselijke natuur. Ook adresseert het boek hele praktische zaken als land, inkomen, arbeid en organisatievormen, wat kritische succesfactoren zijn om een onderneming te laten slagen. Volle oogst inspireert en informeert en verbindt hoofd, hart en handen om een nieuwe voedselketen vorm te geven.

Leveringsmaanden: *het gehele jaar*

812116 176 pagina's € 19,95

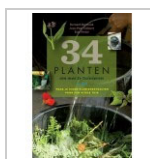
## 34 Planten om mee te tuinieren

B. Bertrand, J.-P. Collaer, E. Petiot

Maak je eigen plantenextracten voor een vitale tuin!

Dit boekje is een eyeopener voor menig tuinier: eeuwenoude kennis opnieuw verteld, gecombineerd met nieuwe experimenten en verbazingwekkende resultaten.

Brandnetel en smeerwortel zijn bijvoorbeeld bekende gierleveranciers, maar ook andere planten hebben geweldige kwaliteiten en werkzame stoffen. Zo leveren heermoes, boerenwormkruid, moerasspirea, rabarber, wijnruijt, melisse, klimop en mierikswortel nuttige extracten die je tuin kunnen vitaliseren. "34 planten om mee te tuinieren" is een praktisch en gedegen boek, vol wetenswaardigheden en boordevol recepten. De verschillen tussen de bereidingsmethodes (gefermenteerd extract, thee, koude aftreksels) worden uitgelegd, evenals hun diverse toepassingen. Met die kennis kan je zelf ook aan de slag en maak je zelf extracten voor je tuin, in harmonie met de natuur.



Leveringsmaanden: *het gehele jaar*

812117 167 pagina's € 23,50

## Tuin Smakelijk!

Vera Greutink

"Tuin smakelijk" bevat originele en logische tuintips, technieken, concrete voorbeelden en ervaringen. Vera Greutink laat zien hoe je makkelijk en op een natuurlijke manier allerlei eetbare planten kunt telen en toepasbaar op verschillende schalen. Of je nu een tuin in je potten kweekt, eenjarige groente teelt, of een mooie permanente bestuin aanlegt.



Het boek is opgebouwd uit drie delen:

- Tuinieren in potten,
- Moestuin met eenjarigen,
- De eetbare bestuin.

In het eerste deel, Moestuiniëren in potten en bakken, gaat Vera in op de basis van potgrond, hoe je je eigen beste mix maakt, hoe je je potten (groot en klein) verzorgt en ze de beste kansen geeft en wat je kunt doen met een balkon of patio op het noorden, oosten, westen of zuiden. Ze geeft concrete voorbeelden hoe je goed je eigen salades, kruiden, eetbare bloemen, en kleine polycultuur in een pot of bak kunt telen.

Het tweede deel, een permacultuur moestuin, gaat in op welbekende eenjarigen - de meest bekende en geliefde moestuingroenten. Hoe je bij de inrichting van je tuin rekening houdt met vaste gegevens (soort grond, schaduw/zon), hoe je spitten kunt vermijden, etc. Ook laat Vera zien hoe je een zo groot mogelijke opbrengst kunt realiseren en hoe je door slim te werk te gaan veel werk kunt besparen en veel kunt oogsten. Ook aandacht voor wisselteelt en polycultuur en het telen van zaden. Vervolgens mooie en duidelijke voorbeelden hoe ze verschillende tuinen heeft opgezet, passend bij verschillende situaties en wensen.

Het derde deel gaat over de bestuin, in feite een tuin met veel vaste planten, die jaarlijks weer hun oogst geven. Vol enthousiasme en gedegen kennis over de verschillende soorten en lagen in je tuin, blijft de inhoud praktisch en geschikt voor een kleine tuin. Gildes, geveltuin, bessenhaag, fameliëtuin en andere tuinen en samenstellingen komen aan bod.

Leveringsmaanden: *het gehele jaar*

812118.1 240 pagina's € 29,95

## Plaagdierenboek (van Vertrappen naar Vertroetelen)

door Lotte Stekelenburg en Suze Peters

Steeds meer mensen voelen de noodzaak om niet meer naar gif te grijpen om belagers in de tuin te lijf te gaan. Maar als je geen chemische poeder of verdelgende spray meer wilt gebruiken; wat dan wel? Hoe tuinier je zonder gif? Dat staat in het Plaagdierenboek: het onmisbare vervolg op het succesvolle Onkruidboek waarvan al meer dan 10.000 exemplaren zijn verkocht.



Het Plaagdierenboek is wederom een fijne, praktische gids met dit keer de 'lastige tuinbesties' in de hoofdrol. Denk aan bladluizen, mieren, slakken, wespen, rupsen, mollen en ratten. Waarom zijn ze er en wat zeggen ze over je tuin? Zijn het eigenlijk wel plaagdieren? Door de dieren te leren kennen, komt er meer begrip en tolerantie. En als je ze toch wilt inperken, hoe doe je dat dan zonder gif?

Een lekker leesboek doorspekt met interviews, waarin allerlei mensen aan het woord komen die dagelijks met plaagbesten te maken hebben. Onder andere de biologische kweker, de halsbandparkiet onderzoeker, de slakkenman, de fobieënpsycholoog, de kunstenaar, de moestuinier en de wetenschapper. De verhelderende foto's zorgen voor herkenning en bevestiging.

Wedden dat je met andere ogen naar je tuin gaat kijken? En wie weet ga je de dieren waarderen en mogen ze onderdeel van je tuin zijn. Het tuinieren wordt er gemakkelijker van en je houdt meer tijd over om te genieten van je tuin. Maak die omslag en draag zelf bij aan het herstel van het ecologisch evenwicht in Nederland, want alle bee(s)tjes helpen!

Leveringsmaanden: *het gehele jaar*

812119.1 192 pagina's € 22,95

## Zin in Tuin

door Winnefred van Dijk

Trompenburg Tuinen en Arboretum (Rotterdam) is een van de mooiste bomen- en heester tuinen van Nederland. Winnefred van Dijk, hovenier bij het Arboretum, beschrijft in Zin in tuin de veranderingen die in deze megatuin van week tot week plaatsvinden. Al twintig jaar lang is Winnefred van Dijk daar de vrouw met de vingers in de aarde. De vele, vele honderden bomen en planten in Trompenburg kent zij op haar duimpje. En omdat tussen hen even zovele bijzondere exoten leven, kan zij er uit het blote hoofd de meest bijzondere dingen over vertellen. Vertellen over haar tuin doet Winnefred van Dijk graag. Ze heeft al jarenlang een column over haar lievelingen (en lastposten en handenbindertjes) in De Ster, de wekelijkse krant van Kralingen-Crooswijk. In het boek Zin in Tuin is een fiks aantal van deze schrijfsels gebundeld.



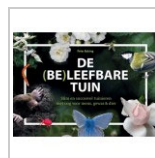
Leveringsmaanden: *het gehele jaar*

812120 198 pagina's € 16,95

## De (Be)leefbare Tuin

door Peter Bulsing

Slim en succesvol tuinieren met oog voor mens, gewas & dier De (Be)leefbare Tuin pleit voor bewust en succesvol tuinieren met respect voor- en kennis van uw leefomgeving. Op basis van zijn uitgebreide ervaring, wetenschappelijke inzichten en beproefde methoden biedt de auteur u op eigenzinnige en heel persoonlijke wijze volop praktische informatie. Uniek of nieuw zijn veel van die denkbekenden en wenken niet; ze werden deels een eeuw geleden al uitgedragen door Eil Heimans en Jac P. Thijsse. Bulsing breekt een lans voor hun gedachtegoed en beschrijft haarfijn hoe relevant en broodnodig (her)waardering daarvan is om onze leefomgeving op korte termijn zelf te verbeteren. De samenstelling van dit boek zal bij menigeen warme herinneringen aan Thijsse en diens overbekende plaatjesalbums oproepen. Met ruim 900 afbeeldingen, waarvan het grootste deel in kleur, is De (Be)leefbare Tuin een weet-, kijk- en zoekboek dat in woord en beeld een schat aan kennis en inzichten biedt. Gewapend daarmee kijkt u anders naar de rol en mogelijkheden van uw eigen stuk(je) grond. En kunt u slimmer, duurzamer, budgetvriendelijker en met plezier aan de slag. In uw (be)leefbare tuin, waar het voor u en (wanneer u er oog voor heeft) voor wat er groeit, bloeit, woekert, vliegt, kroelt en scharrelt goed toeven is.

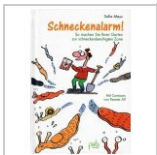


Leveringsmaanden: *het gehele jaar*

812121.1 416 pagina's € 29,95

**Schneckenalarm!**door **Sofie Meys**

SLAKKENALARMI! Hoe blijf je relaxt na een desastreuze, nachtelijke aanval van slakken op je liefdevol geteelde gewassen? Dit grappige boekje, verlichtigd met cartoons door Renate Alf, geeft goed inzicht hoe je op allerlei manieren de slakken onder de duim houdt zodat het een beheersbaar "probleem" wordt. Aan de orde komt onder andere: de natuurlijke vijanden, de natuurlijke biotoop, slakken barrières, afweermiddelen, slak(on)vriendelijke planten, bodemaatregelen etc. Het boekje is geschreven in vlot en eenvoudig Duits.

Leveringsmaanden: *het gehele jaar***812122.1** 139 pagina's € 9,95**Zaaien met toekomst**door **Charles en Perrine Hervé-Gruyer**

Charles en Perrine Hervé waren beiden geen boer, maar zeeman respectievelijk jurist. Hun passie voor een leven in contact met de natuur en het platteland zette hen op het spoor van permacultuur, microtuinderij wat leidde tot La Ferme du Bec Hellouin in Normandië.



In tien jaar tijd creëerden zij, al pionerend en onderzoekend, een bloeiend boerenbedrijf, en jaarlijks trekken ze vele belangstellende bezoekers. De boerderij heeft ook de belangstelling van onderzoeksschool INRA getrokken en er loopt een landbouwkundig onderzoeksprogramma.

Charles en Perrine hebben op hun boerderij de beste tradities en technieken gecombineerd, puttend uit brede reiservaring en grote belevingsrijke. Tegelijkertijd verdiepten zij zich ook theoretisch, wat context en visie opleverde. Die combinatie vind je terug in dit boek. Een mix van boerenverstand, theorie en antropologie plus memoires en reisverhalen maken dit boek Zaaien met toekomst tot een vlot leesbaar, meeslepend en inspirerend verhaal.

Leveringsmaanden: *het gehele jaar***812123.1** 271 pagina's € 24,95**Voedselbos, inspiratie voor ontwerp en beheer**door **Madelon Oostwoud**

Voedselbossen staan volop in de belangstelling, omdat ze bijdragen aan een duurzame voedselproductie. Ze kennen (als ze goed aangelegd zijn) een hoge biodiversiteit en verrijken de bodem; ze zijn volledig zelfvoorzienend en klimaatbestendig. Pioniers op het gebied van voedselbossen toonden al aan dat hun percelen meer gezonde opbrengst leverden tegen lagere kosten. Daarmee vormen voedselbossen een boeiend alternatief voor de gangbare landbouw. Dit boek is de ideale kennis- en inspiratiebron voor ieder die een professioneel voedselbos wil aanleggen. Voor eigenaars en/of beheerders van natuurterreinen of bospercelen, particuliere grond- of landgoedeigenaren, bos- en natuurbeheerders, ambtenaren, boeren, tuinders en permacultuuristen is dit boek interessant. "Tedereen die aan de slag wil in zijn eigen groene terrein heeft met dit boek een prachtige inspiratiebron in handen." - Taco Blom, Permacultuur School Nederland. Het boek bevat een schat aan achtergrondinformatie en geeft waardevolle tips op het gebied van ecologie en landschap, dierenleven, beheer, opbrengst en nog veel meer.



- Brede achtergrondinformatie
- Ontwerpen, plannen en planten van een voedselbos
- Handige lijstjes en tips
- 18 voorbeeldprojecten inclusief plattegronden en plantenlijsten
- Een losse plantengids met 250 eetbare soorten (!)
- Fraai geïllustreerd

Madelon Oostwoud is ontwerper en tuin-auteur. Zij kweekt al jaren groenten, fruit en kruiden in de postzegeltuin achter haar huis. Ze heeft een voedselbos in Noord-Holland, geeft lezingen en workshops en schrijft voor tuintijdschriften. Madelon schreef eerder de bestseller "Een kleine eetbare tuin met vaste planten" die genomineerd werd voor de Jan Wolkers Boekenprijs 2016.

Nog wat kernwoorden: permacultuur, voedselbossen, bostuinen, bosrandtuin, eetbare planten, eetbare tuin, duurzaam tuinieren, ecologisch tuinieren, natuurlijk tuinieren, duurzaam voedsel, duurzame landbouw, ecologische landbouw, herstellende landbouw

Leveringsmaanden: *het gehele jaar***812124** 224+56 pagina's € 29,95**Zelf Paddenstoelen Kweken**door **Caroline Munoz**

Ben je dol op paddenstoelen? Voortaan kweek je ze gewoon zelf! Parijse champignons in een krat, shitake op houtsnippers of oesterzwammen op koffiedik... in dit boek leer je stap voor stap hoe je ze zelf kweekt. Je leest hoe paddenstoelen in elkaar zitten en zich voortplanten, wat de ideale omstandigheden zijn om ze te laten groeien en wat je daarvoor in huis moet hebben. Bovendien krijg je tips om je paddenstoelen op de juiste manier te bewaren en een paar heerlijke recepten.

Leveringsmaanden: *het gehele jaar***812125** 64 pagina's € 14,95**Praktische Gids: Composteren**door **Laurent Renault**

Wil je graag je keuken- en tuinafval op een efficiënte en milieuvriendelijke manier recycleren? Dan is composteren de perfecte oplossing voor jou! Maar we begrijpen dat je misschien niet precies weet waar je moet beginnen of wat je allemaal kunt composteren. Daarom hebben we de ultieme gids voor jou om je te helpen bij het thuis verwerken van je eigen afval tot compost.



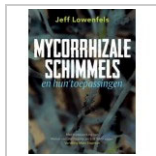
In deze handige gids vind je alle nodige informatie om je op weg te helpen. Het behandelt verschillende composteertechnieken, zoals wormcompostering en bokashi binnenshuis, composteren in een vat en composteren in een hoop in je tuin. Ontdek welke aanpak het beste bij jou past en leer de gouden regels die ervoor zorgen dat je compost van de hoogste kwaliteit krijgt.

Of je nu in een klein appartement woont of een weelderige tuin hebt, er is altijd een manier om compost te maken. De gids laat je zien hoe je met wormcompostering en bokashi zelfs in beperkte ruimtes kunt composteren. En als je de luxe hebt van een tuin, tonen ze je hoe je een compostvat kunt gebruiken of een composthoop kunt aanleggen. Waarom zou je al die moeite doen? Omdat compost de perfecte voeding is voor je planten! Gebruik je eigen compost om je tuin tot bloei te brengen en je planten te voeden. Het is een natuurlijke en duurzame manier om je planten te laten groeien. Bovendien kun je compost ook gebruiken als bodemverbeteraar, waardoor de kwaliteit van je grond verbetert en de voedingsstoffen optimaal worden benut.

Begin vandaag nog met het composteren van je keuken- en tuinafval en ontdek de voordelen van compost voor jou en de planeet. Bestel nu deze handige gids en word een composteer-expert!

Leveringsmaanden: *het gehele jaar***812126** 64 pagina's € 14,95**Mycorrhizale schimmels en hun toepassingen**door **Jeff Lowenfels**

Mycorrhizale schimmels zijn onmisbaar voor bomen en planten. Een mycorrhiza is een samenwerking tussen planten en schimmels waar beide partners voordeel uit halen: de gastplanten sturen de benodigde koolstof naar de schimmels en in ruil daarvoor helpen de schimmels levensnoodzakelijk water en voedingsstoffen naar de wortels te brengen. Deze samenwerking zorgt ervoor dat de voedingswaarde van gewassen aanzienlijk verhoogd wordt en dat ze weerbaarder worden tegen droogte, ziektes en insectenvraat. Schimmels zijn onmisbaar voor de bodem. Ze verbeteren de structuur van de bodem, leggen koolstof vast en zorgen ervoor dat er meer water vastgehouden kan worden. Ze zijn zelfs in staat vervuiling af te breken. Dit boek toont de sleutelrol die mycorrhizale schimmels in de bodem spelen, zowel in de land- en tuinbouw als in de bosbouw en bloementeel. Zelfs in hydrocultuur kunnen ze een belangrijke rol spelen. Mycorrhizale schimmels kunnen het gebruik van pesticiden, het toevoegen van stikstof- en fosfaatverbindingen en het bewerken van de bodem overbodig maken. De vertaling is verzorgd door Marc Siepmann, de oorspronkelijke titel is Teaming with Fungi.



Inhoudsopgave:

1. Biologie door schimmels
2. Een kennismaking met Mycorrhizale schimmels
3. Mycorrhizae in de landbouw
4. Mycorrhizae in de tuinbouw
5. Mycorrhizae in de boomteelt en bosbouw
6. Mycorrhizae in hydrocultuur
7. Mycorrhizae voor gazons en graszoden
8. Kweek je eigen mycorrhizale schimmels
9. Samenvatting: waar moet je op letten?
10. Mycorrhizae en de toekomst

Leveringsmaanden: *het gehele jaar***812127.1** 192 pagina's € 29,95**Oude Granen, Nieuw Brood**door **Noor Bas, Ineke Berentschot, Dion Heerkens, Theo Jennissen**

Dit boek is geschikt voor de thuisbakers en voor de professionele bakkers, die met oude granen en met Nederlands graan willen werken. Het boek reikt allerlei technieken aan om van deze granen mooi brood te bakken.



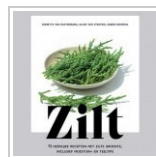
In het boek staan 55 broodrecepten. De granen die de hoofdrol spelen: eenkoorn, emmer, rivet, spelt en gewone tarwe, als ook rogge en tritordeum. Het boek bevat ook recepten voor glutenarme en glutenvrije broden, met bijvoorbeeld haver, gerst en boekweit.

Het boek is ook bestemd voor wie alles wil weten over de lange historie van granen en hoezeer de mens hiermee verbonden is. Je leest over elke aparte tarwesteek – van eenkoorn tot en met de gewone tarwe – over rogge en andere granen, en over pseudogranen. Over hoe oude granen verdwenen, hoe landrassen verdwenen. En hoe belangrijk het is om ze uit de vergetelheid te halen en om ze uit te zaaien. Dat zie je overal ter wereld gebeuren.

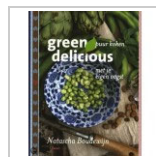
Tot slot lees je wat er specifiek is aan het telen van oude granen, hoe bijzonder het is dat we nog zoveel molens in ons land hebben, die hier mel van kunnen malen. Je ziet hoe uit de teelt van oude granen nieuwe verbanden voortvloeien tussen teler, molenaar, bakker en consument.

Leveringsmaanden: *het gehele jaar***812128.1** 231 pagina's € 29,95**Zilt**door **Annette van Ruitenbergh, Ellen van Straten en Sabien Bosman**

In Zilt leren de schrijvers hoe je zelf zilte groenten kweekt, en – niet geheel onbelangrijk – wat je er allemaal mee kunt doen. Met meer dan 75 heerlijke en veelzijdige zilte-groenten-recepten geven zij lekker veel ideetjes! Zeekraal, lamsoor, oesterblad, zeezwier: stuk voor stuk zijn het voorbeelden van zilte groenten. Ze groeien onder meer langs de Nederlandse en Belgische kust, maar je hoeft niet aan de kust te wonen om zelf zilte groenten te telen en te eten. Zilte groenten kan je namelijk overal kweken: in de tuin, op het balkon - in bakken of bloempotten -, in de kas, in je woonkamer of op het aanrecht. Door o.a. de klimaatverandering kampen Nederland en België al langere tijd met verzilting. Niet alleen langs de Nederlandse en Belgische kust maar ook in andere landen neemt de verzilting van de grond toe – ook van landbouwgrond. Het telen van zilte groente is een oplossing voor gebruik van deze landbouwgrond. Want niet alleen is de toename van zilte producten in ons eetpatroon een oplossing voor de landbouw, de groenten zijn rijk aan mineralen, vitamines en vaak ook voedingsvezels. Nu kan je (ook thuis) een start maken! Heb je zin om zelf 4 Zilte Groenten te zaaien en verder kweken? Kijk dan hier: 329960

Leveringsmaanden: *het gehele jaar***812129.1** 240 pagina's € 30,00**Green Delicious, puur koken met je eigen oogst**door **Natascha Boudewijn**

Het is helemaal niet ingewikkeld om eigen groenten verbouwen, dus ga vooral aan de slag op je balkon, op een binnenplaatsje of in je eigen tuin! Groenten staan steeds meer in de belangstelling. Maak van je eigen verbouwde smakelijke en pure groenten, verse kruiden en eetbare bloemen de lekkerste gerechten, zoals spinaziesalade met aardbei en pistachenootjes, courgettebloemen uit de oven of pompoenrosti.



GreenDelicious biedt culinaire inspiratie en handige tips voor een overweldigende en smakelijke eigen oogst op je bord. In dit rijk geïllustreerde kookboek combineert de schrijfster bijzondere recepten van (eigen oogst) groenten met teeltadviezen en suggesties voor geschikte rassen. Naast elke bladzijde met tekst een prachtige/heerlijke foto. De recepten zijn allemaal vegetarisch, er worden af en toe eieren gebruikt. (Natuurlijk wel van je eigen kippetjes! Met als suggestie 'red een legkip') Ieder stap-voor-stap-recept is voorzien van een aantrekkelijke kleurenfoto van het eindresultaat.

Leveringsmaanden: *het gehele jaar***812130.1** 177 pagina's € 19,95

## Wilde Venkel & Rabarber, (en andere culinaire genoegens uit de volkstuin)

door Ans Withagen en Caroline Zeevat



In 2007 verscheen Wilde Venkel & Rabarber voor het eerst. Dit is – na vier ongewijzigde herdrukken – een compleet herziene uitgave van dit bijzondere kookboek. De recepten inspireren om meteen aan de slag te gaan met allerlei verrassende combinaties. Naast recepten bevat het boek ook tuiniertips voor het zaaien, werken en oogsten in de tuin, handig gerangschikt per maand. Bereid pure producten, van sla tot onkruid, van sperziebonen tot dahlia's. Voor alle liefhebbers van lekker eten met een moestuin of een goede groenteboer.

Over de auteurs

Ans Withagen

Werkte bij restaurant en kwekerij De Kas in Amsterdam en bij de Bakkerswinkel in Utrecht. In 2001 startte zij 'Ans Withagen, foodstyling en -advies'. Ze werkt als foodstylist voor verschillende tijdschriften. In 2007 maakte ze samen met Caroline Zeevat het boek Wilde Venkel & Rabarber, over koken uit en werken in de moestuin. In het kader van kinderen en gezond eten doet ze projecten voor het Voedingscentrum en de GG&GD Utrecht. In 2010 is zij begonnen met het weblog [www.kooggenoot.nl](http://www.kooggenoot.nl), gericht op het dagelijkse koken en eten.

Caroline Zeevat

Caroline is vormgever, volkstuinder en stadsland-bouwer. Legt moestuinen aan met bewoners in Rotterdam Schiebroek-zuid en kweekt bijzondere kruiden en eetbare bloemen op een proeflandje aan de rand van de stad. Publiceerde eerder Tot Nut & Genoegen, Volkstuincultuur in Nederland (2001) en Wilde venkel & rabarber en andere culinaire genoegens uit de volkstuin (2007).

Leveringsmaanden: het gehele jaar

**812131.1** 192 pagina's € 18,95

## De Regeneratieve Aanpak, de onmisbare gids voor elke teler

door Theo Grent



De regeneratieve aanpak omschrijft de geschiedenis van diverse landbouwbedrijfsystemen: gangbaar, geïntegreerd, biologisch en regeneratief. Dit boek gaat over manieren om gewassen te produceren die écht duurzaam zijn. Lokaal, met de natuur en de kringloop mee. De sleutel voor optimale plantengroei en ter voorkoming van aantastingen ligt in handen van de telers.

Uit onvrede over de afgezwakte eisen voor het biologische keurmerk, creëerden telers een nieuwe standaard die past bij de oorsprong van de biologische gedachtegang: de regeneratieve aanpak. De biologische landbouw biedt hiermee extra kwaliteit en stelt zich zo teweer tegen de inbreuken van industrieel kapitaal in het biologische keurmerk. Binnen een reeks verdedigingslijnes vormen biologische middelen een alternatief voor kunstmest en chemische bestrijdingsmiddelen. Hoewel minder milieuvriendelijke middelen en methoden al toegepast worden, hebben radicale veranderingen in het plantgezondheidsveld nog niet plaatsgevonden. Tegengesteld aan de 'chemiefobie' die soms overheerst, wordt in dit boek uitgegaan van een pragmatische optie: 'biologie waar het kan en chemie waar het moet'. Sommige middelen en methoden zijn eeuwenoud, terwijl andere gebaseerd zijn op het laatste wetenschappelijk onderzoek. Vaak is het een kwestie van gezond verstand: 'Houd je planten gezond en ze zijn beter in staat zich te weren tegen aantastingen'.

Auteur Theo Grent behandelt nuttige veranderingen in een systeemaanpak en de regelgeving voor groene gewasbeschermingsmiddelen. Hierbij niet alleen kijkend naar Nederland, maar ook naar de aanpak in de Verenigde Staten. Zijn verhaal vormt de sluitsteen van een langdurige carrière als importeur van biologische middelen. Hij stelt een omslag in ons systeem voor door zelfregulering. Veranderingen dienen zich op eigen kracht (van onderop) te ontwikkelen, zonder dat aanbieders en gebruikers van biologische middelen en methoden ertoe door instanties worden aangezet (van bovenaf). Een cruciale verschuiving in de manier waarop we denken over het oplossen van problemen zal per persoon per keer plaatsvinden. Uiteindelijk zal de politiek beginnen te veranderen. De industrie, beroofd van een inkomen gebaseerd op steeds terugkerende problemen en onze onwetendheid, zal volgen.

Door plantgezondheidsmythes en misinformatie onderuit te halen, biedt dit boek een heldere en beknopte boodschap van hoop. Hierdoor is het meer dan een handleiding. Met een uitgebreid marktoverzicht achterin, biedt deze uitgave een compleet naslagwerk. Lees het zorgvuldig, neem de informatie in je op en pas het toe.

Leveringsmaanden: het gehele jaar

**812132.1** 210 pagina's € 39,95

## Meer dan Biologisch, de toekomst is aan plantaardig

door Theo Grent



EEN GLOEIEND EN AANSPREKEND PLEIDOOI VOOR MEER PLANTAARDIG EN MINDER DIERLIJK...

'Meer dan biologisch' geeft aan hoe het mogelijk is biologisch te telen zonder gefokte dieren in te zetten en het zelfs de voorkeur geniet. Het boek focust zich op de vraag hoe het werkt om gezonde gewassen te laten groeien zonder producten van dierlijke herkomst te gebruiken.

Dierenmest voegt niets toe aan de kringloop. We kunnen de akkerbouwproductie die nu naar veevoer gaat beter voor mensen inzetten of direct composteren, zonder dierenleed. Feit is dat er meer land nodig is voor het voeren van vee dan voor het direct verbouwen van voor mensen eetbare gewassen. Het landbouwhuisdier is daardoor een uiterst inefficiënte schakel in een wereld met een exponentieel groeiende bevolking.

Dieren brengen niets voort dat niet efficiënter en menselijker direct van planten gemaakt kan worden. De simpele rekensom van de dierlijke productie spreekt boekdelen. We houden ons vast aan de grote ondeelmaticheid van het 'filtreren' van planten door dieren alvorens het als voedsel te beschouwen. Het voeren van dieren in plaats van mensen direct voeden, betekent dat we 90% van de calorieën verliezen die anders voor onze consumptie beschikbaar zijn.

Wanneer mensen in ontwikkelingslanden het westerse consumptiepatroon overnemen, hebben we vier aardbollen nodig. Het merkwaardige is dat geprobeerd wordt die onmogelijke situatie te verzachten door de landbouw in alle opzichten te intensiveren. Een heilloze weg. Steeds meer mensen krijgen door dat de duurzaamheidsrevolutie waar we allemaal op wachten, ook een revolutie is van de manier waarop we onze consumptiegewassen telen, en onze vorken en messen gebruiken.

Door tegen de vee-industrie van onze wereld te rebelleren, helpen we een gezondere toekomst te creëren voor allen die nog moeten komen. Wat we vandaag in de intensieve veehouderij doen, zal ooit een verre nachtmerrie zijn waarvan we zullen zeggen: waar waren we eigenlijk mee bezig?

Recensie:

In zijn nieuwste boek 'Meer dan biologisch, de toekomst is aan plantaardig' richt landbouw- en voedselcriticus Theo Grent zich tot de ingewikkelde verhouding tussen voedselproductie en natuurlijke hulpbronnen en beredeneert dat het overgaan op een meer plantaardig eetpatroon gelijktijdig ten goede komt aan het behouden van biodiversiteit, land, water, energie, klimaat, menselijke gezondheid en dierenwelzijn.

"Inkrimpen van de veehouderij staat inmiddels hoog in de politieke agenda: kleinere veestapel, minder veevoer van ver, minder mestoverschotten en een meer extensieve landbouwsector. De eiwitproductie voor menselijk gebruik wordt zoveel mogelijk plantaardig; veehouderij krijgt een beperkende en dienende rol."

Er moet volgens Grent een andere wind gaan waaien: van onderop, niet van bovenaf. "Meer dan biologisch" helpt de veehouderij bij de dringende gewenste transitie. Onze enige toekomst is plantaardig!"

Leveringsmaanden: het gehele jaar

**812133.1** 210 pagina's € 19,95

## De Ark van de Smaak in Nederland

Maarten Kuiper i.s.m. Ulrike Schmidt en Slow Food



De Ark van de Smaak in Nederland is een ode aan de gastronomische rijkdom van Nederland. Nederland is niet alleen een van de grootste landbouwexporteurs ter wereld, maar ook een rijk culinair land met een royaal aanbod aan producten. Aardappelen, groentes, kazen, vissen, vruchten, granen en vee, het wordt hier gemaakt, verbouwd, gevangen, gefokt en geteeld. Veel is voor export bestemd en maar al te graag halen we producten ervoor terug uit het buitenland. En dat is zonde.

De Ark van de Smaak in Nederland laat zien dat we heel goed kunnen volstaan met voedsel van eigen bodem. Minder 'voedselkilometers' maken en verkorting van de voedselketen is gezond voor mens, dier en natuur. Het draagt bij aan een betere regionale economie, eerlijker prijzen, verse producten die beter van smaak zijn en versterkt bovendien het contact tussen boer en burger.

Met recepten van chef-koks, interviews met producenten, een kalender voor seizoensgebonden eten en verdiepende essays presenteert dit boek de gastronomische kracht en het culinaire erfgoed van Nederland in een notendop.

Wat is de Ark van de Smaak?

De Ark van de Smaak van de mondiale voedselbeweging Slow Food is een internationale catalogus van bedreigd culinair erfgoed. Het bevat kleinschalige producten, dierrassen en gewassen die specifiek horen bij de cultuur, historie of traditie van een streek of land, maar dreigen te verdwijnen onder druk van de wereldmarkt en een voedselsysteem dat steeds meer gericht is op lage prijzen en efficiëntie. De Ark van de Smaak biedt een platform voor deze kwetsbare groente- en fruitsoorten, granen, dierenrassen, dranken, kazen en vleeswaren. Denk in Nederland aan de Oosterschelde kreeft, de lakenvelder koe of de Opperdoezer ronder aardappel. Benieuwd wat er nog meer in de ark zit? Kijk dan eens hier.

De producten in de Ark verbinden ons met onze geschiedenis en onze omgeving, en zeggen iets over de staat van ons voedselsysteem en eetcultuur.

Waarom dit boek?

Andere landen in het Slow Food netwerk gingen ons al voor. In Kenya, Peru en Brazilië werd lokale kennis en verhalen van gastronomisch erfgoed in de Ark of Taste Atlases vastgelegd.

In Nederland gaan we een stap verder. 'De Ark van de Smaak Nederland' is meer dan een catalogus. Het is een verzamelpunt voor verhalen, mensen en producten die ieder weer hun eigen verbindingen hebben naar landschap, naar geschiedenis en biodiversiteit.

'De Ark van de Smaak in Nederland' is een weergave van hoe we als mensen door voedsel zijn geworteld in plaats en tijd. Het boek laat zien dat het hard werken is voor de boeren en vissers die deze wortels in leven houden, en dat ze de hulp de samenleving goed kunnen gebruiken. Het boek is een uitnodiging, een kans, een herinnering dat we veel hebben om te waarderen. Dat dat niet vanzelfsprekend behouden blijft en dat de voedselkeuzes van ieder individu een investering zijn in klimaat, landbouw en landschap hier en elders in de wereld.

Leveringsmaanden: het gehele jaar

**812134.1** 320 pagina's € 29,95

## Het Nieuwe Moestuiniëren

door Hans van Eekelen



Steeds meer mensen ervaren hoe leuk, lekker en gezond het is om zelf groenten te verbouwen. Maar wat zijn nu de handige kneepjes, hoe maak je de tuin tot een blijvend succes? Internet en tijdschriften staan bol van de tips, maar hoe nu te beginnen? Dit dikke, fraaie boek leidt je op een inspirerende en eenvoudige manier door het oerwoud van informatie en geeft antwoorden op (bijna) al je vragen.

Het boek is praktisch opgezet: het neemt niet de theorie als basis, maar de echte moestuin. Auteur Hans van Eekelen baseerde het boek op zijn eigen jarenlange ervaring met moestuiniëren en met het begeleiden van anderen daarin.

- Praktisch naslagwerk met trefwoordenregister van A tot Z.
- Algemene informatie, telen, bewaren, bereiden, rassen, voedingswaarde, opinie en praktijk.
- Meer dan 2300 onderwerpen, van Aalbes tot zwarte knoflook, van Aardehuis tot Zwartven. Voor enkele bladzijden uit dit boek: [www.knvvultgeverij.nl](http://www.knvvultgeverij.nl)

Leveringsmaanden: het gehele jaar

**812135.1** 840 pagina's € 44,95

**Zaaigoed**

door **Kim Leysen (Mme Zsazsa)** en **Els Menten**

Tuinieren met zo weinig mogelijk inspanning en zo veel mogelijk opbrengst, dat is de filosofie van dit boek. Een jaar lang uit je moestuin kunnen eten en toch voldoende tijd hebben om met een theetje en een boekje in de zon of in de serre te zitten, het is geen utopie. In Zaaigoed deelt Mme Zsazsa haar zorgvuldig opgebouwde kennis en ervaring, voor een vruchtbare moestuin. Alles over zaaien, planten, wieden, gieten, oogsten en bewaren van bekende en minder bekende groenten, kruiden, bessen en ander fruit, met tips en inzichten, handig geordend in de kalender, zodat je meteen aan de slag kan. Met prachtige foto's van Els Menten, die Kim enkele jaren achtervolgde met haar foto toestel. Meer en langer uit je moestuin en serre eten doe je door: - op een gunstig moment te zaaien en te planten - de seizoenen te verlgngen door je serre optimaal te benutten - voor- en nateelten in te plannen en op elkaar aan te laten sluiten - gebruik te maken van tussenteelten - groenten op een optimale manier te bewaren zodat je er lang van kan eten - en vooral te begrijpen wat je aan het doen bent. Zaaigoed helpt je om maand na maand te plannen wat je kan zaaien, planten en oogsten in je moestuin of serre. (Kim is een trouwe klant van ons...)



Leveringsmaanden: *het gehele jaar*

**812136.1** 352 pagina's € 34,95

**Groenten**

door **Mari Maris**

Groenten zingt de lof, rijkdom, kleur en veelzijdigheid van onze dagelijkse en minder alledaagse groenten. In overzichtelijke hoofdstukken komen meer dan vijftig groentesoorten, wildplukfels, verse kruiden en eetbare bloemen aan bod, elk met een portret van plant tot bord en een mooi palet aan uiteenlopende recepten, van exotisch of een Franse klassieker tot mediterraan. Daarbij geeft Mari ook nog een flinke lijst met variaties – voor het geval u naast de ruim zeventien honderd recepten op zoek bent naar nog meer inspiratie –, serveersuggesties, informatie over de houdbaarheid en restverwerkingsideeën. Kortom, een boek dat bruist van de verrassende en veelzijdige groenterecepten. Niet zo gek als u weet dat Mari zich elke dag opnieuw laat inspireren door het aanbod van het seizoen. Alle gerechten zijn zonder dier en voor wie geheel plantaardig wil eten zijn de vegan gerechten apart aangegeven. Net als de glutenvrije variaties. Een boek voor iedereen die weleens groenten eet, vol inspiratie voor culkenners en met uitgebreide basiskennis voor (beginnende) koks die nog lang niet alles weten. Mari Maris' Groentebijbel was de aanzet voor een inmiddels gigantische stapel kookboeken over groenten. Toch weet Mari ook nu weer te verrassen en is het haar gelukt een groenteboek te maken zoals we dat nog niet eerder zagen; prachtige portretten van groenten in hun volle glorie, originele gerechtfotografie, de afwisselende sfeerbeelden van het Franse platteland en Mari's dagelijks leven maken het plaatje af en geven dit enorme naslag werk dezelfde vrolijke lichtheid waarmee ze haar lezers de meest uiteenlopende groentegerechten voorschotelde. Mari werkte haar leven lang als chef, de laatste jaren in haar eigen groenterestaurant. Ze is ook groenteboerin en maker van vijf succesvolle kookboeken. Voor Groenten nam ze fotografie en vormgeving in eigen hand. Mari wordt ook wel de Ottolenghi zonder lange ingrediëntenlijst genoemd. De pers kroonde haar tot Groentekoningin van Nederland.



Leveringsmaanden: *het gehele jaar*

**812137.1** 512 pagina's € 42,50

**Bizarre Edible Plants, unknown delicacies**

door **Joseph Simcox, Patrick Simcox, Irina Stoenescu, Yu Onochi**

EEN UNIEK BOEK, ALS RESULTAAT VAN JARENLANGE REIZEN! Joseph Simcox, de "Botanical Explorer", en zijn team reizen al jaren de wereld rond op zoek naar eetbare wilde planten. Tijdens meer dan 500 expedities heeft hij meer dan 140 landen verkend, waarbij hij deze planten persoonlijk heeft opgespoord, gedocumenteerd en opgegeten. Dankzij zijn inspanningen worden nu honderden soorten voorheen weinig bekende planten gekweekt en/of geoogst in botanische tuinen, kwekerijen, boerderijen en tuinen over de hele wereld. Simcox publiceert voor het eerst een fragment van zijn buitengewone bevindingen. De originele tekst werd voor het eerst gepubliceerd door Straight Books in het Japans. In deze nieuwe Engelse editie introduceert Simcox 72 prachtige en weinig bekende planten van over de hele wereld. Hij beschrijft de locatie waar hij elke soort heeft ontdekt, legt uit welk deel van de plant eetbaar is (fruit, bladeren, knollen), hoe deze moet worden bereid, definieert de smaak en geeft opvallende opmerkingen over elk ervan. Het boek van Simcox opent een venster naar een wereld van enorm genot, een die verwijst naar een heel ander pad voor de toekomst van de mensheid: diversiteit. In het sortiment van ons (Vreeken's Zaden) vind je veel van de soorten die Joseph weer heeft herontdekt. Elk soort, dat hij uit een bepaalde omgeving heeft meegenomen wordt ruim vergoed aan de plaatselijke bevolking.



Leveringsmaanden: *het gehele jaar*

**812138.1** 176 pagina's € 59,95

**Van Zaaien tot Oogsten**

door **Hans van Eekelen**

Een praktisch zakboekje voor de (biologische) moestuin. Lekker compact en overzichtelijk! Je leert in een handomdraai bekende soorten groenten kennen. En hoe je ze makkelijk kunt telen, oogsten, bewaren en verwerken. Met extra informatie over nuttige kruiden en insecten. Ideaal om iedere dag mee naar buiten te nemen. Je eigen voedsel kweken is niet alleen erg leuk maar ook hartstikke gezond! Dit stevig gebonden boekje is een waardige opvolger van het "Groenmoes Praktijkboekje". Compacte én overzichtelijke informatie:



- Zaaiperiode per groente, zaaiafstand en gunstige combinaties
- Natuurlijke bemesting en bescherming tegen ziekten en plagen
- Oogsten, bewaren en verwerken

Uiteraard ook geschikt voor een kleine moestuin of balkontuin. Dit gidsje vormt samen met de succesvolle Zaaigenda (van dezelfde schrijver Hans van Eekelen) de ideale informatiebron voor beginnende en gevorderde tuinders.

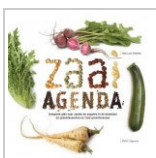
Leveringsmaanden: *het gehele jaar*

**812140** 187 pagina's € 16,50

**Zaaigenda**

door **Hans van Eekelen**

Hét standaardwerk voor de moestuin! "Zaaigenda" biedt alle informatie die de kweker van groenten graag wil weten: de vroegste zaai- en laatste teeltmomenten of welke groenters voor welke periode van het jaar het meest geschikt is. Met veel nuttige tips en wetenswaardigheden, veel aandacht voor biologische en historische zaden, vergeten groenten, kleine moestuinen, teelt in potten en bakken.



- 90 soorten groenten en 1100 groenterassen
- Aandacht voor biologische en historische groenten, enkele meerjarige gewassen en veel voorkomende kruiden
- In één oogopslag de alle zaai- en oogstmomenten
- Teeltplan, teeltwisseling en teeltgroepen
- Kiemgegevens, biologische en hybride beschikbaarheid, geschiktheid voor pot en bak, winterhardheid, daglengte- en temperatuurgegevens etc.
- Tips om gespreid kleine hoeveelheden te telen

"Zaaigenda" is ook zeer geschikt voor stadstuinen, buurtmoestuinen, geveltuinten, minimoestuinen, verticale tuinen, balkontuinen, daktuinen, kindertuinen en schooltuinen.

De schrijver en samensteller Hans van Eekelen is de drijvende kracht achter "GROENMOES", een initiatief dat mensen inspireert om actief bezig te zijn met gezond voedsel. Streekbetrokkenheid is daar onlosmakelijk mee verbonden.

Leveringsmaanden: *het gehele jaar*

**812145.1** 264 pagina's € 26,50

**Een Jaar in de Moestuin**

door **Floor Korte**

De schrijfster vertelt: Mijn eerste boek kwam precies na 5 jaar moestuinervaring uit. In dit tweede boek neem ik je aan de hand, per maand, mee de moestuin in. Het boek staat vol ervaringen uit de moestuin die je zelf toe kunt passen op jouw manier. Het boek is een "journal", een boek waarin je met veel praktische informatie door de zes seizoenen in de moestuin wordt geleid. Het is een soort werkboek met veel vrije notitierruimte, zodat je er ook je eigen creativiteit in kwijt kunt. Je vindt er veel checklistjes, to-do lijstjes en veel tips. Het is een handzaam boekje, waardoor je er makkelijk met de moestuin in kan. Het bevat een insteekhoes achterin en een elastiek om alles bij elkaar te houden. Daarbij is er ruimte genoeg om dit journal meerdere jaren te gebruiken, terwijl het toch gestructureerd blijft. Mijn missie: heel veel mensen motiveren en stimuleren ook een moestuin te starten.



Meer achtergrond over Floor Korte:

Waar komt mijn moestuininteresse vandaan? Ik kwam in 2013 met moestuinieren in aanraking door mijn zus. Ik kreeg van haar een aantal tomatenplantjes en ik wist in eerste instantie echt niet wat ik ermee aan moest. Planten verzorgen kon ik toen wel. Dat was ook wel te zien aan mijn studentenkamer. Deze was in een jaar tijd omgetoverd tot een soort jungle vol planten. Ik hou van groen en dat maakt me heel erg blij merkte ik, dus die tomatenplanten zouden me ook wel lukken. Nadat ik het eerste jaar falde met deze planten probeerde ik het dat jaar erna gewoon nog eens en dat was een groot succes. Hier begon het moestuinvirus bij mij dan ook.

De plantjes zien groeien en ze verzorgen en het bezig zijn met de natuur gaven me zoveel rust in mijn drukke, bezige leven. Naast het tuinieren werk ik veel op de computer, ben ik bezig met tekeningen en heb ik veel deadlines te halen, dus mijn moestuin is echt mijn stressvrije zone geworden. Dan ben ik even weg van de drukte, kan ik lekker naar de rust en ben ik bezig met de basis in het leven. Dat is zo belangrijk geworden voor mij dat ik inmiddels ook echt niet meer zonder kan. Veel mensen denken dat het zo ontzettend veel tijd kost. Tijd kost het, maar dat past op een gegeven moment zo in je levensstijl dat je hier niks meer van merkt en alles vanzelf gaat. Vergelijk het eens met sporten of alle Netflix-avondjes. Dit kost ook tijd, is ook ontspanning en past ook in je leven. Als je er maar tijd voor maakt, kan alles ??

Hoe is het boek ontstaan?

Het jaar dat ik startte met de moestuin (2013) ging niet zonder slag of stoot. Omdat ik zo benieuwd was hoe het allemaal ging lopen, heb ik dit 2 jaar lang bijgehouden in een moestuin dagboekje/ journal. Ik hield echt alles bij, bijvoorbeeld wanneer ik iets gezaaid had en wanneer iets was ontkiemd en ik schreef er voor mezelf tips bij. Door alles zo te observeren en op te schrijven en precies te weten wat wanneer gebeurt, word je alleen maar enthousiaster. Bovendien leer je er veel van. Als iets niet lukt, zoek ik meteen op waarom het niet gelukt is of doe ik navraag bij mijn vader.

Na al die jaren moestuinieren en het doorzetten van mijn missie\*, het ontstaan van mijn blog en het uitkomen van mijn eerste boek dacht ik: ik wil het iedereen makkelijker maken. Ik wil mensen helpen die het lastig vinden om te starten, om de aandacht erbij te houden in het seizoen of die gewoon van moestuinieren houden. Mijn journal heeft mij de eerste moestuin jaren heel veel geholpen, dus daarom dacht ik aan een journal\*\* voor iedereen, waar al structuur in aangebracht is en waar de basis die je nodig hebt voor in een moestuinseizoen al in te vinden is! Zo help ik je dus eigen 'your stress free zone' te creëren, zonder dat je heel veel inspanningen moet leveren.

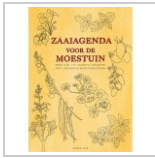
\*\*Journal: Eigenlijk is het een boekje waar je van allerlei notities in bijhoudt, maar het is geen notitieboekje. Een journal is eigenlijk een boekje waar al een leidraad in staat en waar je makkelijk zelf mee aan de slag kunt om zo meer orde te creëren, zodat het jou minder stress oplevert.

Leveringsmaanden: *het gehele jaar*

**812146.1** 224 pagina's € 20,00

**Zaaiaagenda voor de Moestuïn**

door **Diana Stek** en **Laura Beijin**



De Zaaiaagenda voor de Moestuïn is een onmisbaar na-slagwerk voor zowel de ervaren als beginnende moestuinder. Van ruim 175 soorten groenten, fruit, kruiden en bloemen zijn de zaaigegevens gerangschikt volgens de kalender in plaats van op soort. Door de ordening per periode is in één oogopslag duidelijk wat je wanneer kunt zaaien, poten, stekken of uitplanten. Door gebruik van iconen is de informatie compact weergegeven. En wie een specifieke soort zoekt vindt die gemakkelijk dankzij het uitgebreide register.

Alle informatie is gebaseerd op ruim 25 jaar moestuinervaring van auteur Diana Stek. Alle soorten die aan bod komen zijn daadwerkelijk door haar geteeld. In haar persoonlijke, droge stijl schrijft ze over de vriesdood van bonenkevers, het geluid van een watermeloen, het nut van gebroken bezemstelen en over aardappelgenetica. Maar ook over man Ruud die haar manier van uien poten wat te rommelig vindt: heb je ze laten vallen?

In de Zaaiaagenda voor de Moestuïn vind je meer dan 2000 zaaishema's van ruim 175 soorten. Maar ook 12 columns van Diana's hand, ruimte voor eigen aantekeningen en meer dan 50 moestuintips.

Nog wat meer informatie:

Vol trots presenteren Diana en Laura deze ZAAIAGENDA VOOR DE MOESTUÏN. Het ambitieuze project begon als een lolletje. Diana, bekend van de eindeloze hoeveelheid moestuin-blogs met waardevolle kennis op [www.mooiemoestuïn.nl](http://www.mooiemoestuïn.nl) heeft een zaaikalender op haar website staan. Laura wilde die voor haar zelf in een iets overzichtelijker vorm gieten en benaderde Diana of zij ook een exemplaar wilde. Na een gezellig gesprek aan de telefoon werd het plan voor de ZAAIAGENDA geboren. Het klikte tussen de twee. Binnen de vruchtbare samenwerking is de taakverdeling helder: Diana schrijft de teksten en zorgt voor de zaai informatie. Laura doet de vormgeving en het zakelijke deel.

De ZAAIAGENDA VOOR DE MOESTUÏN van Diana en Laura onderscheidt zich door zijn eenvoud. Er zijn talloze tuinboeken geschreven en bestaan ook vele soorten moestuin-planners. Wat uniek en ideaal aan deze agenda is, is dat de gegevens gerangschikt zijn op tijd: is het 14 juli en vraag je je af wat je nog kunt zaaien? Pak deze prachtig vormgegeven agenda er bij, sla hem open op 'midden juli' en zie alle groenten, kruiden en moestuin-bloemen die je op dat moment kunt zaaien. Als je een soort tijdens lang kunt zaaien, kom je hem dus herhaaldelijk tegen. Je zoekt op tijd, niet op soort. Alhoewel, dat kan ook, als je dat wil. Achterin is een uitgebreid register te vinden waar je ook op groenten, kruiden of bloemen kunt zoeken.

Door het gebruik van iconen blijft de informatie compact. Bij de agenda zit een bladwijzer met daarop de legenda. Zo hoef je de icoontjes dus niet uit je hoofd te leren maar heb je de uitleg altijd bij de hand. De agenda is op een heel overzichtelijke manier gevuld met informatie over het zaaien. Wanneer zaai je wat, zaai je het binnen, buiten of onder koud glas. Wanneer kan je het uitplanten, is de bloem eetbaar, trekt hij bijen/vlinders aan, bij welk gewas hoort de groente en nog veel meer.

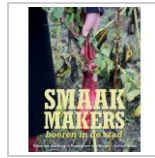
Informatie over het verzorgen van de planten of het onderhouden van de moestuin staat er niet in. Deze informatie is te vinden op Diana's uitgebreide website. De agenda is simpel, eenvoudig en onmisbaar voor zowel de beginnende als ervaren moestuinder. De ZAAIAGENDA VOOR DE MOESTUÏN is gedrukt op prachtig gerecycled papier van zeer stevige kwaliteit. Er staan vele tips in, twaalf verhalen van Diana in haar karakteristieke, vrolijke en toegankelijke stijl. En er is op veler verzoek ruimte voor aantekeningen.

Leveringsmaanden: *het gehele jaar*

**812147.1** 200 pagina's € 29,95

**Smaakmakers, boeren in de stad**

door **Ellen** en **Hannie van den Berg** en **Lotte Clercx**



Smaakmakers is een bijzonder boek over hoe de stad en haar bewoners elkaar kunnen versterken en inspireren. Centraal staan in dit boek 6 stadslandbouwers uit verschillende delen van de stad Amsterdam. Zij begeleiden moestuinprojecten, sturen ze aan en coördineren ze. Deze 6 stadslandbouwers komen uit verschillende bevolkingsgroepen qua leeftijd, achtergrond en ervaring en hebben ieder hun eigen drijfveer en aanpak. Wat ze gemeen hebben, is hun enthousiasme, hun inzet en hun creativiteit. Een jaar lang zijn deze tuinders in het boek gevolgd. Ze maakten hun ups en downs mee, zagen wat er mis ging, wat er met de oogst gebeurde en hoe individuele vrijwilligers uitgroeiden tot gedreven en betrokken moestuinploegen.

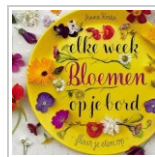
Smaakmakers laat zien hoe de stadslandbouwers met alle uitdagingen omgaan, hoe zij tot verrassende oplossingen komen en welke successen zij boeken. Het boek brengt de dynamiek, de flexibiliteit, de diversiteit, de creativiteit en vooral de sociale cohesie van stadslandbouwers in Amsterdam in beeld. En natuurlijk biedt Smaakmakers ook de nodige 'how to' groene tips voor de lezer. Verspreid door het boek komen bijzondere katernen over praktische onderwerpen. Zoals: hoe gaan de stadslandbouwers om met compostafval, wat is hun favoriete gereedschap en welke diertjes zijn je beste vriend op de tuin? Hannie van den Bergh, kunstenaar en vormgever, is de initiatiefnemer van dit project. In 2012 is zij begonnen met moestuineren en kwam in aanraking met stadslandbouw. Ze was verbaasd om te zien hoeveel initiatieven er de grond uit schieten en met hoeveel enthousiasme hieraan gewerkt wordt. Hier wilde ze iets creatiefs mee doen...

Leveringsmaanden: *het gehele jaar*

**812155.1** 185 pagina's € 29,95

**Elke Week Bloemen op je Bord**

door **Anna Koster**



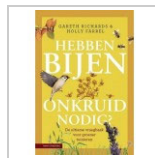
Veel mensen worden blij van eetbare bloemen, maar weten niet dat veel soorten gewoon in de tuin groeien, in het parkje om de hoek of zelfs op de vensterbank. Dit vrolijke boek inspireert liefhebbers van bloemen, (moes) tuinieren en eetbare natuur om de creatieve mogelijkheden te ontdekken. Elke week eetbare bloemen op je bord, op je taart of in je drankje, het hele jaar rond. De vrolijke beeldcolumns in dit boek nodigen je uit om aan de slag te gaan met eetbare natuur. 52 soorten eetbare bloemen komen voorbij met allerlei weetjes en tips voor elk seizoen. Anna Koster vertelt je op een luchtige manier meer over de plant en haar eigenschappen, hoe je de bloemen kunt plukken en bij welke gerechten ze passen. Hierdoor krijg je meteen zin om te plukken, proeven en misschien zelfs een eetbaar bloemenparadijs maken van je tuin, terras, balkon of vensterbank. Laat je inspireren en fleur je leven op.

Leveringsmaanden: *het gehele jaar*

**812164.1** 145 pag. (Paperback) € 21,95

**Hebben Bijen Onkruid Nodig?**

door **Gareth Richards** en **Holly Farrel**



Dit prachtig gebonden boekje geeft op een originele manier antwoord op veel tuinvragen! Elk hoofdstukje van 2 pagina's behandelt een vraag en geeft naast de antwoorden ook veel praktische tips... echt een heel praktisch en leesbaar boekje, dat als cadeau ook hoge ogen zal gooien!

De uitgever beschrijft het als volgt:

De ultieme vraagbaak voor diervriendelijk en groener tuinieren. Dit boekje geeft antwoord op fascinerende tuinvragen. Ontdek meer dan 100 interessante en leuke manieren om duurzaam te tuinieren. Nooit eerder waren onze tuinen zo belangrijk voor het dierenleven als nu. Dit boek laat zien hoe je optimaal gebruik kunt maken van je tuin, zowel voor jezelf als voor de planeet. Bijen, vogels en vlinders zijn meer dan ooit van onze tuinen afhankelijk. De natuur beperkt zich niet tot reservaten of natuurgebieden. Iedereen met een tuin, of wat voor buitenruimte dan ook, kan iets doen.

Dit boek staat vol fascinerende weetjes, eenvoudige tips en betaalbare ideeën om ecologisch verantwoord te tuinieren. Verander je tuin in een leefgebied voor dieren Meer dan 100 interessante en leuke manieren om duurzaam te tuinieren Antwoord op fascinerende tuinvragen

Gareth Richards is hovenier, redacteur van de website van de RHS en freelance-schrijver. Hij is gek op tuinen en volkuintjes. Zijn grote liefdes zijn diervriendelijk tuinieren, bijen en kippen houden, en het kweken van groenten en fruit.

Holly Farrel is opgeleid bij de RHS Garden Wisley. Ze schrijft voor (tuin-)tijdschriften en schreef diverse tuinboeken.

Vertaling: Frank van der Knoop

Leveringsmaanden: *het gehele jaar*

**812166.1** 224 pagina's € 24,95

**Geïllustreerd Botanisch Woordenboek**

door **Corinne Décarpentrie**



Dit geïllustreerd botanisch woordenboek is ideaal voor beginners. Je leert de belangrijkste botanische termen en begrippen kennen. Aan de hand van de heldere illustraties leer je de kenmerken te benoemen. Foto's van bomen en planten helpen om de kenmerken ook in het veld te herkennen.

Dit boek laat je anders naar planten kijken. Als je weet waar je op moet letten, valt je meer op. Er gaat een plantenwereld voor je open.

- Botanisch woordenboek voor beginnende floristen
- Een visuele kennismaking met de belangrijkste kenmerken van planten, (korst)mossen en paddenstoelen
- Met illustraties van botanische termen en foto's van planten
- Een belangrijke aanvulling op herkenningssapps

Corinne Décarpentrie is natuur liefhebber en grafisch ontwerper. Haar kennis van wilde planten en plantkunde combineerde ze met haar grafische achtergrond in dit boek, een boek dat ze graag had willen hebben toen ze zich in planten ging verdiepen.

In de Pers:

"Bewust leren kijken met 'Geïllustreerd botanisch woordenboek' - Herkenningssapps verslaan hun duizenden. Het grote nadeel is dat bewust kijken niet meer nodig is. Gelukkig verschijnen er nog boeken als het 'Geïllustreerd botanisch woordenboek'. Voor iedereen die meer van de natuur wil leren op de ouderwetse en onovertroffen manier van het bewust en aandachtig kijken. Het mooie van 'Geïllustreerd botanisch woordenboek' is dat het meer doet dan begrippen uitleggen. Het nodigt uit tot bewust kijken en opent een wereld van wonderen. Wie zich verwondert over de natuur, gaat er ook van houden. Wie van de natuur houdt, is er zuinig op." - Basnatuurlijk >>

"Als je een boek of een tijdschrift leest over planten of tuinen, kan het gebeuren dat je tureluurs wordt van de begrippen. Vaak denk je ze te begrijpen, maar is dat ook zo? Gelukkig is er nu dit rijk geïllustreerde woordenboek. Een fijn en handig naslagwerk. Een aanrader voor iedereen die een beetje wil meedoen en misschien wil meer praten in de boeiende wereld van de planten." - MergenMetz >>

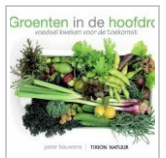
"Deze toegankelijke gids is een uitstekend hulpmiddel bij het determineren van planten aan de hand van hun uiterlijke kenmerken. De botanische termen worden zeer overzichtelijk aangebracht, de duidelijke illustraties en beschrijvingen brengen de nodige basiskennis in een handomdraai bij. Ik durf het Geïllustreerd botanisch woordenboek tot één van de belangrijkste publicaties rekenen in het domein van recent verschenen natuurboeken." - natuurland.be | Walter Belis >>

Leveringsmaanden: *het gehele jaar*

**812167.1** 96 pagina's € 17,95

**Groenten in de Hoofdroel**

door **Peter Bauwens**



Voor iedereen die geïnteresseerd is in groente, met theorie en praktijk! Groenten zijn belangrijk, en we willen weten wat we eten. Steeds meer mensen zijn bezig met voeding, een eigen moestuin, seizoensgebonden eten of local food. Voor hen is er dit boek, met wat theorie, maar vooral veel praktische informatie! Peter Bauwens vertelt in het kort over de achtergrond van groente, het mondiale voedselprobleem en de mogelijke rol die groente daarin kan spelen. En over verschillende manieren van kweken, van zelfvoorziening tot stadstuin of kweken op de vensterbank. Hierbij horen ook nieuwe gewassen, zoals quinoa, sugarnaps, bladmosterd, kiemen en microgroenten: snel te kweken, eenvoudig te oogsten, heerlijk en voedzaam. Daarna zoomt hij in op twaalf soorten groenten, met praktische informatie over hoe je deze groenten kweekt en welke heerlijke recepten je daarmee kunt maken, zodat je zelf aan de slag kunt. Groente is het voedsel van de toekomst!

Leveringsmaanden: *het gehele jaar*

**812175.1** 160 pagina's € 25,00

**Kiemgroenten zelf kweken**

door **Folko Kullmann**



Superfoods kweken op je eigen vensterbank! Kiemen en microgroenten zoals tuinkers, alfalfa of taugé zijn niet alleen heerlijke smaakmakers in slaatjes of andere gerechten, ze zitten ook boordevol vitaminen en mineralen. En ook belangrijk: ze zijn gemakkelijk te kweken met slechts een paar benodigdheden. In dit handige boekje vind je veel informatie om meteen aan de slag te gaan: wat je allemaal nodig hebt en een greep uit de soorten kiemen, microgroenten en minibladgroenten die je zelf kunt kweken.

Leveringsmaanden: *het gehele jaar*

**812180.1** 47 pagina's € 12,95



**Bieten**

door Peter Bauwens

Hoog tijd om werk te maken van een nieuw imago voor de BIET! Want deze klassieke wortelgroenten hebben veel meer te bieden dan de bekende dieprode knollen. Gebruik bijvoorbeeld kleurrijke snijbieten in vijf verschillende tinten om van elke moestuin een sierlijk geheel te maken.



En ook ondergronds zitten bieten boordevol kleur- en smaakmogelijkheden. Ideaal voor stevige winterrecepten en vrolijke zomerse toepassingen, maar vooral meer kleur en biet in je tuin en op tafel.

Peter Bauwens haalt ervaring en inspiratie uit zijn eigen kwekerij.

Leveringsmaanden: *het gehele jaar*

**812185** 64 pagina's € 9,95

**Salades uit Eigen Tuin**

door Peter Bauwens

Een salade is lekker, gezond en snel klaar! Zeker als je alle ingrediënten voor zo'n heerlijk bordje gezond gewoon uit je tuin kunt halen. Combineer verschillende soorten sla met groenten, fruit, kaas, brood, olie en azijn en je tovert in een handomdraai een voedzaam en volwaardig gerecht op tafel.



Kropsla, krulsla, eikenbladsla, ijsbergsla, bataviasla, bindsla of stengelsla... maak je keuze en geef je salade extra kleur en karakter met zelfgekweekte groenten, fruit, kruiden en bloemen. Wat dacht je bijvoorbeeld van een wortelsalade, een frambozensalade, een mosterdsalade of een bloemensalade? Laat je inspireren door de originele recepten in dit boek en geniet met volle teugen van verse salades uit eigen tuin!

Leveringsmaanden: *het gehele jaar*

**812210** 72 pagina's € 13,95

**Een Tuin van Eten**

door Peter Bauwens

De eerste tuin was een eetbare tuin, een tuin gevuld met de heerlijkste vruchten in een overvloed aan kleur. Steeds meer mensen ontdekken opnieuw de moestuin als een plaats vol smaak en de heerlijkste geuren. Een eigen heel unieke oogst als basis voor opnieuw tot rust komen. In Een tuin van eten leidt Peter Bauwens door een nieuwe wereld waar (bijna) alles kan en niets moet, waar vooral een kleurrijke en indrukwekkende oogst een nieuwe kijk op de eetbare tuin brengt. En van de tuin is het maar een kleine stap naar de tafel!



Leveringsmaanden: *het gehele jaar*

**812220.1** 144 pagina's € 19,90

**Vergeeten Groenten, Interviews**

Maaike van Soest

Kleine, maar keurig uitgevoerde uitgave met op 20 pagina's leuke interviews met kwekers over Vergeeten Groenten.



Leveringsmaanden: *het gehele jaar*

**812316** 20 pagina's € 6,90

**Cha, Cha, Cha, tja, wat zullen we eten?**

door Lizet Kruijff

WE KOCHTEN DE RESTVOORRAAD VAN DE UITGEVER, NU DUS IN DE RAMS! Ik kreeg dit boekje voor mijn verjaardag en heb het in 1 ruk uitgelezen!



Allereerst: fraai uitgevoerd, gebonden met harde kaft, voorzien van zachte laag, 165x165 mm, 240 pagina's. Elk onderwerpje is verfraaid met archiefphoto's, zodat het door de verdeling "bladzijde-tekst-bladzijde-foto" ook een leuk kijkboek en zeker een mooi cadeau!

De inhoud wordt door de uitgever (Scriptum) raak getypeerd: Het hele jaar door zijn er dezelfde hardgroene appels en peultjes uit een ver land te koop. U hoeft de supermarkt maar in te stappen en een overdaad aan keuzemogelijkheden straalt u tegemoet. Vroeger was dat wel anders. De seizoenen bepaalden wat er op tafel kwam. Als er tenminste genoeg te krijgen was en als er genoeg geld was om boodschappen te doen. Want hoe we soms ook naar 'vroeger' kunnen verlangen, het was vaak sappelen. Crisis en oorlog, misoogsten en veepest maakten dat niet iedereen altijd genoeg te eten had. Met man en macht hebben overheid, wetenschap en voedingsmiddelenindustrie ervoor gezorgd dat er genoeg en betaalbaar eten is voor iedereen. Dat heeft veel offers gekost. Veel soorten groenten en vlees zijn geheel of bijna in de vergetelheid geraakt. Melde en haverwortel, niertjes en ropjes. Heimwee-eten is een begrip in de keuken.

In dit boekje wordt teruggeblikt op de tijd dat de huisvrouw er nog een dagtaak aan had haar gezin te voeden. Waar kwamen de producten vandaan en hoe werden ze gemaakt? En was het eigenlijk wel lekker? 'Vergeeten eten' gaat niet alleen over de soorten en rassen die alleen nog

in herinnering leven, maar ook over de vergeten manier van maken en bereiden, de momenten waarop we aten en het weinige waar we tevreden mee waren.

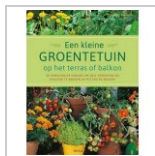
Leveringsmaanden: *het gehele jaar*

**812320.1** 240 pagina's (eerst €16,00) € 9,95

**Een kleine Groentetuin op het terras of balkon**

Nelly en Pierre Tourmente

Om groenten te kweken heb je niet altijd een grote tuin nodig. In dit boek worden verschillende mogelijkheden beschreven voor een groentetuin op een balkon of terras.



Tomaten, sla, radisjes en aardappelen groeien evengoed in potten en plantenbakken en vormen bovendien een kleurrijke decoratie. Aan de hand van duidelijke foto's wordt elke compositie in detail beschreven: welke planten of zaden je nodig hebt, hoe je de groenten of kruiden moet planten, welke verzorging ze vragen, wanneer ze oogstbaar zijn... Bovendien krijg je praktische tips voor de aanschaf van potten, plantenbakken en potgrond, voor het onderhoud van de zelfgekweekte groenten en voor het decoratieve aspect van de groentetuin. Droom alvast van verse tomaten, courgettes, wortelen en basilicum uit je eigen "moestuin" op het balkon of terras!

Leveringsmaanden: *het gehele jaar*

**812322.1** 120 pagina's € 16,95

**Plantenkas, Serre, Kweekbak en Folietunnel**

door Jörn Pinske

Handig en gespecialiseerd boek over het opzetten van een Serre en Plantenkas. De ondertitel van het boek is "Materialen en modellen, Techniek en inrichting, Gebruik het hele jaar door". Enkele items in dit boek:



- Een eigen plantenkas in de tuin: overzicht van de soorten, de zelfgebouwde constructie, de solarkas, regels en voorschriften, standplaats, fundering, materialen en dakbedekking.
- Bouw en inrichting: constructietips, verlichting, beluchting, luchtvochtigheid, verwarming, zonwering etc.
- Plantenkassen, broeibakken en folie efficiënt gebruiken, planten beschermen achter glas, kweken in een plantenkas.
- De meest geliefde planten voor de plantenkas: groenten, kruiden, zomerbomen, bloembollen kweken, cactussen, orchideeën, bromelia's, insectivoren en kuipplanten. Zo'n "one-item-book" komt maar eens in de 20 jaar uit, dus sla je slag!

Leveringsmaanden: *het gehele jaar*

**812326.1** 159 pagina's € 22,50

**Achter Glas**

Jos van Hoecke

Heb je al een serre of overweeg je de aanschaf? Dit praktijkboek helpt je om het hele jaar door plezier te beleven aan je serre of kas. Velt-lesgever Jos Van Hoecke neemt je bij de hand: hij haalt veel oogst uit zijn serre, en hij leert je stap-voor-stap en seizoen per seizoen hoe jij dat ook kunt doen. Met compost natuurlijk, maar ook met groenbemesters en slimme teeltschema's. De klassieke serretteelten komen aan bod, en tientallen andere soorten groenten. Jos leert jou de kneepjes van het vak: Hoe moet je luchten, water geven en je bodem en je planten gezond houden? Je leest het allemaal in dit unieke serreboek voor de beginnende en gevorderde tuinier.



Leveringsmaanden: *het gehele jaar*

**812327.1** 104 pagina's € 23,00

**Groenten kweken in de Kweekbak en Folietunnel**

door Jörn Pinske

Ben je op zoek naar een manier om het tuinseizoen te verlengen? Of wil je je moestuin uitbreiden of plantjes die later in de tuin worden gezet afdanken? Dat kan perfect met de kweekbak! Wij verkopen kant-en-klare modellen in allerlei afmetingen en prijsklassen, maar het is ook helemaal niet moeilijk om je eigen kweekbak te maken. Dit praktijkboek geeft je alle informatie die je nodig hebt:



- De basisprincipes: standplaats, bouwvormen en materialen, grond en grondverzorging, water geven en ventilatie, bemesten en mulchen.
- Toepassing van de kweekbak: gebruik met en zonder tuin, verhoogde plantenbak en kweekbak combineren.
- Met stapsgewijze aanwijzingen: een handig bouwschema en een materiaalijst om je eigen kweekbak te bouwen.
- De praktijk van februari tot november: maand na maand werken met de kweekbak, van zaaien en planten tot oogsten.

Leveringsmaanden: *het gehele jaar*

**812328** 95 pagina's € 15,95

**Moestuin Planner**

Uitgever Deltas

Verzamel alle informatie over je groenten, fruit en kruiden om elk jaar weer van een weelderige oogst te kunnen genieten! In dit handige notitieboek kun je alle informatie over je moestuin verzamelen en bewaren. Vul de handige to-do-lijsten aan met wat er maand na maand in jouw tuin moet gebeuren en maak een plan van waar je welke groenten, fruit of kruiden wilt zetten. Houd voor alle planten bij welke variëteit je gekozen hebt, waar je ze hebt gekocht en hoeveel je er geplant of gezaaid hebt. Maak ten slotte aantekeningen over de ideale standplaats, verzorging en oogst, en over het snoeien, opbinden en toppen. Zo bereik je keer op keer het beste resultaat!



Leveringsmaanden: *het gehele jaar*

**812329** 144 pagina's € 15,95

**De Smaak van het Bos**

door Bernadette Wördnl

Het bos als inspiratiebron voor heerlijke recepten Bossen zijn gewoon goed voor je: je kunt er vertragen, aarden en geïnspireerd raken. De bijzondere recepten van Bernadette Wördnl laten zien hoe gevarieerd het bos als voorraadkast is. Of het nu gaat om bosbessen, sparrentoppen, vlierbloesem, paddenstoelen of wild – de natuur biedt elk seizoen een nieuw palet aan aroma's. Zo geniet je met al je zintuigen van het bos! De auteur was als kind al gefascineerd door de vele planten en bessen die ze in het bos ontdekte. Tijdens lange wandelingen in het bos verzamelde zij nog steeds manden vol paddenstoelen, kruiden en bloesems. Met deze ingrediënten tovert ze unieke recepten tevoorschijn in dit 'boskookboek'. Een heerlijke vlierbloesemtaart, cantharellen voor een lekkere fricassee, hertenfilet met een romige pompoenpuree of gekonfijte eend met dennennaalden... Sfeervolle foto's uit het bos, gecombineerd met illustraties van diverse kruiden en planten, maken dit boek tot een ware lust voor het oog. De informatie over wilde planten in het bos krijg je er zomaar bij. Bernadette Wördnl is kookboekenschrijfster en foodstyliste.

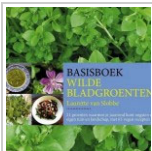


Leveringsmaanden: *het gehele jaar*

**812337.1** 184 pagina's € 24,95

**Basisboek Wilde Bladgroenten**door **Laurette van Slobbe**

In het Basisboek Wilde Bladgroenten leer je over 21 smakelijke, wilde bladgroenten. Je leert hoe je ze in de tuin en in een (eetbaar) landschap kunt telen en beheren en hoe je ze in de keuken bereidt. Met deze groenten kun je het hele jaar verse bladgroenten oogsten!



De 65 veganistische recepten laten zien hoe veelzijdig al deze groenten zijn toe te passen.

Met 176 pagina's boordevol informatie, overzichten, foto's en recepten is dit een volledig handboek voor iedereen die meer over de kracht van planten wil leren.

Wilde planten zijn een hoogwaardige bron van voedingsstoffen maar hebben door commerciële landbouw niet de plek die ze verdienen in ons dieet. Dit boek is de perfecte handleiding met uitleg over hoe je 21 van deze smakelijke groenten in het dagelijks leven kunt gebruiken. De wilde bladgroenten verdienen meer ruimte in onze tuinen, klein of groot, en in de eetbare landschappen. Beter voor jou en voor de natuur!

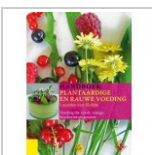
Laurette van Slobbe geeft al ruim 20 jaar workshops over eetbare wilde planten en gezonde voeding, werkt met wilde planten als productontwikkelaar voor horeca en retail.

*Leveringsmaanden: het gehele jaar*

**812338.1** 176 pagina's € 22,50

**Plantaardige en Rauwe Voeding**door **Laurette van Slobbe**

Met dit complete en zeer rijk geïllustreerde handboek over plantaardige (evt. ongekookte = rauwe) voeding heb je een stevige basis in handen waarmee je in alle rust en in je eigen tempo op zoek kunt gaan naar een voedingspatroon met méér plantaardig, al dan niet rauw voedsel.



De informatie en theorie in het boek is gebaseerd op wetenschappelijke basis vanuit een holistische perspectief. De jarenlange praktijkervaring van Laurette van Slobbe met rauwe en plantaardige voeding zorgt voor een nuchtere en praktische handleiding: hoe eet je gevarieerd en ongeraffineerd plantaardig, en hoe doe je dat als je rauw voedsel aan den lijve wilt ervaren. Hoe zorg je voor een verantwoord voedingspatroon, en krijg je echt voldoende van alle voedingsstoffen binnen? Hoe kook je zonder suiker, eieren en zuivel en met welke bijzondere bereidingstechnieken maak je heerlijke en gezonde 'raw food' gerechten? De ruim 150 rauwe recepten en 70 gekookte en gebakken plantaardige recepten zorgen samen met de vele schitterende en praktische foto's voor voldoende inspiratie en veel extra tips. Het boek geeft ook bronnen om jezelf nog verder in deze en aanverwante materie te verdiepen. Dit basis handboek over plantaardige en rauwe voeding gidst je door de jungle van hypotheses en fabels, en geeft je de handvat(t)en die je nodig hebt voor een verantwoorde voeding.

De nuchtere basis van dit boek geeft rust in een overprikkeld landschap van voedingsadviezen en marketingkretten!

*Leveringsmaanden: het gehele jaar*

**812339** 320 pagina's € 25,00

**Eten en drinken met Wilde Planten**door **Laurette van Slobbe**

Laurette van Slobbe frist onze eeuwenoude kennis op over eetbare planten uit de natuur. 61 veel voorkomende planten, die bij u in de berm groeien stelt ze aan ons voor, maar dat niet alleen. Als die schat uit de natuur niet smaakt is het een eenmalige vreugde, daar horen dus goede recepten bij! Hierin voorziet dit kostbare boekje ook: voor elke maand leest u enkele recepten, die aansluiten op de soorten, die in die maand oogstbaar zijn. Dat veel van de wilde planten ook uit zaad van Vreeken's Zaden in eigen tuin te telen zijn behoeft geen betoog... Laurette voegt nog toe: "Wat ik wel leuk vind is als erbij wordt vermeld dat dit boekje laat zien dat je het hele jaar door kunt genieten van wilde planten, waarvan de recepten in de wintermaanden getuigen. Dat onderscheidt mijn boekje van alle anderen over dit onderwerp!" Bij deze dus. De uitgave kwam tot stand i.s.m. het Hof van Twello.



*Leveringsmaanden: het gehele jaar*

**812340** 160 pagina's € 19,95

**Het Grote Wildplukboek**door **Edwin Florès**

WEER EEN HERDRUK OP KOMST... VANAF HERFST 2022 HOPELIJK WEER LEVERBAAR. Herziene gebonden editie van 'Het grote wildplukboek'. Het is hip en trendy, je eigen eten sprokkelen in de natuur. Maar hoe pak je dat aan? Edwin Florès beschrijft in dit boek de geheimen van het wildplukken. Hij neemt je mee van het groene bos naar de zilte kust en legt uit dat er veel meer te plukken valt dan alleen bramen, vlier- of bosbessen. Hij behandelt meer dan 200 wilde eetbare planten, bessen, noten, wortels en paddenstoelen. Waar moet je op letten? Wat kun je wél eten en waar moet je met een grote boog omheen lopen? En welke planten hebben juist een heilzame werking? In 'Het grote wildplukboek' vind je op al die vragen antwoord.



*Leveringsmaanden: het gehele jaar*

**812341** 304 pagina's € 29,95

**Het Wildplukkookboek**door **Edwin Florès**

Na het succes van Het grote wildplukboek komt wildplukker Edwin Florès met Het wildplukkookboek. Want als na afloop van het wildplukken je mand of tas gevuld is met bessen, noten, bloemen of paddenstoelen, hoe verwerk je deze dan tot een lekkere maaltijd? In bijna 300 recepten laat Edwin Florès samen met topkok Ron Blaauw en Bobby Rust van Rongastrobar zien hoe je de inhoud van je wildplukmand verwerkt in en tot de meest heerlijke gerechten.



*Leveringsmaanden: het gehele jaar*

**812342** 368 pagina's (hardcover) € 32,50

**Wildpluk Compendium**door **Marion de Kort**

Imponerend  
Het Wildpluk Compendium heeft als ondertitel 'de complete eetbare flora van de Lage Landen'. Marion de Kort heeft zich geen moeite bespaard om een ronduit imponerend boek samen te stellen, waarin je van vrijwel elke plant kunt opzoeken of het eetbaar is en wat de onderscheidende inhoudsstoffen zijn. Geweldig!



Compleet

De ondertitel had misschien beter 'de complete (on-)eetbare flora van de Lage Landen' kunnen zijn. Want alle planten staan er in, dus ook die je beter niet kunt eten. Er zijn in Nederland bijna 3.900 plantensoorten, waarvan 1581 vaatplanten, 970 groenwieren, 623 mossen en 720 overige planten. Als we van dit boek de index op Latijnse naam snel tellen, dan komen we op zo'n 45 kolommen van 45 namen = 2025 stuks. De Kort geeft zelf aan dat ze zich op landplanten (vaatplanten) richt en de wieren niet uitputtend heeft opgenomen. Je mag dus zeggen dat het inderdaad 'de complete flora' is. En dus een compendium = een alles samenvattend geheel.

Geen Veldgids

Het boek is echter geen veldgids waarmee je kunt vaststellen welke plant je hebt gevonden (determineren). Het boek is ook geen medisch handboek voor natuurgenezers. En het is ook geen kookboek met kant-en-klare recepten. Maar het laat van elke plantensoort zien welke werkzame bioactieve stoffen erin zitten (fytonutriënten), of je de plant (daarom) kunt eten en hoe je de plant dan kunt gebruiken. En meer.

Over de schrijfter

Marion de Kort vertaalde eerder het van origine Duitstalige Eetbare Wilde Planten, een uitermate handig boek om de meest voorkomende tweehonderd eetbare planten te herkennen en te zien wat je ermee kunt. De Kort werkt zorgvuldig, ze vertaalde en hertaalde en verwijderde alpine planten en vulde het aan met kustplanten. Die zorgvuldigheid vinden we ook in dit compendium terug.

Kortom

Achter zijn twee indices: een op Latijnse en een op Nederlandse naam. En – hoera! – twee leeslijsten. Daarmee is het een onmisbaar boek voor iedereen die minder of meer uit de natuur wil eten. Punt uit.

(iets aangepaste tekst van Norbert Mergen)

*Leveringsmaanden: het gehele jaar*

**812343.1** 518 pagina's € 55,00

**Welke eetbare wilde plant is dat? (Anwb gids voor eten uit de natuur)**door **Christa Bastgen en Stefanie Zurlutter**

Een heel praktisch en handzaam boekje voor het herkennen van wilde eetbare planten! Met deze ANWB-gids voor eten uit de natuur kun je de natuur in trekken om te zien wat je aan eetbaars kunt plukken. Er worden ruim 300 wilde planten, struiken en bomen beschreven waarvan je de bladeren, vruchten of noten kunt eten. Met speciale aandacht voor alle giftige planten die je tegen kunt komen, en alle benodigde informatie om veilig te kunnen snoepen uit de natuur.



*Leveringsmaanden: het gehele jaar*

**812344** 256 pagina's € 19,95

**Verrot Lekker**door **Christian Weij**

"Fermenteren is een opvallende trend. We zien topchefs als Jonnie Boer heel erg in de weer met fermenteren." (aldus Hans Steenbergen, Foodtrendwatcher). Fermenteren is het functioneel laten rotten van voedsel. Het is een oude vorm van conserveren, een techniek van vroeger die helemaal terugkomt. Het past in de trend van gezond en het verduurzamen van voedsel. Alles wat we lekker vinden, is vaak gefermenteerd. Zoals: vanille, koffie, wijn, bier, kaas, brood, peper, etc. Het enige wat je nodig hebt is zout, water, groente (of fruit), steriele potten en tijd. Verrot lekker is een praktisch kook- en doeboek, met veel recepten. Allerlei producten komen aan de orde: niet alleen groente en fruit, ook zaveln, vlees, vis, noten, zaden en granen. Auteur Christian Weij geeft je zijn basisregels en maakt je thuis in de wereld van het fermenteren. Weij: "Neem een witte kool. Die kun je natuurlijk gewoon laten rotten, maar dan kun je hem na een week of zes weggooien. Je kunt hem ook gecontroleerd laten rotten: als ik er zout bij breng, kan de melkzuurbacterie als enige overleven en die zet de koolhydraten om in melkzuur. En zo ontstaat zure kool."



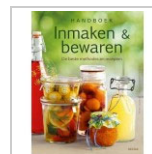
*Leveringsmaanden: het gehele jaar*

**812346.1** 368 pagina's € 29,95

**Handboek Inmaken & Bewaren, de beste methodes en recepten.**door **Petra Casparek en Erika Casparek-Türkkan**

Zelfgemaakt lekkers voor uw voorraadkast of om cadeau te geven!

Traditioneel maakten onze grootmoeders en overgrootmoeders groenten en fruit tijdens het oogstseizoen in om er in de koude wintermaanden nog van te kunnen genieten. Tegenwoordig heeft dat genieten van zelfgemaakte delicatessen aan belang gewonnen. Met inmaakrecepten kan je immers een voorraad aanleggen van de heerlijkste vruchtenjam, -gelei, -marmelade en -moes. Of leg eens pruimen of perziken in siroop of alcohol in, of maak je eigen lkeur. Bij de groenten zijn er de traditionele zuurkool, ingelegde augurken, pickles en zuiderse antipasti. Met de juiste technieken kan je ook fond, sauzen en bereide gerechten voor langere tijd houdbaar maken, zodat je op dagen dat je niet veel tijd hebt snel een heerlijke maaltijd tevoorschijn tovert. Verder vind je in dit boek recepten voor terrines van vlees en vis en voor huisbereide smaakmakers, zoals ketchup, mosterd, pesto, chutney, kruidenazijn en -olie. En natuurlijk lees je in dit boek ook alles over de belangrijkste inmaak- en bewaarstechnieken, zoals invleggen, roken, drogen en fermenteren.



*Leveringsmaanden: het gehele jaar*

**812347.1** 144 pagina's € 24,95

**Inmaken & Fermenteren**door **Petra Casparek**

Inmaken en fermenteren. Genieten van kleurrijke schatten uit de voorraad! Experimenteer met inheemse groenten en fruit als die op hun lekkerst zijn! Ontdek nieuwe en vergeten smaakverleden en geniet het hele jaar van zelfgemaakte producten! Ingelegde komkommer, gefermenteerde kool en kimchi, perziken met rozemarijn en gedroogde appelringen uit de eigen keuken zijn nergens mee te vergelijken en goed voor de gezondheid. Alles om mee te beginnen... ... basiskennis over invleggen, inmaken, fermenteren en drogen, stap voor stap uitgelegd. Daarnaast nuttige tips en keukentrics en een overzichtelijke seizoenkalender.



*Leveringsmaanden: het gehele jaar*

**812348.1** 128 pagina's € 20,95

## Waterkefir & Melkkefir, lekker, gezond en zó klaar

door Peter Bauwens

Lekker, gezond en zo klaar: Kefir is vooral bekend als een frisse, lichtzure drank op basis van melk. Dankzij de toevoeging van kleine kefirkorrels ('yoghurtbloemetjes' in de volksmond) is die melk beter verteerbaar. Maar kefir doet meer. Kefir brengt evenwicht in het lichaam, werkt vitaliserend en optimaliseert de lichaamsfuncties. Met andere woorden, kefir is ideaal om dagelijks te drinken.

In dit boekje vind je een heleboel recepten met zowel melk- als waterkefir. Eerst leer je stap voor stap hoe je beide soorten bereidt. Daarna kan je creatief aan de slag met de heerlijke en originele recepten. Wat denk je bijvoorbeeld van kefir-ijs, kefirkwarktaart, kefircake of kefirvruchtensappen? Er zijn talloze mogelijkheden en je kan eindeloos combineren met verse of gedroogde vruchten, kruiden en sappen. Zelfs met sojamelk of dranken op basis van granen of noten kan je een frisse kefir drank bereiden. Volg de seizoenen en je fantasie en je kan rekenen op een enorme variatie aan frizure melkkefir- en sprankelende waterkefirbereidingen. Op die manier is kefir niet alleen enorm gezond, maar ook heerlijk om te drinken of te gebruiken als basis voor smakelijke gerechten.

Leveringsmaanden: *het gehele jaar*

**812349.1** 72 pagina's  € 15,95



## Zelf Zaden Telen


Vele schrijvers...

Dit unieke boekje vertelt je over de kunst van het zaden telen: plannen, bestuiven met de hand of door de natuur, schonen en bewaren van zaden van de meest voorkomende moestuingroentes. Daarmee kan je je eigen oogst opnieuw uitzaaien en zo, jaar na jaar, het wonder van de natuur volgen en beleven.

Aan de orde komen o.a. een botanische en biologische introductie, het belang van bestuivers, zaadgoedmanipulatie en hybriden, isolatieafstanden en teeltplanning, benodigdheden, zaad schonen en bewaren. Vervolgens instructies voor de meest voorkomende families en meest gewilde soorten: bonen, bieten, kolen, wortelen, sla, uien, komkommers, tomaten. Duidelijke uitleg met veel praktische tips, je krijgt meteen zin om te beginnen...

Waarom verkoopt een zadenwinkel dit boekje eigenlijk? Wij delen graag onze passie en hopen door jullie hobbymatige kruisingen van leuke resultaten te horen!

Leveringsmaanden: *het gehele jaar*

**812430.1** 144 pagina's  € 19,95




## De Teelt van Tabak

door Ir. H.J.A. Slits

Kopie van een historisch teeltboekje uit 1943. In 16 pagina's leest u alles over de teelt, het drogen en bewerken van (rook)tabak. Niet gezond ter navolging maar wel heel interessant.

Leveringsmaanden: *het gehele jaar*

**812480.1** 16 pagina's  € 2,95




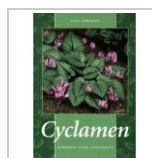
## Cyclamen, handboek voor liefhebbers

door Paul Hendriks

Dit is het enige boek over Cyclamen in het Nederlands, met een botanische omschrijving van het geslacht, een determinatietabel en soortbeschrijvingen volgens alfabet gerangschikt. De cultuur en verzorging van alle soorten in de tuin, koude bak en kas (inclusief vermeerdering) is overzichtelijk terug te vinden. Daarnaast bevat het boek een aantal nuttige tabellen zoals de determinatie- en cultuurtabel waarin werkelijk alles over de cultuur per soort bij elkaar staat. Ook aan bescherming wordt duidelijk aandacht besteed. Het boek is geïllustreerd met duidelijke verspreidingskaarten in kleur, pentekeningen en veelal nog niet eerder in boekvorm verschenen foto's. Een handzaam boek, dat bij uitstek is bedoeld voor de tuinier of liefhebber en dat als handboek gemakkelijk op vakantie meegenomen kan worden.

Leveringsmaanden: *het gehele jaar*

**812490** 112 pagina's  € 17,50



## Passiebloemen

door John Vanderplank

Prachtig gespecialiseerd boek over deze koninklijke bloem. 224 blz. met vrijwel om de pagina een kleurenfoto, lux gebonden met harde kaft 22x29 cm Een standaardwerk met beschrijving van zo'n 200 verschillende passieflora, veel kwinkinformatie en hoofdstukken over passievruchten en de passie-bloemvlinders. Beperkte oplage. Niet in de reguliere boekhandel.

Leveringsmaanden: *het gehele jaar*

**812500.1** 224 pagina's  € 19,95




## Kamerplanten Stekken

door Céline (van I do itMyself)

Kamerplanten stekken is een snelle, budgetvriendelijke en ecologische manier om meer groen in huis te halen. Knip een stukje van je favoriete kamerplant af, wacht tot het stukje wortels aanmaakt, zet het in een pot en voor je het weet heb je een volledig nieuwe plant. Zo eenvoudig is het! Céline, bekend van de blog en Instagram-pagina "I do it myself", legt je in dit boek aan de hand van gedetailleerde beschrijvingen en foto's uit hoe je de meest voorkomende kamerplanten kan stekken. Daarnaast geeft ze je ook tips over de plaatsing en de verzorging van je groene vrienden. Monstera, pannenboekplant, Ficus, Sansevieria, Philodendron, Calathea... Plant je stekjes en zie ze groeien!

Leveringsmaanden: *het gehele jaar*

**812550** 64 pagina's  € 14,95



## Stek je plant

door Mama Botanica (Iris van Vliet)

Dit boek maakt kamerplanten stekken makkelijk en geeft je inspiratie en zelfvertrouwen. Mama Botanica leert je de belangrijkste stekmethodes, toegepast bij meer dan veertig fotogenieke planten. Bij elke plant vind je de juiste tips.

Een nieuwe plant uit één enkel blaadje laten groeien is niet ingewikkeld en heel leuk om te doen. Je kunt alle stekmethodes in dit boek makkelijk thuis uitvoeren met de spullen die je al hebt. Binnen de kortste keren zie je je eigen stekjes wortelen en weet je precies hoe je ze moet verzorgen. Zo breid je plantverzameling uit en heb je altijd stekjes om te delen met je vrienden.

Het boek *Stek Je Plant* is een 225 pagina dik, hardcover boek met veel mooie foto's, inspiratie en alle belangrijke informatie over het verzorgen en stekken van je kamerplanten. In het boek vind je:

- Stekjesgids met 40+ planten: Op Instagram en Facebook vroeg ik mijn 50.000+ volgers welke planten ze zouden willen stekken, en ze staan (bijna) allemaal met een individuele stekjeshandleiding in de stekjesgids!
- Tips & verzorgingsadvies: Vochtig houden, of juist droog? Verpotten, water geven, hoeveel licht? Alles komt aan bod om jouw planten en stekjes gelukkig te houden.
- Verhalen & foto's van andere stekjesliefhebbers: Als een rode draad door de stekjesgids vind je 5 stekportretten van andere liefhebbers met verhalen en foto's van hun favoriete stekjes.

Iris schrijft:

"Met Mama Botanica wil ik iedereen inspireren om zich te omringen met planten. Planten zijn niet alleen mooi en fascinerend, maar door ze te stekken en te verzorgen, zorg je ook voor jezelf. Het leukste aan het stekken van planten vind ik dat je bijzondere, unieke planten groeit die extra waarde in zich mee dragen, omdat je hem zelf hebt gekweekt. Er is een overvloed aan informatie over het verzorgen van planten, maar ik miste een overzichtelijk boek dat je verder helpt bij het stekken van kamerplanten en per plant de juiste stek-tips geeft. Uiteindelijk bleef ik veel zelf experimenteren en uitzoeken: stukjes afknippen en dan op water zetten of juist direct in de grond? Vochtig houden, of juist droog? Het verschilt per plant, dus het was flink experimenteren om uit te vinden hoe je je kamerplanten het beste kunt stekken. Al deze ervaringen, aangevuld met kennis van kwekers, heb ik gebundeld tot een 225 pagina's tellend boek. Met dit boek, een schaarje en wat mooie vaasjes en potjes met verse potgrond, zal je steeds vaker en makkelijker je planten gaan stekken en zal je zien dat je je omgeving heel snel omtovert tot een groene oase."

Leveringsmaanden: *het gehele jaar*

**812555** 225 pagina's  € 27,95



## Hello Plant Lovers

door Mama Botanica (Iris van Vliet)

Klein geluk? Groene liefde? Ontspanning? Wat betekent het voor jou om met je planten bezig te zijn? En wat kunnen wij als plantenliefhebbers van elkaar leren? Met dit boekje krijg je nieuwe inspiratie en laat je groene vingers opbloeien met de ervaringen en verzorgingstips uit de plantengemeenschap.

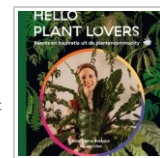
Voor dit kamerplanten boek ging Iris van Mama Botanica op zoek naar inspirerende verhalen van mede-plantenliefhebbers uit Nederland en België. Meer dan 20 inspirerende plantenliefhebbers delen hun kennis en ervaring. Verwacht dus veel te leren, maar ook veel te herkennen en nieuwe invalshoeken op herkenbare problemen te ontdekken. Elke liefhebber deelt zijn groene avonturen en persoonlijke plantverzorgingstips, omringd door de mooiste foto's en illustraties. Het boek is met liefde gemaakt voor iedereen die van kamerplanten houdt. Na het lezen voel je je nog sterker verbonden met de plantengemeenschap en kijk je met nieuwe ogen naar je eigen plantencollectie.

Over de schrijfster:

Auteur Iris van Vliet is als Mama Botanica een van de bekendste plantbloggers van Nederland met meer dan 65.000 volgers op Instagram en 1 miljoen views op YouTube. Met Mama Botanica wil Iris iedereen inspireren om zich te omringen met planten. Iris groeide op in een urban jungle avant la lettre, realiseerde een plantenasiel op en geeft als Mama Botanica advies over het verzorgen & stekken van kamerplanten via Instagram, Facebook en YouTube. In 2019 kwam haar eerste boek *Stek je plant* uit, dat door plantenliefhebbers wordt omschreven als 'de stekjes-bijbel'.

Leveringsmaanden: *het gehele jaar*

**812557.1** 192 pagina's  € 26,95



## Kombucha, zelf maken

door Louise Avery

Kombucha is een sprankelende, gefermenteerde thee vol probiotica en antioxidanten. Het drankje was 2000 jaar geleden al bekend in China en werd vanwege zijn gezondheidsvoordelen de 'thee van de onsterfelijkheid' genoemd. Tegenwoordig wint kombucha ook bij ons steeds meer aan populariteit als gezond, natuurlijk tonicum. Je brouwt deze speciale thee gemakkelijk thuis, met als belangrijkste ingrediënt een cultuur van goede bacteriën. Je kunt bovendien heerlijke smaken toevoegen met fruit, groenten of kruiden. Zo maak je zelf de kombucha die perfect bij jou past!

In dit boek geeft Louise Avery, eigenares van de minikombuchabrouwerij Lois & The Living Teas, je een inleiding tot kombucha en tot het brouwproces. Daarnaast deelt ze 25 van haar beproefde recepten, waarmee je zelf aan de slag kunt.

Leveringsmaanden: *het gehele jaar*

**812350.1** 82 pagina's  € 16,95



## Oogst! Lekker en gezond van eigen bodem

door Annemarie Bergfeld en Wim Lanser

Het boek laat zien welke mooie producten in ons eigen land uit de aarde komen. Eten dat niet de halve wereld over hoeft te reizen alvorens op ons bord te belanden, eten dat met liefde en passie is gekweekt door boeren en tuinders. In *Oogst!* vertellen zestien van deze ondernemers hoe zij hun producten telen. Nuchtere en realistische mensen die door hard werken bloeiende bedrijven hebben opgebouwd. Mensen die boven alles gezond en (h)eerlijk voedsel produceren, dat ze op hun eigen erf verkopen.

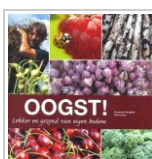
In ons land worden prachtige producten geteeld: van 'gewone' Hollandse kersen en boerenkool tot meer exotische etenswaren als pompoenen, knoflook, wijn en shiitake. *Oogst!* laat zien hoe dit in zijn werk gaat. Naast de verhalen van de boeren en wetenswaardigheden over de producten bevat het boek het favoriete recept van elke boer of boerin, nog meer 'lekkere' adressen en een wandel- of fiets-tip in de buurt.

Margo Reuten, de eerste Nederlandse vrouwelijke chefkok met twee Michelinsterren van restaurant Da Vinci in Maasbracht, schrijft in het voorwoord: 'Prachtig om te lezen met hoeveel passie alle ondernemers in dit boek hun eigen natuurproduct verzorgen en verbouwen, om het vervolgens te verwerken tot eerlijke en heerlijke gerechten, zoals ik ze ook graag maak. Met precies zulke natuurproducten als u in dit boek tegenkomt.'

Wim Lanser (Amersfoort) en Annemarie Bergfeld (Oosthem, Fr.) werken al langer samen voor verschillende tijdschriftproducties. Wim legt zich in zijn foto's toe op de onderwerpen natuur, reizen en theater. 'Pure' fotografie is wat hij maakt: met het oog voor detail de juiste sfeer vastleggen zonder de werkelijkheid geweld aan te doen. Annemarie schrijft voor diverse tijdschriften en vakbladen over o.a. reizen, plattelandsontwikkeling, natuur en milieu. Hun beider passie voor de natuur en alles wat de natuur voortbrengt, leidde tot hun eerste gezamenlijke boek: *Oogst!*

Leveringsmaanden: *het gehele jaar*

**812355.1** 176 pagina's  € 19,95



**Een huis vol planten**

door **Mama Botanica (Iris van Vliet)**

Hoeveel licht heeft je plant nodig, en staat hij wel op de goede plek? Wat betekent 'halfschaduw' of 'indirect licht' eigenlijk? Wat kun je doen om het junglegevoel in huis te halen?



Dit tweede boek van Mama Botanica (Iris van Vliet) is een fullcolour hardcover kamerplanten boek met alles wat je moet weten over de lichtinval in je huis. Je leert het licht in je huis te analyseren, om zo je kamerplanten en hun lichtbehoefte beter te begrijpen. Voortaan weet je precies welke plant op welke plek in je huis gelukkig wordt.

Het huis van Iris – Mama Botanica – is een ware urban jungle met meer dan 150 kamerplanten die ze met liefde verzorgt. Als inspiratie voor jouw eigen urban jungle bevat haar nieuwe boek naast de informatie over lichtinval ook een 'house plant tour' langs de planten in haar huis, met achtergrondverhalen en verzorgingstips. Verwacht niet alleen de succesverhalen. Ook de mislukkingen deelt ze met je – niet alles hoeft goed te gaan en dat is best oké.

Over de schrijfster:

Auteur Iris van Vliet is als Mama Botanica een van de bekendste plantenbloggers van Nederland met meer dan 75.000 volgers op Instagram en 1 miljoen views op YouTube. Met Mama Botanica wil Iris iedereen inspireren om zich te omringen met planten. Iris groeide op in een urban jungle avant la lettre, richtte een plantenasiel op en geeft als Mama Botanica advies over het verzorgen & stekken van kamerplanten via Instagram, Facebook en YouTube. In 2019 kwam haar eerste boek 'Stek je plant uit, dat door plantenliefhebbers wordt omschreven als 'de stekjes-bijbel'.

*Leveringsmaanden: het gehele jaar*

**812560** 160 pagina's € 24,95

**Planten kweken uit pitten en zaden**

door **Céline (I do it myself)**

In dit boek ontdek je hoe je pitjes en zaadjes laat ontkiemen, om zo leuke kamerplanten op te kweken voor in je huis. Aan de hand van de gedetailleerde stap-voor-stapbeschrijvingen met foto's kan je meteen aan de slag met de vruchten uit je eigen keuken. Je krijgt ook handige tips en tricks, bijvoorbeeld om zelf een kasje of kiemtrechter te maken van een plastic fles. Mango, avocado, pinda, citroen, kers, meloen, appel... Gooi zaden en pitten niet langer weg, maar laat ze kiemen!



*Leveringsmaanden: het gehele jaar*

**812565** 64 pagina's € 14,95

**Bijzondere en Exotische Groenten zelf kweken**

Karen Meyer-Rebentisch

In dit praktische boek over ongeveer 30 bijzondere en exotische groenten vind je de beste soorten om zelf te kweken in volle grond, kweekbakken of potten. Behalve bruikbare informatie over teelt en verzorging vind je ook tips voor in de keuken en recepten om bijvoorbeeld Yacon, Boospinazie, Tomatillo's, Muizenmeloentje, Ocaknolletjes, Kiwano en vele andere bijzondere groenten te (her)ontdekken. Bovendien vind je achterin een handige zaai-en-oogstkalender. Die komt vast ook van past!



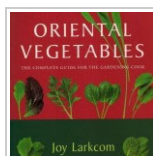
*Leveringsmaanden: het gehele jaar*

**812690.1** 128 pagina's € 19,95

**Oriental Vegetables**

door **Joy Larkcom**

Complete gids met duidelijke tekeningen en beschrijvingen (uiterlijk, gebruik, teelt etc.) van vele Aziatische groenten. De schrijfster is al meer dan 40 jaar liefhebber van groenten met een speciale liefde voor Azië.



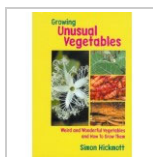
*Leveringsmaanden: het gehele jaar*

**812695.1** 232 pagina's € 25,00

**Growing Unusual Vegetables**

door **Simon Hickmott**

Onbekend maakt extra bemind! Dit Engelstalige boek (266 pag. met slappe kapt) is een aanwinst binnen de collectie groentebouwen. Liefst 95 minder bekende soorten worden heel praktisch behandeld.



Het Engels is eenvoudig te lezen. De bijzonder fraaie tekeningen zijn van de schrijver zelf en geven het boek een origineel en "basic" karakter.

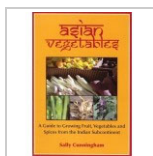
*Leveringsmaanden: het gehele jaar*

**812700.1** 266 pagina's € 25,00

**Asian Vegetables**

door **Sally Cunningham**

De schrijfster is een ervaren en gepassioneerde, biologische kweker in Leicester. Al vanaf 1980 is zij geboeid door de verschillende voedingsculturen in haar stad. Zij experimenteert al die tijd zowel met de



teelt als met veel culinaire mogelijkheden. Dit boekje is een kleine weerslag van dit levenswerk en beschrijft ruim 40 soorten groenten en fruit in alle facetten. Een uniek boekje, dat maar af en toe in dit thema te koop is!

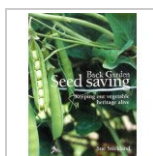
*Leveringsmaanden: het gehele jaar*

**812705.1** 130 pagina's € 19,90

**Back Garden Seed Saving**

door **Sue Stickland**

"Keeping our vegetable heritage alive". Een handzaam boekje in eenvoudig Engels geschreven over het zelf zaad winnen bij groenten. Waar moet u op letten, hoe oogsten, hoe bewaren, hoe zuiver houden....



We zijn eigenlijk gek dat we dit boekje verkopen...!

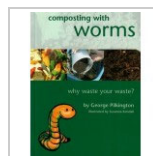
*Leveringsmaanden: het gehele jaar*

**812710.1** 200 pagina's € 22,50

**Composting with Worms**

door **George Pilkington**

Een Engelstalig, zeer toegankelijk boekje!



Dit boek kostte 3 jaar om te schrijven, bewerken en onderzoeken. We zijn erg trots op deze complete gids voor composteren met wormen, we denken dat dit nog steeds het beste boek over dit onderwerp is dat beschikbaar is en voor een redelijke prijs. Het is een nuchtere, no-nonsense, gemakkelijk te lezen gids voor wormcompostering. Waarom uw afval verspillen? Verander het in bodemverrijkende vermicompost.

De auteur George Pilkington is niet alleen een womenexpert, maar heeft ook enorm veel goed werk gedaan met solitaire en hommels. Zijn website Nurturing Nature bevat een schat aan informatie en enkele mooie video's over wormen en bijen. We raden het ten zeerste aan.

De inhoud:

CONTENTS – Composting with Worms

Introduction

- Chapter 1. Why worm compost?
  - The natural process of decomposition
  - Compost heaps
  - Vermicomposting
  - Benefits of vermicompost at a glance
  - Vermicomposting vs. composting
  - Responsible Waste Management
  - Using a wormery: advantages at a glance

- Chapter 2. The Biology of Earthworms
  - What is a worm?
  - Which worm do you want in your wormery?

- Chapter 3. What's living in the bin with the worms?
  - Microscopic organisms – the microherds
  - Macroscopic residents (or things we can see)
  - Other residents and visitors

- Chapter 4. How to make vermicompost
  - Providing a suitable home
  - The fabric of the bin
  - Home-made bins
  - Outdoor worm beds or pits
  - Siting the worm bin
  - Insulation of wormeries
  - Bedding
  - Worms
  - Feeding
  - Keeping it all going
  - What can go wrong?

Chapter 5. Review of commercially available worm bins

- Chapter 6. Using worm compost
  - Everyday practical uses of vermicompost
  - For house and garden plants
  - Use to enhance your soil
  - Commercially available vermicompost and vermitea

- Chapter 7. Frequently Asked Questions
  - Intruders and community build-ups
  - Worm issues
  - Other management questions
  - Food questions
  - Vermicompost questions

Chapter 8. The varied roles and wider uses of vermicomposting

- Appendices.
  - A Worm's Menu
  - Stockists of worms and worm bins
  - Contacts
  - References and selected bibliography

*Leveringsmaanden: het gehele jaar*

**812715.1** 123 pagina's € 9,95