

Landhoeve Rijkel - We geloven in het kleinschalige, maar doen dat in een moderne omgeving. We vertegenwoordigen de schoonheid van de dagelijkse eenvoud. Wij zijn de wereld van het platteland van vroeger. Met een liefdevolle zintuigelijkheid houden we van onze producten. Landhoeve Rijkel is een boerderij op 5 hectare grond. Daar ligt de Historische Groentehof en een kookstudio met 4 keukens.

Eerbetoon - Vergeten gewassen zijn de fiere helden van vroeger, de rauwe rakkers van de volle grond. We koken met deze vergeten gewassen, als een loflied op een verdwijnende wereld van kleinschaligheid. Veel mensen roemen onze pure smaken. Ons eten is vol van smaak, goed en degelijk. We brengen een eerbetoon aan de gewassen die onze voorouders in leven hielden. Huttentut, Buggenumse Muuskes, Brave Hendrik, Heilige boontjes, ze zijn onlosmakelijk verbonden met onze geschiedenis. Uit onze eigen tuin halen we verse oogst. We hebben honderden soorten groenten, 55 soorten appels, 40 soorten peren, aardbeien, frambozen, kersen, vele vers geurende kruiden en eetbare bloemen.

Grondlegger vergeten groenten - Jac Nijskens richtte de Historische Groentehof en de kookstudio op in 2003. Hij wordt door velen gezien als de grondlegger van het terugbrengen van vergeten groenten in Nederland. Vele mensen volgden zijn voorbeeld, van topkok tot consument. Jac Nijskens studeerde aan de Agrarische Hogeschool in Den Bosch en aan de Landbouw Universiteit Wageningen. Op Landhoeve Rijkel is hij de vierde generatie.