

Vergeeten groenten is onze passie. Een moestuin was vroeger een heel complex aan tuinen en hoven. "Deze winter heb ik 15.000 pagina's historische boeken over tuinen gelezen", zegt Jac Nijskens. "Van elk boek maak ik een studie document. Al deze documenten voeg ik samen tot een planten database". Zo weet ik in welke eeuw welke planten in de "Warmoes-Hof" stonden, welke planten in de "Bloemen- en Tuylckens Hof" groeiden en welke planten in de "Welrieckende Hof" stonden. In totaal zijn moestuinen in een complex van 2 tot 8 hoven verdeeld. Maar ik weet ook wat men vroeger deed met de oogst, hoe men het bewaarde, wat men ervan kookte. Elk Hof heeft een eigen functie. Moestuinen waren vroeger schitterende complexen. Hierin vind je de apotheek, de Gamma, de Rabobank, de supermarkt en het theater in een stuk grond terug. En in mijn uitgebreide prentencollectie heb ik vele voorbeelden van hoe moestuinen er vroeger fysiek uitzagen. Schitterende staaltjes van Hollandse tuintechniek zie je er in terug.

Wilt u een moestuin starten met een horeca- of met een recreatie functie?

### **Jac Nijskens**

*Held van de Smaak 2012 / 2013 (publieksprijs)*

*Winnaar Jan-Lambin Eremerk van de Academie voor Streekgebonden Gastronomie*

### **De Historische Groentehof**

Rijkel 21 5954 NJ Beesel

[info@vergetengroenten.nl](mailto:info@vergetengroenten.nl)

Tel. 077 - 476.29.13 / 06 - 531.46.945

---

**Een moestuin bij je restaurant maakt je een gewaardeerde kok**  
***Moestuinen met horeca functie***

Een moestuin bij je restaurant maakt je een gewaardeerde kok. Een moestuin bij een restaurant of horeca gelegenheid kan geld opleveren:

- \* Verse producten
- \* Lagere inkoopkosten
- \* Meer smaak
- \* Beter imago, het ligt lekker bij de gasten
- \* En hierdoor een hogere bezetting van tafels
- \* Als kok kook je lekkerder en hebt meer okezier in je werk met verse groenten uit eigen tuin

De moestuin moet perfect zijn afgestemd op het restaurant. Van welke groente heb je welke hoeveelheden nodig? Hoeveel moet je dan zaaien? Hoe krijg je het hele seizoen constant de juiste hoeveelheid verse producten? En hoe bewaar ik de oogst 's winters? Op al deze vragen hebben we een antwoord.

Ik geef ook tips hoe men vroeger zelf azijnen, likeuren, siropen, pesto's en andere langer houdbare producten van oogst uit je eigen moestuin maakte. We hebben een database met duizenden recepturen van 1600 tot 1850. Voor eigen top kwaliteit en altijd iets bijzonders voor je gasten.

Als je het goed doet bespaar je geld en komen er meer gasten. Zo simpel is het. Bij de Historische Groentehof weten we wat de lekkerste en duurste producten zijn. Die moet je dus gaan telen. Ik geef tips hoe je de tuin het beste kunt onderhouden. Hoe het goedkoop kan.

---

### **Een Historische Moestuin is beleving** ***Moestuinen met bezoekers- en recreatiefunctie***

Een mooie, informatieve en educatieve moestuin is een feest en kan heel veel bezoekers trekken. Een mooie moestuin is beleving, educatie en smaak. Moestuinen waren vroeger schitterende complexen met veel meer dan alleen groenten. Welriekende kruiden om geuren en parfums van de destilleren, schitterende bloemenhoven, lustprielen en gaanderijen en nostalgische potterijen.

En wat doe je met de opbrengst van de tuin? Hoe houd je een tuin netjes? En wat kost het allemaal? Dat wordt soms onderschat en dan zijn de rapen gaar. "Veel projecten beginnen enthousiast", aldus Jac Nijskens. "Maar als het aan de basis goed is doordacht is het over 10 jaar nog steeds een succes".

---

### Sex and the Garden

#### *Thema tuinen*

"Het is voor mij een feest om moestuinen met een thema aan te leggen", zegt Jac Nijskens. "Ik wacht op een opdrachtgever om zo'n bijzondere tuin te mogen aanleggen!". Jac Nijskens heeft zich ruim tien jaar verdiept in vergeten groenten en historische moestuinen. Met zijn kennis kan hij bijna elk thema in een moestuin verwerken. Wat dacht u van het thema "Sex en lust"? Dat is een thema moestuin met vergeten, lustopwekkende of juist lustremmende planten. Hilarisch, bijzonder en zo'n tuin trekt vast veel bezoekers.

Zin of juist geen zin. De liefde bedrijven naast een drukke baan met kinderen komt niet altijd gelegen. Dan wil de een en de ander niet. En morgen is het andersom. Dat kan moordend in een huwelijk zijn. Het is een eeuwenoud probleem. In de romantische 19<sup>e</sup> eeuw, de 17<sup>e</sup> eeuwse Renaissance, in periode van de Jugendstil of in het Victoriaanse tijdperk waren deze beslommeringen precies dezelfde als nu.

Vroeger werden planten ingezet om een handje te helpen of om juist een tikkeltje af te remmen. Hier geef ik u enkele plantkundige geheimen der lust prijs – alles in oorspronkelijk Oud Hollandse taal:

*:-) ☐ Ferula ☐ is goed te eten en verweckt de geyle lust.*

*:-) ☐ Teriakum is aanmoedigende kost tot nut des man die het egte beddewerk niet meer naar behooren kan handhaaven. :-) ☐ Muntzaad geeft lust tot het spel van minne.*

*:-) ☐ Drakenwortel in wijn gekookt verweckt de venuslust.*

*:-) ☐ Kullekenskruid oft de Testiculusplant is de Tuyn-god van de Hooven, die door de steevigheyd van zijn Teel-lid altijd bereid tot de Venus strijd is.*

*Voor wie het een beetje minder mag: :-) ☐ Monnikenpeper werd volop genuttigd in kloosters. Had je van deze plant gegeten, dan remde het de "teel-lust".*

*:-) ☐ Kuysheydsboombessen beletten de venuslust.*

*:-) ☐ Blaaden van de wijnruit beneemen de onkuysche droomen.*

*:-) ☐ Geplaagd door onblusselijke begeerte tot onkuysheyd? Bingelkruid laat de lust overgaan.*

Zo bekeken krijgt tuinieren een andere dimensie.

---