



om de hoek

door Marlies van Iersel

Kookavontuur in pluktuin

Terwijl de regen met bakken uit de hemel komt, maakt Josè Vermeer van pluktuin Sprankenhof snel twee kruisbessentaarten. De taarten, gemaakt met bessen van eigen oogst, zijn voor de groep collega's van Het Tweede Huis in Vlijmen, een huis voor verstandelijk gehandicapte mensen. Zij komen vanmiddag op de Sprankenhof voor een workshop jam maken. Sinds kort geven Mark Vonk en Josè Vermeer op hun Sprankenhof aan de Udenhoutse Schoorstraat workshops. Deelnemers krijgen een rondleiding, daarna gaan ze zelf fruit plukken en daarmee gaan ze jam maken. Het is nu de tijd van de kruisbessen, maar op Sprankenhof kun je ook andere soorten kleinfruit plukken: zwarte bessen, rode bessen, kiwibessen, bramen, frambozen, aardbeien, Japanse bessen en vlierbessen. Josè vindt het erg prettig haar klanten te ontmoeten in de pluktuin. „Veel mensen willen meer weten van voedsel. Als je met je gezin op een goede manier weet te

genieten van goed eten, dan kun je veel problemen, zoals overgewicht, voorkomen”, aldus de eigenares van Sprankenhof. Om haar kennis *up-to-date* te houden is ze lid van een studieclub voor biologische telers van kleinfruit. Sprankenhof maakt ook deel uit van de Duinboeren en van het logistieke netwerk ‘Van Eigen Erf’.

Jacqueline Verroen uit Berkel-Enschot maakt met haar bedrijf Kookavontuur gebruik van de prachtige kookstudio. Jacqueline, net afgestudeerd als kok bij De Rooi Pannen, prijst zich gelukkig met een locatie als Sprankenhof. „Het aparte van deze plek is dat je mensen kunt laten zien wat ze eten. Veel mensen koken nooit echt. Ze trekken een zakje en een pakje open en noemen dat koken. Hier halen de mensen de knollen en de kruiden zelf uit de tuin en weten ze wat ze eten. Van grond tot mond. Zo moet het.” Kookavontuur geeft cursussen en workshops aan groepen en individuen en legt daarbij het accent op eerlijke producten en puur eten.



‘Van grond tot mond.’ In de pluktuin van Sprankenhof kunnen bezoekers zelf hun kostje bij elkaar scharrelen. foto Jan van Eijndhoven/PVE