

# Boerenervendag

## Het Boerenerf staat in bloei

vrijdag 6 september

Op vrijdag 6 september wordt kwekerij de Boschhoeve te Wolfheze hét ontmoetingspunt voor liefhebbers van boerenerven. In het Jaar van de Boerderij 2013 organiseert de landelijke werkgroep Boerenerven de Boerenervendag *Het Boerenerf staat in bloei*. Op deze dag zetten we het boerenerf, de parel op het platteland, in de schijnwerpers.

**Een inspirerende dag met workshops, lezingen en excursies die u niet wilt missen!**

De dag bestaat uit twee delen: een ochtendprogramma met lezingen voor en door professionals en een middagprogramma met lezingen, workshops en excursies voor het publiek. Dit programma is praktisch van aard en voor elk wat wils. Het gaat over verschillende onderwerpen die te maken hebben met bloemen en planten, de tuin en het erf. Tijdens de middag heeft u de kans om aan twee workshops mee te doen naar keuze.

### Aanmelden

U kunt zich **tot en met 1 september** opgeven via de website [www.boerderij2013.nl](http://www.boerderij2013.nl). De kosten voor het middagprogramma zijn: € 12,50 (twee workshops en koffie/thee).

Heeft u ook interesse in het ochtendprogramma? U dient zich van te voren aan te melden via [www.boerderij2013.nl](http://www.boerderij2013.nl). De kosten zijn: € 75,- (inclusief ochtend- en middagprogramma en lunch).

**Kwekerij / Tuin 'De Boschhoeve'** is bij uitstek een mooie locatie om over boerenerven te praten. Door de sfeervolle boerderijtuinen en de zeer bijzondere moestuin is dit al een **inspiratie op zich!**

Boerenervendag - Het Boerenerf staat in bloei  
Vrijdag 6 september 2013  
Tijd: 13.00 - 17.00 uur  
Locatie: De Boschhoeve,  
Boshoeve 3 6874 NB Wolfheze  
Aanmelden via [www.boerderij2013.nl](http://www.boerderij2013.nl)

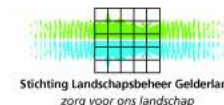
Mede mogelijk gemaakt door:



HET OVERSTICHT



Kwekerij en Tuin  
**De Boschhoeve**



Mogelijk gemaakt door



## Programma:

### 1. Rondleiding erf en (moes)tuinen van 'De Boschhoeve'

*Dineke Logtenberg, eigenaresse van 'De Boschhoeve'*

Dineke leidt u rond over het erf, langs de gebouwen, door de tuinen en de kwekerij. Een moestuin saai? Wanneer u de moestuin van 'De Boschhoeve' heeft gezien, weet u dat het tegendeel waar kan zijn. De schoonheid en kleuren van veel groenten, gecombineerd met vrolijke bloemen, kruiden en fruit, maken er een waar lustoord van.

### 2. Lezing en demonstratie Het boerenerf als ecologische weelde

*Alma Huisken, publiciste*

De bekende publiciste Alma Huisken neemt u vol enthousiasme en humor mee in het verhaal over ecologisch en biologisch (moes)tuinieren, met veel ruimte voor Moeder Natuur. Ze vertelt de ins en outs van het combineren en wisselen van moestuingewassen voor een gezonde moestuin. Maar ook het aanleggen van boerenbloemenborders en een wilde bloemenwei zijn belangrijke elementen. Ze sluit de lezing af met een interactieve quiz (met een mooie hoofdprijs).

### 3. Workshop Ontwerp van Erfinrichting

*Ingrid van Herel, ervenconsulent Het Oversticht*

Heeft u een eigen erf maar kan u wel enige hulp gebruiken bij de inrichting hiervan? Bij de workshop wordt aan de hand van voorbeelden ingegaan op de inrichting van het erf. Hoe de verschillende elementen op het erf een plaats moeten krijgen: de tuin, een schuurtje, de afscheidingen. U kunt een foto of tekening van uw erf meenemen zodat u ter plekke advies over uw erf kunt ontvangen.

### 4. Workshop Snoeien van hoogstamfruit en klein fruit op het erf

*Michael Witjes, Stichting Landschapsbeheer Gelderland*

Deze praktische workshop levert een basis voor het juist snoeien van de op het erf voorkomende fruitbomen en klein-fruit. Snoeien is niet alleen voor de productie, maar zorgt er ook voor dat de fruitbomen op het erf en in het landschap een mooie vorm hebben die past bij de plek: een perenboom heeft de vorm van een peer en een appelboom heeft de vorm van een appel.

### 5. Workshop Bloemschikken, tuinboeket/kruidenkrans

*Anke Pols, tuinvrouw/bloembindster van 'De Boschhoeve'*

Tijdens deze workshop gaat u aan de slag met kruidenkrans of een tuinboeket. Bij het maken van de kruidenkrans wordt een kleurrijke, heerlijk geurende kruidenkrans met verse kruiden, o.a. munt, alliumbloempjes, oregano, duizendblad en lavendel gemaakt. En met de korenschoof-techniek maken we een royaal handgebonden

boeket, vol natuurlijke materialen uit de tuinen en de moederbedden van de Boschhoeve. Denk hierbij aan kleurrijke dahlia's, eenjarige zomerbloemen, grassen, rozenbottels of bessen.

### 6. Workshop Fotograferen van bloemen en planten

*Erwin Zijlstra, fotograaf EZ foto & vorm*

Al 20 jaar is Erwin een professioneel fotograaf. Met een dosis aan ervaring gaat Erwin met u rond over de Boschhoeve en laat u in de praktijk zien hoe u planten en bloemen zo goed mogelijk kunt fotograferen. Er komen zowel technische als creatieve zaken aan bod zoals camera-instellingen, manueel en diafragma voorkeuze, scherpte/diepte, kleurtemperatuur, compositie, standpunt, bloemen gebruikt als filter enz. De bedoeling is om het geleerde in praktijk te brengen. Dus vergeet niet je digitale camera mee te nemen!

### 7. Workshop Actief met kruiden, kruiden culinair en cosmetisch verwerkt

*Elvira van Tinteren, Herborist (kruidenskundige)*

*Yvonne van Eijk (aspirant Herborist)*

Een dag hard gewerkt en ruwe handen en daarna zin om te relaxen met een stukje kaas met mosterd? In deze workshop maak je een eigen balsem voor de huid én zelfgemaakte mosterd. De werkzame balsem wordt op basis van kruidenolie gemaakt met bijenwas en etherische olie, speciaal voor droge handen met kloofjes of voor jeukende plekken. Voor de mosterd worden de mosterdzaadjes in een vijzel gekneusd. Je geeft een geheel eigen smaak aan je mosterd door het toevoegen van kruiden en smaken.

### 8. Workshop Koken met bloemen

*Sjim Hendrix, kok & kunstenaar*

Bloemen dienen ter versiering maar veel bloemen kunnen ook verwerkt worden in het eten. Dat was vroeger ook al het geval. Een salade van Oost-Indische kers, courgettebloemen, een maaltijd met zevenblad, topkoks maken er graag gebruik van. We laten u in deze workshop kennismaken met bloemen en (wilde) planten als ingrediënten voor een bijzondere maaltijd.

### Vragen?

Voor vragen kunt u contact opnemen via [info@boerderij2013.nl](mailto:info@boerderij2013.nl). Beide programma's kunt u ook vinden op [www.boerderij2013.nl](http://www.boerderij2013.nl). U bent 's morgens en 's middags van harte welkom op de Boschhoeve.

**Tot ziens op 6 september!**

