



Aveve

hier groeit plezier

Zaaien en oogsten, dubbel plezier

inclusief
plant- en
zaaikalender

Groente- en kruidenzaden,
groenteplanten

2022

Groenten in alle kleuren en smaken



De prijzen van onze zaden*

Zakjes	A € 1,35	G € 2,55
	B € 1,65	K € 1,75
	C € 2,55	L € 2,85
	E € 2,80	M € 3,85
	F € 1,75	
Doosjes	R € 3,95	
	S € 6,45	
Zaadmatten	N € 4,95	

Groentezaden	4
Fruitzaden	22
Kruidenzaden	23
Groenbemesters	25
Groenteplanten	26
Plantkalender	32
Zaai kalender	35
Bloemenzaden	36

Alfabetische index zaden

Aardbei	22	Doperwten, hoge	4
Ajuin	5	Doperwten, lage	4
Andijvie	20	Dragon	24
Artisjok	10	Facelia	25
Aubergine	8	Gele biet	13
Augurken	10	Groene munt	24
Balkontomaat	8	IJsbergsla	18
Basilicum	23	Kamille	24
Bieslook	23	Kerstomaat	8
Bloemkool	12	Kervel	11
Boerenkool	12	Keukenraap	13
Boerenkoolspruitjes	15	Kiemgroente	22
Bonenkruid	23	Knolselder	10
Bosaardbei	22	Knolvenkel	11
Broccoli	13	Komkommer	10
Chinese kool	13	Komkommerkruid	24
Citroenmelisse	23	Koolraap	13
Courgette	9	Koolrabi	13
Dille	24	Koriander	24

* Prijzen geldig op 1 januari 2022.
Door de huidige marktsituatie
kunnen de prijzen wijzigen in de
loop van het seizoen.

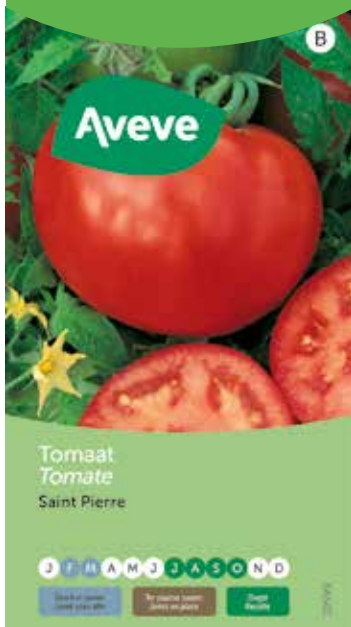


Groentezaden

Hoe kies je de juiste tomaten voor jouw moestuin? Maak kennis met het assortiment Aveve-tuinzaden en je keuze is snel gemaakt.

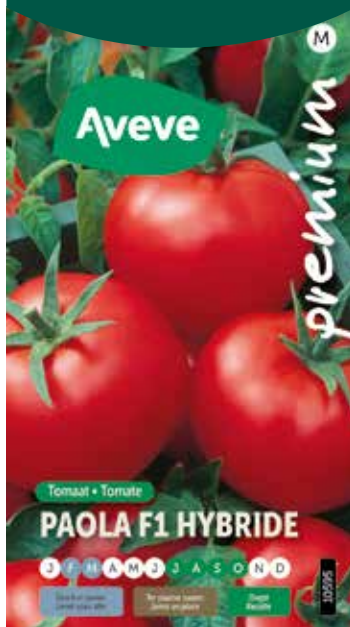
Traditie

Hou je van vertrouwde en klassieke variëteiten in je moestuin? Kies dan uit de reeks traditionele groenten: je vindt er de authentieke rassen die al generaties lang hun waarde bewijzen.



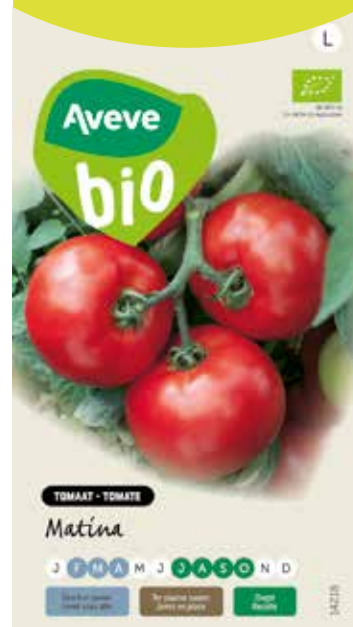
Premium

Ben je een ervaren moestuinier en ga je voor de allerbeste rassen? Dan vind je zeker je gading in het Premium-assortiment. Dat bestaat uit exclusieve, vergeten of speciale tuinzaai. Om te zaaien zoals een professional.



Bio

Er is een ruime keuze aan tuinzaai met bio-certificaat. Daarmee ben je zeker dat je 100% natuurlijk en biologisch kweekt.



Kruldijvie	20	Pompoen	9	Sluimerwt	4	Tomaat	7
Krulsla	17	Postelein	11	Snijandijvie	20	Tuinbonen	5
Landkers	12	Prei	6	Snijbiet	20	Tuinkers	12
Lavas	24	Pronkbonen	5	Snijgroenten	21	Veldsla	19
Lavendel	24	Raapsteel	13	Snijselder	11	Voederkool	15
Lente-uitjes	6	Radijs	16	Snijsla	19	Waterkers	12
Marjolein	24	Raketsla	19	Spinazie	21	Watermeloen	22
Meloen	22	Rammenas	16	Spitskool	15	Winterpostelein	11
Mergkool	13	Rode biet	14	Spruitkool	15	Witloof	19
Mosterd	25	Rode biet BIO	14	Staaibonen	4	Witte kool	15
Muismeloen	22	Rode kool	14	Staaiknijbonen	4	Wortelen	17
Paksoi	15	Roodlof	19	Stengelajuin	6	Zuring	21
Palmkool	15	Rozemarijn	24	Struikbonen	5		
Paprika	8	Saladegroenten	20	Struiksnijbonen	5		
Pastinaak	15	Salie	25	Suikererwt	4		
Patisson	9	Savooikool	14	Suikerij	21		
Peper	8	Schorseneren	16	Suikermais	10		
Peterselie	11	Selder	10	Tagetes nemamix	25		
Pluksla	18	Sla	18	Tijm	25		



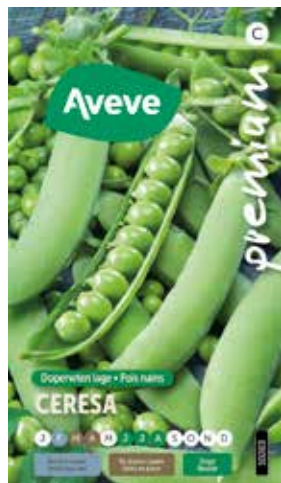
Doperwten, hoge

Mechelse krombek **B R**
Rondzadige erwten met een gewashoogte van ca. 1,50 meter en daardoor moeten ze groeien langs een draad of steun. Goed bestand tegen de koude en daarom aangewezen voor de vroegste teelt.



Doperwten, lage

Wonder van Kelvedon **B R**
'Wonder van Kelvedon' is een zoete erwt en kan nog gezaaid worden in april. Het gewas van deze erwten blijft laag, zo'n 60 cm. Tip: zaai de erwten in potjes uit binnenshuis en plant ze na enkele weken in de tuin.



Doperwten, lage

Karina **C S** Proval **C S**
'Proval' is een rondzadige erwt voor de vroegste teelt en vervangt 'Kalife'. Kies 'Karina' voor de aangenaam zoete smaak, een hogere productie en een goede en gelijkmatige peulvulling. Het gewas van deze erwten blijft laag, zo'n 60 cm.



Suikererwten

Delikett **C**
Deze variant van erwten is nog niet zo bekend maar heel lekker, makkelijk en bijzonder. Sappige, knapperige peulen met malse zoete erwten. Je kunt ze met peul eten of alleen de erwten, zoals bij doperwten. Bereiding: rauw in salades of geblancheerd.



Sluimerwten

Norli **B R**
Sweet horizon **C S**
Bij sluimerwten gaat het om de peul, niet de erwt. Daarom oogst je de peulen jong, wanneer ze krokant en sappig zijn en er nog geen erwte in de peul gevormd is.



Zaai de erwten in potjes uit binnenshuis en plant ze na enkele weken in de tuin.

Sluimerwten oogst je jong, wanneer ze krokant en sappig zijn en er nog geen erwte in de peul gevormd is.



Staakbonen

Mechelse tros **B R**
Een oudere, maar smakelijke en productieve variëteit. Staakbonen zijn klimplanten en worden aan stokken omhoog geleid.



Staakbonen

Cobra **M S**
Monte Gusto **L**
In vergelijking met struikbonen zijn staakbonen veel productiever. 'Cobra' brengt groene, lange (tot 18 cm) en fijne boontjes voort. 'Monte Gusto' levert een rijke oogst aan lange, fijne, goudgele boontjes.



Staaksnijbonen

Helda **C S**
De peulen van deze brede snij- of breekboon hebben een uitstekende bonensmaak. Pluk ze jong. 'Helda' wordt aan stokken gekweekt, zoals de staakbonen.



Struikbonen

Argus **C S** Castandel **L S**
Compass **M T** Limburgse vroege **B R** Montano **B R**
Prelude **B R** Procesor **B R**

De keuze aan struikbonen is heel groot. Deze variëteiten behoren tot het traditionele segment. Voor alle bonen geldt: zaaien bij warm en droog weer zorgt voor een probleemloze opkomst, zaaien in volle grond vanaf half mei tot half juli. Vroeger oogsten kan door binnenshuis voor te zaaien en uit te planten vanaf half mei.



Struikbonen

Amethyst **L S** Flambo **M**
Fructidor **L S** Sansoucy **L S**
Dit zijn enkele buitenbeen-tjes: gele ('Fructidor'), paarse ('Amethyst') peulen, boontjes die goed zichtbaar boven het gewas groeien en daardoor heel gemakkelijk te plukken zijn ('Sansoucy'), of die gekweekt worden voor de rijpe zaden ('Flambo').



Struikbonen

Boston **L S** Davis **B**
 Ferrari **M S** Proton **M S**
 Satelit **L S** Valdor **C S**
 Dit zijn de nieuwere variëteiten, de fijne boontjes. Voor de fijnste van allemaal kies je 'Satelit'. 'Valdor' is een boterboontje met gele peulen.



Struikbonen

Speedy **L**
 Een interessante variëteit, die zeer snel plukbaar is. Daardoor kun je ze ook laat in het seizoen zaaien, tot eind juli. Slanke boontjes.



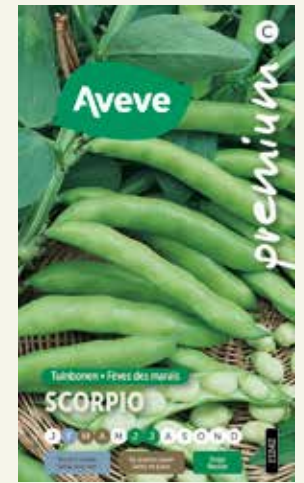
Struiksnijbonen

Atlanta **C S**
 De peulen van deze brede snij- of breekboon hebben een uitstekende bonensmaak. Pluk ze jong. 'Atlanta' is een laag gewas.



Tuinbonen

Witkiem **R**
 'Witkiem' is een oude maar verdienstelijke variëteit. De grote bonen in de peul behouden na het koken hun bruine kleur en hebben de originele, specifieke tuinboonsmaak.



Tuinbonen

Scorpio **C S**
 Tuinboontjes zijn een echte lekkernij. Pluk de peulen als de bonen nog jong en zacht zijn. 'Scorpio' is daarvoor een uitstekend, fijnzadig ras. In tegenstelling tot andere bonen zaai je tuinbonen al in maart, want deze planten zijn bestand tegen lichte vorst.

In tegenstelling tot andere bonen zaai je tuinbonen al in maart. Ze zijn bestand tegen lichte vorst.



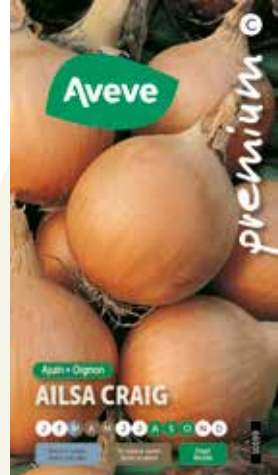
Pronkbonen

Grootzadige **S**
 Klimmende bonen waarvan de peulen gedroogd en de grote, witte gerijpte zaden bewaard worden. Trek de planten uit wanneer ze vergelen, laat ze drogen en oogst de zaden.



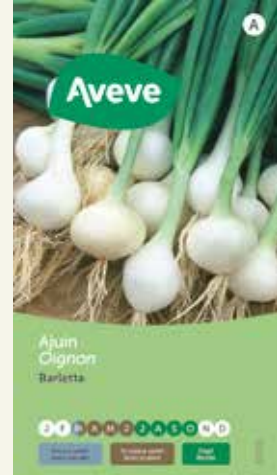
Ajuin

Brunswijker **B**
 Rijnsburger **B** Vertus **A**
 Dit zijn de klassieke, grote uien. 'Brunswijker' is een rode ui, 'Vertus' heeft een platronde bol. Hun teeltwijze komt op hetzelfde neer, de oogst valt in de nazomer.



Ajuin

Ailsa Craig **C**
 Een grote ronde, zoete ui.



Lente-uitjes

Barletta **A**
 'Barletta' vormt een klein wit uitje waarvan ook het jonge loof perfect te gebruiken is.

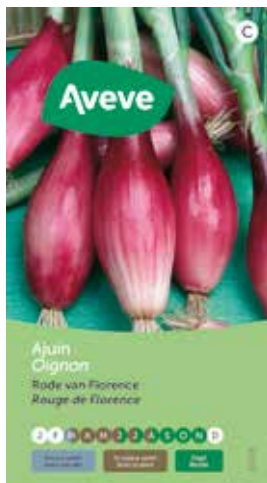
Voor alle bonen geldt: zaaien in volle grond vanaf half mei tot half juli, bij warm en droog weer.



Lente-uitjes

White Lisbon & Rode Florence **N**

Witte en rode lente-uitjes om jong te oogsten, voorgezaaid op zaadlinten. Gebruik zowel de uitjes als het verse loof.



Lente-uitjes

Rode van Florence **C**

Rode, langwerpige uitjes, zo vers mogelijk te verbruiken. Hun milde, zachte smaak maakt ze bijzonder geschikt om te verwerken in allerlei salades.



Lente-uitjes

Elody **C**

Uitjes om jong te oogsten (lente-uitjes). Gebruik zowel het witte uitje als het verse loof.



Lente-uitjes

White Lisbon **L**

Uitjes om jong te oogsten (lente-uitjes). Gebruik zowel het witte uitje als het verse loof.



Oogst lente-uitjes jong. Gebruik zowel de uitjes als het verse loof.



Stengelajuin

Ishikura **B**

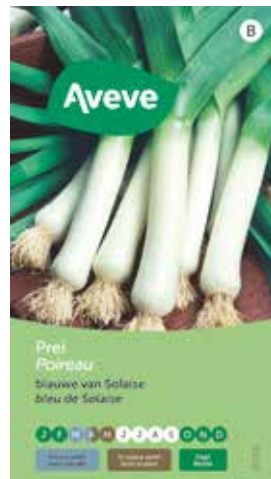
Een ajuin met een fijne, lange witte schacht, een beetje zoals prei.



Stengelajuin

Ishikura long white **M**

Een ajuin die een fijne witte schacht ontwikkelt in plaats van een bol



Prei

Blauwe van Solaise **B**
Carentan 2 **L** Elbeuf **B**
Luikse **B**

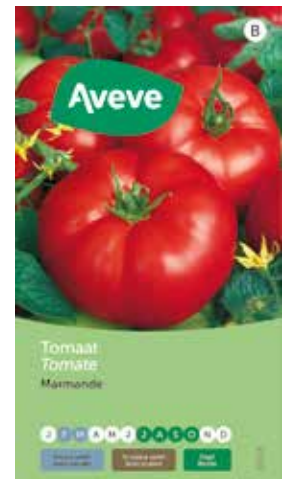
Prei wordt in het voorjaar binnenshuis gezaaid, de opgekweekte planten worden na acht weken uitgeplant in vruchtbare grond, op 40 x 15 cm afstand. Door tijdens de groei de planten regelmatig aan te aarden bevordert je de lengte van het preiwit. Kies de variëteit in functie van de oogstperiode. 'Elbeuf' oogst je in de late zomer, 'Carentan' in de herfst of in het begin van de winter.



Prei

Mount Everest **C**

Zeer wintervaste prei met een donkerblauwgroen blad en een lange witte schacht. Late winterprei om in en na de winter te oogsten.



Tomaat

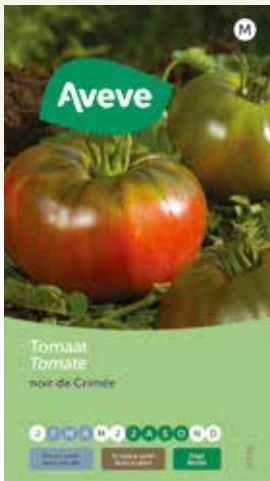
Marmonde **B** Roma **B**
Saint-Pierre **B**

Tomaten zaaien doe je binnenshuis, want de planten moeten opgekweekt worden bij 20 °C. De keuze aan vormen en kleuren is groot. Dit zijn traditionele, oudere rassen, die ook met succes buiten te kweken zijn.



Aard de preiplanten tijdens de groei regelmatig aan. Zo wordt het preiwit langer.





Tomaat

Noir de Crimée ^M
 Variëteit die bij volle rijpheid mooie donkerrode vruchten voortbrengt. Sappige en smaakvolle tomaat.



Tomaat

Ananas ^M **Coeur de Boeuf** ^B **Paola F1** ^M **Premio F1** ^M **Pyros F1** ^C **Rose de Bern** ^M **Virgilio F1** ^M
 'Pyros', 'Virgilio', 'Paola' zijn rassen die hun kwaliteit al lang bewezen hebben. De minder bekende, oude variëteit 'Rose de Bern' kies je voor de goede smaak. Een nieuwe variëteit om te ontdekken is de oranje 'Ananas'-tomaat. De 'Cœur de Boeuf' heeft met zijn hartvormige vruchten de harten van heel wat telers veroverd.



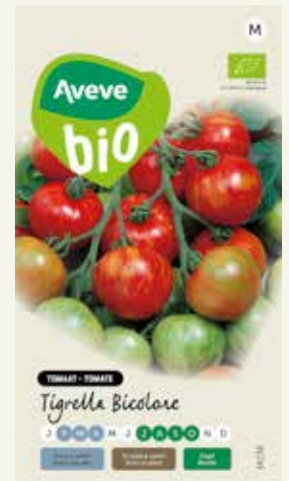
Tomaat

Matina ^L
 Variëteit die de ronde vaste vruchten voortbrengt en geschikt is voor de teelt in openlucht.



Tomaat

Green Zebra ^M
 De geelgroene vruchten maken deze variëteit heel bijzonder. Het groene, sappige vruchtvlees is zoet met een friszuur accent.



Tomaat

Tigrella Bicolore ^M
 Kleine rode tomaat met oranje strepen. Goede smaak, het vruchtvlees is vast en sappig.

Tomaten zaaien doe je binnen in huis, want de planten hebben een temperatuur van 20 °C nodig.



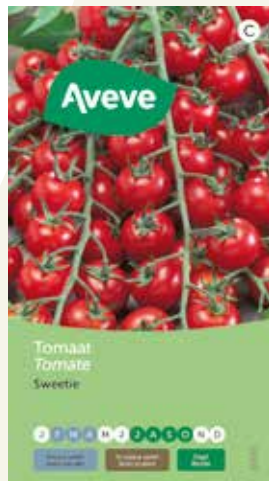
Tomaat

Indigo Rose ^M
 De eerste echte paarse tomaat, met dezelfde antioxidanten als bosbessen.



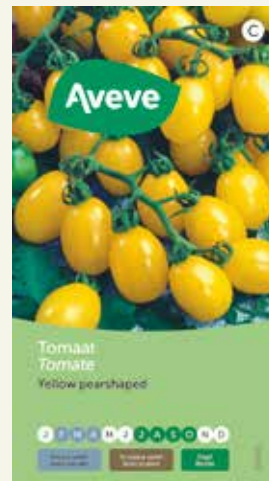
Tomaat

Brutus ^M
 Variëteit die de grootste ronde vaste vruchten voortbrengt. Geschikt voor de teelt in openlucht.



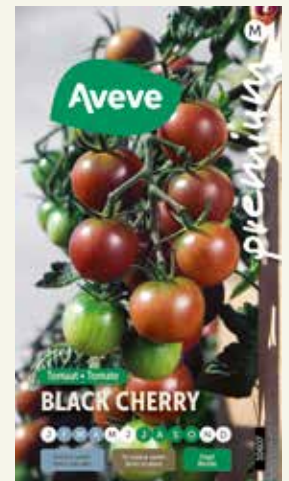
Kerstomaat

Sweetie ^C
 Kleine tomaatjes zijn heel populair. Ze geven een hoge en continue opbrengst en kunnen ook in kuipen, bakken en grote potten gekweekt worden op een terras.



Kerstomaat

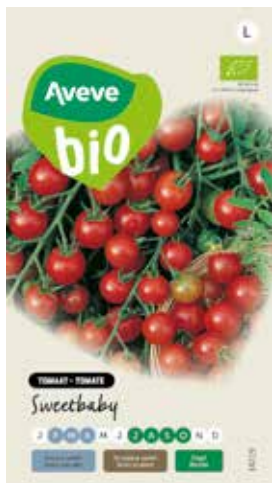
Yellow Pearshaped ^C
 Gele, peervormige mini-tomaatjes. Productieve selectie met trossen van tientallen kleine tomaatjes.



Kerstomaat

Black cherry ^M
 Lekker donkerrode kerstomaatjes. Een excellente, sappige variëteit met een zoete smaak. De plant vormt talrijke trossen met tientallen lekkere kleine tomaatjes van ca. 20 gram.

De paarse tomaat 'Indigo Rose' heeft dezelfde antioxidanten als bosbessen.



Kerstomaat

Sweetbaby **L**

Variëteit van rode kerstomaatjes met een uitstekende, zoete smaak. De plant vormt talrijke trossen met tientallen smakelijke kleine tomaatjes.



Kerstomaat

Crokini **M**

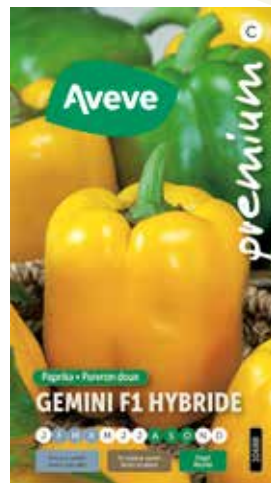
Variëteit van rode kers- of mini-tomaatjes met een zoete smaak. De plant vormt talrijke trossen met tientallen lekkere kleine tomaatjes van ca. 20 gram.



Balkontomaat

Tiny Tim **M**

Variëteit van rode kers- of mini-tomaatjes met een zoete smaak. De plant vormt talrijke trossen met tientallen lekkere kleine tomaatjes van ca. 20 gram. Enkel voor in potten



Paprika

Gemini F1 **C** Lipari F1 **M**
Solero F1 **M**

Paprika van het type 'Corno Di Toro', langwerpige vruchten van ongeveer 20 cm lang. De vruchten worden groen (onrijp) en rood (rijp) geoogst. Kweek ze in de hobbyserre of op een warme en zonnige plaats in de openlucht.



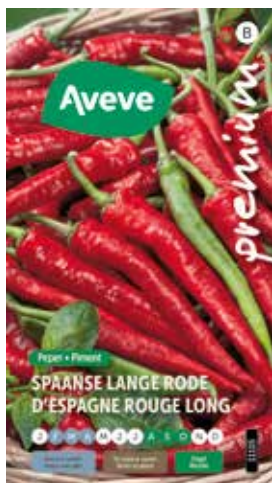
Paprika

Jubilandska **M**

Zoete paprika met half lange vruchten. De vruchten worden groen (onrijp) en rood (rijp) geoogst. Kweek ze in de hobbyserre of op een warme en zonnige plaats in de openlucht.



Kweek paprika's in de serre of op een warme en zonnige plaats in de openlucht.



Peper

Jalapeno **M** Spaanse lange rode **B**

De groene of rijpe rode vruchten zijn zeer pikant. Gedroogd en gemalen zijn ze bekend als cayennepeper en worden ze gebruikt voor het kruiden van gerechten. De teelt komt overeen met die van paprika.



Aubergine

Lange violette **B**

Deze sierlijke lange vruchten hebben een mooie glimmende violette kleur. De vruchten worden gestoofd of in ratatouille verwerkt. Je moet ze wel in de hobbyserre kweken en de planten langs draad omhoog leiden. Net als tomaat en paprika houden ze van warmte en zon en een voedzame bodem.



Courgette

Multicolor **N**

Een verpakking met 3 variëteiten courgettes in 3 verschillende kleuren. Oogst ze regelmatig wanneer de vruchten 15 à 20 cm lang zijn.



Courgette

Atena Polka F1 **C** Cocozelle **M** Ronde de Nice **B**

Gele courgettes zijn even smakelijk als groene en heel decoratief. 'Ronde de Nice', is een ronde courgette die net zo gemakkelijk te kweken is als langwerpige.



Kweek aubergines in de serre en leid de planten langs een draad omhoog.

Jonge courgettes hebben meer smaak. Grotere vruchten zijn goed om soep van te maken.



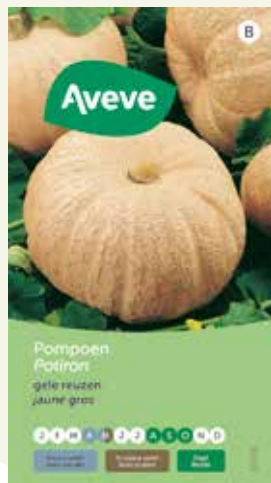
Courgette

Black Beauty **L** Klimmend **M**
Black Beauty' is een heerlijke variëteit voor een zorgeloze oogst, de hele zomer lang.



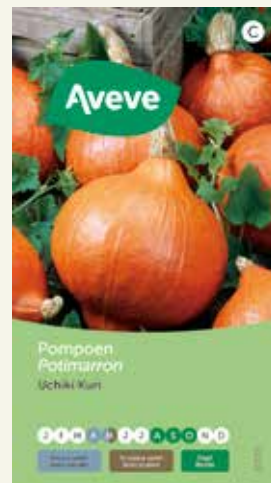
Courgette

Black Beauty Superba **B**
Met een paar courgetteplanten kun je maandenlang oogsten. Als je ze jong oogst, hebben ze meer smaak. Zwaardere, vol-groeiende vruchten zijn nog altijd goed om soep van te maken.



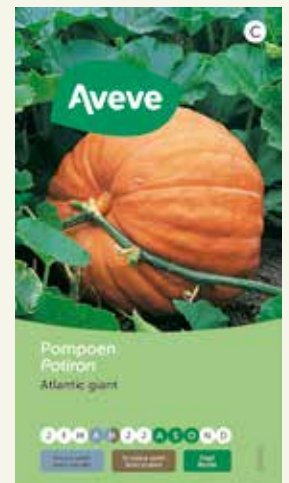
Pompoen

Gele reuzen **B** Rode van Etampes **B**
Omdat ze er allemaal net iets anders van vorm en kleur uitzien is het aanbod van pompoenen zo groot. Doorgaans is hun gebruik in de keuken hetzelfde. 'Rode van Etampes' en 'Gele reuzen' zijn klassiekers. Een pompoen moet goed uitrijpen aan de plant op het veld, of narijpen in de zon.



Pompoen

Uchiki Kuri **C**
Deze kleine, oranjekleurige pompoen is een heel stuk handiger in gebruik dan de traditionele reuzenpompoen. Hij is zeer goed bewaarbaar en wordt in het bijzonder gewaardeerd voor zijn nootachtige smaak. Ideale pompoen voor de soep.



Pompoen

Atlantic Giant **C** Jack O'Lantern **B** Turkse muts **B** Vegetable spaghetti **B**
De 'Atlantic Giant' is een reusachtige pompoen, veel gebruikt voor wedstrijden. De naam 'Jack O'Lantern' zegt het zelf: het is de pompoen voor het Halloweenfeest. 'Turkse muts' heeft een aparte, sierlijke vrucht. Het vruchtvlees van 'Vegetable spaghetti' valt na het stomen of garen in de oven uit elkaar in lange dunne slierten, zoals spaghetti.

Een pompoen moet goed uitrijpen aan de plant op het veld, of narijpen in de zon.



Pompoen

Butternut **C**
Deze pompoen heeft een peervormige vrucht en zoet oranje vruchtvlees met een fijne structuur. Goed bewaarbaar. De pompoen moet goed uitrijpen aan de plant op het veld, of narijpen in de zon.



Pompoen

Uchiki kuri **L**
Deze kleine, oranjekleurige pompoen is een stuk handiger in gebruik dan de traditionele reuzenpompoen. Goed bewaarbaar.



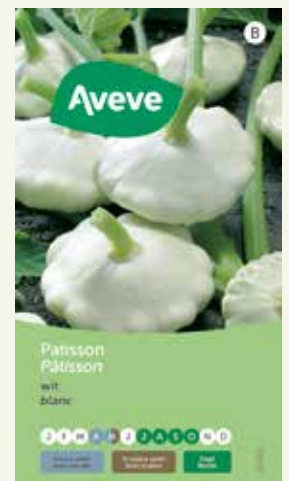
Pompoen

Groene Hokkaido **L**
Compacte pompoen van 1 tot 1,5 kg. Groene vrucht met geel-oranje vruchtvlees van uitstekende kwaliteit.



Pompoen

Pink Banana Jumbo **M**
De pompoen kan zelfs in zomers met weinig zon en veel regen een goede oogst opleveren. Deze rankende pompoensoort heeft veel ruimte nodig. Snoei bij weinig ruimte de plant terug.



Patisson

Wit **B**
De patisson is familie van de courgette en wordt op dezelfde manier gekweekt. Oogst de vruchten jong, wanneer ze een diameter van 10 cm hebben.



De patisson is familie van de courgette en wordt op dezelfde manier gekweekt.



Komkommer

Marketer B
 'Marketer' is een half lange komkommer om te kweken in de volle grond. Vruchten van ca. 20 cm lang.



Komkommer

Beth Alpha F1 C
 Een sappige en lekkere mini-komkommer met een lengte van 14 à 16 cm die heel gemakkelijk te kweken is. Oogst de jonge vruchten regelmatig en daardoor ook een langere oogstperiode.



Komkommer

Camilla F1 M
 Camilla' is een lange, slanke komkommer, zoals je die in de supermarkt vindt. Een kwaliteitsproduct met een sterke weerstand tegen meeldauw en daardoor ook een langere oogstperiode.



Komkommer

Marketmore L
 Half lange komkommer om te kweken in de volle grond. Vruchten van ca. 20 cm lang.



Augurken

Kleine groene Parijse B
 Augurken zijn verwant met komkommer. Ze worden niet rauw gegeten, maar opgelegd in azijn. Laat de vruchten niet groot worden: oogst ze regelmatig wanneer ze 5 tot 10 cm lang zijn.

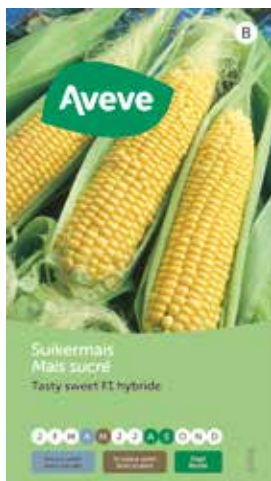


Laat augurken niet groot worden. Oogst ze regelmatig wanneer ze 5 tot 10 cm lang zijn.



Artisjok

Groene van Laon B
 Een imposante plant die de nodige ruimte vraagt (één plant per vierkante meter). Bij artisjok zijn het de vlezige delen van de bloemknoppen die gebruikt worden. De eerste oogst valt pas in het jaar na het zaaien. Artisjok is namelijk een vaste plant, je kan er dus verschillende jaren na elkaar van oogsten.



Suikermais

Tasty Sweet F1 B
 Een zoete maïs, ook om popcorn van de korrels mee te maken. Bij suikermais worden de kolven geoogst als de zaden nog zacht zijn (melkrijp). Zaai de grote zaden in potjes en plant enkele planten in de tuin, vanaf half mei.



Knolselder

Cobra C
 Deze knolselder ontwikkelt een grote kwaliteitsknol, perfect witzelig en zeer goed bewaarbaar.



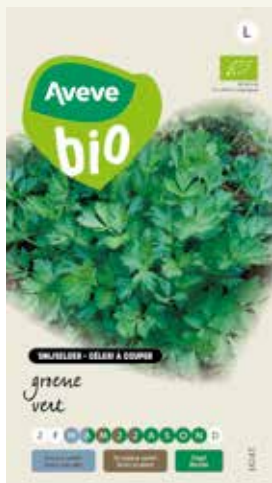
Selder

Golden Spartan C Groene Pascal A
 Zaai vanaf februari in een zaai-kistje, bij een temperatuur van 18°C. Zaaidiepte: 0,5 cm. Zet de jonge plantjes na anderhalve maand in potjes en kweek ze verder op.



Snijselder

Groene A
 Selder met aromatisch blad op fijne stengels om af te snijden. Zodra de planten voldoende groot zijn, kun je er regelmatig van oogsten.



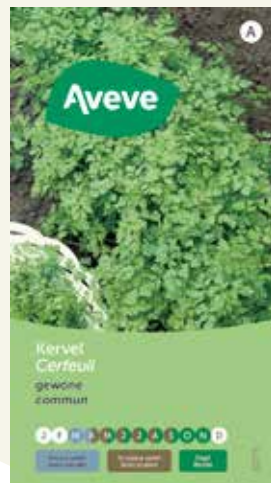
Snijzelder

Groene **L**
Selder met aromatisch blad op
fijne stengels om af te snijden.



Knolvenkel

Fino **C**
Van knolvenkel kun je naast de
witte knol ook de stengels en
de frisgroene, op dille lijkende
blaadjes in de keuken gebruiken.



Kervel

Gewone **A**
Zaai regelmatig een kleine
hoeveelheid om de oogst te
spreiden. Goed te kweken in
bakken en potten. Oogstbaar na
5 tot 6 weken.



Kervel

Gewone **L**
Aromatisch kruid met zachte,
fijne smaak. Zaai regelmatig een
kleine hoeveelheid om de oogst
te spreiden. Goed te kweken in
bakken en potten. Oogstbaar na
5 tot 6 weken.



Postelein

Groene **B**
Verse blaadjes van postelein
worden in kleine hoeveelheden
toegevoegd aan salades. Het is
ook een prima groente om soep
mee te maken. Minder dan zes
weken na het zaaien kunnen de
eerste malse, vlezige blaadjes
worden geplukt.

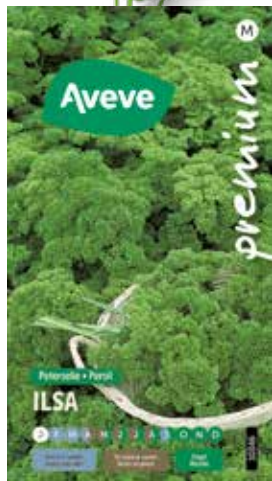


Zaai regelmatig een kleine hoeveelheid
kervel om de oogst te spreiden.
Oogst na vijf à zes weken.



Winterpostelein

Winterpostelein **C**
De frisse, vlezige blaadjes
van winterpostelein zijn een
welgekomen afwisseling als
wintergroente. Voeg ze toe
in een slaatje of maak er soep
mee. Zaaien in augustus of zelfs
nog in september.



Peterselie

Ilsa **M** Wortelpeterselie
halflange **B**
Onder de peterseliesoorten is
'Ilsa' topkwaliteit met zijn fijn
gekruld donkergroen blad. Wor-
telpeterselie is minder bekend,
deze plant vormt een aromati-
sche wortel.



Peterselie

Bravour **C** Gekrulde
donkergroene **A** Gigante
d'Italia **C**
Peterselie is een onmisbaar keu-
kenkruid en handig om altijd bij
de hand te hebben. Oogst deze
fijn gekrulde peterselie volgens
behoefte en gebruik het kruid
direct, dan is de smaak optimaal.
Naast een aanbod in gekrulde
types zijn er ook gladbladige
types zoals 'Gigante d'Italia'.



Peterselie

Gigante d'Italia Hilmar **L**
Grüne Perle **L**
Deze blad- of snijpeterselie
wordt gebruikt om te kruiden:
de gladde blaadjes hebben
een rijker aroma en een fijner
smaak dan krulpeterselie. Vers
gebruiken.

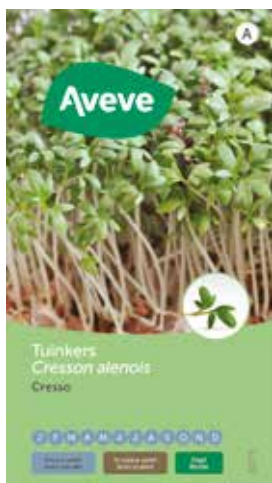


Peterselie

Wortelpeterselie **L**
Iedereen kent peterselie, maar
wortelpeterselie is een minder
geweekte groente. In de zomer
kan het blad worden gebruikt als
traditionele peterselie, de wortel
is een wintergroente waarvan de
smaak het midden houdt tussen
knolselder en pastinaak.



Oogst peterselie volgens behoefte en gebruik
het kruid direct, dan is de smaak optimaal.



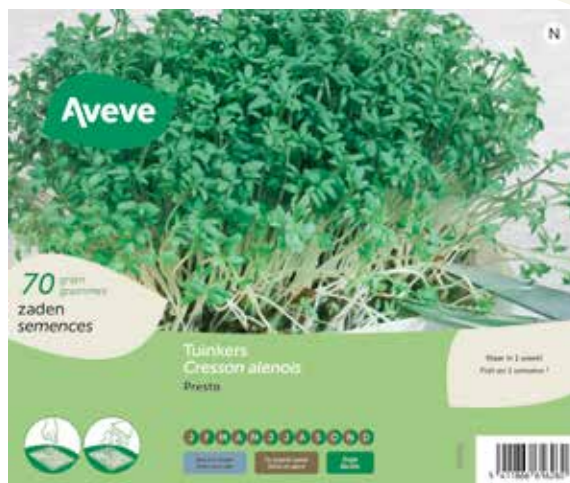
Tuinkers

Cresso **A** Presto **A**
 Tuinkers kweek je gewoon binnen in huis. Zaai het op natgemaakt keukenpapier en je ziet al heel snel het resultaat. Ideaal om samen met de kinderen te kweken. Dagelijks water geven en oogsten na 1 week.



Tuinkers

Cresso **L**
 Tuinkers kweek je gewoon binnen in huis. Zaai het op natgemaakt keukenpapier en je ziet al heel snel het resultaat. Ideaal om samen met de kinderen te kweken. Dagelijks water geven en oogsten na 1 week.



Tuinkers

Presto **N**
 Tuinkers kweek je gewoon binnen in huis. Zaai het op natgemaakt keukenpapier en je ziet al heel snel het resultaat. Ideaal om samen met de kinderen te kweken. Dagelijks water geven en oogsten na 1 week.



Waterkers

Grootbladige **B**
 Waterkers is een echte waterplant. Kweek de plant in een gesloten bak waarvan je de grond constant nat houdt met koud water. Een laagje modder belet de planten niet om te groeien, integendeel.

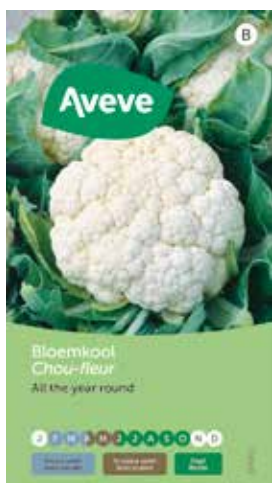


Zaai tuinkers op natgemaakt keukenpapier en je ziet al heel snel het resultaat. Geef dagelijks water en oogst na 1 week.



Landkers

Barbara **B**
 De pittige smaak en het gebruik lijken op waterkers. Gezaaid in de nazomer zorgt het voor een extra voorraad wintergroente, dat goed bestand is tegen koude en vorst. Wordt ook barbarakruid of winterkers genoemd en is zeer gemakkelijk te kweken.



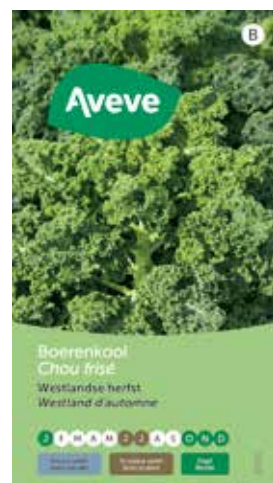
Bloemkool

All the Year Round **B**
 Walcheren winter **B**
 'All the Year Round' is een traditionele witte bloemkool. 'Walcheren winter' is een oud ras. Het wordt gezaaid in juni, opgekweekt in de zomer en in september uitgeplant. Het gewas overwintert en zorgt voor verse bloemkool in april.



Bloemkool

Nova F1 **M**
 Nova' is een mooie kwaliteitsbloemkool die geoogst wordt in de zomer en de herfst.



Boerenkool

Westlandse herfst **B**
 Over de goede voedingseigenschappen van boerenkool (of krulkool) is iedereen het eens. Toch is deze gemakkelijk te kweken koolsoort geen populaire groente. Het is een echte wintergroente die weerstaat aan strenge vorst, dan is ze zelfs op haar best.



Broccoli

Marathon F1 **C**
 Broccoli is verwant met bloemkool, het is er een verfijnde uitvoering van. Deze groente werd pas 25 jaar geleden bekend in onze regio. Broccoli is makkelijker te kweken dan bloemkool.



Boerenkool is een echte wintergroente die weerstaat aan strenge vorst, dan is ze zelfs op haar best.



Broccoli

Groene Calabrese **L**
Broccoli is gemakkelijker te kweken dan andere koolsoorten. Oogst de groene koppen op tijd, vooraleer ze doorgroeien en bloeien. Na de oogst van de hoofdknop ontwikkelen zich de zijknoppen die kleinere kooltjes geven. Je kunt er dus lange tijd van oogsten.



Broccoli

Summer purple **M**
Kwaliteitsselectie met hoge productie. Broccoli vraagt om een rijke grond en een goede, constante vochtvoorziening.



Chinese kool

Nagaoka F1 **C**
De meest gebruikte groente uit Azië is ook hier goed te kweken. Er zijn diverse bereidingsmogelijkheden: fijnsnijden als rauwkost in salades, roerbakken of stomen.



Raapsteel

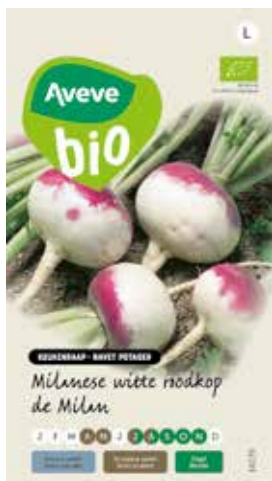
Namenia **L**
Raapsteel is een echte voorjaarsgroente die snel groeit. Het jonge blad wordt o.a. gebruikt in salades. Een heel gemakkelijk te kweken gewas. Ook goed in de nazomer te zaaien, om zo tot in de herfst vers groen te oogsten.



Keukenraap

Goudbal **B** Milanese witte Roodkop **A** Ronde witte Roodkop **A**
Voor de beste smaak oogst je de knolletjes als ze nog vrij klein en krokant zijn, met een diameter van 6 tot 8 cm. Keukenrapen zijn met succes in het voorjaar te telen, maar zijn vooral typische groenten voor het najaar.

Broccoli is makkelijker te kweken dan andere koolsoorten. Je kunt er lange tijd van oogsten.



Keukenraap

Milanese roodkop **L**
Tuin- of keukenraapjes kunnen zowel in het voorjaar als in de zomer worden gezaaid. Voor de beste smaak oogst je de knolletjes als ze nog vrij klein en krokant zijn.



Koolraap

Gele Engelse roodkop **A**
Jonge koolrapen worden in de keuken gebruikt in salades of in stoofschotels. Volgroeide knollen zijn ook een prima diervoeder. De knollen zijn winterhard en bewaarbaar.



Koolrabi

Wener witte **A**
Opvallende planten met een zachte kool smaak. Oogst ze jong, wanneer ze 7 à 8 cm doorsnee hebben, in een ouder stadium worden ze vezeliger.



Mergkool

Angeliter **A**
Voederkool voor het kleinvee. Voeder blad en mergstam voor de eerste strenge vorst.

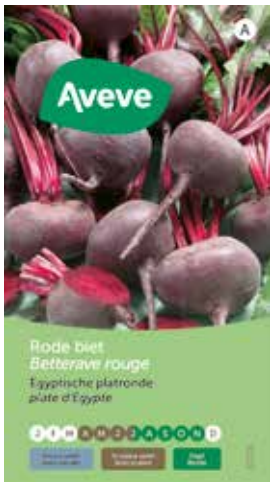


Gele biet

Burpees Golden **C**
Oude variëteit tuinbiet met goudgeel, zoet vruchtvlees. Een groente voor in salades, voorgerechten en andere bereidingen. Ook de jonge bietenblaadjes kun je gebruiken in salades.



Tuin- of keukenraapjes kun je zowel in het voorjaar als in de zomer zaaien.



Rode biet

Egyptische platronde **A**
Laat bietjes niet te groot worden. Oogst ze als ze een diameter hebben van ongeveer 8 cm. Spreid de zaaimomenten tussen april en juli. Gebruik ook de jonge blaadjes in salades of in de wok.



Rode biet

Chioggia **C** Detroit 2 **C**
Laat bietjes niet te groot worden. Oogst ze als ze een diameter hebben van ongeveer 8 cm. Spreid de zaaimomenten tussen april en juli. Gebruik ook de jonge blaadjes in salades of in de wok. 'Chioggia' is een oude Italiaanse variëteit: decoratieve rode bietjes met witte ringen in het vruchtvlees.



Rode biet

Detroit **L**
Ronde tuinbiet, dieprood van kleur. Groente voor in salades, voorgerechten en andere bereidingen. Gebruik ook de jonge blaadjes in salades.



Rode biet

4 kleuren **M**
Lekker in salades, voorgerechten en andere bereidingen. Heel jonge bietenblaadjes zijn ook heerlijk in salades.



TIP

Laat bietjes niet te groot worden. Oogst ze als ze een diameter hebben van ongeveer 8 cm. Als ze groter worden, krijgen ze een minder zoete en soms zelfs bittere smaak.



Rode biet BIO

N
Ronde tuinbiet, dieprood van kleur. Groente voor in salades, voorgerechten en andere bereidingen. Ook heel jonge bietenblaadjes zijn heerlijk in salades. Gemakkelijke teelt.



Rode kool

Langedijker herfst **A**
Rode kool om te oogsten op het einde van de herfst. Vraag een rijke grond met een goede, constante vochtvoorziening.



Rode kool

Redcap F1 **M**
Hybride rode kool van superieure kwaliteit, compacte kooltjes van 1 à 2 kg. Voorzie een standplaats met vruchtbare grond en een goede, constante vochtvoorziening.



Savooikool

Capriccio F1 **M**
Winterkoning **A**
Voor de echte winterteelt is het traditionele ras 'Winterkoning' nog altijd een aanrader.



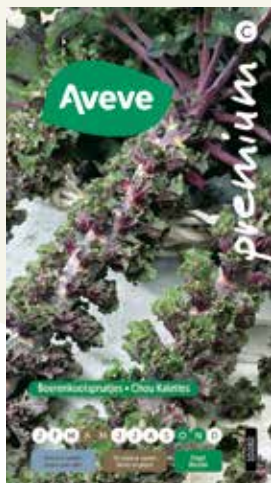
Rode kool vraagt een rijke grond en heeft regelmatig water nodig.



Spitskool

Express **B**

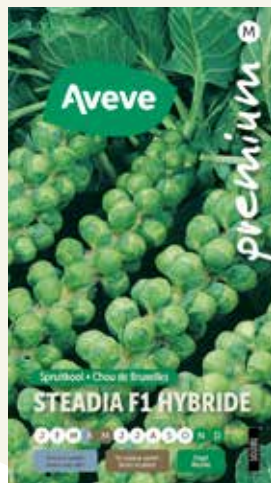
Deze spitsgroeiende sluitkool is een typische kool voor de vroege teelt. Deze zomerkool heeft een zachtere smaak dan de witte kool, waarmee ze verwant is.



Boerenkool-spruitjes

C

Spruitkool Kalettes® Garden Mix F1 is een kruising met de smaak van spruitjes gecombineerd met de milde, zoete, notige smaak van boerenkool.



Spruitkool

Steadia F1 **M**

Spruitjes bewaren lang aan de plant en kunnen gedurende verschillende maanden worden geoogst, tot in de winter. Een periode van vorst maakt de smaak van spruiten nog beter.



Voederkool

Emerald Giant **A**

Deze groene, bladrijke voederkool is een prima voeder voor kleinvee. Winterhard.



Witte kool

Langedijker bewaar **B**

Eén van de bereidingen op basis van witte kool is zuurkool, maar je kunt witte kool ook eten als rauwkost, in salades of klaarge-maakt in de wok.

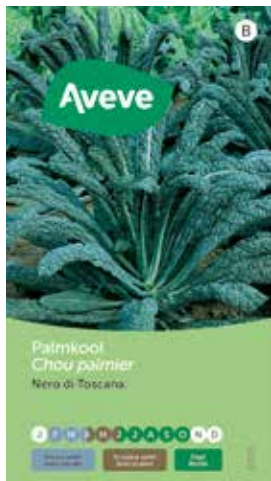
Spruitjes bewaren lang aan de plant. Een periode van vorst maakt de smaak nog beter.



Witte kool

Consul F1 **M**

Witte kool van 1 à 1,5 kg om te oogsten aan het eind van de zomer en begin van de herfst. Deze teelt vraagt een rijke grond met een goede, constante vochtvoorziening.



Palmkool

Nero di Toscana **B**

Een soort Italiaanse boerenkool, met lange groengrijze bladeren met dikke nerven. De grote, sierlijke planten kunnen ook in de siertuin of een grote pot gekweekt worden. In het voorjaar komen er gele bloemen op, waarvan de bloemknoppen eetbaar zijn. Vorstresistent gewas.



Paksoi

Taisai **L**

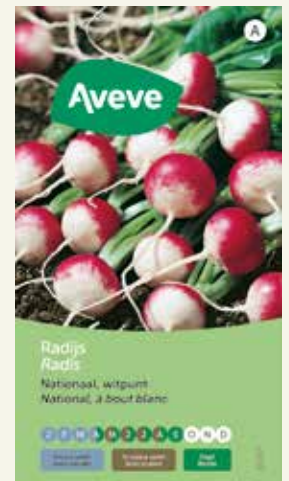
Deze Aziatische bladgroente vormt brede witte stelen. Paksoi groeit snel en kan jong geoogst worden als baby-paksoi voor salades. Zaaïen voor juni wordt afgeraden wegens gevaar voor doorschieten. Deze calorie-arme groente boordevol vitamines kun je serveren als rauwkost, roerbakken of stomen.



Pastinaak

Mitra **C** Tender and True **L**

Deze crèmekleurige wortel heeft een zoete en zachte anijsmaak. Door zijn lengte, tot 30 cm of meer, heeft deze groente een eerder lichte en diepbewerkte grond nodig.



Radijs

National witpunt **A** Saxa ronde rode **A**

Radijsjes zijn heel gemakkelijk te kweken en dus ideaal voor een beginnende tuinier. Zaaï ze regelmatig verspreid over het seizoen, ze groeien snel en zijn na ongeveer een maand al volgroeid.



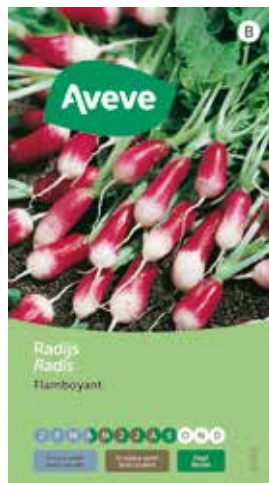
Palmkool groeit tot wel 80 cm hoog. Zet de groente daarom achteraan in je moestuinbak. Blijf oogsten en knip regelmatig wat blad weg.



Radijs

Witpunt en rood ^N

Deze verpakking met 2 soorten radijsjes voorgezaaid op een zaadlint is bijzonder handig.



Radijs

Flamboyant ^B IJSkegel ^B

'Flamboyant': een langwerpige radijsje, maar net zo gemakkelijk te kweken als alle andere. IJSkegelradijsjes zijn spierwit en langwerpig, maar even pittig van smaak.



Radijs

Jolly ^C Ostergruss ^A

Kies voor radijs 'Jolly' voor de kwaliteit van de mooie, ronde, rode radijsjes en hun lekkere, zachte smaak. 'Ostergruss Rosa' is een langwerpige radijs met een milde smaak.



Radijs

18-daagse ^L Ronde rode ^L

De '18-daagse' is een half lange rode radijs met witte punt. De naam verwijst naar de korte teeltduur.



Radijsjes zijn heel gemakkelijk te kweken en dus ideaal voor een beginnende tuinier.



Radijs

Riesenbutter ^C

Radijsjes zijn heel gemakkelijk te kweken, ideaal voor beginners. Zaai ze regelmatig verspreid over het seizoen, ze groeien snel en zijn na ongeveer een maand al volgroeid.



Rammenas

Lange zwarte winter ^B

De rammenas is een lange zwarte wortel met wit vruchtvlees dat smaakt als radijs. In schijfjes of blokjes gesneden geeft rammenas een pittige smaak aan salades. Groeit trager dan radijs, maar kan na de oogst bewaard worden.



Schorseneren

Verbeterde reuzen ^A

Wintergroente met een typische smaak. Een oude groente voor de liefhebbers.



Wortelen

Amsterdamse bak ^A

Berlikumer ^B
De verschillende variëteiten wortelen zorgen voor een spreiding van de oogst. 'Amsterdamse bak' is een snelgroeiende wortel om jong te oogsten. 'Berlikumer' groeit langzamer maar kan goed bewaard worden in de winter.



Wortelen

Flakkeese 2 ^L Nantes ^L

Een wortel om te oogsten in de herfst en te bewaren in de winter.



Rammenas smaakt als radijs, maar kan na de oogst langer bewaard worden.



Wortelen

Lobbericher gele **B**
 Nantes halflange **A**
 Traditionele variëteiten die een slanke, mooi gekleurde wortel met een stomp uiteinde vormen. Goed bewaarbaar.



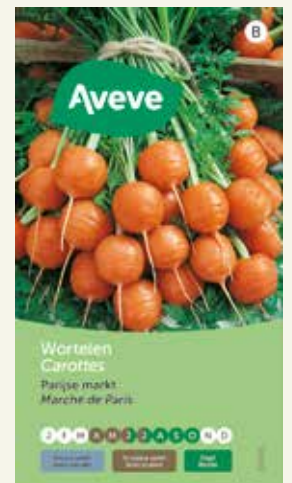
Wortelen

Nantes halflange **C**
 Omhuld zaad (pillenzaad) maakt zaaien gemakkelijker en uitdunnen overbodig. Nantes is een slanke, goed gekleurde wortel met een stomp uiteinde.



Wortelen

Nantes halflange **N** Rainbow & Purple Haze **N**
 'Rainbow & Purple Haze' is een uniek veelkleurig mengsel van wortelen voorgezaaid op zaadlinten.



Wortelen

Parijse markt **B**
 Ronde wortelen in de vorm van een grote radijs, een uitstekende groente voor bij het aperitief.



Zaai verschillende variëteiten van wortelen voor een goede spreiding van de oogst.



Wortelen

Flyaway F1 **M** Senior F1 **M**
 'Senior' en 'Flyaway' hebben op gebied van kwaliteit en productiviteit hun verdiensten, zij zijn extra resistent tegen ziektes. Zo heeft 'Flyaway' een natuurlijke weerstand tegen de wortelvlug.



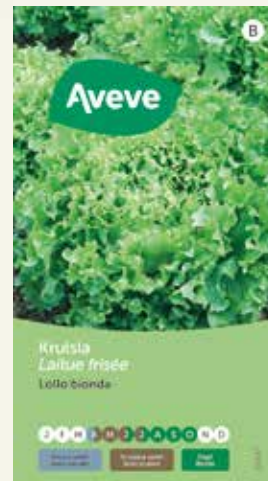
Wortelen

Touchon **C**
 Vroege variëteit met een half lange, cilindervormige wortel.



Wortelen

Purple Haze F1 **M**
 Variëteit met slanke, paarsgekleurde wortel met een stomp uiteinde. Goed bewaarbaar.



Krulsla

Lollo Bionda **B** Lollo Rossa **B** Red Salad Bowl **B**
 Alle sla wordt op dezelfde manier gezaaid: op regelmatige tijdstippen van in het voorjaar tot in de nazomer een kleine hoeveelheid, in een zaaikistje, in potjes of in de volle grond. Zo spreid je de oogst.



Krulsla

Red Salad Bowl **L**
 Rode eikenbladsla vormt een losse krop waarvan je de decoratieve roodgetinte blaadjes (in de vorm van een eikenblad) ook als pluksla kunt oogsten.

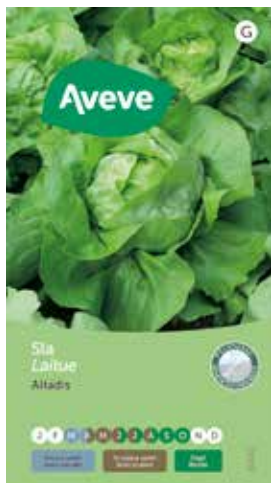
Purple Haze F1 is een slanke, paarsgekleurde wortel met een stomp uiteinde.



Sla

Appia **C** Assam **A**
Batavia **B** Hilde **B**
Meikoningin **A**

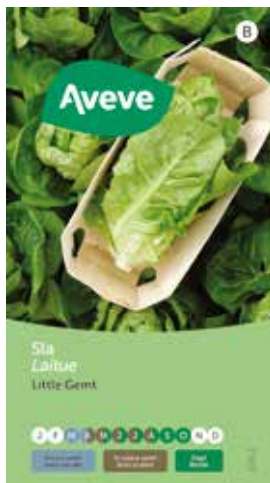
Het duo 'Appia' en 'Assam' zijn de klassieke kropsla's. 'Batavia' gelijkt op ijsbergsla, maar het blad is malser en minder dik. 'Meikoningin' is een malse sla, specifiek voor het voorjaar.



Sla

Altadis **G**

Altadis' is een kropsla voor het ganse seizoen die een goed gevulde krop vormt. Het zaad is omhuld (pillenzaad) wat zaaien gemakkelijker en uitdunnen overbodig maakt.



Sla

Little Gem **B**

Een echte mini-kropsla, ideaal voor kleine gezinnen. Vormt een kleine, langwerpige krop met een mals blad, lijkt op Romeinse sla.



Sla

Dynamite **M** Maïko **C**
Wonder der vier jaargetijden **B**

'Maïko' is een compacte kropsla van het type 'rougette'. Het dieprode krokante blad vormt een mooi contrast met de frisgroene kleur van de binnenste bladeren van de krop. 'Wonder der vier jaargetijden' is een oud ras met mals roodgetint blad. 'Dynamite' is een klassieke kropsla met natuurlijke resistentie tegen de groene sluis en hoge resistentie tegen de witziekte.



Sla

Appia **L**
Klassieke, grote kropsla voor het hele seizoen.



Bijzonder is dat ijsbergsla zich goed in de koelkast laat bewaren.



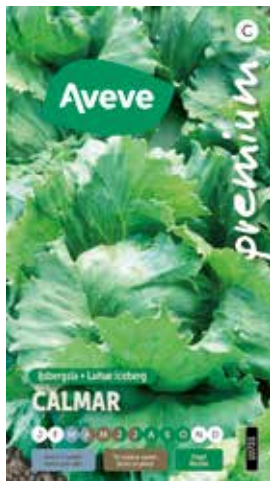
Sla

Little Leprechaun **L**
Romeinse sla, of bindsla, vormt een eerder losse krop met langwerpig blad. Variëteit met decoratief roodbruin, mals blad.



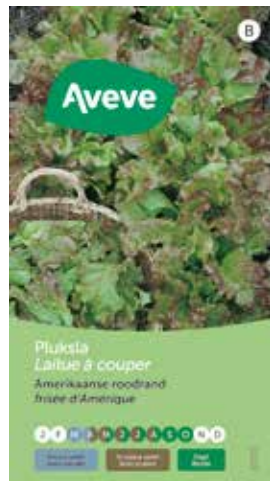
Sla

Twellose gele **L**
Een ouderwetse botersla. Zeer malse geelgroene kropsla.



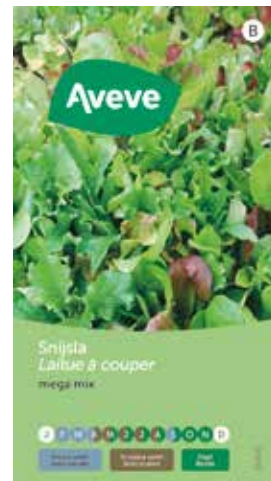
Ijsbergsla

Calmar **C**
Deze kropsla vormt een grote krop met knapperige bladeren. Bijzonder is dat ijsbergsla zich goed in de koelkast laat bewaren.



Pluksla

Amerikaanse roodrand **B**
Goudgele Gotte **A**
Snijsla vormt geen krop, maar losse bladeren. Als de jonge, malse blaadjes voldoende ontwikkeld zijn, snij je ze naar behoefte af. Je kunt ze dus al snel oogsten. Zaai op regelmatige tijdstippen een kleine hoeveelheid om de oogst te spreiden.

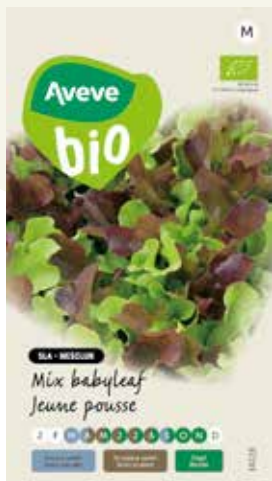


Snijsla

Mega Mix pluksla mengsel **B** Pluksla mengsel **N**
'Mega Mix' is een mengsel van snelgroeiende slasoorten, handig en bijzonder gemakkelijk te kweken. Snij de jonge en malse blaadjes naar behoefte af wanneer ze voldoende ontwikkeld zijn. Het mengsel hergroeit vlot voor een volgende oogst. Is ook als zaadmat verkrijgbaar.



Zaai regelmatig sla van in het voorjaar tot in de nazomer in een zaaikistje, in potjes of in de volle grond. Zo spreid je de oogst.



Snijsla

Mix Babyleaf **M** Purple Frills **D**

Kleurig mengsel voor een snelle teelt van malse slablaadjes. Gemakkelijk het jaar rond te kweken. Wanneer de jonge blaadjes, na 3 tot 4 weken, voldoende ontwikkeld zijn, snij je ze naar behoefte af. Na een tweetal weken kun je een tweede keer oogsten.



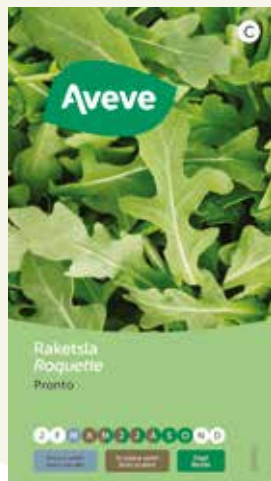
Raketsla

Wilde rucola **B**

De wilde rucola heeft het fijnste blad en de pikantste smaak, maar groeit een stuk trager dan andere soorten.



De wilde rucola heeft het fijnste blad en de pikantste smaak.



Raketsla

Olijfbladige **C** Pronto **C**

Pronto' is een mooie raketsla met fijn aromatisch blad. Bij 'Olijfbladige' doet de vorm van het blad denken aan een olijfblad, deze variëteit heeft een milde, aangename smaak. Het jonge blad van raketsla wordt toegevoegd aan gemengde salades.



Raketsla

Rucola **L**

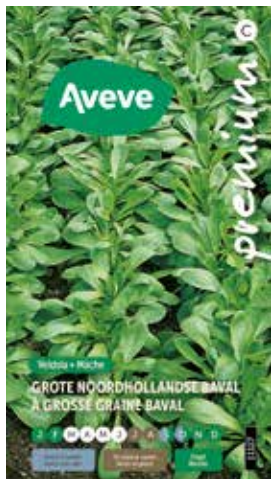
Rucola groeit snel en produceert een grover blad.



Veldsla

Groene van Cambrai **B** Grote Noord-Hollandse **A**

Bij een zachte winter of in een serre kun je veldsla ook in de wintermaanden oogsten. Deze groente is bestand tegen lichte vorst. Een echt najaarsgewas dus, dat na half augustus en in september tot oktober gezaaid wordt. 'Verte de Cambrai' is een kleinbladige veldsla met ronde donkergroene blaadjes.



Veldsla

Grote Noord-Hollandse **C** Baval **C**

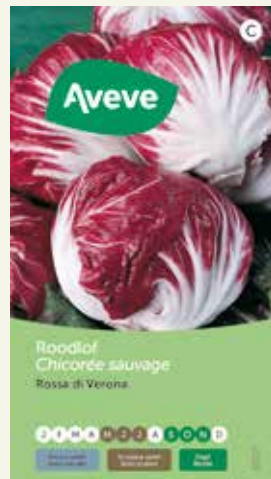
Zeer productieve selectie grootbladige veldsla. Deze typische najaars- en wintergroente is rijk aan mineralen en vitamines. Gebruik de blaadjes rauw in salades.



Witloof

Brussels **A** Passion F1 **M** Zoom F1 **C**

De witloofteelt start in het voorjaar met het kweken van de wortels. Oogst de wortels in oktober en snij de bladkrans 2 à 3 cm boven de wortelkraag af. Bewaar de wortels koel (2 à 3 °C) en kuil ze naar behoefte in: zet de wortels in een 25 cm diepe zandkuil recht tegen elkaar aan. Begiet en bedek met een laag fijne aarde van 20 cm, stro en zwarte plastic. Na enkele weken kun je het witloof oogsten.



Roodlof

Rossa di Verona **C**

Roodlof of radicchio is een groente met mooie, vaste kroppen met knappende bladeren, te gebruiken als sla.

Veldsla is een typische najaars- en wintergroente, rijk aan mineralen en vitamines.



Saladegroenten

Mesclun **N**

Het mesclunmengsel is voorgezaaid op een zaadlint.



Saladegroenten

Classic Mesclun **C**

Mengsel met een grote variatie: van sla en andijvie tot raketsla en kervel. Het is zeer gemakkelijk te kweken en snel oogstbaar. Weinig werk en snel resultaat! Als de jonge, malse blaadjes voldoende ontwikkeld zijn, snij je ze naar behoefte af. De korte teeltduur laat toe verschillende keren te zaaien gedurende het seizoen.



Andijvie

Nummer 5 **B**

Andijvie is populair als rauwkost en wordt gebruikt in gemengde salades. Zaai ze pas als het minimum 15 °C is, om vroegtijdig doorschieten te voorkomen.



Andijvie

Bubikopf 2 **C**

Deze variëteit maakt het mogelijk om andijvie al in de lente te zaaien, zonder gevaar van doorschieten.



Krulandijvie wordt gekweekt in het najaar en is goed bestand tegen de eerste koude.



Krulandijvie

Très fine maraîchère **C**

Volumineuze krulandijvie wordt gekweekt in het najaar en is goed bestand tegen de eerste koude.



Snijandijvie

Fijne krul **A**

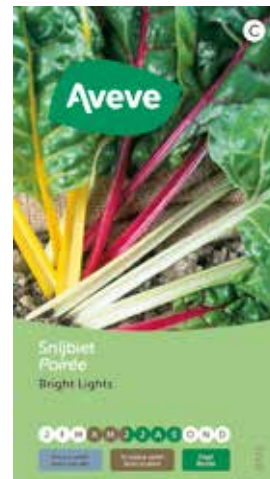
Deze snij- of plukandijvie vormt geen krop, hergroeit steeds opnieuw en kan gedurende een lange periode geoogst worden. Te zaaien van in het voorjaar tot in de nazomer. Zodra de planten voldoende jonge blaadjes hebben, kunnen ze geplukt en als sla gebruikt worden.



Snijbiet

Jonge snijbietblaadjes **B**

Groene witribbige jonge snijbietblaadjes zijn lekker in salades en geschikt om te wokken of te stomen. Je kunt de blaadjes ook klaarmaken zoals spinazie en de bladstelen zoals selderij.



Snijbiet

Bright Lights **C**

Deze veelkleurige snijbiet (geel, oranje, rood en roze) geeft een leuk accent aan je moestuin. Een makkelijk te kweken groente, waarvan je zowel bladen als stengels kan gebruiken.



Snijbiet

Rhubarb Chard **L**

Jonge blaadjes zijn lekker in salades en geschikt om te wokken of te stomen. Je kunt de blaadjes ook klaarmaken zoals spinazie en de bladstelen zoals selderij.

De veelkleurige snijbiet 'Bright Lights' geeft een leuk accent aan je moestuin.





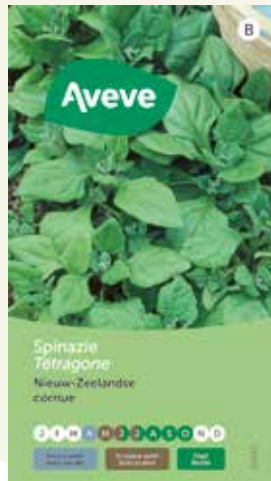
Snijgroenten

Oriental Greens C
Makkelijk te kweken en snel-groeiend, kruidig mengsel van Aziatische bladgroenten. Lekker in een gemengde salade. Pluk de blaadjes heel jong en gebruik ze vers. De teelt duurt maar enkele weken. Je kunt het hele seizoen in de volle grond zaaien en meerdere keren oogsten.



Spinazie

Viking A **Viroflay A** **Winterreuzen A**
Spinazie is op zijn best als je de groente vers uit de eigen tuin oogst, zo kort mogelijk vóór het klaarmaken. Zaaïen kan in principe het hele seizoen, maar zaai beter niet in een heel warme periode.



Spinazie

Nieuw-Zeelands B
Nieuw-Zeelands spinazie kweken is gemakkelijk en praktisch. De plant kan de traditionele spinazie vervangen en is lang oogstbaar. Pluk regelmatig de blaadjes, dat stimuleert de vorming van nieuwe scheuten. Vers geplukt zijn de jonge blaadjes lekker in een gemengde salade. Gekookt of gestoomd krijgen ze de typische spinaziesmaak.



Spinazie

Palco F1 N
Deze voorgezaaide spinazie op een zaadlint is erg handig. Zowel in het voorjaar, de zomer als de herfst geeft 'Palco' een hoge opbrengst van goede kwaliteit.



Spinazie is op zijn best als je de groente vers uit de eigen tuin oogst, zo kort mogelijk vóór het klaarmaken.



Spinazie

Palco F1 C **Palco F1 L**
Zowel in het voorjaar, de zomer als de herfst geeft 'Palco' een hoge opbrengst van goede kwaliteit.



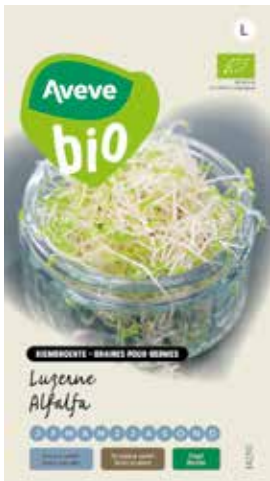
Suikerrij

Suikerrij van Milaan B
Ook bekend als suikertop, suikerbrood en groenteloof. De kropjes kunnen lang in de tuin blijven staan en bewaren ook goed in de koelkast. De smaak verradt de verwantschap met witloof.



Zuring

Van Belleville B
Meerjarige bladgroente die rijk is aan mineralen en vitaminen, waarvan het blad geplukt wordt naar behoefte.



Kiemgroente

Gemengd **L** Luzerne **L**
Mungboon **L** Roze
radijs **L**

Kweek kiemgroenten in een daarvoor geschikte kweekset of in een bokaal, afgesloten met een stuk gaasdoek dat opgespannen wordt met een elastiek. De zaden moeten één nacht weken in water en twee keer per dag goed gespoeld worden met water. Na 5 tot 7 dagen zijn de kiemen etensklaar.



Kiemgroente

Brocolikers **L**

Deze mild smakende kiemgroente zit boordevol gezonde stoffen en zorgt voor een dosis vitamines het hele jaar rond.



Makkelijk heerlijk zoete aardbeien kweken?

Planten is de snelste manier. Maar ook zaaïen lukt perfect:

- Zaaï de zadjes eind februari in een kweekbak.
- Bedek ze met een heel dun laagje aarde.
- Zet je kweekbak op de vensterbank. De ideale temperatuur is 18 tot 20 °C.
- Houd de grond licht vochtig.
- Verpot zaailingen met twee à drie blaadjes naar aparte potjes.
- Zet de plantjes vanaf mei overdag buiten op een beschutte plek. Vanaf de tweede helft van mei kun je ze buiten laten staan in een pot of uitplanten in de volle grond.

Toch liever planten?

Doe dat bij voorkeur in april of augustus. Ontdek al onze aardbeienrassen in de winkel van begin maart tot eind mei en van eind juli tot half augustus.

Fruitzaden



Meloen

Rubens F1 **C**
Deze meloen (type charentais) heeft sappig, zoet oranje vruchtvlees. Als zuiderse plant houdt ze van veel warmte, maar deze groeit ook makkelijk in onze streek, zelfs buiten in de volle grond. Eén plant heeft ca. één vierkante meter ruimte nodig.



Muismeloen

Cucameloen **M**
Een mini-komkommer, zo groot als een druif. Klimplant.



Watermeloen

Red Star F1 **M**
Een robuuste variëteit die in ons klimaat geschikt is voor de teelt in de volle grond. Onder de bijna zwarte schil zit het sappige rode vruchtvlees met zijn zoete smaak.



Bosaardbei

Baron von Solemacher **C**
Bekend om de uitgesproken smaak van de kleine vruchten. Compacte, volle plant met weinig uitlopers. Ideaal voor plantenvakken, hanging baskets en borders.



Aardbei

Grandian F1 **M**
Geeft een grote opbrengst van heerlijk zoete, grote aardbeien.

De meloen 'Rubens F1' houdt van warmte, maar groeit ook makkelijk in onze streek. Zelfs buiten in de volle grond.





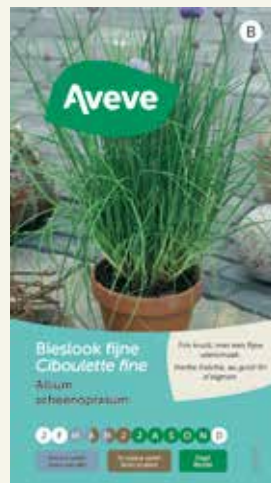
Basilicum

Citroen ^B Genéveve ^B
 Kaneel ^B Pluto ^B Rode ^B
 Thai Siam Queen ^B
 Basilicum kweken doe je in warme omstandigheden (20 °C). Vroeg in het voorjaar binnenshuis zaaien, later in de volle grond in de tuin en altijd op een zonnige plaats.



Basilicum

Aton ^L
 Basilicum is een veelgebruikt keukenkruid, vooral in de Italiaanse keuken. De verse blaadjes, met hun fijn aroma, kruiden tal van gerechten. Goed te kweken in potten en bakken.



Bieslook

Chineze ^B Fijne ^B
 Chinese bieslook heeft een blad dat doet denken aan gras en heeft een milde looksmaak. 'Fijne' is de traditionele bieslook met fijne ronde pijpjes.



Bieslook

Polyvit ^L
 Bieslookpijpjes hebben een fijne, milde uien smaak. Oogst ze het hele jaar door volgens je behoefte en gebruik ze vers. De planten groeien steeds weer uit. Tijdens de bloei vormen zich mooie purperen bloemen die geschikt zijn om te drogen.



Zaai basilicum vroeg in het voorjaar binnenshuis. Plant later in de vollegrond op een zonnige plaats in de tuin.



Bieslook

Oogst bieslook volgens behoefte, het hele jaar door. De plant groeit steeds weer uit. Tijdens de bloei vormen zich mooie purperen bloemen die geschikt zijn om te drogen.



Bonenkruid

Het ideale kruid voor bereidingen met peulvruchten. Als je het meekookt, geeft het al zijn smaak en aroma aan het gerecht.



Citroenmelisse

Plant met citroengeur en citroensmaak. Gebruik de blaadjes vers, bijvoorbeeld voor thee.



Dille

Dille heeft een ragfijn, decoratief blad. Zaai meerdere keren zodat je altijd over jonge aromatische blaadjes beschikt. Aan het einde van het seizoen kun je verse dille drogen of invriezen om later te gebruiken.



Oogst bieslook volgens behoefte, het hele jaar door. De plant groeit steeds weer uit.

Bonenkruid is het ideale kruid voor bereidingen met peulvruchten. Als je het meekookt, geeft het al zijn smaak en aroma aan het gerecht.



Dille

Hera **L**

Zaai dille meerdere keren zodat je altijd over jonge aromatische blaadjes beschikt. Oogst volgens behoefte. Het blad van dille lijkt op dat van venkel en wordt vooral bij visgerechten gebruikt.



Dragon

B

Kruid met vele toepassingen waarvan de smaak wat aan kervel doet denken.



Kamille

B

Decoratieve plant met bloemetjes die op margrietjes lijken. De bloemetjes kun je vers of gedroogd gebruiken voor kamillethee.



Komkommerkruid

B

De blaadjes hebben de smaak van komkommer. Je kunt ze vers verwerken in gemengde salades. De eetbare en decoratieve blauwe bloemen worden druk bezocht door bijen.



Koriander

B L

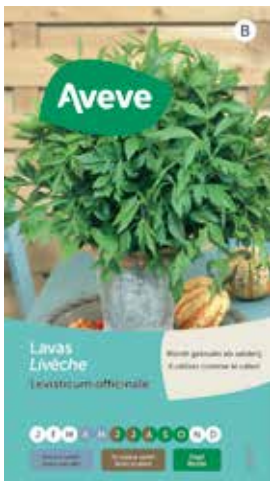
De blaadjes kun je vers gebruiken zoals peterselie in salades of in oosterse gerechten. Koriander wordt soms Chinese peterselie genoemd.



Aan het einde van het seizoen kun je verse dille drogen of invriezen om later te gebruiken.



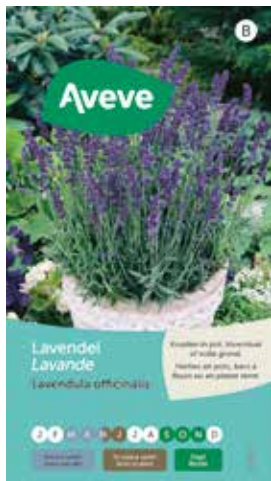
De eetbare en decoratieve blauwe bloemen van komkommerkruid worden druk bezocht door bijen.



Lavas

B

Fors groeiende plant (tot 2 meter hoog) met een selderachtig aroma. Het blad, de stengel en de zaden zijn geschikt om selder te vervangen.



Lavendel

B

Lavendel vormt een struikje met zilverkleurige bladeren dat blauwe, geurige bloemen voortbrengt. Het is een doorlevende plant, ook geschikt voor de siertuin. De geurige bloemen behouden ook na het drogen hun fijne geur. In kleine hoeveelheden kun je jonge verse blaadjes gebruiken in de keuken.



Marjolein

B L

Ook bekend als wilde marjolein of oregano. De jonge blaadjes en stengeltoppen worden gebruikt bij vleesgerechten en pasta's.



Groene munt

B

Pepermunt heeft een verfrissend aroma. Het is vooral een thee kruid, maar de blaadjes geven ook een verfrissende toets aan salades en nagerechten. Ook goed te kweken in potten en bakken.

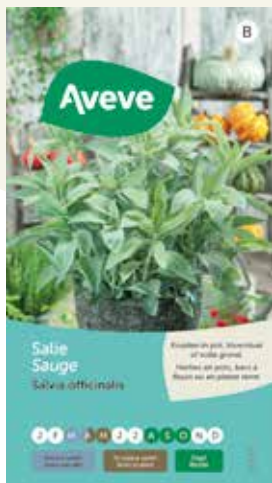


Rozemarijn

B

Een aromatisch heestertje waarvan de verse of gedroogde blaadjes worden gebruikt.

Marjolein is gemakkelijk te kweken en een goede bijvoederplant in de bloeiperiode.



Salie

B
Plant met een grijsgroen viltig blad. Gebruik de blaadjes vers of gedroogd in je gerechten of voor thee.



Tijm

B
Vers of gedroogd: tijm is een keukenkruid met vele toepassingen.



Een moestuinbak is perfect om kruiden te kweken op je terras, balkon of in de tuin. Voor elk plekje vind je een geschikt model. Zet je moestuinbak in de zon, uit de wind en bij voorkeur gericht naar het zuiden.



Ontdek in onze gids 'Een heel jaar kweekplezier' alles om zelf groenten en kruiden te kweken. Stekpotjes, kweekbakken, mini-kamerserres en nog veel meer. Je vindt deze gids vanaf half februari in de winkel.



Kies van bij de start voor kwalitatieve potgrond en bodemverbeteraar. Je planten groeien beter en je vergroot je oogst.

Groenbemers



Facelia

Bloemen als groenbemer.
€ 5.15



Mosterd

Snelle bodembedekker en groenbemer.
€ 5.15



Tagetes nemamix

Bestrijdt aaltjes op een natuurlijke manier.
€ 7.15



Wil je de grond in je moestuin verbeteren?
Zaai dan groenbemers. Deze planten zien er mooi uit én verbeteren de bodemstructuur.

Groenteplanten

Geen zin om te zaaien? Bij Aveve kun je ook terecht voor een breed assortiment groente- en kruidenplanten. Hieronder zie je wanneer ze beschikbaar zijn in je winkel.



**Kruiden
vanaf
begin
maart**



**Vroege
groenten zoals
sla, bloemkool,
broccoli
vanaf half
maart**



**Boontjes
vanaf
half
april**



**Tomaten
in 15
variëteiten
vanaf begin
april**



Alfabetische index

4 seizoenensla	30	Geënte vleestomaat	31	Radicchio	29	Staaksnijboon	28
Andijvie	29	Geënte vleestomaat getopt	31	Rode biet	29	Struikboon	28
Aubergine	27	Groene eikenbladsla	30	Rode eikenbladsla	30	Suikerbrood	29
Augurk	28	Groene kruisla	29	Rode kool	29	Suikermais	28
Bladpeterselie	29	Groene selder	28	Rode kruisla	28	Tomaat Andine Cornue	27
Bloemkool	29	Honingmeloen	28	Rode paprika	27	Tomaat Black Cherry	27
Boerenkool	29	IJsbergsla	30	Rode ui	29	Tomaat Cœur de Bœuf	27
Boterboon	28	Italiaanse tomaat	27	Romeinse sla	30	Tomaat Costoluto Genovese	28
Broccoli	29	Knolselder	28	Ronde courgette	28	Tomaat Green Zebra	27
Butternutpompoe	28	Knolvenkel	28	Savooikool	29	Tomaat Marmande	27
Cherrytomaat F1	27	Komkommer	27	Sla	29	Tomaat Noir de Crimée	27
Chinese kool	29	Koolrabi	29	Sla Little Gem	30	Tomaat Pyros	27
Courgette	28	Kruislandijvie	29	Snack paprika geel	30	Tomaat Saint-Pierre	27
Erwt	28	Lente-ui	29	Snack paprika oranje	30	Tomaat Yellow Pearshaped	27
Gele courgette	28	Meloen	28	Snack paprika rood	30	Torentjesbloemkool	29
Gele paprika	27	Mini aubergine	30	Snackkomkommer	27	Trostomaat F1	27
Gele tomaat	27	Mini San marzano rood	30	Snacktomaat bruin	30	Veldsla	30
Geënte aubergine	31	Paksoi	29	Snacktomaat oranje	30	Vleestomaat Hybride F1	27
Geënte cherrytomaat	31	Patisson	28	Snacktomaat rood	30	Vroege bloemkool	30
Geënte Italiaanse tomaat	31	Peterselie	28	Snijselder	29	Watermeloen	28
Geënte komkommer	31	Pompoe Gele Reus	28	Snoeptomaat	27	Witte kool	29
Geënte meloen	31	Pompoe Rode van Etampes	28	Spaanse peper	27	Witte selder	28
Geënte snackkomkommer	31	Pot-tomaat	27	Spaghettipompoe	28	Zoete puntpaprika	27
Geënte snoeptomaat	31	Potimarron	28	Spinazie	30		
Geënte tomaat Cœur de Bœuf	31	Potpeper	27	Spitskool	29		
Geënte trostomaat	31	Prei	30	Spruitkool	29		



Komkommer
Heerlijke frisse zomer-
groente met lange uniforme
vruchten.
€1,85



**Snackkom-
kommer**
Krokante minivruchten met
een heerlijk volle smaak.
Gezond tussendoortje.
€2,85



Rode paprika
Geblokte rode vruchten voor
rauwe en warme bereidin-
gen.
€1,85



Gele paprika
Geblokte gele vruchten met
frisse zachte smaak. Rijk aan
vitamines.
€1,85



**Zoete
puntpaprika**
Zachte en licht zoete, lang-
werpige vruchten.
Uniek en verrassend.
€1,85



Aubergine
Zuidere donkerpaarse
vruchten. Heerlijk in
mediterrane gerechten.
€1,85



Spaanse peper
Lange smalle rode pepers
met scherpe, pittige smaak.
Om vers of gedroogd te
gebruiken.
€1,85



Potpeper
Compacte plant, ideaal in
pot. Rechtopstaande vruch-
ten met pittige smaak.
€1,85



**Vleestomaat
Hybride F1**
Stevige vleestomaat, mid-
delgrote vrucht.
Veelzijdig gebruik.
€1,65



Cherrytomaat F1
Kleine ronde vruchtjes, lekker
fris en zoet. Heerlijk als tus-
sendoortje.
€1,65



Pot-tomaat
Speciale pot-tomaat, ideaal
als terrasplant. Kleine ronde
vruchtjes.
€1,65



Trostomaat F1
Middelgrote tomaat met volle
smaak en aroma. Warme en
koude bereidingen.
€1,65



**Italiaanse
tomaat**
Zuidere pruimtomaat met
vast vruchtvlees.
Basis voor sauzen.
€1,65



**Tomaat Black
Cherry**
Zwart-bruin
aperitiefomaatje. Uitstekende
smaak.
€1,85



**Tomaat
Cœur de Bœuf**
Stevige vleestomaat, grote
geribde vruchten. Unieke
smaak en vorm.
€1,65



Snoeptomaat
Kleine langwerpige vruchtjes,
aromatische zoete smaak.
Gezond tussendoortje.
€1,65



Gele tomaat
Sappige vleestomaat, grote
geelkleurige vruchten. Frisse
en zachte smaak.
€1,65



**Tomaat
Marmande**
Ideale buitentomaat met
platronde geribde vruchten.
Fijne smaak.
€1,65



Tomaat Pyros
Zachte dikke vleestomaat,
ideaal voor buitenteelt. Ras
voor de liefhebber.
€1,65



**Tomaat
Saint-Pierre**
Ideale buitentomaat met
grote vaste vruchten. Goede
smaak en kwaliteit.
€1,65



**Tomaat Green
Zebra**
Unieke groen-gele vruchten,
zoete en frizzure smaak.
Mooi en lekker in salades.
€1,85



**Tomaat Noir de
Crimée**
Grote zwart-rode vleesto-
maat met uitstekende zoete
smaak. Unieke kleuren op
het bord.
€1,85



**Tomaat Andine
Cornue**
Langwerpige oranje-rode
vleestomaat. Ideaal voor
sauzen en geschikt om te
drogen.
€1,85



**Tomaat Yellow
Pearshaped**
Kleine peervormige vruchtjes,
hoge productiviteit. Perfect
als garnering.
€1,85



Tomaat Costoluto Genovese

Italiaanse vleestomaat, sterk geribde vruchten. Lekker en decoratief.

€1,85



Meloen

Charentaismeloen met oranje vruchtvlies. Sappig en zoet zomerfruit.

€1,35



Watermeloen

Uniforme donkere vruchten met sappig en zoet vruchtvlies. Gezonde dorstlesser.

€1,35



Honingmeloen

Vruchten met de vorm van een rugbybal. Het lichtgroene tot gele vruchtvlies is sappig, fris en zoet.

€1,35



Patisson

Decoratieve witte vrucht met zachte neutrale smaak. Te gebruiken als pompoen.

€1,35



Courgette

Slanke groene vruchten met zachte en neutrale smaak. Veelzijdig gebruik.

€1,35



Gele courgette

Zuiderse gele vruchten voor veelzijdig gebruik. Kleurig koken.

€1,35



Ronde courgette

Ronde groene vruchten met zachte en neutrale smaak. Ideaal om op te vullen.

€1,35



Pompoen Gele Reus

Grote gele pompoen met zacht geel vruchtvlies. Ideaal voor soep en gebak.

€1,35



Potimarron

Kleine oranje pompoen met fijne smaak en textuur. De lekkerste eetpompoen.

€1,35



Butternut-pompoen

Kleine peervormige vrucht met stevig lekker vruchtvlies. Heerlijk in stoofpotjes.

€1,35



Pompoen Rode van Etampes

Grote oranje pompoen met zacht vruchtvlies. Ideale Halloweenpompoen.

€1,35



Spaghettipompoen

Unieke langwerpige vrucht, het vruchtvlies lijkt op spaghetti. Voedzaam en caloriearm.

€1,35



Augurk

Kleine stekelige vruchten met frisse neutrale smaak. Ideaal om op te leggen.

€1,35



Struikboon

Groene slanke boontjes, groeien aan lage struiken. Verfijnde smaak.

€1,35



Boterboon

Fijne gele boontjes met zachte romige smaak. Maak ze klaar zoals prinsessenbonen.

€1,35



Staaksnijboon

Knapperige en stevige platte bonen. Hoog klimmend gewas met grote productiviteit.

€1,35



Erwt

Gemakkelijk te telen voorjaarsgroente. Aromatische en zoete smaak.

€1,35



Suikermâis

Mâis met zoete smaak om vers te eten. Heerlijk op de barbecue.

€1,35



Witte selder

Deze bleekselder heeft volle bladstelen en een zachte smaak. Ideale stoofgroente.

€1,45



Groene selder

Knapperige volle bladstelen met uitgesproken smaak. Ideaal als soepgroente.

€1,45



Knolselder

Vlezige wortelknol, vruchtvlies heeft milde en kruidige smaak. Veelzijdig gebruik.

€1,45



Knolvenkel

Heerlijke zuiderse groente met frisse anijssmaak. Licht verteerbaar.

€1,45



Peterselie

Sterk gekrulde bladeren met holle bladstengels. Veelzijdig keukenkruid.

€1,45



Bladpeterselie

Ook bekend als platte peterselie. Veelzijdig keukenkruid met uitgesproken smaak.

€1,45



Snijselder

Veelzijdige en uitgesproken smaakmaker. Bladeren naar believen afsnijden.

€1,45



Suikerbrood

Typische najaarsgroente met langwerpige gesloten krop. Familie van witloof.

€1,45



Radicchio

Decoratieve najaarsgroente met bittere smaak. Gesloten rood-groene krop.

€1,45



Chinese kool

Snelgroeijende bladgroente met brede knapperige nerven. Heerlijk in roerbak-schotels.

€1,45



Paksoi

Langwerpige open kool, niet weg te denken uit de Aziatische keuken.

€1,45



Rode biet

Makkelijk te telen donkerrode knol, rijk aan antioxidanten. Geeft je gerechten kleur.

€1,45



Koolrabi

Kleine knolvormige koolsoort, zacht en neutraal van smaak. Heerlijk in stampot.

€1,45



Lente-ui

Ook bekend als stengelui of pijpajuin. Pittige smaakmaker voor salades en soepen.

€1,45



Rode ui

Decoratieve rode ui met een zachte smaak. Oogt mooi in gerechten en salades.

€1,45



Bloemkool

De bekendste koolsoort. Diverse rauwe en warme bereidingen.

€1,45



Spruitkool

Heerlijke herfst- en wintergroente met een typische smaak. Lang houdbaar.

€1,45



Savooikool

Decoratieve groene sluitkool met dik gebobbeld blad, bekend als najaarsgroente.

€1,45



Rode kool

Rode vaste sluitkool, bekend als traditionele wintergroente. Kan lang bewaard worden.

€1,45



Witte kool

Witte vaste sluitkool met een milde zoete smaak. Kan lang bewaard worden.

€1,45



Spitskool

Spitsvormige witte sluitkool met extra zoete smaak. Heerlijk in rauwe bereidingen.

€1,45



Broccoli

Fijne groene koolsoort verwant aan de bloemkool. Krachtige smaak, rijk aan vitamines.

€1,45



Boerenkool

Makkelijk te telen bladgewas boordevol vitamines en mineralen. Decoratief in de moestuin.

€1,45



Torentjesbloemkool

Deze romanesco is een leukere en decoratieve groene bloemkool met een zeer fijne smaak.

€1,45



Andijvie

Breedbladige bladgroente met uitgesproken licht bittere smaak.

€1,45



Kruandijvie

Fijnbladige sterk ingesneden bladgroente met licht bittere smaak. Voor rauw gebruik.

€1,45



Sla

De klassieke groene kropsla.

€1,25



Rode krulsla

Alternatieve sla met losse krop en rode gekrulde bladeren.

€1,25



Groene krulsla

Alternatieve sla met losse krop en groene gekrulde bladeren.

€1,25



4 seizoenensla
Mooi gevormde rode kropsla.
€1,25



Rode eikenbladsla
Rode kruisla met bladeren die op een eikenblad lijken.
€1,25



Groene eikenbladsla
Groene kruisla met bladeren die op een eikenblad lijken.
€1,25



Romeinse sla
Sla met rechtopstaande stevige krop en uitgesproken smaak.
€1,25



IJsbergsla
Knapperige sla met compacte krop en lange houdbaarheid.
€1,25



Veldsla
Bladgroente met nootachtige smaak voor de fijnproever.
€1,25



Sla Little Gem
Ook bekend als bindsla. Kleine compacte Romeinse sla. De knapperige kropsjes zijn smaakvol en lang houdbaar.
€1,25



Spinazie
Snelgroeïende bladgroente. Zacht en mals blad, rijk aan mineralen.
€1,45



Vroege bloemkool
Klassieke witte bloemkool voor vroege serreteelt.
€0,85



Prei
Makkelijk te telen gewas. Behoort tot de lookfamilie en bekend sinds de oudheid.
€2,60



Snackgroenten

Mini-paprika's en snacktomaatjes smaken lekker zoet, heerlijk om uit het vuistje te eten. Maak mini-aubergines klaar op de grill of doe ze in je stoofpotje voor dat tikkeltje extra. Alle snackgroenteplanten zijn beschikbaar vanaf half mei.



Mini aubergine
Ovale mini-aubergine. Ideaal om in pot te kweken.
€3,95



Snack paprika rood
Knapperige rode minipaprika met een frisse en zoete smaak. Ideaal om in pot te kweken.
€3,95



Snack paprika oranje
Knapperige oranje minipaprika met een frisse en zoete smaak. Ideaal om in pot te kweken.
€3,95



Snack paprika geel
Knapperige gele minipaprika met een frisse en zoete smaak. Ideaal om in pot te kweken.
€3,95



Mini San marzano rood
Groeikrachtig aperitief-tomaatje met stevig vruchtvlees en een unieke zoete, lichtzure smaak.
€3,95



Snacktomaat rood
Groeikrachtig mini-pruimtomaatje met dieprode ovale vruchtjes en bijzonder zoete smaak.
€3,95



Snacktomaat bruin
Rond snoeptomaatje met een aantrekkelijke donkerbruine kleur en een verrassende smaak.
€3,95



Snacktomaat oranje
Knapperig mini-pruimtomaatje met oranje vruchtvlees en een uitstekende frisse smaak.
€3,95

Tot 60% meer opbrengst met geënte planten

Een geënte plant is een combinatie van twee planten. De plantenkweker bevestigt het bovengrondse deel van een gewone plant op de stam van een sterke, wilde plant. Zo ontstaat een groeikrachtige plant die uitstekend bestand is tegen ziektes.



Waarom kiezen voor geënte planten?

- Beter bestand tegen bodemziektes
- Meer groeikracht
- Tot 60% meer vruchten
- Minder verzorging nodig
- Ook succes op uitgeputte grond in moestuin of serre



Geënte komkommer
€4,10



Geënte snack-komkommer
€4,10



Geënte aubergine
€4,10



Geënte vleestomaat
€4,10



Geënte cherrytomaat
€4,10



Geënte trostomaat
€4,10



Geënte vlees-tomaat getopt
€5,10



Geënte tomaat Coeur de Bœuf
€4,10



Geënte snoeptomaat
€4,10



Geënte Italiaanse tomaat
€4,10



Geënte meloen
€4,10

Plantkalender

		J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	
Aardappelen	Friet	Agria			+	+			●	●	●			
		Artemis			+	+	+		●	●				
		Challenger				+	+			●	●	●		
		Fontane				+	+				●	●		
		Première		▲	+	+		●	●	●				
		Sarpo Mira			+	+	+			●	●	●		
	Gratin	Noblesse			+	+	+			●	●			
		Franceline			+	+	+		●	●	●			
		Rode eersteling		▲	+	+		●	●					
		Sirtema		▲	+	+		●	●	●				
		Witte eersteling		▲	+	+		●	●					
	Puree	Bintje			+	+	+			●	●	●		
		Désirée			+	+	+			●	●			
		Mona Lisa			+	+	+		●	●				
	Elke dag	Annabelle			+	+			●	●				
		Berber		▲	+	+			●	●				
		Charlotte			+	+	+		●	●				
		Colomba			+	+	+			●	●			
		Frieslander			+	+		●	●					
		Gloria			+	+		●	●					
Gourmandine					+	+			●	●				
Lady Christl			▲	+	+			●	●					
Nicola				+	+	+			●	●	●			
Victoria				+	+	+			●	●	●			
De smaak van weleer	Amandine			+	+	+		●	●	●				
	Belle de Fontenay			+	+	+		●	●	●				
	Corne de Gatte			+	+	+				●	●	●		
	Plantlook roze				+	+		●	●					
	Plantsjalot Golden Gourmet, Hermine, Longor, Mikor, Red Sun				+	+		●	●					
	Plantui Alpha			+	+	+	●	●	●					
	Plantui Birnformige, Rolein, Sturon, Stuttgarten				+	+		●	●					
	Plantui Rose de Bretagne			+	+	+		●	●					
	Pompadour			+	+	+			●	●	●			
	Ratte			+	+	+			●	●	●			
	Topinambour	●		+	+	+				●	●	●	●	
	Vitelotte				+	+			●	●				
	Zoete aardappel			+	+	+				●	●	●		

▲ Planten onder glas + Planten in volle grond ● Oogsten

Wanneer groenteplantjes planten en oogsten in volle grond?

	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Vroege bloemkool	+	+	+								
Sla gewoon	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Lollo Rossa sla	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Lollo Verto sla	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
4-seizoenensla	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Eikebladsla	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
IJsbergsla	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Peterselie	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Witte Selder		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Groene Selder		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Broccoli		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Witte kool		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Spitskool		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Savooikool		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Rode kool		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Andijvie		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Platte peterselie		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Snijselder		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Vroege Prei		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Rode Ui		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Lente Ui		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Rode Biet		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Knolvenkel		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Kruldandijvie		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Bloemkool		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Knolselder		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Spruitkool		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Suikerbrood		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Radicchio		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Koolrabi		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Boerenkool		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Veldsla		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Spinazie		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Winterprei		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Winterbloemkool		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Late Serrebloemkool		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

+ ideale plantperiode ● oogstperiode

	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D											
Tomaat cherry F1		+	+	+	+	+	+	●	●	●	●	●	●	●	●	●						
Trostomaat F1		+	+	+	+	+	+	●	●	●	●	●	●	●	●	●						
Tomaat Black Cherry			+	+	+	+	+	+	●	●	●	●	●	●	●	●						
Italiaanse Tomaat		+	+	+	+	+	+	●	●	●	●	●	●	●	●	●						
Tomaat Geënt-getopt		+	+	+	+	+		●	●	●	●	●	●	●	●	●						
Paprika rood			+	+	+	+		●	●	●	●	●	●	●	●	●						
Paprika geel			+	+	+	+		●	●	●	●	●	●	●	●	●						
Aubergine			+	+	+	+		●	●	●	●	●	●	●	●	●						
Spaanse peper			+	+	+	+		●	●	●	●	●	●	●	●	●						
Pot-tomaat			+	+	+	+	+	●	●	●	●	●	●	●	●	●						
Courgette			+	+	+	+	+	●	●	●	●	●	●	●	●	●						
Pompoen			+	+	+	+	+	+		●	●	●	●	●	●	●	●					
Augurk			+	+	+	+	+	●	●	●	●	●	●	●	●	●						
Meloen			+	+	+	+	+		●	●	●	●	●	●	●	●						
Watermeloen			+	+	+	+	+		●	●	●	●	●	●	●	●						
Gele Courgette			+	+	+	+	+	●	●	●	●	●	●	●	●	●						
Patisson			+	+	+	+	+		●	●	●	●	●	●	●	●						
Potimaron			+	+	+	+	+			●	●	●	●	●	●	●	●					
Struikboon			+	+	+	+	+	●	●	●	●	●	●	●	●	●						
Komkommer				+	+	+	+	●	●	●	●	●	●	●	●	●						
Tomaat Cœur de Bœuf			+	+	+	+		●	●	●	●	●	●	●	●	●						
Tomaat snack				+	+	+		●	●	●	●	●	●	●	●	●						
Gele Tomaat			+	+	+	+		●	●	●	●	●	●	●	●	●						
Zoete Puntpaprika				+	+				●	●	●	●	●	●	●	●						
Komkommer snack					+	+	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●						
Tomaat "Marmande"					+	+		●	●	●	●	●	●	●	●	●						
Tomaat "Pyros"					+	+		●	●	●	●	●	●	●	●	●						
Tomaat "Saint-Pierre"					+	+		●	●	●	●	●	●	●	●	●						
Geënte Planten:																						
Tomaat Vlees Geënt				+	+			●	●	●	●	●	●	●	●	●						
Tomaat Snack Geënt				+	+			●	●	●	●	●	●	●	●	●						
Tomaat Roma Geënt				+	+			●	●	●	●	●	●	●	●	●						
Tomaat Coeur de boeuf Geënt				+	+			●	●	●	●	●	●	●	●	●						
Komkommer Geënt				+	+	+	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●						
Snackkomkommer Geënt					+	+	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●						
Meloen Geënt					+	+			●	●	●	●	●	●	●	●						

+ ideale plantperiode ● oogstperiode

Zaai kalender

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Ajuin inmaak			+	+	+		●	●	●			
Ajuin gele/bewaar/rode			+	+				●	●	●		
Andijvie gekrulde/volhart				▲	▲+	+	+	●	●	●		
Artisjok			▲	▲				●	●			
Asperge			▲	▲	●	●						
Aubergine	▲	▲	▲					●	●			
Augurken				▲	+	+	●	●	●			
Bloemkool		▲	▲	▲+	+	+	●	●	●	●		
Bonen			▲	▲	+	+	+	●	●	●		
Bonen – Labboon		▲	+	+		●	●					
Broccoli, groene				▲+	+	+	●	●	●	●		
Chicoreiwortel					+						●	
Chinese kool							+	+	●	●		
Courgette				▲	+		●	●	●	●		
Erwten		▲+	+	+		●	●	●				
Kervel			+	+	+	+	+	+	▲+	●		
Keukenrapen			+	+	+	●	+	+	+	●	●	
Komkommer – glas		▲	▲	▲		●	●	●	●		●	
Komkommer – vollegrond				▲	▲+	+		●	●	●		
Koolraap				+	+	+				●	●	
Koolrabi			▲	▲	▲+	+	+	●	●	●	●	
Krulkool	●			+	+	+	+			●	●	●
Meloen				▲	▲		●	●	●			
Molsla		●	●	+	+							
Paprika/Pepers		▲	▲					●	●	●		
Pastinaak	●			+	+					●	●	●
Peterselie			▲+	+	+	+	+	+	▲+	●	●	
Pompoen			▲	▲	▲+			●	●	●		
Postelein			▲	▲	▲	+	+	+	+	●	●	
Prei	●	▲	▲+	▲+	+			●	●	●	●	●
Radijs	▲	▲	▲+	▲+	+	+	+	+	▲+	●		
Raketsla			+	+	+	+	+	+	●	●		
Rammenas						+	+		●	●		
Rode biet				+	+	+		●	●	●		
Rode kool			▲	+						●	●	
Savooikool	●			+	+					●	●	●
Schorseneren	●			+	+						●	●
Selder bleek-/knolselder		▲	▲	▲+					●	●	●	
Sla	▲	▲	▲	+	+	+	+	+	●	●		
Snijandijvie				+	+	+	+	●	●	●		
Snijzelder		▲	▲	+	+	+	+	+	+	●	●	●
Spinazie		+	+	+	+	+	+	+	+	●	●	
Spruitkool	●		+	+	+					●	●	●
Suikerij (groenlof/roodlof)						+	+	+			●	●
Suikermais				▲	+			●	●			
Tomaten		▲	▲				●	●	●	●		
Veldsla	●						+	+	▲+	▲	●	●
Venkel (knolvenkel)						+	+		●	●		
Warmoes (snijbiet)				+	+	+	●	●	●			
Watermeloen				▲	▲				●	●		
Winterbloemkool					●	+	+					
Witloof / roodloof	●	●			+	+				●	●	●
Witte kool		▲	▲	+					●	●	●	●
Wortelen		▲+	▲+	+	+	+	+	●	●	●	●	
Wortelpeterselie			+	+						●	●	
Zuring			+	+	+	●		+	+	●	●	

+ zaaien in volle grond of zaaiBED
 ▲ zaaien onder glas
 ▲+ zaaien zowel in volle grond als onder glas
 ● oogsten

Maak een bijen- en vlinderparadijs



Een bloemenweide hoeft niet per se groot te zijn. Een paar vierkante meters zorgen al voor een vrolijk gezicht. De heerlijke geur is meegenomen. Nuttige insecten zoals vlinders en bijen worden heel blij van zo'n uitbundige bloemenzee. Een bloemenweide zaai je het best op een onkruidvrij en goed voorbereid stuk(je) grond.



Zonnebloemengemengsel
Het zonnige zuiden in je tuin.
€ 6,55



Bloemenweide voor bijen en vlinders
Brengt kleurenpracht en meer biodiversiteit in je tuin.
€ 6,55



Veldbloemen
Een oase van kleuren om van te genieten en om maandenlang bloemen van te plukken.
€ 6,55



Bijenmengsel Tübinger bio
Specifiek mengsel voor bijen. Biologisch zaad.
€ 6,55



Bloemenweide Duizend lichtjes
Geniet iedere dag van een nieuwe bloem.
€ 14,45



Bloemenweide Akkerbloemen
Net zo mooi als aan de randen van de akkers.
€ 14,45



Bloemenweide meerjarig
Zaai bloemen voor meerdere jaren plezier.
€ 14,45



Bijenmengsel Tübinger bio
Specifiek mengsel voor bijen. Biologisch zaad.
€ 18,35



Bloemenweide Nectar
Speciaal voor vlinders en bijen.
€ 18,35



Bloemenweide Freeland
Snelbloeiend, geschikt voor elke tuin.
€ 18,35



TIP

Maak je huis en je tuin bijvriendelijk

- Maak je huis en je tuin bijvriendelijk. Plaats een bijenhotel.
- Kweek je eigen kruiden in je tuin of op je balkon. Bijen zijn er verzot op.
- Laat de bijen meegenieten van je moestuin. Laat prei, uien of wortelen die tot bloei komen in de grond zitten. Bijen vinden de bloemen heerlijk.
- Leg een groendak aan met bijvriendelijke planten. Het isoleert uitstekend en je helpt de bijen.
- Snoei uitgebloeide bloemstengels pas in het voorjaar. Sommige bijen overwinteren graag in holle stengels.



Nuttige bloemen tegen de coloradokever
€ 14,45



Nuttige bloemen tegen bladluizen
€ 14,45



Nuttige bloemen tegen slakken
€ 14,45

Aveve
hier groeit plezier

VOLG ONS OP

