

# Seizoenen proeven op Stadsboerderij Presikhaaf

**Op en rond het erf van de stadsboerderij in de Arnhemse wijk Presikhaaf is van alles te beleven rondom voedsel. Met bijvoorbeeld een moestuin, insectentuin, boomgaard en stallen en kraamhokken krijgen de bezoekers alle seizoenen en producten van de seizoenen mee. Deze producten vinden hun weg naar de boerderijwinkel.**

De bomen in de boomgaard van Stadsboerderij Presikhaaf zijn nog relatief jong, dus zullen ze pas in een later stadium vruchten gaan geven. Wel is er deze lente al optimaal te genieten van de mooie bloesem. Voor de insecten is aan de ingang van de boerderij speciaal een tuin ingericht. Op een oppervlakte van zo'n 600 vierkante meter staan insectenlokkende voorzieningen als nestblokken, stenen

*Het speciale bier Heemels gageltje*



Natuurcentrum Arnhem

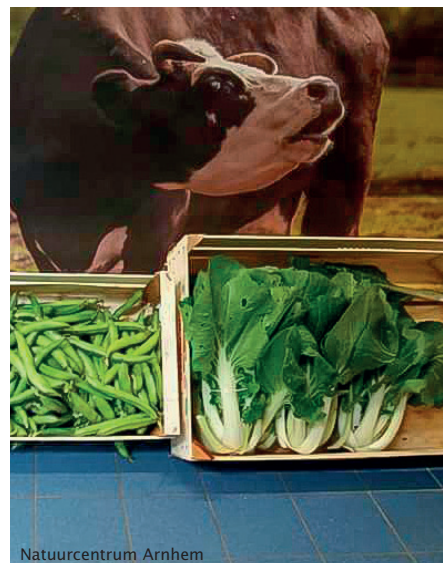
muurtjes, waterplasjes en natuurlijk ook planten.

In de tuin kun je afhankelijk van het seizoen en de weersomstandigheden vinders, vliegen, wespen, bijen, hommels en kevers bekijken en bewonderen.

## Arnhems gagelbier

Een van de producten van de boerderij heeft ingrediënten uit de heemtuin,

*Het aanbod in de winkel is loeigoed*



Natuurcentrum Arnhem

net naast de boerderij gelegen: Heemels gageltje. Dit eerste Arnhemse gagelbier uit Heemtuin Presikhaaf is gebrouwen in maart 2016 in de brouwerij van het Openluchtmuseum. Een exclusief biertje, omdat wilde gagel een zeldzame struik is die alleen voorkomt op enkele plekken met vochtige bodems in zuidelijk en oostelijk Nederland. Het biertje is bijzonder populair en was binnen twee maanden uitverkocht.

## Winkel met seizoensproducten

De biggen die geboren worden op de boerderij, blijven veertig dagen bij de zeug en gaan daarna naar een biologische afmester in de buurt. Op zes tot negen maanden worden ze geslacht en het vlees wordt verkocht in de winkel. Ook het vlees van de koeien, eieren van de diverse zeldzame kippenrassen en divers groente en fruit wordt via de winkel aangeboden. Alles afhankelijk van het seizoen uiteraard.

Sinds de opening van het winkeltje is het nog even zoeken naar een optimale verwerking van alle producten die worden aangeboden. Maar dat is voor medebeheerder Mark Tilleman geen straf. 'Door te proberen en te evalueren kom je er ook achter welke dieren, planten en producten het beste bij je passen, hoe deze te verwerken en hoe je dit het beste kunt verwaarden richting de consument. Zo leren we samen', aldus Mark. ●