

Croy Cruyden

Geurende oogst

De dropplant bloeit in de warme zomerzon. Zoemende hommels bewegen om de trots omhoogstekende blauwpaarse bloemen. Het oogstmes van kruidenteler Piet Segeren snijdt de stengels vlak boven de grond af. Vervolgens trekt hij, met een handigheid die routine verraad, de bloemknoppen van de geeloranje goudsbloem los. Alles gaat naar de droogzolder van zijn kruidenkwekerij Croy Cruyden. Perfecte ingrediënten, ook voor de kruidenthee 'van de freule' op landgoed Croy.

Een tuin vol recepten

De planten groeien weelderig, bijen doen zich te goed aan de nectar in de bloemen. Kruiden fascineren Piet. "Van het plantenrijk zijn het toch de meest ontwikkelde planten," weet de ervaren kruidenteler. "Met een schat aan bijzondere inhoudsstoffen. De smaak, de medicinale eigenschappen; in kruiden zie je de rijkdom van het plantenrijk." Piets volle tuin is een eindeloze voedingsbodem voor verrassende recepten, zoals 'Bloemen van de Oost-Indische Kers, gevuld met een mengsel van jonge geitenkaas, verse kruiden en honing'. Soms staat Piet aan het hoofd van een groep gasten. Schaar en manden in de hand, samen het veld in. De groep kookt met de oogst van het land. Piet bedenkt graag bijzondere recepten en kiest zijn gewassen op smaak. "Ik teel bijvoorbeeld graag breedbladige rucola. Die vind lekkerder dan de smalbladige die je meestal in de winkel koopt."

Chef-kok Evert Thielen van restaurant de Gertruda Hoeve uit de buurt is weg van de bloemetjes van de rucolasla. "De pure en bittere smaak van rucola, gevat in een heel klein wit bloemetje op een bord. Daar kun je gasten echt mee verrassen." Evert gaat zelf geregeld naar de tuinderij en

