

Verborgen moestuin als oase van rust

Pal op de Belgische grens, verborgen in de bossen bij Goirle zit sinds kort de pleisterplaats van Pluk&Plenty. Een plek voor koffie, verse groenten en vooral rust.



door
**Erik
van Hest**

Reageren?
e.vhest@bd.nl

Baan en Marian Klerkx hebben er al heel wat kilometers op zitten als zij op woensdagochtend de moestuin van Pluk&Plenty op lopen. Het echtpaar uit Ter Aar wandelt deze dagen het Grenslandpad tussen het Zeeuwse Sluis en het Limburgse Thorn. Een mooie wandelroute die hen ook langs landgoed Nieuwkerk in Goirle brengt. Een bescheiden bordje langs de route wees hen op de idyllische tuin van Pluk&Plenty, zo'n 100 meter van de weg af. „We maakten ons al een beetje zorgen, want op onze kaart stond geen plek aangegeven waar we een bakje koffie konden pakken. Dit komt dus prima uit”, zegt Marian. Op een houten bankje tussen het groen geniet het echtpaar even later van verse koffie en een appelgebakje. „Wat een rust en wát een prachtige omgeving”, zegt Baan. Even verderop zien Tom Ribbens en Thomas Slieker het tevreden aan. Dit is precies wat de twee initiatiefnemers voor ogen hadden toen zij begonnen met hun project. Slieker: „Pluk&Plenty moet een echte pleisterplaats worden. Een plek waar passanten voor korte of langere tijd kunnen neerstrijken en tot rust kunnen komen. Gasten kunnen zelf verse groenten uit de tuin plukken of kunnen een



kopje koffie of thee drinken.” De locatie van de moestuin, verstopt in de bosrijke omgeving vlak bij golfpark Landgoed Nieuwkerk, is volgens het tweetal ideaal. „We liggen midden in een gebied vol fiets- en wandelroutes. Veel mensen komen hier toevallig langs, maar soms blijven ze dan een halve dag hangen. We trekken ook veel bewoners uit de omgeving. Dit gebied herbergt nog zo veel mogelijkheden voor de gemeente Goirle”, aldus Ribbens. De maatschappelijk werker is oprichter van het arbeidstraject WerkWaardig, waarmee hij een passende baan probeert te vinden voor mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt. In 2009 was Slieker een van de deelnemers. Ribbers: „Ik had destijds een klein moestuintje achter het klooster hier vlakbij. Daar konden deelnemers aan WerkWaardig in de tuin werken. Dat had een enorme positieve invloed op de meeste deelnemers.”

Vorig jaar verruilde Ribbens de locatie bij het klooster voor een groter stuk grond aan de Nieuwkerk. Hij vroeg Slieker om Pluk&Plenty mee op te richten. Samen creëerden ze een klein paradijsje. Er werd een houten tuinhuisje geplaatst met een klein keukentje. Een kachelkje zorgt voor warmte

Een zonnepaneel op het dak zorgt voor voldoende energie voor een koelkastje

en een zonnepaneel op het dak zorgt voor voldoende energie voor een koelkastje en een koffieapparaat. In de moestuin staat een veelvoud aan bekende en 'vergeten' groenten. Snijbiet, pompoen, Italiaanse courgette (zucchini), boon-tjes, eetbare bloemen en talloze kruiden. In een oude kas staan tomatenplanten. Verderop is in een

tuinhuisje een hygiënisch Nonolet-toilet aangelegd. Hier geen geitenwollen sokken, maar een frisse, professionele uitstraling. „Ik ben pluk en hij is plenty”, zo typeert Ribbens de rolverdeling met Slieker. „Ik zorg voor het tuinplan. Thomas is de gastheer en zorgt onder meer voor de PR.” Nog altijd wordt de tuin eens per week gebruikt voor een dagbestedingsproject voor uitkeringsgerechtigden. Op zaterdag is de tuin geopend voor het publiek. Plannen zijn er volop. Zo beginnen ze op 25 augustus met het concept 'Restaurant op 't land'. Slieker: „Een gastkok gaat dan koken voor een groep van tien tot vijftien gasten. Ook denken we aan kleinschalige optredens van muzikanten. Ik zou hier graag eens een vleugel neerzetten en een pianist uitnodigen.” Ribbens: „Dat kan makkelijk. En we willen ook wat meer activiteiten voor kinderen bedenken. Pluk&Plenty is nog volop in ontwikkeling.”

Initiatiefnemers Thomas Slieker (links) en Tom Ribbens genieten van hun sprookjesachtige pleisterplaats Pluk&Plenty. foto Jeroen van Eindhoven/PVE



Wandelaars en fietsers kunnen bij Pluk&Plenty neerstrijken voor koffie, thee of om verse groenten te plukken. foto Jeroen van Eindhoven/PVE