

194 - Oktober

Hallo beste tuinvrienden,

Tijd vliegt. Het is alweer oktober. De naam is woordelijk uit het Latijn overgenomen en is de tiende maand. *Oct* is acht (8). De Romeinse kalender begon met maart; voor de inwoners van het Romeinse Rijk was oktober de achtste maand.

September (*sept* = 7) was een trieste maand. Will Jansen is ons namelijk ontvallen. Misschien kent niet iedereen hem, maar hij was, wat je nu een heuse influencer zou noemen. Strijder voor goed en deugdelijk eten. We schreven een 'in memoriam' en hebben die ook in deze nieuwsbrief opgenomen.

En nu, hop hop, de tuin in. Genoeg te doen en te oogsten.

Team MergenMetz

Voor de Gmail-gebruikers

Gmail toont alleen het eerste deel. Onderaan staat:

[Bericht is afgebroken] - Hele bericht bekijken

Klik op dat laatste, dan krijg je de rest van de nieuwsbrief te zien.

Steun ons. Word onze vriend!

Bij De Tuinen van MergenMetz draait het om planten en de mens. We doen onderzoek, delen informatie, geven presentaties en versturen maandelijks de nieuwsbrief. Dat gaat niet voor niets. Wil jij ons steunen en onze vriend zijn? Daar staat van onze kant wat tegenover.



Kijk eens hier

En misschien wil je ons met de handen helpen?

We bouwen nu op vier toffe vrijwilligers. Maar een paar meer enthousiaste mensen zou helemaal fijn zijn. Vele handen maken licht werk en het is bovendien erg leuk werk, met eigen inbreng. En we hebben genoeg ideeën, die we graag tot uitvoering brengen. Niet alles is spitten, zaaien, wieden en planten :-)

Ik? Vrijwilliger? Lijkt me leuk!

Uitgelicht

4 okt - bij ons: herfst uitverkoop

Bomen, heesters en vaste planten overwinteren het liefst in de aarde. En de herfst is het perfecte moment voor het planten van bomen en struiken. En ook vaste planten hebben nog genoeg tijd om te wortelen. Dus....

[Lees meer](#)



Magazine



Asperges

Ze komen van het oostelijk deel van de Middellandse Zee c.q. West-Azië en worden al pakweg 5000 jaar door de mens gebruikt. Eerst voornamelijk medicinaal, maar dankzij de Romeinen gecultiveerd en als zeer gewaardeerde groente gegeten. Ze zijn er in het wit, groen en paars.

Oktober in de (moes)tuin 2025

We naderen het einde van een best wel aardig moestuinjaar. Een jaar waarin we voor het eerst een (half) bed met zaadachte buitentomaten hadden. Om ze te testen. Enfin. Oktober heet de wijnmaand, maar het is ook de maand dat tamme kastanjes vallen en kunnen worden geraapt.

[Lees verder](#)

In memoriam: Will Jansen BdB

Op 2 september 2025 overleed Will Jansen. Een eigenzinnig en gepassioneerd mens, in brede kring bekend als culinair journalist en ook uitgever en hoofdredacteur van het magazine Bouillon! Hij is 76 geworden en we zullen hem missen. Hij was de hedendaagse influencers ver vooruit.

[Lees verder](#)

Ekotown

Ekotown was een gratis toegankelijk eendaags evenement, dat op 31 augustus 2025 plaatsvond op het landgoed Heerlijkheid Mariënwaerd in Beesd. Op het terrein kon je kennis maken met diverse producenten die er een stand hadden.

[Lees verder](#)

We lezen elke maand wel een paar boeken en schrijven een recensie. Onafhankelijk en geen kopie van flapteksten, zoals in veel media. Als er uitmuntende boeken zijn die ook nog eens naadloos bij ons passen, komen ze [in onze webshop](#).

Uitmuntend *****; zeer goed ****; gewoon een goed boek ***; mwa, kon beter **; zonde van het papier *

Fusão – Braziliaans eten met invloeden***

Braziliaans eten? Het kookboek van Ixta Belfrage heet Fusão, dat wijst op versmelting van diverse kookstijlen. De ondertitel luidt 'Niet-traditionele recepten uit Brazilië'. In het boek staan leuke, bijzondere, opvallende gerechten uit de Braziliaanse keuken met invloeden van over de hele wereld.

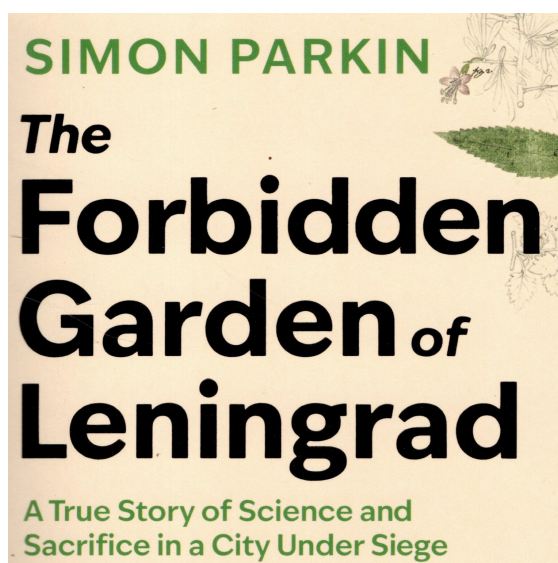
[Lees verder](#)



Vavilov en de eerste zaadbank ter wereld****

The Forbidden Garden of Leningrad is een indrukwekkend boek over de eerste zaadbank van de wereld gedurende de Tweede Wereldoorlog. Deze is in maart 1921 opgezet door Nikolai Vavilov, die later door het Sovjetregime werd gevangengezet en omgebracht.

[Lees verder](#)



Agenda

We kijken hier twee maanden vooruit. Op de website vind je de volledige [Agenda](#).

De meeste (dus niet alle) zaterdagen van eind april tot eind september is onze tuin voor bezoek open. Kijk ajb in de [Agenda](#).

Juli en augustus zijn voor wat betreft evenementen en workshops niet bepaald de meest druk bezette maanden. Men viert vakantie.

4 okt - Onze Herfst Uitverkoop

Uitverkoop bij ons. Veel van wat we nog hebben gaat voor een mooie prijs weg. (In onze [webshop](#) hebben we ze al afgeprijsd.) Het is de goede tijd van het jaar om nog te planten!

[Lees meer](#)



25 okt - Het Ark van de Smaak- diner - eten om het goede te behouden

Nog 1 plaats vrij. In Slow Food's Ark van de Smaak zijn allerlei mooie voedselproducten opgenomen, die dreigen te verdwijnen. Het is culinair erfgoed. We organiseren een viertal diners: elk seizoen één. Want je moet het eten om het te behouden.

[Lees meer](#)



25 okt - Nacht van de Nacht

Sinds 2009 wordt de Nacht van de Nacht georganiseerd om de schoonheid van de duisternis te beleven. Er zijn allerlei leuke activiteiten en bij veel bedrijven en gemeenten gaat het licht uit.

[Lees meer](#)



Koken in het seizoen

Er staan **1273 recepten** op onze site. Kijk voor recepten per groentesoort [hier](#). Kies links (+) een groente en dan komen de recepten vanzelf. En hieronder geven we een aantal, voor deze tijd van het jaar, smakelijke suggesties.

Onze recepten zijn voor vier personen, tenzij anders aangegeven.

Pasta met palmkoolsaus

Dit is een heel eenvoudig en ook heel smakelijk recept: een saus van gepureerde palmkool met wat knoflook en kaas en daar pasta door gemengd.

[Lees recept](#)



Kip met kweeperen

Vlees. Kip met kweeperen is een van oorsprong Marokkaans recept en dat smaakt ook in de Lage Landen uitstekend. Het is licht zoet en hartig tegelijk, een verrukkelijke combinatie. Om je vingers bij af te likken.

[Lees recept](#)



Zwarte bonen met chocola

Een curieus Braziliaans bonengerecht met zeewier, spek, diverse specerijen en natuurlijk chocolade. Een heus familierecept. Uit het boek Fusão.

[Lees recept](#)



Spelt-bieten-salade

Het vergt wat voorbereidingstijd omdat spelt moet worden geweekt en bieten gekookt, maar daarna is het makkelijk te bereiden. En verrekte lekker!

[Lees recept](#)



Îles flottantes

Îles flottantes zijn drijvende eiwit-eilandjes op een crème anglaise, oftewel, vla. Leuk en niet moeilijk om te maken.

[Lees recept](#)



Stichting De Tuinen van MergenMetz
Utrechtseweg 433
6865 CL Doorwerth



Deze e-mail is verzonden naar {{ contact.EMAIL }} U ontving deze e-mail, omdat u bent ingeschreven of klant bent bij **MergenMetz**

[Uitschrijven?](#)

Copyright © 2025 De Tuinen van MergenMetz