

HLN 210621

# De Wassende Maan opent 'boerderijwinkel van de toekomst': "De geitenwollensok zal je hier niet vinden"

**ASTENE/DEINZE** De bioboeren van De Wassende Maan heropenen morgen (dinsdag) de deuren van hun winkel in Astene. De boerderijwinkel is moderner, twee keer zo groot en het assortiment werd aanzienlijk uitgebreid. "In onze rekken liggen tot vijftig verschillende producten van eigen kweek", zeggen coördinator Jan Vanhuyse en winkelverantwoordelijke Annelies Morren.

**Anthony Statius** 21-06-21, 13:25 **Laatste update:** 21-06-21, 13:34

Na meer dan veertig jaar is de biodynamische boerderij De Wassende Maan in de Beekstraat gegroeid van een schuur op het land tot een bloeiend bedrijf met zo'n 20 hectare aan gronden in Deinze en Zulte. Het winkeltje uit 1990 werd de voorbije maanden uitgebreid tot een oppervlakte van 300 vierkante meter.

"De eyecatcher van onze verbouwingen is onze ecologische koelcel", zegt Annelies Morren. "Deze werkt op natuurlijk CO<sub>2</sub>-gassen, wat een pak duurder is, maar waar we als ecologisch verantwoord bedrijf in willen investeren. Ook de kinderhoek werd volledig vernieuwd en we hebben nu ook een boekenhoek met zicht op de velden, waar je een koffie kan drinken en waar je naast boeken ook ecologische wenskaarten kan kopen. Ook het assortiment werd aanzienlijk uitgebreid. We zetten meer in op verpakkingsvrije producten en vanaf nu kan je ook droge voeding zoals granen, zaden, noten, granola, pasta en gedroogd fruit in bulk kopen. Het enige wat je moet doen is je eigen potjes meebrengen. Ook onze toog met verse bereidingen is groter en het babyassortiment is gegroeid. Veel jonge gezinnen kiezen immers bewust voor duurzame voeding en verzorgingsproducten voor de kinderen."

Automatische schuifdeuren verwacht je niet meteen in iedere boerderijwinkel, maar het team van De Wassende Maan investeerde duidelijk ook in comfort. "Met deze automatische deuren, winkelkarren en bredere gangen profileren we ons als een moderne winkel, zonder dat we een warenhuis willen zijn", zegt Jan Vanhuyse. "Het gezellige karakter en de band met onze klanten blijven belangrijk. We blijven een biodynamische boerderij, maar de spreekwoordelijke geitenwollensok zal je hier niet vinden. Zie het eerder als de boerderijwinkel van de toekomst."

“We willen ook de link met de boerderij duidelijker zichtbaar maken”, vervolgt Jan. “Zo vind je een infopaneel met uitleg over het verschil tussen een bioboerderij en een biodynamische boerderij. Het grootste verschil is de zorg voor de bodem. Een biodynamische boer zal de bodem nooit omploegen, hij zal minder mest gebruiken en geen insecticiden of andere chemische producten gebruiken. Dit maakt ons productieproces tijd- en arbeidsintensiever en dit zorgt ervoor dat de producten wat duurder zijn dan in de klassieke supermarkt. Maar wie voor het eten van groenten en fruit leeft volgens de seizoenen, zal dit prijsverschil amper merken. Biotomaten in december zullen een pak duurder uitvallen dan in de zomer.

Annelies vult aan: “Met De Wassende Maan zetten we in op vijftig verschillende teelten per jaar en op dit moment zijn er vijftientig verschillende producten van eigen kweek beschikbaar. Dit gaat van klassieke producten zoals aardappelen, sla en prei tot koolrabi, artisjokken, warmoes, postelein en zoete aardappelen. We kweken ook minder bekende producten zoals veldkomkommers, veel minder waterhoudend en veel voller van smaak dan de gekende variant, gele bloemkool en romanescos. Onze groenten krijgen hier ook tijd om te groeien, want er is geen transport- of verpakkingsproces aan verbonden. Wat we vandaag oogsten, ligt de volgende dag in onze koelcel. Daarnaast hebben we ook heel wat producten van andere lokale telers in onze rekken liggen. Een leuk voorbeeld is ijscrème van Ni Amo, waarbij het aardbeienijs met onze eigen aardbeien wordt gemaakt.”

Om de klanten nog meer te betrekken bij het werk dat in De Wassende Maan wordt verricht, stippelde men een boerderijpad uit. “Deze wandelroute van ongeveer één kilometer lang leidt de bezoekers door ons domein”, zegt Jan. “Langs het pad vind je heel wat infoborden. Hier heerst geen cultuur van ‘blijf van mijn erf’, maar we willen ons net zoveel mogelijk openstellen naar de buitenwereld. Iedereen is hier altijd welkom.”

Door de coronamaatregelen wordt er pas in september een feestelijk openingsweekend gepland. De klanten kunnen deze week wel deelnemen aan een tombola. Meer info via [www.dewassendemaan.be](http://www.dewassendemaan.be).

De koelcel van De Wassende Maan. © De Wassende Maan



De wandeling leidt de bezoekers door het prachtige domein rond De Wassende Maan. © Anthony Staius



De boekenhoek met zicht op de boerderij. © Anthony Stadius