

Met Eetbare Wand wordt suffice volkstuintje weer sexy

door: NESTT design-huis-tuin-wonen 2011-07-04 in: *Tuin & Terras, Outdoor Experience* , hits: 143625

ETEN VAN DE MUUR, DE VERSAUTOMATIEK VAN NU



VLIJMEN, Met Eetbare Wand® heeft Leon van Rijswijk uit Vlijmen een revolutionaire stap gezet in het verticaal tuinieren, het kweken van kruiden en groenten. Mensen die bewust en gezond willen eten moeten groenten en kruiden van de muur hebben. Sinds 2011 staat de Eetbare Wand op de menukaart. Veel mensen hebben tegenwoordig niet de ruimte voor een eigen groente- of kruidentuin. Deze beperking in ruimte is vooral te wijten aan de steeds kleiner wordende beschikbare groene ruimte voor de mens. Veel mensen wonen daarnaast op een appartement met enkel een balkon...

Juist voor hen die geen ruimte hebben om in de grond te wroeten of op een appartement wonen en toch onbespoten, verse groenten en kruiden willen eten is er nu de Eetbare Wand®. Met Eetbare Wand kan iedereen op eenvoudige wijze zijn eigen groenten en/of kruiden tuin creëren. Verticaal tuinieren zit in de lift en de vraag naar verse kruiden en groenten neemt toe. Gemak dient de mens. Verticaal tuinieren is ideaal voor het balkon van een appartement. Bovendien is tuinieren op hoogte veel ergonomischer dan tuinieren in de grond. Eetbare Wand is een uitkomst voor mensen die graag buiten leven en buiten koken. Direct in de buurt van de buitenkeuken of BBQ verse en gezonde kruiden.

Eetbare Wand® is een duurzaam product. De wand van 1.00 x 1.00 meter is gemaakt van gerecyclede PET-flessen volgens een speciaal en gepatenteerd ontwerp en procedure. Leon van Rijswijk heeft ruim twee jaar gewerkt aan het ontwerp en de techniek van de Eetbare Wand®.

De kracht van de Eetbare Wand® is dat hij zowel ademend is als transpirerend.

Innovatieprijs

Eetbare Wand® staat letterlijk op de menukaart in Europa. In juni 2011 is Eetbare Wand bekroond met een Garden Award, uitgereikt door Tuinbranche Nederland voor meest innovatieve product binnen de Tuinbranche Nederland. In februari van dit jaar is de Eetbare Wand® genomineerd voor de innovatieprijs op de European Fine Food Fair in Maastricht voor meest innovatieve product voor restaurants en kookstudios.



Samenwerking

Eetbare Wand® uit Vlijmen is dit jaar de samenwerking aangegaan met een kruidenkwekerij uit Limburg die een breed assortiment van ruim 63 biologische kruiden teelt. EetbareWand® blijft op zoek naar meerdere kwekerijen die biologische, liefst onbespoten, kruiden telen die direct voor consumptie beschikbaar zijn. De EetbareWand® is een ideaal product voor restaurants, kookstudios, scholen, kinderdagverblijven, hoveniers en particulieren die een bewuste keuze willen maken in gezonde voeding. Meer informatie: www.eetbarewand.nl