



Masterclass Kruiden

leg in 7 weken de basis voor jouw kruidenproject

*Je droomt ervan je eigen kruidenproject op te zetten
maar weet niet goed waar te beginnen?*

- je bent dol op kruiden maar kan **nog wat extra bagage** gebruiken
- je hebt ervaring in de tuin maar hebt **nog nooit op een veld** gestaan
- je volgt een tuinbouwopleiding maar **mist de focus op kruiden** of eetbare bloemen
- je hebt het kruiden telen onder de knie maar hebt er geen idee van **hoe je ze ook kan verkopen**
- je laat je **afschrikken door alle regels** rond voedselveiligheid

Welkom

Met de Masterclass Kruiden zorgen we voor jouw vliegende start. In dit traject delen we alles wat wij de afgelopen 10 jaar leerden over het telen, oogsten en vermarkten van smaak, geur en kleur. Op tien weken tijd bouwen we samen aan de fundamenteën van jouw kruidenproject.

Klaar voor het echte werk

Aan het eind van dit traject heb je genoeg bagage om je eigen project op de wereld los te laten

- je kent meer dan 100 kruiden en eetbare bloemen
 - je hebt beproefde teelttechnieken onder de knie
 - je weet hoe je de oogst aanpakt en hoe je die oogst verwerkt tot een toproduct
 - je hebt een plan voor je project, een plan voor je terrein en een teeltplan
 - administratie of verkoop zijn geen reden meer voor uitstel
-

deze vliegende starters gingen je voor



Wat je mag verwachten

- De Masterclass Kruiden is een combinatie van een **cursusboek** en de digitale cursusinhoud.
- De hoofdmoot van de cursus bestaat uit **bijna 10 uur aan video's** die we vanaf vrijdag 4 februari zeven weken lang in hapklare brokken op je loslaten. Zo ben je helemaal klaar voor het nieuwe seizoen.
- Naast het cursusboek zijn er digitale **downloads** zoals plantenlijsten, sjablonen, bouwplannen en handige checklijsten.

7 MODULES

MODULE 1 - WERKEN MET KRUIDEN

In deze module proberen we je idee om 'iets' te doen met kruiden helder te krijgen en kijken we binnen bij liefst 10 uiteenlopende kruidenbedrijven met virtuele rondleidingen en korte interviews. **Maak je klaar voor een hoofd vol inspiratie!**

In deze module zetten we meteen ook de grote lijnen van je plan uit.

MODULE 2 - HET ASSORTIMENT

In deze module bekijken we de verschillende plantengroepen in detail. We vertellen je wat de planten nodig hebben, hoe je ze vermeerdert, hoe ze in je assortiment passen.

Per groep belichten we soorten die we in detail bespreken. **Zet je schrap voor een stevige portie planten kennis.**

MODULE 3 - TEELTPLAN

In deze module bouwen we stap voor stap aan je teeltplan: van het opmeten van je terrein tot het uitwerken van een zaaiplanning. **Na deze week kan je zelf je terreinplan tekenen en je teeltplan opstellen.**

MODULE 4 - VELDWERK

Voor deze module steken we de **handen uit de mouwen**. We nemen je mee naar onze werkplaats en tonen je het materiaal waarmee wij werken. We leggen je uit waarom bodemzorg zo belangrijk is. We gaan zaaien, planten, tunnels opzetten en snoeien. En we verklappen je al onze strategieën om ongewenst kruid de baas te blijven.

MODULE 5 - VERMEERDEREN

In deze module nemen we je mee in onze opkweek-ruimte. We tonen je de technieken om kruiden te vermeerderen: zaaien, scheuren, stekken... **Na deze week kan jij het ook.**

MODULE 6 - OOGST EN VERWERKING

Kruiden telen is één ding, ze op een goeie manier tot bij je klant brengen is minstens even belangrijk. In deze module wagen we ons ook aan kleine verwerking: we drogen kruiden en bloemen en verwerken ze tot **jouw topproduct**.

Als bonus bij deze module krijg je het online atelier 'Maak je tisane'.

MODULE 7 - VERKOOP

In deze laatste module belichten we de verkoopzijde van je project: het aanbod, de prijszetting en de communicatie. Voor velen een struikelblok maar **onmisbaar voor een geslaagde start**.

BONUSSEN

- **VOLLEDIGE CURSUS WILDE KRUIDEN:** met onder meer 3 wilde-kruidenwandelingen en een kookworkshop (uitgesteld wegens covid, online eind oktober 2021)
- **MASTERCLASS MEDITERRANE KRUIDEN:** met onder meer specifieke snoeitechnieken, binnenkijken bij de mediterrane-plantenspecialist, recepten voor mediterrane kruidenmixen (uitgesteld wegens covid, online eind oktober 2021)
- **DE STARTERS:** 10 starters vertellen over hun ervaringen, we kijken binnen en horen hen uit over de do's en don'ts (uitgesteld wegens covid, online eind oktober 2021)

Veelgestelde vragen

Zijn de video's live?

Neen, alle video's zijn vooraf opgenomen. Je bekijkt ze op je eigen tempo, wanneer je wil en waar je wil.

Wat als ik achterop raak?

Er is geen 'achterop' in deze cursus: jij bent aan zet. Als je inschrijft heb je levenslang toegang tot de Masterclass die we bovendien jaar na jaar aanvullen. Al wat je nodig hebt is een werkend mailadres waarmee je inlogt op het online leerplatform.

Moet ik taken maken?

In het cursusboek vind je een aantal oefeningen en drie grotere taken. Je mag de oefeningen en taken maken (en we raden ook aan dat te doen) maar het is geen must.

Kan ik een factuur krijgen voor deze Masterclass?

Uiteraard. Op eenvoudig verzoek sturen we je een factuur.

Ik ben Yo De Beule, bezieler van Achillea (het vroegere Duizendblad), het tuinbouwbedrijf waar ik sinds 2011 een mooi assortiment bio kruiden en eetbare bloemen teel op amper een halve hectare. Met deze masterclass deel ik

zowat alles wat ik zelf in de loop van de jaren hebben geleerd over het telen, oogsten en vermarkten van smaak, geur en kleur.

Door de kennis die ik met vallen en opstaan opdeed te bundelen, hoop ik jou een flinke voorsprong te geven. Ik ben in ieder geval klaar om erin te vliegen.

Yo

Is deze cursus wel iets voor mij?

Deze cursus is voor iedereen die

- zijn (groente)aanbod wil aanvullen met kruiden en eetbare bloemen;
- ervan droomt een project rond kruiden of eetbare bloemen op te zetten;
- na een algemene opleiding (bio)tuinbouw wil inzoomen op kruiden en bloemen;
- een assortiment wil uitbouwen voor chefs;
- zelf ingrediënten wil telen voor eigen kruidenproducten;
- op een kleine oppervlakte bio kruiden en bloemen gaat telen voor de verkoop.

Deze cursus is *niet* wat je zoekt als je

- Thuis een kruidentuin wil aanleggen voor eigen gebruik;
- op zoek bent naar een opleiding tot herborist;
- je wil leren koken met kruiden;
- je wil richten op de grootschalige teelt van kruiden voor retail of de verwerkende industrie;
- je wil vestigen als industriële kruidenverwerker.

Twijfels? Nog vragen? Wij beantwoorden ze graag mail naar yo@achillea-farmerflorist.be.