



BARTIMÉUS HISTORISCHE TUIN

Tuin van betekenis



VAN ALLES TE BELEVEN

EEN MARKANT VERLEDEN

SFEERVOLLE LOCATIE OM TE HUREN

WORD VRIEND VAN DE TUIN





VAN ALLES TE BELEVEN

4-5, 8-9, 12-15

Het hele jaar door bruist het in de tuin van de activiteiten. U kunt verse groenten en kruiden van de moestuin plukken, workshops volgen en genieten van het culturele aanbod in de tuin. Of kennis maken met de bewoners van Bartiméus die in de tuin werken.



EEN MARKANT VERLEDEN

18-19

De historische moestuin van Bartiméus stamt uit de negentiende eeuw. De tijd dat adellijke families hun luxueuze buitenverblijven laten aanleggen op de Utrechtse Heuvelrug. Pas in 2000 komt de tuin in gebruik van Bartiméus.



SFEERVOLLE LOCATIE OM TE HUREN

22-23

Op zoek naar een inspirerende locatie voor feestjes, vergaderingen of workshops? Dan is de historische moestuin een ideale plek om te huren!



WORD VRIEND VAN DE TUIN

24-25

De historische tuin biedt bewoners van Bartiméus passend werk én de mogelijkheid om bezoekers van buiten te ontmoeten. De Vereniging Bartiméus Sonneheerdt steunt de moestuin. Steun de tuin ook en word vriend van de moestuin!

Ontdek zelf wat onze tuin betekent!



Van privémoestuin voor de adellijke familie Van Loon tot een moestuin voor bewoners en bezoekers van Bartiméus. Om in te werken, te genieten én elkaar op een ongedwongen manier te ontmoeten. Sinds Bartiméus de volledig gerestaureerde historische moestuin in 2011 opnieuw in gebruik nam, heeft deze een nieuwe betekenis gekregen. Voor bewoners van Bartiméus én voor bezoekers.

In de tuin is van alles te doen en te beleven. Dit boekje wijst u daarbij de weg. Lees hoe Bartiméus-bewoners werken en genieten in deze tuin. Maar ook over de jaarlijkse en maandelijks terugkerende activiteiten voor bezoekers. Van workshops, lezingen en concerten in de buitenlucht tot landelijke evenementen. U kunt de tuin ook huren. Voor een feest of vergadering. Ook vindt u in dit boekje vier heerlijke seizoensrecepten, te bereiden met groente en fruit uit de tuin.

De Vereniging Bartiméus Sonneheerdt steunt de historische tuin van Bartiméus. Dat kan alleen met donaties van mensen die net zo enthousiast over de tuin zijn als wij. Wij hopen dat dit boekje u inspireert. Maar vooral ook dat u op pad gaat. Om zélf te ontdekken wat deze sfeervolle tuin te bieden heeft. En wat ú kunt doen om dit moois ook voor de toekomst te behouden.

Carla Aalderink, directeur Bartiméus Sonneheerdt

Marja Mostert, beheerder Historische tuin en theeschenkerij

'Hier werken is het mooiste wat er is'

Een paradijselijke tuin omgeven door hoge bomen. Overal vrolijk kwetterende vogeltjes. Hier werken bewoners van Bartiméus. Zij kweken groenten en kruiden of helpen met allerlei klusjes. De tuin is ook een ontmoetingsplaats voor Bartiméus-bewoners en bezoekers van buiten. Zo komt de buitenwereld naar binnen en ontstaat wederzijds begrip.

Het is voorjaar en het zonnetje schijnt. Vandaag is het tijd om sla te zaaien. Kleine lichtgroen gekleurde zaaibakjes zijn al gevuld met grond. Per bakje moet er één slazaadje de grond in. Bartiméus-bewoner Ids draait er zijn hand niet voor om. 'Ik zie precies waar een zaadje in de grond moet. Dat komt ook door de felgroene kleur van de bakjes die goed tegen de zwarte grond afsteken. Binnen werken met computers is niks voor mij. Lekker buiten plantjes verzorgen en klusjes doen: daar geniet ik van. En als het even niet lukt, is er altijd iemand om je te helpen.'

VEILIGE WERKPLEK

Petra Veld-Kroeze is coördinerend werkbegeleider bij Bartiméus. 'De tuin biedt een veilige



werkomgeving voor cliënten van Bartiméus. Het is een rolstoel-vriendelijke omgeving die ook goed toegankelijk is voor mensen met een visuele beperking. Ik zorg er samen met collega's en vrijwilligers voor dat iedereen zo zelfstandig mogelijk kan werken. Er is genoeg te doen: stekken, zaaien, verzorgen en oogsten. Wat de tuin geeft, verwerken we ook tot overheerlijke seizoensgebonden lekkernijen. Pompoensoep of

'Er is altijd iemand om je te helpen'



kruidenazijn bijvoorbeeld. Verder helpen bewoners in de theeschenkerij en bij de voorbereiding van activiteiten en evenementen op de tuin.'

ONTMOETEN

De tuin is ook dé plek waar Bartiméus-bewoners en bezoekers elkaar in een ongedwongen sfeer kunnen ontmoeten. Bijvoorbeeld via de rondleidingen waarbij bewoners als gastheer of -vrouw optreden. 'Ik doe dat een paar keer per jaar voor leden van Groei & Bloei', vertelt bewoonster Bianca trots. 'Zij mogen dan met een stok en een blinddoek lopen en proberen zo de druivenkas te vinden', vertelt ze lachend. 'Zo ervaren bezoekers ook eens wat het is om slecht-

ziend of blind te zijn en snappen ze ons beter.' 'Hier werken is het mooiste wat er is', besluiten Ids en Bianca. 'We willen het voor geen goud missen.' ✓

WAT DOET BARTIMÉUS?

Bartiméus is specialist in leven met een visuele beperking en ondersteunt jong en oud op het gebied van wonen, leren, werken en dagelijks leven. Bartiméus wil de kwaliteit van leven voor mensen die slechtziend of blind zijn verbeteren. Met persoonlijk advies, hulpmiddelen, ondersteuning en kennisoverdracht.



RECEPT - VOORJAAR

Risotto met groene asperges

Vegetarisch hoofdgerecht voor 4 tot 5 personen. Lekker in combinatie met een groene salade en een koel glas droge witte wijn.

INGREDIËNTEN

- 2 sjalotjes
- 250-300 gram groene asperges
- 2 eetlepels olijfolie
- 1 citroenblaadje (lime leaf), vers of gedroogd
- 300 gram risottorijst
- 1 dl droge witte wijn
- 0,75 liter kruidenbouillon
- 125 gram doperwtten (vers of diepvries)
- 0,5 dl kokosmelk (mag ook iets meer, voor een romiger effect)
- 2-3 eetlepels fijngesneden korianderblad
- peper en zout

BEREIDING

1. Snipper de sjalotten
2. Snij de asperges in schuine stukjes van 3 cm en houd de kopjes apart.
3. Verhit de olijfolie in een grote pan met een dikke bodem en bak de sjalotjes, de aspergestukjes en het citroenblad al omscheppend 3 minuten mee.
4. Voeg de rijst toe en bak deze al omscheppend 2 minuten mee tot de rijst gaat glanzen.
5. Voeg de wijn toe en laat deze verdampen.
6. Voeg deel voor deel de kruidenbouillon toe en kook de risotto gaar. Schep het mengsel regelmatig om.
7. Stoof de aspergekopjes en de doperwtten de laatste 5 minuten mee.
8. Roer de kokosmelk en de koriander door de risotto en breng op smaak met versgemalen peper en zout.
9. Serveer de risotto in diepe borden.

Eet smakelijk

Plukken, ontmoeten, genieten

Zelf een mandje verse groenten of kruiden oogsten. Heerlijk ontspannen in het rosarium vol zoet geurende rozen met iets lekkers uit de theeschenkerij. Of spontaan aan de praat raken met Bartiméus-bewoners die op de tuin werken en iedereen gastvrij ontvangen. Een bezoek aan de historische moestuin van Bartiméus is een bijzondere belevenis. Wie hier eenmaal is geweest, komt terug.

Overal zijn kleurige bloemen en planten die heerlijk ruiken. Alles smaakt naar puur en eerlijk. De historische tuin van Bartiméus is een feest voor alle zintuigen. Voor bewoners van Bartiméus, vrijwilligers en bezoekers is hier het hele jaar door van alles te doen en te beleven.

ZELF PLUKKEN EN OOGSTEN

U kunt zelf groenten en kruiden oogsten in de kruiden- en moestuin. Wat u mag oogsten, is gemarkeerd met een geel bordje waar ook de prijs op staat. Bijzonder zijn historische groentes als Chioggia-bietjes, pastinaak, Jostabessen en raapstelen. Of de speciale plukbak waarin alles groeit voor een heerlijke gemengde sla. In de bloemenpluktuin vindt u alles voor een prachtig veldboeket. En wie even wil genieten

van de stilte, kan terecht in het rosarium. Hier bloeien zo'n 300 heerlijk geurende rozen die luisteren naar namen als 'Lady of the Dawn' en 'Winchester Cathedral'.



THEESCHENKERIJ

In één van de oude kassen op de tuin bevindt zich de theeschenkerij. In de kas of op het terras kunt u koffie, thee of fris drinken. En genieten van vers gebakken taart uit eigen bakkerij met vruchten uit de moestuin! Er is ook van alles te koop. Kruiden en groenteplantjes bijvoorbeeld. Of vogelhuisjes, insectenhôtels, kaarsen, kaarten, houten speelgoed en fraaie plantstokken. Alles gemaakt door Bartiméus-bewoners. Zij werken ook op de tuin, zijn trots op wat ze doen en vertellen er graag over. ✓

BEZOEKER ELISA DE BOER:

'Bij mijn eerste bezoek aan de tuin was ik echt onder de indruk. Alles staat er zo mooi en verzorgd bij. Hier wordt met liefde gewerkt, dat is duidelijk. Geweldig om te zien hoe de bewoners van Bartiméus, hun begeleiders en vrijwilligers genieten van hun werk in de tuin. Een plek om vaker terug te komen!'





RECEPT - ZOMER

Zomertaart met rode vruchten

Feestelijke verjaardags- of desserttaart voor 8 personen.

INGREDIËNTEN

- 600 gram aardbeien
- 1 ons frambozen
- 1 ons rode bessen
- 4 eetlepels amandelschaafsel
- 1/4 liter slagroom
- 1 liter volle yoghurt
- 16 blaadjes gelatine
(of agar-agar, verkrijgbaar bij de natuurvoedingswinkel, let op: andere dosering!)
- 200 gram rietsuiker (of rijststroop, verkrijgbaar bij de natuurvoedingswinkel)
- 1 cake (zelfgebakken of van de bakker)

BEREIDING

1. De aardbeien in een zeef afspoelen en laten uitlekken.
2. De kroontjes verwijderen en de aardbeien in stukjes snijden.
3. Week de gelatineblaadjes in koud water tot ze zacht zijn.
4. Verhit 1 dl water. Net voor het water kookt van het vuur halen en de gelatine in het hete water oplossen. Voeg er het sap van een

halve geperste sinaasappel aan toe.

5. De slagroom stijfkloppen met de helft van de rietsuiker (of rijststroop).
6. Voeg 500 gram aardbeien, de helft van de frambozen en rode bessen, yoghurt, het mengsel van gelatine, water en sinaasappelsap samen in een kom.
7. Schep de slagroom voorzichtig door het mengsel van yoghurt en rode vruchten.
8. Laat dit mengsel een uurtje in de koelkast wat opstijven.
9. Vul de bodem en randen van een taartvorm (doorsnee 24 cm) met plakjes cake.
10. Breng hierop het mengsel van yoghurt en rode vruchten aan en laat dit een nacht in de koelkast opstijven.
11. Volgende dag: taart uit de springvorm halen en afdekken met slagroom. Ook de randen.
12. Bovenop garneren met de rest van de aardbeien, frambozen, en rode bessen. Zijkanten garneren met geroosterd amandelschaafsel.

Eet smakelijk

Workshops, muziek en evenementen

Het hele jaar door zijn er op de tuin tal van activiteiten voor bezoekers en bewoners van Bartiméus. Zo kunt u allerlei workshops volgen op het gebied van moestuinieren en genieten van kunst & cultuur in de open lucht. Ook vinden er landelijke en regionale evenementen plaats.

Waar kunt u nu beter de fijne kneepjes van het moestuinieren leren dan op een voorbeeldig onderhouden moestuin als die van Bartiméus? Doe inspiratie op bij de lezingen en workshops van deskundige docenten. Bijvoorbeeld over stekken en zaaien, eenjarige planten, of over ecologisch tuinieren. Daarnaast is er een zaai-tuinclub die elke maand aan de slag gaat. En op de jaarlijkse stekkenmarkt zijn jonge plantjes voor de tuin te koop.

OPEN DAGEN EN FEESTEN

De historische tuin van Bartiméus is ook opgenomen in allerlei programma's van landelijke en regionale evenementen. Open Monumentendag en de Open Dag Nationale Park Heuvelrug bijvoorbeeld. Of de Eco-tuindagen van de Vereni-

ging voor Ecologisch Leven en Tuinieren (VELT) en Fête de la Nature. Dit is een uniek feest waar de natuur in al haar facetten wordt gevierd. Verder leiden verschillende regionale fiets- en wandelroutes langs de tuin. Zoals de Fairtrade-fietsroute Utrechtse Heuvelrug en een route van de Stichtse Lustwarande. Ook voor activiteiten op het gebied van kunst en cultuur biedt de idyllische omgeving van de tuin een perfect decor. Het hele seizoen door is er een afwisselend programma geschikt voor mensen mét en zónder beperking.



KUNST, MUZIEK EN THEATER

Beeldend kunstenaars exposeren hun werk



'Genieten van kunst en cultuur in de open lucht'

op de tuin. Muziekensembles en koren strijken er neer voor concerten. Van een Shanty-koor en de Badparels tot het Ricciotti-ensemble en het Amsterdams VU-orkest. Allemaal heerlijk in de open lucht. En als het weer even niet mee zit,

zijn er altijd nog de kassen om naar uit te wijken. Bij al dit soort activiteiten worden de bewoners van Bartiméus betrokken. Om mee te helpen bij voorbereidingen, of gewoon om samen met bezoekers en vrijwilligers mee te genieten van het aanbod. ✓

BEKIJK VOOR EEN OVERZICHT VAN VASTE
EVENEMENTEN EN ACTIVITEITEN DE JAARAGENDA
OP PAGINA 14 - 15 IN DIT BOEKJE.



Jaaragenda

De tuin van Bartiméus in Doorn is het hele jaar geopend. In de periode van april tot en met september is er het meest te doen en beleven. Hier vindt u een overzicht van de jaarlijks en maandelijks terugkerende activiteiten in de tuin.

Een volledig overzicht met actuele data en meer informatie over alle activiteiten, concerten, workshops, lezingen en andere activiteiten is te vinden op www.bartimeus.nl/moestuin.

APRIL

ZAAI-TUINCLUB

2e zaterdag van de maand. Voor zaaien en verspenen van jonge plantjes voor de moestuin.

ZONDAGMIDDAG-THEECONCERT

4e zondag van de maand.

MEI

STEKKEN- EN EENJARIGE PLANTENMARKT

1e zaterdag van de maand.

ZAAI-TUINCLUB

2e zaterdag van de maand. Voor zaaien en verspenen van jonge plantjes voor de moestuin.

ZONDAGMIDDAG-THEECONCERT

4e zondag van de maand.

FAIRTRADE-FIETSRROUTE UTRECHTSE HEUVELRUG

Meer informatie: www.np-utrechtseheuvelrug.nl

DAG VAN HET NATIONALE PARK

Meer informatie: www.np-utrechtseheuvelrug.nl

FÊTE DE LA NATURE

Meer informatie: www.fetedelanature.nl

OPEN TUINEN DAGEN VELT

Meer informatie: www.velt.be/ecotuindagen2014 en www.bartimeus.nl/moestuin

JUNI

ECOTUINDAGEN

Meer informatie: www.velt.be/ecotuindagen2014 en www.bartimeus.nl/moestuin

ZAAI-TUINCLUB

2e zaterdag van de maand. Voor zaaien en verspenen van jonge plantjes voor de moestuin.

ZONDAGMIDDAG-THEECONCERT

4e zondag van de maand.

NATIONALE TUINWEEK GROEI EN BLOEI

Meer informatie: www.bartimeus.nl/moestuin

JULI

ZAAI-TUINCLUB

2e zaterdag van de maand. Voor zaaien en verspenen van jonge plantjes voor de moestuin.

ZONDAGMIDDAG-THEECONCERT

4e zondag van de maand.

AUGUSTUS

FIETSVIERDAAGSE BARTIMÉUS

Meer informatie: www.bartimeus.nl/moestuin

ZONDAGMIDDAG-THEECONCERT

4e zondag van de maand

SEPTEMBER

ZONDAGMIDDAG-THEECONCERT

4e zondag van de maand.

OPEN MONUMENTENDAG

Meer informatie: www.openmonumentendag.nl

OKTOBER

STEKKEN-OOGSTMARKT

1e zaterdag van de maand.

ZONDAGMIDDAG-THEECONCERT

4e zondag van de maand.

VRIJWILLIGER WORDEN?

De historische tuin kan deze activiteiten alleen realiseren met de hulp van betrokken vrijwilligers. Wilt u als vrijwilliger helpen in de tuin, bijvoorbeeld als gastvrouw of -heer in de theeschenkerij? Vraag naar de mogelijkheden bij Marja Mostert: tel. 0900 - 77 888 99 (lokaal tarief) of e-mail: moestuin@bartimeus.nl



RECEPT - HERFST

Kruidige pastinaaksoep

Een verrukkelijke soep voor 4-5 personen, voor bij de lunch of als voorafje.

INGREDIËNTEN

- 1 eetlepel olijfolie
- 1 gesnipperde ui
- 1 teen geperste knoflook
- 2 theelepels gemalen korianderzaad (ketoembar)
- 1 liter groente- of kippenbouillon
- 1 kilo pastinaak, geschild en in plakjes gesneden
- 5 cm verse gemberwortel, geschild en geraspt
- 3 sinaasappels, geperst
- evt. 125 ml crème fraîche
- sinaasappelrasp
- paar takjes fijngesneden koriander

BEREIDINGSWIJZE

1. Verhit de olie in een pan en bak de ui 3 minuten op laag vuur.
2. Voeg de knoflook en ketoembar toe en bak deze 2 minuten mee.
3. Giet de bouillon erbij en voeg de pastinaak en gember toe.
4. Laat de soep 8 minuten zachtjes gaar koken.
5. Pureer de soep met een staafmixer.
6. Roer de sinaasappelsap erdoor.
7. Roer de crème fraîche apart even los in een kommetje met een paar lepels soep en voeg dit daarna toe.
8. Breng op smaak met zout en peper.
9. Schep in kommen en garneer met sinaasappelrasp en wat verse koriander.

Eet smakelijk

Een markant verleden

De tuin van Bartiméus vindt zijn oorsprong in een rijk verleden. Het verhaal begint in de 19e eeuw. De tijd dat adellijke families hun luxueuze buitenverblijven laten aanleggen op de Utrechtse Heuvelrug. Om de stad te ontvluchten en te genieten van het groen.

Het is 1886 als jonkheer Louis van Loon, bankier, kamerheer en jagermeester van Koning Willem III, een heidegebied koopt op de Utrechtse Heuvelrug. Hij legt er het indrukwekkende buitenverblijf Hydepark aan, met een parkachtige Engelse tuin. Bij het huwelijk van zoon Louis Antoine



Jonkheer Louis van Loon

schenkt hij hem een deel van het landgoed en laat er landhuis La Forêt bouwen. De ommuurde moestuin, al aangelegd tussen 1860 en 1869 bij huis 't Sand, voorziet de familie van groenten, vruchten en bloemen.

CRISIS

In de crisisperiode begin 20ste eeuw gaat het de familie van Loon minder voor de wind. Een groot deel van het familievermogen gaat verloren doordat aandelen in één klap niets meer waard zijn. De stallen worden verkocht en de zoon verhuist met zijn gezin van La Forêt naar landhuis 't Woud. Landhuis Hydepark verbrandt in 1942 en wordt gesloopt. Ook La Forêt raakt in verval en wordt afgebroken. Wat rest zijn een paar stallen, de orangerie én de tuin.

FREULES

In 1963 komt landgoed La Fôret grotendeels in handen van Vereniging Bartiméus en in 1972 opent Bartiméushage er de deuren van de eerste nieuwe gebouwen. De twee jongste dochters van Loon, de freules Violet en Ada, blijven tot hun dood wonen in landhuis 't Woud en behouden



1900: familie Van Loon snelt per koets over de Oude Arnhemseweg

het vruchtgebruik van moestuin en terrein. Na het overlijden van freule Violet in 2000 neemt Bartiméus het hele terrein in gebruik.

TUIN MET KARAKTER

Moestuin en rosarium worden gerenoveerd met provinciale subsidie en financiële steun van donateurs. De tuin krijgt zelfs de monumentenstatus. De originele muren en kassen zijn bewaard gebleven. De oude vijgenkas, druivenkas, perzikenkas en palmenkas bieden volop ruimte voor activiteiten. Workshops bijvoorbeeld, maar

ook feesten, vergaderingen of een high tea.

Ook de oude kweekbakken voor de groente- en bloemeteelt zijn nog volop in gebruik. Het resultaat: een tuin met karakter, om lekker in te werken en genieten, voor Bartiméus-bewoners én bezoekers! ♣

'De moestuin is al aangelegd tussen 1860 en 1869'



RECEPT - WINTER

Pompoengratin met paddenstoelen

Verwarmende ovenschotel voor 4 personen, lekker op een koude winterdag!

INGREDIËNTEN

- 1 kleine pompoen
- 750 gram aardappelen
- 1 takje rozemarijn
- 1 potje crème fraîche
- 100 gram shii take
- 150 gram kastanjechampignons
- 50 gram zongedroogde tomaten
- geraspte kaas
- 3 teentjes knoflook
- 2 middelgrote uien
- grof gemalen zwarte peper

BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm de oven op 200 °C.
2. Bak de in halve ringen gesneden uien en grof gesneden knoflook met een snuffje zwarte peper in een flinke scheut olijfolie totdat ze glazig zijn.
3. Bak de fijngesneden paddenstoelen in een andere pan totdat ze geslonken zijn. Voeg de in kleine stukjes geknipte zongedroogde tomaten en rozemarijn toe.

4. Snij de ongeschilde en voorgekookte aardappelen met een scherp mes in dunne schijfjes.
5. Halveer de pompoen en schep met een lepel de zaden eruit. Gebruik een kaasschaaf om halve maantjes te maken.
6. Neem een grote ovenschaal en bedek de bodem met een laagje aardappel, dan een laag pompoen, crème fraîche, ui, knoflook, en breng dan nog eenzelfde laag aan. Bewaar de mooiste aardappel- en pompoenschijfjes voor de bovenkant. Rangschik de schijfjes zodat er een waaier of een ondergaande zon ontstaat.
7. Bestrooi het geheel heel dun met geraspte kaas.
8. Bak de pompoengratin in ongeveer 40 minuten bruin.

Eet smakelijk

Perfekte plaats voor speciale gelegenheden

Door de bijzondere sfeer en de vele mogelijkheden is de tuin bij uitstek geschikt voor speciale gelegenheden. Feesten en high teas bijvoorbeeld. Maar ook voor seminars, teambuildingsbijeenkomsten en vergaderingen is de tuin een uitstekende locatie.

‘Steeds meer particulieren en bedrijven weten onze tuin te vinden’, vertelt Marja Mostert. Zij is de beheerder van de tuin en verantwoordelijk voor de verhuur

van de kassen, tuin en theeschenkerij. ‘Er kan hier van alles. Een verjaardag of een trouwerij vieren. Of met vrienden koken met de biologische producten uit de moestuin en dit vervolgens samen opeten. We verhuren de kassen en theeschenkerij verder voor high teas, workshops en lezingen. Ook bedrijven en organisaties die een bijzondere vergaderlocatie zoeken, kunnen hier prima terecht.’

GASTVRIJHEID

Wat maakt de tuin zo aantrekkelijk om te huren? ‘Hier heerst een heel bijzondere sfeer’, vertelt Pien Harff. Zij is voorzitter van 3Flora in Driebergen en huurt regelmatig één van de kassen voor haar workshops Bloemschikken en Groen-decoratie. ‘Dat komt door de paradijselijke



omgeving met al die bomen, bloemen en kruiden. Maar ook door de gastvrijheid die de Bartiméus-bewoners uitstralen. Zij zijn zó trots op hun tuin en het werk wat ze daar doen. Dat inspireert enorm. Na afloop van de workshop verzorgt Bartiméus voor ons altijd een high tea. Met biologische producten die heerlijk smaken. Al met al een prima aanbod met een uitstekende prijs-kwaliteitverhouding. Ik ben er zeer tevreden over.’

(H)EERLIJKE CATERING

‘Behalve een high tea kunnen we ook de catering bij een activiteit of evenement verzorgen’, vult Marja aan. ‘Taarten, quiches en hapjes komen uit onze bakkerij of de kantinegroep van Bartiméus. Bij grotere evenementen schakelen we onze samenwerkingspartners in. Milieuvriendelijk en duurzaam zijn daarbij kernwoorden. We streven altijd naar mooie, pure en verantwoorde producten.’

MEER INFORMATIE OVER VERHUUR-MOGELIJKHEDEN OF EEN AFSpraak MAKEN? BEHEERDER MARJA MOSTERT HELPT U GRAAG VERDER. ZIJ IS BEREIKBAAR VIA TEL. 0343 - 52 69 11 (BUITEN KANTOORUREN), 0900 - 77 888 99 (LOKAAL TARIEF) OF E-MAIL: MOESTUIN@BARTIMEUS.NL.

‘Je voelt je hier meer dan welkom!’



Steun de tuin, word vriend!

Hartelijk dank voor uw bezoek aan de historische tuin. We hopen dat u hebt genoten van deze prachtige plek met bijzondere mogelijkheden, voor bewoners én bezoekers. Draagt u deze tuin een warm hart toe? Word dan vriend van de tuin! Want deze tuin kan alleen groeien en bloeien met de financiële steun van donateurs.




De tuin van Bartiméus is een tuin van betekenis. In de eerste plaats voor de bewoners van Bartiméus. Maar ook voor vele bezoekers die wij elk jaar mogen begroeten. De Vereniging Bartiméus Sonneheerdt steunt de moestuin. Steun de tuin ook en word vriend van de moestuin. Dan maakt u het mede mogelijk dat mensen ook in de toekomst kunnen genieten van deze mooie plek.



VRIEND WORDT U OMDAT...

- de historische tuin bewoners van Bartiméus de kans biedt om te werken in een veilige en prettige omgeving. Bovendien kunnen ze er op een ongedwongen manier bezoekers van buiten ontmoeten, hen vertellen over de tuin of een rondleiding geven;
- omdat u heerlijk kunt wandelen door de moestuin, genieten van de stilte in het rosarium of van een kop thee met lekkers in de theeschenkerij;
- en omdat u er bloemen, groenten of kruiden kunt kopen, of plantjes voor de eigen tuin. Maar u kunt er ook een workshop volgen, luisteren naar muziekovertredens of een van de kassen huren voor een bijzondere gelegenheid.

VUL DE ANTWOORDKAART IN!

Wilt u helpen de tuin in stand te houden met al zijn mogelijkheden en activiteiten? Word vriend en steun de tuin met een gift. Vul de antwoordkaart achterin dit boekje in, geef aan welk bedrag u wilt doneren en verstuur de kaart gratis. Alvast hartelijk dank en graag tot ziens in de tuin! 



WAT DOET VERENIGING BARTIMÉUS SONNEHEERDT?

De Vereniging Bartiméus Sonneheerdt maakt zich al bijna 100 jaar sterk voor blinde en slechtziende mensen. Zodat zij kunnen meedoen in de maatschappij en hun talenten kunnen ontwikkelen. Om dat voor elkaar te krijgen, zamelen wij geld in voor innovatieve projecten. Wij ontvangen géén overheidssubsidie en zijn volledig afhankelijk van giften. Ook de renovatie en exploitatie van de historische tuin is mede mogelijk gemaakt met de financiële steun van onze donateurs. Uw gift is zeer welkom! Meer informatie: www.steunbartimeus.nl

© 2014 Vereniging Bartiméus Sonneheerd

Dit boekje is tot stand gekomen met financiële steun van de Vereniging Bartiméus Sonneheerd. Deze organisatie maakt zich sterk voor blinde en slechtziende mensen. Lees meer over het werk van de Vereniging Bartiméus Sonneheerd op: www.steunbartimeus.nl



TEKST EN REALISATIE

Joke van der Leij en Marie-Jeanne Bisscheroux
Eerlijke Kost, Zeist

FOTOGRAFIE

Stichting Bartiméus, Vereniging Bartiméus Sonneheerd,
Ben Disbergen en Eerlijke Kost



ONTWERP EN VORMGEVING

Janneke Verrrips grafisch ontwerp, 's-Hertogenbosch

DRUK

Drukkerij Libertas, Utrecht

CONTACT HISTORISCHE MOESTUIN BARTIMÉUS

Dribergestraatweg 44, Doorn
E-mail moestuin@bartimeus.nl
Tel. 0900 - 77 888 99 (lokaal tarief)
Tel. 0343 - 52 69 11 (buiten kantooruren)

WEBSITES

www.bartimeus.nl/moestuin
www.steunbartimeus.nl

COPYRIGHT

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden vervoelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand, of openbaar gemaakt, in enige vorm of enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch of door fotokopieën, opnamen of enige andere manier, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.



HISTORISCHE TUIN BARTIMÉUS

Driebergsestraatweg 44, Doorn

www.bartimeus.nl/moestuyn



OPENINGSTIJDEN

APRIL T/M SEPTEMBER:

maandag t/m vrijdag van 10.00 - 17.00 uur
zaterdag en zondag van 11.00 - 17.00 uur
(De theeschenkerij is geopend tot 16.30 uur)

OKTOBER T/M MAART:

maandag t/m vrijdag van 10.00 - 16.00 uur
zaterdag en zondag gesloten

