

## Bokrijk lanceert Magnoliakombucha en -siroop

De afgelopen maanden waren ze niet te missen. De Magnolia's met hun weelderige bloemen die de lente aankondigden. Maar weinig mensen weten dat je diezelfde bloemen ook kan eten. Bokrijk oogstte Magnoliabloemen uit zijn Arboretum en park, en verwerkte ze op ambachtelijke wijze tot twee verrassende producten. "We worden vandaag met pilletjes, poedertjes en voedingssupplementen om de oren geslagen. Vaak hevig bewerkt en vol bewaarmiddelen. In Bokrijk laten we zien dat er pure, natuurlijke alternatieven zijn. We experimenteren en innoveren met ons botanisch erfgoed, en lanceren Magnoliaproducten die niet alleen heerlijk smaken maar ook heel wat gezondheidsvoordelen hebben", zegt Igor Philtjens, voorzitter van Het Domein Bokrijk vzw en gedeputeerde van Erfgoed.



"Lokaler en artisanaler kan niet: onze medewerkers oogstten bloemen van de Magnolia's in ons Arboretum en park. In samenwerking met The Herbal Brewery en De Jambrouwerij – twee ondernemingen die natuurlijke streekproducten ontwikkelen – maakten we respectievelijk een Magnoliakombucha en Magnoliasiroop, nu te koop in [de museumshop en de webshop](#) van Bokrijk", legt voorzitter Igor Philtjens uit.

### Magnoliakombucha voor je gut health

Gebrouwen met magnoliabloemen, zorgvuldig geselecteerd in het Arboretum van Bokrijk, is de Bokrijkse Magnoliakombucha niet alleen een verfrissend drankje bij zomerse temperaturen, maar ook verrassend gezond. Kombucha draagt immers bij aan een evenwichtige darmflora, verbeterde spijsvertering en een versterkt immuunsysteem, en de Magnolia staat bekend als goede antioxidant.

### Magnoliasiroop als smaakmaker

De lente in een flesje. De Magnoliasiroop die Bokrijk in samenwerking met De Jambrouwerij ontwikkelde, is floraal en zoet met een frisse toets van citroen. Een verrassende smaakmaker bij (bruis)water of thee, in

yoghurt of om desserts een unieke twist te geven. De Jambrouwerij stookte de siroop op de traditionele manier, ambachtelijk in koperen ketels, en met slechts drie ingrediënten.

**Limited edition**

De nieuwe kombucha en siroop worden in beperkte oplage geproduceerd. Een limited edition dus die je nergens anders vindt – rechtstreeks uit het hart van Bokrijk. Het getekende label werd bovendien ook lokaal gemaakt: dat is het werk van ontwerpster Marylène Madou, wiens shop en atelier ook in Bokrijk ligt.



**MEER INFO**

[Kombucha - Magnolia drankje - Bokrijk](#)

[Magnolia siroop - Bokrijk](#)