

The Garden Table: A story of consciously and sustainably grown food, narrated through textures and consistencies.

Hosted by: Lisa by

Project Information (EN)

Phood Farm: where it all starts

Through The Garden Table, we invite you to connect deeply, with each other, with the region's ingredients, and with nature itself. To stay updated on project news, schedules, and menu details, follow us on Instagram or get in touch via email.

Our journey begins at Phood Farm, located at Hugo van der Goeslaan 2-01, Eindhoven, a pioneering urban aquaponic farm that embodies regenerative agriculture, community care, and hyperlocal food production. There, guided by the staff, we will take a tour of the aquaponic farm, where the workings of the system will be explained, along with the uses and applications of its products (microgreens, mushrooms, superfoods), while also sharing the philosophy behind their work and our project.

Children are welcome! The environment at Phood Farm, as well as the garden space, is stimulating and suitable for them. The menu might be a bit challenging for their tastes - especially if they are not used to vegetables or new flavors - , but we leave this discretion to the parents. They are welcome to join as companions, and if they do, please specify any preferences to us in advance.

The greenhouse: where the journey continues

The morning continues as we ride together by bike to the next location: the enchanting Phood Farm garden, just five minutes from the first site. Here begins the second part of our project, where you will have the chance to explore, learn about, and taste some of the local and seasonal produce from the garden's wide selection.

The garden also features a greenhouse, whose products will be introduced to you during our walk. Together, we will select one ingredient to harvest, which will later be used in preparing the lunch. This part of the experience invites you to engage with the land, discovering the flavors and stories behind each plant, while connecting with the environment and the rhythms of the garden.

By actively participating in the harvest, the link between ingredient and meal becomes tangible, and the ritual of gathering together turns into a shared celebration of nature's bounty. This immersive approach allows everyone to experience how the food grows, and how its story can be translated onto the plate, deepening the connection between the place, and the produce.

The Garden Table: the menu, the cutlery.. and the garden

Together, we will sit in a setting immersed in the garden. The lunch will feature a five-course original menu, paired with homemade kombuchas and concluded with a dessert. Our approach is to remain as true as possible to the ingredients, elevating each one without overpowering it.

The meal will be served using a special line of cutlery and plates crafted from the natural shapes of the surroundings, blurring the line between product and context. Flowers will play a role not only in the setting but also on the plates themselves, as Phood Farm provides a variety of edible flowers alongside microgreens. A deep research is involved both in the making of the ambiente.

By sharing food in this way, we hope to leave a subtle yet lasting impression on our guests—an invitation to reflect, appreciate, and contribute to meaningful change in the ways we relate to our environment, our meals, and each other.

Projectinformatie (NL)

Phood Farm: where it all starts

Via The Garden Table nodigen we je uit om op een diepere manier contact te maken—met elkaar, met de ingrediënten uit de regio en met de natuur zelf. Voor updates over het project, schema's en menu's, volg ons op Instagram of neem contact op via e-mail.

Onze reis begint bij Phood Farm, Hugo van der Goeslaan 2-01, Eindhoven, een stedelijke aquaponische boerderij die regeneratieve landbouw, gemeenschapszorg en hyperlokaal voedselproductie belichaamt. Onder begeleiding van het personeel maken we een rondleiding door het systeem en ontdekken we het gebruik en de toepassingen van de producten (microgreens, paddenstoelen, superfoods). Daarbij delen we ook de filosofie achter hun werk en ons project.

Kinderen zijn welkom! De omgeving en de tuin zijn stimulerend en geschikt voor hen. Het menu kan mogelijk uitdagend zijn voor hun smaak—vooral als ze niet gewend zijn aan groenten of nieuwe smaken—maar dit laten we over aan de ouders. Ze zijn welkom om mee te komen als begeleiders; laat ons dan alstublieft van tevoren weten of er speciale voorkeuren zijn.

The greenhouse: where the journey continues

De ochtend gaat verder terwijl we samen op de fiets naar de volgende locatie rijden: de betoverende Phood Farm-tuin, op slechts vijf minuten van de eerste locatie. Hier begint het tweede deel van ons project, waar je de kans krijgt om het lokale en seizoensgebonden aanbod van de tuin te verkennen, te leren kennen en te proeven.

De tuin beschikt ook over een kas, waarvan de producten tijdens onze wandeling aan je worden voorgesteld. Samen kiezen we één ingrediënt om te oogsten, dat later zal worden gebruikt bij het bereiden van de lunch. Dit deel van de ervaring nodigt je uit om betrokken te raken bij het land, de smaken en verhalen achter elke plant te ontdekken, en tegelijkertijd contact te maken met de omgeving en de ritmes van de tuin.

Door actief deel te nemen aan de oogst wordt de link tussen ingrediënt en maaltijd tastbaar, en verandert het ritueel van samen verzamelen in een gedeelde viering van de overvloed van de natuur. Deze meeslepende aanpak laat iedereen ervaren hoe voedsel groeit en hoe het verhaal ervan op het bord kan worden vertaald, waardoor de verbinding tussen plek en product wordt verdiept.

The Garden Table: the menu, the cutlery.. and the garden

Samen zullen we plaatsnemen in een omgeving die helemaal in de tuin is ingebed. De lunch bestaat uit een vijfgangendiner met originele gerechten, vergezeld van zelfgemaakte kombucha's en afgesloten met een dessert. Onze aanpak is om zo trouw mogelijk te blijven aan de ingrediënten, waarbij elk element wordt verheven zonder te overheersen.

De maaltijd wordt geserveerd met een speciale lijn bestek en borden, vervaardigd uit de natuurlijke vormen van de omgeving, waardoor de grens tussen product en context vervaagt. Bloemen verschijnen niet alleen in de setting, maar ook op de borden zelf, aangezien Phood Farm een verscheidenheid aan eetbare bloemen en microgreens aanbiedt. Grondig onderzoek ondersteunt zowel de creatie van de gerechten als de algehele ambiance.

Door voedsel op deze manier te delen, hopen we een subtiele maar blijvende indruk op onze gasten achter te laten—een uitnodiging om te reflecteren, te waarderen en bij te dragen aan betekenisvolle verandering in hoe we ons verhouden tot onze omgeving door middel van het eten.

Image List

Filename	Caption	Credit
front-page-3_1757929156.jpg	The Garden Table	Lisa by
img-10_1756073589.jpg	The Greenhouse	Lisa by
img-7_1756073613.jpg	Inside the Greenhouse	Lisa by
img-8_1756073635.jpg		
img-11_1756073655.jpg	Lisa by Cecilia & Sade	

The images above are included in the ZIP under `/images`.