

We're sorry, this article is only available in English.



Tien mooiste farm stays van Groot-Brittannië

Agritourisme is in opmars en op het Britse platteland krijgt de trend een geheel eigen invulling. Deze tien farm stays en door de natuur geïnspireerde eetervaringen combineren duurzaamheid, stijl en smaak, en laten zien dat het buitenleven inmiddels veel meer serveert dan alleen frisse lucht.

June 2026

*Farmstays hebben hun imago van modderige laarzen definitief van zich afgeschud. **Agritoeisme** is uitgegroeid tot een van de snelst groeiende reistrends. Rapporten van marktonderzoeksbureaus, waaronder [Bonafide Research](#) en [Research and Markets](#), laten een sterke groei zien in de Britse agritoeismesector. Die wordt gedreven door reizigers die op zoek zijn naar duurzaamheid, authenticiteit en wellnessgerichte escapes.*

*Vooral jongere doelgroepen – met **Gen Z** voorop – omarmen deze vorm van reizen. Praktische natuurbelevingen en gastvrijheid op de boerderij winnen aan populariteit als betekenisvolle reisopties, waarbij het draait om verrijkende ervaringen. Hieronder volgt een zorgvuldig samengesteld lijstje van de meest bijzondere Britse **farmstays** en **field-to-fork dining experiences** die bezoekers in **2026** kunnen ontdekken.*

1. Fowlescombe Farm, Devon

Slow living aan de rand van Dartmoor, met een luxe randje

Vers bekroond met de titel *Food Hero* tijdens de **National Geographic Hotel Awards 2025**, is Fowlescombe Farm een kleinschalige hideaway waar het ritme van het boerenleven en verfijnde gastronomie samenkomen. Aan de rand van Dartmoor slaap je hier op basis van full board in tien uniek ingerichte suites, verdeeld over gerestaureerde stenen schuren en een Victoriaans landhuis met uitzicht over weilanden, akkers en boomgaarden. Binnen draait alles om natuurlijke materialen: eikenhout, wol en steen uit de eigen groeve, gecombineerd met antiek en maatwerkdesign. Overdag duiken gasten de keuken in voor workshops food design, wildplukken of brood bakken, leren ze over biologische landbouw en eten ze bij **The Refectory**, waar de ingrediënten letterlijk op loopafstand groeien.

2. Rosemaund Farm Distillery, Herefordshire

Whisky, wild dineren en een vleugje Hollywood

Rosemaund Farm Distillery opende eind 2025 en heeft een opvallende mede-eigenaar: filmmaker **Guy Ritchie**. Farm-to-table krijgt hier een rauwe twist met 'wild feasts' in open plekken tussen boomgaarden, weides en bos. Bezoekers krijgen een kijkje in de distilleerderij, waar Engelse whisky wordt gestookt van graan van eigen land, gevolgd door een lunch uit de **Wild Kitchen** — vuurgekookt en volledig lokaal. Los van de tours zijn er de exclusieve *Wild Kitchen Experiences*: seizoensgebonden lange tafels, mede samengesteld door Ritchie, met beperkt aantal plaatsen. Perfect voor foodies die houden van eten met een cinematografische flair — of alvast in de juiste *spirit* willen komen voor het volgende seizoen van *The Gentlemen*.

3. THE PIG-on-the-Farm, Warwickshire

Een landhuis waar het menu in de aarde begint

In 2026 opent **THE PIG-on-the-Farm** zijn deuren op het platteland van Warwickshire, vlak bij Stratford-upon-Avon. Het 16e-eeuwse stenen landhuis ligt op een werkende boerderij en ademt de bekende THE PIG-filosofie: het befaamde **25-mile menu**, waarbij alles wat op tafel komt binnen 40 kilometer is verbouwd, grootgebracht, gevangen of geplukt. De dag begint letterlijk in de moestuin: wat 's ochtends uit de grond komt, bepaalt het menu. Verwacht rustieke luxe kamers, knusse lounges met open haarden, uitbundige keukentuinen en een nieuw restaurant waar open vuur en hyperlokale ingrediënten de hoofdrol spelen.

4. Silchester Farm, Hampshire

Een countryside escape waar zelfs de pig-arcs boutique zijn

Silchester Farm bewijst dat landelijke charme en comfort perfect samengaan. De blikvangers zijn de '**Pyggies**': negen luxe pig-arc suites voor één of twee personen, compleet met kingsize bedden, vrijstaande baden, kitchenette en gezellige zithoeken. Grotere gezelschappen kiezen voor de zes-slaapkamer **Barn House** of de monumentale **Farmhouse** met zeven slaapkamers. In de boerderijwinkel liggen groenten uit de moestuin en lokale delicatessen, en gasten hebben toegang tot een buitenzwembad, tennisbaan en huurfietsen. Regelmatig zijn er seizoensdiners en zondagse lunches met oogst van eigen land. En voor een drankje met terroir: de **Wingless Eagle-spirits**, gestookt op het erf met zelfgekweekte botanicals.

5. Thornfalcon Vineyard & Farm Retreat, Somerset

Wijnranken, wild zwemmen en slapen onder de sterren

Sinds de zomer van 2025 laat Thornfalcon zien hoe stijlvol een Engelse wijngaard kan zijn. Verspreid over 40 hectare met wijnranken, boomgaarden, moestuinen, een zwemmeer en natuurgebied biedt deze 250 jaar oude boerderij rondleidingen, wijn- en ciderproeverijen en jaarlijks wisselende experiences. Overnachten kan in een rietgedekt landhuis, de lichte Coach House of een knusse **Vine Hut** met buitenbad en vuurplaats. In de boomgaard werd een voormalige lambing shed omgetoverd tot een bosretraite met bibliotheek, open leefruimte en houtgestookt buitenbad. Ontspan in de Wild Spa-sauna of slaap onder de sterren in een vintage gypsy caravan. Uiteraard sluit je af met het proeven van de nieuwste wijnen en ciders.

6. FARMERS' Lavender Farm Nordic Sauna Experience, Powys

Stoom, stilte en lavendelgeur in de Welshe heuvels

Deze duurzame lavendelboerderij — actief sinds 2003 — voegt in 2026 een Scandinavisch accent toe met een buiten-sauna tussen paarse velden en zwemplassen. Hoog in de Welshe heuvels, op zo'n 40 minuten van Hay-on-Wye, bepalen gasten zelf de temperatuur voordat ze afkoelen in het water of onder een ijskoude douche. Daarna wachten koffie, cake en etherische oliën uit de distilleerderij naast de deur. Blijven slapen kan in een knus huisje of onder een donkere sterrenhemel in een omgebouwde **Pantehnicon** op de helling.

7. Ashlack Hall, Cumbria

Pop-up dining midden in het Cumbrian landschap

In het dorpje Grizebeck, tussen de heuvels van Cumbria, draait Ashlack Hall om seizoensgebonden, zelf verbouwde ingrediënten. Geen vast restaurant, maar pop-up diners met kleine gerechten en een seizoensgebonden Sunday Roast (één tot drie gangen), gepland op geselecteerde data vanaf mei 2026. Op het menu: vlees van eigen schapen en runderen, groenten uit de moestuin en wilde ingrediënten van het land eromheen. Alles volgt het ritme van de seizoenen — van veld tot bord — met als bonus een kijkje in regeneratieve landbouw in actie.

8. Cotswold Farm Park, Gloucestershire

Zeldzame rassen en nachten onder de sterren

Bekroond tot **Large Farm Attraction of the Year 2024**, is Cotswold Farm Park de thuisbasis van meer dan 50 zeldzame en inheemse dierenrassen. Bezoekers helpen met voeren, volgen boerderijtalks en leren waarom deze dieren zo belangrijk zijn. Het park biedt het hele jaar door activiteiten — van lammetjes voeden tot circusvoorstellingen — en cafés voor een pauze tussendoor. Overnachten kan in lodges met hottub, glampingtenten, cabins, pods of op kampeerplekken waar het ochtendconcert wordt verzorgd door koeien, schapen en kippen.

9. The Wild Table, The Laundry x Browning Bros., Essex

Dineren in het bos

The Wild Table maakt van eten een bosavontuur in Teybrook Orchard, een biologische boerderij net buiten Londen. Chef-restaurateur **Melanie Brown** werkte samen met het Londense restaurant **The Laundry** aan deze unieke ervaring. Gasten wandelen langs bospaden naar verborgen plekken voor amuses, voordat ze onder de bomen aanschuiven voor een vuurgekookt meergangendiner met ingrediënten van enkele meters verderop. Overnachten in een

glampingtent en ontbijten in het bos maken het plaatje compleet. De volgende edities vinden plaats van **15 tot 17 mei 2026**.

10. WILD Restaurant, Hertfordshire

Back-to-the-land dining met karakter

Sinds oktober 2025 is **WILD** Berkhamsteds nieuwe culinaire hotspot voor liefhebbers van seizoensgebonden, hyperlokale keuken. De eigen boerderij in Radlett levert kruiden, groenten, eetbare bloemen en fruit, allemaal regeneratief en zonder chemicaliën verbouwd. Op het menu: gerechten met lef, zoals hele dagvangstvis, pork tomahawk en dry-aged sirloin. Regelmatig zijn er speciale avonden met de hoofdtuinder, Wine Club-events en geheime menu's van chef **Matt Larcombe**.