

# TUINIEREN

België – Belgique  
P.B. 9500 GERAARDSBERGEN  
B.C. 10117



Rekeningnr BNP Fortis:  
BE29 0010 4554 0364

Maand: september 2017  
Postkantoor GERAARDSBERGEN I  
P 508040

## KONINKLIJKE MAATSCHAPPIJ WERK DER VOLKSTUINEN vzw GERAARDSBERGEN

**Voorzitter:** André Depelseneer  
**Tel.:** 054411906

### Verantwoordelijke uitgever:

Eddy Praet  
Watermolenstraat 115  
9500 GERAARDSBERGEN  
tel: 054415950

[volkstuinten.gbergen@gmail.com](mailto:volkstuinten.gbergen@gmail.com)  
[www.volkstuintengeraardsbergen.be](http://www.volkstuintengeraardsbergen.be)

MAANDBLAD (verschijnt niet in augustus)

### Volgende activiteiten

- **Vrijdag 15 september 2017 om 19h30** in zaal Sint-Bavo, Hoge Buizemont 165 te Geraardsbergen: voordracht over "**Zelf zaden telen, stap voor stap**" door **Jos Van Hoecke**.

Als u er van droomt om zelf eens zaden te telen, dan is onze gastspreker **Jos Van Hoecke** de geknipte man om u te begeleiden bij het zetten van de eerste boeiende stappen in de wereld van zaadwinning.

Begrippen als zaadvaste rassen, biologische geteelde zaden, hybride zaden, eenjarige versus tweejarige of doorlevende planten, zelfbestuiving versus kruisbestuiving, ... ze passeren allemaal het 'schoolbord'.

- Wat is haalbaar om zelf zaden van te oogsten?
- Wat is goed zaad?

Op het eerste zicht eenvoudige vragen die echter niet zo evident te beantwoorden zijn. Daarom starten we met een aantal gemakkelijk hanteerbare groenten en hun zaden om vervolgens ook de meer uitdagende kruiden aan bod te laten komen.

De praktijk wordt stap voor stap uit de doeken gedaan: vanaf de keuze van een zaadvaste variëteit, het zaaien, de selectie van de planten tot het afrijpen, drogen, opslaan en bewaren van de zaden. Geef toe, groenten telen van eigen gekweekte zaden, zou ons een ongelooflijk gevoel geven toch, niet?

Iedereen welkom, inkom gratis!

- **Zaterdag 14 oktober 2017 vanaf 19h** in zaal Sint-Bavo, Hoge Buizemont 165 te Geraardsbergen: uitslag van de hofprijskamp (proclamatie van de prijsvogels en uitdeling van de waardebonnen), waarna Jan's heerlijk dampende spaghetti wordt opgediend. Volwassenen betalen 11€, kinderen 6€. Een vegetarisch bord is mogelijk. Er zijn nog kaarten te bekomen bij de voorzitter André Depelseneer (054/41.19.06).
- **Zaterdag 24 november 2017 om 19h30** in zaal Sint-Bavo, Hoge Buizemont 165 te Geraardsbergen: voordracht over "**Lees en weet wat je drinkt of eet**" door **Tom Walraevens**. Meer uitleg hierover in ons volgend maandblad.

### Gewestevenement: daguitstap op zondag 15 oktober 2017, van 10h tot 17h

Het gewestbestuur van de regio Aalst – Ninove – Geraardsbergen nodigt alle Volkstuinleden van het gewest uit op haar jaarlijks evenement, dat doorgaat op zondag 15 oktober 2017. Het programma van deze daguitstap vindt u terug op het laatste blad.

Voor deelname aan deze bijzonder interessante dag dient u **tegen uiterlijk 5 oktober 2017 18 EUR (p.p.)** over te schrijven op de rekening van de heer Willy D'hondt, **BE35 0000 5841 7137**, met de volgende **mededeling**: 'NAAM + aantal deelnemers + keuze hoofdgerecht per persoon'. Bijkomende inlichtingen kunt u steeds bekomen bij de heer Willy D'hondt (tel: 054/ 32 49 24 of via email: [willy.dhondt2@telenet.be](mailto:willy.dhondt2@telenet.be)).

Wij kijken er al naar uit om u op die dag talrijk te mogen begroeten!



## Sint-Jozefsinstituut " 't Karmelieten "

Karmelietenstraat 57  
9500 Geraardsbergen

tel: 054/41 07 10 – 054/412 412

## BuBaO De Mozaïek

Boelarestraat 3  
9500 Geraardsbergen  
tel: 054/41 83 50



### We oogsten verder in september

Na augustus is september ook de maand bij uitstek waarin je letterlijk de vruchten kan plukken van jouw (noeste) arbeid. Er valt nu wel elke dag iets te oogsten voor bewaring en/of verwerking in de keuken. Het vele werk wordt beloond met gezonde en heerlijke groenten en fruit boordevol smaak en vitamines!

- In volle ontwikkeling staan pompoenen zo weelderig dat je haast niet weet waar uw voet zetten als je het (weinig) onkruid dat er toch in slaagt het bladerdek te doorboren wilt verwijderen. Afhankelijk van het planttijdstip komt er einde augustus/ begin september al behoorlijk wat sleet op het gewas en wordt het gemakkelijker om uit te maken wat er al kan geoogst worden voor direct gebruik of korte bewaring. Volgroeide pompoenen zijn immers niet noodzakelijk voldoende rijp voor lange bewaring (maart-april). Het oogsttijdstip kan ook variëren van soort tot soort. Maatgevend om pompoenen voor lange bewaring te gaan oogsten is dat de schil hard is, maar vooral dat de stelen kurkachtig zijn (ze vertonen dan kleine scheurtjes).

#### Enkele aandachtspunten bij het oogsten:

- Beschadig de pompoenen niet zodat ziekten minder kans hebben om zich te ontwikkelen.
  - Snij de steel zo lang mogelijk af (tot aan de rank). Bij een (te) korte steel zal de houdbaarheid sterk verminderen.
  - Verwijder aarde en/of ander vuil met een zachte borstel.
  - Waar en hoe bewaren?
  - Plaats, na de oogst, pompoenen zo snel mogelijk binnen in een droge geventileerde ruimte (ideaal bij 10-13°C),
  - Bewaar ze in open kisten en stapel ze niet op elkaar (er moet voldoende lucht bij kunnen). Leg ze eventueel op een zachte ondergrond (stro). Bij ons worden ze ondergebracht in een goed verluchte keldergang waar ze jaar na jaar goed bewaren.
  - Regelmatig controleren op rotte plekken is de boodschap. Succes!
- Nog enkele tips voor de manier waarop je (sommige) groenten en fruit best bewaart om zo lang mogelijk van de lekkere smaak te kunnen genieten. Bepaalde soorten kan je bewaren in de lade(s) onderaan de koelkast, bv. in de ene lade groenten (kolen, bladgroenten,...) en in de andere fruit (allerlei bessen, steenvruchten,...). Maar niet alle groenten mogen in de koelkast en sommige soorten liggen liever niet naast elkaar.

#### Enkele veel gemaakte fouten:

- Tomaten, komkommers en courgettes kunnen in de koelkast aan 'koudebederf' lijden met smaakverlies tot gevolg. Daarom bewaren ze best op kamertemperatuur of in de koele berging. Bewaar tomaten echter niet naast aubergines, komkommer en courgettes. Tomaten en fruit zoals kiwi's, bananen en rijpe appels geven ethyleen vrij. Ethyleen is een natuurlijk rijpingshormoon waaraan bepaalde soorten zoals komkommers, broccoli, aubergines, kolen en champignons heel gevoelig zijn en waardoor ze sneller gaan bederven.
  - Peren en kiwi's: best niet samen met groenten, appels en kleinfruit
- Een "vreemde boon" in de rij!  
Ik had vorig jaar zaad genomen van een sterk en dus vrij vroeg uitplantbaar (lekker) struikboontje (Pongo), een paar jaar geleden aangekocht bij het Vlaams Zaadhuis. De oogst is zeer bevredigend zowel de eerste pluk als die van de nabloei. Alleen er zijn een paar "vreemde bonen" in de rij: tussen de struikjes staan een paar "klimmende" bonen, die ik dan maar geleid heb langs een tomatenstok. De bonen hiervan zijn nog langer dan van de struiken en zijn ook veeleer plat i.p.v. platrond. Bovendien kleuren ze ook eerder paars dan groen. Een kruising met snijbonen? Op mijn eerste geplante rij met vroeger genomen zaad had ik dit fenomeen niet. Even voorleggen aan Jos hoe dit kan vermeden worden...
- Het ziet zwart van de "witte vlieg"!  
Hopelijk hebben jullie er niets mee te maken, maar bij mij is het ieder jaar steevast een plaag bij de zomerteelt van kolen: de invasie van de "witte vlieg".



**Marc en Danielle  
Van Ongeval-Coesens  
Zavelstraat 42  
Geraardsbergen**

**054 41 41 41  
0497 53 81 27**

### Import van Zuid-Afrikaanse wijnen

- **Verkoop rechtstreeks aan particulieren.**
- **Wijnen voor elk budget en verkoop per fles mogelijk.**
- **Tot 10% korting op onze prijzen vermeld op de website!**
- **Afhalen na afspraak of gratis levering in de regio vanaf 12 flessen.**
- **Een prijslijst met het volledig overzicht en de klantprijzen, vraag info: [marc@hetwingoed.be](mailto:marc@hetwingoed.be)**

Wie er wel last van heeft zal dit beeld ongetwijfeld herkennen: wanneer ze verstoord worden vliegen ze met zijn allen op, maar al snel strijkt de witte wolk weer neer.

De naam "witte vlieg" is eigenlijk ongelukkig gekozen, want het onding behoort namelijk tot de groep van de plantenluizen.

Hun eitjes leggen ze aan de achterkant van de bladeren (zie foto hiernaast). Ze zuigen het sap van de bladeren op, waardoor deze bij zware aantasting gele vlekken kunnen vertonen en er enige groeiremming kan optreden. Maar de schade uit zich vooral in de 'zwarte' bevuiling van het gewas. Witte vliegen (euh luizen) produceren namelijk honingdauw, waarop er zich dan roetdauwschimmels ontwikkelen (zie foto van bloemkool hieronder).



De "melige koolluis" veroorzaakt een gelijkaardige 'bevuiling' (roetdauwschimmel), bv. bij spruiten en wintersavooi. Ze zuigen ook aan de bladeren waarbij stoffen uit hun speeksel groeistoringen kunnen veroorzaken en het blad hobbelig vervormt.



#### Hoe voorkomen of bestrijden?

- Ik gebruik steeds insectengaas, maar helaas brengt dit geen soelaas, althans niet het gaas dat ik al jaren voor kolen gebruik. Het insectengaas met kleinere mazen (< 1 mm, zoals wij o.m. aanbieden) pas ik alleen toe voor de bescherming van prei en ui. Wie hiermee goede ervaringen heeft met kolen mag het mij gerust laten weten. Alvast bedankt hiervoor.

- Ik had even gehoopt dat een bespuiting met Conserve een mogelijke oplossing zou zijn, maar dat is niet het geval. En ik begrijp nu waarom: de zogenaamde "witte vlieg" is in feite een "luis" en die kan je daarmee niet bestrijden.

- Gezonde snoepjes

Allerhande bessen (frambozen, bramen, druiven, ...) zijn nu een bron van genot. Voor hen, die ook steen- en pitvruchten hebben staan, zijn of worden het ook drukke tijden: oogsten voor bewaring en verwerken wat beschadigd of aangetast is.

Mijn druivelaars staan wat verspreid opgesteld, niet ideaal als je ze wil beschermen tegen vogels, wespen, vliegen, oorwormen, .... Eens de bessen beginnen te kleuren kan je best je voorzorgen nemen. Vogelnetten gecombineerd met (zelfgemaakte) wespenvallen bieden een aanvaardbare oplossing voor wie heel wat druivelaars (bij elkaar) staan heeft. Een volledige bescherming geven gaas- of troszakjes, die je rond de trossen aanbrengt. De beste troszakjes geven een bescherming tegen vogels, wespen én de 'Suzuki' fruitvlieg (Aziatische fruitvlieg). De Suzukivlieg is 2-3 mm groot en heeft een voorkeur voor rode en blauwe druiven. De zakjes hebben langwerpige gaasopeningen van 1-2 mm grootte. Ze moeten voldoende luchtcirculatie rond de druiven toelaten en een gemakkelijke visuele controle van de trossen.

Een paar jaar geleden heb ik 'Botra' troszakjes, gemaakt van UV-gestabiliseerd PP (polypropylene, een soort van vliesdoek), met als afmetingen 30 x 40 cm aangekocht (zie foto, bron Fruit ABCtips Guy De Kinder).





## HEDENDAAGSE NATUURLIJKE TUINEN

WATERMOLENSTRAAT 17,  
9572 SINT-MARTENS-LIERDE (LIERDE)  
054/42.35.27 0499/42.26.51

[ANNMUYLDERMANS@SCARLET.BE](mailto:ANNMUYLDERMANS@SCARLET.BE)

[WWW.TUINARCHITECT-ANN-MUYLDERMANS.BE](http://WWW.TUINARCHITECT-ANN-MUYLDERMANS.BE)

Er kunnen gemakkelijk 2 trossen in gestopt worden. Ze zijn o.a. verkrijgbaar bij het Vlaams Zaadhuis, Tuinadvies en bij gespecialiseerde firma's.

Hoewel deze Botra-zakjes een perfecte bescherming bieden, gebruik ik ze niet meer. De Botra zakjes hebben namelijk een aantal nadelen: ze zijn een goede schuilplaats voor oorwormen, die aan de rijpe bessen vreten en ze zijn voor de meeste buitendruiven veel te groot. Ook is er, vooral bij regenachtig weer, te weinig luchtcirculatie rond de bessen. Je hebt ook een minder goed zicht op eventueel gebarsten bessen, die dan gemakkelijk gaan rotten.

Een beter alternatief vind ik dan de zogenaamde 'netlon' gaaszakken. Het zijn fijnmazige zakken, verkrijgbaar in verschillende maten bij o.m. Vreeken's Zaden. Zelf gebruiken ze de zakjes voor het verpakken van allerhande bollen en knollen (sjalotten, uitjes, aardappelen, e.d.). Ze zijn rotbestendig en voorzien van een sluit- en ophangkoord.

Ik maakte er kennis mee toen ik in de zomer nog een opruimingspakket van bollen en knollen besteld had bij hen.

Op de foto rechts de witte druif 'Palatina' in een dergelijk zakje (20x27 cm).



Met gordijnstof kan je zelf ook zeer goedkoop zakjes maken. Op de foto links 'Muscat Bleu' in een dergelijk zelf gemaakt trozszakje (ca 25 x 30 cm). Controleer om de 7-10 dagen de trossen op beschadigingen en verwijder met een schaarje de beschadigde bessen. Indien je aantastingen te laat ontdekt dan kan een ganse tros verloren gaan. Schud ook de zakken even leeg zodat de oorwormen en losse bessen weg zijn.

Bij druivenrassen met 'open trossen' (loshangende bessen), zoals o.a. Birstaler Muscat, Katharina, Lidi, Muscat Bleu en Nelly, is er minder gevaar op beschadigingen (*Bron: Fruit ABCtips (Guy De Kinder)*).

- Doordragende aardbeien

Ik heb in het voorjaar doordragende aardbeien (variëteit 'Favori') geplant in oude bloembakken (in totaal een vijftal meter). De plantjes waren de winter doorgesukkeld in potjes en zo kregen ze plots wat meer ruimte. Het is dan ook zaak om de eerste bloemknoppen consequent te verwijderen tot het armtierig plantje een weelderig bosje vormt. Ik heb u wellicht niet te vertellen dat het geen lachertje was om de planten levend te houden in de warme junimaand. Ze hebben meer dan eens hun oortjes laten hangen. De regen begin juli kwam ter hulp en toen mochten de bloempjes ook blijven.

Tot vandaag plukken we daar nog dagelijks enkele bessen van, tot groot jolijt van de allerkleinsten.



## Wat kan er nog gezaaid en geplant worden?

Om optimaal van jouw moestuin te genieten laat je best geen grond kaal liggen. In september kan er nog steeds gezaaid worden. Zo kan je tot diep in het najaar verse groenten oogsten. Het is wel belangrijk om een aan het seizoen aangepast ras te kiezen (het woord 'winter' duikt dan ook vaak op in de naam, bv. wintersla, winterpostelein, winterspinazie, ...)

- Begin september is het nog mogelijk om sla (rucola, pluksla, specifieke winterrassen, ...), andijvie, peterselie, ... in de volle grond uit te planten. Sla en andijvie kunnen dan nog geoogst worden vóór de kans op vorst toeneemt (begin november).
- Tot half september kan je winterspinazie, winterpostelein, kervel, veldsla, ... zaaien in volle grond om nog voor de winter te oogsten. Kervel vraagt weinig zorgen (eenmalig wieden volstaat meestal) en bij de herfst- en winterteelt kan je over een langer periode oogsten. Gieten is meestal niet nodig in deze periode van het jaar.

Veldsla (Noord-Hollandse breedbladige) had ik in het voorjaar al met succes in tray voorgezaaid, dus heb ik dat nog maar eens overgedaan (zie foto). Voorzaaien gaf me ook wat meer tijd om een (warm) plaatsje te zoeken. In de zaaitray staat naast de veldsla ook nog Romeinse sla, ook wel bindsla genoemd. Op het pakje, gekocht in Aken, staat de naam 'Roter Feldsalat' (rode veldsla). Maar dat is misleidend want het is genetisch gezien onmogelijk om rode veldsla te kweken. Dus ging men op zoek binnen het assortiment van de verschillende slasoorten (*Lactuca* spp.), waarvan veldsla eigenaardig genoeg geen familie is. Het behoort immers als enige tot de Valeriaanfamilie (*Valerianaceae*).. En toch slaagde men erin een plantje te vinden dat als twee druppels water op veldsla lijkt, althans in een jong stadium. Het gaat om de variëteiten Cosni en Ovired (op de foto) van Romeinse sla. Je kan dezelfde teelt- en oogstechniek als bij veldsla toepassen. Als u de plantjes hun gang laat gaan groeien ze uit tot langwerpige lichte kropjes en verraden ze zo hun ware aard.



- Wie van radijzen houdt, kan ook nu nog een teelt opstarten met herfstsoorten. Dun ze wel goed uit om nog grote knollen te krijgen. Ik heb recent ook nog mijn rammenas uitgedund.
- Ben je te laat om in volle grond te zaaien of planten, denk er dan aan dat de serre of de koude bak een geschikt alternatief zijn voor de najaarsteelten (zie ook 'Tuinieren' van december 2016).
- Wie het voor bekeken houdt in de moestuin, kan best op de lege percelen een groenbemester zaaien. Deze zorgt ervoor dat de bodem bedekt de winter ingaat, waardoor er minder uitspoeling van voedingsstoffen is en onkruid onderdrukt wordt. In het voorjaar, bij het afsterven of het spitten van de groenbemester, wordt de bodem verrijkt met extra organisch materiaal.

## Zit er wel 'pit' in uw peren?

In onze peren alvast wel, maar wie de volgende weken Conference peren koopt, zal merken dat sommige geen klokhuis en pitten hebben, een gevolg van de late vrieskou.

Op 20 april daalden de temperaturen nog naar min zes. 'Dan is er al vruchtvorming en sterven de pitjes en het klokhuis af, wat meestal einde verhaal is voor een vrucht', zegt Jef Vercammen van het Proefcentrum Fruitteelt in Sint-Truiden. 'De pitjes dienen niet alleen als zaad, maar trekken ook voedingsstoffen uit de boom. Zijn ze dood, dan is het voorbij. Behalve bij Conference peren. Als je die na de vorst met een specifiek zuur besproeit, groeien ze voort zonder pitjes.' Dat heeft geen invloed op de smaak. 'De peren smaken precies hetzelfde, alleen kun je ze dit jaar volledig opeten.'



*Gelezen in de krant.*

## Zaadwinning van (zaadvaste) tomatenrassen

Bron: FruitABC tips/ Guy De Kinder

Wellicht komt dit ook in de voordracht van Jos op 15 september aan bod. Maar omdat dit mogelijk is te laat komt voor sommigen onder ons alvast hierbij wat ik gevonden heb in één van de dagelijkse nieuwsbrieven van Guy De Kinder.

### WELKE VRUCHTEN GEBRUIKEN?

De vroegst rijpe en mooiste tomaten zijn meest aan te raden om zaden van te winnen. Bij de vroegst rijpende vruchten is de kans op verbastering (ongewenste kruisingen) het kleinste. Het heeft weinig zin om zaden van tomatenhybriden te winnen, deze zijn immers NIET zaadvast. Enkel van oude, zaadvaste tomatenrassen (zogenaamde heirloom tomaten) is het nuttig om zelf zaden te nemen.

### WAAROM ZADEN BEHANDELEN?

- Voor een betere en snellere kieming
- Sommige oude rassen kiemen slecht als ze geen speciale zaadbehandeling kregen
- Om propere en losse zaden te bekomen
- Behandelde (losse) zaden zijn gemakkelijker te bewaren en uit te wisselen met anderen
- Goed behandelde (en gegiste) tomatenzaden blijven, afhankelijk van het ras, ca 8 jaar hun kiemkracht behouden

### WERKWIJZE

- Doe de zaden in een glas, voeg er een beetje water (of fruitsap om een snellere gisting te bekomen) bij en klop alles even los met een vork
- Laat de zaden 2-4 dagen gisten (schimmelen) op een warme plaats, niet langer want sommige rassen kunnen al beginnen kiemen
- Neem een fijne (bloem)zeef en giet daar de beschimmelde brei in. Spoel de zaden proper met veel (regen)water. Duw met een lepeltje het meeste water uit de zaden en giet de zaden op een schaalje met wat krantenpapier
- Laat de zaden gedurende een week drogen op een droge, luchtige en warme plaats
- Doe de gedroogde tomatenzaden in zakjes en noteer op dit zakje de juiste naam van het ras

Sommige tomatenliefhebbers, en daar hoor ik bij, vinden het laten gisten vervelend en mengen de verse tomatenzaden met fijn droog wit zand. Na enkele dagen is het vliesje rond de zaden verdwenen. Daarna het mengsel in een fijne zeef doen en je houdt mooie schone zaden over.

## **PROGRAMMA van de daguitstap op zondag 15 oktober 2017 (10h – 17h)**

- Samenkomst om 09h45 op de parking aan het Hoveniersplein te Aalst. Voor wie geen eigen vervoer heeft en/of de voorkeur geeft om samen naar Aalst te rijden kunnen we afspreken op de parking in Nederboelare (De Reep) om vandaar dan gezamenlijk te vertrekken.
- **Om 10h stipt:** start van een **geleide moerbeiboomwandeling** (ongeveer 800 m) met een bezoek aan de prachtige **moerbeituin** van onze gids, mijnheer **Willy Keymeulen**, waar hij meer dan 20 soorten moerbeibomen heeft aangeplant, waaronder enkele heel bijzondere en zeldzame exemplaren. Als afsluiter worden de vrouwen verwend met een 'moerbeithee'.
- Na de wandeling vertrekken wij naar het Parochiaal Centrum van Hillegem (Diepestraat, 7, nabij de kerk) voor een lekker **middagmaal**, te beginnen met een aperitiefje, pompensoep, rundstong in 'madeirasaus' (KEUZE 1) of warm vispannetje (KEUZE 2) met kroketjes als hoofdgerecht. De bijkomende dranken zijn voor eigen rekening. Gelieve de keuze van het hoofdgerecht bij uw inschrijving mee te delen.
- **Bezoek aan de fruittentoonstelling**, verzorgd door de **Nationale Boomgaardenstichting (NBS)** van Vliermaal. Deze tentoonstelling is voor iedereen gratis toegankelijk van 13u tot 17u, dus ook voor hen die niet inschreven en/of niet kunnen deelnemen aan de voormiddagactiviteiten. In een oude boerderij op een 50-tal m van het parochiaal centrum wordt er voor deze gelegenheid een zestigtal fruitsoorten (appelen en peren) tentoongesteld.
  - mogelijkheid om fruitsap en confituur van hoogstamfruit te proeven en aan te kopen
  - Tevens kunt u uw onbekende en/of oude appel- of perenrassen laten determineren door de specialisten ter plaatse (per soort minimum 2 stukken fruit mee brengen)
  - Antwoord op (bijzondere) vragen i.v.m. uw fruittuin.

 <b>ALU-JO</b>	<p><b>ALUMINIUM EN PVC RAMEN EN DEUREN - VERANDA'S</b></p> <p>Edingseweg 110 9500 Moerbeke (Geraardsbergen) Tel. &amp; Fax 054 41 91 97 BTW BE 864.426.089</p> <p><b>GSM 0496 76 58 16</b></p>
--	--