



V. U.: Eddy Praet
Watermolenstraat 115
9500 GERAARDSBERGEN
Tel: 054415950

TUINIERN

MAANDBLAD (verschijnt niet in augustus)

Maand: **april 2021**
Postkantoor GERAARDSBERGEN I
P 508040

KON. MIJ WERK DER VOLKSTUINEN
vzw GERAARDSBERGEN

Voorzitter: André Depelseneer
Zikastraat, 85 9500 Geraardsbergen
Tel.: 054411906
Rekeningnummer: **BE86 9733 7216 1550**
KBO: 0411.014.239
RPR: afdeling Oudenaarde
volkstuinten.gbergen@gmail.com
www.volkstuinengeraardsbergen.be


PB-PP
BELGIE(N) - BELGIQUE

Webinar: 'De teelt van meloen, aubergine en paprika'

Zoals eerder via mail aangekondigd, gaat de online voordracht over '**De teelt van meloen, aubergine en paprika**' door op **maandag 31 mei 2021 om 19h30**. Lesgever: **Jos Van Hoecke**.

Een korte voorstelling van wat jullie mogen verwachten van deze presentatie over deze 'vruchten met een warm hart'. **Meloenen** zijn afkomstig van Afrika en Azië en zijn familie van de komkommerachtigen. Ze zijn zeer koudegevoelig en daarom enkel onder bescherming te telen. De **aubergine** vindt zijn oorsprong in de Arabische landen omstreeks de 4de eeuw, waarna deze geïmporteerd werd naar het westelijk deel van Europa via Spanje en Portugal. Het is een subtropische plant die vooral warmte nodig heeft om tot prestaties te komen. De **paprika** is ondertussen al goed ingeburgerd in de meeste keukens en komt ook uitgebreid aan bod. Rassen, teeltzorgen, bemesting en mogelijke teeltzorgen van deze heerlijke vruchten komen aan bod.

Voor deelname is inschrijving verplicht. Dit is nog steeds mogelijk door een mailtje te sturen aan volkstuinten.gbergen@gmail.com. Wie dit al gedaan heeft is uiteraard al ingeschreven en hoeft dus niets meer te doen. De ingeschreven leden zullen deze live presentatie bij hun thuis vanaf hun PC, laptop, tablet of smartphone kunnen volgen. U krijgt toegang tot de webinar via een unieke link, die wij u vooraf via mail toesturen. Voor het doorsturen van de presentatie gebruiken we het programma "MicroSoft Teams".

Wandeling in Everbeek-Beneden (onder voorbehoud!)

Naar aanleiding van de aangekondigde versoepelingen vanaf juni, weliswaar gekoppeld aan voorwaarden, heeft het bestuur het idee opgevat om een wandeling te organiseren. De wandeling in **Everbeek-Beneden** is gepland **op zondag 27 juni 2021 om 14h** maar kan pas doorgaan als we hiervoor de goedkeuring van het lokaal bestuur krijgen. Tot op vandaag blijft het dus bij een plan, zonder enige zekerheid dat het zal doorgaan.

We hopen u in het volgend maandblad positief nieuws te mogen brengen. In dat geval verneemt u dan ook hoe u hieraan kan deelnemen.

Een voorsmaakje van wat we samen (in beperkte groep) nog eens kunnen beleven.

De Terkleppebeekwandeling in Everbeek-Beneden, een pareltje in de Vlaamse Ardennen, met **Willem Boonen** als gids

De Terkleppebeek stroomt door de oudste bewonerskern van Everbeek en de gemeente is rijk aan cultuurhistorische gebouwen. Het kasteel d'Harveng, de oude pastorie, de Terkleppemolen en het Hof Ter Walle zijn er enkele van. Maar ook de natuur in deze streek is er ronduit prachtig en waardevol. Bronbossen zoals het Trimpontbos en het Kapellenbos hebben een prachtige voorjaarsflora en in het zuurstofrijke water van de beek leven vissen zoals rivierdonderpad en beekforel. Al in 1991 kocht de toenmalige Wielewaal Geraardsbergen een deel van het Trimpontbos, dat ondertussen uitgroeide tot een mooi reservaat. Wens je dit alles en nog veel meer te ontdekken, kom dan mee!

AANDACHT: belangrijk nieuws i.v.m. de clubreis naar Heidelberg op volgend blad



**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



NIEUWS OMTRENT DE UITGESTELDE CLUBREIS naar HEIDELBERG: periodes 18-19-20 juni + 7-9 augustus 2021

Beste medereizigers van de Volkstuinen,

Tot op heden en ook niet wat de komende zomermaanden betreft, hebben wij geen enkel perspectief op mogelijke toelatingsen wat het reizen in groep betreft, met een autocar, naar het buitenland. Tot onze zeer grote spijt hebben we dan ook de beslissing genomen om de beide reisedities dit jaar NIET te laten doorgaan, maar met een mogelijke verschuiving naar 2022.

We bieden jullie volgende opties aan:

1. Wie graag zijn inschrijving behoudt hoeft NIETS te doen. We namen opnieuw contact op met het hotel en die zijn bereid, mits behoud van het betaalde voorschot, ons een optie te geven voor **de periode 17-18-19-20 JUNI 2022**. Inderdaad, we zouden er een dag aan toevoegen: het programma inhoudelijk behouden maar wat meer spreiden zodanig dat onze uitstap wat relaxer en daardoor ook aangenamer wordt. Voorlopig stellen we dus deze ene periode voorop, we wachten het resultaat van jullie belangstelling af.
2. Wie zijn inschrijving wenst te annuleren: gelieve dit liefst te doen via volgend e-mailadres: yolandegodyns@hotmail.com met opgave van de namen van de deelnemers + het banknummer om het voorschot van 150 euro terug te storten. Vermelding van een telefoonnummer is ook altijd nuttig. **Graag vóór 15 juni as. aub., waarvoor dank.**
3. Wie zich nog wil laten opschrijven: dit kan eveneens via het in punt 2 vermelde e-mailadres. Wij noteren deze namen dan alvast op een reservelijst.

Gezien de al geleverde inspanningen willen we dan ook alle moeite doen om deze mooie, voorbereide reis te kunnen behouden en samen met jullie te maken. We wachten het resultaat van deze oproep af en zullen dan het programma herwerken + alle nodige reservaties opnieuw contacteren en dit jullie aanbieden met een aangepaste prijs, ten laatste in het clubblad van september 2021. Wie ons graag telefonisch wil contacteren, gelieve dit te doen na 22 mei op het nummer 054/422088.

Wij hopen oprecht jullie met dit bericht een klein lichtpuntje en wat duidelijkheid te hebben gegeven.

Met genegen groeten,
de inrichters André en Yolande

In memoriam

Op 19 april 2021 overleed mevrouw Judith Debaere, moeder van Mylène en Guido De Graeve, lid van onze vereniging.

Op 7 mei 2021 overleed de heer Freddy Poelaert, echtgenoot van mevrouw Godelieve De Sterck en lid van onze vereniging.

In naam van alle leden biedt het bestuur aan de families zijn innige deelneming aan.



**HEDENDAAGSE
NATUURLIJKE TUINEN**

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

ANNMUYLDERMANS@PROXIMUS.BE

WWW.TUINARCHITECT-ANN-MUYLDERMANS.BE

Versterk je immuunsysteem met voeding en kruiden (Sabine De Coninck)

“Gezondheid is gebaseerd op een (dynamisch) evenwicht op drie verschillende niveaus: fysisch, mentaal en emotioneel”: zo startte Sabine De Coninck haar verhaal. Verschillende oorzaken kunnen dit evenwicht uit balans brengen:

- te weinig lichamelijke activiteiten
- vaker binnenshuis vertoeven in een warme omgeving (minder frisse lucht)
- stevige winterkleding waardoor de huid minder kan ademen
- wintervoeding met een verminderd aandeel aan vitaminen en mineralen
- te veel geraffineerde voeding (o.a. suikers, die slijmvorming veroorzaken in de darmen)-> eens vasten kan helpen!

Het gevolg is dat essentiële bouwstenen verloren gaan en het lichaam verzuurt, waardoor virussen (griep) en bacteriën (verkoudheid) meer kans krijgen om ons te belagen.

Wat met vetten? We hebben ze nodig voor een goed visueel vermogen en het stimuleren van hormonen in het spijsverteringsstelsel om je een gevoel van verzadiging te geven. Cholesterol is nodig om hormonen aan te maken. Ze zijn een bron van vetoplosbare vitaminen.

Maar gebruik de juiste vetten:

- Verzadigde vetten (boter, kokosvet) met mate
- Enkelvoudige onverzadigde vetten: olijfolie, koolzaadolie, avocado
- Meervoudige onverzadigde vetten: het evenwicht tussen omega 3 (bv. vette vis, lijnzaadolie, noten) en omega 6 is belangrijk
- Omega 6 kunnen opgedeeld worden in 3 groepen:
 - Linolzuur: plantaardige olie, maïsolie, zonnebloemolie (ook die verwerkt zijn in industriële voeding), margarines
 - Gammalinoleenzuur: teunisbloemolie, bernagieolie
 - Arachidonzuur: zuivel, eieren, vlees

In industrieel bereide voeding is er vaak een teveel aan linolzuur, waarvoor je meer kans krijgt op artritis, kanker, astma, allergieën. Linolzuur wordt niet altijd goed omgezet in ons lichaam door een tekort aan bepaalde vitaminen en mineralen. Transvetzuren, stress en virale infectie dwarsbomen eveneens deze omzetting.

Om terug vitaal te worden doen we er goed aan om:

- meer te bewegen in de (frisse) buitenlucht
- te zorgen voor een gevarieerde vezelrijke en gezonde voeding: veel groenten en fruit
- gebruik van gezonde vetten: olijfolie en voor koude gerechten: notenolie, koolzaadolie en lijnzaadolie.
- weinig zout en ter vervanging van geraffineerde suikers: bv. agave, kokosbloesemsuiker, vermijd zo veel mogelijk industriële koekjes en gebak, frisdranken en energiedrankjes
- voldoende drinken (eliminieren van giftstoffen uit de lever via de nieren).
- aanvoer van nutriënten: voldoende eten, niet diëten!

En zo komen we bij de echte boodschap van deze voordracht: ook heel wat kruiden kunnen ons helpen bij het elimineren van giftstoffen en het verhogen van onze vitaliteit. Vooral groene kruiden (chlorofyl!) zijn belangrijk.

- **Alfalfa, Luzerne** (Medicago sativa)
 - Wat gebruiken: ontkiemde zaden, maar ook de gehele plant, die een frisse relatief neutrale smaak heeft.
 - Eigenschappen: de plant is algemeen versterkend: weerstandsverhogend, remineraliserend, bloedzuiverend en spijsverteringsbevorderend. Ze is rijk aan vitamine C, B-vitaminen en ijzer.
- **Daslook** (Allium ursinum)
 - Wat gebruiken: vooral het blad, soms de wortels. Daslookblaadjes kan je in pesto of een omelet verwerken, toevoegen aan soep en salades of in boter mengen. Asperges smaken heerlijk met een vinaigrette van daslook.
 - Eigenschappen: daslook bevat zwavel, ijzer, mangaan, magnesium en jodium. Het verdrijft voorjaarsmoeheid, helpt de lever beter te functioneren en zorgt voor een gezonde huid. Het werkt immuunversterkend, helpt infecties voorkomen, maakt slijm los en is een preventief middel tegen hart- en vaatproblemen.
- **Knoflook** (Allium sativum)
 - Wat gebruiken: bolgewas met scherpe doordringende geur en smaak.
 - Eigenschappen: knoflook heeft een ontsmettende werking en helpt tegen aderverkalking, hoge bloeddruk, te hoge cholesterol en bij aandoeningen in de luchtwegen. Bij uitwendig gebruik kan het oorpijn verlichten. Knoflookgeur kan je verminderen met kauwen op peterselie of anijszaad.

- **Salie** (*Salvia officinalis*)
 - Wat gebruiken: de jonge blaadjes vóór de bloei. Salie combineert goed met ui en look. Het maakt zware en vette spijzen (worst, varkensvlees, vette vis, vette kazen, ...) lichter. Eventueel toevoegen aan het kookwater van aardappelen.
 - Eigenschappen: salie heeft een krachtig aroma, is kruidig en bitter. Het bevordert de spijsvertering, helpt bij buikkrampen en tegen winderigheid. Het werkt galaanmakend en ontsmettend op het mondslijmvlies en helpt om kwaaltjes tijdens de menopauze wat te verlichten.
- **Echte tijm** (*Tymus vulgaris*)
 - Wat gebruiken: de jonge blaadjes, pas bloeiende toppen. Het is een typisch stoofkruid bij lamsvlees, rundsvlees, konijn, maar ook bij zuiderse groenten, prei, wortelen en kool. Het wordt gebruikt in marinades en gerechten met wijn. Het is een vast onderdeel van een kruidentuiltje (bv. met laurier en peterselie) en van Italiaanse en Provençaalse kruidenmengelingen. Het wordt gebruikt voor kruidenolie met knoflook en voor het maken van kruidenlikeur (bv. in Benedictine).
 - Eigenschappen: tijm is vol aromatisch en scherp. Het heeft een anti-bacteriële en ontsmettende werking, vooral op de luchtwegen. Het werkt slijmoplossend (hoestsiroop), wekt de eetlust op en bevordert de spijsvertering door verhoogde galafscheiding.
- **Oregano** (*Origanum vulgare*), **Marjolein** (*Origanum Majorana*)
 - Wat gebruiken: net zoals bij tijm is het gebruik veelzijdig: op pizza, bij eiergerechten, frittata, quiches, kip, gehakt, ... maar ook bij groenten, vooral tomaten, courgettes, paprika, aardappelen. Verder voor het maken van kruidenolie, kruidenzijn en Italiaanse en Provençaalse kruidenmengelingen.
 - Eigenschappen: Het kruid is aromatisch en heeft een fijne zoete en zacht pittige smaak. Bij warme gerechten is de smaak sterker. Het werkt versterkend, ontspannend en bloeddrukverlagend. Het helpt bij maagdarmskrampen, menstruatiekrampen en -pijn. De invloed van klimaat, seizoenen en grond zijn bepalend voor de smaak.
- **Basilicum** (*Ocimum basilicum*)
 - Wat gebruiken: de blaadjes voor de bloei geplukt. Basilicum wordt gebruikt bij typische zomergroenten, zoals tomaten, aubergines, paprika. Verder in soepen, pesto en pistou (Franse versie van de Italiaanse pesto, zonder pijnboompitten), bij gevogelte, vette vis, eieren en kaasgerechten en op pizza, kruidenzijn en inmaak van groenten. Nooit laten meekoken en liever scheuren of fijnstampen dan hakken.
 - Eigenschappen: de blaadjes hebben een lichtzure tot zoete, licht peperachtige smaak. Basilicum is eetlustopwekkend en maagversterkend. Het bevordert de leverontgiftiging, helpt zware gerechten verteren en zou ook de hik bedwingen. Het ontsmet de darmen.
- **Grote brandnetel** (*Urtica dioica*)
 - Wat gebruiken: het blad, vooral de jonge toppen. Brandnetel kan, net als spinazie, verwerkt worden in soep, groententaart, kruidencake, Brandnetel best alleen blancheren. In kokende soep kan je het ook op het laatst toevoegen vóór het mixen.
 - Eigenschappen: Brandnetelbladeren hebben een hoge voedingswaarde. Ze bevatten veel chlorofyl, tot 100 mg vitamine C per 100 g, B-vitaminen, calcium, kalium, ijzer, fosfor, magnesium, ... Brandnetel bevat meer ijzer dan spinazie! Het is ook een waardevolle geneeskrachtige plant. Ze stimuleert de stofwisseling, reguleert de spijsvertering, bevordert het urineren en de afscheiding van de gal.
TIP: 'Hondsdrif of smalle weegbree wrijven op de huid' verzacht de jeuk of huidirritatie, die je krijgt na het aanraken van brandnetel.
- **Paardenbloem** (*Taraxacum officinale*)
 - Wat gebruiken: de hele plant (bloem, blad en wortel). De licht bittere bladeren oogst u best vóór de bloei, de wortels in de herfst. In de keuken worden de jonge blaadjes (hoe jonger, hoe smakelijker) gebruikt als salade, verwerkt in voorjaarssoepen, of als spinazie gekookt. Om de bitterheid te verminderen kunt u de bladeren blancheren of bleken (bloempot erover bv. → molsla). De wortels kunnen worden gekookt en aan salades toegevoegd. Gebruik de bloemen voor het maken van gelei of wijn.
 - Eigenschappen: De bladeren bevatten 50 mg vitamine C per 100 g, B-vitaminen, bijna evenveel provitamine A als worteltjes, natrium, calcium, kalium, ijzer, fosfor, magnesium, mangaan, koper, In de wortels zit o.m. inuline, waardoor ze geschikt zijn voor diabetici. De stoffen in de bladeren stimuleren de stofwisseling, verlagen de bloeddruk en bevorderen de uitscheiding van gal en urine. Ze worden aanbevolen bij jicht en reuma. De bloemen gaan congestie tegen.

Project Florient onthult: 40% van de plantenrijkdom verdwenen

Het project 'Florient' is een samenwerking tussen UGent en de Provincie Oost-Vlaanderen. Dit project laat het publiek kennismaken met een bron die uniek is in Vlaanderen: een herbarium dat dit jaar zijn 200ste verjaardag viert. Ondertussen zijn deze zaken gestart: een rondreizende tentoonstelling, een zoektocht voor gezinnen met kinderen en een databank waarin je alle planten kunt opzoeken (waar kwamen ze voor, waarvoor werden ze gebruikt, wat is hun toestand). Hopelijk geeft dit inspiratie voor nieuwe heraanplantingen. Het blijkt immers dat ondertussen wel 40% van de planten die hier voorkwamen, bedreigd of verdwenen zijn door allerlei mechanismen. Hierrond sensibiliseren is het doel van het project. Momenteel wordt in de Plantentuin van UGent gewerkt aan een heraanplant/herinzaaien van deze plantjes om te zien of we ze opnieuw tot leven kunnen wekken en om de mensen ermee kennis te laten maken. En in het najaar wordt nog een publicatie verwacht.

We laten gedeputeerde An Vervliet, bevoegd voor Erfgoed, even aan het woord.

"Florient is een van onze projecten op het kruispunt van erfgoed en natuur, waar we deze beleidsperiode stevig op inzetten. We vertrekken van een historische bron: een 200 jaar oud herbarium. Die leert ons dat er al veel plantenrijkdom verloren ging. Lessen trekken uit het verleden is heel belangrijk nu de klimaatverandering zich al laat voelen. Via onze provinciale diensten en domeinen helpen we UGent om een breder publiek te bereiken."

Unieke bron in Vlaanderen

200 jaar geleden was er in Oost-Vlaanderen een wedstrijd om zoveel mogelijk wilde plantensoorten te zoeken en te noteren waar ze groeiden. Met 1505 gedroogde planten, vastgemaakt op papier, kwam Charles Van Hoorebeke als winnaar uit de bus. Gelukkig is dit werk bewaard in de Plantentuin van UGent. Het is immers een uniek tijdsdocument van wat hier twee eeuwen geleden groeide. De studie van dit herbarium wijst uit dat 40% van deze plantensoorten ondertussen al verdwenen of sterk bedreigd is. Het gaat dan bijvoorbeeld om de Kievitsbloem in de Leiestreek, zevenster in de Vlaamse Ardennen, vlottende waterranonkel in het Waasland, echte heemst in het Meetjesland en parnassia in de Denderstreek.

Een breder publiek

Het herbarium van Van Hoorebeke is een bron die uniek is in Vlaanderen. De vaststelling dat zoveel soorten intussen uit de provincie verdwenen zijn, is ronduit frappant. Daarom sloegen UGent en Provincie Oost-Vlaanderen de handen in elkaar. Met de expertise en het bereik van de dienst Erfgoed, provinciale recreatiedomeinen en natuureducatieve centra van het provinciebestuur ontstond er een publiekswerking op meerdere sporen.

Rondreizende tentoonstelling Florient Express

De rondreizende tentoonstelling toont welke processen ervoor zorgden dat de planten ondertussen verdwenen of bedreigd zijn. De expo startte op zaterdag 3 april in domein Het Leen in Eeklo. Vanaf 4 mei stond de expo ook een weekje in de Plantentuin in Gent, naar aanleiding van de Groene Zesdaagse van de Floraliën. Half mei verhuist ze naar domein Puyenbroeck in Wachtebeke. In juli is domein De Gavers (Geraardsbergen) aan de beurt en in augustus domein De Ster (Sint-Niklaas). Daarna volgt nog een stop in domein Nieuwdonk (Berlare).

Zoektocht voor gezinnen

Op elke locatie waar de tentoonstelling start, kan je aan de balie een zoekboekje afhalen waarmee je met kinderen van circa 6-12 jaar op pad kunt om de bedreigde planten op te sporen. Een prima tip voor een uitstap in je gezinsbubbel.

Databank

Alle wilde inheemse plantensoorten uit het herbarium werden ingevoerd in een databank. Deze lijst is aangevuld met informatie over de vindplaats en de oude naam, en uitleg over de culinaire, medicinale en economische toepassingen van de planten in die tijd. Een ideale bron dus voor botanici of herboristen, maar ook interessant voor wie betrokken is bij de opmaak van een beheersplan, bij natuurinrichting of -heraanleg. Wie kiest voor streekeigen beplanting en verdwenen of bedreigde planten herintroduceert, draagt bij tot de SDG's (Sustainable Development Goals), biodiversiteit en klimaat.

Wandeling 'Terug van weggeweest'

In de UGent Plantentuin zijn lokaal verdwenen of bedreigde soorten terug opgekweekt: ze zijn 'terug van weggeweest' in Oost-Vlaanderen. Kom ze vanaf mei bewonderen tijdens een wandeling in de tuin.

De publicatie

Eind september wordt een rijk geïllustreerd boek verwacht over het herbarium, de verdwenen planten, en de landschappen waarin ze voorkwamen. Vooraf inschrijven kan op erfgoed@oost-vlaanderen.be.

Alle info over het totale project vind je op www.oost-vlaanderen.be/florient

Tips om je kruidentuin in te richten

Indirect of direct zonlicht, veel of weinig water, wel of geen ruimte tussen de planten...? Allemaal vragen die belangrijk zijn wanneer je een kruidentuin wil aanleggen. Kruiden aanschaffen is altijd een goed idee. Bovendien kan je ze zowel in de tuin als op het balkon houden.

Maar hoe begin je eraan? Want niet elke plant doet het even goed op elke plaats. Met onze tips helpen we je graag mee bij het starten van je kruidentuin. Zo kan je de hele zomer lang lekker genieten van je eigen gekweekte jonge, frisse kruiden.

Kruidentuin inrichten

Kruiden kies je niet alleen op smaak. Welke kruiden je kunt kweken, hangt vooral af van de plaats waar ze zullen groeien. Met de juiste lichthoeveelheid, voelen ze zich op hun best en blijven ze groeien. Kies een geschikte groeiplaats (niet ver van de keuken) en ga na of er veel of weinig zonlicht is. Is dit een zonnige beschutte plaats, dan kan je gaan voor een mediterrane tuin met kruiden zoals basilicum, tijm, rozemarijn en oregano. Heb je weinig tot geen zon op het balkon of de tuin, kies dan voor soorten die het goed doen op halfschaduw tot schaduwrijke plaatsen. Denk maar aan munt, peterselie, citroenmelisse of bosaardbei. Welke standplaats elke plant verkiest, kan je steeds terugvinden op het plantenlabel in of op de pot. Zo ben je altijd zeker of de planten het goed gaan doen in je tuintje.

Bij het maken van een plan houd je dus volgende regels in het achterhoofd:

- Kies voor planten die passen in jouw tuintje (veel of weinig zonlicht, water, wel of niet beschut...).
- Leg je kruidentuin dicht bij de keuken aan, zodat je ze snel bij de hand hebt en kan onderhouden.
- Maak het je niet te moeilijk en zorg dat je gemakkelijk bij alle kruiden kan. Zorg desnoods voor een paadje met leuke stapstenen tussen de kruiden.
- Zorg voor structuur. Schik de planten volgens grootte om een goed overzicht te hebben op alle soorten die je hebt. Maak het jezelf niet te moeilijk door te grote soorten vooraan te plaatsen waardoor de kleintjes moeilijk bereikbaar worden.

Zorg voor ruimte

Geef elke plant voldoende ruimte om volwaardig uit te groeien. Ook al let je op de juiste plantafstand, toch kan het gebeuren dat planten gaan woekeren, zoals munt bijvoorbeeld. Scherm deze woekerende soorten vooraf goed af van andere planten door ze in een bodemloze plastic pot of emmer te plaatsen. Plaats de pot in de grond, laat de rand een aantal centimeters boven de grond komen en zet de plant dan mooi in het midden van de pot. Vul aan met grond en druk goed aan. Zorg ook steeds voor voldoende water.

Houd je deze wild uitgroeiende soorten liever apart? Geef ze dan een plaatsje in een bloempot of -bak. Zo kunnen de wortels niet verder uitlopen en beperkt het de plant in zijn groeivolume. Geef hem een mooi plaatsje op het terras, op deze manier kan hij andere planten niet meer verstikken.

Wees creatief

Wil je graag veel kruiden maar is je tuin of balkon te klein? Wees dan creatief in het bedenken van je kruidentuintje. Want ook al heb je niet voldoende ruimte om alles te planten of te plaatsen, toch kan je ook al veel doen als je in de hoogte gaat denken. Hang een aantal bloempotjes op, voorzie verschillende ophangelementen aan de muur voor kleine bloempotjes of maak een verticale constructie met paletten, wapeningsnet, petflessen, plantzakken... Je kunt het zo gek niet bedenken of het werkt. Want kruiden doen het al goed met een beetje ruimte en licht. Binnen de kortste keren heb je niet alleen heerlijke kruiden bij elke salade, ook jouw wand kleurt mooi groen met aromatisch geurende planten.

Klaar om te oogsten

Wanneer kan je nou wat oogsten en hoelang kan je ervan genieten? Ook dat is niet onbelangrijk en vind je terug op elk plantenlabel. Sommige kruiden groeien heel snel en toch kan je er tot lang in het najaar van smullen terwijl andere maar een bepaalde periode bruikbaar zijn. Door vooraf goed te plannen kan je ervoor zorgen dat je het hele jaar door eetbare kruiden hebt staan. Let ook op voor de planttijd. Sommige soorten zijn minder goed bestand tegen vrieskou en plant je best vanaf de lente en na de laatste nachtvorst.

(bron: Tuinadvies, Auteur: Melissa)
Tuin- en landschapsarchitecte