



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

TUINIEREN

MAANDBLAD (verschijnt niet in augustus)

Maand: **januari 2022**
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

volkstuintuinen.gbergen@gmail.com

www.volkstuintuinen.gbergen.be



PB-PP

BELGIE(N) - BELGIQUE

Volgende activiteit

Op **zaterdag 12 februari 2022 van 14h tot 16h: 'Snoeidemonstratie op pitfruit'** bij de heer Hendrik Danneels **in de Elzenstraat, nr. 51 te 9500 Geraardsbergen (Goeferdinge)**. Lesgever is de heer **Frans vanden Bosch** uit Herfelingen.

Iedereen is welkom. Denk aan gepaste kledij en schoeisel (laarzen aanbevolen).

Afhalen van de bestellingen

Dit bericht belangt uitsluitend de leden aan, die een bestelling geplaatst hebben via onze groepsaankoop. We kunnen tot onze grote tevredenheid melden dat er een groot aantal leden hieraan deelgenomen hebben, waarvoor onze dank.

Zoals vermeld op de bestelbon zal de bedeling, zonder tegenbericht, plaats hebben op de speelplaats van het Sint-Jozefsinstituut (ingang langs de Karmelietengracht in de Gentsestraat) en dit op:

- **vrijdag 4 maart 2022 van 16u30 tot 18u**, en
- **zaterdag 5 maart 2022 van 9u30 tot 11u ten laatste**

Optie voor een activiteit in maart

We hebben volgende optie in gedachten, dit alles onder voorbehoud van de geldende coronamaatregelen op dat ogenblik. Hopelijk bevestiging in ons volgend maandblad.

- **Vrijdag 11 maart 2022 om 19h30:** voordracht over **'Kleinfruit, het jaar rond'** door **Marc Geens** uit Zomergem. Of als alternatief:
- **Zaterdag 12 maart 2022: bezoek aan de proeftuin** in Zomergem met als gids uiteraard **Marc Geens**.

Hernieuwen van het lidmaatschap: laatste oproep

Heel wat leden hebben ondertussen hun lidmaatschap al vernieuwd, waarvoor onze oprechte dank. Voor wie dit nog niet gedaan heeft is dit een laatste oproep. Wie vóór het einde van de maand zijn lidmaatschap niet hernieuwd heeft wordt geschrapd in de ledenlijst.

De betaling van het lidgeld kan ENKEL gebeuren door overschrijving op ons **NIEUW** rekeningnummer **BE86 9733 7216 1550**. Uw nieuwe lidkaart van Volkstuinen Geraardsbergen wordt u bezorgd, ingesloten in het maandblad, of u vindt ze terug in uw brievenbus.

- Het lidgeld voor particulieren met een tuin aan huis bedraagt **11 €**.

Wie bijkomend een abonnement wenst op het magazine 'Tuinhier' betaalt **30 €** (11 € lidgeld voor de vereniging en 19 € voor het abonnement).

Het lidgeld voor de groepstuinen, met inbegrip van het abonnement op het magazine 'Tuinhier' (uitgave van Tuinhier Vlaanderen vzw), bedraagt:

- Voor een tuintje in de Sint-Martensstraat **36 €**
- Voor een tuintje op Sportkring **34 €**
- Voor ieder bijkomend perceel betaalt u **17 €** (Sint-Martensstraat) of **15 €** (Sportkring)

Wie een tuintje heeft, waarop een tuinhuis van de vereniging staat, betaalt jaarlijks **25 € huurgeld**.

In memoriam

- Op 13 januari 2022 overleed de heer Leonce Nachtergaele, echtgenoot van mevrouw Marie-Josephine De Mulder en lid van onze vereniging.

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



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



Mentaal moestuinieren

Zo omschrijft Wim Lybaert het, wanneer hij in putteke winter (nu dus!) bij een knetterend haardvuur de zaadcatalogi doorneemt en plannen maakt voor het nieuwe tuinseizoen.

Naast het oogsten van de laatste wintergroenten zoals savooien, spruitjes, winterprei, schorseneren, groenlof, rapen, rammenas, wortelen, ... (verder aanvullen naar believen) is het voor het echte moestuinwerk buiten nu nog wat te vroeg. Maar bepaalde voorbereidingen treffen en grootse plannen maken kan wel natuurlijk. Het doet verlangen naar en dromen van een mooie rijke oogst. Heb je nog geen moestuin dan kan je misschien overwegen om er één aan te leggen. Het is nu de geschikte periode om te starten en je hebt nog tijd om je voldoende te informeren en het nodige materiaal aan te schaffen.

Als beginnende moestuinierder kies je best voor gemakkelijke groenten met een grote kans op slagen zoals diverse slasoorten, spinazie, radijzen, rode bietjes, pompoenen, courgetten, wat vroege patatjes, Een succesvolle start geeft de burger moed om nadien eens wat nieuws of moeilijkere teelten te proberen, zoals wortelen, prei en ui bijvoorbeeld. Misschien vindt u dit laatste vreemd, want het zijn klassiekers onder de groenten. Maar allesbehalve evident om ze onbezorgd met succes te kunnen telen. Breng hun belagers in verwarring door mengcultuur toe te passen of nog beter door de percelen af te schermen met insectengaas (verkrijgbaar via onze vereniging). Heb je enkel een terras of balkon dan kan je ook gebruik maken van een kweekbak of een verhoogde moestuintafel.

Hoe dan ook, wroeten in jouw eigen moestuin werkt rustgevend en je harde werk wordt beloond met heerlijke groenten en vruchten die je zelf hebt gekweekt en kunt oogsten! Supervers, vaak goedkoper, het kan volledig biologisch en het is ook nog eens beter voor het milieu. Redenen genoeg om een eigen moestuin aan te leggen.

Tot zover mijn pleidooi voor wie nog zou twifelen. Ter zake nu!

Het moestuinieren begint met het kiezen van de juiste zaden. Het aanbod is vaak zo groot dat je al gauw het bos door de bomen niet meer ziet. Wil je volledig biologisch te werk gaan, kies dan ook voor biologische zaden. Ze zijn afkomstig van biologisch gekweekte planten waar geen chemische bestrijdingsmiddelen zoals plantenhormonen en groeiregulatoren aan te pas zijn gekomen, wat wel het geval is voor de klassieke zaden, die na de oogst chemisch ontsmet worden. Zaden met de aanduiding F1 op de verpakking, komen voort uit de professionele groenteteelt. Daarbij worden twee ouderplanten met elk geschikte maar verschillende eigenschappen gedurende enkele jaren gekruist tot ze de beste eigenschappen van beide doorgeven aan alle nakomelingen van de eerste generatie. Deze F1-hybriden (Filius 1, van de eerste generatie dus) garanderen bv. een grotere opbrengst, vertonen een grotere uniformiteit of hebben een grotere weerstand tegen specifieke ziekten en plagen. Jammer genoeg gaan door de doorgedreven kruising soms andere eigenschappen zoals smaakvariatie, klimaatbestendigheid en genetische diversiteit verloren. Uit deze planten kan je zelf geen bruikbaar zaad winnen.

Zaden kan je op een donkere en droge plek doorgaans 2 à 3 jaar bewaren. Met één zakje zaad ben je dus al gauw een aantal jaren zoet. Bij het langer bewaren neemt de kiemkracht doorgaans af en zal de kans op slagen afnemen. Het is nu het moment om oude zaden te controleren en eventueel nieuwe in huis te halen. Wacht met het bestellen niet te lang want speciale rassen en soorten zijn vaak snel uitverkocht. Voor een doorsnee moestuin heb je een twintigtal soorten nodig. Je hoeft ook niet onmiddellijk alles zelf te gaan zaaien want er zijn mogelijkheden genoeg om plantgoed aan te kopen. Heb je nog niet veel ervaring, kies dan voor plantgoed. Dat maakt de kans op slagen groter, ze zijn minder kwetsbaar dan zaailingen en je hebt sneller resultaat.

Nu al zaaien?

Als je niet langer kunt wachten, dan kan je bepaalde soorten zoals sla bv. gaan voorzaaien in tray in een verwarmde ruimte. Vanaf eind januari kan je ook erwten en tuinbonen zaaien. Zelf heb ik nu al prei en ui, uit eigen gewonnen zaad, voorgezaaid. Ik plaats de zaibakjes tot aan de kieming in de kelder. Na ongeveer 2 weken komen ze piepen en worden ze naar de veranda verhuisd. Hopelijk krijgen we tegen dan toch al wat zonnige dagen. Bij te koude nachten verblijven ze nog even in de woonkamer. In de serre wacht ik met zaaien tot rond half februari. Al moet ik wel zeggen dat deze nu al half gevuld is met veldsla (weldra oogstklar), kervel (nog wat wachten) en ook voorgezaaide spinazie, die meer recent pas uitgeplant is.



HEDENDAAGSE NATUURLIJKE TUINEN

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

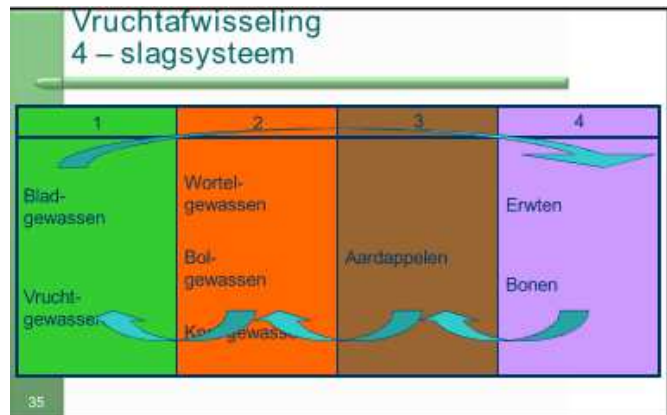
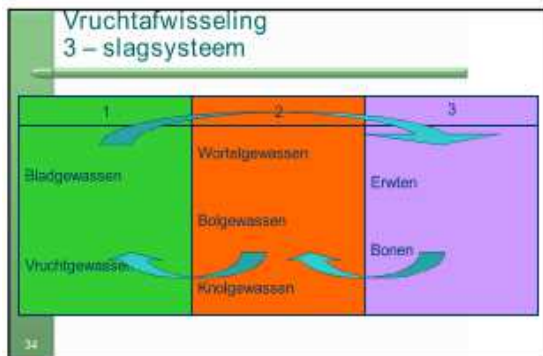
ANNMUYLDERMANS@PROXIMUS.BE

WWW.TUINARCHITECT-ANN-MUYLDERMANS.BE

En nu het tuinplan!. Het opmaken van een tuinplan is belangrijk om 2 redenen:

- Om de groenten te groeperen naar voedselbehoefte, met de daaraan aangepaste bemesting
- Om ziekten te voorkomen door vruchtafwisseling

U vindt hierna een paar voorbeelden van hoe je uw tuin kan indelen om hieraan te voldoen.



Groep 1:

Bladgewassen (sla, snijbiet, blad- en knolselders, prei, ...), vruchtgewassen (pompoe, courgette, ...) en kolen zijn veeleisende gewassen. Het zijn grote compostliefhebbers: 500 à 800 kg/are (20 à 30 kruiwagens), of als alternatief 20 à 25 kg/are organische bemesting.

Groep 2:

Wortel-, bol- en knolgewassen: wortelen, pastinaak, ajuinen, koolrabi, rode biet, witloof, knolpeterselie, ... groeien op oude kracht, dus geen compost toedienen. Een organische bemesting van 10 kg/are volstaat.

Groep 3

Vlinderbloemigen (erwten en bonen) groeien op de oudste kracht: geen compost, ze brengen zelf stikstof in de bodem. Dus in rijke bodems niets, op arme gronden tot 5 kg/are organische bemesting.

1a	2a	3a	4a	1b	2b	3b	4b
Kolen, kruisbloemigen	Wortelen, pastinaak, wortelpeterselie, peterselie	Vroege aardappelen	Aardbeien, sla, kruiden, witloof	Selders, pompoen op compost, warmoes	Ajuin, sjalot, stengelajuin, zomerprei, rode biet	Late aardappelen	Erwten en bonen

Groep 4

Aardappelen verlangen eveneens compost: 350 kg/are of een organische bemesting van 10 à 15 kg/are. In een kleine tuin valt het aardappelperceel wellicht weg of wordt er hoogstens wat vroege patatjes geteeld worden (als voorteelt voor prei, aardbeien, ...). Je kunt ze dan onderbrengen op het perceel van de wortel, bol- en knolgewassen.

Hiernaast: een voorbeeld van het groeperen van groenten en bijhorende vruchtafwisseling in een 8-slagsysteem in het geval van een lange smalle tuin: vruchtopvolging volgens de pijlen -> na 1a komt 2a, enz.

In een grotere tuin is het beter om voor de kolen (en andere kruisbloemigen) een apart perceel te voorzien, zo komen ze minder snel op hetzelfde perceel terug. Merk op dat er ook voor de aardappelen 2 percelen worden voorzien.

Kiemgroenten in afwachting van de lentegroenten

Wie, in afwachting van de eerste lentegroenten, verlangt naar fris groen kan het kweken van kiemgroenten overwegen. Iedereen kent wel de tuinkers, geteeld op een schaalpje, maar er is meer dan dat. Bijna alle planten, waarvan het blad kan worden gegeten, kunnen als kiemgroente worden geteeld. Kiemgroenten zijn namelijk gewoon groenteplanten, maar dan heel jong gegeten. Een zaadje bevat alle basisstoffen om van kiem tot een volwassen plant uit te groeien. Je kunt dus wel stellen dat kiemgroenten energiebommetjes zijn vol vitaminen en mineralen. Ze mogen gerust *superfoods* worden genoemd.

Je bent vrij om te kiezen welke kiemzaden je koopt, maar persoonlijk kies ik voor biologische kiemzaden. Er zijn heel veel soorten, elk met hun eigen bijzondere smaak. Sommigen hebben een zachte smaak terwijl andere juist heel pittig kunnen zijn. Iedere kiemsoort heeft ook zijn eigen eigenschappen. Alf Alfa bezit bijvoorbeeld 14 verschillende aminozuren. Daarnaast bevatten deze kiemen de vitaminen B1, B2, B3, B6, B17, C, D, E, K en U.

Er zijn verschillende manieren om kiemgroenten te telen. Zo kan het op watten in een diep bord of in een speciaal daarvoor voorziene kiembokaal.

Zelf geef ik de voorkeur aan een glazen schaalpje met uitneembaar rooster. Deze kiemschaaltjes zijn eenvoudig in gebruik en, als je dit belangrijk vindt, het rooster mag gereinigd worden in de vaatwasser. Verder heb je enkel (zon)licht, of net niet als je bleke scheuten wenst, en water nodig. Wil je groene bladachtige kiemgroenten als basilicum of tuinkers kweken dan is daglicht belangrijk. De keukenvensterbank is meestal een ideale plaats, daar heb je ook water in de buurt. Taugé en Alfa Alfa kweek je best in het donker, zo blijven ze mooi wit.

Vul het kiemschaaltje met water tot de rand waarop het rooster komt te liggen. Leg vervolgens het rooster in het kiemschaaltje en check het waterpeil, het mag het rooster net raken. Strooi de kiemzaden voorzichtig op het rooster, waarbij je ervoor zorgt dat ze niet op elkaar liggen. Zaden hebben naast water en licht ook lucht nodig om goed te kunnen kiemen. Wanneer de zaden elkaar bedekken, krijg je geen goed resultaat.

Verder onderhoud beperkt zich tot het verversen van het water iedere dag. Met een mes til je het roostertje met de kiemen eruit. Maak het schaalpje leeg, spoel het en vul het opnieuw met vers water. Nadien voorzichtig het roostertje weer op de kiemschaal leggen en dit iedere dag herhalen tot de kiemen kunnen geoogst worden.

Zodra je kiemgroenten ongeveer 5 cm hoog zijn, kun je ze afknippen. Voor heel wat kiemgroenten, zoals Alfa Alfa, basilicum, broccoli, mosterd, radijskers, rucola, Taugé of Soja bonen, ... geldt een kiemduur van 3 tot 6 dagen en dit afhankelijk van de temperatuur. Start dus enkel met dit proces als je er de komende dagen aandacht kunt aan schenken en dit tot de oogst. Wie ervaring heeft met het telen van verschillende kiemgroenten, kan het overwegen om kiemgroenten met dezelfde kiem- en groeitijd te mengen. Indien je de afgesneden kiemgroenten niet onmiddellijk kunt consumeren, dan kan je ze ongeveer een week bewaren in een afgesloten bakje in de koelkast. Na de oogst de wortels via de onderkant uit het rooster verwijderen en reinigen voor een volgend kiemproces.

Het gebruik van kiemgroenten is veelzijdig, bv. op een broodje met hummus, gemengd in een salade, als garnering in de soep. Laat uw fantasie de vrije loop. Smakelijk!

Bodemschimmels die ons gelukkig maken

Ik ben de laatste weken een vaste lezer van het artikel 'Mijn tuin' verzorgd door Laurence Machiels in het katern 'Mijn Gids' van Het Laatste Nieuws. En dit wil ik toch met jullie delen.

Als tuinder weten we dat bodem van een tuin zoveel meer is dan alleen maar 'grond'. We zien in onze tuin enkel de bovenwereld van een complex ondergronds netwerk vol schimmels, bacteriën en microben. Je ziet er nauwelijks iets van, maar het zijn wel die elementen die je planten weerbaarder maken. Schimmels zoals mycorrhiza transporteren water en mineralen, en maken ze makkelijker beschikbaar voor de plantenwortels. Ze verbeteren ook de bodemstructuur en zorgen ervoor dat de grond het water beter kan vasthouden. Ze breken plantaardig materiaal af en brengen zo extra humus in de bodem. In een bodem in evenwicht vinden plantenwortels veel gemakkelijker water en voedsel. Ze kunnen dieper en breder groeien, waardoor ze een steviger basis hebben in moeilijker tijden, zoals bij een hittegolf of lange droogteperiode.

Kortom, je hebt er dus alle belang bij om te investeren in een rijk biologisch leven in uw tuin. Een bodem in balans is hét geheim van een mooie, weerbare tuin. Daarin groeien planten zoveel gemakkelijker, blijven ze gezonder én zijn ze beter gewapend tegen de droogte.

Sommige bodemschimmels hebben zelfs op ons een positief effect! Onderzoek heeft uitgewezen dat contact van je handen met de grond, en specifiek met de bodembacterie *Mycobacterium vaccae*, het gelukshormoon serotonine in je hersenen kan activeren. Als dat geen meevaller is in deze tijden.

Werk dus regelmatig met je blote handen in de tuin! Prijs u gelukkig als tuinder!