



TUINIEREN



MAANDBLAD (verschijnt niet in augustus)

Maand: **september 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

volkstuinten.gbergen@gmail.com

www.volkstuintengeraardsbergen.be

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

Volgende activiteiten

- **Vrijdag 16 september 2022 om 19u30** in zaal Sint-Bavo, Hoge Buizemont 165 te Geraardsbergen voordracht over '**De biologische teelt van gember en kurkuma**' door **Johan Moens** (Bio-moestuiniër).

Onze voordrachtgever **JOHAN MOENS**, de Bio-moestuiniër, zal ons de kruiden gember en kurkuma beter leren kennen en ons op weg zetten om die zelf te kweken.

Hoe begin je aan de teelt van gember en kurkuma? Waar kunnen wij de wortelstokken bekomen? Hoe voorkiemen, wanneer oogsten, bewaren en verwerken in onze dagelijkse gerechtes?

Als afsluiter worden er gratis proevertjes aangeboden aan alle aanwezigen.

Als je weet dat kurkuma een sterk antioxidant is, dat o.a. ook zorgt voor soepele gewrichten en ontstekingen in de darmwand voorkomt, ... wat houdt er ons dan nog tegen om er gebruik van te maken. Gember kan de opname van voedingsstoffen uit je darmen verhogen, houdt je suikerspiegel in balans, wordt gebruikt bij verkoudheid en griep om sneller te genezen en is ook een krachtige ontstekingsremmer. Al deze eigenschappen moeten er ons van overtuigen om kurkuma en gember in onze keuken een vaste plaats te geven.

Zorg dat je er bij bent en breng gerust ook geïnteresseerde kennissen mee. Iedereen is welkom!

- **Zondag 16 oktober 2022 om 12h:** spaghettifestijn in zaal Sint-Bavo, Hoge Buizemont 165 te Geraardsbergen. Inschrijvingen hiervoor zijn nog steeds mogelijk bij de bestuursleden of via mail naar volkstuinten.gbergen@gmail.com en dit **tot en met vrijdag 7 oktober**. Volwassenen betalen 12€, kinderen 6€. Een vegetarisch bord is mogelijk.

Belangrijk: in het vorig maandblad stond vermeld 'vanaf 12h', wat misschien verkeerdelijk kon geïnterpreteerd worden als 'doorlopende bediening vanaf 12h' naargelang aankomst. Zo is het niet. Het is de bedoeling, net zoals bij de organisatie van vorige spaghettimaaltijden, rond het vastgestelde tijdstip samen te komen, waarna de bediening dan opeenvolgend kan gebeuren.

Na de maaltijd wordt de uitslag van de hofkeuring bekendgemaakt.

- **Vrijdag 18 november 2022 om 19u30** in zaal Sint-Bavo, Hoge Buizemont 165 te Geraardsbergen voordracht over '**Fermenteren met kruiden**' door **Sabine De Coninck**.

Fermenteren, wat zegt u, een hype? Fermenteren is al eeuwenoud. Eigenlijk is het meer aanwezig in onze dagelijkse voeding zonder dat we dit beseffen. Denk maar aan yoghurt, wijn, bier, ...

Maar er is meer: groenten fermenteren is helemaal terug. Met een glazen pot, verse groenten en wat zout maak je zelf lekkere vitaliserende voeding. Gefermenteerde voeding is een snelle, goedkope manier om je lichaam energie te geven

Fermentatie is ecologisch verantwoord: je verspilt geen voedsel en verbruikt doorgaans geen energie, omdat de fermentatie automatisch gebeurt door bewaring op een koele plaats, zoals een kelder bv.. Nog voordelen zijn minder transport en meer herbruikbare verpakkingen.

In deze voordracht krijgen jullie talloze tips en trics om groenten te fermenteren op smaak gebracht met lekkere kruiden. Iedereen is welkom!

- **Vrijdag 16 december 2022:** jaarafsluiter met voordracht over de koffiëgeschiedenis, gevolgd door een koffiëproeverij. Auteur Femke Paulussen zal ons de complete koffiëgeschiedenis uit de doeken doen op basis van het boek 'Koffië, Van brander tot barista!' Daarna gaan we over tot een echte 'koffiëasting'. Helena Loyen van het koffiëbedrijf Kothé zal ons 5 koffiës voorstellen en uitgebreid laten proeven. U verneemt er meer over in ons volgend maandblad.



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



In memoriam

Op 14 augustus 2022 overleed mevrouw Godelieve Van Liefveringe, zuster van Johan Van Liefveringe, lid van onze vereniging.

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

Help ons om de Aziatische hoornaar te vernietigen

Michel Mignon, voorzitter van 'Ons Denderbieken' vraagt ons om deze oproep naar jullie allen door te sturen. Wat we dan ook graag doen, want als hobbytuinder weten we maar al te goed het belang van de bijen te waarderen.

De Aziatische hoornaars hebben ook onze streek bereikt. Op de afbeelding hierna kunt u zien hoe u de Aziatische hoornaar kunt onderscheiden van de Europese.



De Aziatische hoornaar is net als de Europese hoornaar niet specifiek gevaarlijk voor de mens, maar vormt wel een risico voor honingbijen en andere insectensoorten. Voor honingbijen en wilde bijen vormt zijn aanwezigheid, naast pesticidegebruik en het verdwijnen van bloeiende planten in ons landschap, een extra uitdaging. In tegenstelling tot de Europese hoornaar maakt de Aziatische hoornaar vrijhangende nesten. Deze zijn vaak erg groot en worden hoog in populieren, zomereiken of andere bomen gehangen (zie foto). Een nest kan meer dan 1000 individuen bevatten en is zo aanzienlijk groter dan dat van de Europese hoornaar. De Aziatische hoornaar komt de bijen voor de kasten vangen om ze dan te voederen aan zijn larven. Dagelijks verdwijnen hierdoor tientallen bijen, waardoor de kasten sterk verzwakken.

Om de impact op de inheemse natuur te beperken, bestaat er een bestrijdingsplicht voor deze soort. Vandaar deze oproep om mee de hoornaarsnesten te helpen zoeken om ze te laten vernietigen. Wie een nest vindt, kan dit melden aan Vespa-Watch: <https://vespawatch.be/>

Meer informatie vindt u op de website van Vespa-Watch: <https://vespawatch.be/get-involved/> of Ons Denderbieken: <http://www.onsdenderbieken.be/aziatische-hoornaar/>

Alvast dank voor uw medewerking!
Michel Mignon,
Voorzitter
Ons Denderbieken



Dag van de landbouw

Op de 'Dag van de Landbouw' op zondag 18 september kunt u o.m. terecht op de schapenhouderij van Maarten en Steven Michiels in de Holstraat, nr. 2 te Appelterre-Eichem (Ninove). Je kunt vrij de schapenstal bezoeken, waarbij je uitleg krijgt. Er komt ook een scheerder langs en voor de kinderen is er randanimatie voorzien (springkasteel, doolhof met strobalen en schminkstand). Er is een marktkraam en eetstandje met lamsvlees en je kunt genieten van lokaal bier en ambachtelijk ijs.

	<p style="text-align: center;">HEDENDAAGSE NATUURLIJKE TUINEN</p> <p style="text-align: center;">WATERMOLENSTRAAT 17, 9572 SINT-MARTENS-LIERDE (LIERDE) 054/42.35.27 0499/42.26.51</p> <p style="text-align: center;">ANNMUYLDERMANS@PROXIMUS.BE WWW.TUINARCHITECT-ANN-MUYLDERMANS.BE</p>
---	---

Wat kan er nog na deze droge zomer?

De voorbije twee zomermaanden waren zeer warm en uiterst droog. Augustus was de op één na droogste sinds de start van de waarnemingen. Dan mogen we ons nog gelukkig prijzen dat juni een doorsnee Belgische zomermaand was met een normale hoeveelheid regen, zodat toen gezaaide of geplante groenten toch aan de groei geraakt zijn.

De laatste weken was dit wel een ander verhaal. Zaaïen en planten in de poederdroge bovenlaag was gedoemd om te mislukken zonder voorafgaande (overvloedige) gietbeurten op het perceel. En dan nog was er geen garantie op succes, zelfs niet bij het zaaïen in een vooraf natgemaakte zaaivoor of het overvloedig gieten in de plantgreppel na het aanplanten. De uitkomst was onregelmatig en heel wat aanplantingen twijfelen tussen kapotgaan of doorschieten.

Arme bladgewassen

'Wie regelmatig sla zaait, kan de ganse zomer oogsten', schreef ik in een vorig maandblad. Niet bij ons deze keer, we hebben nu al een maand geen kropsla meer, die naam waardig. En ook eerder gezaaide eikeblad- en snijsla zijn natuurlijk al lang doorgeschoten. Gelukkig was en is er nog ruccola en leve de Nieuw-Zeelandse spinazie! (zie Tuinieren van juni 2022). Daarvan kunnen we regelmatig oogsten, wellicht mede dank zij de plaats waar ze staan, in de schaduw van de frambozen en aan de rand van een perceeltje knolselder. Dat laatste heeft wel regelmatig gietbeurten gekregen en daarvan zullen voornoemde ook wel mee geprofiteerd hebben. Knolselder heeft naast voeding ook veel water nodig voor de ontwikkeling van de knol. Des te meer op zandgrond. Het verschil in knolontwikkeling tussen de planten in mijn tuin aan huis (zandleem) en die op het volkstuintje (zand, minder gietbeurten) is groot. Ik vrees dat de beloofde regen (ooit moet het er van komen) voor deze groente te laat zal komen om nog een degelijke knol te vormen.

Natte jutezakken kunnen helpen!

Bij aanhoudend hoge temperaturen heb je een zeer grote kans op een succesvolle opkomst als je het gezaaide perceel bedekt met jutezakken, die je nat houdt tot het eerste teken van leven (dus regelmatig eens piepen). Het houdt de bodem niet alleen vochtig, maar tempert ook de temperatuur. Zo vermijd je dat uw zaden verbranden. Ook bij nieuwe aanplantingen bij hoge temperatuur is het aangeraden de plant wat schaduw te bezorgen (bv. keuze van de standplaats, bloempot over plantje, koepeltje met laken er over plaatsen, ...). De meeste groenten groeien namelijk het best tussen 20° en 30°C.

Overvloed aan vruchtgewassen

Na augustus is september ook de maand bij uitstek waarin je letterlijk de vruchten kan plukken van je volgehouden inzet. Er is dit jaar een overvloed aan vruchtgewassen: tomaten, paprika, courgettes, pompoenen, uien, wortelen, bonen,

Er valt nu wel elke dag iets te oogsten voor bewaring op (langere) termijn (invriezen, inmaken, ...) en/of verwerking in de keuken. Het vele werk wordt beloond met gezonde en heerlijke groenten (en fruit) boordevol smaak en vitaminen! Denk er aan dat heel wat groenten ook (tijdelijk) kunnen bewaard worden op een koele (geventileerde) plaats.

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 (tot in het voorjaar). 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.
- Oogst de pompoenen met het vruchtsteeltje er aan. Dat steeltje kan nog een stukje indrogen zonder dat het indroogproces tot aan de vrucht geraakt.

- 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!

Oogstregeltjes

- Oogst op het moment dat je de groenten effectief gaat gebruiken.
- Oogst groenten voor (korte) bewaring bij voorkeur 's ochtends, zeker bij warm weer en leg ze zo snel mogelijk op een koele plek (frigo, kelder).

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

Wat kan er nog gezaaid en geplant worden?

- Eind augustus, minstens 2 weken later dan gewoonlijk, heb ik in tray vorgezaaide sla, andijvie, groenlof (suikerbrood) en knolvenkel uitgeplant. Sla en andijvie kunnen dan nog geoogst worden vóór de kans op vorst toeneemt (begin november). Wanneer u dit leest lukt het ook nog ongetwijfeld.. Wie nog wil zaaien of planten mag dit niet meer uitstellen. Want bedenkt dat de dagen nu duidelijk korter worden en er al eens frissere nachten voorkomen. Dit indachtig zijn de huidige hoge zomertemperaturen begin september ook minder dodelijk voor onze planten. Het scheelt toch wat als de zon twee uur minder lang brandt. Ben je te laat om in volle grond te zaaien of planten, dan kan de serre of de koude bak een geschikt alternatief zijn voor de najaarsteelten.
- Begin deze maand heb ik zelfgeteeld plantgoed van winterbloemkool (Miracle, Corella) uitgeplant voor oogst in het volgend voorjaar. Met de keuze voor 2 variëteiten met verschillende oogstperiode hoop ik de oogst te kunnen spreiden. De variëteit 'Miracle' zou al vanaf half maart oogstbaar zijn, afhankelijk van de winteromstandigheden natuurlijk, terwijl dit voor de andere variëteit pas het geval is vanaf einde maart/ half april..
- Tot half september kan je winterspinazie, winterpostelein, kervel, veldsla, ... zaaien in volle grond om nog voor de winter te oogsten. De kleinere planten kunnen dan gerust blijven staan tot in het voorjaar. Onder beschutting (serre, koude bak) zal het later ook nog lukken. Kervel bv. zaai ik in een hoekje van de serre, na het opruimen van enkele tomatenplanten. Het resultaat is schitterend, zo kan je hem buiten niet kweken. Begin september heb ik in volle grond al een rijtje veldsla (Grote Noordhollandse) gezaaid, een veldsla met grote, langgerekte, donkergroene bladeren die losse rozetten vormt. Dat ga ik zeker op een geschikt tijdstip nog herhalen in de serre. Wie de voorkeur geeft aan een klein- of rondbladige veldsla kan opteren voor de variëteit 'Gala'. Dit ras is 'dagneutraal', waardoor je het in principe het jaar rond kan telen. Het is ook goed resistent tegen valse meeldauw en kan onder glas tot midden december gezaaid worden.
- Plantgoed van winteruien (een aanrader voor wie er plaats voor heeft) en knoflook voor het najaar worden nu aangeboden en kunnen vanaf nu tot eind oktober de grond in. De laatste jaren koop ik winterui. Je kunt winterui (bv. Radar) ook zaaien in augustus en dan uitplanten of uitdunnen. Knoflook neem ik bij voorkeur van eigen kweek (enkel de buitenste teentjes), maar af en toe moet een mens toch eens nieuw plantgoed aanschaffen. Ik doe dat dan meestal bij Aveve uit het op dat moment aangeboden plantgoed. De ene bol is echter de andere niet. Voor de herfstteelt bestaan er, naar onderscheid in kleur, twee variëteiten: de meest courante is de witte, maar er is ook violette (zie inzet). Het kan hierbij zowel gaan om het verschil in kleur van het omhulsel van de bol als van het pelletje rond de teentjes. Beide ontwikkelen ze grote bollen, waarvan de (geplante) teentjes al kunnen kiemen vanaf november. Het is dus ideaal om deze in de herfst (oktober tot uiterlijk half november) te planten voor een vroege oogst. Hij is ook goed bewaarbaar op voorwaarde dat dit gebeurt in een droge eerder warme plaats om vroegtijdig kiemen te voorkomen.



Enkele rassen:

- o Wit: Dario, Jolimont, Messidor, Messidrome, Saradrome, Therador, Thermidrome
- o Violet: Germidour, Paradour, Primor, Sprint, Valdour, Vayo

- Wie van radijzen houdt, kan ook nu nog een teelt opstarten met herfstsoorten. Hieraan verwant: ik heb een week terug een rijtje rammenas en koolraap gezaaid, waarbij ik ervoor gezorgd heb dat het perceeltje steeds goed vochtig bleef. En ja hoor, na een week komen ze al piepen. Het is nu zaak om ze goed uit te dunnen om nog grote knollen te krijgen.
- 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 voedingstoffen is en onkruid onderdrukt wordt. Groenbemers zaaien op lege percelen helpt ons bij die taak. Ideale biologische groenbemers moeten snel groeien om het onkruid te onderdrukken. Ze zijn bij voorkeur goede teeltwisselaars en mogen de voorjaarsbewerkingen niet hinderen. In het voorjaar, bij het afsterven of het inspitten van de groenbemester, wordt de bodem verrijkt met extra organisch materiaal. Enkele aanraders:
 - o **Haver** (*Avena sativa*) is een eenjarige plant uit de Grassenfamilie (Poaceae). Graangewassen staan bekend als goede teeltwisselaars. In de bioteelt krijgt haver de voorkeur op rogge omdat de bladeren breder en de stengels dikker zijn en de plant vlugger composteert. Een bijkomend voordeel van haver is dat het bevriest in de winter. Als we de haver in november met compost of korte stalmest bedekken, zal ze ook vlugger verteren dan rogge. Net als de andere graangewassen kan haver tot (half) oktober gezaaid worden. Een goede combinatie voor uitzaai tot (half) september is haver met wikke half om half (200 g haver/ 200 g wikke per are).
 - o **Wikke** (*Vinca sativa*) is een vlinderbloemige klim- en hechtplant. Wikke kan afzonderlijk gezaaid worden maar zal vrijwel altijd gecombineerd worden met rechte gewassen als haver, phacelia, boekweit, zonnebloem, ... In al deze combinaties helpt ze mee om het onkruid te onderdrukken en luchtstikstof in de bodem vast te leggen.
 - o **Phacelia** (*Phacelia tanacetifolia*) is een zeer goede teeltwisselaar en tevens bodemontsmetter. Het gewas groeit vrij snel en is daardoor een goede onkruidonderdrukker (het mengsel wikke-phacelia doet het nog beter). Phacelia bevat ook veel celstof waardoor het humusgehalte in de bodem toeneemt en het kan stikstof uit de diepere grondlagen opnemen.
 - o **Boekweit** (*Fagopyrum esculentum*) behoort samen met de zuring en de rabarber tot de duizendknoopfamilie (Polygonaceae). Als groenbemester is het een bijzonder geschikte teeltwisselaar en bodemzuiveraar en het is net als phacelia een uitstekende bijenplant. Een goed mengsel, ook voor kleine tuinen, is een combinatie van boekweit, wikke en phacelia.

In de siertuin

- September - oktober is traditioneel een goede periode om vaste planten in de tuin aan te planten. De grond is nu nog voldoende opgewarmd waardoor de wortels er nog goed zullen in verankeren vooraleer de winter zich laat voelen. Toch denk ik dat je dit jaar best nog even wacht op wat neerslag, zeker voor de aanplant van oppervlakkig wortelende planten. Op lichtere gronden zit er nog nauwelijks vocht in de bovenste vruchtbare laag. Vaste planten kan je nu ook uitgraven om ze te scheuren en de jongste buitenste delen mogen dan terug de grond in. Groenblijvende heesters (struiken), coniferen (sparren) mogen nu verplant worden.
- Hagen en andere snoeivormen van buxus, liguster, taxus, klimop, ... kunnen, indien nodig, een laatste snoeibeurt krijgen. Zo gaan ze mooi in vorm de winter in. De afgeschoren takjes kunt u gebruiken om zelf stek van te nemen. Zorg er bij het snoeien van hagen steeds voor dat de onderkant breder is dan de bovenkant. Door deze tapse vorm kan het zonlicht en de regen tot bij de voet van de haag. Ook uitgebloeide planten kunnen nu worden bijgeknipt.
- Denk er tijdig aan om zaden van vaste planten en eenjarigen (tagetes, reukerwt, cosmos, ...) te oogsten voor volgend jaar. Bewaar de zaden donker en droog in een afgesloten papier zakje of envelop. Van heesters en vaste planten kan je stekjes nemen. Met kopstekken van ongeveer 10 cm lang lukt het meestal het best. Verwijder de onderste blaadjes en ook eventuele bloemknoppen. Vul een isomobak of een bloempot met stekgrond en steek de stekjes tot aan hun onderste bladeren in de grond en geef water. Dek af met een plastic zak zodat je een soort van miniserretje hebt. Hierdoor blijft het vochtgehalte onder de plastic vrij hoog en is het er warmer. Afhankelijk van de soort zullen de stekjes na enkele weken nieuwe wortels hebben gevormd.

Zomersnoei

- Bessen zijn een bron van genot in de tuin: een gezond snoepje 'en passant' tijdens het werken in de tuin. Wanneer ik dit schrijf zijn trosbessen, cassisbessen, stekelbessen, jostabessen, zomerframbozen, ... al geplukt of hangen verdroogd aan de struik. De bramen en herfstframbozen nemen nu over, al hebben ze dit jaar sterk geleden onder de aanhoudend hoge temperaturen. Tijd voor de zomersnoei: die is erg nuttig bij fruitsoorten die bessen of vruchten geven op kort vruchthout. Je bekomt er ook een luchtiger gewas mee, dat na regen sneller opdroogt en minder vatbaar is voor schimmels! Kort vruchthout bekom je door jonge scheuten tot op 5-6 bladeren terug te snoeien (of in te nijpen). Dit kan u nu toepassen bij trosbessen, kiwibessen, kiwi's, vijgen, jostabessen, blauwe bessen, Bij zwarte trosbessen (cassisbessen) kan u de oude takken met rijpe bessen afknippen. De jonge scheuten blijven staan om volgend jaar bloemen & bessen te dragen. Het plukken van zwarte bessen gaat veel gemakkelijker op afgesneden takken. Ook zomerframbozen worden gesnoeid na de oogst: snoei hier de oude afgedragen takken weg.

Zomersnoei kan je ook toepassen bij peren, appels en steenfruit (pruimen, kersen, krieken, ...).

Het is aanbevolen om de zomersnoei te spreiden over een paar weken, zodat de groei niet volledig stilvalt. Dit jaar ga ik mij daar niet noodzakelijk aan houden. Want ik zit achter op het schema door de aanhoudend zeer hoge temperaturen, waarbij je het knipwerk best wat uitstelt.

- Bij bramen en tayberry met jonge uitlopers moet u de jonge, sterk groeiende scheuten behouden! Deze scheuten geven volgend jaar bloemen en bessen. U kunt de jonge scheuten wel beperken tot 6 stuks per lopende meter en de overtollige wegsnoeien.
- Goed geplukte appels en peren bewaren beter en langer. Plukrijpe vruchten komen gemakkelijk los van de boom en hebben een iets zoete smaak. Ook hebben de pitten een lichtbruine of zwarte kleur. Bij het proeven smaken de vruchten al lekker. Appels en peren worden steeds met de steel geplukt. Pluk de vruchten door ze met een zachte beweging naar boven op te tillen.

Nu we volop in de pluk van appels en peren zijn, deed het me denken aan een bijgehouden artikel uit de krant 'De Standaard' van 24 mei, met als titel: Helpt het om fruit te wassen tegen pesticiden? En is bio echt beter?

Hierin bericht de krant over een artikel van het Pesticide Action Network Europe (PAN Europe) waarin dit stelt dat 34 procent van het fruit in ons land gecontamineerd is met pesticiden van de schadelijkste categorie. Waarop dan de logische vragen volgen: 'Is het nog veilig om fruit te eten? En wat kunnen we zelf tegen pesticiden doen?'

Is fruit eten nog gezond?

'Het is niet alleen gezond, het is zelfs aan te moedigen', maakt Pieter Spanoghe, professor gewasbescherming aan de Universiteit Gent, duidelijk. In een studie voor het Federaal Voedselveiligheidsagentschap (FAVV) controleerden Spanoghe en collega's de concentraties pesticiden in ons fruit de afgelopen 5 jaar. 'Daaruit blijkt dat er geen risico is voor de volksgezondheid. Het fruit dat op de markt komt, is veilig.' 'In de studie van het PAN wordt niet gesproken over dosissen. Het is niet omdat er pesticiden teruggevonden worden op fruit, dat er daarom een risico is', legt de professor uit. JA, maar hoe zeker mag je daarvan zijn? (denk ik dan)

Kunnen we beter bio kopen?

'Bij bioteelt wordt er vaak gewerkt met soorten fruit die minder gevoelig zijn voor ziektes en plagen', legt de professor uit. 'Daardoor moeten er minder pesticiden worden gebruikt. Ook bij biofruit worden wel eens biopesticiden gebruikt, maar die zijn van natuurlijke oorsprong. Dat is daarom niet gezonder, ook die biopesticiden kunnen een bepaalde toxiciteit bevatten.'

Is er dan geen enkele manier om fruit zonder pesticiden te vinden? 'Je kunt altijd proberen om fruit in je eigen tuin te verbouwen, dat is ook een goede leerschool', benadrukt Spanoghe.

Helpt het om fruit te wassen of te schillen?

'Het fruit dat in de winkels ligt, is klaar voor consumptie. Wassen en schillen is eigenlijk niet nodig', aldus Spanoghe. 'Wassen helpt ook nauwelijks. Die gewoonte vindt zijn oorsprong in de jaren '70 en '80, toen er nog veel poedervormige gewasbeschermingsmiddelen gebruikt werden. Die zaten aan de buitenkant van het fruit. De middelen die we vandaag gebruiken, worden meer opgenomen door het gewas en zitten in het vruchtvlees. Dat kan je niet wassen, en schillen helpt dus ook niet.'

'Bacteriën en stof die aan de buitenzijde zitten, kan je er natuurlijk wel afwassen', benadrukt de professor. 'We wassen onze handen ook.'

Zijn we een stukje culinair erfgoed aan het verliezen?

'Het typische gekookt patatje, met een stukje worst, saus en wat rodekool erbij, dat gaat er wat uit', zegt Christophe Vermeulen, ceo van Belgapom, de beroepsvereniging voor de Belgische aardappelhandel en -verwerking. 'We merken dat aan de zakken tafelaardappelen. Nicola's en Charlotte's in de supermarkt zijn nog te verkrijgen, maar niet meer in grote zakken van 10 kilo.'

'Vooral de jongeren zijn we aan het verliezen. Die zien dat schillen niet meer zitten. Te veel werk, vinden ze. Ze grijpen sneller naar een krielaardappeltje, dat je in de oven steekt of wakt in de pan. Die evolutie halen we uit de stijgende verkoopcijfers van krieltjes', aldus Vermeulen. 'Ook het thuisverbruik van verwerkte aardappelen – zoals stoomzakjes en kant-en-klare puree – zit in de lift'.

De aardappel concurreert al langer met rijst, pasta en couscous en recentelijk ook met bulgur, quinoa, parelgort en boekweitkorrels. 'Het aanbod is zoveel breder geworden, waardoor ook bij ons het aandeel van de gekookte patatjes kleiner wordt', geeft Koen Van Helden, technisch directeur van hotelschool Piva, toe.

Wie gekookte patatjes wil eten, gaat dus best langs bij zijn ouders of grootouders, leren cijfers van de VLAM (Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing). In verhouding eten 55- tot 64-jarigen ook meer aardappelen dan jongeren tussen 18 en 34 jaar. Terwijl een derde van de 55-plussers 4 à 5 keer aardappelen op het menu zet – frietjes niet meegerekend – is dat bij 18- tot 34-jarigen slechts 25%.

Op restaurant vind je ze al helemaal niet meer. 90 procent van de aardappelen consumeerden we in 2021 thuis, zegt de VLAM, amper 2 procent in de horeca. Bij Lunch Garden staan ze zelfs niet op het menu. En Paul Vangelder van het Antwerpse restaurant 'De 7 Schaken', dat typisch Vlaamse kost serveert, zet het bijgerecht al dertien jaar niet meer op de kaart. 'Daar beginnen we niet meer aan. Omdat het zo arbeidsintensief is. Schillen, koken en à la minute opgooien. Voor 160 couverts is dat onmogelijk.'