



TUINIEREN

bpost
PB-PP
BELGIE(N) - BELGIQUE

MAANDBLAD (verschijnt niet in augustus)

Maand: **september 2023**
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

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

Volgende activiteiten

- **Vrijdag 8 september 2023 om 19u30** in zaal Sint-Bavo, Hoge Buizemont 165 te Geraardsbergen: voordracht over '**Wintergroenten zorgen voor lentevitaminen**' door **Jozef Van Hoecke**.

Welke groenten hebben wij ter beschikking in de wintermaanden en het prille voorjaar tot mei wanneer de nood aan vitamines en mineralen na de winter het grootst is? Een aantal bekende maar ook minder bekende groenten worden uitgebreid onder de loep genomen. Elke groente komt teelttechnisch aan bod (vanaf de voorbereidingen tot en met de oogst), met daarbij aandacht voor de vitamines en mineralen die ze bevatten.

- Op **zondag 15 oktober 2023 om 12h** nodigen we alle leden en sympathisanten uit op ons jaarlijks spaghettifestijn in zaal Sint-Bavo, Hoge Buizemont 165 te Geraardsbergen. U dient zich hiervoor wel vooraf in te schrijven. Dit is mogelijk bij de bestuursleden of via mail naar volkstuinten.gbergen@gmail.com en dit **tot en met zondag 8 oktober**. U kunt uiteraard ook uw plaatsje reserveren door overschrijving op ons rekeningnummer **BE86 9733 7216 1550**. Volwassenen betalen 14 €, kinderen 8 €. Een vegetarisch bord is mogelijk. Het wordt smullen tot Breugheliaanse voldoening!

Aanraders vanwege Landelijke Gilden:

- **Zondag 17 september 2023: Dag van de Landbouw.** Volgende bedrijven nemen deel:
 - Oost-Vlaanderen: familie Perneel-Schepens Assenede (melkvee), familie Everaert-Zutterman Deinze (melkvee), familie Meuninck-Vroman Nevele (kamerplanten), familie De Waele-Reynvoet Lochristi (azalea), Tectura Tuinbouwschool Melle, familie Royakkers-Neyens en Verschueren-Royakkers Nazareth ((braambessen), familie Van der Looven-Baekelandt Nazareth (melkvee), familie Cattoir-Vertongen Oosterzele (witloof), familie Engels Sleidinge (zeugenbedrijf), Inex Bavegem (zuivel)
 - Vaams-Brabant: met o.m. volgende deelnemers: familie Saerens-Coucke Mollem-Asse (koolzaad), familie De Cort Pepingen (distillerie).
 - **Dinsdag 19 september 2023 om 20 u: Webinar** ' Wat na ontharden van de bodem '
 - **Woensdag 4 oktober 2023 om 20 u: Webinar** ' Het geheim van een gezonde tuinbodem '
- Inschrijven voor deze webinars kan via landelijkegilden/webinars vóór respectievelijk 15 en 29 september, waarna je een link ontvangt om deel te nemen.

In memoriam

- Op 9 augustus 2023 overleed mevrouw Rosine Soetens, weduwe van de heer Julien Soetens, moeder van Conny en schoonmoeder van Patrick Jacob, lid op het volkstuinpark in de Sint-Martensstraat en beide trouwe helpers van onze vereniging.

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

Heuglijk nieuws

Op 8 juli 2023 werd Victor Vandeputte geboren, zoontje van Davy en Cindy De Roeck, lid van onze vereniging. Van harte proficiat en veel geluk toegewenst aan de fiere ouders en hun familie!



Sint-Jozefsinstituut " 't Karmelieten "

Karmelietenstraat 57
9500 Geraardsbergen

tel: 054/41 07 10 – 054/412 412

BuBaO De Mozaïek

Boelareststraat 3
9500 Geraardsbergen
tel: 054/41 83 50



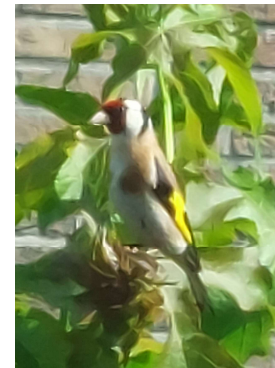
Bericht aan de leden van de groepstuinen

Aan de leden, die volgend jaar hun perceel niet verder wensen te gebruiken, vragen wij om dit zo snel mogelijk te melden. Dit gebeurt bij voorkeur telefonisch bij de voorzitter André Depelseneer (054/411906). U kunt natuurlijk ook de tuinverantwoordelijken aanspreken of een mailtje sturen naar: volkstuinten.gbergen@gmail.com.

We willen er op wijzen dat het niet de bedoeling is dat leden die stoppen zelf een akkoord maken met een nieuwe kandidaat om hun perceel over te nemen. Enkel leden die op de wachtlijst staan komen in aanmerking voor een vrijgekomen perceel. En het spreekt voor zich dat het perceel in onberispelijke staat moet achtergelaten worden. Het bestuur dankt u alvast voor uw medewerking.

September: verder oogsten en naklussen

Na de natte, met een nieuw record wat betreft het aantal regendagen, en een eerder sombere julimaand kwakkelde het Belgisch zomerweer verder in augustus. Het was dus niet gemakkelijk om de tuin onkruidvrij te houden. De vaak overvloedige regen met tussenin amper lange droge periodes maakte dat schoffelen alleen geen soelaas bracht: het onkruid kwam telkens terug alsof het nooit was weggeweest. Je kunt dan moedeloos 'bij de pakken blijven neerzitten' of telkens opnieuw de moed opbrengen om te herbeginnen. Wie volhard heeft en het onkruid in bedwang kon houden zal wellicht terugblikken op een vruchtbaar jaar, dat is althans mijn ervaring. De regen heeft namelijk ook onze groenten een boost gegeven.



• Verder oogsten

De zogenaamde 'oogstmaand' mag dan wel voorbij zijn, toch is in september de oogst van groenten en fruit nog overvloedig waardoor een (groot) deel ervan moet verwerkt worden voor bewaring op (langere) termijn. Met één been in de tuin en met het andere in de keuken dus. 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 (weinige) 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. Dit is het geval bij mijn eerste geplante pompoenen (Uchiki Kuri, Pink Banana). Het eenjarig knopkruid had nu duidelijk de bovenhand. Na het wieden wordt het duidelijk welke vruchten al kunnen geoogst worden voor direct gebruik of korte bewaring. Volgroeide pompoenen zijn immers niet noodzakelijk voldoende rijp voor lange bewaring (tot in het late voorjaar). Het oogsttijdstip kan ook variëren van soort tot soort. Zo staan mijn later geplante Butternut pompoenen nog zeer weelderig. 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). Benieuwd of de oogst van dit jaar ook zo lang zal bewaren als die van vorig jaar. Geloof het of niet, maar ik heb nu in mijn kelder nog steeds Butternut en Pink Banana pompoenen in goede staat van vorige oogst. Nog nooit meegemaakt!

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.
- Bewaar de pompoenen in open kisten en stapel ze niet op elkaar (er moet voldoende lucht bij kunnen). Plaats de pompoenen zo snel mogelijk binnen in een droge geventileerde ruimte (ideaal bij 10-13°C). 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).

Hedendaagse natuurlijke tuinen

- NIEUW -
TUIN HET ZELF
MEER INFO: ZIE WEBSITE

hedendaagse
natuurlijke
tuinen

Ann
Muyldermans

www.ann-muyldermans.be

Wat kan er nog gezaaid en geplant worden?

Er kan nog meer gebeuren in de tuin dan alleen maar oogsten. De vrijgekomen percelen lenen zich uitstekend voor de najaarsteelten. Zo kan je tot diep in het najaar verse groenten oogsten. En wat je zaait of plant moet je nu eenmaal onderhouden. Het is wel belangrijk om een ras te kiezen, aangepast aan het seizoen (het woord 'winter' duikt dan ook vaak op in de naam, bv. wintersla, winterpostelein, winterspinazie, ...). Wie nog wil zaaien of planten mag dit niet meer uitstellen. Want bedenk dat de dagen nu duidelijk korter worden en er al eens frissere nachten voorkomen. Ben je te laat om in volle grond te zaaien of planten, dan kan de serre of de koude bak een geschikt alternatief zijn.

- Eind augustus heb ik nog groenlof (suikerbrood) en sla uitgeplant. Sla kan dan nog geoogst worden vóór de kans op vorst toeneemt (begin november). Groenlof doorstaat (milde) vriestemperaturen waardoot het een dankbare groente is in de winter.
- Tot half september kan je winterspinazie, winterpostelein, kervel, veldsla, ... zaaien in volle grond om nog voor de winter te oogsten.
 - Spinazie is de ideale nateelt voor de herfst en winter. Men placht een onderscheid te maken tussen 'scherpzadige' snelgroeiende, geschikt voor voorjaars- en herfstteelt, en 'rondzadige' rassen. Bij de hybriderassen is dit onderscheid veel minder uitgesproken, ze worden meer en meer ingedeeld volgens de groeiduur. Zo blijft het onderscheid bestaan tussen trage en snelle groeiers, want daar gaat het uiteindelijk om bij spinazie.
De herfstteelt wordt gezaaid in augustus/ begin september en geoogst op het einde van oktober tot november. De hoge luchtvochtigheid en de relatief hoge nachttemperaturen die in de herfst voorkomen maken dat de gevoeligheid voor Wolf (valse meeldauw bij spinazie) hoog is (hybriderassen zijn minder gevoelig hieraan).
De winterteelt maakt het mogelijk spinazie te zaaien vóór de winter om al heel vroeg in het voorjaar te oogsten, na een zachte winter soms al in februari. Om zo weinig mogelijk invloed te hebben van de vorst is het nodig om vóór de winter al een goed ontwikkeld gewas te hebben, dit maakt dat de beste zaaidatum rond half september is. Als je later zaait (ten laatste half oktober) zal het resultaat afhangen van hoe vroeg de eerste winterprik eraan komt, want dan valt de groei stil. Wegens meer kans op uitval gebruiken we voor de winterteelt wat meer zaad.
 - Veldsla in vollegrond zaai je best in de tweede helft van augustus, maar september kan ook nog. Zaai lefst op rijen, 20 cm van elkaar en dun in de rij! Te dicht zaaien belemmert de uitgroei en breedwerpig zaaien maakt het wieden nagenoeg onmogelijk. Leg de zaden niet te diep, net goed afgedekt. Wel goed vastdrukken en vochtig houden (zal nu geen probleem zijn). Veldsla is een trage kiemer (circa 10 dagen). Er zijn twee rassengroepen in de veldsla, waaruit heel wat nieuwe selecties ontwikkeld werden:
Groot- of breedbladige: vormt brede lange bladeren. Deze soort is een snelle groeier en is ook iets bleker van kleur. Bekende rassen zijn: 'Grote Noordhollandse', 'Valgros', 'Baval', 'Macholong', 'Topaze'.
Klein- of rondbladige: zijn kleiner en korter. De blaadjes zitten als een dicht roosje bijeen, vandaar dat ze ook wel eens "rozekens" genoemd worden. Deze roosjes zijn donkerder van kleur. Het is het meest winterharde type. De blaadjes zijn steviger en blijven daardoor langer vers, wat het gebruik ervan in slamengsels gemakkelijker maakt. Bekende rassen hier zijn 'Verte de Cambrai', 'Groen volhart', 'Gala', 'Trophy', 'Elan', 'Vally', 'Vit'. Ik heb goede ervaringen met 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. Veldsla is een overlever. Van oktober tot maart, als er in de tuin weinig vers groen te vinden is, levert veldsla ons die lekkere smaakvolle blaadjes: veel vitamines en mineralen (calcium, ijzer), net dat waaraan we tijdens de wintermaanden behoefte hebben. Wedden dat Jos het er ook zal over hebben in zijn voordracht!
 - Kervel vraagt weinig zorgen en bij de herfst- en winterteelt kan je over een langere periode oogsten. Kervel 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.
- 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. Knoflook neem ik bij voorkeur van eigen kweek (enkel de buitenste teentjes), maar af en toe is het toch nodig om nieuw

plantgoed aanschaffen. Voor de herfstteelt bestaan er, naar onderscheid in kleur, twee variëteiten: de meest courante is de witte, maar er is ook violette (roze knoflook wordt in de lente geplant). 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.

- Hagen worden al eeuwenlang toegepast omdat ze tijdloos, mooi en veelzijdig zijn en daardoor in elke tuin toepasbaar. Vroeger waren ze vooral functioneel en werden ze gebruikt bij boerderijen als erfafscheiding maar ook als windkering om gewassen bescherming te bieden. Men gebruikte hiervoor gemengde hagen, die bestonden uit vooral inheemse struiken en bomen die goed groeien zoals haagbeuk (*Carpinus betulus*), beuk (*Fagus sylvatica*), meidoorn (*Crataegus monogyna*), veldesdoorn of Spaanse aak (*Acer campestre*) en liguster (*Ligustrum vulgare*). Door een trend die uit Engeland is komen overwaaien maakt men nu ook gebruik van hagen om (grotere) tuinen in te delen in zogenaamde 'tuinkamers'. Deze ruimtelijke indeling in kamers is niet alleen esthetisch maar ook praktisch wanneer men de verschillende functies van een tuin wil begrenzen, bijvoorbeeld om de speeltuin te scheiden van de bloemen- of groentetuin. Een tuin die zo is opgebouwd geeft niet in één oogopslag zijn geheimen bloot en nodigt uit tot wandelen en ontdekken. Hagen die nog flink uitgelopen zijn krijgen best voor eind september nog een snoeibeurt. Zo gaan ze mooi in vorm de winter in.
- Denk er tijdig aan om zaden van vaste planten en eenjarigen (tagetes, reukerwten, cosmos, ...) te oogsten voor volgend jaar. Bewaar de zaden donker en droog in een afgesloten papieren 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.

Bolognaisesaus voor spaghetti en lasagne

Het recept voor deze bolognaisesaus met lekker gehakt en veel groenten en tomaten heb ik ontleend uit het boek 'Jan kookt 42 jaar' waarvan Jan Van De Walle uit Deftinge (Lierde) de auteur is. Jan beschrijft hierin 42 recepten, een verwijzing naar zijn 42-jarige loopbaan als kok in de Honda fabriek in Aalst. Jan verzorgde ook jarenlang de bereiding van de spaghetti voor ons jaarlijks festijn, waarvoor we hem nog steeds dankbaar zijn.

Ingedriënten: 1 kg gemengd gehakt (varken-rund), 700 g ajuin, 3 teentjes look, 500 g wortelen, 1 kleine groene selder, 1 blik van 800 g gepelde tomaten in blokjes, 150 g tomatenpuree, 5 dl bruine fond, 1 blokje vleesbouillon, 1 koffielepel Sambal Oelek (puree van rode pepertjes of Harissa pasta), 1 dl tomaten ketchup, 1 dl Ketjap manis (zoete sojasaus), beetje bruine maïzena express

Kruiden: paprikapoeder, spaghettikruiden, oregano, rozemarijn, Italiaanse kruidenmengeling, tijm, peper en een weinig zout

Bereidingswijze:

- De groenten versnijden.
- De ajuin sueren (glazig stoven). De geperste look en het gehakt eraan toevoegen en mee laten bakken. De kruiden erbij voegen.
- Wanneer het gehakt gaar is, de tomatenpuree en tomatenstukjes toevoegen alsook de bruine fond, de bouillon, de tomatenketchup en de Ketjap manis.
- Alles zachtjes laten inkoken (15 min.). TIP: hoe langer je de saus laat pruttelen, hoe lekkerder ze wordt waardoor het pastagerecht nog beter zal smaken.
- Lichtjes binden met de bruine Maïzena express.
- De gesneden wortelen en de groene selder apart gaar stoven in een scheutje olijfolie en op het einde van de bereiding mengen met de rest van de saus.

