

Jan  
ua.<sup>2024</sup>  
ri

# Gelukkig Nieuwjaar!

Liefste moestuinmeter,  
hoe meer je geeft hoe beter.  
Ik hoop op erwten en radijzen  
en bonen die tot 3 meter rijzen.  
Ik droom alweer van moestuinbloemen  
en bijen die langs mijn groenten zoemen.  
Maar ik zal me dit jaar niet verliezen  
in te veel willen en te weinig kiezen.  
Ik zaai van alles net genoeg,  
oogst niet te laat en niet te vroeg.  
Wat tomaten hier, een snijbiet daar.  
*Gelukkig nieuwjaar!*

Je kapoen, Wim Lybaert, Brugge, 1 januari 2024

**1** JANUARI  
**MAANDAG**  
Zon op 8:45 – Zon onder 16:46

---



Een sneeuwklokje is geen groente, maar wel het eerste teken voor de moestuinier dat de natuur binnenkort weer wakker zal zijn. Mijn sneeuwklokjes staan achteraan in de tuin; om te weten of ze al bloeien, moet ik dus wel naar buiten. En dat extra duwtje in de rug is precies wat ik nodig heb om mezelf na al die winterdagen van binnen zitten en feesten weer omhoog te hijsen, de buitenlucht op te snuiven, en zin te krijgen in moestuinwerk.

**2** JANUARI  
**DINSDAG**  
Zon op 8:45 – Zon onder 16:47

---



De wintermaanden breng ik graag door met moestuinboeken. Afgelopen herfst keek ik vooral in oude moestuinboeken. In deze kalender zal ik af en toe iets delen uit twee oude boeken uit de nalatenschap van Hector Gevaert: *De geneesheer der armen* van dokter Beauvillard, dat in 1919 verscheen, en *Hulpboekje voor jonge kruidenlezers* van A. De Jaegher, dat in 1903 verscheen. Sommige kennis is ondertussen achterhaald, andere teksten zijn eerder grappig, en het is dus vooral iets om met een knipoog te lezen. Maar ik lees het ook met respect: het zijn tenslotte deze boeken waarmee onze grootouders leerden moestuinieren en hun kennis doorgaven aan ons en die dus aan de basis liggen van mijn en jouw moestuinkennis.

3 JANUARI  
WOENSDAG  
Zon op 8:45 – Zon onder 16:48

---



## (W)ETENSWAARDIGHEIDJE

Wintergroenten bevatten heel wat vitaminen die perfect tegemoetkomen aan wat we op dit moment nodig hebben. Pastinaak bijvoorbeeld bevat niet alleen de vitaminen B1 en B3, maar ook magnesium. Het hoeft dus niet altijd een banaan te zijn als je extra magnesium binnen wilt krijgen: een beetje pastinaakpuree helpt ook.

4

JANUARI

**DONDERDAG**

Zon op 8:45 – Zon onder 16:49 – Maan: laatste kwartier

---



Geen trouwere groente dan prei: in elk seizoen is hij bereid te groeien of lekker vers te blijven in de grond. Zo ook de winterprei. Als je vrij losse grond hebt, kun je de prei zo uit de grond trekken. Heb je vastere grond, wrik de prei dan los door een riek naast de prei in de grond te bewegen. En is de grond steenhard bevroren? Dan zul je heel voorzichtig een spade moeten gebruiken. Of toch maar spruitjes plukken, dat kan ook.

# 5

JANUARI  
**VRIJDAG**

Zon op 8:45 – Zon onder 16:50

---



# Driekoningen

Zon op 8:44  
Zon onder 16:51

Zon op 8:4  
Zon onder 16:53

**6** JANUARI  
**WEEKEND**  
**7** Zaterdag – Zondag

---

---

Op driekoningen wordt traditioneel een bladerdeegtaart met frangipanevulling gegeten. Wie het stukje met de boon heeft, wordt koning voor een dag. Hoewel we het nog steeds ‘de boon’ noemen, is die boon vandaag de dag steeds vaker een porseleinen poppetje. Vroeger was het echter wel degelijk een boon. En dat is niet zo gek, want bonen kunnen uitstekend worden bewaard in de winter. Welke boon is nu het meest geschikt? Elke boon is goed, uiteraard, maar aangezien sommige bronnen aantonen dat we in onze streken al driekoningentaart eten sinds de tijd van de Romeinen, kan het maar beter een boon zijn die toen ook al bij ons groeide: de tuinboon dus. (O ja, in de genoemde historische bronnen staat ook dat degene die de boon heeft niet alleen koning voor een dag is, maar het volgende jaar ook de taart moet bakken. U bent hierbij gewaarschuwd...)

---





Zaden bestellen: de ene moestuinier doet het in de herfst, de andere in de winter. En de meeste moestuiniers vinden het bovenal moeilijk om géén zaden te kopen. Ik behoor tot die laatste categorie: als

ik ergens zaden zie en de groenten die erop staan lijken lekker (altijd) of leuk (eigenlijk ook altijd) of uitzonderlijk (soms ook), dan krijg ik er al zin in en wil ik het zakje zaad kopen. Maar voor wie het wat verstandiger en beheerster wil aanpakken, is het goed te weten dat je met twintig pakjes zaad al genoeg hebt om een jaar lang te zaaïen, te planten en te oogsten in een moestuin van 50 tot zelfs 100 m<sup>2</sup>! Op de achterzijde van dit blaadje vind je een voorbeeldlijstje van twintig zaden, aangevuld met wat plantgoed.

# 8

JANUARI  
**MAANDAG**

Zon op 8:44 – Zon onder 16:54

---

- ☞ 3 × sla
- ☞ 1 × radijzen
- ☞ 1 × spinazie
- ☞ 1 × warmoes
- ☞ 1 × venkel
- ☞ 1 × rode biet
- ☞ 1 × wortelen
- ☞ 1 × bonen
- ☞ 1 × tuinbonen

- ☞ 1 × erwten
- ☞ 1 × selderij
- ☞ 1 × pastinaak
- ☞ 250 gram plantui
- ☞ 500 gram plantsjalot
- ☞ 1 × basilicum
- ☞ 1 × zomergroen (peterselie, rucola...)
- ☞ 1 × wintergroen (kervel, winterpostelein...)
- ☞ 1 × bloemenmix
- ☞ 1 kilo (of 40 stuks) pootaardappelen



De tijd dat de moestuin per definitie een rechthoekige lap met militair geschikte groentebedden was, is al lang voorbij. Niet dat die typische vorm niet goed werkt, maar soms wil je wel eens wat anders proberen.

9 JANUARI  
**DINSDAG**  
Zon op 8:43 – Zon onder 16:55

---

---

Die andere vormen vind ik meestal gezelliger, meer een siertuin dan een lapje vol opbrengst, meer potager dan klassieke moestuin. Toen ik mijn eigen moestuin opnieuw wilde aanleggen, vond ik het heel inspirerend om andere moestuinen te zien. Daarom laat ik dit jaar af en toe een beeld van een andere moestuin zien. En ik begin met een klassieker: de **vierkantemetermoestuin**. Deze kleine bak met negen vakjes maak je zelf of koop je als bouw pakketje bij de tuinhandel. Er zijn hevige voor- en tegenstanders van de bak, maar ik denk dat het vooral voor de beginnende moestuinier, of voor iemand die zich afvraagt of moestuinieren wel iets voor hem of haar is, het perfecte startpakket is. Op internet vind je ook nog eens heel wat tips en handleidingen voor een ideale opbrengst en oogstspreading in deze kleine bak. En ga je daarna over tot een grotere moestuin, dan blijft dit een heel toffe bak voor kruiden.

---

© 2023 Uitgeverij Manteau / Standaard Uitgeverij nv,  
Franklin Rooseveltplaats 12, B-2060 Antwerpen  
en Wim Lybaert

[www.standaarduitgeverij.be](http://www.standaarduitgeverij.be) – [info@standaarduitgeverij.be](mailto:info@standaarduitgeverij.be)

**Manteau**

Alle rechten voorbehouden.  
Niets uit deze uitgave mag  
worden verveelvoudigd,  
opgeslagen in een geauto-  
matiseerd gegevensbestand  
of openbaar gemaakt, in  
enige vorm of op enige  
wijze, hetzij elektronisch,  
mechanisch door foto-  
kopieën, opnamen of op  
welke wijze ook, zonder  
voorafgaande schriftel-  
ijke toestemming van de  
uitgever.

Vertegenwoordiging in Nederland:  
New Book Collective, Utrecht  
[www.newbookcollective.com](http://www.newbookcollective.com)

#### **TEKSTEN**

Wim Lybaert, Sophie Dejaegher

#### **FOTOGRAFIE**

Thomas Sweertvaegher, Sophie Dejaegher en Wim Lybaert  
(aangevuld met beelden van Getty Images)

#### **COVER EN VORMGEVING BINNENWERK**

Leen Depooter – quod. voor de vorm.

Eerste druk augustus 2023

ISBN 978 90 223 3985 5

D/2023/0034/337

NUR 423/014

Deze kalender staat vol moestuintips, met uitzondering van de citaten uit de oude tuinboeken. De tips en weetjes die daarin staan, zijn vandaag vaak achterhaald, niet wetenschappelijk bevonden, of pertinent onjuist. Volg die teksten dus niet op, beschouw ze niet als waarheid, maar geniet ervan als wijsheid van vroeger.