



Over



# moestuiniëren en voedsel



Inspiratie  
voor elke dag  
van het jaar



**HANS VAN EEKELN**

KNNV Uitgeverij

# Inleiding

Het Moestuin- en voedselboek is een spiegel van het voedsellandschap dat – buiten het professionele circuit om – anno 2021 bestaat. Pakweg 50 jaar geleden werden hoofdzakelijk in privé- en in volkstuinen groente en fruit geteeld. Het hiervoor geplaatste vers ‘In de oude moestuin’ is er een illustratie van. Onder de noemer ‘100 tinten groen’ schreef ik in 2017 een column over een moestuin die te vinden is op de vierkante meter, in het plantsoen, in de kas, op het dak en in de buurt. Zelfs in het heelal en onder water! Al die verschillende groene tinten zijn de afspiegeling van een leefwijze die zich ontwikkelde van in zichzelf gekeerde, gesloten voedseltuinwerelden tot wat we nu in allerlei vormen, soorten, doelen en doelgroepen in relatie tot ons eten kunnen waarnemen. Daarvan geeft dit boek een mengelmoes aan voorbeelden, indrukken, teeltgegevens, nieuwe ontwikkelingen en oude, te koesteren waarden. In 366 items, verdeeld over alle dagen van het jaar, krijg je er een dwarsdoorsnede van. Voor zover mogelijk is aangesloten bij de tijd van het jaar, maar je zult begrijpen dat informatieve, niet aan teelt gebonden items, overal zijn tussengevoegd. Aanvankelijk had ik het plan om de hierna beschreven items in de vorm van een scheurkalender te presenteren. Dat plan heb ik snel weer laten varen, omdat scheuren betekent dat je er later niet meer naar kunt teruggrijpen, terwijl veel items nog jarenlang actueel zijn. Bijvoorbeeld als het om zaaien, kweken en oogsten gaat,



## HET (W)ETEN WAARD

wanneer te bezoeken plaatsen worden genoemd en waar het activiteiten betreft die elk jaar op een vaste datum plaatsvinden.

Dit boek biedt voor elk wat wils. Zowel de beginnende moestuinier als de ervaren rot in het vak steken er wat van op. Kijk maar eens naar onderwerpen als wisselteelt, nachtvorst, ijskruid, woelvork, herborist, terroir, Foodwatch, F1-hybride, tuinbutler, broedknolletjes, Dodoenstuin, de Oerakker, robotmoestuin, zadotheek en het koolwitje. In de inhoudsopgave zie je ze alle 366 in een oogopslag. In de marge van de teksten vind je bij elk item enkele ludieke opmerkingen. Ernst en een knipoog worden met elkaar afgewisseld. Het hiervoor geplaatste vers 'In de nieuwe moestuin' geeft op grappige wijze een totaal ander beeld van een moestuinier anno 2021. De beginnende tuinier wordt hulp geboden met een teeltgroepenspel op 8 december. Wie wil weten hoe het staat met zijn moestuinkennis en of hij/zij tot het moestuingilde hoort als leerling, gezelf of meester kan er op 30 december achter komen. Ten slotte: wil je weten wat voor type moestuinier je bent? Raadpleeg dan het item van 7 november.

Lees je elke dag een item, ja dan moet je nog een tijdje wachten voordat je weet wie je bent en waar je staat als het om de moestuin gaat. Alle informatie die je dan hebt opgedaan helpen je wellicht op 7 november en 30 december.



Ik wens je veel  
plezier.

Best, januari 2022

HANS VAN EEKELN

Over 365 + 1 dag zijn evenzoveel items verdeeld.  
Deze zijn te classificeren in de volgende 9 rubrieken

RUBRIEKEN



**1** ZADEN  
EN ZAAIEN



**2** TEELT VAN  
GROENTE,  
KRUIDEN  
EN BLOEMEN



**3** TEELT VAN  
GROOT- EN  
KLEINFRUIT



**4** MATERIALEN EN  
GEREEDSCHAPPEN



**5** BODEM,  
BEMESTING EN  
BESCHERMING



**6** OOGST EN  
VERWERKING



**7** GROENE EN  
GEZONDE  
INFORMATIE,  
ALGEMEEN



**8** GROENE EN  
GEZONDE  
INFORMATIE,  
BEZOEKLOCATIES



**9** EERLIJKE,  
GEZONDE  
VOEDING

ITEM	DATUM IN BOEK	ITEM	DATUM IN BOEK
AANAARDEN	MRT.28	BLOEMENCORSO	SEPT.5
AARDAPPEL MET KERST	SEPT.13	BLOEMENKLOK	AUG.5
AARDBEIENUITLOPERS	AUG.13	BODEMDAG, WERELD-	DEC.5
AARDE	APR.22	BODEMDIERENDAG	SEPT.30
AARDPEER	DEC.21	BOERENKOOLDAG	OKT.24
ANDESKNOLLEN	APR.25	BRAAMBOOS	JUL.5
ANTI-DIEETDAG	MEI.6	BRAAMSCHOUTEN	JUL.11
APPEL ETEN, DAG	SEPT.16	BROEDBOLLETJES	AUG.25
APPELDAG	DEC.7	BROEDKNOLLETJES	APR.26
APPELDIJK	APR.29	BROMMELS	AUG.28
APPELPLUKDAG	SEPT.20	CODEX ALIMENTARIUS	JUL.2
APPELTERN, TUINEN VAN	MRT.1	COLORADOKEVER	JUN.2
APPLE	JAN.8	COMPOSTDAG	MRT.30
ARK VAN DE SMAAK	JAN.12	COMPOSTHOOP	JUN.29
ARK VAN DE SMAAK	JAN.13	COMPOSTMEESTER	JUN.9
ARK VAN DE SMAAK	JAN.14	CONFERENCEOOGST	SEPT.12
ASPERGE, EINDE SEIZOEN	JUN.24	CRANBERRY	SEPT.22
ASPERGE, TEELT	APR.7	DAHLIA PRESENTEREN	AUG.30
BASILICUM OOGSTEN	JUN.30	DAHLIA VOORTREKKEN	MRT.15
BEERVELDE, TUINDAGEN	MEI.11	DIËTIST, DAG	SEPT.19
BEKALKEN	JAN.29	DIEVEN	JUN.14
BESTUIVING	JUL.21	DODOENSTUIN	JUN.27
BEURTJAAR	AUG.16	DRAADSCHOFFEL	APR.10
BIJ	MEI.20	DRIE ZUSTERS	APR.18
BIJENTELLING	APR.16	DRUIVEN SNOEIEN	DEC.22
BINGERDEN, TUINDAGEN	JUN.17	DUBBELE TEELTGROEP	FEBR.19
BINTJE	NOV.20	DUTCH CUISINE	NOV.9
BIOBEURS	JAN.21	DUTCH FOOD WEEK	OKT.13
BIOBOERENMARKT	JUN.5	DUURZAME DINSDAG	SEPT.3
BIODIVERSITEIT	MEI.22	E-NUMMERS	JUN.22
BIOFACH	FEBR.16	EETBAAR LANDSCHAP	SEPT.15
BIOVALLEY	OKT.8	EETVOORNEMENS	JAN.1
BIOXPO	MRT.27	EIGENHEIMER	APR.1
BLAUWE BES	JUN.26	ERGONOMISCH GEREEDSCHAP	MRT.29
BLOEM EN BIJ	JUN.12	F1-HYBRIDE	FEBR.13
BLOEM & TUIN	JUL.27	FAIR TRADE DAG	MEI.9
BLOEMEN SLUITEN	JUL.7	FERMENTEREN	OKT.19

1 JANUARI

# Eetvoornemens

## Geen oliebol meer kunnen zien



RUBRIEK

9

EERLIJKE,  
GEZONDE  
VOEDING

Om te weten wat *eetvoornemens* op macroniveau zijn, is het aan het begin van een jaar interessant om eens naar voedseltrends te kijken. Gaan we eten wat voorspeld wordt? Terugkijkend naar wat trendwatchers enkele jaren geleden voorzagen, kunnen we zien of hun voorspellingen zijn uitgekomen. Want we zouden dan nu exotische groenten moeten eten (quinoa, zoete aardappel, pepers). Er moet meer vraag zijn naar verse en niet bewerkte producten, naar snackgroenten en plantaardig voedsel. Klopt het voor jou?

## Heel Holland... Wie er niets van bakt, is vaak gezonder uit

De laatste trends die voorspeld worden zijn onder andere de persoonlijke adviezen die supermarktbezoekers gaan ontvangen op grond van hun koopgedrag. Gezond, vers, lokaal, van het seizoen en duurzaam zijn telkens terugkerende termen. Zijn we met zijn allen hardleers? Het zijn trends die 10 jaar eerder ook al 'trendy' waren.

Van individuele *eetvoornemens* die we rond de jaarwisseling met elkaar delen, hebben we meestal zelf geen hoge pet op. Het is als met de hypes van diëten die ons land een aantal jaren in de greep hadden. Een hype gaat weer over, een trend heeft het in zich een blijvertje te zijn. Onze *eetvoornemens* worden gemiddeld op 16 januari overboord gekieperd. Lang leve de hamburger en de taart!



• HET NIEUWE  
MOESTUINIEREN,  
pag. 668

2 JANUARI

# Novel food

## Novelle over eerlijk voedsel

Op 1 januari 2018 trad de Europese wetgeving over *novel food* in werking. De voorbereiding van die wet heeft jaren geduurd. Maar wat is *novel food* eigenlijk? Dat is erg moeilijk uit te leggen. Als ik de eerste ben die na 15 mei 1997 kiwi- of honingbessen op de markt brengt, dan moet er een EU-keuring aan vooraf gaan, omdat de teelt ervan vóór die tijd niet bestond. Oh, toch wel, maar al heel lang geleden? Dat telt nu niet meer. Ben je nu pas eetbare bloemen aan het verkopen? Die aten we vroeger ook niet, dus moet eerst de keuringsdienst ingeschakeld worden! Er ontwikkelt zich van tijd tot tijd vraag naar uitheemse produc-

**Ik eet tegenwoordig liefdesfruit  
Had dat vooraf gekeurd moeten worden?**

ten die in de landen van herkomst al lang gegeten worden, maar in een ander land nog niet. Deze producten moeten dus ook een keuring ondergaan.

Uiteindelijk ging het bij de wetgeving over de vraag hoe veilig nieuwe voedingsmiddelen zouden zijn na jaren van geharrewar over voedsel van gekloonde dieren. Begrijpelijk is het wel dat veiligheid een rol moet spelen als nieuwe, nog niet eerder gebruikte technieken op voedselgebied ingevoerd gaan worden. Er is op de site van de EU een lijst in te zien van goedgekeurd *novel food*. Die is in zijn uitwerking wel erg gedetailleerd zoals het achter-de-kommagedoe van bijvoorbeeld basilicum, zeewier en groene thee bewijst. In Nederland houdt de Keuringsdienst van Waren er toezicht op.



RUBRIEK  
**9**  
**EERLIJKE,  
GEZONDE  
VOEDING**



• **EC.EUROPA.EU,**  
**ZOEKTERM:**  
'novel food';  
• **VOEDINGS-**  
**CENTRUM.NL,**  
**ZOEKTERM:**  
'novel foods'

3 JANUARI

# Moestuinvoornemens

## De van-plan-teelt



RUBRIEK

2

TEELT VAN  
GROENTE,  
KRUIDEN  
EN BLOEMEN

**M**oestuinplannen maken is spannend, verfrissend en gewoon leuk. Het hoeft niet heel theoretisch te zijn. Leren door schade en schande is geen probleem. En van eerdere plannen die niet uitgekomen zijn, kun je ook leren. Ga je veel groente en fruit telen voor de diepvries? Neem je iets van de permacultuurideeën over? Ga je vroege of late aardappels telen? Hoe ga je de grond bewerken en heb je ideeën over gewasbescherming? Ga je meer voorzaaien? Houd er rekening mee dat sommige fruitstruiken nog een wintersnoei kunnen gebruiken? Vergeet je de druiven niet te snoeien voordat de sapstroom weer op gang komt? Wie

### Mijn moestuinplan: Ik ga een uitschuifbaar groentebalken maken om binnen- en buitenteelt te combineren

samen met andere hobbyisten tuiniert zou eens kunnen nagaan of een van hen iets is opgevallen waarmee je wellicht zelf je voordeel kunt doen, bijvoorbeeld waarom de tomaten het bij de een wel goed in de openlucht deden en bij de ander niet. Misschien heeft iemand bewust voor een andere tuinvorm of ander gereedschap gekozen. Teelt iemand misschien in verhoogde bedden? Wat is het voordeel van een woelvork? En dan nog: begin niet te vroeg. Laat de grond eerst opwarmen.

Noteer een en ander in een klein schriftje of in een tuinagenda. Raadpleeg de *Zaaiagenda* als je gaat plannen. Schrijf als je tuiniert op wat je uitvoert. Dat komt later wellicht nog van pas.



• HET NIEUWE  
MOESTUINIËREN,  
pag. 354-355



4 JANUARI

# Zadencatalogus

## Zaden volgens het alfabet

Het uitpluizen van een zadencatalogus of zaadgids geeft de ene moestuinier een behaaglijk winters gevoel terwijl de andere op het moment dat hij of zij eraan toe is webwinkels of tuincentra besnuffelt. Ook aan de aanbodkant zie je veranderingen. Vreeken's Zaden geeft al lang geen papieren catalogus meer uit en Peter Bauwens van kwekerij De Nieuwe Tuin heeft enkele jaren geleden diens voorbeeld gevolgd. Zadencatalogi zullen best prijzig zijn voor de marker, reden waarom vorm en inhoud nog wel eens onder druk staan. De catalogus van Sluis Garden en van De Bolster zijn een lust voor het oog. Je ziet de prachtigste foto's

*De kiloprijs van tomatenzaden  
is hoger dan die van goud!*

van groenten en bloemen. Hoewel ik weet dat het me nooit zal lukken om ze zo te telen, is de inhoudelijke informatie top en daar gaat het me om. Van mij mag de catalogus blijven, want dan zie ik nog beter dan bij het doorspitten van webwinkels welke diversiteit er aan zaden bestaat. De catalogus biedt bovendien mogelijkheden tot overleg met huisgenoten over de aankoop van zaden. Hij kan ook van hand tot hand gaan en is op elke gewenste plek overzichtelijker te raadplegen dan het zadenaanbod op een smartphone. Een goede catalogus geeft zaai- en kweektips, zodat de catalogus ook in de moestuin gebruikt kan worden.



RUBRIEK

1

ZADEN

EN ZAAIEN



• **BOLSTER.NL,**  
• **GARDENSEEDS.NL,**  
• **ZAADHANDELVAN-  
DERWAL.NL**



• **HET NIEUWE  
MOESTUINIEREN,**

*pag. 724*

5 JANUARI

# Kiemgroente Spruitgroente?



RUBRIEK

1

ZADEN

EN ZAAIEN

Het telen van kiemgroenten is een winterse bezigheid. Je hebt er namelijk geen grond voor nodig, noch tuingrond, noch potgrond. Kiemgroenten worden vooral in de maanden december en januari geteeld. Je hebt alleen maar zaden, een glazen pot en een stukje gaas nodig. Het is een kwestie van wat met water 'spelen' en na een week staat er een gezonde groente op tafel. Dat is - heel eenvoudig voorgesteld - wat er gebeurt als je zaden laat kiemen maar ervoor waakt dat er (kiem)blaadjes gaan komen. Je oogst een kiempje dat een massa voedingsstoffen bevat die eigenlijk voor verdere groei bedoeld waren. Veel zaden komen er-

## Zwart zaad zal niet kiemen als je erop zit

voor in aanmerking. Je kunt er mosterdzaad voor gebruiken, maar ook dat van bonen, broccoli, rode biet of prei. Bekende kiemgroenten zijn taugé (zaden van de Chinese mungboon) en alfalfa (zaden van luzerne, dat als veevoer wordt geteeld). Wie zelf wil telen, moet eens op de website van kiemerij De Peuleschil kijken. Niet omdat het de enige biologische kwekerij van kiemgroenten is, maar vanwege de wijze waarop op de site - heel illustratief - de verschillende fasen in het thuiskweken te zien zijn. Ook de verschillen tussen de zogeheten weckpotmethode en de schotel-werkwijze komen aan bod.



• DEPEULESCHIL.NL



• HET NIEUWE

MOESTUINIEREN,

pag. 277, 278, 535

6 JANUARI

# Vreeken's zaden

Hoe meer zaden, hoe meer vreugd

**V**reeken's Zaden is een begrip in de moestuinwereld. Dit Dordtse zadenbedrijf, dat in 1926 is opgericht, is met Ton Vreeken aan de derde generatie bezig. Een vierde komt er niet, maar Vreeken's Zaden zal blijven bestaan. Vanuit de moestuinwinkel worden meer webwinkelklanten bediend dan fysieke. Met tienduizenden klanten per jaar en dertig man personeel is Vreeken met een aanbod van meer dan 3.000 verschillende zaden de koning van de moestuinza-

Na de aankoop van moestuinzaden zit de moestuinier aan de grond

den. Zijn gigantische assortiment betekent dan ook dat als een ander bedrijf het niet heeft, Vreeken het negen van de tien keer wel zal hebben. Het is zijn specialiteit geworden om historische rassen, exotische rassen en vergeten inheemse rassen aan te bieden. Een voorproefje: heb je wel eens gehoord van kruisbeskomkommer, lauki (een fleskalebass), zwartoogboontje, leeuweriktongen (een boerenkoolsoort), aardbeiboom, aardkastanje of Chinese radijs? Heb je behoefte aan planten die insecten weren of juist aantrekken? Wil je - op een legale manier - hennep telen dan levert Vreeken de zaden ervoor. Met groentezaden alleen ben je nog niet van hem af. Kijk eens op zijn website bij kruiden, bloemen, groenbemers, bloembollen en knollen. Tenslotte verkoopt hij alle mogelijke materialen, gereedschappen en moestuinboeken. Een allround moestuinbedrijf dus.



RUBRIEK

1

ZADEN

EN ZAAIEN



• VREEKEN.NL



• ZAAIAGENDA,

pag. 249-262

• HET NIEUWE

MOESTUINIEREN,

pag. 682

7 JANUARI

# Maankalender

## Vollemaantuinieren



RUBRIEK

1

ZADEN

EN ZAAIEN

Rekening houden met de stand van de maan is een uitgangspunt dat in de biodynamische land- en tuinbouw wordt toegepast op grond van de antroposofische ideeën van Rudolf Steiner. Deze ideeën zijn door Maria Thun, een van zijn volgelingen, uitgewerkt in een zaaikalender voor moestuiniers. Deze zaaikalender houdt rekening met momenten dat de maan wast en weer daalt. In feite is het nog ingewikkelder. Het sterrenstelsel is van invloed op de bewegingen van de maan. Dat is een reden voor wie met deze dynamiek rekening houdt om ook te kijken naar de invloed van de dierenriem. Wassen doet de maan tussen nieuwe en

## Elke dag mag iemand anders naar de maan

volle maan, afnemen tussen volle en nieuwe. Bij dalende maan zijn plantenwortels en bodemleven het meest actief, bij stijgende maan wordt de sapstroom meer geactiveerd. Bij stijgende maan kun je ook het beste zaaien, omdat kieming dan beter verloopt dan bij dalende maan. Omdat de maancycli anders zijn dan onze kalenderindeling (Pasen valt altijd op de eerste zondag na de eerste volle maan in de lente en dus altijd op een andere dag) is het nodig om elk jaar een zaaikalender uit te brengen. Deze kalender wordt gebruikt in de biologisch-dynamische land- en tuinbouw, maar er zijn ook moestuiniers die er gebruik van maken.



• [CHRISTOFOOR.NL](http://CHRISTOFOOR.NL);

• [GROENPLEZIER.COM](http://GROENPLEZIER.COM)

COM



• [ZAAIAGENDA](#),

*pag. 12*

8 JANUARI

# Apple

## Symbool van verleiding

Dit is geen reclame voor het kopen van een Apple-computer of iPhone. Dit wereldberoemde merk dankt zijn naam aan de leefwijze van oprichter Steve Jobs. Hij koos voor de appel als logo omdat hij op dat moment bezig was met een fruitdieet. De vorm van het logo waarin een hap is genomen uit een appel moest voorkomen dat aan ander fruit dan een appel zou worden gedacht. Wat we nu een appeldieet noemen heeft de kenmerken van Jobs fruitdieet. Het gevaar dat erin schuilt is dat je - door het ontbreken van een hongergevoel - geen andere noodzakelijke voedingsstoffen (denk onder andere aan vitamine B12) meer

*Three apples a day,  
daar zitten je nieren mooi mee*

inneemt. Voorstanders van een appeldieet gaan ervan uit dat je naast appels toch echt nog wel je 'normale' maaltijden blijft gebruiken, maar dat je - vanwege de hoeveelheid appels per dag - vanzelf minder eet en daardoor afvalt. Maar, zeggen tegenstanders: het is maar wat je normaal vindt. Als je gewend was een ongezond voedingspatroon aan te houden, blijft dat patroon ook bestaan. Een puur fruitdieet (vers, gedroogd, gebakken of in sapvorm) beschadigt de lever- en nierfunctie. Steve Jobs werd 56 jaar oud. Hij stierf aan alvleesklierkanker.



RUBRIEK

9

**EERLIJKE,  
GEZONDE  
VOEDING**



• **ECHT-AFVALLEN.NL**,  
ga naar 'dieet' en klik  
op 'appeldieet'

9 JANUARI

# Tuinkers

## Verknipte groente



RUBRIEK

1

ZADEN

EN ZAAIEN

Tuinkers kan jaarrond worden geteeld maar toch gebeurt het vrijwel alleen binnenshuis in de periode tussen oktober en maart. Veel heb je er niet voor nodig: water, warmte en licht, een zaaibakje of vochtig keukenpapier en uiteraard het zaad. Tot aan het moment van kiemen wordt het zaad afgedekt, zodat het donker blijft. Dat kiemen kan snel gebeuren, let erop, want dan zet je het bakje in het licht. Na circa 7 dagen kun je al oogsten. Laat de blaadjes ongeveer 5 cm hoog uitgroeien voor de beste smaak. Tuinkers bevat veel vitamines en mineralen. En dat is in de winter meer dan welkom.

## Geen tuin en geen kers en toch de tuin op tafel

Tuinkers wordt geteeld om het blad - hoe klein dat ook is - en is dus geen kiem- of spruitgroente waarvan alleen het kiempje wordt gegeten (*zie 5 januari*). Van tuinkers bestaan twee soorten. De gewone gekrulde is het best in de winterperiode binnenshuis te telen, de grovere soort leent zich het beste voor de buitenteelt. Tuinkers wordt ook wel sterrenkers genoemd en vanwege de enigszins bittere smaak ook wel bitterkers.

Tuinkers is te beschouwen als een inheems gewas. Toch werd het al 200 jaar voor onze jaartelling in Egypte gegeten.



• TUINKERS.COM



• ZAAIAGENDA,

pag. 42, 47

• VAN ZAAIEN TOT  
OOGSTEN,

pag. 136, 137

• HET NIEUWE  
MOESTUINIEN,

pag. 606-607

10 JANUARI

# Linnaeus

## Het seksleven van planten

De Zweedse plantkundige Carl Linnaeus, die in 1735 aan de toenmalige universiteit van Harderwijk promoveerde, woonde en werkte enkele jaren in Heemstede. Hij is beroemd geworden door zijn unieke indeling van het planten- en dierenleven op basis van geslachtskenmerken. In zijn *Systema naturae* ordende hij planten op basis van stampers en meeldraden, een systeem dat indertijd controversieel was door het benoemen van de seksuele geaardheid, maar dat tot op heden niets aan waarde heeft ingeboet. Sterker nog: zijn systematiek is wereldwijd de basis geworden en gebleven voor de ordening in de plantenwe-

*Ik bezit een plantaardige dierentuin met molsla, kattensnor, muizenoor, hondsdraf, wolfsmelk en berenklauw*

reld. Linnaeus heeft zijn tijd versted doen staan van de wijze waarop hij beschrijft hoe meeldraden en stampers zich tot elkaar verhouden. Hij schrijft over de 'openlijke liefde' waar meeldraden en stamper elkaar kunnen 'zien'. Hij heeft het bij sporenplanten over de verborgen of beschutte liefde. De 'pure liefde' bestaat bij eenhuizige planten waarbij zowel mannelijke als vrouwelijke bloemen aan dezelfde plant voorkomen. Hij heeft het over polygamie en overspel en dat herkennen we maar al te goed als het zaad van een bepaalde pompoen op de stamper van een soortgenoot terecht komt.

Linnaeus' sterfdag is 10 januari 1778.



RUBRIEK

7

**GROENE EN  
GEZONDE  
INFORMATIE,  
ALGEMEEN**



• **PLANTEN-  
NAMEN.INFO**



• **HET NIEUWE  
MOESTUINIEREN,**

pag. 329

11 JANUARI

# In navolging van ... (0)

## Grote moestuinders



RUBRIEK

7

**GROENE EN  
GEZONDE  
INFORMATIE,  
ALGEMEEN**

In het hiervoor genoemde item zagen we al de 18<sup>e</sup>-eeuwse invloed van Carl Linnaeus op de tuinbouw en op moestuinieren. Daaraan vooraf gaat het belang dat kruidenkundige Rembert Dodoens in de 16<sup>e</sup> eeuw al had (*zie 27 juni*). Een aantal mensen is in de laatste 50 jaar van grote betekenis geweest voor de huidige kijk op moestuinieren. Van hen worden er in de komende weken een zestal in de kijker gezet. Het betreft achtereenvolgens: natuurlijk moestuinieren volgens de Duitse Maria Thun (1), de meerjarige groente- en fruitteelt via de aanleg van voedselbossen met behulp van de grote Engelse promotor Robert Hart (2), het moestuinie-

### In navolging van... ik blijf liever mezelf

ren als onderdeel van een andere leefwijze met permacultuur door de Australiër Bill Mollison (3), de *square foot gardening*-methode, ontwikkeld door de Amerikaan Mel Bartholomew (4), duurzaam telen en eten volgens de slowfoodleer van de Italiaan Carlo Petrini (5) en moestuinieren als uiting van omdenken en afstand nemen van een fossiele uitputting van de aarde middels de *Transition Town*-beweging van de Engelsman Rob Hopkins (6). Wat bovengenoemde personen verbindt is het systeemdenken, het uitvoering geven aan wat de één een andere kijk op het leven noemt tot en met een pragmatische manier van vorm en inhoud geven aan moestuinieren.



• **HET NIEUWE  
MOESTUINIEREN,**  
*pag. 69-71, 416-423,  
515-516, 538, 599-  
600, 653-655*



12 JANUARI

# Ark van de Smaak

## Ouderwets lekker

Op zoek gaan naar kleinschalige kwaliteitsproducties, gebaseerd op (familie)tradities en stimuleren dat deze voor het nageslacht bewaard blijven. Dat is in het kort waar de Ark van de Smaak voor staat. Het is te vergelijken met de Erfgoedlijst voor het Immaterieel Cultureel Erfgoed van de Unesco (zie 28 juli). Ligt bij de Unesco de nadruk op tradities, bij de Ark van de Smaak gaat het primair om kwaliteit en smaak. Van 150 landen zijn selecties gemaakt en wat Nederland betreft is de lijst op de gebieden van groente en fruit verrassend lang. Het is ook niet verwonderlijk dat er veel overeenkomsten zijn met historische rassen die ho-

### Met E-nummers kun je de smaak een boost geven

ren tot de Nederlandse Erfgoedrassen waarvoor landelijk de *Oranje Lijst* (zie 16 december) is gemaakt. De Ark van de Smaak maakt deel uit van het gedachtegoed van de slowfoodbeweging die zich vanuit Turijn over de hele wereld verspreidde (zie 14 februari). In Nederland heeft deze zich georganiseerd in een vijftiental zogeheten convivia of communities en naast de Ark van de Smaak is er een keurmerk voor (kleine) gemeenten ingesteld die aan een aantal criteria voldoen waar streekproducten, historisch erfgoed en cultuurhistorie deel van uitmaken. Het zijn de Cittaslow-gemeenten waarvan er nu elf bestaan.



RUBRIEK

9

**EERLIJKE,  
GEZONDE  
VOEDING**



• HET NIEUWE  
MOESTUINIEREN,

pag. 40

13 JANUARI

# Groenterassen in de Ark van de Smaak



RUBRIEK

9

EERLIJKE,  
GEZONDE  
VOEDING

De smaak van een bepaalde groente heeft vaak te maken met de (kleinschalige) teelt zonder gebruik te maken van chemicaliën, en in het bijzonder met invloeden van de omgeving en/of grondsoort. Dat veel oude rassen verdwijnen, komt hoofdzakelijk doordat ze economisch niet interessant zijn. Het zijn dan ook liefhebbers die ze telen en die beseffen dat zeer smaakvolle producten anders zouden verdwijnen. De navolgende lijst geeft een aantal redenen in de kolom 'oorzaak van zeldzaamheid'.

GROENTE	NAAM	PERIODE	REGIO	OORZAAK VAN ZELDZAAMHEID
aardappel	Fries Woudgeeltje	vanaf ca.1700	Friese wouden	gevoelig voor phytophthora
aardappel	Koopmans Blauwe	1927	Zeeland en andere kleigebieden	gevoelig voor phytophthora
aardappel	Opperdoezer Ronde	vanaf 1860	Opperdoes (medemblik)	arbeidsintensief
boon (droge)	Groninger Strogele	1946	Groningen	te lange kooktijd
erwt	Gele Erwt	vanaf ca.1850	Diverse provincies	kleur geel niet begrepen door consument
rabarber	Champagnerode rabarber	vanaf ca.1920	Kennemerland	consumentenprobleem
savoieikool	Bloemendaalse Gele	tot ca.1920	Bloemendaal e.o.	te veel ruimtebeslag, arbeidsintensief
tuinboon	Leidse Hangers	tot ca.1960	Omgeving leiden	mechanisch moeilijk te oogsten

De lijst met groentesoorten is nog langer en ik wil de volgende niet onvermeld laten: Friese Gele Woudboon, Kievitsboon, Citroenboon, Reade Krobbe (rode boon), Eeuwig Moes, Katwijks Peentje, Rode Eersteling (aardappel), Groninger Weekschil (boon), Heilige Boon, Sint-jansui, Kollumer Zoete Erwt, Stienese Boon, Wieringer Boon en Soester Knol (Raap).

14 JANUARI

# Fruitrassen in de Ark van de Smaak

Veel oude fruitrassen zijn verdwenen omdat ze als hoogstamfruit economisch niet rendabel waren. Toen er ook nog eens subsidie werd verstrekt om hoogstambomen te rooien, was dit de genadeklap. In de laatste decennia heeft men ontdekt dat een aantal smaakvolle rassen zijn verdwenen, respectievelijk op het punt staan te verdwijnen. Dit heeft tot een hernieuwde belangstelling geleid voor het behoud van oude rassen. Er worden weer subsidies verstrekt voor de aanplant van hoogstam...



RUBRIEK

9

EERLIJKE,  
GEZONDE  
VOEDING

FRUIT	NAAM	PERIODE	REGIO	OORZAAK VAN ZELDZAAMHEID
appel	Bloemeezoet	19e eeuw	Gelderland	korte bewaartijd
appel	Brabantse Bellefleur	tot ca.1940	Noord-Brabant	kleine oogst
druif	Westland Tafeldruif	begin 19e eeuw	Westland	concurrentie Zuid-Europa
kers	Hedelfinger	onbekend	diverse provincies	hoge oogstkosten
kers	Inspecteur Löhnis		Rivierengebied, Noord-Brabant	hoge oogstkosten
kers	Mei- of Maaikers	onbekend	Rivierengebied, Noord-Brabant	hoge oogstkosten
kers	Mierlose Zwarte	Mierlo	Begin 20e eeuw	plukproblemen
peer	Ossenpeer	onbekend	Achterhoek	regionaal ras niet gewild
pruim	kerspruim, kroos	tot ca.1960	Rivierengebied, Zeeland	nachtvorstrisico, import, arbeidsintensief
pruim	Eldense Blauwe Plum	vanaf ca.1900	Elden, Gelderland	import, minder grote oogst

In de Ark van de Smaak zijn nog enkele fruitrassen opgenomen.

15 JANUARI

# Nationale tulpendag

## Tulpentapijt



RUBRIEK

8

GROENE EN

GEZONDE

INFORMATIE,

BEZOEKLOCATIES

Op de derde zaterdag van januari - dus tussen 14 en 21 januari - wordt sinds 2012 de Nationale Tulpendag gevierd. Het is een promotieactiviteit van de gezamenlijke tulpenkwekers om het nieuwe tulpenseizoen aan te kondigen. Een van de activiteiten bestaat uit de aanleg van een tulpenpluktuin op de Dam in Amsterdam. Hier kan men gratis komen plukken, wat circa 15.000 mensen dan ook doen. Er is een speciale kijkersbrug om de circa 200.000 tulpen beter te kunnen zien.

Wie er niet bij kan zijn, vindt informatie over de tulp in tulpenmusea in Amsterdam en Lisse, voordat de tulpen-

## Holland Promotie: tulpen terevende toeristen met kaasmisjes op klompen

minnende wereld massaal naar de Keukenhof gaat. Wie interesse heeft in historische tulpen kan ook een bezoek brengen aan de grootste verzameling bolgewassen in de wereld, de Hortus Bulborum in Lisse. Dan hoeft je niet allemaal gelijktijdig naar de Keukenhof. Bedenk wel dat beide plekken weer gesloten zijn na afloop van het bollen- seizoen. Wat tulpenkwekers je niet zullen vertellen, doe ik dan maar: er worden grote hoeveelheden pesticiden gebruikt die soms tot enkele honderden meters van de velden door omwonenden worden ingeademd. Bollentelers zijn zich ervan bewust en proberen de schade zo veel mogelijk te beperken.



• TULPEN-

PROMOTIE.NL

16 JANUARI

# Vrijsterteelt

## Vrij (on)gezellig

‘Vrijsterteelt’ is al net zo’n mysterieus begrip als ‘weeuwenteelt’ (zie 2 oktober). Een ongetrouwd gebleven vrouw kreeg vroeger de kwalificatie ‘oude vrijster’ mee, waaraan soms werd toegevoegd dat ze niet onbemiddeld zou zijn. Zij zou zich een koude kas kunnen veroorloven om al eerder met de opkweek van bloemen en planten te beginnen dan in de koude grond mogelijk is. Het begrip is nauwelijks nog bekend en liever spreken we over zaaien in januari (binnenshuis, in een licht verwarmde ruimte) als we het zaaiseizoen willen vervroegen. Vaak wordt dan alsnog in een koude kas of koude bak verder geteeld. In de praktijk

Hoe andijvie geteeld wordt, weet ik wel,  
maar vrijsters heb ik nooit eerder geteeld

worden weeuwen- en vrijsterteelt vaak toegepast bij koolplanten. Vooral spitskool, rodekool, savooiekool en bloemkool lenen zich goed voor de vrijsterteelt. Je kunt vroeg met de teelt starten, omdat je vroeg wilt kunnen oogsten. Maar er is nog een reden. Deze speelt een rol in moestuinen die te maken hebben met het knolvoetprobleem. Hierbij verdikken wortels van koolplanten zich, zodat de sapstroom niet meer op gang komt. Dit doet zich in de zomer voor als de temperatuur flink is gestegen. Als je voor die tijd kunt oogsten, blijft dat probleem je dus bespaard.



RUBRIEK

2

TEELT VAN  
GROENTE,  
KRUIDEN  
EN BLOEMEN



• ZAAIAGENDA,

pag. 22, 47, 53, 57, 70