

België - Belgique P

912329

9690 KLUISBERGEN

PB- BC11252

Tijdschrift: Koninklijke Volkstuinen Kluisbergen.

Verschijnt 3 maandelijks

Erkenningsnummer: P912329

Afzendadres: Marciane

Vanhoecke, Sluipestraat 3, 9690

Kluisbergen

Afgiftekantoor: 9690

Kluisbergen PB nr. BC11252

"DE TUIN 3_2020"



Afzendadres: Marciane Vanhoecke, Sluipestraat3 969 Kluisbergen

Verantwoordelijke uitgever: Willy Verplancken, Rijerstraat 57 9690 Kluisbergen

Voorzitter: Pascal Hubau, Kapoenstraat 4, 9690 Kluisbergen pascal.hubau@skynet.be

Ondervoorzitter: Lucien Delmulle, Bruggestraat 14, 9690 Kluisbergen lucien.delmulle@outlook.be

Penningmeester: Pascal Eykerman, Sluipestraat. 3, 9690 Kl. - pascal.eykerman@telenet.be

Secretaris: Willy Verplancken, Rijerstraat 57 9690 Kluisbergen willy.verplancken1@telenet.be

BD Kalenders: Pascal Hubau, Willy Verplancken

Bestuursleden: Annie Vermeulen, Rita Cambron, Daniël Decraemer, Frans Van Welden,
Marc Desmet, Katrien Martens

Website : www.tuinhier-kluisbergen.be

Bankrekening Koninklijke Volkstuinen Kluisbergen: IBAN: BE23 4447 5897 7191 KREDBEB


tuin hier Kluisbergen
wat je
zelf tuint
is top
Koninklijke afdeling

Beste Tuinders

Wie had begin dit jaar gedacht dat we het jaar 2020 op deze manier zouden meemaken.

We hadden voor 2020 echt een goed programma klaargemaakt maar door de pandemie valt alles in duigen.

Het begon op 6 mei met een bezoek met de bus aan de Gentse floralien, dit viel weg door de corona en werd uitgesteld tot volgend jaar.

Op 23 mei hadden we de befaamde helletocht wandeling waardoor we de prachtige natuur van de Vlaamse Ardennen konden bewonderen, maar wandelen in groep mocht ook niet.

Op 13 juni zou onze jaarlijkse barbecue doorgaan en dit werd ook maar niets.

Volgende activiteiten die op de rol stonden zijn ook al van de kalender geschrapt door de regelgeving van de gemeente Kluisbergen, daar er geen evenementen mogen doorgaan zeker tot eind september.

13 september: voordracht over Effectieve Micro-Organismen voor een gezond en duurzaam milieu.

27 september: 111ste "**Geitenkeuring**" in Zulzeke: vanaf 14u: tentoonstelling

Jogging Kluisbergen – Zulzeke 8-12km. Groepsstart om 10:00 uur.

Voor de rest van ons programma moeten we nog afwachten wat de verdere gevolgen van Corona zullen blijven.

Als tuinder hadden we toch een voordeel dat we vele uren van onze tijd in onze moestuin konden doorbrengen en van de gezonde lucht konden genieten.



Hoe gebruik je compost?

Je hebt zelf [compost gemaakt](#) of je hebt compost gekocht. Maar wat doe je daar nu mee? En hoeveel compost mogen je planten hebben?

Hoe oud is je compost?

- **Jonge compost** (halfverteerd, met nog herkenbare delen, compostwormen en mestgeur). Alleen om gulzige gewassen mee te mulchen.
- **Rijpe compost** (ruikt naar bosgrond, is kruimelig en egaal) is een voedende meststof. Voor alle gebruik (zie verder).
- **Meerjarige compost** (lijkt op potgrond) is een prima bodemverbeteraar en ook voor potgrond. Goed om in te zaaien en te verspenen!

Test je compost op rijpheid:

1. Vul een bakje (bijvoorbeeld een botervlootje) met compost.
2. Zaai er ongeveer 100 tuinkerszaadjes in.
3. Hou dit een week vochtig.

Kiemen alle zaadjes en zijn ze mooi groen? Dan is je compost rijp of al meerjarig.

Kiemen je zaadjes niet en/of worden de zaailingen geel/bruin? Dan is je compost nog jong/onrijp. Wacht een paar maanden en test dan opnieuw.

Hoeveel compost heb je nodig?

Niet iedere groente heeft dezelfde hoeveelheid compost nodig. Als vuistregel strooi je in het voorjaar:

- **Zeer veel compost** (8 - 10 kg/m²): spinazie, prei, de meeste kolen
- **Veel compost** (6 - 8 kg/m²): sla, andijvie, warmoes, selder, peterselie, kervel, koolrabi, suikermaïs, augurk, courgette, pompoen, komkommer, meloen, tomaat, aubergine, paprika, pepers en aardbei
 - **Bijmesten**: geef 'gulzige' soorten zoals kolen, prei, knolselder en komkommer extra compost in juli-augustus. Strooi 4 kg/m² tussen die groenten.
- **Matig compost** (2 - 4 kg/m²): aardappel, knolvenkel, rode biet
- **Geen compost** (0 kg/m²): wortel, pastinaak, veldsla, groenlof, ajuin, sjalot, knoflook, erwt, boon, tuinboon, witlof en schorseneer

Onthoud:

- 10 liter (een emmer) is 8 kilogram compost.
- Doe aan [wisselteelt](#): zo krijgen je worteltjes nog genoeg 'oude kracht' uit de compost die je kolen het jaar daarvoor kregen.
- Liet je een [analyse](#) uitvoeren? Stuur die naar info@velt.nu voor een meer gedetailleerd bemestingsadvies.

Compost onderspitten of niet ?

- Breng je compost vooral oppervlakkig aan. Dat is de beste manier om het bodemleven en de bodemvruchtbaarheid te bevorderen. Zo spaar je ook je rug en veel energie.
 - Zelfgemaakte of andere helemaal uitgerijpte compost ruikt naar bosgrond. Die compost spreid je gewoon op het bed.
 - Industriële/gekochte compost is vaak nog warm en ruikt nog naar ammoniak. Meng deze compost lichtjes met de bovenste 5 cm van je bedden, met een mesthaak, hark of cultivator.
- Je kunt compost wel onderspitten, frezen of anders onderwerken bij de aanleg van een moestuin. Er zijn ook [andere technieken](#) om een moestuin te starten.

Om aan te denken...

- 10 liter (een emmer) is 8 kilogram compost. Doe aan wisselteelt want zo krijgen je worteltjes nog genoeg 'oude kracht' uit de compost die je kolen het jaar daarvoor kregen;
- Bijmesten: 'gulzige' soorten zoals kolen, prei, knolselder en komkommerstellen die extra compostvoeding op prijs in de loop van de zomer. Strooi 4 kilogram per m² tussen die groenten;
- Goede compost maken vraagt enige ervaring.

Composteren volgens de MANGO-methode geeft...

- een goede broei
- en mooie rijpe compost na enkele maanden
- De vijf aandachtspunten zijn:

1. [Mengen](#) | 2. [Afdекken](#) | 3. [Natmaken](#) | 4. [Een Grote hoop maken](#) | 5. [Omzetten](#)

Stap 1: Meng bruin en groen materiaal

Bruin (koolstofrijk en luchtig) materiaal:	Groen (stikstofrijk en vochtig) materiaal:
Dorre bladeren en takjes	Grasmaaisel
Stro	Mest
Zaagsel (enkel van natuurlijk hout)	Vers groen tuinafval
Houtsnippers	Vers keukenafval

Het **groene materiaal** in je composthoop levert vooral **voedingsstoffen**, het **bruine materiaal structuur**. Die twee soorten materiaal mag je in laagjes afwisselen, maar gewoon alles mengen is even goed.

Veel materialen horen tussen bruin en groen materiaal in omdat ze van alles wat bevatten. Bijvoorbeeld **stalmest** of **vers gesnipperde takjes van je haag**. Zorg vooral voor **verscheidenheid aan materialen**.

Verklein/haksel/knip je ingrediënten: dan verteren ze beter. Stukjes van maximum 10 cm zijn al prima.

Wat niet, wat wel?

- **Gekookte etensresten**, houtas, aarde, behandelde aardappel- en citrusschillen horen **niet thuis** op je composthoop.
- **Kalk voeg je niet meer toe**. Ooit werd dit aangeraden, maar het is aangetoond dat je daardoor veel stikstof verliest.
- **Lava- en basaltmeel** mag je met een paar handenvol per m³ toevoegen. Bentoniet ook, als je zandgrond hebt. Deze producten zijn goed voor je compostwormen en het kleihumuscomplex.

Stap 2: Afdekken

Een **klassieke bak met gaas of met grote spleten in de wanden** (en zonder bedekking bovenop) droogt veel te hard uit en koelt veel te snel af om de thermofiele bacteriën en alle andere compostwezentjes goed te laten werken.

Geef je composthoop wanden en een dak om het vocht en de warmte binnen te houden (bijvoorbeeld met **jute zakken, karton, wat plastic zeil,...**).

Je composthoop zal hierdoor niet verstikken, zolang je materiaal binnenin luchtig genoeg is.

Stap 3: Natmaken

Knijp een handvol gemengd compostmateriaal uit (met je handen dus).

Als er enkele druppels uit lopen, dan is het vochtig genoeg. Anders voeg je nog water toe.

Stap 4: Een grote hoop maken

Een **grote hoop werkt beter** dan een kleine, want de warmte- en vochtverliezen zijn beperkter. Een kubieke meter composteert beter en sneller dan een paar emmers afval.

Dus:

- Gooi kleine hoeveelheden gft-afval voorlopig op een **wachthoop** (of in de kippenren).
- Hou steeds een **voorraadje bruin materiaal** apart: dorre bladeren en takjes, houtsnippers,...
- Als je **veel vers materiaal** hebt (bijvoorbeeld na een maai- of snoeibeurt), dan zet je een echte hoop op.

- **Meng wachthoop- en bruin materiaal** met vers materiaal. Stapel dit mengsel (laag na laag) tot je een hoop hebt van minstens 1 m³ oppervlak en maximaal 1m50 hoog.
- Supertip: **werk samen met je burens** aan één grote hoop.

Stap 5: Omzetten

- Na een maand (of iets langer) zet je de hele hoop om.
- **Schep alles helemaal door elkaar** met de riek, en zorg dat wat eerst aan de buitenkant zat nu binnenin de hoop komt.
- Is je hoop te droog? Voeg dan extra water toe.

Hoe beter je deze principes toepast, hoe beter en sneller je hoop zal broeien.

Na het omzetten

Laat de hoop afgedekt liggen. Na zes tot negen maanden heb je rijpe compost.

Hoe gebruik je compost? Dat lees je [hier](#).

Extra: kun je iets doen met die broeiwarmte?

- Een composthoop van een kubieke meter kun je als broeivoop gebruiken, met name in een serre/kas:
 - Hou de temperatuur goed in het oog.
 - Je kunt tomaten etc op je broeivoop zaaien, in trays/potjes.
 - Na een paar weken zakt de temperatuur en moet je weer aanvullen/omzetten.
- Voor wie het veel groter ziet: bekijk zeker de filmpjes ([deel 1](#) - [deel 2](#)) over Jean Pain (de grondlegger van dit principe).

Zonder broei composteren:

Als je **niet genoeg tijd/plaats/materiaal** hebt, verwerk je je tuin- en keukenafval zo:

- Als [mulch](#)
- In een wormenbak
- In een compostvat: roer/verlucht daarin regelmatig.
- Als voer voor je [kippen](#)/varkens/...
- Of gooi al je tuinafval op een hoop, dek die af met een laagje grond en plant daar half mei pompoenen op.

Het recept voor dit seizoen (Viviane Geldhof)

Rustieke aardappelsalade

Nodig

1,5kg rode aardappels - 3 kippenbouillonblokjes - 4 hardgekookte eieren - klein scheutje honing - 225 gr spek - 6 stengels lente ui - 10 el mayonaise - 5 el yoghurt - 1 el grove mosterd - 3 el platte peterselie - zout - peper

Bereidingswijze

Schrob de aardappelen goed schoon en snij de grotere doormidden. Kook ze in ca. 15 minuten beetgaar in ruim water met de bouillonblokjes en 2 theelepels zout. Laat ze geheel afkoelen en snij ze in kleine blokjes.

Bak de spek uit en verkruimel het. Meng het spek met de lente-uitjes en de eieren door de aardappelen.

Meng de mayonaise met de yoghurt. Roer hier de grove mosterd, 1 theelepel zout en flink wat zwarte peper doorheen. Voor extra smaak voeg je een scheutje honing toe.

Giet de dressing bij de aardappelen en roer dit voorzichtig door.

Garneer de salade met de peterselie.

