

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 1\_2021**



**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](mailto:pascal.hubau@skynet.be)  
**Ondervoorzitter:** Lucien Delmulle, Parklaan 12/bus101 9690 Kluisbergen [lucien.delmulle@outlook.be](mailto:lucien.delmulle@outlook.be)  
**Penningmeester:** Pascal Eykerman, Sluipestraat. 3, 9690 Kl. - [pascal.eykerman@telenet.be](mailto:pascal.eykerman@telenet.be)  
**Secretaris:** Willy Verplancken, Rijerstraat 57 9690 Kluisbergen [willy.verplancken1@telenet.be](mailto:willy.verplancken1@telenet.be)  
**BD Kalenders:** Pascal Hubau, Willy Verplancken  
**Bestuursleden:** Annie Vermeulen, Rita Cambron, Daniël De Craemer, Frans Van Welden,  
Marc Desmet, Katrien Martens  
**Website :** [www.tuinhier-kluisbergen.be](http://www.tuinhier-kluisbergen.be)  
**Bankrekening Koninklijke Volkstuinen Kluisbergen: IBAN: BE23 4447 5897 7191 KREDBE**

  
**tuin hier** Kluisbergen  
wat je  
zelf tuint  
is top  
Koninklijke afdeling

# *Fen gezond 2021*

Vorig jaar wenste men iedereen een happy 2020, maar na een paar maanden kwamen we tot de vaststelling dat we een treurig jaar zouden tegemoet gaan. We mochten niet meer uit ons kot.

Alle activiteiten dat we voorzien hadden werden afgelast, we gingen naar de floralien in Gent, we hadden een paar interessante voordrachten voorzien. Het gaat nu al zo ver dat we onze activiteiten voor 2021 nog niet kunnen inplannen. Deze week werden de floralien die voorzien waren voor 2021 ook terug afgelast. Het enige wat we mogen hopen dat we gezond blijven en zo vlug mogelijk van deze pandemie vanaf zijn.

Als tuinder hebben we wel een voordeel, we verblijven meer buiten in de natuur. Natuurlijk is het ook onze uitdrukkelijke wens dat je veel plezier beleeft aan je tuin. De dagen beginnen weer te lengen en de eerste kriebels om in de tuin te werken beginnen op te borrelen. We kunnen reeds beginnen met al ons tuingerei eens na te kijken. De plannen kunnen gemaakt worden, wat, waar dit jaar moet gezaaid of geplant worden. We kunnen nakijken welk en hoeveel zaai- of plantgerief we moeten aanschaffen.

## **Verenigingsnieuws "Koninklijke Volkstuinen Kluisbergen" en mededelingen Lidgeld "Koninklijke Volkstuinen Kluisbergen 2021"**

### **Contributies - Lidgeld 2021!**

Het lidgeld is €18 per jaar/per gezin.

U blijft lid of wordt nieuw lid door

- het storten van €18 of €25 voor leden uit het buitenland en zonder mail, met internationale overschrijving, op IBAN: BE23 4447 5897 7191 (BIC: KREDBEBB) van de Koninklijke Volkstuinen Kluisbergen, met vermelding: lidgeld 2021.
- contant betaald worden bij bestuursleden.

Wie het lidgeld nog niet geregeld heeft kan nog altijd storten. Wanneer u geen lid meer wil zijn, laat het ons weten a.u.b.! Alvast bedankt.

Wanneer u als lid van de volkstuinen het magazine "tuin hier" niet zou ontvangen hebben, gelieve het ons dan te laten weten, zodat we het nodige kunnen doen. Het maandmagazine "tuin hier" verschijnt vanaf februari, 11 maal per jaar.

Het tijdschrift "de tuin" van de Koninklijke volkstuinen Kluisbergen kunt u per mail ontvangen, op eenvoudig verzoek met mededeling van uw mailadres en zal ook op onze nieuwe website verschijnen.

De beste promotie voor onze vereniging, is de promotie die onze leden persoonlijk voor haar maken. Regelmatig brengen onze leden nieuwe leden bij. Een goed woord, een getuigenis van u, is het belangrijkste. Het bewijs van een goede werking. Vraag het aan uw vrienden om lid te worden. Alvast bedankt.

# Wat is het nut van vruchtafwisseling



Als jaar na jaar de groenten op dezelfde plek geteeld worden, mag je gegarandeerd problemen verwachten. De grond raakt eenzijdig uitgeput en de planten worden vatbaarder voor ziekten en plagen.

Vruchtafwisseling is de oplossing: laat de groenten elk jaar verhuizen naar een ander hoekje van de moestuin.

## Het nut van vruchtafwisseling

**Het werkt preventief tegen ziekten en plagen.** Verschillende bodemschimmels of onzichtbare parasieten (zoals aaltjes) die in de bodem aanwezig zijn, ontwikkelen zich sterker wanneer hetzelfde gewas jaar in jaar uit op hetzelfde perceel geteeld wordt. Elke plantenfamilie heeft zijn eigen gevoeligheden voor ziekten en plagen die in de grond voorkomen. Deze belagers vinden makkelijker 'hun slachtoffer' als die steeds op dezelfde plaats staat.

**Behoeften aan voedingsstoffen.** Elke teelt heeft zijn eigen behoeften en onttrekt aan de grond enkel wat nodig is. Dit gebeurt op verschillende diepten naargelang de omvang van de wortels. De voedselvoorraad raakt na verloop van tijd uitgeput. Het gevolg is bodemmoeheid, de planten groeien niet meer zo goed en zijn snel ziek. Teelten afwisselen leidt ertoe dat de bodem efficiënt en overal gelijk benut wordt.

**Makkelijke verzorging.** Door te groeperen staan de teelten bij elkaar die dezelfde behandeling vragen (bijv. bemesting, water). Dat helpt de tuinier om ze allemaal in hun optimale toestand te laten groeien.

**Onkruid onderdrukken.** Onder teelten met een dicht bladerdek (zoals aardappelen, snijbietten of boontjes) zullen onkruidzaden niet zo makkelijk kiemen. Ui en sjalot hebben niet veel bladeren en hiertussen heeft onkruid meer kans. Afwisseling (en waarom niet mengen van teelten) zorgt ervoor dat de onkruiden globaal onder controle worden gehouden.

## Stroken of plantbedden

Daarom krijgen de gewassen in de moestuin geen vaste plek zoals in de siertuin. Ze worden jaarlijks verplaatst volgens een georganiseerde carrousel. Dit belet dat plant gebonden plagen en ziekten zich opstapelen in de grond. In piepkleine tuintjes kan je alle teelten lukraak mengen, qua onderhoud is dit iets minder makkelijk. De meest courante manier is de tuin in te delen in stroken (de plantbedden).

Elke strook wordt toegekend aan een bepaalde gewasgroep of plantenfamilie. Door een vooraf opgesteld schema te volgen, keert eenzelfde gewas pas na enkele jaren weer terug op dezelfde plaats. Je mag de teelten uit éénzelfde gewasgroep combineren in één strook, maar samen wisselen ze jaarlijks van plaats.

## Gewasgroepen

**Bladgewassen** nemen in de regel de grootste hoeveelheid stikstof op en eisen veel voedingsstoffen. Zij vragen een strook die ruim bemest is met organische meststoffen, verse stalmest of compost.

**Koolgewassen** verkiezen een kalkhoudende grond. Zure gronden zijn nadelig voor kolen.

**Wortel-, bol- en knolgewassen** eisen meer kalium en fosfor. Zij vrezen stalmest en groeien best op een grond die het voorgaande jaar goed bemest is.

**Peulgewassen** of vlinderbloemigen nemen de vrije stikstof uit de lucht op en zijn zeer geschikt als voorteelt voor bladgewassen. Ze brengen zelf stikstof in de grond en vragen geen voorafgaande bemesting.

**Vruchtgewassen** hebben in de begingroei minder behoefte aan stikstof, maar meer aan fosfor en kalium. Tijdens de teelt neemt de behoefte aan stikstof toe, zodat zij wel een voedzame bodem vragen.

**Doorlevende planten** blijven langer dan 1 jaar op dezelfde plek staan; ook een aantal kruiden horen hiertoe.

### Een cyclus van minstens 4 jaar



Voor de meeste groentesoorten is een vierjaarlijkse vruchtafwisseling voldoende. Je kan dus een schema opstellen, waarbij je de moestuin in minstens 4 stroken indeelt, waarop je elk jaar een groente uit een andere gewasgroep teelt. Elke strook krijgt een nummer en wordt aan een gewasgroep toegewezen. Het jaar erop moet je de gewassen een strook opschuiven. Op eenzelfde strook kunnen verschillende groenten staan uit dezelfde teeltgroep. Sommige groepen mag je combineren in dezelfde strook, zoals kool- en bladgewassen.

Voor de doorlevende kruiden en de vaste groenten voorzie je een aparte strook. Met aardbeien erbij wordt het een beetje puzzelen, vermits deze niet jaarlijks maar tweejaarlijks mee opschuiven in het teeltschema.

### Elk jaar een teeltplan maken

Maak in ieder geval jaarlijks een teeltplan op van de moestuin. Het is een echte winteractiviteit. Besteed er ruim de tijd aan. Het is niet zo eenvoudig om het principe toe te passen met je eigen selectie van groenten. En tegelijk moet je ook niet gaan muggenziften. Wees dus redelijk en praktisch.

Beperk je tot een paar favoriete groenten om de vruchtafwisseling overzichtelijk te houden. En breid je assortiment uit naargelang je ervaring groeit.

## **Witloof met kip en kaas uit de oven Nodig (4pers)**

- 4 stronken witloof
- 1 sjalot
- geraspte kaas 200 g (Brugge kaas of Nazareth)
- 1 kippenborst
  - 4 el droge witte wijn
- 3 el crème fraîche 40% m.g.
- 4 kl graanmosterd
- 30 g boter
- 30 g bloem • 300 ml melk
- 1 teentje look
- 1 el fijngesneden salie
- 1 el tijm
- 1 el fijngehakte rozemarijn
- 1 el verse oregano

### **Bereidingswijze**

- Verwarm de oven voor op 200°C.
- Was het witloof en snijd de stronken in de lengte in drie of vier stukken, afhankelijk van de dikte. Leg ze naast elkaar in een ingevette ovenschaal. Let erop dat ze elkaar niet overlappen. Kruid met peper en zout en besprenkel met enkele eetlepels water en droge witte wijn.
- Dek de schaal af met aluminiumfolie en zet 15 minuten in de oven.
- Snijd ondertussen de kippenborst in repen. Verwarm een pan met boter. Van zodra de boter bruist, voeg je de repen kip toe en bak je ze goudbruin. Haal de kipfilets uit de pan en houd ze even opzij.
- Maak een roux. Smelt 30 g boter in de pan op een matig vuur en voeg de bloem toe. Laat het mengsel al roerend met een garde een beetje 'opdrogen' tot er een heerlijke biscuitgeur vrijkomt. Voeg vervolgens de melk toe. Roer alles goed tot het mengsel begint te pruttelen en in te dikken. Haal van het vuur.
- Hak het sjalotje en het teentje knoflook fijn. Voeg het toe aan de saus samen met de crème fraîche, de mosterd en de fijngesneden kruiden (salie, tijm, rozemarijn, en oregano).
- Leg de stukken kip op het witloof. Giet de saus erover. Strooi er de geraspte kaas over en zet nog 25 à 30 minuten terug in de oven (maar nu niet afgedekt) tot het geheel mooi bruin is.