

TIJDSCHRIFT: KONINKLIJKE TUINHIER KLUISBERGEN

Verschijnt 3 maandelijks

Erkenningsnummer: P912329

Afzendadres:
Marciane Vanhoecke
Sluipestraat 3
9690 Kluisbergen

Afgiftekantoor: 9690 Kluisbergen
PB nr. BC11252

DE TUIN 2022 NR. 1



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

Secretaris - verantwoordelijke uitgever: Annelien Lecluyze - info@tuinhier-kluisbergen.be

Ondervoorzitter: Lucien Delmulle - Parklaan 12/b101, 9690 Kluisbergen -
lucien.delmulle@outlook.be

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

Bestuursleden: Annie Vermeulen, Daniël Decraemer, Frans Van Welden, Marc Desmet, Paul Van Hooland en Rita Cambron

BD Kalenders: Pascal Hubau en Annelien Lecluyze

Bankrekening: Koninklijke Tuinhier Kluisbergen - IBAN: BE23 4447 5897 7191 (KREDBEBB)

Website: www.tuinhier-kluisbergen.be

WOORD VOORAF

Beste tuinhierders,

Vooreerst wil ik jullie in naam van het ganse bestuur onze oprechte nieuwjaarswensen uitdrukken. We wensen jullie een jaar vol goede gezondheid, veel plezier, vreugde en een succesvol tuinhierjaar toe. We hopen dat we van de vervelende corona en zijn varianten verlost geraken dit jaar zodat we terug een normaal leven kunnen leiden.

Vorig jaar werd tal van activiteiten afgelast, hopende dat dit jaar onze geplande activiteiten kunnen doorgaan. We hebben alvast veel voor jullie in het verschiet.

Stilletjes aan begint de natuur terug wakker te worden uit zijn winterslaap. De dagen worden langer, de eerste bloembollen beginnen zich te tonen en het wordt geleidelijk aan warmer. Ideaal om op een gezellige winterdag te dagdromen over je moestuin.

ACTIVITEITENKALENDER 2022

Voor sommige activiteiten moet de exacte datum, de locatie en het startuur nog bepaald worden. Meer informatie in onze volgende edities van de Tuin. Kan je niet wachten? Op [onze website](#) kan je steeds de meest recente informatie terugvinden. Alle geplande activiteiten zijn onder voorbehoud van de op dat moment geldende coronamaatregelen.

Eind april 2022

Voordracht: het gebruik van **kruiden** i.s.m. KRUIDENwijzer

Zondag 1 mei 2022

Einddatum jaarlijkse aankoop bloemen

Maandag 2 mei 2022

Busreis bezoek aan de **Floralien Gent**

Zaterdag 7 mei 2022

Afhalen jaarlijkse aankoop bloemen.

Zaterdag 28 mei 2022

50^{ste} editie **Omloop Kluisbergen** – medewerking

Zaterdag 11 juni 2022

Kluisbos jogging i.s.m. Jogging Kluisbergen - afstand 10 km. Groepsstart 14u.

Barbecue vanaf 18u30 organisatie door Tuinhier Kluisbergen

Zaterdag 10 september 2022

Jubileum 90 jaar Koninklijke Tuinhier Kluisbergen en 40 jaar Jogging Kluisbergen

September 2022

Voordracht: **Effectieve Micro-Organismen** voor een gezond en duurzaam milieu.

Zondag 25 september 2022

112^{de} "Geitenkeuring" in Zulzeke: tentoonstelling vanaf 14 uur
Jogging Kluisbergen - afstand 8-12km. Groepsstart om 10 uur.

Vrijdag 4 november 2022

24^{ste} Kaarting, vanaf 16 uur GOC Kwaremont.

HOE ONDERHOUD IK MIJN TUINGEREEDSCHAP?

De tuin is momenteel in winterrust. Misschien de tuinder ook 😊? Heb je toch zin om je handen uit de mouwen te steken dan is het onderhouden van je materiaal een ideaal winterklusje.

Goed gereedschap is onmisbaar in je tuin. Het goed onderhouden ervan zorgt ervoor dat je veel langer van je gereedschap kunt genieten. Duurzaam voor de portemonnee en het milieu! Daarnaast werkt het ook een stuk makkelijker. Een extra voordeel is dat eventuele ziektes, schimmels, insecteneitjes en onkruid ook niet mee worden verspreid de volgende keer dat je ze gebruikt. Hieronder enkele tips:



Maak er een gewoonte van

Het is verleidelijk om na een vermoeiende dag in je (moest)tuin, het schoonmaken van je materiaal uit te stellen. Probeer er toch een gewoonte van te maken om gereedschap dat in contact komt met aarde onmiddellijk schoon te maken, het bespaart je later veel werk. Een tuinslang of harde borstel kan het werk vergemakkelijken. Maak je gereedschap na het reinigen met water direct droog om roestvorming of krimpings (vb. bij houten stelen) te vermijden.

Roest, wat nu?

Toch last van roest? Verwijder het met schuurpapier of een staalborstel. Hardnekkig roest kan je verwijderen met witte azijn. Groot materiaal kan je in een met witte azijn doordrenkte doek wikkelen. Na een tijdje te laten intrekken kan je het roest wegwrijven met een prop aluminiumfolie of staalwol, maar wrijf niet te hard. Herhalen kan nodig zijn.

Een huis-tuin-en-keukenmiddeltje is het gebruik van een limoen of citroen en zout. Strooi zout op de plek met roest en knijp hier vervolgens de limoen boven uit. Laat dit vervolgens twee tot drie uur inweken en schrob het mengsel vervolgens met de schil van de limoen weg. Ook cola en baking soda zouden hetzelfde effect hebben.

Oliën

Nu je materiaal opnieuw proper en roestvrij is, is het belangrijk om het in te wrijven met een dun laagje olie. Kies een plantaardige versie zoals zonnebloemolie of lijnzaadolie. Dit legt een beschermende laag over je materiaal dat het water afstoot en het roesten voorkomt.

Ook houten (niet geschilderde) handgrepen en stelen hebben een laagje olie nodig tegen uitdroging. Herhaal tot de olie er niet meer intrekt. Eventuele overtollige olie kan je wegwrijven met een doek.

Geef ook je heg- en snoeischaren af en toe een druppeltje olie op de losse delen, beweeg enkel keren zodat de olie zich goed verspreidt.

Slijpen

Het is onvermijdelijk dat je scherp materiaal na verloop van tijd bot wordt. Een jaarlijkse slijpbeurt bespaart je veel miserie: je veroorzaakt minder schade aan je bomen en struiken bij het snoeien en het werken met een scherpe schop en spade is een stuk minder lastig.

Het slijpen van je gereedschap kan je gerust zelf doen met de hulp van een slijpsteen of bijl. Doe wat olie op de slijpsteen en maak ronde of halfronde bewegingen. Snoeischaren zijn een iets moeilijker werkje omdat je ze eerst uit elkaar moet halen. Als je niet zeker bent, kan je ook altijd terecht bij een vakman of tuincentrum.

Opbergen

Nu alles weer proper is, zet je alles op z'n plaats. Scherp gereedschap hang je beter op dan op de grond te laten rusten. Zorg ook dat je bergingsruimte droog is. Voilà, nu ben je helemaal klaar voor de komende lente. Niets leuker dan met proper materiaal te kunnen beginnen.



START TO MOESTUIN – DEEL 2: HET MOESTUINPLAN

In het vorige nummer van 'de Tuin' hebben we de ideale moestuinplek gevonden en de grond geanalyseerd. Nu is het tijd om te beginnen nadenken over wat we gaan planten en vooral waar. "Bezint eer ge begint" wordt weleens gezegd. Dit geldt ook in de tuin. Wil je graag een succesvolle moestuin? Dan maak je best eerst een basisplan met voor elke groente de juiste plek. Neem er een wit blad papier bij, zoals pagina 10 uit onze BD-kalender en begin met je eigen moestuin uit te tekenen. Wij helpen je alvast op weg!

Verschillende families

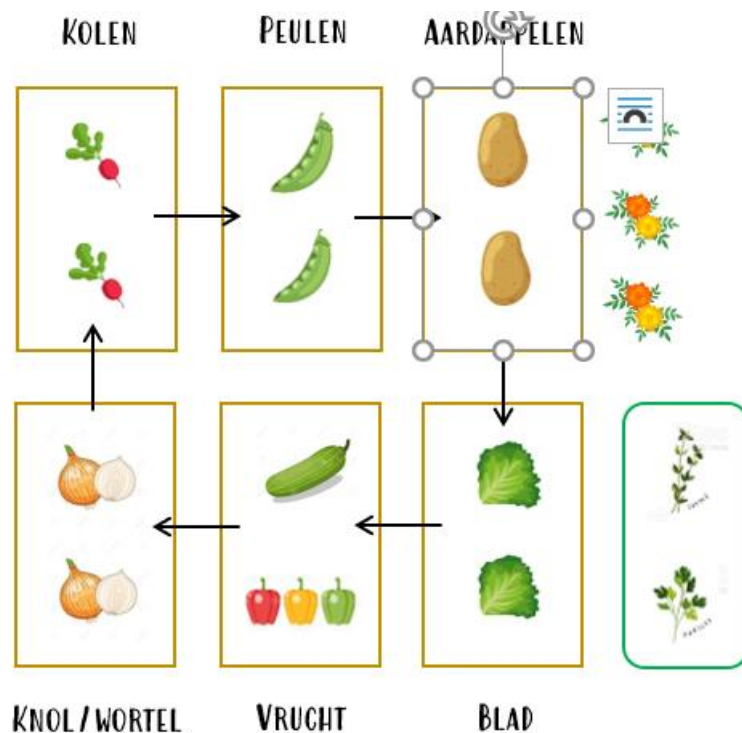
In de 18^{de} eeuw verdeelde Carolus Linnaeus de groenten in verschillende families. De zes families zijn: kolen, peulen, aardappelen, knollen, vruchtgroenten en bladgroenten. Daarnaast zijn er nog doorlevende groenten en kruiden. Door je perceel onder te verdelen in minstens 6 vakken (bedden), kun je elk jaar aan teeltrotatie doen. Ook wel gekend als wisselteelt of vruchtafwisseling¹. Alle groenten van één familie zet je samen in één bed en elk jaar schuif je die groep met een vak op. Zo duurt het 6 jaar voor een groente weer op z'n oorspronkelijke plek staat.

Wat zijn de voordelen van vruchtafwisseling:

- precies bemesten
- minder sproeien
- minder kans op ziektes, schimmels en andere belagers
- een gezonde bodem
- kortom: meer opbrengst!

In een vierkante meter tuin waar je enkel wat sla en kruiden kweekt is dit minder van belang. Maar wil je jaren lang een grote variatie van groenten kweken, dan kan je niet zonder een wisselplan.

Heb je ergens een plekje over? Winterpostelein, veldsla en suikermaïs zijn met geen enkele andere groente verwant. Je kunt ze dus overal nog tussen zaaien of planten.



¹ Lees hier meer over in de Tuin 1, 2021: <https://www.tuinhier-kluisbergen.be/tijdschrift-de-tuin/de-tuin-2021>.

Een zacht bedje

Je maakt je vakken (bedden) best niet te groot zodat je makkelijk langs alle kanten bij je groenten kan. Zo kan je zaaien, planten en wieden zonder rugpijn en zonder op de grond te moeten stappen. Door het niet betreden van je grond wordt je grond luchtiger. Je verliest door het gebruik van bedden en paden wel wat aan grond maar krijgt veel meer opbrengst in de plaats.

Meestal is een bed 3 meter lang en 1,20 meter breed. Maar jij kiest volledig zelf hoe je je moestuin wilt indelen. Ben je niet voor de standaard horizontale rijen? Dan kan je evengoed rondingen en cirkels maken. Of wat dacht je van een bloemen en insectenpleintje in het midden van je moestuin?

Maak een paadje

Om goed te zien waar je mag lopen voorzie je best paden van 30 centimeter breed zodat je gemakkelijk kan wandelen. Bij droge grond kan je ook kiezen voor blote aarde, maar die moet je dan wel regelmatig harken en schoffelen. Ook een worteldoek met een laagje hakselhout of schors is een optie, maar dit moet je jaarlijks aanvullen. Nog een alternatief is gras, maar dan mag je je het maaien niet ontzien. Tegels zijn het gemakkelijkst in onderhoud. Een grote moestuin? Voorzie dan ook een hoofdpad van minstens 60 - 70 cm breed, als je makkelijk door wilt kunnen met een kruiwagen.

Afboorden

Als je stoeptegels gebruikt voor je paden, heb je geen afboordingen nodig. Begrens je bedden door middel van houten planken (bv. 15 cm hoog) en hoekpaaltjes, of gevlochten wilgentenen, restjes dakpannen (niet bestemd tegen vorst!), (bak)stenen,... Zo kan je gemakkelijk veel compost en bodemverbeteraar toevoegen.

Goede buren of slechte vrienden?

Sommige planten groeien beter in elkaars buurt omdat ze elkaar bijvoorbeeld beschermen tegen insecten. Zo is de Oost-Indische kers de ideale vangplant voor bladluizen. Basilicum vormt dan weer een goede combinatie met tomaten.

Andere groenten daarentegen zet je beter niet naast elkaar, omdat ze ziektes of belagers juist kunnen doorgeven. Een voorbeeld hiervan is de beruchte aardappelplaag (schimmelziekte) die zowel schade aanricht bij aardappelen als tomaten. Je zet ze dus beter niet in elkaars buurt.

Iedere groente heeft zijn eigen voorkeur qua voedselbehoefte, voedingsstoffen en dus ook qua bemesting. Zo zijn vrucht- en koolgewassen veelvraten, terwijl wortel-, bol- en knolgewassen zoals de ui het beter doen op armere gronden.

TIP:

**IN ONZE BIODYNAMISCHE KALENDER KAN JE OP BLZ. 9
EEN UITGEBREIDE LIJST TERUGVINDEN VAN DE INVLOED
DIE GROENTEN OP ELKAAR HEBBEN**

Kies je groenten

Het spreekt misschien voor zich, maar kies voor groenten die jij (en je gezin) zelf lekker vindt. Het eerste jaar kies je best voor gemakkelijke groenten, zonder veel verzorging. Denk maar aan snij- en pluksla, rucola, spinazie, radijzen, kersttomaten, snijbiet of warmoes, bonen en uien. Makkelijke kruiden zijn peterselie, tijm, rozemarijn en koriander. Ook courgettes, komkommers en pompoenen groeien zonder al te veel problemen. Laat kolen en asperges nog even achterwege. Meer 'groenten voor beginners' in onze editie van de Tuin 1, 2020.²

Planten of zaaien?

Het wordt aangeraden aan beginnende tuiniers om te starten met het kopen van hun plantjes. Dat gaat een stuk sneller en makkelijker. Een weetje: sommige groenten zal je nooit als plantgoed kunt kopen, zoals wortelen, pastinaak, schorseneren en radijzen. Door hun lange wortels laten ze zich niet verplanten en is zaaien de enige optie als je ze zelf wil kweken.

Het opmaken van een moestuinplan kost wat tijd, maar als je het eenmaal hebt, kun je dat gewoon elk jaar opnieuw gebruiken. Je past het gewoon aan, aan de groenten die je (niet meer) wilt telen. En onthoud: al doende leert men!

SEIZOENSRECEPT: VOLKORENSPAGHETTI MET BOERENKOOL EN HAZELNootPESTO

Ingrediënten voor 4 personen:

- boerenkool (1/4)
- spaghetti (volkoren) 400 g
- basilicum 1 bosje
- geraspte Parmezaan 50 g
- hazelnoten 40 g
- olijfolie 50 ml
- boter 2 el
- peper en zout



Hoe maak je het?

1. Spoel het basilicum en doe het samen met de hazelnoten, de Parmezaan en de olijfolie in de blender. Mix tot een smeùige pesto. Kruid met peper en zout.
2. Maak de blaadjes boerenkool los en blancheer ze 10 minuten in licht gezouten water. Giet af en spoel onder ijswater, laat goed uitlekken.
3. Kook de pasta gaar volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet af.
4. Smelt een beetje boter in de pan en stook er de groene koolbladeren in aan. Neem van het vuur en schep er de pasta en de pesto onder. Roer goed om. Breng op smaak met peper en zout, verdeel over borden en bestrooi met extra Parmezaan. Lekker met gegrilde kip.

² <https://www.tuinhier-kluisbergen.be/tijdschrift-de-tuin/de-tuin-2021>