

SEIZOENEN

Ecologisch leven | koken | tuinieren | Nr. 1 | 2020

velt
SAMEN
ECO
ACTIEF



Een jaar in de tuin van Alexander en Elena

Tekst **Alexander Kerbusch** Foto's **Boumediene Belbachir**



‘Ik verklap het meteen: we hebben geen gazon, en evenmin een zwembad of oprit.’ Alexander en Elena hebben wel bijen, kippen, eenden, een vijver, twee glazen serres en fruit op ieder vrij hoekje. Noem hun tuin gerust een microfarm, een permacultuurtuin of eetbare bosrand. Hun drijfveer? Voedsel produceren voor zichzelf en voor alle diertjes – wilde en tamme – die in en rond de tuin wonen. Tuinieren is niet zomaar een hobby voor Alexander en Elena, het is een levensstijl. Ze maken je graag een jaar lang deelgenoot van hun tuinverhalen.

Drie tuinen

Onze tuin is zo’n achthonderd vierkante meter groot, woning inclusief. Hij ligt op een glooiend perceel in de lemige Haspengouwse fruitstreek. Toen we hier zes jaar geleden kwamen wonen, was de tuin een typisch Vlaamse achtertuin: een rechthoekig gazon, aan één kant een coniferen haag van acht meter hoog, en centraal een betonpad met wasdraad. Er was niets spannends aan en er kwam geen gram voedsel uit de tuin. Als we nu foto’s bekijken, is het haast niet te geloven hoe snel de tuin veranderd is.

Niet alleen de planten in de tuin groeien. Ook de oppervlakte neemt toe. Op dit moment beheren we drie tuinen: onze eigen tuin, ‘bij Jeanine’ – een stuk van de burens van om en bij tweehonderd vierkante meter –, en de hoogstam kersenweide en productietuin op een kilometer van onze deur. Daar grazen schaapjes, smullen we gretig kersen in de zomermaanden en kweken we nog veel meer groenten.

De spreiding tussen de tuinen zorgt ervoor dat we heel wat fruit, groenten, vlees, eieren, honing, kruiden, wijn en thee kunnen produceren en uitdelen. Bovendien kunnen we zo gemakkelijk zaden telen zonder wakker te hoeven liggen van ongewenste kruisbestuiving.

De blekerij

Tuinieren doen we niet alleen in het zomerhalfjaar. We oogsten en experimenteren het hele jaar door. Ook in de winter. Dan gaat de blekerij van start. Die heeft niets met witte was te maken. Nee, bleken is een oude tuindertruc om hartje winter interessante groenten op tafel te toveren.

Groenten bleken is kinderspel. Je gebruikt de energie die de plant het vorige seizoen in zijn wortels of knollen heeft opgeslagen. Al wat je hoeft te doen is die knollen of wortels ‘inpotten’. Dat kan in een grote kuip of bloempot waarin je knol tegen knol plaatst. Je zorgt ervoor dat er rondom de knollen een dun laagje grond

ligt. Zo blijven ze vochtig en kunnen ze wortelen.

Zet je ‘blekerij’ op een donkere plaats of leg er een donkere emmer of folie over. Bleken kan in de kelder, maar ook in een berging, garage of zelfs je woonkamer. Hoe warmer het is in het vertrek waar je bleekt, hoe sneller de groei.

Frivole snoepjes

Van zowat ieder knol- en wortelgewas kun je gebleekte blaadjes oogsten: raap, wortel, rode biet, knolselderij, koolrabi ... Er is één grote uitzondering: de aardappel. Die geeft giftige scheuten.

Het leuke aan bleken zijn de frivole kleurtjes en de zachte smaak van de gebleekte blaadjes. Een van onze favoriete bleekgroenten is Draceana-biet, een oud Belgisch rodebietenras. Als je de blaadjes bleekt, krijg je een bijna bovennatuurlijk rood. Een prachtig contrast met groene groenten zoals sla of raapstelen. Een andere favoriet is het



bleekgroen van worteltjes. Als je het jong oogst, heb je een duidelijke wortelsmaak.

Bleken levert zowel leuke garnituur op – ‘snoepjes’ die het winterse voedingspatroon wat diverser maken –, als serieuze volumes. Denk maar aan onze nationale trots, witlof: de bleekgroente bij uitstek. Die kweken we in de woonkamer in een grote pot. Ook meerjarige groenten zoals lavas bleken we graag. Je steekt een stuk van een wortel uit in januari, zet de plant in je woonkamer en na twee weken kun je oogsten. In hartje winter doet deze gebleekte lavas prima dienst als verse ‘selderij’ in tal van gerechten.



Links zie je gebleekte lavas, rechts lavas die we binnenshuis geforceerd hebben, maar niet afgeschermd van het licht. Daardoor heeft hij groene blaadjes.

Winters groen

De saladbar in onze serre draait heel de winter op volle toeren en levert salades à volonté.

De laatste kropsla eten we op in januari. Later, in februari, valt er in de serre nog wel wat snijsla te vinden, en ander wintergroen zoals tatsoi, raapsteeltjes, winterpostelein, mosterdblad en eetbare chrysant. We eten niet alleen de blaadjes. Raapstelen ‘Namenia’ zaaien we eind september. Zo’n overwinterde teelt levert de grootste oogst in het voorjaar. Dan beginnen de planten ook te bloeien.



Truc: primeur lente-ui

In januari beginnen de bewaaru- uien al stilaan op te schieten. We potten een aantal van die schietende exemplaren op in een bak die we in de serre zetten. Zo buigen we een probleem om tot een oplossing, want die schietende uien gebruiken we de komende maand als ‘primeur lente-ui’.

De jonge bloeistengels zijn een delica- tesse waarvan we vaak snoepen als we in de tuin bezig zijn. Fantastico!

Winterpostelein is met voorsprong onze favoriete wintersalade. In de zes jaar dat we hier wonen hebben we maar één keer gezaaid. We lieten wat planten in bloei komen en zichzelf uitzaaien. Sindsdien hebben we winterpostelein bij de vleet. Hij doet dienst als bodembedekker, win- ters kippenvoer, salade ... En dat allemaal zonder dat we er ooit naar hoeven om te kijken. Een echte luilekkerplant.

Ook buiten valt er altijd wel het een en ander te oogsten: slangenlook, oerprei en olifantenlook als smaakmaker, kervel, winterradijzen net voor ze gaan opschie- ten, radicchio, snijbiet, zwartmoeskervel, prei, boerenkool, spruiten, en op natte dagen nog wat judasoor (een paddenstoel die op onze vloer groeit). Daarnaast liggen er nog bewaargroenten in de kelder zoals rode biet, pastinaak, aardpeer, en appel- wortel (yacon).

Bijen en fruit

De bijen vliegen op mooie dagen volop op helleborus en krokus. Het hele jaar door openen we de kasten zo weinig mogelijk. In februari voelen we weleens hoe zwaar de kasten zijn. We houden vooral de activiteit van de volken in de gaten aan de vliegplank. Als ze beginnen met stuifmeel en water naar de kast te zeulen, weten we dat de koningin in actie geschoten is. Laten we eerlijk zijn, bijen houden is gewoon puur genieten van hoe een ander werkt.

Nog een leuk werkje waar we op mooie dagen mee bezig zijn, is snoeien. In onze tuin staat fruit geplant tegen iedere gevel, afsluiting en allerlei constructies: druiven, moerbeï, kaki, talrijke soorten bessen en bramen, en ook tientallen appel- en perenrassen. Fruit kweken is tegelijk passie en verslaving. Terwijl we staan te snoeien, komt – denkend aan al die lekkere vruchten – het water al in de mond.



Wat planten en zaaien we deze maand in de serre?

- De eerste sla en radijs zaaien we wanneer er enkele dagen volgen met temperaturen van een graad of acht, en zon. Beide gewassen kiemen goed bij lage temperaturen.
- Erwtenscheuten: laat erwten 36 uur weken in water dat je tweemaal ververs. Daarna zaai je de erwten dik uit. Enkele weken na het zaaien kun je de knap- perige scheuten oogsten. Eet ze gewoon rauw of bak ze kort, zoals sojascheuten.
- Eind februari zaaien we erwten voor die we later naar buiten verplanten. Hiervoor gebruiken we een oude regen- goot. Verplanten is kinderspel. Met een hak maken we een voortje, dan houden we de goot schuin en schuiven de voorge- kweekte planten zo de grond in.
- Vroege aardappel uitplanten. We zet- ten altijd een rijtje vroege aardappelen in de serre en dekken dat af met vliesdoek voor een extra vroege oogst.

Tegen eind februari lengen de dagen sterk en wint de zon snel aan kracht. De tuinier voelt in elke vezel van zijn lichaam dat het tijd wordt om uit de winterslaap te ontwaken. De zaden van enkele dappere voorjaarsgroenten liggen klaar om in maart uitgezaaid te worden, samen met de tomaten.

Dit was de eerste kennismaking met onze tuin. Tot het volgende nummer!

Meer tuinavonturen vind je op www.haalmeeruitjtuin.be

Wie zijn wij?

Elena Rudenko genoot een praktische opleiding als zelfvoorzieners op de kleine Russische boerderij van haar ouders. Planten en zaaien, lekkere gerechten koken en mooie tuinfoto’s maken zijn haar ding.

Alexander Kerbusch was van jongs af aan gepassioneerd door zelf dingen telen en fabriceren. Daarom is hij sinds jaar en dag bezig met tuinieren, land- en tuinbouw, houtbewerking, eetbare planten, buitenleven etc.

Laura is de jongste telg van de familie. Ze neemt haar taak als tuinhulp heel serieus en zorgt voor de beveiliging van het tuindomein en de beheersing van (woel)muizen.



Plan je moestuinplezier!



VOOR
MAAR
€ 7,00*



De *Moestuinkalender* van Velt is een handig instrument om je nieuwe moestuinplan op te maken. Raadpleeg hem om te weten wat je elke week van het jaar in de tuin kunt doen. Hij is duurzaam en geschikt om mee naar buiten te nemen. Met vrolijke tekeningen van Mme Zsazsa. Een hebbeding voor iedere moestuinfanaat!

Bestel nu jouw exemplaar

* Prijs: € 7,00 (excl. verz.) – ISBN: 9789492907042 – 96 pagina's
Koop je exemplaar bij je lokale afdeling of via www.velt.nu/winkel

velt
SAMEN
ECO
ACTIEF