

GROENMOES

publicaties voor natuurlijk moestuinieren en eerlijk voedsel

10^e nieuwsbrief, 25 mei 2014

GROENMOES BEZOEKGUIDS:

GROEN & SMAKELIJK

ONZE GEZONDHEID HEEFT EEN

HOUDBAARHEIDSDATUM

GEWAS BESCHERMEN, MAAR

WAARTEGEN?

GEWASBESCHERMINGSTIPS

ZAAIAGENDA

TUINBOON JE MEE?

GROENMOES IN TIJDSCHRIFT

BLOEM EN PLANT

WEBSERVICE

GROEN & SMAKELIJK PRAKTISCH

GROEN & SMAKELIJK

De provinciale gidsen zijn bijna gereed. Circa 540 locaties zijn beschreven. De meeste inschrijvers op de gidsen willen ze allemaal ontvangen. Hierbij een laatste oproep aan degenen die nog niet gereageerd hebben. Voor een bedrag van 50 eurocent ontvang je de provinciale digitale gids naar eigen keuze. Aan het eind van deze nieuwsbrief kun je lezen hoe je in het bezit ervan kunt komen. Op deze plaats pik ik een paar krenten uit de pap waar je misschien nooit van gehoord hebt.

Wist je dat je op een Aalsmeerse veiling je eigen bloemen, groeten en fruit bij afslag kunt kopen?

Wist je dat Amsterdam twee locaties telt waar je demonstratietuinen op moestuingebied kunt bezoeken?

Wist je dat er wandelroutes bestaan waarbij je uitgenodigd wordt om onderweg eetbare planten en vruchten te plukken?

Wist je dat er voedselbossen bestaan?

Wist je dat er 'mooie' moestuinen zijn waaruit niet gegeten wordt?

Wist je dat het aantal stadslandbouwwinkels niet meer op de vingers van één hand is te tellen?



Stadsakkerwinkel Groningen



Moestuinwinkel Amsterdam



De Stek, Rotterdam

Wist je dat er in Roden een culinair historisch informatiecentrum annex museum is waar je alles over wecken aan de weet kunt komen?

Wist je dat er in het Rotterdamse Tropicana oesterzwammen worden gekweekt op koffiedrab?

Wist je dat er in Andijk een museum is over groentezaden?

Wist je dat er in Castricum een huisje staat om op te eten?

GROENMOES

publicaties voor natuurlijk moestuinieren en eerlijk voedsel

Wist je dat Rotterdam en Antwerpen een 'zadenbieb' hebben?

Wist je dat Brugge een frietmuseum heeft?

Wist je dat er een witlooffietsroute bestaat?

Wist je dat er al pop-up stadslandbouwrestaurants bestaan?

Wist je dat er meer dan 10 Groen&Smakelijk-locaties van mij bekende nieuwsbriefabonnees in de gidsen zijn opgenomen?

Meer informatie over bovenstaande 15 locaties en de andere c.a. 525 vind je in de gidsen GROEN & SMAKELIJK die binnenkort uitkomen. Praktische informatie hierover vind je aan het eind van deze nieuwsbrief.

ONZE GEZONDHEID HEEFT EEN HOUDBAARHEIDSDATUM



De laatste tijd duiken tegengestelde discussies op, tenminste zo ervaren ik die. Ik twijfelde al lang aan de houdbaarheidsdatum van bepaalde voedingsmiddelen en gebruikte mijn neus en smaakpapillen om vast te stellen of iets nog te eten of te drinken was. Nee, zei mijn zoon, er staat een datum op de verpakking en dus weg ermee als genoemde datum achter ons ligt. Tegenover de strijd tegen voedselverspilling staat de strijd tegen het achteloos eten

van bederfelijke waren er haaks op. Ik mag geen zalm eten als die er niet fris uitziet; het eten van filet americain is uit den boze en over bacteriën in kipfilets zijn inmiddels boeken vol geschreven. Onderzoekers stellen vast dat wij als consument meer weggooien dan nodig is wat voor voedingscentrum en overheid reden is om ons het verschil uit te leggen tussen THT (ten minste houdbaar tot) en TGT (te gebruiken tot). Data zijn trouwens aan het wankelen. Wist je dat houdbaarheidsdata vanuit de EU zijn geregisseerd? Wist je dat een aantal vanuit Brussel vastgestelde data volkomen onzinnig zijn? Ik heb een sterk vermoeden dat de lobby van de voedselindustrie erg groot is om de EU te houden aan eerder vastgestelde regels. Omdat jij en ik zoveel voedsel weggooien 'van over de datum' levert hen dat extra inkomsten op. En die liegen er niet om. Kennelijk is berekend (hoe zouden ze dat doen?) dat er miljarden te verdienen zijn aan het handhaven van houdbaarheidsdata. Het gaat dus

helemaal niet om onze gezondheid. Laat die krokodillentranen maar achterwege en drink er nog maar een extra flesje bier op zonder op een lang vervlogen datum op het etiket te letten. Je kon er gif op innemen (niet doen hoor!) dat er protest zou komen bij het plan van staatssecretaris Dijkema om de houdbaarheidsdatum van koffie, rijst en pasta af te schaffen. En ja hoor, de FNLI (Federatie Nederlandse Levensmiddelenindustrie) reageerde prompt met de uitspraak dat we toch echt op voedselveiligheid moeten letten. En.. vervolgt haar zegsman, dat doen we met het Eetmaatje, dat het Voedingscentrum heeft bedacht en AH



eetmaatje

GROENMOES

publicaties voor natuurlijk moestuinieren en eerlijk voedsel

gratis (op = op) heeft verspreid. Het is zelfs niet meer te verkrijgen, zo immens populair is dat ding. Bij mij in de keukenkast staat nog een 'ouderwetse' maatbeker. Zou die nog wel geschikt zijn? Trouwens, het Eetmaatje is alleen bestemd voor pasta en rijst, wil je anderen de maat nemen, zoals critici als ondergetekende, werk dan liever op het gevoel. Dat gebeurt in mijn keuken ook. Mijn vrouw houdt wel van rijst en vindt het heerlijk als er iets overblijft voor een volgende dag.

Maar terug nu naar die houdbaarheid. Wie dat in verband brengt met onze gezondheid heeft boter op het hoofd. Ouderen onder ons herinneren zich wellicht die boterberg nog die zo hoog werd dat die stiekem tegen dumprijzen aan Rusland werd verkocht. We moesten daarna bergen dieetmargarine voor onze gezondheid smeren, liters light producten slikken, extra vitaminepillen innemen terwijl het superdure superfood niet is aan te slepen. Eerdere reclamecampagnes waren gericht op het drinken van meer melk en het eten van meer appels als producenten overschotten hadden. Ze duwden het tegen beter weten in door je strot. Vraag een tandarts maar wat hij vindt van het eten van veel appels en melk maakt je echt niet meer mans omdat alleen de melkweg zou leiden tot steviger botten. Zouden er daarom zoveel knie- en heupprotheses bij oudere mensen nodig zijn?

Ik heb me nu wel voldoende opgewonden om al dat gekrakeel over onze gezondheid. Ik kan 'echt' niet meer van 'gespeeld' onderscheiden. Is bezorgdheid over sluipende ziekten, onze stoelgang of de

omvang van mij als consument dan wel de portemonnaieomvang van de producent het leidend motief van alle zorgen? Mijn lijf heeft in ieder geval ook een houdbaarheidsdatum en ik laat me door mijn gezond verstand leiden om er enige invloed op uit te oefenen, zoals ik al eerder betoogde Maar mijn houdbaarheidsdatum? Nee, die vertel ik aan niemand.



foto: praktijkvanunnen.nl

GEWAS BESCHERMEN, MAAR WAARTEGEN?

In de vorige nieuwsbrief heb ik je iets verteld over het gevaar van gewasbeschermingsmiddelen voor bijen en andere insecten. Ook biologische middelen op basis van pyrethrum zouden met voorzichtigheid moeten worden toegepast. Maar wanneer gebruiken we eigenlijk gewasbeschermingsmiddelen? Doe je dat als je bang bent voor slakken, luizen, muizen, mollen, mieren of denk je dat larven, kevers, motten en vlinders je groenten bedreigen. Misschien zijn het wel aaltjes en schimmels, is het meeldauw of witte vlieg. De lijst is nog lang niet compleet, ik kan nog veel meer gevaren bedenken.

Ik wil je in het vervolg van mijn verhaal geen adviezen geven over hoe je met al die gevaren kunt omgaan. Daar zijn al boeken mee volgeschreven (ik geef straks een paar tips). Nee, ik wil je graag meenemen naar de veestapel waar menig gezondheidsrisico van dieren moest worden buitengesloten nog voordat er een probleem was geconstateerd. Het woord 'antibioticum' is er weliswaar niet uitgevonden maar in de meervoudsvorm heeft het jarenlang een preventieve functie gehad. Kippen, koeien en varkens zijn lange tijd preventief behandeld tegen MOGELIJKE ziekten en gevaren.

GROENMOES

publicaties voor natuurlijk moestuinieren en eerlijk voedsel

Niet het enkele zieke dier werd behandeld maar de hele veestapel. Stel je eens voor dat jij tientallen medicijnen moet slikken of injecties krijgt om te voorkomen dat je ziekte A t/m Z kunt krijgen.

Wat zou je protesteren! Voor dieren wordt de lat lager gelegd en voor planten nog lager. We zijn ons nog niet zo lang geleden gaan afvragen waarom dat antibioticagebruik nodig is omdat er in een aantal gevallen bacteriële resistentie ontstond. En omdat we die antibiotica liever niet op ons bord wilden tegenkomen. Biologische boeren bewezen dat al dat antibioticagebruik niet nodig is. Als de leefomstandigheden van boerderijdieren verbeteren is al een behoorlijke winst gemaakt. De kruidenrijke graslanden waar koeien mogen grazen leveren de weerstandverhogend werken. Dat varkens zich weer in de modder mogen wentelen en kippen het op een lopen mogen zetten gebeurt ook niet voor niets. En... terwijl ik maar weer eens probeer om de vinger aan de pols te houden bij RoundUp vanwege haar glyfosaatgehalte wordt gemeld dat in de afgelopen maand 86% van de akkerbouwers in het zuiden van de VS last hebben van moeilijk te bestrijden onkruiden in maïs, sojabonen en katoen. Het veelvuldig, en elk jaar in steeds grotere hoeveelheden, toepassen van RoundUp heeft een resistentie tegen glyfosaat opgeleverd, die nog veel erger is dan de angst die ons bekruipt bij al dat antibioticagebruik in de dierenwereld.



Terwijl ik dit schrijf is er een Amerikaanse boer naar Nederland gekomen om ons te vertellen op welke manier hij genoemde gevaren bestrijdt. Eigenlijk moet ik het woord 'bestrijden' helemaal niet gebruiken. Er wordt niet bestreden, ook niet preventief, omdat er niets te bestrijden valt! Zijn boodschap zit vervat in de hiervoor genoemde 'kruidenrijke graslanden' als het aanvaarden van een natuurlijk gegeven dat je niet platspuit maar dat de basis vormt voor een evenwicht dat de natuur zelf zoekt en – bij een handig gebruik ervan – winstgevend is voor de grond, de planten, de dieren, het inkomen van de boer en het welzijn van de consument. Zijn naam: Joel Salatin. Vast wel eens van gehoord.



GEWASBESCHERMINGSTIPS

Ik zou geen adviezen geven over gewasbescherming maar een paar tips kunnen toch wel handig zijn. En dan bedoel ik eigenlijk dat ik naar manieren zoek om te voorkomen dat insecten hun eitjes bij of op de groenteplanten afzetten of dat schimmels ondergronds de wortels kunnen aantasten. Het zijn in feite middelen die in een natuurrijke omgeving – zonder ingrijpen van mensen – al lang bestaan. Een natuurrijke omgeving bevat automatisch een grote diversiteit aan planten en trekt daarbij eveneens een diversiteit aan insecten aan. Er zijn planten die elkaar versterken en er zijn insecten die elkaar bestrijden. Als in de natuur planten het loodje leggen dan horen ze kennelijk niet bij elkaar thuis en wat overblijft zal alleen maar weerbaarder zijn. Je kunt van die wetenschap in de tuin handig gebruik maken door te beginnen met het zaaien en planten van een grote verscheidenheid op een

GROENMOES

publicaties voor natuurlijk moestuinieren en eerlijk voedsel

kleine oppervlakte. Wat dat betreft zijn de vierkante-meterbakken een uitstekend hulpmiddel om zo veel mogelijk verschillende soorten groenten naast elkaar te telen. Omdat niet snel dezelfde groente op dezelfde plaats zal terugkeren zal het bodemleven (schimmels, bacteriën, insecten) zich telkens aan andere omstandigheden moeten aanpassen en zullen bijvoorbeeld aaltjes die van je aardbeiplantjes houden of schimmelsporen die het gemunt hebben op je koolplanten diezelfde planten niet een tweede keer tegenkomen. Bovendien, als veel verschillende soorten bij elkaar staan wordt het alleen maar lastiger voor insecten (vlieg, mot, vlinder, luis) om de plant van hun voorkeur terug te vinden. Misschien staat er wel een plant dichtbij die ze met hun geur afschrikt. Zo kun je van je groenteveldje ook een bloemenveldje maken als je er goudsbloemen, kamille, dille, borage, basilicum, afrikaantjes of Oostindische kers tussen plant. De



een (goudsbloem) weert mieren af, de ander (Oostindische Kers) trekt luizen aan zodat voorkomen wordt dat luizen op je groenten terechtkomen en van afrikaantjes is bekend dat ze met hun wortels een bepaald soort aaltjes kunnen vernietigen. Heb je er geen weet van welke combinaties het meest geschikt zijn, probeer dan gewoon eens wat uit. Ik heb een aantal jaren veel last van mieren in mijn groentebedden gehad totdat ik overal goudsbloemen tussen plantte. De mieren zijn 'gevlucht' en huizen liever onder de warme deken van de aspergebedden dan dat ze nog één poot(je) tussen de groente willen zetten. Oostindische Kers mag bij mij ook zijn gang gaan (ik toom hem regelmatig in) maar luizen aantrekken gebeurt toch maar sporadisch. Nogmaals, gewoon proberen.

Wat hiervoor is geschreven over gewasbescherming is een vorm van preventie: hoe kan ik voorkómen dat mijn groenteplanten worden aangetast. Er is nog een tweede vorm van preventie, al even natuurlijk als de hiervoor genoemde. Het is wel een manier waarbij meer van mijn ondersteunende rol wordt gevraagd. In of bij mijn tuin vind ik smeerwortel, rabarber, heermoes en brandnetel. Deze planten zijn in staat mijn groenteplanten weerbaarder te maken tegen schimmels en insecten. Op zich heel eenvoudig: ga regelmatig met de heggenschaar langs, deponeer de bladeren in een emmer water, laat ze een paar weken staan, roer regelmatig om tot het goedje – door gisting - gaat stinken, zeef daarna het blad eruit, verdun de plantengier met water in een verhouding van 1:10 en spuit dit vervolgens regelmatig over je groenteplanten.

GROENMOES

publicaties voor natuurlijk moestuinieren en eerlijk voedsel

Ik kan geen garantie geven dat genoemde middelen helpen. Wat lukt is mooi meegenomen, wat mis gaat hoeft nog geen probleem te zijn. Wie dezelfde soort groenten over meerdere percelen en in tijd (verschillende perioden van het jaar) verdeelt heeft meer kans van slagen dan wie dezelfde groentesoort eenmalig in monotone rijen heeft gezaaid. Als er dan 'een vijand' komt is het hele perceel de klos.

ZAAIAGENDA

SLA ZAAIEN

In het vorige thema heb ik gesteld dat het om redenen van gewasbescherming aanbeveling verdient om meerdere keren per jaar dezelfde groente te telen. Nu zal dat niet altijd gaan, maar voor blad-, kool- en wortelgroenten kan dat in ieder geval wel. Wie zijn slaplantjes aan de slakken is kwijtgeraakt kan gewoon opnieuw beginnen en heeft als troost dat een late zomerzaai minder slakkenproblemen



zal opleveren dan een zaaimoment als er nog weinig groen blad boven de grond komt. Sla zaaien kan je zowat tweewekelijks doen. In de zaaiagenda heb ik voor één moment per maand gekozen. De frequentie zal bijvoorbeeld afhangen van de grootte van je gezin of van het aantal mensen dat meedeelt in de oogst. Wat weinig zin heeft is het zaaien van zo'n grote hoeveelheid dat er gelijktijdig 20 kroppen te oogsten zijn als je er slechts 2 per week gebruikt. Ik weet dat het moeilijk is om je te beperken; laat eventueel sla doorschieten, voer ze aan de kippen, mulch ermee of doe ze cadeau aan je composthoop, tenminste als de menselijke consumptiemogelijkheden zijn uitgeput.

COMBINATIETEELT

In het thema over gewasbescherming heb ik je tips gegeven over planten die positief op groentepplanten zouden inwerken. Waarom staat dat dan niet in de zaaiagenda? Het is een vraag die me eerder is voorgelegd. In de agenda vind je alleen een lemma 'te vermijden combinaties'. Geen informatie over goede combinaties. Ik heb dat gedaan omdat de informatie over goede en slechte combinaties nogal 'dun' is. Informatie wordt gegeven in de zin van 'het zou kunnen dat...' of 'het is nog niet aangetoond dat...' Ik ben ook combinaties tegengekomen die in tegenspraak zijn met elkaar. Het is heel goed mogelijk dat bepaalde groenten elkaar positief beïnvloeden zonder dat deze in de 'goede-buren-rijtjes' voorkomen. Van stokbonen en siererwten wordt gezegd dat ze elkaar nadelig beïnvloeden en mijn eigen ervaring leert dat dit klopt. Maar aardappelen en pompoenen zouden geen goed koppel vormen, maar sinds ik van een Joegoslavische medetuiner leerde dat ze heel goed over elkaar heen buitelen teel ik ze al jaren in hetzelfde teeltvak. En met succes. Ik heb nog overwogen om het lemma over combinatieteelt maar helemaal achterwege te laten vanuit de gedachte: volg je eigen gevoel, ervaar zelf maar wat wel of niet kan. Ik besef dat er zo veel over goede en slechte combinaties wordt gepubliceerd – iedere



GROENMOES

publicaties voor natuurlijk moestuinieren en eerlijk voedsel

zaadhandel heeft een eigen lijst – dat het tot onbegrip zou leiden als ik geen (on)natuurlijke bondgenoten ten tonele zou voeren. Dan maar liever benoemen wat als slechte combinatie uit de bus is gekomen dan lijstjes overnemen die al zo vaak zijn gekopieerd dat het lijkt of de twijfelachtige informatie die ze bevatten, door velen als juist wordt gedeeld.



VROEG EN LAAT ZAAIEN

Het grapje gaat dat wie vroege aardappelen poot toch wel vroeg zijn bed uit moet. 'Vroeg' en 'laat' zijn begrippen die ook met het seizoen te maken hebben. Je kunt spinazie vroeg zaaien (bijv. in februari) of laat (bijv. in september). In de agenda worden begrippen als vroeg, normaal en laat opgevoerd. Heel vaak betekent 'vroeg' en 'laat' dat er beschermende teeltmaatregelen nodig zijn zoals vliesdoek en plastic of dat je binnenshuis voorzaait. Bij het begrip 'normaal' tref je die aanvullende informatie niet. Natuurlijk behoort 'vroeg' en 'laat' tot de mogelijkheden, maar besef dat de bescherming die planten dan nodig hebben hun natuurlijk afweermechanisme zeker niet zal versterken. Zoals in de dierenwereld de zwaksten het onderspit delven, zo gaat dat ook in de plantenwereld. De mooiste voorbeelden zie je in april als veel zomergroenten- en -kruiden door tuincentra worden aangeboden die zo zijn opgepept dat ik er de tuin niet mee in durf. Of neem het voorbeeld van de ongeduldige tuinier die in april de stokbonen in de grond stopt en het risico neemt dat nachtvorst en natte grond alsnog roet in het eten strooien. Geen punt om een zeker risico te nemen als je maatregelen achter de hand hebt. Die maatregelen betekenen meestal dat doorgeschakeld wordt naar de 'normale teelt', dat wil zeggen, naar een moment in een periode waarin de betreffende groente kiemt en groeit zonder hulpmiddelen en onder de meest gunstige weersomstandigheden. Andijvie groeit het beste na de langste dag, dat geldt ook voor knolvenkel en Chinese

GROENMOES

publicaties voor natuurlijk moestuinieren en eerlijk voedsel

kool. Door het meest ervoor geschikte ras te kiezen kan inmiddels ook vroeger in het jaar gezaaid worden. Feit blijft dat de meest natuurlijke periode na 21 juni ligt. Normaal betekent in dit geval ook dat er de minste kans op ziekten en plagen bestaat. Hoe sterker de plant kan opgroeien, des te minder noodzaak er zal zijn om het gewas te beschermen. En gewasbescherming is de rode draad geworden die al door een aantal voorafgaande thema's is gaan lopen.

TUINBOON JE MEE?

Tuinboon je mee is een website (zie webservice) maar ik heb de naam geleend om een schuld in te lossen. Ik zou je namelijk nog laten weten hoe je tuinbonenluis bestrijdt. Na de voorafgaande verhalen over gewasbescherming kan ik het woord 'bestrijden' ook al niet meer in de mond nemen. Maar geen probleem, ik gebruik geen producten van Bayer, Syngenta of Luxan, zelfs geen zeepsop. Een krachtige straal water, je duim en je wijsvinger zijn voldoende om de enigszins plakkerige massa van je tuinboonstengels te verwijderen. In de ene hand het spuitflesje (de tuinbroes doet goede dienst) en met de andere hand een wrijvende beweging maken is voldoende. Als de luizen eenmaal op de grond zijn beland zal er een knappe mier aan te pas moeten komen om de luis terug te plaatsen. Want luizen melken, daar zijn mieren verzot op. Met andere woorden: zodra je mieren naar de top van je tuinboonplant ziet wandelen, wees dan op je hoede want mieren hebben eerder dan mensen in de gaten dat de luizeneitjes op springen staan. Controleer de toppen van de planten regelmatig want voor je het weet ziet het je zwart voor de ogen. Volkstuinders zweren bij het toppen



Foto: Wikipedia

van de plant waarop luizen voorkomen. Het is inderdaad een middel om – zodra de peulvorming onderaan de plant begint – van het probleem af te komen. Bijkomend effect is dat de groei wordt versneld. Dat kan een voordeel zijn als je al die boerentenen gelijktijdig wilt oogsten (bijv. voor diepvriesgebruik) maar zelf houd ik van een langzame groei, waarbij op verschillende tijdstippen kleine, jonge (dus geen boerentenen) boontjes zijn te oogsten voor direct gebruik. Klein, fijn en vers op tafel is mijn uitgangspunt. Ik teel nooit veel tuinbonen, dus kan ik gemakkelijk controle houden over de tuinboontoppen. Als ik dan toch iets over het hoofd zie en zelfs peulen worden aangetast door die zwarte roofriders, ja, dan gaat ook bij mij de top er gewoon uit.

GROENMOES IN TIJDSCHRIFT BLOEM & PLANT

In het nummer van Bloem & Plant dat omstreeks dit moment in de winkel ligt staat een interview dat het blad met mij over Groenmoes heeft afgenomen. Het verhaal begint met de start van de voorganger van het kwartaalblad van Groenmoes in 2005. De naam Groenmoes heb ik in 2009 aan het tijdschrift gegeven waarna al mijn activiteiten op het gebied van natuurlijk moestuinieren en eerlijk voedsel onder de noemer van Groenmoes zijn gebracht. De geboorteplaats van Groenmoes is Best, waarna de jeugdijaren in de Brabantse regio's Kempen en Meierij werden doorgebracht. Eenmaal volwassen kun je mij namens Groenmoes even goed aantreffen op een dakmoestuin in Amsterdam,

GROENMOES

publicaties voor natuurlijk moestuinieren en eerlijk voedsel

een volkstuinpark in Groningen, het zenuwcentrum van de AVVN in Utrecht, de uitgever van de Zaaagenda in Zeist, park Beervelde bij Gent, de internationale kwekerijdagen in Bingerden, het plantenfestival van kasteel Hex (B), de streekmarkt in Middelstum of de Wasvenboerderij in Eindhoven. Met andere woorden, Groenmoes steekt zijn voelhorens uit in heel Nederland en Vlaanderen. De resultaten van al het speurwerk vind je o.a. terug in de nieuwsbrief die je nu leest. Soms kijk ik wel eens terug naar wat ik heb ondernomen. Bloem & Plant was zo'n moment. En misschien maakt het nieuwsgierig naar alle verzamelde informatie die je op weg kan helpen om een natuurlijke zomer door te komen. 'Groen & Smakelijk' heeft het een en ander voor je op een rijtje gezet.

Vara's Vroege Vogels zocht inmiddels contact met mij vanwege de Zaaagenda maar daarna is het stil gebleven. Bij de Vara zal iedereen wel druk aan het zaaien zijn terwijl ik in alle vroegte dit stukje schrijf. Ze weten er natuurlijk nog niet dat je, ook al nadert de zomer, zowel vroeg als laat kunt zaaien.



WEBSERVICE

www.tuinboonjemee.nl

Al staat het niet vermeld op de website maar ik neem aan dat 'tuinboonjemee' een actie is van Ellen Mookhoek, moestuindeskundige op de Zuidas in Amsterdam en in de rest van de hoofdstad. Zij roept je op om een van de gemakkelijkste groentesoorten te telen, hetzij in je tuin, op het balkon, in een pot of om op de guerrilla-manier her en der kantoorvoortuinen op te fleuren. Foto's en tips maken beginnende stadsmoestuiniers tuinboonminded.

NB. Wat niet vermeld wordt zijn de bonenluizen die je gratis meekrijgt op je balkon. Geen probleem voor ze: ze hebben vleugeltjes om op zoek te gaan naar je tuinbonen en zorgen daarna voor een vleugelloos nageslacht. En ook dat is natuurlijk bepaald!

www.youthfoodmovement.nl

Petje af voor deze jongerenbeweging, bestaande uit consumenten en producenten, die respectvol met voedsel wil omgaan dat tevens voor een eerlijke prijs duurzaam is geproduceerd; de beweging is gelieerd aan Slow Food, heeft



zojuist een foodfilmfestival achter de rug en is al lang weer met andere activiteiten bezig. Wist je dat men Food-safari's organiseert om het echte verhaal achter ons eten te ontdekken? Ooit gehoord van

GROENMOES

publicaties voor natuurlijk moestuinieren en eerlijk voedsel

het Eetcafé, de 'hangout voor boer en burger'. Het aantal projecten is indrukwekkend. Kijk en oordeel zelf en bezoek de website. Onlangs trad YFM toe tot het samenwerkingsverband van een 5-tal par-tijen die actie willen voeren voor een beter wereldvoedselsysteem.

www.velt.be

Dit jaar is VELT 40 jaar jong. De vereniging voor ecologisch leven en tuinieren is in België ontstaan uit onvrede met het landbouwbeleid uit de jaren 1970 waarin het gebruik van DDT eerder regel dan uitzondering was en het gebruik van pesticiden tot de standaarduitrusting van boer en tuinder hoorde. Wat is er sindsdien veranderd? VELT staat nog steeds voor productie en consumptie van eerlijk voedsel. De grote belangstelling hiervoor bij een steeds groter wordend publiek komt voort uit de zorgen die we om ons industrieel bereid voedsel maken en de wens om zelf actief betrokken te raken bij de teelt van eerlijk eten. Wat dat betreft is VELT van actiegroep geworden tot aanjager, hulpverlener en vraagbaak. Velt was aanvankelijk zeer succesvol in België. Het lijkt erop dat VELT in Nederland steeds meer vaste voet aan de grond krijgt. Klik op de website eens op 'in je buurt' en je ziet waar in Nederland inmiddels activiteiten worden ondernomen. *En.. vergeet de Eco-tuindagen niet die VELT op 31 mei en 1 juni a.s. organiseert.*

GROEN & SMAKELIJK

De digitale provinciale gidsen zijn bijna gereed. In het hierna volgende overzicht zie je hoeveel locaties er per provincie zijn beschreven. Per provincie kosten ze 0,50 eurocent; alles samen = 5,00 euro. Maak het van toepassing zijnde bedrag over op rekening NL66ASNB0708599427 (vanuit België met BIC ASNB NL 21) ten name van J. van Eekelen te Best. Bij de omschrijving vermeld je de provincienamen (eventueel afgekort tot GR, FR, DR, OV, GE, UT, FL, NH, ZH, ZE, NB, LI, VL) en het e-mailadres waarnaar de gidsen verstuurd moeten worden. Je ontvangt de gids(en) omstreeks 1 juni via wetransfer.com zodat je inbox niet wordt belast. VERGEET NIET JE E-MAILADRES TE VERMELDEN OM MIJ ZOEKWERK TE BESPAREN. Gebruik het woord 'ad' in plaats van @ als de bank het apenstaartje niet accepteert).

36	Groningen	43	Utrecht	86	Noord-Brabant
27	Friesland	29	Flevoland	24	Limburg
26	Drenthe	61	Noord-Holland	52	Vlaanderen
29	Overijssel	49	Zuid-Holland		
58	Gelderland	21	Zeeland		

(het aantal locaties is vermeld vóór de provincienaam)

Op 25 mei 2014 zijn er 1.158 nieuwsbriefabonnees

Wil je geen nieuwsbrief meer ontvangen? Stuur een e-mail naar info@groenmoes.nl met de mededeling 'uitschrijven' en de berichtgeving zal worden stopgezet.

Best, 25 mei 2014, Hans van Eekelen, info@groenmoes.nl / www.groenmoes.nl