

GROENMOES

publicaties voor natuurlijk moestuinieren en eerlijk voedsel

13^e nieuwsbrief, 10 augustus 2014

FAIR PRODUCE EN FAIR TRADE

EETGEREED

AARDBEIEN, ASPERGES EN TOMATEN

MULCHING EN GROENBEMESTING

GROENMOES EN UITGEVERIJ KNNV

GROENMOESPRAKTIJKBOEKJE VOOR DE
MOESTUIN

URBAN GREEN STORE

GROENMOES EN BELEEF LANDELVEN

WEBSERVICE

FAIR PRODUCE EN FAIR TRADE



De wereld zit gek in elkaar. We zouden 'eerlijk voedsel' moeten benoemen als de norm en wat er van afwijkt zouden we moeten betitelen als oneerlijk of unfair. Kom daar tegenwoordig maar eens om en dan hoef je alleen nog maar in je eigen omgeving rond te kijken en te shoppen. Het krioelt van oneerlijke aanbiedingen, oneerlijke concurrentie, oneerlijke prijsvergelijkingen, oneerlijke

productiemethoden en oneerlijke handelwijzen. We halen boontjes uit Kenia, asperges uit Peru, verwerken gemanipuleerde soja in ons industrieel bereid eten en in ons veevoer, strooien kwistig met gif rond pieper en pruim, stoppen onfrisse zaken in onze frisdranken, maken meer werk van presentatie dan van kwaliteit, we denken dat alle onrijp fruit in de winkel wel narijpt, worden overvoerd met almaar meer leuk ogende tomaten die niet smaken en we willen jaarrond kunnen eten wat we lekker vinden.

Waarom willen we ons in de luren laten leggen? De klant is toch koning? O.K. er zijn tegenbewegingen zoals de Keuringsdienst van Waarde, Milieudefensie, Greenpeace, Transition-Towns, Foodwatch, Youth Food Movement en er zijn initiatieven als Van Boer tot Bord en Van Land tot Klant. Er zijn duurzame bio-boerenbedrijven en dito streekmarkten. Er leven nog veel meer initiatieven onder de bio-hemel maar koning klant belijdt duurzaamheid, gezondheid en smaak met de mond en laat vervolgens de portemonnaie bepalen welke kant het dubbeltje rolt. De voedingsindustrie en de supermarkten weten dat als geen ander. Ze paaien de consument met fairtrade-bananen uit Midden-Amerika en melken de boer om de hoek zodanig uit dat hij zijn groenten onder de kostprijs moet aanbieden. Heet dat ook fair trade? Het voorbeeld van enkele jaren geleden uit mijn eigen omgeving staat me nog goed op het netvlies: een aspergeteler vertelde me dat hij goed genoeg werd bevonden om eenmalig een partij aan de dichtstbijzijnde supermarkt als streekproduct te leveren totdat de



GROENMOES

publicaties voor natuurlijk moestuinieren en eerlijk voedsel

landelijke supermarktketen besloot om voor een paar centen minder elders asperges in te kopen. Gelukkig was de kwaliteit die hij leverde zodanig dat zijn boerderijwinkel overuren draaide (N.B. in 2014 werd hij winnaar van de lekkerste asperges van Brabant). Het gaat niet om kwaliteit maar om handel en dan nog eens unfaire handel.

De titel boven dit artikel doet vermoeden dat Max Havelaar in beeld zou komen, maar de fair trade die ik bedoel vind je dicht bij huis, beter gezegd: het ontbreken ervan vind je dicht bij huis. We spannen ons in om fair trade gemeente te worden (er zijn er 47 in Nederland en 154 (!) in Vlaanderen) en daar is alles voor te zeggen, maar... waar blijft onze eigen bioboerenbezorgdheid? Als je ergens van faire producten kunt spreken dan zijn we juist daar dicht bij de bron. In België ontstond



enkele jaren geleden ruzie binnen een fairtrade-gemeente omdat de plaatselijke boeren zich niet gekend voelden. Pas toen besepte men dat lokale bloemkool net zo goed een fair product kan zijn als de exotische koffieboon. Fair Trade België heeft sindsdien de koers verlegd en zet in op twee richtingen: fair trade t.b.v. ontwikkelingslanden en fair trade als lokale, duurzame voeding. In Nederland heeft men nog geen tweesporenbeleid. Daar kennen we enerzijds fair trade, gericht op derdewereldlanden en fair produce als duurzaam binnenlands product. Hier werd in 2012 in Rijsbergen een champignon-teler onderscheiden omdat hij zich aan de regels hield en ontving hij uit handen van de toenmalige minister van sociale zaken als eerste het keurmerk 'fair produce'... Pardon: we vinden 'eerlijk' kennelijk niet meer normaal en het verdient beloond te worden(!). Het moet gezegd: we hebben sindsdien meerdere voorbeelden van unfair geproduceerde champignons, asperges en aardbeien gezien.

Je moet als boer en tuinder tegenwoordig kunnen aantonen dat je een eerlijk product levert. Het kost je extra inspanning en de kostprijs gaat erdoor omhoog. Je verdient er een keurmerk mee en de waardering van pers en publiek dat applaudisseert maar niet koopt. De vraag is of je daarmee kunt overleven. Het is de spagaat waarin zowel producent als consument verkeert. Zou Marqt het dan weten?



Marqt:
winkel formule voor echt eten

GROENMOES

publicaties voor natuurlijk moestuinieren en eerlijk voedsel

Van de Groenmoes placemat:

Is het (h)eerlijk om in een Proeflokaal lokaal te proeven? is het (h)eerlijk om voor fair trade naar een trade fair te gaan? is het (h)eerlijk om boeren kool te stoven? is het (h)eerlijk dat boerenkool geen boerenkoolhydraten bevat? is het (h)eerlijk om 's winters zomerkoninkjes te eten? is het (h)eerlijk met iemand aan tafel te gaan die uitgekookt is? is het (h)eerlijk om een natuurwinkel in een stad te openen?

EETGEREED



Eetgereed. Nooit van gehoord? Zeer waarschijnlijk, want ik heb het woord verzonnen. Maar wel verzonnen uit onvrede met een situatie die we allemaal herkennen: je koopt fruit in de supermarkt en denkt het na aankoop thuis te kunnen eten: gereed om te eten, zo gezegd. Maar niets is minder waar. Je blijkt knollen van perziken en peren in handen te hebben die na een wachttijd van enkele dagen nog steeds niet zijn te eten, zelfs melig worden en uiteindelijk in de vuilnisbak belanden. Je koopt dus etenswaren voor de vuilnisbak. Over voedselverspilling gesproken! De

verspiller is in dit geval niet de producent en al helemaal niet de consument maar de handel houdt ons een worst voor waarin jaar in jaar uit nog steeds gehapt wordt. Want als we dat fruit niet meer zouden kopen dan snijdt diezelfde handel zichzelf toch in de vingers zou je denken. Het probleem is wellicht dat er fruitsoorten zijn die onrijp geplukt, toch nog narijpen tijdens transport en andere niet. Want dat transport blijkt cruciaal te zijn bij het bederf dat optreedt als (te) zacht fruit niet in de watten wordt gelegd. Toch zit het ingewikkeld in elkaar met al dan niet narijpen van perziken, nectarines, pruimen, kiwi's en peren. Tijdens vervoer over grote afstanden en in opslagloodsen wordt het fruit koel gehouden en dat levert dan meestal een temperatuur van minder dan 10 °C op. Hogere temperaturen zijn evenwel nodig om fruit te kunnen laten narijpen. Zo heeft men in Californië uitgevogeld dat 8 van de 10 perziken nooit rijp zullen worden. Dat onderzoek stamt uit 2002. 12 jaar later is er dus nog niet veel van



**de smaak
van NL**

geleerd. Wat ik er zelf van leer is dat je wacht tot het moment dat perziken en nectarines als eigen binnenslands product worden aangeboden, dus in de tijd dat er het seizoen voor is. De kans is dan in ieder geval groter dat je rijpe of nog narijpende exemplaren vindt. Met pruimen doet zich hetzelfde probleem voor maar ook de oplossing is identiek: koop Nederlandse prui-

GROENMOES

publicaties voor natuurlijk moestuinieren en eerlijk voedsel

men als het pruimentijd is en die begint in juli en loopt door tot in oktober. Narijpen betekent overigens niet dat fruit smakelijker wordt. Aardbeien en tomaten zijn wellicht bekende voorbeelden uit de eigen (moes)tuin van vruchten die na de pluk toch nog roder, maar niet smakelijker worden.



Er wordt wel eens geadviseerd om fruit dat niet rijp is in een zak te doen samen met een appel of een banaan. De gassen (ethyleen) die deze vruchten afgeven bevorderen de rijping van het onrijpe fruit. Dat gaat echter niet op voor fruit dat gekoeld wordt bewaard en vervoerd. Daarbij zit de rijping op slot. Het herkennen van onrijp, maar nog narijpend fruit is voor de doorsneeconsument niet te doen. Een 'oneerlijk' product wordt niet 'eerlijk' als je maar lang genoeg wacht.

En dan toch nog even terug naar de titel 'eetgereed'. Een Engels woord bestaat er wel voor, namelijk "Ready to Eat" (*). Als ik me goed herinner werd er in het recente verleden fruit in de supermarkt aangeboden dat als 'direct te eten' werd aangeprezen (kennelijk niet normaal). Hoe ingewikkeld de handel het zelf gemaakt heeft illustreert volgend voorbeeld: een rijpe avocado heeft vaak een egaal groene kleur en de kleur groen kan zelfs betekenen dat deze een rijpere vrucht oplevert dan een avocado met 'blosjes'.



Als avocado's onrijp in de winkel liggen kunnen deze nog narijpen met behulp van appel of banaan. Als je als klant dus groen gewend bent dan pruim je geen bruine avocado. Terwijl er deze zomer rijpe bruine avocado's werden ingevoerd kocht het publiek liever onrijpe groene soorten, onwetend van het gehannes met deze vruchten en enkel op eigen gevoel afgaand. Een bordje met 'eetgereed' zou uitkomst kunnen bieden, maar dan zou het wel zo eerlijk zijn voor twee bordjes extra te zorgen: 'volgende week eetgereed' en 'nooit eetgereed'.

(* Ready to Eat is ook een merknaam voor verpakte kant-en-klaar gemakproducten (kiemgroenten en slasoorten)

AARDBEIEN, ASPERGES EN TOMATEN

AARDBEIEN

Het lijkt al weer te laat om nog aan de teelt van aardbeien te beginnen. Juli en augustus zijn daarvoor de aangewezen perioden als het om eenmaal dragende rassen gaat. Dus je mag wel opschieten als je nog plannen hebt. Je wordt er overigens bij geholpen door aanbieders van aardbeien in pot. Het gaat dan niet om aardbeiplanten waarvoor de pot de definitieve plaats is (meestal doordragende rassen). Nee, het betreft junidragers die in deze periode van het jaar ook wel worden opgepot om uitdrogen te voorkomen en om geen groeistilstand op te lopen. Je bent dan wel wat duurder uit dan met losse aardbeiplantjes maar aardbeien beginnen in september met de aanleg van het vruchtbeginsel voor

GROENMOES

publicaties voor natuurlijk moestuinieren en eerlijk voedsel



het volgend jaar, ook al zie je er niets van. Dat is de reden waarom er haast is geboden met de aardbeienteelt. Er zijn tuiniers die elk jaar na de oogst hun aardbeienplanten opruimen om daarna met een schone lei te beginnen. Noodzakelijk is dat niet. Twee tot drie jaar van dezelfde aardbeienplanten profiteren is goed mogelijk. De aardbeien worden wellicht wat kleiner, maar de hoeveelheid neemt ook wel toe. In dit kader wil

ik je enkel wijzen op het snoeien van de planten. Het meeste blad kan direct na de oogst worden verwijderd. Er ontwikkelt zich vanzelf nieuw blad. Als je blad verwijdert vlak voordat de winter invalt (al dat verdorde blad oogt niet zo fraai) dan kunnen de planten bij strenge vorst schade oplopen. Dus: nieuwe aardbeiplantjes zo snel mogelijk uitplanten en bestaande planten zo snel mogelijk snoeien.

ASPERGES

Ook voor de oogst van asperges is de tijd voorbij. Dit jaar ben ik wat eerder met het steken gestopt omdat ik veel eerder heb kunnen beginnen dan gebruikelijk. 3 april mag dan voor professionele telers niet ongewoon zijn, maar bij mij floepten ze op die dag de grond uit waarvan ik de bedden



nauwelijks twee weken ervoor had klaargemaakt. Over die bedden zou ik het volgende willen melden. Ik lees wel eens dat ze opgeruimd kunnen worden zodra er het loof op staat. Doe dat liever toch maar niet. Het loof, dat behoorlijk hoog kan uitgroeien vangt veel wind en slaat plat als er geen flink 'voetbed' meer is. Het bed heeft dus nog wel degelijk een functie. Ruim loof en bed bij voorkeur pas op als het loof is afgestorven, omstreeks eind november/begin december. Maar doe het dan ook goed. Verwijder het bed helemaal en snoei de stengels terug tot onder het maaiveld. Dit voorkomt dat het aspergehaantje kan overwinteren. Vergeet daarna ook niet om organische mest op te brengen. Daarnaast bestaat zeker honger omdat de zandgrond, waarin asperges groeien, als nadeel heeft dat voedingsstoffen gemakkelijk uitspoelen.

TOMATEN

Ik heb jaren geleden eens een artikel geschreven over fabeltjes in moestuinland die zo hardnekkig zijn dat ze niet zijn uit te roeien. Ik herinner me de gewoonte om prei die uitgeplant wordt bij kop en kont te kortwieken, de gewoonte om tuinbonen te toppen en zo ook de gewoonte om tomaten te

GROENMOES

publicaties voor natuurlijk moestuinieren en eerlijk voedsel

dieven. Als je vraagt waarom men het doet dan word je glazig aangestaard met een houding van 'weet je dat niet?' Vervolgens komt men niet verder dan 'dat moet toch immers altijd'. De WUR heeft zich ooit over het preiprobleem gebogen en aangetoond dat inkorten van blad en wortels niet nodig is. Het toppen van tuinbonen is afhankelijk van het doel dat je met de oogst voor ogen staat en dan het dieven van tomaten: ... Ik herinner me het gesprek met Peter Spierenburg, een tomatenfreak uit Lekkerkerk die in Het Liesvelt bij Groot-Ammers 123 verschillende soorten historische tomatenrassen tentoon stelde. Het is inmiddels al weer 8 jaar geleden dat hij een vurig verhaal afstak over 'de onzin van het dieven'. Waarom doen we dat? We weten niet beter dan dat professionele telers het doen en dus... Niets 'dus'. In kassen telt elke vierkante centimeter als het gaat om efficiënt ruimtegebruik. De planten staan er zo dicht op elkaar dat dieven er noodzaak is. In je eigen tuin hoef je je niet door een oerwoud van tomatentakken heen te worstelen, tenminste, als je niet hetzelfde



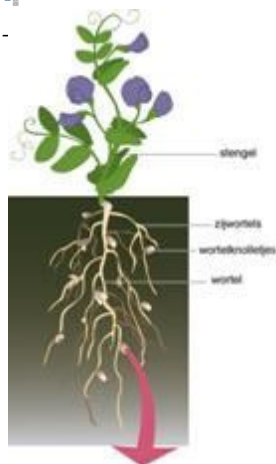
doet als kastelers. Dieven en toppen zijn beide overbodig. De kwaliteit van de tomaten gaat er niet door achteruit, het volume wordt er niet kleiner door en het aantal tomaten dat je oogst niet minder. Aldus Peter Spierenburg. Het heeft mij er in ieder geval toe aangezet om wat minder spastisch met dieven en toppen om te gaan. Ik oogst dit jaar zeker een overvloed aan heerlijke cherrytomaatjes van in hoogte en breedte uitdijende tomatenplanten die niet gedieft en niet getopt zijn.

MULCHING EN GROENBEMESTING

De meest eenvoudige manier van groenbemesting is het bij droog weer uittrekken van onkruid en het ter plekke laten liggen ter vertering. Het lijkt wat kort door de bocht en het is in feite mulching waar je dan mee bezig bent maar waar gaat het in feite om? In augustus komen steeds meer percelen vrij in de moestuin waar je niet nog eens aan een hoofdteelt kunt beginnen. Als er geen nateelt plaats vindt zou de grond er braak bij liggen en dat is het laatste wat een moestuinier zou moeten willen. Er zijn moestuiniers die na de laatste oogst de grond afdekken met zwart plastic. Er kan dan immers geen onkruid meer groeien. Klopt helemaal, maar je maakt dan ook al het bodemleven 'mond'-dood. Langzaam zal het leven in de zo gekoesterde bodem wegvloeien. Normaliter bestaat dat uit gewenste bacteriën, schimmels en insecten. Ze kunnen hun werk alleen nog in de composthoop doen want ik mag hopen dat je daar al je (zaadvrije) onkruid deponeert. Daar kan dan het werk gedaan worden dat de tuinder – die het zwart voor de ogen ziet - op de oorspronkelijke plek onmogelijk heeft gemaakt. In plaats van zwart plastic uitspreiden doe je er beter aan om plantenresten gewoon te laten liggen op de plaats waar ze vandaan komen. Bedek er de grond mee en het bodemleven doet de rest. Het houdt de grond luchtig, het voedt de grond zelfs. En over voeding gesproken: heb je wel eens tuinbonen of doperwten in augustus gezaaid? Nee, afrijpen zullen ze niet voordat de

GROENMOES

publicaties voor natuurlijk moestuinieren en eerlijk voedsel



winter invalt maar ze zorgen met hun wortelknobbeltjes voor een portie stikstof in de grond, net zoals ze dat ook doen in het voorjaar. Heb je nog wat zaadgoed over: geef het aan de grond, knip voor de winter invalt de bovengrondse delen weg, spreid ze op de grond uit en laat de wortelknobbeltjes hun werk doen. Dit voordeel is voorbehouden aan de vlinderbloemigen waartoe de peulvruchten behoren. Boeren wisten dit natuurlijk ook, reden waarom er vaak klaver en wikke als nagewas wordt geteeld, want het zijn ook vlinderbloemigen die de grond vruchtbaar kunnen maken vanwege de stikstofbinding van de wortelknobbeltjes.

GROENMOES EN UITGEVERIJ KNNV

Sinds het uitbrengen van de Zaaiaagenda is er een innige samenwerking ontstaan tussen Groenmoes en uitgeverij KNNV. De uitgeverij van natuurboeken in Zeist beweegt zich steeds nadrukkelijker op de gebieden eetbare natuur en eetbare tuin en volgt met belangstelling de in voorbereiding zijnde Groenmoespublicaties. Sterker nog: de drie publicaties waaraan momenteel gewerkt wordt zal de KNNV graag willen uitgeven. Daaraan wordt nog een vierde toegevoegd maar het betreft dan het uitgeven van een herziene versie van het Groenmoespraktijkboekje voor de moestuin. Dit boekje, dat Groenmoes nu in eigen beheer uitgeeft, heeft zonder er veel ophef over te maken, al meer dan 700 moestuinliefhebbers bereikt. Het boekje zal in de komende maanden herzien worden waarbij het onderdeel 'combinatieteelt' wordt uitgebreid en twee items worden toegevoegd: (on)kruiden met positieve invloed in de moestuin en het item 'oogst en verwerking'. Het boekje zal naar inschatting in maart 2015 beschikbaar komen. Tot dat moment blijft de huidige versie gewoon verkrijgbaar. De gids 'Groen & Smakelijk' zal daarna in boekvorm gepresenteerd worden, maar het is nog te vroeg om er nu iets over te kunnen zeggen. Wie in afwachting is van de vele praktijktips voor de moestuin zal nog geduld moeten hebben. Dit boek is bedoeld als aanvulling en vervolg op de zaaiaagenda en zal later uitkomen dan nu volgens de website is voorzien. Er is dus nog veel werk aan de winkel. Een vierde titel zal zo veelomvattend zijn dat ik deze de 'gids voor het nieuwe moestuinieren' zou willen noemen, resp. 'handboek natuurlijk moestuinieren en eerlijk voedsel'. En dat alles bij leven en welzijn. Het houdt me in ieder geval jong.

GROENMOESPRAKTIJKBOEKJE VOOR DE MOESTUIN

Het praktijkboekje voor de moestuin is, net als de zaaiaagenda, ontstaan vanuit de eigen moestuinpraktijk. Ik had behoefte aan een geheugensteuntje als ik in de tuin aan het werk was en niet meer wist welke plantafstanden ik moest hanteren, of de te zaaien of uit te planten groente veel of weinig mest en water nodig had en of deze wel combineerde met de groente die ik ernaast wilde zaaien of planten. Een eerste tip bij het bestrijden van ziekten en plagen kwam ook al goed van pas.

GROENMOES

publicaties voor natuurlijk moestuinieren en eerlijk voedsel

Deze inhoudelijke informatie over een 70-tal groenten, volgens een vast stramen in een klein handig boekje met spiraal heb ik in mijn tuinhuisje liggen en kan ik dus naar believen raadplegen. Het boekje



bevat ook de meest noodzakelijke informatie die uitgebreider in de zaa-agenda is opgenomen. Wie niet over de zaaagenda beschikt vindt in het praktijkboekje de meest elementaire zaken over groenterassen, de zaaiperiode en enkele zaaigevens.

Als er in maart 2015* een herziene uitgave van het praktijkboekje voor de moestuin verschijnt dan heeft het huidige boekje al 4 jaar lang zijn nut bewezen. In de vernieuwde versie wordt het item combinatieteelt verrijkt met de nieuwste inzichten hierin. Als alle geraadpleegde bronnen unaniem zijn in hun oordeel over 'gunstig' en 'ongunstig' dan wordt de combinatie als zodanig beoordeeld; zo niet dan krijgt een combinatie de aanduiding 'twijfelachtig' mee. Nieuw is de rubriek 'plaag- en plezierkruiden in de moestuin'. De invloed van kruiden is onderzocht op aspecten als a. aantrekkingskracht op insecten met als gunstig effect de bevruchting van groenten en bescherming tegen ongewenste insecten; b. de beschermende werking van een kruidenplant tegen diverse plagen; c. de gunstige of ongunstige combinatie van kruiden met groenten; d. de mineralenhuishouding bij te composteren kruiden of als groenbemesting; e. het kruid in de vorm van aftreksel, thee en gier om er ziekten en plagen mee te bestrijden en planten te beschermen in hun groei. Er zal een hoofdstukje komen over plaag- en plezierinsecten in de moestuin en een afsluitende rubriek: 'oogst en verwerking'. Verwacht geen handboekachtige uitwerking. Het is en blijft een boekje dat je bij de hand hebt om te kunnen raadplegen bij de meest elementaire teeltvragen in de moestuin.

* streefmoment van gewijzigde herdruk; het huidige boekje blijft beschikbaar totdat de heruitgave een feit is. Het praktijkboekje is verkrijgbaar bij 1. Groenmoes; 2. Biologisch Pootgoed; 3. Boerengoed; 4. Garantzaden; 5. Helza Hobbyzaden; 6. Moestuin.nl; 7. Tuin De Bruijn; 8. Tuinkerker; 9. Vreken's Zaden; 10. Zaadhandel Van der Wal; 11. Urban Green Store.

URBAN GREEN STORE



Stadsmoestuiniëren: tuiniëren op de vierkante meter, op terras, balkon en dak. Voor deze vorm van moestuiniëren zijn in de laatste jaren speciale winkels ontstaan die een eldorado vormen voor wie graag tuiniërt maar moet woekeren met de beschikbare ruimte. Wie in zijn of haar Amsterdamse minituin groenten wil kweken heeft wellicht de weg gevonden naar Moomba Urban Gardens op de Overtoom. In Rotterdam kan men terecht bij STEK aan de Nieuwe Binnenweg en in Groningen bij de Stadsakkerwinkel in de Oude Kijk in 't Jatstraat. Er zullen naar verwachting steeds meer moestuinwinkels in stedelijke gebieden verschijnen.

GROENMOES

publicaties voor natuurlijk moestuinieren en eerlijk voedsel

Ze zijn niet te vergelijken met winkels van Boerenbond of Welkoop en hebben een zeer specifiek assortiment waarvan ook tuincentra slechts onderdelen aanbieden. De nieuwe moestuinier is een man of vrouw die ten aanzien van voeding bewust in het leven staat, er zelf actief in wil zijn maar vaak niet de knowhow, de ruimte en/of de tijd heeft om er als een volkstuintier mee bezig te zijn. Het probleem dat daardoor ontstaat wordt door verschillende partijen opgepakt. Groenmoes heeft voor deze doelgroep de Zaaiaagenda en het Praktijkboekje voor de moestuin beschikbaar. Jelle Medema uit Den Andel is de initiator van de makkelijke moestuin, De Wiltfang, Boerenbond- en Welkoop zorgden enkele jaren geleden al voor bijpassende materialen en het aantal deskundigen dat cursussen, workshops en trainingen verzorgt voor de nieuwe moestuinier is niet meer op de vingers van een hand te tellen. De Vlaamse moestuindeskundige Angelo Dorny heeft voor de nieuwe tuinier het magazine "De Tuin op Tafel" uitgebracht. Inmiddels is ook de eerste jaargang uitgebracht van het blad Cashew-Stadstuinieren (voor balkon, dakterras en moestuin). Vlaamse moestuinpersoonlijkheden als Wim Leybaert en Kim Leysen (Mme Zsazsa) hebben een voorbeeldfunctie voor de stadsmoestuinier. De hoeveelheid aan materialen en gereedschappen, gericht op de stadsmoestuinier is dusdanig toegenomen dat groothandel Hollands Glorie uit Lelystad besloot om naast het aanbod voor professionals ook de particuliere stadsmoestuinier op zijn wenken te gaan bedienen. Een jaar gelden opende het bedrijf zijn eerste Urban Green Store: een winkel, zowel fysiek (Zeilweg, Lelystad) als digitaal. De Urban Green Store biedt praktisch alle producten die voor stoeptegelen- en balkontuinieren zijn bedoeld: kweeksystemen, wandsystemen, druppelsystemen, maar ook bijpassende zaden, groeimateriaal en gewasbeschermingsmiddelen.



Groenmoes werd rondgeleid en was er in gesprek met Steven Terlouw, de bevoegde eigenaar van een winkel waar alles gericht is op de moestuinier met een groen hart, al dan niet met groene vingers, de man en vrouw die eigenlijk weinig ruimte en tijd heeft maar op een inventieve manier al die nadelen een positieve wending weet te geven. De Urban Green Store is specialist op verticaal tuinieren en bezit alle materialen en mogelijkheden om dat tot een

GROENMOES

publicaties voor natuurlijk moestuinieren en eerlijk voedsel

succes te maken Of je nu gaat voor Moezziez plantentassen, plantzakken van Woolly Pocket, de Gardman Plantzak, de Flowall, de Eetbare Wand, het Hangend Tuintje, de Mini Green Wall of kant-en-klare groentekisten en kruidenzakjes (met zaden en groeimedium), kweeksets voor binnentuinen of hangende groenteplanten. Je vindt het er allemaal. Je kunt het je permitteren om een dagje water geven over te slaan; wat zeg ik: tot meerdere weken toe omdat er zo veel irrigatiesystemen van simpel tot zeer uitgebreid worden aangeboden dat het je gaat duizelen. Bekijk de winkel voor de producten, maar beter nog, ga naar de winkel in Lelystad om met eigen ogen het aanbod te bekijken. Woon je in Zuid-Nederland en vind je Lelystad te ver weg, bedenk dan dat de Urban Green Store binnenkort een vestiging opent in Breda.

GROENMOES EN BELEEF LANDELVEN



Het tijdschrift 'Landleven' organiseert elk jaar in het Openluchtmuseum in Arnhem haar 'Beleef Landleven'-dagen. Het is een breed opgezette happening, verdeeld over 3 dagen (5, 6 en 7 september a.s.) waar het buitenleven in al zijn aspecten aan de orde komt in diverse activiteiten. Meer dan 100 standhouders met de meest uiteenlopende zaken (o.a. quilten, aloë vera,

superfood, zaden, insectenhôtels, tuinkoken, wecken, wol en wijn) kun je er ontmoeten.

Ook Groenmoes met zaaigenda, praktijkboekje en andere publicaties zal er te vinden zijn (alleen op zaterdag 6 september).

Ben je abonnee van Landleven dan ontvang je 25 % korting op de entreprijs; ben je in het bezit van een museumjaarkaart dan is de toegang zelfs gratis.

WEBSERVICE

Vanwege gebrek aan plaatsruimte verwijs ik hierbij – zonder commentaar – naar de websites van:

www.urbangreenstore.nl (zie artikel Urban Green Store)

www.beleeflandleven.nl (zie artikel Groenmoes en Beleef Landleven)

Op 10 augustus 2014 zijn er 1.323 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, 10 augustus 2014

Hans van Eekelen

info@groenmoes.nl / www.groenmoes.nl