

GROENMOES

publicaties voor natuurlijk moestuinieren en eerlijk voedsel

16^e nieuwsbrief, 25 oktober 2014

BUURTMOESTUIN: SAMEN ERIN TUINEN
DE GROND SPITTEN EN MET PLASTIC
AFDEKKEN: NIET DOEN
KIEMGROENTEN

SPINAZIE
NIEUWS VAN DE GROENMOESMARKT
WEBSERVICE
1.500 NIEUWSBRIEFLEZERS

DE BUURTMOESTUIN: SAMEN ERIN TUINEN

(onderstaand artikel is deel 3 in een serie over buurtmoestuinen, gebaseerd op gegevens van gemeenten, ondersteunende partijen en buurtmoestuiniers in Amsterdam-Nieuw West, Assen, Eindhoven, Groningen, Haarlem, Haarlemmermeer (Nieuw Vennep), Zuidwest Friesland (Sneek), Tiel, Tilburg en Zwolle; speciale dank gaat uit naar gemeenteambtenaren in Amsterdam Nieuw West en Groningen, de medewerker duurzaam voedsel van de Brabantse Milieufederatie in Tilburg en naar de voorzitter van een buurtmoestuinvereniging in Tiel.



Samen erin tuinen: dat kan dus op twee manieren, het is maar waar je de klemtoon wilt leggen. In de vorige aflevering over buurtmoestuinen maakte ik je attent op beren en valkuilen en liet ik je weten dat de ene gemeente de andere niet is in de houding (financieel, materieel, regelgevend) tegenover buurtmoestuininitiatieven. Mevrouw Groen van stichting Hertogenwijk in Tiel zegt me met nadruk te willen wijzen op de fantastische medewerking die de Hertogenwijktuin in haar woonplaats

GROENMOES

publicaties voor natuurlijk moestuinieren en eerlijk voedsel

van de gemeente heeft ondervonden: *“Wij hebben er geen enkel bezwaar tegen als onze gegevens herkenbaar in uw nieuwsbrief worden opgenomen. Reclame voor de gemeente Tiel mag in dit geval best eens”*. Want wat schrijft ze me: *“Geachte heer van Eekelen, de gemeenteraad van Tiel heeft in november 2013 een motie aangenomen om braakliggende gronden ter beschikking te stellen voor moestuinen. Wij hebben ons perceel gratis voor onbepaalde tijd van de gemeente in gebruik gekregen. Bovendien heeft de gemeente het grootste deel van de kosten betaald en ondersteunt zij ons bij de contacten met de raad (voorstellen voor subsidie enz.) en overige instanties (i.v.m. vervuilde grond: GGD, bodemonderzoek e.d.). Ik mag dus wel zeggen dat wij het zeer getroffen hebben”*. De inkt van dit bericht is nauwelijks droog als blijkt dat het enthousiasme bij de tuiniers zo groot is dat een aanvullend verzoek de gemeente bereikt om de buurttuin te kunnen uitbreiden. En wat pik ik vervolgens uit de plaatselijke berichtgeving op: *“De buurtmoestuin in de Hertogenwijk in Tiel kan waarschijnlijk snel uitgebreid worden. Het college van burgemeester en wethouders van de stad wil 10.600 euro bijdragen aan het maken van extra bakken om de groenten in te telen. Groen! Wat een fantastische naam hebt u toch, mevrouw!*

De gemeente Eindhoven krijgt met een wisselend soort aanvragen in het kader van stadslandbouw te maken en stelt vast dat niet elke tuin in een buurt een buurttuin is (Beginhoven) en dat het predicaat buurttuin ook niet van toepassing is op een particulier initiatief voor het gebruiken van braakliggende, gemeentelijke grond die bestemd is voor kantoorlocaties (Flight Forum). Dan was het eetbaar plantsoen in een woonwijk (Tongelre) andere koek: daar stonden enkele jaren geleden twee wethouders goedkeurend aan de zijlijn toe te kijken.

Er is gebleken dat er geen twee gemeenten zijn die hetzelfde beleid hanteren rond buurtmoestuinen of - breder gezien - ten aanzien van stadslandbouw. Er zijn gemeenten die er nog niet klaar voor zijn, die zich overvallen voelen door burgerinitiatieven en niet gewend zijn om de regie uit handen te geven. Laat ik dit artikel afsluiten met het geven van een niveau van participatie: van afstandelijk tot enthousiast, ingegeven door ervaringen van de Brabantse Milieufederatie en ervaringen in Den Haag en Almelo.

1 gemeente is onbekend met buurtmoestuinen

Onbekend maakt onbemind en in een tijd waarin zoveel taken overgeheveld worden van rijk naar gemeente en er binnen gemeenten bezuinigd moet worden is buurtmoestuinen geen issue.

2. gemeente wacht af

Je mag blij zijn als er iets op papier staat; soms heeft een ambtenaar zichzelf tot contactpersoon gebombardeerd of zoals de BMF verwoord: *“er is wel een ambtenaar aangesteld maar die weet het zelf nog niet”*.

3. gemeente beschermt zichzelf

De gemeente is bekend met ‘het fenomeen’, weet er eigenlijk niet mee om te gaan en begint zichzelf alvast in te dekken tegen problemen waar de afdeling grondzaken tegen aan zou kunnen lopen. Er wordt aan regelgeving gewerkt die in de lade verdwijnt tot zo lang er geen initiatief is.

4. gemeente gedooft

Kennelijk moet er nog beleid worden vastgesteld maar staat men niet afwijzend tegenover een buurtinitiatief. De vraag is vervolgens of gedacht wordt vanuit gemeentelijke regelgeving op andere – misschien wel vergelijkbare – terreinen of dat uitgegaan wordt van het inbedden van een burgerinitiatief.

GROENMOES

publicaties voor natuurlijk moestuinieren en eerlijk voedsel

5. gemeente faciliteert

Als er eenmaal een beleid is wordt er soms grond 'om niet' beschikbaar gesteld waarbij voorwaarden omtrent het gebruik ervan ervoor moeten zorgen dat een verantwoordelijke partij of persoon de relatie met de gemeente onderhoudt.

6. gemeente inspireert

Wanneer een gemeente overtuigt is geraakt van de vele voordelen die een buurtmoestuin voor overheid en deelnemers kan opleveren zijn er ambtenaren met kennis van zaken waartoe men zich kan richten en die behulpzaam zijn met de afwikkeling van procedures. Dat kan ook leiden tot het 'om niet' beschikbaar stellen van grond en het leveren van hand- en spandiensten.

7. gemeente initieert

Bij een actief gemeentelijk beleid gaat een ambtenaar 'de boer op', resp. de wijk in. Hij organiseert bijeenkomsten en geeft mogelijke locaties aan. Sommige gemeenten hebben er zelfs een budget voor vrijgemaakt. De betrokkenheid kan zo ver gaan dat mensen wordt gevraagd om een plan in te dienen waarbij 'grond en geldbuidel' op voorhand geen probleem zijn.



Stadslandbouwinitiatief?
De Gemeente Haarlem denkt met u mee

Wilt u een bak plaatsen om in te moestuinieren, een stukje gemeentelijk groen adopteren of heeft u een ander klein stadslandbouwinitiatief? Meld u dan bij de gebiedsbeheerder van de Gemeente Haarlem door een bericht te sturen naar antwoord@haarlem.nl. De gebiedsbeheerder kan u vertellen wat de mogelijkheden zijn op de betreffende locatie.

Heeft u plannen voor een groter project of een bedrijf, neem dan contact op met het team *Personen Bedrijven Omgeving* (ook wel Ondernemersloket genoemd) via het telefoonnummer 023-5113874.

BESLUIT

Toen ik aan het schrijven van deze reeks artikelen begon wist ik niet waar deze zou eindigen. Gewaarschuwd vanuit mijn werk aan de stadslandbouwgids 2012 heb ik de beschrijving van de problematiek rondom buurtmoestuinen zeer beperkt gehouden en ben ik er niet geheel zonder kleerscheuren vanaf gekomen, getuige de kritische vragen die me bereikten. Wie meer informatie wenst wil ik hierbij wijzen op het artikel 'Nieuws van de Groenmoesmarkt' en wel concreet: 'advies over het opzetten van een buurtmoestuin'. Kijk ook eens op de website www.emmashof.nl. Er worden tips gegeven voor het opzetten van een buurtmoestuin.

GROENMOES

publicaties voor natuurlijk moestuinieren en eerlijk voedsel

DE GROND OMSPITTEN EN MET PLASTIC AFDEKKEN: NIET DOEN

In de vorige nieuwsbrief heb ik je laten zien hoe groen mijn tuin er eind september nog bijligt (nog steeds het geval!). Inmiddels heeft de buurman het onkruid ondergespit en is een mooi zwart vlak ontstaan, om door een ringetje te halen. Veel tuinders hebben stukken zwart plastic neergelegd. Zo



voorkomt men dat er nog onkruid kan groeien in de maanden dat er niet meer getuinierd wordt. En zo kunnen ze 'op zwart' de winter in terwijl ik groen en geel als grondkleuren heb die langzaam overgaan in grijs en bruin. Voordat ik hier verder op inga stap ik even over naar de buurtmoestuinier die in vierkantemeterbakken werkt. Misschien kun je je herinneren dat Boerenbond/Welkoop in 2010 een systeem introduceerde waarmee van 4 planken van 100 x 15 cm een moestuinbak in elkaar kon worden

gezet. Zelf gebruikte ik toen al een eigen systeem waarbij met een variabele lengte, een breedte van 120 cm en een diepte van 20 cm verhoogde teeltbedden werden gemaakt. Onder twee van deze bakken legde ik antiworteldoek om ermee te demonstreren dat 20 cm voor veel groenten voldoende diepte oplevert. Het gaat me om die 20 cm. Tussen grondoppervlakte en 20 cm diepte speelt zich het ondergrondse leven van de plant af. Dieper is, behalve bij een aantal wortelgroenten, niet aan de orde. In die 20 cm gebeurt dus alles: daar valt het zaad, daar maken wormen de bodem luchtig, daar ademt de grond, daar leven nematoden (aaltjes), insecten, micro-organismen zoals bacteriën en schimmels en soms wordt er door die miljoenen, meestal onzichtbare beestjes een strijd op leven en dood gevoerd om de gunst van de plantenwortels die erin groeien. De plant zelf groeit dank zij zijn ondergrondse vriendjes. En als vrienden van elkaar er allebei beter van worden dan mogen ze dat van mij best wel symbiose noemen. Wat ik veel belangrijker vind is de activiteit van vooral wormen die al het dode plantenmateriaal dat aan de oppervlakte ligt naar beneden trekken. Dit wordt door larven en insecten versnipperd, dient als voedsel voor schimmels en bacteriën en deze onderwereld is daarmee een goede voedingsbodem voor latere plantengroei. Eten en gegeten worden, zoekend naar een evenwicht zodat niet de een de ander domineert maar er iedereen van profiteert. Wat ik hiervoor beschreven heb gebeurt allemaal in slechts 20 cm onder de oppervlakte. Wat gebeurt er nu als je de grond door spitten omkeert? Onkruidzaden, die je juist niet actief wilt maken breng je naar de oppervlakte. Maar veel belangrijker: al die miljoenen onzichtbare levende wezens die zo op elkaar zijn ingespeeld en elkaar in toom houden worden in één klap uit elkaar gehaald en verstrooid. Het betekent dat de planten straks niet optimaal profiteren, dat wellicht extra mest moet worden ingebracht die kortdurend succes moet opleveren in een instabiele ondergrond waarin ziekten en plagen eerder op de loer liggen dan wanneer je niet had ingegrepen. Spitten en frezen is dus funest. Met zwart plastic onderdruk je weliswaar onkruidgroei maar daarmee leg je het bodemleven stil. Het is veel beter om alle planten die in de herfstperiode afsterven over de bodem uit te spreiden en er vanaf de composthoop extra verterend blad aan toe te voegen. Maar voordat je hieraan begint doe je er goed aan om compost over de grond te verspreiden en lichtjes in te werken. Maak daarna de

GROENMOES

publicaties voor natuurlijk moestuinieren en eerlijk voedsel

mulchlaag ca. 5 cm dik, maar niet dikker om de grond niet te verstikken. En je zult eens zien wat er voor jou gewerkt wordt en hoe gemakkelijk het voor jou gemaakt wordt. Ga af en toe eens kijken wat er gebeurt. Onkruid hoeft je niet te verwijderen want dat krijgt geen kans om te groeien. De bodem blijft langer warm en vochtig en de bodembeestjes spelen het spel 'ren je rot'. Zij bereiden de bodem voor – zo lang het niet vriest – voor een nieuw seizoen. Intussen werken spittende tuiniers zich in het zweet en tuur jij, zittend op een tuinkrukje, naar het gekrioel aan je voeten. Veel tuinplezier!



*Een hoopje stof
Is alles wat er rest
Als het leven is verdwenen
Dan helpt geen water meer
En ook geen mest
Maar pier en pierlala
Zijn vrienden voor het leven*

Hans van Eekelen

KIEMGROENTEN

In november valt er niet veel meer te zaaien in de tuin. Je hoeft ook niet alles zelf te zaaien. Als je niet 'op zwart' bent gegaan zaaien planten zichzelf uit. Mijn tuingrond ligt bezaaid met zaden van Oost-Indische kers, cosmea, goudsbloemen, maar ook met venkelzaden en zaden van doorgesloten sla, boomspinazie, bloedzuring, litchitomaten. Die verrassingen zie ik het volgende voorjaar wel, hoewel goudsbloemen en Oost-Indische kers zo lang niet willen wachten. De winterpostelein die ik vorig jaar zaaide is spontaan opgekomen en is op dit moment oogstbaar. Dat spontane kiemen is alleen mogelijk als je de grond met rust laat. Mijn uitgangspunt is: wat spontaan opkomt voelt zich op die plaats prettig en ik laat het doorgroeien als het niet direct in de weg staat; ik wil nog wel eens wat in het voorjaar verplanten als ik andere plannen met de grond heb.

Nu ik toch het woord 'kiemen' heb genoemd: de periode breekt weer aan dat je in huis verder kunt gaan met het telen van groenten en dan bedoel ik de kiemgroenten. In de zaaiaagenda heb ik me beperkt tot het noemen van tuinkers. Dit is een groente die 's zomers buiten en 's winters binnen kan worden geteeld. Het is de meest voorkomende kers- of cress-soort. De teelt is erg gemakkelijk: op een schoteltje met vochtig keukenpapier of een dot vochtige watten zaai je de tuinkers; je kunt de zaadjes eerst ca. 10 minuten voorweken. Plaats het schaalpje op een warme plaats in het licht (bijv. op de vensterbank). De kieming verloopt erg snel. Let erop dat je voor een gelijkmatige groei het schaalpje regelmatig draait; sproei dagelijks enkele keren met water om de plantjes niet te laten uitdrogen. Op lange steeltjes vormen zich een drietal blaadjes die na 7-10 dagen kunnen worden

GROENMOES

publicaties voor natuurlijk moestuinieren en eerlijk voedsel

afgeknipt. Zo snel zul je zelden een caloriearme, vezelige, veel vitamines, eiwitten en mineralen bevattende groente hebben gegeten.



Bij elke zadenleverancier, maar ook bij tuincentra zijn kiemgroenten te koop. De tuinkers is een voorbeeld van een kiemgroente waarvan de blaadjes worden gegeten (zo geheten cressen). Tuinkers is al lang niet meer de enige cress-soort die je kunt kweken. Er is inmiddels een grote variatie, zoals cressen van rucola, broccoli, radijs en mosterd. Dit zijn dan wel kruisbloemigen maar als kiemgroente zul je geen last krijgen van knolvoet. Wist je overigens dat je kiemgroenten ook gewoon in pot-(grond) kunt telen? Je kunt met een minimum aan grond volstaan maar de oogst is wel overvloediger dan wat je enkel op een schaalte met water teelt. (zie voor meer informatie: www.tuinkerszaadjes.nl en www.tuinkers.com).

SPINAZIE



*Wij laten je langer
scherp kijken!*



Je wordt er ijzersterk van en het vormt bij winterteelt een risico voor je gezondheid. Twee keer fout! En of door veel spinazie te eten het gezichtsvermogen op peil blijft is nog steeds onderwerp van wetenschappelijk onderzoek. Wat is dat toch met de beoordeling van gezondheidseffecten? In mijn jeugd smulden we van de verhalen van stripheld Popeye the Sailerman die dank zij het eten van

GROENMOES

publicaties voor natuurlijk moestuinieren en eerlijk voedsel

spinazie spierbundels ontwikkelde die hem onverslaanbaar maakte. Pas later bleek dat de geleerde die het opmerkelijke ijzergehalte in spinazie openbaar maakte zich in een komma had vergist waardoor aan ijzer in spinazie in feite een 10x lagere waarde moet worden toegekend. Iets dergelijks is het geval met worteltjes. Mijn moeder vertelde me dat ze door veel worteltjes te eten de Thoolse brug kon zien (ik ben geboren in Halsteren) en het toeval wil dat onderzoekers bijna zo ver zijn om iets dergelijks ook van spinazie te beweren. Hoe moet ik nu de mededeling interpreteren dat het met het nitrietprobleem in spinazie wel meevalt? Decennialang zijn we gewaarschuwd voor het gevaar dat door de omzetting van nitraat in nitriet een risico op kanker bestaat, zeker in combinatie met het eten van vis. Nitraat in spinazie vormt zich vooral bij korter wordende dagen als het aantal uren zon minimaal is. Ik zou je dus moeten waarschuwen als je binnenkort nog spinazie wilt telen. Je zou er zeker in de maanden december en januari voorzichtig mee moeten zijn. Het moge duidelijk zijn dat koudglasteelt in de winterperiode de enig aangewezen teelt is en dat dus zonlichttoetreding niet mag worden belemmerd door vuil glas. Het Voedingscentrum laat me geheel ontredderd achter bij de simpele mededeling dat wat jarenlang een belastende factor was nu ineens niet meer geldt! Och, men wist het eigenlijk al heel lang maar het zou een schokeffect kunnen opleveren door dat toe te geven zonder door voedingsautoriteiten gedekt te zijn. Wat mogen we dan nog wel geloven? Datzelfde Voedingscentrum haalde nog niet zo lang geleden een streep door superfood en riep hoon en scepsis over zich af.

Van het Voedingscentrum mag je vanaf nu weer jaarrond spinazie telen. Of je spinazie ook mag opwarmen? Daardoor versnelt de omzetting in nitriet immers. En het antwoord: "ja, dat kan". Het zal nog wel even duren voordat ook dat 'tussen de oren' oké is.

NB. wat voor spinazie geldt is ook van toepassing op andere bladgroenten.

NIEUWS VAN DE GROENMOESMARKT



Suikerwier, het eerste duurzaam geteelde zeewier van de zeewierboerderij uit Zeeland is te proeven op de Groenmoesmarkt. Suikerwier zit vol vitaminen, mineralen en eiwitten en bevat veel minder natrium dan keukenzout. Het is een puur product, er is niets aan toegevoegd en het indrogen gebeurde bij een temperatuur die lager ligt dan 35 °C zodat niets van de voedingsstoffen verloren is gegaan.

Het is een smaakmaker en zoutvervanger tegelijk. Your Well uit Tinte (ZH) had in 2014 de primeur bij de introductie ervan. Je vindt Your Well op de Groenmoesmarkt (www.yourwell.nl).



Cranberryteelt voor je eigen moestuin? Ze worden niet alleen meer op de Waddeneilanden aangetroffen. De teelt ervan gebeurt inmiddels in Friesland, Overijssel en Brabant. Maar wat je misschien niet weet: elke hobbyteler kan ze telen! Voor een oppervlakte van 1 m² heb je 6-9 planten nodig. Hoe je eraan komt? Op de Groenmoesmarkt kun je ze kopen bij het bedrijf De Cranberryfarm uit De Hoeven

(Wolvega-FR). Informatie over hobbymatige teelt vind je op de website www.besnederland.nl.

GROENMOES

publicaties voor natuurlijk moestuinieren en eerlijk voedsel



ten lekkere smoothies te bereiden.

Eetbare wilde planten voor je eigen moestuin? Waarom niet? We weten niet meer hoe gezond wilde planten zijn. Door de digitale instructies te volgen van Marion de Kort, deskundige op het gebied van eetbare wilde planten, haal je eetbare wilde planten naar je moestuin. Meer weten? Lees haar boek over wilde eetbare planten (www.supervoedingvaneigenboedem.nl) en ontmoet haar op de Groenmoesmarkt. Ze staat voor je klaar om met wilde eetbare planten



Eigengereid tuingereedschap komt van eigengereide mensen, hoe kan het anders. Maar of de ontwikkelaars van de Brabantse oerbacterie en telers van historische groenten dit gereedschap op tijd klaar hebben voor de Groenmoesmarkt? Je weet het bij hen nooit. Maar opwindende mensen zijn het zeker, die van de Heidevlinder uit het Brabantse Best (www.heidevlinder.nl).



een draaiboek voor het opzetten van een buurtmoestuin (Lise Alix) vormen met zijn vieren jouw vraagbaak op de Groenmoesmarkt.

Advies over het opzetten van een buurtmoestuin? Dan vraag je dat toch aan ervaringsdeskundigen! De voedsel-uit-eigen-streekdeskundige van de Brabantse Milieufederatie (John Vermeer), enkele lokale vormgevers van Samentuinen in de gemeente Haaren (Ad van Opstal en Niek van Haasteren) en een procesbegeleidster, tevens auteur van



vraag Claudia van Bruggen uit Utrecht zich ook af en maakte van haar vraag een bedrijf. Wil je iets specifiek zien uit haar winkel? Stel haar de vraag (info@roodmetzwarte.stippen.nl) en ze brengt het voor je mee naar de Groenmoesmarkt.

Lieveheersbeestjes inzetten tegen een luizenprobleem? Het bedrijf “Rood met Zwarte Stippen” heeft nog veel meer nuttige insecten in de aanbieding om je van plaaginsecten af te helpen. Want waarom zouden hobbytuiniers niet willen profiteren van plaagbestrijdingsmethoden die in de professionele teelten worden toegepast? Dat



Gezonde bodem als begin van alle tuinleven

Het jaar 2015 is door de FAO uitgeroepen tot INTERNATIONAAL JAAR VAN DE BODEM. Wie biologisch tuiniert weet hoe belangrijk een gezond bodemleven is en hoe belangrijk deze is voor een goede plantengroei. Groenmoes prijst zich gelukkig dat moestuindeskundige Janneke Tops uit Bourtange het belang van een gezonde bodem op de Groenmoesmarkt komt onderstrepen. Wellicht is Janneke bij velen al bekend vanwege haar overal in het land gegeven ecologische moestuincursussen (www.gezondemoestuin.nl).

GROENMOES

publicaties voor natuurlijk moestuinieren en eerlijk voedsel

WEBSERVICE

www.mergenmetz.nl



Uit mijn woordenboek is 'Mergenmetz' niet meer weg te denken. Ik moest aanvankelijk wel wennen aan de naam die een combinatie is van achternamen (Norbert Mergen en Marijke Metz). Wat me opvalt is de schrijfstijl van Norbert, die lijkt namelijk veel op die van mij.. Zoals hij zijn bezoek aan Landgoedfair Marienwaardt beschrijft, kostelijk (daar heeft ie dus niets meer te zoeken). Laat hem maar historische groenten telen, kringlooptuinieren, zelf zijn energie opwekken, zijn diepvries zo leeg mogelijk houden, en een eetbaar paradijs aanleggen waar ook bijen van genieten. Hij schrijft erover op een enthousiaste en gedegen wijze waar veel van te leren valt. Een aanrader dus! Al gaat zijn paradijsje in Doorwerth na 1 oktober voor bezoekers in winterrust, de tuinactiviteiten en het schrijven over natuurlijk moestuinieren en eerlijk voedsel eindigen nooit. Hij lijkt mij wel.

www.cashewstadstuinieren.nl



Ik kom tot de ontdekking dat er nog twee websites zijn (www.cashewmagazine.nl en www.cashew-stadstuinieren.nl) die tot dezelfde uitkomst leiden. Daarbij intrigeert mij de naam 'cashew'. Waarom niet gewoon 'Stadstuinieren'? Voor welke website je ook kiest, je leest diverse tekstgedeelten, voorzien van foto's, die uit verschillende nummers van het 2-maandelijkse verschijnend magazine, zijn overgenomen. Ik lees niets over de achtergrond van het blad, zoals de ontstaansgeschiedenis. Blad en website zijn eigendom van Blunt Media, ook daarover is niets te vinden. Maar gelukkig ben ik al lang bekend met het blad Stadstuinieren (met een kleine toevoeging 'cashew'). Veel interessanter dan de website! Echt een aanrader voor wie op welke manier dan ook in de eigen woonomgeving (moes)tuiniert. Het blad staat boordevol informatie, soms om kennis en wetenswaardigheden over te dragen van de manieren waarop we ons met zijn allen storten op eetbaar groen, maar zeker ook met praktische tips. Verrassend informatief en diepgaander dan bladen die ook een rubriek '(moes)tuinieren bevatten. Maar het wordt dan ook speciaal voor jou, stadsmoestuinier, gemaakt. Vraag een proefnummer aan en/of kom naar de Groenmoesmarkt en raak in gesprek met de hoofdredacteur zelf.

LEZERSVRAGEN

Regelmatig bereiken me vragen met betrekking tot de moestuin. Het antwoord op de vraag hoe ik mijn groentezaden bewaar is interessant genoeg om ook anderen daarin te laten delen. In de volgende nieuwsbrief lees je er meer over.

GROENMOES

publicaties voor natuurlijk moestuinieren en eerlijk voedsel

1.500 NIEUWSBRIEFLEZERS



Op 8 oktober j.l. meldde mevrouw Sija de Jong uit Barneveld zich als 1.500^e nieuwsbrieflezer. En deze mijlpaal betekende voor haar de volgende gratis publicaties: het praktijkboekje voor de moestuin, het herfstnummer (oh, weemoed) van het kwartaalblad Groenmoes uit 2012 en een boekje met light-verse uit de tuin, getiteld: "composttaal". Nadat ik in november 2013 startte met het uitbrengen van een digitale nieuwsbrief groeide het lezersbestand binnen een jaar van 400 naar 1.500! De nieuwsbrief wordt gelezen van Roodeschool tot Antwerpen en van Alkmaar tot Kerkrade, voor zover woonplaatsen bekend zijn, maar ook Nederlanders die woonachtig zijn in Duitsland, Frankrijk, Kroatië, Spanje en Zweden ontvangen de nieuwsbrief.

Allemaal bedankt voor jullie interesse en nadat ik rondgebazuind heb dat ik weer een jaar jonger ben geworden kan ik dus des te langer met Groenmoes door blijven gaan.

Op 25 oktober 2014 zijn er 1.518 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 oktober 2014

Hans van Eekelen