

# GROENMOES

publicaties voor natuurlijk moestuinieren en eerlijk voedsel

---

## 17<sup>e</sup> nieuwsbrief, 20 november 2014

VOEDSELWELZIJN

LEZERSVRAGEN

GROENMOESMARKT EN DUTCH DESIGN

GROENTEN BEWAREN TIJDENS HERFST EN

WINTER

WAT JE NIET MOET WILLEN IN DE

STADSMOESTUIN

NIEUWS VAN DE GROENMOESMARKT

### VOEDSELWELZIJN



Toen ik een maand geleden naar dit woord googelde kwam ik uit bij een chef-kok in Brussel die me voor € 900,00 van alles wilde leren over voedsel. En wat ik er zelf mee bedoel gaat niet over geld. De hele wereld draait om geld, niet om welzijn. In voedselland is het niet anders en het 'geld=macht-virus' woekert als de invasieve exotische planten in onze sloten en vaarten. Enkele jaren geleden schreef ik over de machtsconcentraties bij chemische bedrijven. Die eigenen zich de macht over ons voedsel toe. Chemie en voedsel? Helaas wel. Als je de ontstaansgeschiedenis van Nunhems' Zaden vergelijkt met de wereldspeler die ze nu is dan is het als het een verschil tussen David en Goliath. Wie Nunhems' Zaden niet kent roept wellicht 'oh, is die het' als ik de naam Oranjaband Zaden laat vallen. Want de oranje band is letterlijk de strip die om het zakje zaad werd aangebracht om dit Nunhems' product voor de amateurtuinder te onderscheiden van het zaadgoed voor de professionele markt. Nunhem's groeide, vooral in het buitenland en dat viel chemiebedrijf Bayer op die Nunhems' inlijfde en zich van Oranjaband ontdoed. Aan de particulier was kennelijk weinig verdiend, zeker niet als je bedenkt dat chemische bestrijdingsmiddelen en zaadcoating een goed pact vormen in de gangbare land- en tuinbouw. En zo verging het Royal Sluis in Enkhuizen die zich moest ontdoen van de

# GROENMOES

publicaties voor natuurlijk moestuinieren en eerlijk voedsel

particuliere tak – die nu Sluis Garden heet – toen het via Seminis Seeds werd veroverd door chemie-reus Monsanto. Met deze overnames (incl. De Ruiter Seeds) was veel geld gemoeid – zelfs miljarden! – Bayer en Monsanto zijn gewend om geld te verdienen en net zoals wiettelers niet begaan zijn met het lot van de verslaafden die hun stuff gebruiken zo achten chemiebedrijven zich niet verantwoordelijk voor het inademen van pesticiden, vervuiling van oppervlaktewater, verschraling van bodem-leven, sterfte van bijen en ziekten bij arbeiders op hun plantages. Sterker nog, ze eigenen zich rech-ten toe en procederen tegen telers en bedrijven die door hun pesticiden besmet dreigen te raken. Eerlijk zaadgoed bestaat binnenkort niet meer. Nederlands enige groentezaadteeltbedrijf De Bolster luidde de noodklok toen de chemiereuzen in politiek Europa penetreerden en met hun octrooi-aanspraken de biodiversiteit de das om wilden doen. Als zij het monopolie zouden kunnen bezitten op de veredeling van zaden dan is het gedaan met de diversiteit, historische zaden verdwijnen door de achterdeur en biologische zaden bestaan niet meer. Toen Monsanto Royal Sluis overnam ontdeed ze zich niet alleen van de particuliere markt maar ook van de biologische tak die toen nog bestond. De sluipmoordenaars\* hebben hun zin nog niet gekregen maar wat al wel bereikt is, is een vanwege de EU op te stellen rassenlijst, een lijst waardoor het gemakkelijker wordt gemaakt om op termijn bepaalde rassen niet toe te laten. In Nederland is NAK-tuinbouw belast met de controle op de samenstelling van deze lijst. Het vergt een bu-reaucratisch stuk werk dat door kleine spelers – met eigen veredeld zaadgoed – nauwelijks is te behappen. Toen ik nog het idee had dat het allemaal zo'n vaart niet zou lopen schrok ik wel degelijk toen bleek dat twee aspirantdeelnemers aan de Groenmoesmarkt zich terugtrokken omdat ze niet in staat of niet bereid waren aan deze voor hen rigide regelgeving mee te werken. Dan komt het dus toch dichtbij. Eén van de twee bedrijfjes liet me weten te stoppen met zijn werk met het – op onderdelen exclusieve – aanbod aan groentezaden. Deze twee zadenveredelaars kunnen/willen nu al niet aan hun opgelegde verplichtingen voldoen. En dan is het octrooigevecht nog niet eens beslist. Wat dit wereldwijd gaat betekenen, ik weet het niet maar ik huiver wel voor de toekom-stige voedselzekerheid en daarmee voor ons toekomstig welzijn; naar de geldbuidel kunnen we slechts wijzen; degenen die ermee kunnen rammelen zijn straks op de vingers van een hand te tellen\*.



\* het 5-tal chemische bedrijven dat het grootste deel van de wereldzadenhandel bepaalt

## LEZERSVRAGEN

Er zijn de laatste tijd erg veel vragen op me afgekomen en in combinatie met de gegeven antwoor-den levert dit zeker interessant leesvoer op om dit met anderen te delen.

### ZADEN OPBERGEN

Hoe ik mijn zaden opberg? Ik denk dat mijn methode niet algemeen wordt gebruikt, maar wellicht toch interessant kan zijn. Ik doe het al een jaar of 8 op dezelfde wijze en mij bevalt het uitstekend. Ik heb ooit geprobeerd om zaden naar gebruik in de tijd van het jaar op te bergen. Wie mijn zaaiaagenda

# GROENMOES

publicaties voor natuurlijk moestuinieren en eerlijk voedsel

kent weet dat je regelmatig met kleine hoeveelheden op herhaling kunt gaan en dan is een chronologisch systeem toch weer niet zo handig. Belangrijk bij het bewaren van zaden zijn temperatuur en vochtigheidsgraad. Als je een ruimte hebt die koel en droog gehouden kan worden dan geniet dat de voorkeur. Het opbergen zelf heb ik gekoppeld aan het vruchtwisselingschema van mijn tuin. In ieder geval zou je de zaden die in dat schema bij elkaar horen ook bij elkaar kunnen opbergen. Zelf ben ik 8 jaar geleden naar Ikea gegaan en heb er een stoffen ladensysteem gekocht waarin je allerlei kleine dingen kunt opbergen. Een soort harmonica die in uitgehangen toestand een 10-tal schuifladen heeft. Dit stoffen systeem kan ademen, wel belangrijk als de vochthuishouding niet optimaal is. Van boven naar beneden bevatten de laden zaden van : 1. bladgroente; 2. koolgroente; 3. peulgroente; 4. wortelgroente; 5. vruchtgroente; 6. kruiden; 7. eenjarige bloemen; 8. groenbemers; 9. meerjarige groente; 10. diverse zaden.



Het telen in een groentegroep en het opbergen per groentegroep correspondeert dus met elkaar en heeft me alleen maar gemak opgeleverd. 's Winters haal ik de laden naar binnen en vergelijk wat ik in huis heb met het aanbod in catalogi en van webwinkels. De zaaiafgenda ligt ernaast om naar specifieke kenmerken van groenterassen te kijken.

## ZADENCATALOGI



Groenmoes onderhoudt goede contacten met diverse zadenbedrijven. Op de Groenmoesmarkt zul je zaden vinden van Vreken's Zaden, Sluis Garden, De Bolster, Zaadhuis Van der Wal en De Nieuwe Tuin. Soms staan de bedrijven er zelf, maar men laat zich ook wel vertegenwoordigen door dealers. Een van die dealers, uitkomend voor Sluis Garden, is Helza Hobbyzaden, een bedrijf waarmee Groenmoes al 10 jaar lang een prettig contact onderhoudt. Het is om die reden dat ik wil wijzen op de catalogus die gratis verkrijgbaar is en de webwinkel waar je je bestellingen kunt plaatsen. Kijk bij [www.helza-hobbyzaden.nl](http://www.helza-hobbyzaden.nl).

## HEERMOES

Een noodkreet uit de Groningse klei over het probleem van heermoes, paardenstaart of akkerpest. Ga de klei in ieder geval niet omspitten. Spaar je rug liever! Ga het onkruid ook niet uittrekken of wieden. Al die pogingen om er van af te komen zullen averechts uitpakken want deze tot meer dan een meter diep wortelende plant heeft maar een enkele ondergrondse trilling nodig om op andere plaatsen weer vrolijk te voorschijn te komen. Afdekken met folie helpt wel als je er 1 tot 2 jaar voor uittrekt. Dus ook dat is geen optie. Tja, je kunt twee dingen doen: accepteren of vlak bij de grond afknippen en dit dan enkele malen herhalen. Als de plant geen groen kan vormen (het blad lijkt op dennennaalden,



# GROENMOES

publicaties voor natuurlijk moestuinieren en eerlijk voedsel

zo dun) zullen de wortels langzaam afsterven. Waarom van de nood geen deugd maken? Van heermoesstengels is heel goed heermoessthee te bereiden. Nee, niet om te drinken, maar om er je moestuinplanten mee te besproeien. Zelf zoek ik bermen af om het te vinden terwijl jij het misschien gewoon in je tuin hebt staan. Heermoes bevat o.a. kalium, magnesium en silicium. Uitstekende mineralen die als plantenvoeding kunnen dienen terwijl het ook prima op de composthoop kan. Het is nu eenmaal haast niet te bestrijden, zelfs niet met chemische middelen. Laat dat een troost zijn.

## MET FOLIE AFDEKKEN / MULCHEN



Mij bereikten meerdere moestuinvragen rondom het afdekken van de grond, resp. over het mulchen in deze tijd van het jaar. De vragen zijn individueel beantwoord, maar uit de gevoerde e-mailcontacten blijkt een behoefte aan meer advies of ondersteuning. Welnu, op de Groenmoesmarkt kun je in contact komen met twee adviseurs die elk jaar lezingen en workshops verzorgen. Anneke

Scholte doet dat voor Tilburg en omgeving en Janneke Tops reist er heel Nederland voor af. Wil je niet wachten tot maart 2015? Kijk eens op hun beider website en neem contact met ze op. [www.annekescholte.nl](http://www.annekescholte.nl) en [www.gezondemoestuin.nl](http://www.gezondemoestuin.nl). Het moge duidelijk zijn dat ecologisch (moes)-tuinieren het uitgangspunt van beiden is.

## GROENMOESMARKT EN DUTCH DESIGN





# GROENMOES

## publicaties voor natuurlijk moestuinieren en eerlijk voedsel

Vier dagen heb ik op de Dutch Design Week (DDW) in Eindhoven doorgebracht en dan nog was er te veel om alles te kunnen zien. Wat je misschien niet vermoedt, maar de DDW is ook een kweekvijver voor stadstuinieren en voedsel(bereiding). Niet alleen de locatie, waar van 'ugly' en 'damned food' een (h)eerlijke maaltijd werd bereid, trok de aandacht. Ik stond versteld bij de fooddesigner die met een 3D-printer in staat bleek om meegeprinte zaden tot kiemgroente te kweken! Of neem de brandnetel waarvan wortel, stengel en blad tot textiele producten werden gemaakt. Aan de insectenbar kon je, ja natuurlijk, insecten proeven. En vanuit het opkweken van een maïskorrel kinderen in 30 weken leren hoe er een brandende lamp van gemaakt kan worden. Bacteriën die in het donker licht geven. De uitschuifbare kas waardoor je groenten uit het raam van je appartement naar binnen en naar buiten kunt schuiven. Of het mycelium, het snel groeiende en tot een compleet netwerk uitdijende deel van (paddenstoelen)schimmels waarmee nieuwe materialen zijn te maken. Op de DDW wordt veel geëxperimenteerd en niet alles zal het productiestadium halen maar opmerkelijk is het zeker wat er al niet met voedselplanten kan worden gedaan. Dit alles wordt door jeugdige mensen bedacht en ontwikkeld. Veel van wat ik zag geeft hoop voor een zelfvoorzienende toekomst. Een aantal deelnemers aan de DDW zal ook deelnemen aan de Groenmoesmarkt op 22 maart 2015. Daarvan wordt een drietal hierna aan je voorgesteld:

### STROBALENMOESTUIN

Op de binnenplaats van de Groenmoesmarkt zal Eindhovenenaar Paul van Hedel – ook bekend van 'permablitzen' een aantal strobalen gereed maken voor groenteteelt. Hij heeft er deze zomer bij stadsmoestuin De Bergen in Eindhoven een demonstratie mee gegeven. Over de voordelen van een strobalenmoestuin zal hij informatie geven. Balkon, dak, terras? Plaats een strobaal. Met een klein beetje instructie tover je er sneller en gemakkelijker groente uit tevoorschijn dan op de traditionele wijze.

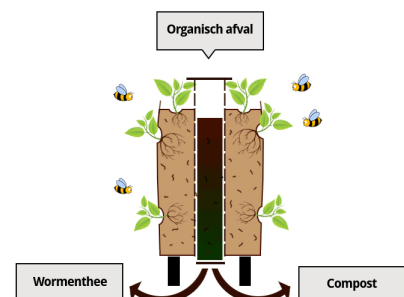
### TUINTOPIA

Op de DDW was hij deel van Grow, farming the city. Eén onderdeel wordt er op de Groenmoesmarkt uitgelicht: kun je een tuin aanleggen met behulp van een kaartspel? Arjan de Vries van Resilient Culture legt je uit hoe zijn Tuintopia werkt. Met de kaarten leg je letterlijk 'de tuin op tafel'. Zie ook [www.resilientculture.com](http://www.resilientculture.com).

### BALKONTON



De naam Groenteraket is ook al genoemd en wederom heb je te maken met een product voor de stadsmoestuinier, in het bijzonder voor degene die slechts een klein balkon heeft. Op het eerste oog ziet de ton er uit als een van de vele vormen waarmee op het balkon, resp. op een kleine oppervlakte getuinierd kan worden. Het unieke zit 'm in het compostsysteem waardoor



een korte kringloop ontstaat. Eenvoudig en toch vernuftig: je gft gaat in een koker in het midden van

# GROENMOES

publicaties voor natuurlijk moestuinieren en eerlijk voedsel

de ton en de compostwormen doen het werk waarvan het resultaat direct de planten ten goede komt die aan alle kanten 'de ton uitgroeien'. De Balkonton is het idee van Groenmoesabonnee Ireen Laarakker uit Zwaag. Bekijk haar website [www.balkonton.nl](http://www.balkonton.nl) en kijk op de Groenmoesmarkt hoe de ton werkt.

## GROENTEN BEWAREN TIJDENS HERFST EN WINTER



Nee, de diepvries laat ik buiten beschouwing. En over inmaken zal het ook niet gaan. Er zijn veel groentesoorten die je niet hoeft in te vriezen of in te maken. En wie vooral seizoensgroenten eet kijkt wat er op dat moment voorhanden is en heeft zo zijn eigen bewaarmethoden. Want nu de winter eraan komt zul je toch maatregelen willen nemen. Maar... sta versteld van de groente die je 's winters kunt eten zonder een diepvriesdeur of -deksel te hoeven openen.

### BEWAAR "BOVEN DE GROND"

Dat veel volkstuinen inmiddels 'op zwart' zijn gegaan is absoluut onnodig. Er zijn nog zo veel groenten direct uit de tuin te oogsten, ook al is er al nachtvorst geweest. Van sommige groenten is bekend dat ze juist nachtvorst op prijs stellen voordat ze geoogst worden. Winterkolen zoals boerenkool en spruiten zetten hun groei stil als het vriest, maar de omzetting van zetmeel in suikers gaat wel onverminderd door. Dat is de reden dat deze kolen zoeter smaken als de vorst erover heen is geweest. De vollegrond is de beste bewaarplaats en je oogst er naar geloven van. De groenten die met 'boven de grond' bedoeld worden zijn kool- en bladgroenten, waarvan het bovengrondse deel gegeten wordt.

Sommige bladgroenten groeien beter bij lage temperaturen; te denken valt aan andijvie, spinazie, kervel, veldsla en winterpostelein. In de zaaiagenda is te lezen wanneer je deze had kunnen zaaien om in november/december te kunnen oogsten. Lichte vorst speelt geen rol voor andijvie en spinazie; veldsla en kervel kunnen met gemak tot -10 °C vorst verdragen en winterpostelein heeft zelfs van strenge vorst niet te lijden. Dek peterselie en selderie af als strenge vorst is te verwachten; je kunt ze dus gewoon in de tuin laten staan. Bewaar je spinazie, veldsla, kervel en winterpostelein in de vollegrond dan is vaak een tweede oogst direct na de winter mogelijk als je in november/december voor het eerst hebt gesneden of geknipt.



veldsla

TIP Heb je de beschikking over een koude bak of koude kas plant dan je andijvie daarnaar over voordat het gaat vriezen; plant ze dicht tegen elkaar uit en je kunt er in ieder geval langere tijd van blijven oogsten dan vanuit de vollegrond.

### BEWAAR IN DE GROND

Veel knol- en wortelgroenten kunnen bij lichte vorst nog geoogst worden zoals wortelen en bietjes. Dek ze eventueel af met mulchmateriaal als je matige vorst verwacht. In een winter zoals die van

# GROENMOES

## publicaties voor natuurlijk moestuinieren en eerlijk voedsel

afgelopen jaar is de vollegrond de beste bewaarplaats gebleken. Dat je ze ook binnenshuis (zonder diepvries) kunt bewaren lees je hierna.

Een aantal wortelgroenten bewaar je sowieso 's winters in de grond. Te denken valt aan schorseneren, pastinaken en aardperen. Als de grond bevriest is oogsten wellicht niet mogelijk. Houd daar dan rekening mee, haal op tijd wat je wilt eten naar binnen en dek een volgend deel af met mulch. Prei is een bladgroente waarvan het witte stengeldeel onzichtbaar op ruggen in de grond zit. Afhankelijk van de soort is ze minder (herfstprei) of meer (winterprei) bestand tegen strenge vorst.



In de moestuin kunnen in november/december nog met gemak een tiental groenten bewaard worden en dan heb ik hiervoor nog niet eens alle kool- en wortelgroenten genoemd die 'winterproof' zijn.

### BEWAAR DROOG EN KOEL BINNENSHUIS

Als je niet door de vorst wilt worden overvallen dan zou je een deel van je knol- en wortelgroenten in bak of kist kunnen bewaren. Dat doe je op een laag zand waarop een laag groenten legt, daarboven op weer een laag zand, enz. De wortels en knollen moeten vrij van elkaar liggen. Als zand kan je wit zand nemen. Voedzame grond is niet nodig: je wortels moeten worden bewaard, niet uitschieten. Zet de kist op een koele plaats (kelder, schuur). Sommige wortels en knollen zijn niet winterhard en die haal je in ieder geval naar binnen (worteltjes, rode bieten, knolselderie). Je bewaart op een koele, droge plaats ook je uien, aardappelen, knoflook en je droogbonen. Controleer regelmatig op bederf zoals schimmelvorming. Doe je dat niet dan zouden bedorven groenten de gezonde kunnen aantasten en ben je verder van huis. Koolsoorten die je 's winters niet op het land kunt laten staan leg je voorzichtig in een kist op een iets vochtige plaats, liefst bij temperaturen die net boven het vriespunt liggen. Ondersteboven ophangen kan ook. Laat in dat geval de wortels aan de plant. We hebben het dan over sluitkool zoals rode kool, savooienkool en witte kool (NB. op de foto zijn de wortels verwijderd – de houdbaarheid wordt er wel door verkort).



### BEWAAR DROOG EN WARM BINNENSHUIS

Wie teelt er nog witlof? Het is een teelt waarvan de bewaring bij mij aanvankelijk 'onder dekgrond' plaats vond. Nog afgezien van het feit dat de witte loofvorming dan erg lang duurt had ik na de opslag in november/december enkele maanden later nog niets kunnen oogsten. Er was geen witlof meer te vinden. De muizen hadden zelfs niets voor me achtergelaten. Omdat ik de grondwaterstand 's winters niet vertrouw heb ik ook om die reden nooit meer buitenshuis maar binnen op zolder mijn teelt voortgezet. Warm en droog (met omgekeerde emmer en zwart plastic afgedekt tegen het licht) valt er binnen vier weken lo(o)f te oogsten. Een aantal emmers met



# GROENMOES

## publicaties voor natuurlijk moestuinieren en eerlijk voedsel

witlof staan in de koelere garage in de wacht totdat ze ook naar zolder mogen. Zo kan ik het oogstseizoen mooi spreiden.

Een heel ander verhaal is het gedroogd bewaren van kruiden. Wanneer je 's zomers kruiden oogst worden ze met takjes en al in bundeltjes ondersteboven opgehangen en wel op een droge plaats, waar ook lucht kan circuleren. Laat ze zo lang mogelijk hangen en verpulver het blad pas als je het wilt gebruiken. In de herfst kunnen ze grof verpulverd worden en in luchtdichte potten op een droge en KOELE plaats worden bewaard. Het droogproces verloopt warm, het bewaren zelf daarentegen koel.

In deze tijd van het jaar kan ik dus nog steeds veel groenten uit de tuin oogsten en eet ik van hetgeen koel en droog – behoudens de witlof – in huis wordt bewaard. De diepvries heb ik daarbij niet nodig.

## WAT JE NIET MOET WILLEN IN DE STADS(MOES)TUIN

Ik weet het, het is nooit zwart-wit en sommige hulpmiddelen zijn een (tijdelijke) uitkomst maar wie een kleine tuin bezit komt aan zijn/haar broodnodige winterse beweging (en dus portie gezondheid) als je letterlijk de handen uit de mouwen steekt. Belangrijk - en dus niet bijkomend - effect: het planten- en dierenleven, inclusief het bodemleven is er je dankbaar voor.



### BLADBLAZER

Wie blaast er in de landelijke omgeving en in de bossen met een bladblazer? Waarom mogen bladeren er neerwarrelen en bij bladblazende mensen niet. Er bestaat een natuurlijke bladblazer en die heet 'wind'. Bladeren zorgen uiteindelijk voor humus, daar hoeft geen mens voor in actie te schieten. In mijn boekje 'Groenmoesmix' sta ik er uitvoeriger bij stil: compost lijkt veel op humus. Compost is mensenwerk, humus ligt voor het oprapen. Belazer jezelf dus niet met een bladblazer. Gebruik waar nodig hark of bezem en laat verder je omgeving met rust: drijf je burens en je pieren niet tot wanhoop.

### SNOEISCHAAR

Gebruik hem met mate en laat verdorde, maar nog zaaddragende plantenstengels staan. Met wat je afsnoeit doe je zaadetende vogels geen plezier. Gebruik de snoeischaar om druivenranken te snoeien, om fruitstruiken minder compact te maken. Laat zonnebloemen, kaasjeskruid en cosmea zo lang mogelijk onberoerd. Vogels zijn verzot op zonnebloempitten. Zaden die op de grond vallen leveren na de winter weer jong plantmateriaal. Zaden van kaasjeskruid en cosmea hoef ik nooit te kopen; ik kijk na de winter welke soorten er zijn en waar de zaailingen ervan opkomen. De snoeischaar wordt pas gehanteerd nadat planten voor vliegende tuingebruikers geen nut meer hebben.

Er zijn tuiniers die de verleiding niet kunnen weerstaan maar ROBOTMAAIER, HOGEDRUKSPUIT,



# GROENMOES

publicaties voor natuurlijk moestuinieren en eerlijk voedsel

BOSMAAIER, FREES EN ELECTRISCHE HEGGESCHAAR zijn in een kleine tuin niet zinvol, resp. schadelijk. Deze energievreters worden nota bene als milieuvriendelijk, goedkoop, comfortabel, geluidsarm en trillingsvrij maar ook wel met oordoppen aangeboden. Je moet maar durven. Als je een legitimatie nodig hebt voor een decembercadeau kijk dan eens bij de inspanning vergende alternatieven.

## NIEUWS VAN DE GROENMOESMARKT

Nadat de Groenmoesmarkt zich in maart 2012 voor het eerst presenteerde als een moestuinzaden en –plantenmarkt kwam er in datzelfde najaar een landelijk equivalent onder de naam Groene Passie. Bea Möllers uit Egmond aan Zee was medeorganisator van deze in Apeldoorn in 2012 en 2013 gehouden volkstuintvakbeurs. Groenmoesabonnee Bea heeft zich vorig jaar uit de organisatie teruggetrokken en is met haar dochter Lisa haar eigen weg gegaan met de beurs ‘Gaaf Groen’. Deze beurs, die een bredere opzet heeft dan de Groenmoesmarkt (o.a. ook lifestyleproducten) wordt enkele malen per jaar op verschillende locaties in West-Nederland gehouden (Alkmaar e.o., Den Haag e.o.). In de agendarubriek op de website van Groenmoes vind je t.z.t. de data.


Groene Passie bestaat niet meer. Beursorganisator ICEM, de enig overgebleven partij – is inmiddels failliet verklaard.

De Groenmoesmarkt mag zich intussen verheugen in een groeiende belangstelling, met name bij de media. Een elftal tijdschriften gaat erover publiceren, hetzij redactioneel, hetzij in een agendarubriek. Even was er nog sprake van een interview op RTL4 in het programma “De Betere Wereld”, maar omdat ik niet van plan was om een dikke portemonnaie mee te brengen proberen we de wereld op andere manieren te verbeteren. Uit het inmiddels tot 57 gegroeide aantal deelnemers aan de Groenmoesmarkt 2015 licht ik het volgende 5-tal kort toe:

### TUINBOUWPROJECT ZAMBIA

 Groenmoes ondersteunt met een deel van de opbrengst van de Groenmoesmarkt een kleinschalig tuinbouwproject in Zambia. De Nederlandse stichting Jonathan uit Maastricht heeft dit project 25 jaar geleden opgezet met als doel om kinderen met een verstandelijke beperking (die voor de buitenwereld verborgen werden gehouden) een menswaardig bestaan te kunnen bieden. Dank zij de steun van Stichting Jonathan werken veel van deze kinderen in de moestuin van het project. Groenmoes volgt dit project al geruime tijd en weet hoe kort de lijnen zijn van de Nederlandse donateurs naar een project dat zelfvoorzienend probeert te worden. Maak op de Groenmoesmarkt kennis met de warme weldoeners van stichting Jonathan. Zie [www.stichtingjonathan.nl](http://www.stichtingjonathan.nl)

### DE PEULESCHIL

 Waarschijnlijk is het een peuleschil om kiemgroenten te kweken. Toen ik in contact kwam met Adrie Klaassen van biologische kiemerij de Peuleschil uit Rottevalle (bij Drachten) kreeg ik te maken met een gepassioneerde man en wist ik intussen dat deze eerste en enige biologische kiemerij van

# GROENMOES

## publicaties voor natuurlijk moestuinieren en eerlijk voedsel

---

Nederland niet alleen voor de professionele markt werkte. Het zijn dan ook de thuiskiemen, direct beschikbaar voor consumenten, die Adrie meebrengt naar de Groenmoesmarkt. Van alfalfa zaad, via broccolizaad en gierstzaad tot tarwegraszaad en zonnebloempitten. En misschien nog 20 andere soorten. En waarom De Peuleschil? Ik ben aan de vraag niet meer toegekomen, vraag het hem zelf straks maar. Zie [www.depeuleschil.nl](http://www.depeuleschil.nl).

### MOESTUIN.NL



Enkele jaren geleden hield Groenmoes een interview met Hans Schoenmakers, de oprichter van Moestuin.nl. De webwinkel voor de biologische moestuin was toen net actief als een nevenactiviteit van de Bespaarbazaar.nl. Artikelen voor de natuurlijke moestuin waren een logische aanvulling op zijn duurzaamheidsproducten. Het bedrijf uit het Limburgse Voerendaal heeft een sterke groei doorgemaakt en is zeer druk met verkoop en installatie van zonnepanelen. Op de Groenmoesmarkt worden kleine zonnepanelen voor de tuin gepresenteerd (eco-boxen) maar Jesse van der Woude, die Moestuin.nl zal vertegenwoordigen brengt als enige leverancier de biologische moestuinzaden van DE BOLSTER mee naar de markt. Zie [www.moestuin.nl](http://www.moestuin.nl)

### DE BOLDERIK



Uit het Noord-Hollandse Wervershoof komt wildebloemzadenspecialist De Bolderik naar de Groenmoesmarkt. Deze kwekerij teelt ca. 250 verschillende soorten bloemen om de zaden vervolgens voor natuurlijke tuinen, in stadsomgeving en akkerranden aan te bieden. Hierdoor neemt de biodiversiteit op deze plaatsen toe, hetgeen gunstig is voor bijen en bevruchting van voedselgewassen. Op de Groenmoesmarkt zullen vooral wildebloemenmengsels worden aangeboden. Zie [www.debolderik.net](http://www.debolderik.net)

### VLACO



De Belgische organisatie VLACO weet alles van composteren, en dat al 20 jaar lang. Ze behartigt de belangen van de biologische kringloop, niet alleen professioneel maar ook voor thuistuiniers. Particulieren kunnen immers ook thuis de biologische kringloop sluiten. VLACO helpt hen daarbij. Ze leidt o.a. vrijwilligers op tot compostmeester, hoewel deze tegenwoordig ook wel kringloopkracht wordt genoemd. Hoe kringlooptuinieren werkt en wat je zelf kunt doen om de kringloop te sluiten legt de VLACO je graag uit op de Groenmoesmarkt. Zie [www.vlaco.be](http://www.vlaco.be)

---

**Op 20 november 2014 zijn er 1.551 nieuwsbriefabonnees**

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

**Best, 20 november 2014**

**Hans van Eekelen**