

22^e nieuwsbrief, 10 maart 2015

DOE DE WEIGHT WATCHERS DE DEUR UIT
PROBEER EENS EEN ROTE EMMA OF EEN
BLAUWE CONGO
AARDAPPELTEELT IN EMMER

GIDS GROEN EN SMAKELIJK
MOESTUINRAGE
LEZERSMOES
LAATSTE BERICHTEN GROENMOESMARKT

DOE DE WEIGHT WATCHERS DE DEUR UIT

Je zult verslaafd zijn aan de weegschaal net als ik. Hij geeft wel telkens een ander resultaat aan als ik er drie keer achter elkaar op ga staan. En als ik voorover ga hangen neemt het gewicht toe. Ik heb hem nog steeds niet weggegooid, daar kan ik niet toe komen. Maar heb ik er eigenlijk wel iets aan? Ik ga bewust met voeding om en kom dagelijks in beweging – ondanks de slijtageplekken aan mijn computerstoel. Nu weet ik ook dat het met mijn BMI (body mass index) wel goed zit en ik een jaar geleden eerder tegen de onder- dan tegen de bovengrens aan zat. Maar ik weet ook dat ik van lekker eten houd en dat ik steeds moet nadenken als het om zout, suiker en vet gaat. Om die drie woorden draait heel onze voedingsmiddelenindustrie. Ik heb onlangs de woordvoerder van die club weer eens een duit in het zakje horen doen over vrijheden die we de consument niet mogen onthouden als die zijn dagelijkse boodschappen doet. Diezelfde levensmiddelenjongens – je kunt ze beter dikmakers of ziekmakers noemen – lijken wel een convenant te hebben afgesloten met die andere ongrijpbare club van de farmaceutische industrie: ‘als jij voor overgewicht zorgt, draai ik er pillen voor om aandoeningen en ziekteverschijnselen die er het gevolg van zijn in te dammen’. Zoiets heet een win-win-situatie. De overheid holt achter de feiten aan en plakt pleisters op wonden. Want ze heeft zich



niet onbetuigd gelaten en doet landelijk en plaatselijk driftig mee om kinderen en jongeren in beweging te krijgen. Het heeft zelfs de naam van ‘JOGG’-aanpak (Jongeren Op Gezond Gewicht) gekregen. Vol trots wordt voor de camera geposeerd als de 75^e gemeente is verwelkomd. En de levensmiddelenbranche knikt

GROENMOES

publicaties voor natuurlijk moestuinieren en eerlijk voedsel

instemmend. De aandacht wordt zo tenminste afgeleid van de afspraken die ze zelf hebben gemaakt om zout, suiker en vet in voeding omlaag te brengen. De sector zelf geeft aan dat er vorderingen worden geboekt in de reductie van deze middelen, maar ook dat het een kwestie is van lange adem. Intussen staan de schappen in de winkels overvol met zoetmakers, vaak in maxi-verpakkingen om 'tegenmoet te komen aan de wensen van de klant'. Maar de zoete verleidingen zitten in allerlei producten verstopt waarvan we het niet zouden verwachten. Soep in blik, ketchup, tomatensaus en satésaus bevatten heel veel suiker. Waarom werkt de overheid mee aan het bestrijden van overgewicht en laat ze de veroorzakers ervan veel te lang hun gang gaan?

EERLIJK VOEDSEL?

NIET ALLEEN DE SUIKER IS GERAFFINEERD

Hans van Eekelen

De discussie over dikmakers wordt al 10 jaar gevoerd en de levensmiddelenindustrie belooft telkens beterschap. Wie is er nog geloofwaardig? Zelfs mijn weegschaal niet! Ik heb geen convenant afgesloten met mijn gemeente om elke week een uurtje in de volkstuin te gaan werken. Ik heb geen afspraak met de VVV om 1x per week een knooppuntenroute te fietsen. Ik heb me ook niet onderworpen aan het toezicht van een club die op mijn gewicht let. Als ik ergens afspraken over zou moeten maken dan denk ik aan die boer en die boerin die op advies van Yvonne Jaspers de naar liefde hunkerende vrouwen eens diep in de ogen moeten kijken. Dat werkt niet! Ik heb wel bewondering voor al die kartrekkers in buurtmoestuinen die door hun eigen enthousiasme buurtbewoners in beweging krijgen en die vervolgens dat enthousiasme met elkaar delen. Ik moet denken aan een in 2009 genomen initiatief in Heerlen, waar de gemeente het plan had opgevat om buurtbewoners in de wijk MSP een schoffel ter hand te laten nemen. Het werkte pas nadat enkele mensen spontaan waren begonnen en anderen zagen hoe leuk dat kon zijn. Daar kwam geen convenant aan te pas. En de weight watchers? Als ik een stok achter de deur nodig heb, werkt het op korte termijn. Als de stok weg is en er geen schoffel voor in de plaats komt, werkt het niet. Sinds ik met het voorwerk bezig ben voor een nieuwe uitgave 'Groen en Smakelijk', een bezoekgids voor het bloemen- en voedsellandschap van Nederland en Vlaanderen, kom ik in contact met enkele tientallen enthousiaste, gepassioneerde, energielevende en aanstekelijk werkende mensen uit de schoffelvoorhoede dat ik zeker weet dat hier de kern van een betere wereld is te vinden.



Groningen:
Tuin in de Stad

GROENMOES

publicaties voor natuurlijk moestuinieren en eerlijk voedsel

PROBEER EENS EEN ROTE EMMA OF EEN BLAUWE CONGO

ROTE EMMA



Lekkere vastkokende aardappel met rode schil en roze-rood vruchtvlies. De knol is lang-ovaal, de oogst is middenvroeg en de opbrengst heel behoorlijk.

BLAUWE CONGO



Een prachtige aardappel! De blauwe congo heeft een ovale knol, donkerpaarse schil en min of meer blauwpaars vruchtvlies. De kleur blijft na het koken behouden. Redelijk vast in de kook, ook geschikt voor frites. De oogst is middenvroeg tot laat.

VITELLOTTE NOIR



Deze zwarte truffelaardappel is een aardappelras van onbekende origine. Al in de negentiende eeuw stond deze

Met dank aan de Tuinen van Weldadigheid in Veenhuizen ben ik in het bezit gekomen van 72 aardappelrassen. Niet om er zelf mee te telen maar om ze aan bezoekers van de Groenmoesmarkt te laten zien langs het Pieperpad.

Veel van deze aardappelrassen zijn alleen al bijzonder omdat ze een lang leven achter de rug hebben en tegelijkertijd in de professionele landbouw amper nog bekend zijn. Vergeten? De ene keer viel de opbrengst tegen, dan was de schilkleur commercieel niet interessant (Engelsen willen absoluut geen witte aardappel), de bewaarmogelijkheden te gering. Grote knollen zijn geschikte patat-fritesaardappelen en zo perken professionele telers hun aardappelareaal verder in wat soorten betreft. Waar men minder moeite mee had was de aardappelziekte. Door regelmatig spuiten met chemicaliën tijdens de teelt bleef men phytophthora de baas en het beroemde Bintje werd recordhouder gifspuiten. Het bestrooien van aardappelen met een poeder dat uitlopen moet voorkomen (kiemremmers) is evenmin onschuldig.

De oorzaak van de degeneratie van de aardappel, want zo zou je het kwaliteitsverlies in de loop der eeuwen wel kunnen noemen, ligt in de veredeling die eeuwen geleden inzette en die tot op de dag van vandaag doorgaat. De aardappel is in sommige kringen als boosdoener bestempeld vanwege het hoge koolhydraatgehalte en de snelle

GROENMOES

publicaties voor natuurlijk moestuinieren en eerlijk voedsel

aardappel in de catalogi vermeld. Deze aardappel raakte later in de vergetelheid omdat er nieuwere rassen werden ontwikkeld, die een hogere opbrengst per oppervlakte gaven. De knollen van vitelotte noir zijn cilindervormig, tot 12 cm lang en 2-4 cm dik. De schil is donkerpaars. De binnenkant is paars met violette aders en behoudt zijn kleur tijdens het koken.

SALAD BLUE



Een oud Schots ras (rond 1900) met paarse schil en vruchtvlees. Het is een vrij kruimige aardappel, wat hem, ondanks de naam, minder geschikt maakt voor salades. Maar voor blauwe chips en puree is hij weer prima geschikt...!

ALL BLUE



Een paarse truffelaardappel. Deze aardappel vindt zijn oorsprong in de Verenigde Staten en vormt vrij grote en ronde aardappels die van buiten en van binnen paars zijn. Volgens sommigen een synoniem van de Congo Blauwe maar de All Blue is duidelijk ronder van vorm en de plant is forser. De smaak verschilt nauwelijks. De oogst is middenvroeg tot laat.

omzetting van suikers in het bloed. De aardappel wordt als schuldige aangevoelen terwijl het de aardappelteler en -industrie is die voor onze gezondheid de verkeerde keuzes maken. Niet voor niets staat in de titel 'probeer eens een ROTE EMMA of een BLAUWE CONGO. Historische kleurige aardappelen bevatten veel meer voedingsstoffen dan hun moderne bleke broertjes. De eeuwenlang geteelde Peruaanse paarse aardappel bevat tot 28x meer voedingsstoffen dan het Bintje. De meeste voedingswaarde van de aardappel zit bovendien in de schil, maar die eten we niet omdat we niet vergiftigd willen worden^(zie noot). Wat kun je dus doen om de meest voedzame aardappel te eten? Koop hem bij een biologische boer of nog beter: teel hem zelf. Dan kun je kiezen voor biologische teelt en voor een kleurrijk ras. Bintjes, Lekkerlanders, Doré's en Bevelanders laat je lekker aan de beroepsgroep over. Kies voor kwaliteit en teel wat niet in de supermarkt ligt. Je zult de oude Andesvoedingswaarden nooit bereiken maar altijd hoger scoren dan wat Aviko en Belgapom in de aanbieding hebben. Tot mijn keuze zouden de volgende rassen horen: Roseval, French fingerling, Rote fingerling, Vitelotte Noir, Truffelaardappel, Rote Emma, All Blue, Blaue St.Galler en Blauwe Congo. Teel ze biologisch en eet ze met schil!

De aardappelonderschriften zijn afkomstig van de website www.levenvanhetland.nl. Hierachter gaat de naam schuil van Antonie de Kievit die zijn pootaardappelen o.a. betreft bij de Tuinen van Weldadigheid die aanwezig is op de Groenmoesmarkt.

Noot:

Onlangs las ik het advies om aardappelen met schil te eten maar er ontbrak de waarschuwing om dat niet te doen met bespoten aardappelen. En er zijn meer gifpiepers in de handel dan biologische!

GROENMOES

publicaties voor natuurlijk moestuinieren en eerlijk voedsel

AARDAPPELTEELT IN EMMER

Mooi verhaal over aardappelen maar wat moet je ermee als je een klein tuintje bezit, of alleen een terras, balkon of daktuin? Juist, dan laat je het wel achterwege om een grote hoeveelheid van dezelfde soort te poten zoals dat in veel volkstuinten gebeurt. Je kunt je dan prima toeleggen op die ene lekkere en gezonde aardappel die hiervoor is genoemd. Een emmer is genoeg. Vul deze met een mix van potgrond en tuinaarde. Als de aarde nog koud aanvoelt kan je de zak met potgrond in een warme ruimte laten acclimatiseren. Vul de emmer voor 1/3 deel met deze mix. Stop een drietal poters er zo diep in als ze zelf lang zijn, geef wat water en wacht af wat er gebeurt. Steken de aardappelen hun kop 'boven het maaiveld' uit uit gooi er dan wat zand op en herhaal dat net zo lang tot de emmer tot 10 cm onder de rand is gevuld. Je hebt nu hetzelfde gedaan wat een tuinier in de vollegrond 'aanaarden' noemt (aardappelruggetjes maken). Aardappelen groeien namelijk aan de stengel van de plant, niet aan de wortels, dus als je de pootaardappel dwingt om meer stengel te maken kun je ook meer aardappelen verwachten. En omdat aardappelen tijdens de groei het daglicht niet kunnen verdragen (er wordt dan de giftige stof solanine aangemaakt) blijven ze in een goed gevulde emmer vanzelf ondergronds. Stel: je teelt in emmers, de aardappelplant groeit boven de



emmer uit en er is nachtvorst te verwachten. Wat doe je dan? De emmer een nachtje binnen zetten, want je hebt immers een 'mobiele tuin'. Wie in de vollegrond tuiniert en zijn poters boven de grond ziet uitkomen doet hetzelfde wat in het voorstadium in emmers is gebeurd: een schep zand op de planten geeft voldoende bescherming en de aardappelen groeien er wel weer doorheen (je hebt immers toch ook ruggen nodig).

Tegen de tijd dat je vermoedt dat je kunt gaan oogsten (het tijdstip is afhankelijk van de aardappelsoort) kieper je de emmer NIET ondersteboven. Je gaat met je handen in de aarde voelen en haalt naar boven wat oogstbaar is, de rest laat je doorgroeien.

Foto: Moestuinforum.nl

GIDS GROEN EN SMAKELIJK

GROEN & SMAKELIJK

Het inventariseren en verwerken van alle gegevens voor de gids 'Groen en Smakelijk' is een zeer tijdrovende bezigheid. De geplande verschijningsdatum wordt bij lange na niet gehaald. Voor wie het niet meer weet: 'Groen en Smakelijk' wordt een bezoekersgids voor het bloemen- en eetbare landschap van Nederland en Vlaanderen. Ik heb aan ca. 750 locaties korte conceptteksten voorgelegd en me niet gerealiseerd dat hierdoor een stroom aan reacties zou ontstaan die een vier-

GROENMOES

publicaties voor natuurlijk moestuinieren en eerlijk voedsel

GROEN & SMAKELIJK



bezoekgids voor het bloemen- en voedsellandschap van Nederland en Vlaanderen



Auteur: Hans van Eekelen / Groenmoes
Geplande verschijning: najaar 2015
uitgeverij KNNV te Zeist

voud is van het genoemde aantal. Deze reacties vallen ook nog eens samen met de voorbereidingstijd van de Groenmoesmarkt. In overleg met de uitgever (KNNV, Zeist) is daarom besloten om de verschijningsdatum op te schuiven naar de periode september-december van dit jaar. Met de uitgever is ook besproken dat actuele gegevens over open dagen en evenementen niet in de gids zullen worden opgenomen omdat die een jaarlijks wisselend karakter hebben.

Hiervoor is een andere oplossing bedacht. Vanaf het moment dat de gids verschijnt zal de uitgever zorgen voor een website 'Groen en Smakelijk' waarvoor de in de gids genoemde locaties hun actuele gegevens kunnen aanleveren. Wie de gids raadpleegt vindt dus op die website aanvullende informatie.

Groenmoes wil zo lang niet wachten en heeft de op te nemen locaties al de gelegenheid geboden om hun actuele gegevens voor 2015 door te geven. Op de website www.groenmoes.nl zal vanaf 1 april de rubriek 'Groen en Smakelijk' worden opgenomen waarin de aangeleverde actuele gegevens zullen worden geplaatst.

Ik dank alle locaties die me uitnodigden voor een bezoek (echt te veel!), een spreekbeurt, lezing of deelname aan een markt of beurs. Ik zal er slechts een beperkt gebruik van maken. Er is meer in het leven dan een Groenmoesleven hoewel mijn eigen omgeving er sterk aan twijfelt.

Dan nog een woord over kosten en prijzen. Het is opvallend hoeveel ondernemers benadrukt hebben dat ze niet wensen te betalen voor opname in de gids en hoeveel particulieren vragen om een gratis gids. Beide situaties zijn niet van toepassing. Voor opname in de gids worden GEEN kosten in rekening gebracht; keerzijde: er zal gewoon betaald moeten worden als je de gids wilt aanschaffen. Het geeft in ieder geval al een blij gevoel dat ca. 15 locaties hebben aangegeven dat ze graag wederverkoper van de gids willen zijn. Ook hiervoor mijn dank!

MOESTUINRAGE VIA AH, SPAR, BOERENBOND, KARWEI EN GAMMA

Dieneke Klomper uit Zonnemaire maakte me enige tijd geleden attent op de uitzendingenreeks die de EO vanaf 12 maart op NPO-1 start onder de naam 'Van Hollandse Bodem'. 'Je moet kijken' zei ze, 'ik zit in de jury van dat programma'. Dineke heeft een ecologische kwekerij en ze teelt bijzondere en historische groenten, eetbare bloemen en kruiden. Ze jureert samen met kok-moestuinier Jonathan Karpathios uit Hoofddorp/Aalsmeer (Vork en Mes/Eerlijke Oogst). De moestuinactiviteiten vonden

GROENMOES

publicaties voor natuurlijk moestuinieren en eerlijk voedsel

plaats bij kasteel Amerongen en alle genoemde moestuinlocaties zijn t.z.t. te vinden in de gids 'Groen en Smakelijk' die in voorbereiding is.

Ik heb het programma uiteraard nog niet gezien, het begint immers pas op 12 maart a.s. maar bij de opzet ervan heb ik zo mijn bedenkingen. Groenten kweken in competitieverband en mensen wegsturen omdat ze minder presteren stuit me tegen de borst als het de bedoeling is om plezier en liefde te etaleren voor teelt, oogst en eten van je eigen groenten.

'Van Hollandse Bodem', vanaf 12 maart elke donderdag om 20.30 uur op NPO 1



Ik hoop dat de formule van AH beter werkt. Die heeft iets in gang gezet waarvoor niet alleen kinderen warm lopen. Veel volwassenen doen mee met de rage. Nu maar hopen dat het geen eendagsvlieg is en er een helpdesk komt die voor verdere begeleiding zorgt. Heeft AH daar wel aan gedacht?

De moestuinrage, en dan vooral het vierkantemeterbaktuinieren deed in 2010 via Boerenbond/Welkoop zijn intrede. Vóór die tijd was er in ons land geen

aandacht voor en moest ik het doen met het Engelstalige boek van Mel Barholomew: Square Foot Gardening. Gekoppeld aan de eigen ervaringen kwam mijn publicatie erover in 2010 (de stoep-tegeltuin) op het juiste moment. Door de niet aflatende ijver van Jelle Medema uit Den Aniel is het vierkantemetertuinieren in alle geledingen van onze samenleving doorgedrongen en is er eindelijk een Nederlandse vertaling van Square Food Gardening verschenen. De SPAR promoot het moestuinieren door kinderen via het Schooltuinproject (met de groeten aan Piepertje Pom) en draagt als buurtsupermarkt bij aan buurtmoestuininitiatieven. En in datzelfde kader vind je tegenwoordig ook de GAMMAbuurtmoestuin en de KARWEIbuurtmoestuin. Over opvallende buurtmoestuinnamen vertel ik je een volgende keer meer.

AH: VERGEET DE JUMBO EN TEEL DE GROENTEN ZELF, DAN SPAAR JE BIJ DE KOOP, ZO'N KARWEI ZAL DAT NIET ZIJN.

WEBSITE VAN GROENMOES

Wie googelt naar de website van Groenmoes kan een opmerking lezen als zou de website mogelijk gehackt zijn. Aangezien deze informatie niet klopt heeft dit wel een vervelende uitwerking met name waar het het abonneren betreft op de gratis nieuwsbrief. Wie het namelijk niet vertrouwt bezoekt de website namelijk niet. Google is verzocht deze foutieve informatie te verwijderen, maar het kan tot 4 weken duren voordat het daadwerkelijk gebeurt.

GROENMOES

publicaties voor natuurlijk moestuinieren en eerlijk voedsel

LEZERSMOES: REACTIES VAN LEZERS

(Informatie is t.b.v. de nieuwsbrief ingekort)

ONDERWERPEN: NATTE GROND, AARDPEREN, AARDBDEIPLANTEN EN WISSELTEELT, EEUWIG MOES EN PALMKOOL, SAMENTUINEN IN BRABANT, PAARDENMEST.

Alide

Door de nattigheid is er mos gegroeid, moet ik die weghalen als ik wil om-spitten?

natte grond

Antwoord

De grond is nat en je wilt spitten! Natte grond laat je voorlopig met rust, die zal na een bewerking weer gaan inklinken en dan kun je later weer opnieuw beginnen. Ik spreek ook liever over grondbewerking; er moet wel een dringende reden zijn om te gaan spitten anders verstoort je het bodemleven. Met een spitvork maak je de grond los, meer is niet nodig. Tenminste, als je zo natuurlijk mogelijk wilt werken.

Alide

Kan ik aardperen verplaatsen of zijn die hardnekkig?

aardperen

Antwoord

De twijfel klinkt al door in de vraag en ja, aardperen zijn hardnekkig. Je kunt er het beste een windsingel mee maken aan de rand van je perceel. Waar je ze weghaalt zullen uit de kleinste, haast onmogelijk weg te krijgen knolletjes weer planten gaan groeien. Laat ze even doorgroeien en trek de jonge plantjes dan voorzichtig (ondersteun met een vork) uit de grond. Dan heb je de knolletjes vanzelf te pakken.

Alide

Mogen aardbeiplanten blijven staan (in verband met wisselteelt)?

aardbeiplanten en wisselteelt

Antwoord

In de Zaaiagenda heb ik slechts één zin gewijd aan meerjarige groenten (incl. aardbeien): 'het moge duidelijk zijn dat meerjarige groenten buiten dit teeltplan blijven'. Met aardbeien ligt het in feite iets genuanceerder: ervan uitgaande dat je geen aardbeien zaait, geen diepvriesplantjes gebruikt en niet in pot of bak teelt maar in de vollegrond dan zou ik het aardbeienperceel 2-3 jaar ongemoeid laten. In zijn algemeenheid geldt dat je het eerste jaar weinig maar wel grote vruchten kunt oogsten en een tweede jaar veel, maar weinig grote exemplaren aantreft. Een derde jaar zal een herhaling van het tweede jaar opleveren. Maar, pas op: langdurige teelt op hetzelfde perceel kan verwelkingsziekte en aantasting door bodemaaltjes tot gevolg hebben.

Alide

Eeuwige moes en palmkool staan er nog: weghalen of laten staan?

eeuwig moes en palmkool

Antwoord

Beide groenten horen tot de kruisbloemigenfamilie en horen dus in een teeltwisselingsschema thuis. Maar... eeuwige moes heet niet voor niets zo. Als je regelmatig blad oogst zal de plant blijven aangroeien (bij mij zorgen de duiven voor de oogst, maar dat terzijde). Als ze in het vak van de kruis-

GROENMOES

publicaties voor natuurlijk moestuinieren en eerlijk voedsel

bloemigen staan zul je ze moeten verwijderen. Ik heb het anders aangepakt: ze staan bij de meerjarige groenten en kunnen dus jaren (hoewel eeuwig?) op dezelfde plaats blijven staan. Palmkool is een boerenkoolsoort en de plant verwijder je, net als andere koolsoorten, uit het teeltvak om plaats te maken voor een opvolgende groentegroep.

John Vermeer (BMF)

Kun jij aandacht besteden aan onze zoektocht naar tuiniers die veel interesse hebben in de opstart en exploitatie van een samentuin in hun eigen buurt? De Brabantse Milieufederatie (BMF) en VELT zijn een project gestart om drie Samentuinen in Brabant op te zetten en te begeleiden.

Samentuinen in Brabant

Antwoord: Groenmoes besteedt veel aandacht aan stadslandbouw en buurtmoestuinen en gaat graag op het verzoek in. Ik wil er wel op wijzen dat belangstellenden snel moeten reageren want de inschrijvingstermijn sluit op 15 maart a.s. Ik laat John hierna verder aan het woord:

Wat is een samentuin?

Een samentuin is een grotere moestuin waarin de deelnemers gezamenlijk werken en overvloedig gezamenlijk oogsten. Het is dus anders dan een volkstuin, waarbij iedereen zijn eigen stukje land heeft. Bij een samentuin is alles gemeenschappelijk. Dat heeft veel voordelen. Sommigen zijn goed in het zaaien, anderen vooral in het oogsten en verwerken, weer anderen zijn handig met grote klussen. Je kunt daarin van de ander leren. Het blijkt dat iedereen doet waar hij of zij zin in heeft en waar hij of zij goed in is. Een samentuin is ook erg handig als je op vakantie gaat: het werk gaat gewoon door en de tuin ligt er nog steeds top bij als je terugkomt, net als toen je vertrok.



Foto MoESCHtuin te Esch gemaakt door Isabel Erkemeij, Soulmates Images

Wat bieden wij?

Wij bieden de mogelijkheid om je samentuin te begeleiden tijdens de opstart in het eerste jaar. We geven daarbij zowel inhoudelijke als procesmatige begeleiding. Voor de inrichting is een klein budget per samentuin beschikbaar.

Aanmelding

Aanmelding kan geschieden door het aanvraagformulier zo volledig mogelijk in te vullen. Het formulier is te vinden op de website van de Brabantse Milieufederatie:

<http://www.brabantsemilieufederatie.nl/nieuws/samentuinen-gezocht-brabant/>.

Aanmelden kan tot 15 maart.

Procedure

De BMF en Velt zullen vanaf 15 maart de inzendingen beoordelen. Rond 21 maart zal de uitslag bekend zijn en informeren wij je per mail. Met de inzenders van de meest kansrijke voorstellen zullen vrijwel direct daarna verdere afspraken worden gemaakt om te starten.

Nadere informatie is te verkrijgen bij John Vermeer, 06-12579879 of

john.vermeer@brabantsemilieufederatie.nl.

GROENMOES

publicaties voor natuurlijk moestuinieren en eerlijk voedsel

NB. Bezoek het project Samentuinen, in combinatie met reeds in de gemeente Haaren gerealiseerde projecten op de Groenmoesmarkt van 22 maart a.s.

Irene Verbeek schrijft n.a.v. de correspondentie met Petra Lauser over paardenmest:

paardenmest

Ik heb nog één aanvulling op de vraag over paardenmest die ook voor anderen van belang is: Mest moet nooit gebruikt worden om slootkanten op te hogen. In Nederland hebben we last van enorme mestvervuiling in het water. Over de slootkanten (en dus de mest) stroomt al het oppervlaktewater naar de sloten toe. Hiermee worden grote hoeveelheden voeding uit de mest mee het water in gespoeld. Zo wordt dus actief bijgedragen aan de vervuiling en verzuring van het oppervlaktewater.

MENGELMOES

Leontien Nuhn laat weten erg gecharmeerd te zijn van het boek 'de dynamische tuin' van Geurtje Kieft. De vraag van Conny Wichem over mest van permanent op stal staande koeien is voorgelegd aan een biologisch werkende veeboer en zal later worden beantwoord. De vraag van Lucas Thijssen over de relatie tussen coniferengroen en bonenziekten is aan een van Nederlands grootste boomkwekerijen voorgelegd. Moestuindeskundige Janneke Tops zal de vraag van Henk en Therese Schrijver over compost gaan beantwoorden (je kunt Janneke Tops ontmoeten op de Groenmoesmarkt).

LAATSTE BERICHTEN GROENMOESMARKT

Op de flyer die je over de Groenmoesmarkt hebt ontvangen is het nummer 23 weggevallen. Op deze plaats hoort te staan: ROOD MET ZWARTE STIPPEN van Claudia van Bruggen uit Utrecht. Zij heeft goed gekeken hoe professionele, biologisch werkende groentetelers met plaaginsecten omgaan en dacht: waarom bestaat zo iets niet voor de hobbyteler? Daar werd in het verleden aan voorbij gegaan. Claudia biedt nu een assortiment aan plaagbestrijdende insecten en andere hulpmiddelen aan op de Groenmoesmarkt. Het toeval wil dat ROOD MET ZWARTE STIPPEN als milieuvriendelijk bedrijf wordt genoemd in mijn moestuinpraktijkids VAN ZAAIEN TOT OOGSTEN die vers van de pers door Groenmoes op haar eigen markt wordt aangeboden. Zie ook www.roodmetzwartestippen.nl.



Best, 10 maart 2015, Hans van Eekelen

Op 10 maart 2015 zijn er 1.759 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.