

GROENMOES

publicaties voor natuurlijk moestuinieren en eerlijk voedsel

28^e nieuwsbrief, 16 augustus 2015

DE WERELD VERBETEREN VOLGENS UNILEVER
JAARROND TUINBONEN TELEN?
WEEUWENTEELT VOOR VROEGE OOGST
DROOGBONEN

MENGELMOES
LEZERSMOES
TAALTUIN

DE WERELD VERBETEREN VOLGENS UNILEVER

GEEN GRENZEN AAN DE GROEI IS HET UITGANGSPUNT VAN DEZE HALF-NEDERLANDSE MULTINATIONAL. EN DAN MET NAME GEEN GRENZEN AAN DE GROEI VAN HET EIGEN VERMOGEN.



pure misleiding: de industrieel geproduceerde pastasauzen van Bertoli worden voorgesteld als nostalgische, kleinschalige, ambachtelijke producten



door de aankopen van palmolie door Unilever verdwijnt de biodiversiteit uit de Cross River State in Nigeria

Hoe anders zet Unilever zichzelf in de markt. Ik krijg de tranen in de ogen bij het lezen van zoveel liefdadigheid, respect voor de natuur en gehamer op duurzaamheid. Ik zou haast vergeten dat er gewoon producten worden verkocht waarvoor we de portemonnaie moeten meenemen naar de supermarkt. Becel en rookworst bijvoorbeeld, erwtensoep en Zeeuws meisje margarine, Bertoli tomatenproducten en Calvé mayonaise, Cup a Soup en Magnum ijs: telkens als ik op de Unilever-website een aantal producten aanklik spatten duurzaamheid, authenticiteit, smaak, eerlijkheid, gezondheid en diervriendelijkheid van het scherm.

En wat lees ik verder: "groei en duurzaamheid zijn niet met elkaar in conflict, 100% van onze palmolie wordt duurzaam betrokken, we zetten ons in voor een duurzame landbouw en overleven alleen succesvol door duurzaam te groeien".

De praktijk? Unilever verwerkt soja in zijn producten waarvoor oerwouden in het Amazonegebied worden gekapt en waaraan massa's chemische bestrijdingsmiddelen te pas komen. Unilever laat anderen (palmolieproducent

GROENMOES

publicaties voor natuurlijk moestuinieren en eerlijk voedsel

Wilmar) de kastanjes uit het vuur halen, resp. bossen kappen in Nigeria waarmee het leefgebied van gorilla's wordt bedreigd. Dat noemt ze 100% duurzame palmolie, de oliesoort die voor het bedrijf goedkoper is dan andere plantaardige oliën en in feite de minst gezonde. Unilever voert een juridisch gevecht met een producent van mayonaise die een duurzamer product (Just Mayo) in de markt zet dan het eigen goed verkopende merk Hellmanns. Unilever zet gezondheidsclaims als wapen in om er zijn pro-actieve margarines een duw in de gewenste richting mee te geven terwijl men doof is voor de tegengeluiden uit wetenschappelijke kring. Unilever belooft al jaren om de hoeveelheden zout, vet en suiker in haar producten te reduceren maar vervult hierin geen voortrekkersrol.



Unilever procedeerde met Hellmanns mayonaise om de duurzamere mayo van concurrent 'Just Mayo' uit de markt te krijgen.

De aanleiding voor deze column vormde het krantenartikel waarin Unilever kwaliteit en authenticiteit als middel inzet om grof geld te verdienen. Aan gewone thee en mosterd is niets verdiend, het wordt

pas aantrekkelijk als je er iets exclusiefs van maakt waar - nu nog - de happy few voor wil betalen maar waar de massapsycholoog wel raad mee weet. Een doosje thee van € 19,00 en een pot mosterd van € 35,00. Daarmee verbeter je de wereld!



Unilever werd in 2011 en 2012 door Foodwatch "beloond" met een gouden windei voor de meest misleidende reclame, eerst voor Blue Band volkoren witbrood (!?), een jaar later voor de nooit bewezen bewering dat 'Becel pro-actief' het risico op hart- en vaatziekten vermindert (zie *)

Hoe duurzaam kan je zijn? Bekijk de homepage van Unilever. Ik dacht dat men voedingsmiddelen zou verkopen maar die staan kennelijk op het tweede plan. De allereerste aandacht is gericht op 'sustainable living' en een recept voor duurzame samenwerking waarmee men de wereld wil verbeteren. Is dat niet ontroerend?

De jaarmzet van Unilever bedraagt wereldwijd ca. 50 miljard euro. Maar hoogste baas Paul Polman geneert zich openlijk voor zijn jaarsalaris van 10 miljoen euro. Schattig toch!



De financiële crisis is voorbij: Unilever gaat exclusieve mosterd van het merk Maille verkopen voor € 35 - € 50,00 per potje... Het lijkt wel 4711 van Eau de Cologne!

* hierover loopt nog een rechtszaak van Foodwatch-Duitsland tegen Unilever waarover op 1 september a.s. een uitspraak wordt gedaan door het Hooggerechtshof in Hamburg.

GROENMOES

publicaties voor natuurlijk moestuinieren en eerlijk voedsel

JAARROND TUINBONEN TELEN?

Tuiniers willen niet overvallen worden door de bonenluis en doen er alles aan om zo vroeg mogelijk met de teelt van tuinbonen te beginnen. Want als je kijkt naar de tijd waarin deze luizen actief zijn en in de wetenschap dat die kleine zwarte, vleuggelloze insecten je oogst kunnen ruïneren kunnen we



bonenluis met vleugels



de ons bekende bonenluis



aguadulce à tres longue cosse

niet vroeg genoeg zijn met bonen leggen. Niet direct dus een onderwerp voor de maanden augustus/september hoor ik je denken. Nee, dat klopt, maar vanwege mijn experimenten met een teelt in diverse perioden van het jaar durf ik te stellen dat de vroege teelt met een oogst in juni de te bestrijden luis juist in de kaart speelt. Het is blijkbaar nooit vroeg genoeg om deze voor te zijn. En als je ook nog eens zo'n warme junimaand treft als die achter ons ligt verlies je de strijd geheel als je besluit om niet te toppen. De voor- en nadelen van het toppen laat ik hier achterwege. Het gaat me om een tijdstip dat ik de luis kan beetnemen want zijn vleugelhebbende ouders weten instinctmatig dat het voorjaar de beste periode is om hun waardplanten te verlaten en domicilie te kiezen op de bonen die ze dan voor het uitkiezen hebben. Ik ben nu bezig te oogsten van de bonen die ik in juni heb gelegd en hoe warm het weer nu ook is, geen luis te bekennen en de enkele mier die op weg is naar de top keert onverrichter zake terug zonder een luis te hebben kunnen melken. Vorig jaar bleek de maand juli te laat te zijn om nog op tijd te kunnen oogsten, maar vergis je niet: probeer het eens tussen eind september en begin november. De plant zal voordat de winter invalt nog een behoorlijke groei kunnen maken en dan sterk genoeg de winter door kunnen komen. Wat dat betreft lijkt deze teeltwijze op de weeuwenteelt (zie hierna). Bij strenge vorst is enige bescherming wel gewenst (zowel tegen de kou als tegen hongerige konijnen is me in het verleden gebleken). Gebruik voor deze teelt het ras *Aguadulce à tres longue cosse*. Waar je die vindt? Mooie gelegenheid om eens te wijzen op het register met 1.100 groenterassen dat vanaf pagina 249 als bijlage in de Zaaigenda is opgenomen. In een paar seconden tijd kom je aan de weet dat deze als biologische boon te koop is bij Zaadhandel Van der Wal en in een gangbare variant bij Vreekens' Zaden. In de Zaaigenda wordt

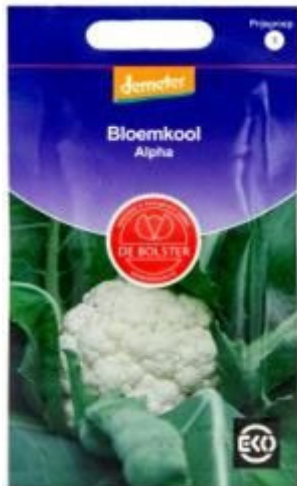
deze herfstteelt vermeld op 9 oktober en 1 november. Laatstgenoemde datum is al aan de late kant om nog met een sterke plant aan de winter te beginnen. Bonen leggen in juni wordt er niet in genoemd – die ervaring heb ik ook nu pas opgedaan - en tuinboeken maken er geen melding van.

GROENMOES

publicaties voor natuurlijk moestuinieren en eerlijk voedsel

WEEUWENTEELT VOOR VROEGE OOGST

Weeuwenteelt lijkt wel een term voor gevorderden in de moestuin. Het is eerder de onbekendheid (o.a. vanwege de extra zorg) dan de moeilijkheidsgraad waarom deze niet veel wordt toegepast. Maar waarom zou je het niet eens proberen? Eerst de naam zelf maar eens toelichten en warempel: ook die vind je in de Zaaigenda terug (pag. 10). De naam herinnert aan de tijd dat er 's winters in een verwarmde kas geteeld werd. Veel mensen zullen zich dat niet hebben kunnen veroorloven. Een rijke weduwe (verkort tot 'weeuw') kon zich dat kennelijk wel. Tegenwoordig wordt er een teelt mee aangeduid die al voor het invallen van de winter begint en die onder de bescherming van een (overigens koude) kas tot stilstand komt om vervolgens met voorsprong in de vollegrond te worden voortgezet. De voorsprong is gerelateerd aan de teelt die in de loop van de winter binnenshuis begint waarna de zaailing aan het eind van de winter buiten wordt uitgeplant. Met weeuwenteelt is



inderdaad meer werk gemoeid, werk dat wel beloond wordt met eerder te oogsten groente. Welke groente komt ervoor in aanmerking? Traditioneel zijn het koolsoorten omdat ze in een koude kas (ev. met extra folie als bescherming) 'geparkeerd' kunnen worden. En van al die koolsoorten is bloemkool weer de favoriet. Van bloemkool wordt ook gezegd dat ze jaarrond geteeld kan worden en jawel een van de bloemkoolrassen heet 'all the year round'. Als je dit ras en het ras alpha gebruikt (de Zaaigenda noemt 7 verschillende zadenleveranciers) dan heb je een goede keuze gemaakt. Niet elk ras is namelijk geschikt voor deze teelt.

Hoe ga je te werk? Zaaï in september of oktober de bloemkool op een zaai-bed in de koude bak. Het kan ook wel in de vollegrond maar plaats er dan plastic folie overheen. Zaaï niet te dicht op elkaar zodat de zaailingen kunnen uitgroeien.

Ongeveer een maand na zaaien verspeen je de plantjes in niet te kleine bloempotten (bij voorkeur van steen, maar plastic kan ook wel). Plaats de potten terug in de koude bak, in een kas of binnenshuis. Geef aanvankelijk veel water. Zorg ervoor dat de potten geen contact maken met aarde, leg er zo nodig plastic folie onder zodat de wortels niet vast kunnen groeien. Het water geven wordt verder verminderd totdat het in de winterperiode praktisch stilligt. Door de afnemende temperatuur, het beperkt water geven en de onmogelijkheid om verder te wortelen krijg je kleine maar stevige en gezonde planten. Dek de planten alleen bij strenge vorst met vliesdoek af en verwijder dit direct zodra de vorst minder wordt. Als de plantjes uiteindelijk eind februari/begin maart naar de vollegrond verhuizen dan hoort een oogst in april/mei tot de mogelijkheden.



foto: Moestuinforum

Daar heb je dan veel voor moeten doen, alert zijn op weersverandering, koude en droge omstandig-

GROENMOES

publicaties voor natuurlijk moestuinieren en eerlijk voedsel

heden moeten nastreven en het evenwicht zien te vinden tussen weinig en geen water geven. Dus toch een beetje moeilijk?

Naast bloemkool komt voor weeuwenteelt in aanmerking: savooiekool, rode kool, spitskool en broccoli.

DROOGBONEN

enkele soorten droogbonen

Bonen die uitsluitend als droogboon zijn te consumeren vind je overwegend als lage soort. De enige stokboon in dit genre is de kievitsboon. Kievitsbonen hebben een roze-witte grondkleur en streepvormige, violette vlekken. En daarmee lijken ze dus op kievitseieren. Spikkelbonen zegt men er ook wel tegen. Toch is er een variant op de kievitsboon die zowel als stok- alsook als lage boon geteeld kan worden: de borlottiboon.

De droogbonen die als lage struikbonen voorkomen zijn er in de kleuren bruin, wit en geel. De witte droogbonen worden wel soepbonen genoemd, maar de 'brunebonensoep' van het Drentse Bartje bewijst dat soepbonen niet per definitie wit hoeven te zijn. Een witte droogboon die witte eiboon wordt genoemd of op zijn Frans "Saint-Esprit-Oeul Rouge" zouden we in het Nederlands "Heilige-Geest-boon" kunnen noemen Deze bonen hebben rond het oog (de plek waarmee ze aan de peul hebben vastgezeten) een tekening waarin de één een duif met gespreide vleugels herkent (de H. Geest) en de ander een tinnen speelgoedsoldaatje, reden waarom ze ook wel soldatenbonen genoemd worden.



Limabonen

Borlottibonen

Kievitsbonen

H.Geestbonen

bonen drogen

Laat bonen altijd afsterven aan de plant. Je ziet de groene peul verkleuren tot perkamentachtig bruin. Dat is het moment om ze te oogsten. Laat de peulen nog aan de plant hangen terwijl je de plant lossnijdt van zijn wortels. Hang de planten op een beschutte plaats over een (was)lijn en laat ze enkele weken nadrogen. Haal ze dan pas uit de peul om te gebruiken of te bewaren.

bonen bewaren

Wie droogbonen bewaart doet er goed aan ze minstens 24 uur in de diepvries te leggen. Op die manier wordt de bonenkever uitgeschakeld. Je kunt de bonen op een koele, donkere plaats maandenlang bewaren.

in de week zetten en koken

Als je droogbonen wilt eten moet je je er tijdig bewust van zijn. Ze hebben nu eenmaal tijd nodig om te weken. Doe dat weken de avond voorafgaande aan de geplande maaltijd. Spoel ze af, zet ze met

GROENMOES

publicaties voor natuurlijk moestuinieren en eerlijk voedsel

ruim water op en laat ze minstens 12 uur weken. Bonen kunnen nooit rauw worden gegeten vanwege een actieve gifstof die na het koken niet meer werkzaam is.



Friese gele Woudboon



Groninger Strogele

TIP Als je in het najaar vanuit de zadencatalogi een keuze maakt voor droogbonen dan zul je zien dat het aanbod overweldigend is. Het is goed te weten dat er enkele historische rassen in Nederland bestaan die je zeker eens moet uitproberen. De Friese gele woudboon (Giele Wâldbeantsje) is een stamdroogboon die afkomstig is van

de Friese zandgronden. Dit oude ras is bewaard gebleven en wordt weer regelmatig aangeboden bij zadenleveranciers (zie Zaaiaagenda). De boon heeft een hoge ziekteresistentie, is goed bestand tegen koud en nat weer en... smaakt voortreffelijk. Daarnaast is ook de Groninger Strogele te koop (eveneens in de Zaaiaagenda opgenomen) die door zijn zachtheid een goede soepboon is. Ze lijken uiterlijk erg op elkaar.

MENGELMOES

KOM IN ACTIE TEGEN ROUNDUP



Glyfosaat – het onkruidbestrijdingsmiddel in RoundUp – staat de komende maanden in de belangstelling van de EU. De Europese Commissie neemt voor het eind van het jaar een beslissing over het al dan niet toelaten van glyfosaat in de EU. Foodwatch, onze Nederlandse waakhond op het gebied van eerlijk voedsel, roept burgers op om waakzaam te zijn bij het advies dat de EFSA (de Europese voedselautoriteit) aan de Europese Commissie afgeeft. Ze stelt burgers daarom in staat een petitie te tekenen.

Groenmoes heeft inmiddels de petitie getekend die door Foodwatch is voorgelegd. Wie zich aangesproken voelt roep ik bij deze op om dit voorbeeld te volgen. Aan mijn reactie naar Foodwatch heb ik navolgende toelichting gekoppeld: *Namens GROENMOES- publicaties voor natuurlijk moestuinieren en eerlijk voedsel - ageer ik al vanaf 2009 tegen glyfosaat en het onkruidbestrijdingsmiddel RoundUp. Deze publicaties worden door enkele duizenden mensen gelezen en ik zal ze dan ook op de hoogte brengen van uw indringende boodschap.*

Klik op onderstaande website, lees de informatie en onderteken.

www.foodwatch.org/nl/onze-campagnes/onderwerpen/glyfosaat/e-mailactie

De chemische industrie (Monsanto, Bayer, Syngenta) lobbyt momenteel bij de EFSA om hun winst-

GROENMOES

publicaties voor natuurlijk moestuinieren en eerlijk voedsel

gevende belangen te laten prevaleren boven die van de volksgezondheid. Daartegenover staat een wetenschappelijk rapport van het internationaal agentschap voor Kankeronderzoek over de gevaren van glyfosaat voor longkanker en non-Hodgkin.

Ook de Vereniging Velt laat zich niet onbetuigd. Zij reageerde onlangs nog op een tv-uitzending van de Vlaamse commerciële zender VTM waarin de wereld op zijn kop werd gezet: door een verbod op pesticiden zouden we op kosten worden gejaagd omdat onkruid dan meer kans krijgt. Velt wijst er fijntjes op dat we kunnen kiezen voor de portemonnaie of voor de eigen gezondheid.



LAATSTE NIEUWS: Staatssecretaris Mansveld is niet van plan om het gebruik van glyfosaat voor de landbouw te verbieden maar wel voor particulieren. Dit meldt de agrarische nieuwsbrief "Nieuwe Oogst". Met een persiflage op de naam van agrarisch voorman Albert Jan Maat lijkt me dit het meten met twee maten. Duitsland en Zwitserland zien ook niets in een verbod, wel in 'waakzaamheid'.



DE KOSTBARE VERGISSING VAN MANSHOLT



Toneelstuk, gespeeld op locatie in boerderijschuren door het hele land, (vorig jaar in Noord-Nederland, dit jaar hoofdzakelijk in het zuiden) belicht de kostbare vergissing van Nederlands invloedrijke naoorlogse landbouwminister en Eurocommissaris. Onder het motto 'nooit meer honger' was hij het boegbeeld van de grenzeloze groei van de agrarische sector met zijn ruilverkaveling, megabedrijvigheid, melkplas en boterberg tot aan de afhankelijkheid van de bancaire sector toe. Ondanks alle goede bedoelingen - hij wilde de agrarische sector sterker maken in een duurzame omgeving - is er weinig terecht gekomen van zijn ambitie om een bloeiende boerenbedrijvigheid te doen ontstaan waarin elke boer een eerlijk aandeel heeft in de welvaart van zijn land binnen de contouren van een verenigd Europa. Hoewel het stuk gewoon 'Mansholt' heet geeft hij zijn historische vergissing toe vlak voordat hij zelf met pensioen gaat.

De strijd tussen groot- en kleinschaligheid, tussen gangbaar en bio, tussen continue groei en pas op de plaats maken en tussen verschraling en verrijking van ons voedsellandschap zijn actuele thema's die het tijdperk na Mansholt domineren. Ook al heb je de periode Mansholt (1945-1973) niet zelf meegemaakt, het toneelstuk geeft een indringende kijk op de politiek en de persoon met wiens erfenis we al lang de 21^e eeuw zijn binnengestapt.

Wie het toneelstuk wil zien kan daarvoor nog terecht in Persingen (Ooipolder) en in Wageningen. Ga naar www.mansholt-theater.nl.

HOEZO GRENZEN AAN DE GROEI?

Boterberg en melkplas, gevolgen van het Europese Mansholtbeleid dreigen terug te keren dank zij

GROENMOES

publicaties voor natuurlijk moestuinieren en eerlijk voedsel

het loslaten van het melkquotum. Melkveehouders zijn massaal bezig hun bedrijven uit te breiden tot voor Nederlandse begrippen ongekende proporties. “Mega” haal je niet eens meer met stallen tot 200 koeien. En als je naar de overkant van de grote plas water kijkt dan is 1.000 koeien per veeboer eerder regel dan uitzondering. Een Nederlandse ondernemer heeft plannen om in diverse landen megaboerderijen met gemiddeld 22.000 koeien per bedrijf op te zetten. China heeft onlangs met Rusland een deal gesloten voor de bouw van een megastal voor 100.000 (!) koeien, bedoeld voor de Russische markt. De eerder bedoelde Nederlandse ondernemer wil hetzelfde aantal in Brazilië gaan fokken. We zullen die megalomane ratrace in Nederland nooit kunnen winnen.



de plantscraper is geen utopie meer: groot, groter, grootst wordt ontwikkeld in USA, Japan en China

De glastuinbouw is in Nederland al lang tegen de grenzen van haar groei aangelopen. Nederlandse kassenbouwers worden overal in de wereld gevraagd... het minst nog in eigen land. Als de Nederlandse boer wil overleven zal hij moeten terugkeren naar kleinschaligheid en biodiverse en verbrede landbouw, niet moeten leveren aan wereldmarkt en winkelketen maar doet hij er goed aan om in direct contact met de consument zijn kwalitatief hoogstaande, duurzame producten voor een eerlijke prijs aan te bieden. Boer en burger worden er blij van. Ik heb het zelf ondervonden bij mijn bezoek aan Bioboerderij Sumiran in Asten/Heusden (www.sumiran.nl). Let ook eens op de recente terugkeer van de rijdende winkel met streekproducten, rechtstreeks van de blije-gezichtenboeren in midden-Brabant ten behoeve van consumenten in het gebied tussen Tilburg en Waalwijk en vanaf 18 augustus 2015 ook in het gebied van Maas en Waal (www.dewinkelwagen.nl).

HERNIEUWDE BELANGSTELLING VOOR WECKEN

Volgens het Culinaire Erfgoedcentrum in Roden is wecken het nieuwe inmaken en bewaren. Het conserveren van voedsel is terug in de aandacht. Vroeger was dit noodzakelijk om 's winters over voldoende voedsel te beschikken. Tegenwoordig is het uit liefde weer opgepakt waarbij de aandacht voor het tegengaan van verspilling eveneens motiverend werkt om groenten en fruit in te maken.



Wie ermee wil kennismaken kan ervoor naar Roden gaan. Daar wordt op 23 augustus a.s. de 2^e nationale Weckmarkt gehouden. Een andere mogelijkheid bieden de Beleef-Landlevendagen in het Openluchtmuseum in Arnhem op 11 t/m 13 september a.s. Zie voor beide evenementen www.groenmoes.nl, rubriek 'Groen en Smakelijk'.

GROENMOES

publicaties voor natuurlijk moestuinieren en eerlijk voedsel

BELEEF LANDLEVEN

Tja, wat doe je als MAGAZINE LANDLEVEN promotor is van 'Zaaiagenda' en van 'Van Zaaïen tot Oogsten' en je vraagt om deel te nemen aan de BELEEF LANDLEVEN DAGEN in het Openlucht-museum in Arnhem? Vorig jaar was ik er al deelnemer in een cluster onder leiding van Carolina Verhoeven, de onbetwiste autoriteit op het gebied van het verwerken en bewaren van groente en fruit (Heel Holland Weckt). Ik heb me laten overhalen om op zaterdag 12 september a.s. er weer bij te zijn, niet op de manier die Landleven voor ogen had (lezingen en workshops), maar gewoon om zelf promotie voor Groenmoes te maken. Ton Vreeken zal nu de door Landleven gedachte invulling gaan geven. De organisatie beloofde me trouwens dat er dit jaar meer accent zal worden gelegd op de eetbare tuin. Met De Landskeuken (Carolina Verhoeven), Vreekens' Zaden (Ton Vreeken), De Bolster, De Bolderik, De Boschhoeve en Groenmoes vormen we een mooi Groenmoesclubje en krijgen de Beleef Landlevendagen een inkleuring die tot tevredenheid stemt.

11, 12 en 13 september: Beleef Landlevendagen in Openluchtmuseum Arnhem. Toegang: € 5,00 (met MJK), € 13,50 als Landlevenabonnee) en € 16,00 (als niet-abonnee). Tijd: 10.00 – 17.00 uur Hoefleraan 4, 6816 SG Arnhem.

www.landleven.nl/evenementen/beleef-landleven

ALBERT HEIJN IS ER NIET ROUWIG OM DAT VEEL MOESTUINTJES IN POTTEN ZIJN MISLUKT!

Je denkt toch niet dat AH een filantropische instelling is? Haar goedgeefsheid in de afgelopen lenteperiode bracht me tot de verzuchting waar de begeleiding van haar moestuinproject bleef. Je kunt toch niet verwachten dat kinderen (en volwassenen) die nooit getuinierd hebben weten wat ze na 'de potjesperiode' moeten doen om succesvol verder te tuinieren. Welnu, AH verwachtte dat ook niet en hoopte stiekem dat er zo veel zou mislukken dat men graag de groente in de supermarkt zou willen kopen in plaats van ze zelf te telen. Een woordvoerster van AH bevestigde dat al gebruikte ze er mooier verpakte woorden voor.

LEZERSMOES: REACTIES VAN LEZERS

Tineke Pronk vraagt om een advies bij een probleem waarvoor ze overall gezocht/gevraagd heeft, maar waarvoor ze nergens een goed antwoord heeft gekregen:

"In mijn compostvat lijkt een slakkennest te zitten: elke dag vis ik er tientallen kleintjes en soms ook dikkerds uit, maar het lijkt onbegonnen werk. Wat zou u daarmee doen?"

Antwoord van Groenmoes

Inderdaad onbegonnen werk. Je kunt twee dingen doen: het hele compostvat buiten de tuin leegmaken, het vat goed schoonspoelen, liefst met kokend water om er zeker van te zijn dat er geen slak en slakkenei is achtergebleven. Wil je dat? Ik vermoed van niet. Je kunt ook accepteren dat er slakken zijn; de zichtbare zou je kunnen verwijderen maar de onzichtbare en de eitjes zul je nooit kwijttraken. In het compostvat en in de composthoop doen ze overigens goed werk, daarvoor hoef je ze niet te verwijderen. Het probleem komt later: als de compost over de tuin wordt verspreid, worden ook de slakkeneitjes mee verspreid. Het probleem blijft dus bestaan. Wat ik zelf doe? Er geen



GROENMOES

publicaties voor natuurlijk moestuinieren en eerlijk voedsel

probleem van maken! De compost spreid ik in het najaar over de grond uit en ik mulch ook (wordt ook wel afgeraden omdat het slakken aantrekt). In april worden slakken actief maar dan is de mulch alweer weggeharkt die nog niet is verteerd zodat de bodem kan opwarmen. Over het bestrijden van slakken is een nieuwsbrief te vullen; er zijn niet veel afdoende middelen. Ik accepteer dat er slakken zijn en neem preventief maatregelen. Het komt erop neer dat ik veel voorzaai in plaats van ter plekke en dat ik ringen om jonge planten zet die heel aantrekkelijk voor slakken zijn. 's Morgens vroeg ga ik de tuin rond om slakken op te rapen en ze minimaal 20 meter verder uit de tuin te verbannen. Door stenen, tegels of plankjes op de grond te leggen trek ik slakken aan die ik er dan maar onderuit hoef te plukken. Sommige plantjes raak ik aan de slakken kwijt maar er blijft genoeg over. In de loop van juli is het probleem meestal voorbij. Ik tuinier op natuurlijke wijze en ik zal geen slakken verdelgen. Ze zijn deel van die natuur; ook vogels zijn er dol op.
Beetje gerustgesteld?

De Brabantse Milieufederatie (BMF) vraagt aandacht voor de trefdag voor samentuinders die op 26 september a.s. in het Brabantse Haaren wordt gehouden.



In het kader van de Natuurtour is er bij zorgtuinderij De Es in Haaren een bijeenkomst voor startende en ervaren samentuinders. Kennis maken en ervaringen delen is mogelijk aan de hand van presentaties door samentuin Bergboss in Oss en Zwollemoer in Drunen.

Praktische info: zaterdag 26 september van 11.30 – 16.30 uur bij tuinderij De Es. Kosten € 15,00 (incl. lunch en borrel). Max. aantal deelnemers: 50.

Aanmelden: www.brabantsemilieufederatie.nl/agenda/natuurtour-samentuinen-in-brabant

TAALTUIN



**Hoe kan iemand zonder dak toch een daktuin bezitten?
In Atlanta (VS) is dat mogelijk. Daar worden daktuinen
onderhouden door daklozen!**

NIET VOOR GEWONE STERVELINGEN: ONDERWATERMOESTUIN

Wil je vanaf nu geen plaaginsecten meer in je moestuin?
Begin dan een onderwatermoestuin

[onderwatermoestuin](#)



GROENMOES

publicaties voor natuurlijk moestuinieren en eerlijk voedsel

NIET VOOR GEWONE STERVELINGEN: RUIMTEVAARTMOESTUIN

Altijd al zweverig geweest? Start een ruimtevaartmoestuin.

[ruimtevaartmoestuin](#)



P.S.

Met de hand aan de muis om deze nieuwsbrief te verzenden werd mijn aandacht afgeleid door een juist binnenkomende nieuwsbrief van mijn zeer gewaardeerde vriend op het gebied van natuurlijk moestuinieren en eerlijk voedsel Norbert Mergen (www.mergenmetz.nl en klik op 'niewsbrief') . Daar word ik altijd prettig gestoord van en 'dus' moest ik die eerst lezen. De overeenkomsten die er zijn tussen zijn verhaal over de voedselindustrie (in relatie tot Slow Food) en mijn column over Unilever zijn op zijn minst frappant te noemen. Het is zeker ook aan te raden om het verslag van zijn bezoek aan de moestuin van Gerdien Strijker (de Boswief) te lezen.

Norbert heeft een prettig-kritische stijl van schrijven en je wordt vanzelf met beide benen op de grond gezet als je de neiging hebt om alles voor zoete koek (of chocola) te slikken wat je krijgt voorgezet.

Norbert, bedankt!

Best, 16 augustus 2015,

Hans van Eekelen

Op 16 augustus 2015 zijn er 2.026 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.