

# SEIZOENEN

Ecologisch leven | koken | tuinieren | Nr. 4 | 2020

velt  
SAMEN  
ECO  
ACTIEF





Alexander en Elena nemen je een jaar lang mee naar hun permacultuurtuin of eetbare bosrand en maken je graag deelgenoot van hun tuinverhalen.





Tekst **Alexander Kerbusch**  
 Foto's **Boumediene Belbachir**,  
**Alexander Kerbusch**

# Zomerse rijkdom in de tuin van Alexander en Elena

Nu het volop zomer is, brengen de warme dagen een nieuw ritme in de tuin. Hete middagen dienen om te genieten: luieren op een bankje te midden van onze eetbare jungle bijvoorbeeld. Vroeger hoorde een duik in de vijver er ook bij. Tot ik op het lumineuze idee kwam om daar *Azolla* of kroosvaren in te kweken. Dat is een drijfplantje dat razendsnel groeit en stikstof bindt uit de lucht, waardoor het de perfecte mulch is voor potplanten of pas gezaaide gewassen. Alleen nodigt zo'n bak vol *Azolla* niet meteen uit om erin te zwemmen, want als je dan uit het water komt, tja, dan ben je echt een groene jongen.

## Oogsten en inmaken

Ja, het is komkommertijd. Letterlijk. De ettelijke kilo's komkommers en tomaten die we plukken, krijgen we niet allemaal vers op. Een groot deel verdwijnt in inmaakpotten. Elk jaar proberen we nieuwe recepten uit. Zo kom je na een paar jaar tot een heel repertoire aan bereidingen om – zoals we het zelf graag zeggen – de zomerzon te vangen in een potje. We gaan aan de slag met Georgische salade (komkommers + tomaat), groentekaviaar, en klassiekers als tomatensaus en augurken (die we maken met jonge komkommers). De volle potten verdwijnen op een rek in de kelder. Als we naar dat volle rek kijken, zijn we echt trots op ons werk.

## Tomatenwijn

Eind augustus verdwijnt gewoontegetrouw ook een kilo of twintig tomaten in tomatenwijn. Ja, van tomaten kun je op een heel eenvoudige manier lekkere witte wijn maken! Al wat je nodig hebt zijn twintig kilo tomaten en een paar trossen zoete druiven. Daarom wachten we tot eind augustus: dan zijn in de serre de eerste druiven van het ras Siegerrebe rijp. Zin om zelf eens tomatenwijn te maken? Je vindt het recept op [www.haalmeeruitjetuin.be](http://www.haalmeeruitjetuin.be).

We maken niet alles in, hoor. Boontjes eten we alleen in de zomer. Ingemaakt vinden we ze maar niets, en groenten invriezen doen we al helemaal niet. Onze menu's worden gestuurd door het seizoen. De hele winter eten we vooral vers uit de tuin. Maar die wintergroenten schenken we graag het gezelschap van een zongedroogd tomaatje uit de tuin. Noem het maar onze *guilty pleasure*.

## Mierzoete bessen

Na een paar maanden pauze, kunnen we weer verse appels uit eigen tuin eten. Ons vroegste ras is *July red*. Een sappige zomerappel die midden juli rijpt. Door de jaren heen hebben we een dertigtal rassen aangeplant. De ene oogst volgt mooi op de andere. De zomerappels eten we vers. De appels die we oogsten in oktober dienen om te bewaren.

Ook de moerbeï is nu aan zet. Echt een van onze favoriete fruitsoorten. Zes weken lang mierzoete bessen! Alleen als je zelf een moerbeiboom plant, kun je de bessen eten. In de winkel vind je ze niet. Een absolute aanrader voor je tuin is de witte moerbeï *Rupp's Romanian*. Een snelle groeier, lekker en met een grote productie.



## Verslavend fruit

Een andere oogst waar we naar uitkijken is die van onze miniperziken. De boompjes van nauwelijks een halve meter hoog staan in een pot. We plukken 10 tot 20 perziken per boompje. Het mooiste aan de miniperzik is dat we de plant vrij kunnen houden van krulziekte. Omdat de planten in de winter en in het voorjaar in de veranda staan, worden ze nooit ziek. De smaak van rijpe perziken en dat sappig vruchtvlees dat smelt op je tong; hemels!

Onze motivatie om zo veel mogelijk fruit zelf te kweken? De smaak en de keuze. Veel keuze. Niet uit drie of vier soorten appels of peren zoals in een supermarkt, maar uit een heel palet aan gewassen. Druiven, vijgen, peren die naar peer smaken, zoete pruimen zoals *Royal de Vilverde* ... je kweekt ze gewoon zelf. Een kleine waarschuwing; het is verslavend om veel fruitsoorten uit te testen en je tuin raakt al snel overvol. Je begrijpt dat we niet alle bomen kunnen laten uitgroeien tot hoogstammen. Wil je veel rassen planten op een kleine oppervlakte, dan wil dat zeggen dat je de bomen dicht bij elkaar plant (1 m) en meer snoeit om ze in toom te houden. Dat lukt behoorlijk.

## Het kerstmenu plan(t) je in juli

De langste dag van het jaar ligt achter ons. Dat betekent dat we stilaan beginnen met de voorbereidingen van de feestdis op de kortste dag; kerst. De eerste bedden zijn leeg geoogst. Vroege bloemkolen en aardappelen, tuinbonen en zomerprei zijn al opgegeten. Je weet het intussen al: *haal meer uit je tuin* is ons motto. Dus de perceeltjes leeg laten, zou zonde zijn. Nee hoor, op die lege bedden komen nu de wintergroenten!

Vijftien juli luidt traditioneel het winterzaai seizoen in. Nu de dagen korter worden kun je schietgrage gewassen zoals venkel en andijvie zaaien. Pin je niet vast op die vijftiende juli, want het lastige aan zaaien in de zomer is timing. Begint het te regenen? Ga dan als de wiedeweerga aan de slag. Een paar vochtige dagen met wat gematigder zomerweer zijn genoeg om de zaadjes van je winterkost te laten kiemen. Altijd spannend om die wintergroenten weer net op tijd gezaaid te krijgen.

### Dit zaaien we bijvoorbeeld na 15 juli:

- daikon voor kimchi
- zoete raap *Noir de Pardailhan*
- winterradijs in alle kleuren  
bijv. *Münchener Bier (wit)*,  
*Green Meat (groen)*,  
*Red Flesh (rood)*
- tatsoi

## Zelf wintertuinieren?

Wil je meer weten over wat je allemaal kunt kweken voor een winterse oogst? Ga eens naar een Velt-les bij een afdeling in je buurt. Als Velt-lesgever houd ik geregeld praatjes over wintertuinieren, een heel populair thema. Best logisch, want wintertuinieren is de gemakkelijkste manier om de oogst van je tuin te verdubbelen. Kijk eens op [www.velt.nu/activiteiten](http://www.velt.nu/activiteiten).