

# SEIZOENEN

Ecologisch leven | koken | tuinieren | Nr. 3 | 2020

velt  
SAMEN  
ECO  
ACTIEF





# Lentelust



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



# in de tuin van Alexander en Elena

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

◀  
Elena plukt taybessen.

## Klimaat- onzekerheid

Met warmere winters als gevolg van de klimaatopwarming lijken we als tuiniers nog gemakkelijk weg te komen. Maar vanaf mei slaat die 'winterwarmte-euforie' om en moeten we rekening houden met waterperikelen en piektemperaturen.

Mei is een scharniermaand. We gaan van lage voorjaarstemperaturen naar zomerweer. Die overgang kan nogal bruusk zijn. Blijf vooral flexibel en pas je methodes tijdig aan.

Planten met blote wortel verplanten kan vanaf mei riskant zijn. Nog geen tien jaar geleden zaaide ik al mijn sluitkolen nog buiten in de vollegrond. Begin juni verspeende ik ze naar een teeltbed. De laatste jaren verplanten we alleen in de herfst en het vroege voorjaar nog met blote wortel. In het zomerseizoen lukt dat helaas steeds moeilijker.

In het zomerhalfjaar zaaien we ofwel direct op de eindplaats of kweken we de planten op in kleine potjes die wat meer reserve hebben bij het uitplanten en gemakkelijker aanslaan.

In mei zie je alles letterlijk groeien. Tenminste, als je even de tijd neemt om stil te staan en te kijken naar je gewassen. Rustig stilstaan is niet zo gemakkelijk in mei, want overal zie je wel een klusje dat nog snel moet worden uitgevoerd. Onze ligstoelen staan al paraat, maar vooral hondje Laura maakt er gebruik van. Zelf noemen we mei vaak de alles-tegelijk-maand. We zaaien, verplanten, mulchen... en houden het weerbericht op minstens twee websites in de gaten, om te vloeken als de voorspelling nog maar eens niet klopt. Gelukkig zijn er in mei ook de primeurs: malse kropsla en jonge erwten maken al het werk goed.



Gieten doen we liever niet te veel. De bedden mulchen we het hele jaar door met diverse materialen. Op de paden gebruiken we houtsnippers: die kunnen een pak winterwater absorberen en als ze verteren levert dat prachtige humus op. Maar soms gieten we natuurlijk wel, zeker in de serre. Daarom hebben we overal in de tuin watertonnen en kleine vijvers waarin we winterwater opslaan. Rond de serre alleen al gaat het om zowat 2000 liter.

### Wat doe je bij → nat weer?

volop zaaien en verplanten, zelfs tijdens regenbuien, en oppassen voor slakken en ziekten

### → droog weer?

blad aan de planten laten zodat de vruchten niet verbranden, en een regendansje maken!



## Nieuwe gewassen

Ook op het palet aan gewassen die we kunnen telen heeft het klimaat zijn invloed. Het wordt bijvoorbeeld almaar moeilijker om in het voorjaar gewassen te zaaien die gemakkelijk doorschieten zoals Chinese kool, tatsoi, andijvie en spinazie. Een paar hete dagen en ze schieten al op. Maar die gewassen zijn de laatste jaren dan wel weer gemakkelijker te kweken in de wintermaanden.

Zuiderse gewassen telen wordt des te gemakkelijker. Er zitten heel wat interessante, productieve en lekkere gewassen tussen: vijgen, zoete aardappelen, water-spinazie, eetbare canna\*, druiven... Ieder jaar testen we tal van die gewassen uit. In de tuin én in de keuken.

\* De wortelstokken van de canna doen qua smaak een beetje aan zoete aardappel denken.

## Primeurs en blozend fruit

Naar de primeurs, de groenten die we in het prille voorjaar zaaien en eind mei oogsten, kijken we altijd ontzettend uit. Erwten, radijzen, bloemkool, malse krop-

sla en de allereerste vroege aardappeltjes uit de serre combineren perfect met asperges, die we ook nog volop oogsten.

Eindelijk is ook het eerste fruit rijp! De aardbeien zijn als eerste aan zet. Vaak begint de pluk begin mei in de serre, en vanaf eind mei plukken we buiten. Niet alleen de aardbeien zijn dan rijp, ook de eerste taybessen hangen te blozen aan de struiken. We plukken er kilo's van. Onze kleinfruitpergola is begroeid met verschillende rassen van bramen, frambozen en braambozen (kruisingen van bramen en frambozen). Zo kunnen we plukken van eind mei tot november.

Vanaf begin juni kunnen we amper nog volgen met plukken. Zwarte bessen, kruis- en rode bessen komen met emmers tegelijk van de struiken. En ja, het is ook kersentijd. De vroegste rassen zoals Burlat (hoogstam) en Samba (laagstam) plukken we nu alle dagen. Laat kersen niet te lang hangen. Niet omwille van de vogels, maar wel omwille van de Aziatische fruitvlieg: een vliegje dat onrijp fruit aantast en ervoor zorgt dat kersen gisten aan de boom. Late rassen plukken lukt de laatste jaren bijna nooit meer. Wat we vers niet meteen op krijgen maken we in glazen potten in voor gebruik in de wintermaanden. Of we maken er lekkere wijn van.

## Wachten op warme nachten

We kweken bijna al onze paprika's en tomaten buiten. Elk jaar zaaien we 40 tot 60 rassen. Ook al nemen we ons steevast voor om maximaal 100 tomatenplanten op te kweken, we eindigen meestal met het dubbele. Kiezen voor buitentomaten is dus simpelweg de enige optie.

Eind april wordt het heel verleidelijk om warme gewassen buiten te gaan planten. In de serre hebben we al geen plaats meer. De tomatenplanten groeien als kool en staan te popelen om naar buiten te vertrekken. Vaak krijgen we overdag al 25 graden Celsius, maar pas als de nachttemperaturen boven de 10 graden gaan, kunnen we planten. De meeste jaren planten we de laatste week van mei, maar het gebeurt ook weleens dat we de tomaten en paprika's pas rond 10 juni uitplanten, omdat de nachten te koel blijven.

Vaak zitten er maar enkele weken tussen planten en plukken. Het vroegste pluktijdstip ooit was 2 juni. Hoe dat kan? De tomatenplanten staan al in bloei als ze naar buiten vertrekken. Vaak hebben ze zelfs al afgespeende vruchten.



## Slakken en pompoenen

Basilicum is bij ons ook een belangrijke buitenteelt. Ieder jaar planten we minstens 50 planten uit. Het overgrote deel van dit koningskruid verwerken we tot pesto. Ik leerde dit sausje maken op mijn vijftiende en sindsdien is pesto maken een vast zomerritueel geworden. We probeerden al tal van basilicumsoorten uit zoals kaneelbasilicum, Thaise basilicum en microbasilicum, maar de klassieke breedbladige Genovese basilicum blijft onze favoriet.

Natuurlijk wonen er ook in onze tuin slakken. Nu het voorjaar al een heel stuk gevorderd is, zijn ze soms heel actief. Maar dat geldt ook voor ons egeltje, dat in de winter onder de houtstapel slaapt en in de zomermaanden 's nachts op slakken jaagt. Soms moeten we een handje helpen door 's avonds laat of 's morgens heel vroeg ook op slakkenjacht te gaan. Zeker als we net malse serreplantjes buiten hebben geplant.

Het is bijvoorbeeld onvoorstelbaar dat zo'n groeikrachtige plant als pompoen zo fragiel is in zijn jeugd. Zodra de slakken de hartblaadjes afmaaien, is het gedaan met de jonge pompoenplantjes.

We planten dan ook uitsluitend in potjes voorgekweekte en goed ontwikkelde planten uit en we schermen ze af tot ze vlot aan de groei zijn.

Grote smakeloze pompoenen zoals Vif d' Etampes zaaien we al lang niet meer. Pompoenen zijn voor ons een belangrijke voorraadgroente voor wintergebruik. We kiezen louter voor pompoenen die goed bewaren en die een heerlijk zoete smaak hebben.

Heerlijk in stoofpotjes, pizza's en taarten! Onze favoriete rassen? Sweet Dumpling en Delicata, en ook Uchiki Kuri, Bleu de Hongrie en Dishpan Cushaw.

