

In de moestuin met Wim Lybaert



Voor alle moestuiniers,
en Gust in het bijzonder

In de MET WIM LYBAERT moestuin

Foto's: Thomas Sweertvaegher
Tekst: Sophie Dejaegher



VOORWOORD

Tien jaar na mijn eerste moestuinboek is er nu mijn tweede. Niet omdat wortelen plots op een andere manier zouden groeien of omdat radijzen hebben afgedaan. Wel omdat er iets veranderd is: de moestuin. Of eerder: de moestuinier. Ikzelf dus.

In een moestuin groeien groenten en een blijde moestuinier.

Toen ik in 2001, tien jaar vóór mijn eerste boek, een volkstuintje in Brugge zocht, kreeg ik de keuze uit zes lappen grond van elk 200 m² groot. Ik pootte er een serre neer, zorgde voor een middenpad, en teelde groenten zoals ik dat lang geleden had geleerd. Mijn collega-moestuiniers deden precies hetzelfde. We vulden onze kruiwagens en tuinhuisjes vervolgens met plantjes om te ruilen, zaden om te testen en eigen oogst om uit te delen. Daarna wandelden we van het ene naar het andere volkstuintje om elkaars groenten te beoordelen, ondertussen heftig discussiërend over de zin en onzin van de wisselteelt, over zaadlinten of netelgier. De andere moestuiniers van het volkstuincomplex waren toen de enige mensen met wie ik over groenten kon praten. Op mijn werk moest ik er niet over beginnen, ik kende niemand van mijn leeftijd met dezelfde passie en nam al helemaal geen foto's van de eerste asperge of een savooikool in de sneeuw. Wie zou ze bekijken? Groenten kweken was voor de tuiniers in de volkstuin vanzelfsprekend. Vooral oudere mannen deden het, omdat het eenvoudigweg al generaties lang alleen door oudere mannen werd gedaan. Daar moest verder niet over worden gepraat. Het was zoals de was doen: daar houd je ook geen gesprekken over tijdens tuinfeesten en je maakt er zeker al geen foto's van. Het moet gewoon gebeuren.

Vandaag wordt tijdens tuinfeesten wél driftig over spitskool en de kweek van aardperen gepraat. Er is geen moestuinier die zich niet ooit een keer aan asperges of groene tomaten waagt. Er wordt gekweekt in bakken, in pallets en in de lucht. Sommige moestuinen zijn strakker dan een Brits gazon, andere organischer dan een oerbos. Op sociale media zijn er honderden foto's van savooikolen in de sneeuw te vinden en zelfs dampende compost krijgt makkelijk duizend likes. Wie een volkstuintje wil, komt op een wachtlijst terecht. En de moestuinier? Dat is iedereen geworden, zowel de CEO die op zondag ontspant met passata maken van eigen kweek als de fashionista die in de perfecte outfit de kruiden op het balkon verzorgt, zowel de doorgewinterde moestuinier die erin slaagt een jaar lang uit eigen tuin te eten als de jonge gezinnen die met hun kinderen een vierkante meter moestuin beheren.

Die evolutie is er niet vanzelf gekomen. Moestuiniëren is modieuzer geworden in de jaren waarin ook andere handenarbeid weer waardering kreeg – keramiek, naaien en zuurdesembrood bijvoorbeeld. Dat is geen toeval. Mensen begonnen terug te verlangen naar de 'echte' wereld, als reactie op de steeds groter wordende virtuele wereld. Niet dat die slecht is, integendeel, maar hij staat soms vrij ver van de mens af. Hij biedt ons geen concreet eindproduct. En dus kregen we langzamerhand weer behoefte aan die ouderwetse handenarbeid, waarbij er wel een concreet resultaat is van wat we doen. De heimwee naar smaken van vroeger past in diezelfde zoektocht naar houvast, naar een een-op-eenrelatie tussen inspanning en resultaat. We verlangen terug naar een periode waarin de wereld soms echter leek, toen we nog naaiden, zuurdesembrood baktten en de groenten nog krakend vers uit de moestuin kwamen. Peultjes en radijzen, lange tijd niet meer dan een onoverkomelijk begin van de moestuin, waren plots een authentieke teelt. En die wilden



de mensen zelf gaan uitproberen. Net als al die andere groenten, dat kleinfruit en die kruiden.

Ik vind dat natuurlijk fantastisch. Mijn moestuin heeft altijd alleen maar dat ene doel gehad: lekker eten kweken. En plots begonnen veel meer mensen dat te doen. Mijn buurvrouw begon een moestuin. Ineens vroeg een collega mij om advies over wortelen. En op sociale media ontpopte de een na de ander zich als een liefhebber van de moestuin. Ik kon voor het eerst met heel veel mensen over mijn passie praten!

Die evolutie begon tien jaar geleden, toen mijn eerste boek uitkwam, nog maar net vorm te krijgen. We hingen nog een beetje tussen de twee idealen in: de moestuin als plek van ultieme opbrengst enerzijds, en de moestuin als plek van ultieme smaak anderzijds. Ik ging volop voor smaak, maar zaden die niet kiemden of sla die ten prooi viel aan slakken, zag ik nog als een mislukking. Sinds dat eerste boek ben ik echter gaan beseffen dat verloren oogst zelden helemaal verloren is. Omdat er zoveel aan dat oogsten

voorafgaat. Omdat ik in mijn moestuin lang niet alleen groenten kweek, maar ook een blijer hoofd. Ik laat de kennis van het kweken in de verste verte niet los, maar ik ben het effect op de moestuinier belangrijker gaan vinden dan toen. En ik ben de enige niet. Heel veel mensen zijn de talrijke lockdowns van 2020 en 2021 alleen maar doorgekomen door in de moestuin te duiken of een kruidentuin te beginnen. Ze hebben voor het eerst ervaren hoe deugddoend een paar kiemblaadjes zijn en hoe heerlijk een plensbui in een droge zomer voelt. Ze hebben gemerkt dat ze dusdanig opgaan in rijtjes zaaien en plantjes verspenen dat de muizenissen in hun hoofd onbewust vergeten raken. De moestuiniers hebben, zoals ik, geleerd hoeveel kracht en plezier je put uit iets simpels als zelf groenten kweken.

Dat groenten kweken simpel is, daar ben ik ook nog meer van overtuigd dan vroeger. En ik wil daar nog veel meer mensen van overtuigen. Een moestuin is maar zo moeilijk als je hem zelf maakt. Het kan ontzettend ingewikkeld met zaaischema's en logboeken, maar het kan ook ontzet-



tend eenvoudig met maar een paar groenten in een verhoogde bak of aardbeien in potten. Iedereen die iets kweekt, is een moestuinier, of het nu trossen, één pot tijm, of twintig soorten aardappelen zijn. Niemand zou de dwang mogen voelen om een reusachtige moestuin te hebben met alles erin wat je maar kunt bedenken. Dat mag, die veelheid, als je dat graag doet en het je geen stress

Een moestuin is maar zo moeilijk als je hem zelf maakt. Het kan ontzettend ingewikkeld met zaaischema's en logboeken, maar het kan ook ontzettend eenvoudig.

bezorgt. Maar een vierkante meter kruiden in de hoek van je terras is evengoed een moestuin. Er zijn namelijk geen regels voor wat een goede of geslaagde moestuin is. Een moestuin is nooit

discriminerend, maar altijd flexibel. Hij laat zich aanpassen aan de tijd die je hebt, je kennis, je gezinssituatie, je zin in moestuinieren en aan wat jij graag eet. Er zal altijd wel iets groeien.

Een beetje kennis verhoogt de kans op oogst en daar kan dit boek je bij helpen. Maar vergeet niet dat de natuur op zichzelf sterk genoeg is: zelfs als je gewoon per ongeluk een zakje groentezaden in je tuin morst, zal daar uiteindelijk iets uit groeien. Een moestuin hoeft daarom nooit intimiderend te zijn, en mág dat ook niet zijn. Daar wil ik met dit boek aan bijdragen: kennis bieden voor wie graag veel leert over groenten kweken, maar evenzeer de drempel verlagen voor wie er (opnieuw) aan begint. Als je vervolgens op een dag vaststelt dat -je niet alleen groenten, maar ook een gelukkige moestuinier hebt gekweekt, dan ben ik ook gelukkig.

Wim Lybaert
November 2021





1

TWAALF MAANDEN IN MIJN MOESTUIN – 13

JANUARI

De moestuinier rekt zich uit – 14

FEBRUARI

Een tuinier is god de vader niet – 20

MAART

Het weerbericht is altijd slimmer – 28

APRIL

Een moestuin heeft bloemen nodig – 34

MEI

Hoofd leeg, moestuin vol – 40

JUNI

De moestuin sluipt de keuken in – 46

JULI

Oeps, de kinderen zijn thuis – 54

AUGUSTUS

Betoverd door vruchtgewassen – 60

SEPTEMBER

Ik ruik de fruitoogst al – 66

OKTOBER

Een laatste kans om bomen te planten – 72

NOVEMBER

Nog één keer halsstarrig buiten blijven – 78

DECEMBER

Tijd voor wintergroenten en een winterslaap – 84

2

TIEN BASISSTAPPEN OP WEG NAAR EEN MOOIE MOESTUIN – 89

1. Kies een goede plek en vorm voor de moestuin – 92
2. Leer je grond kennen en gebruiken – 98
3. Mulch zoveel als je kunt – 104
4. Leer composteren, het is veel eenvoudiger dan je denkt – 108
5. Gebruik mest, maar met mate – 114
6. Leer de kneepjes van het zaaien, planten en verspenen – 118
7. Vecht niet tegen onkruid, maar geef het zijn eigen plek – 124
8. Verdiep je een beetje in wisselteelt en combinatieteelt – 130
9. Koop niet teveel maar goed gereedschap – 134
10. Leer water geven, het is een kunst – 138

3

DE ALFABETISCHE GROENTEGIDS – 143

Aardappelen – 146	Rabarber – 284
Aardpeer – 152	Radicchio – 290
Andijvie – 156	Radijzen – 294
Artisjok – 160	Rammenas – 298
Asperges – 166	Rode biet – 302
Aubergine – 172	Rodekool – 306
Augurk – 176	Rucola – 310
Bloemkool – 180	Savooikool – 314
Boerenkool – 186	Schorseneren – 318
Bonen – 190	Selderij – 322
Broccoli – 196	Sjalot – 326
Chinese kool – 200	Sla – 330
Courgette – 204	Snijbiet – 336
Erwten – 210	Snijboon – 340
Knoflook – 216	Spinazie – 344
Knolselderij – 220	Spitskool – 348
Knolvenkel – 226	Spruiten – 352
Komkommer – 230	Stengelui – 356
Koolrabi – 234	Tomaten – 360
Mais – 238	Tuinbonen – 370
Paksoi – 244	Ui – 376
Paprika – 248	Veldsla – 380
Pastinaak – 252	Witlof – 384
Pepers – 256	Wittekool – 390
Pompoen – 262	Wortelen – 394
Postelein – 270	Zoete aardappel – 400
Prei – 274	Zurkel – 406
Raap – 280	

4

DE KRUIDENTUIN – 411

De groene kruiden – 416
De houtachtige kruiden – 424

5

KLEINFRUIT EN FRUITBOMEN – 433

Kleinfruit – 436
Fruitbomen – 446

Dankwoord – 458
Register – 461



© 2022 Uitgeverij Manteau / Standaard Uitgeverij nv,
Franklin Rooseveltplaats 12, B-2060 Antwerpen en Wim Lybaert

www.standaarduitgeverij.be
info@standaarduitgeverij.be

Vertegenwoordiging in Nederland:
New Book Collective, Amsterdam
www.newbookcollective.com

TEKSTEN

Sophie Dejaegher

FOTOGRAFIE

Thomas Sweertvaegher en Wim Lybaert
(aangevuld met beelden van Getty Images)

COVER EN VORMGEVING BINNENWERK

Leen Depooter – quod. voor de vorm.

Eerste druk februari 2022

ISBN 978 90 223 3795 0

NUR 423

D/2022/0034/1

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand of openbaar gemaakt, in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch door fotokopieën, opnamen of op welke wijze ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.