

1



De intensieve serre

Toen ik nog een kind was, gingen we tijdens de vakantie soms naar een oom van mijn moeder. Voor mij leek het een reis naar het buitenland. Ik mocht met mijn kleine fiets voorop rijden, en we konden niet snel genoeg bij het grote smeedijzeren hek zijn. Vervolgens liepen we langs een grote tuin met oude fruitbomen. Mijn oom nam mij mee, langs de rode bessen en de grote notenboom, naar de serre met grote houten ramen. Binnen in de serre mocht ik nergens aankomen, maar dat vond ik niet erg. De serre stond vol planten die ik niet kende. De intrigerende geur, de zinderende warmte, de groei­kracht van al die serreplanten: daar is alles begonnen, en die fascinatie is gebleven.

Vroeger, toen ik pas een serre had, kweekte ik er de klassieke groenten, maar met de jaren ben ik steeds meer beginnen uit te proberen. Nieuwe gewassen, soms heel exotische, maar ook experimenten met doorde­weekse groenten. En geleidelijk aan ben ik gekomen tot het geperfectioneerde teeltschema zoals je dat verder in dit boek vindt, om de ruimte in de serre steeds beter te gebruiken.

Van die glazen ruimte geniet ik meer dan je denkt. Terwijl maartse regen, hagel en windvlagen buiten tekeergaan, staan onze plantjes hier knus achter glas en kan ik er rustig werken.

Je serre optimaal gebruiken

Dit is het klassieke plaatje bij veel tuiniers: de serre staat achteraan in de tuin en tijdens het voorjaar en de zomer staat die vol met groenten. Daarna dient de serre als opslagruimte voor het tuingereedschap en de kruiwagen. Zonde van de investering, vind ik.

Onze serre telt drie seizoenen, en die ervaring deel ik met je in dit boek: de voorjaarsgroenten, alle groenten van de vroege zomer­maanden tot de herfst, en de winter­teelten die uitlopen tot in het prille voorjaar. Al die teelten laat ik op elkaar volgen: naadloos, of toch bijna. Als de ene teelt is geoogst, start ik met de volgende. Nee, de grond hoeft niet te rusten, vooral niet in de serre. Het is zelfs beter voor de grond dat hij be-



sla Till
21-04

sla appia
15-05

Maart

Deze maand kunnen de zonnestralen onder glas je soms dat lentegevoel geven. Dan zit ik achteraan in de serre op mijn serrestoeltje met de rug tegen het glas te genieten van al dat moois. Dat jonge uitbundige leven verwelkomt je. Wat staat er allemaal niet te kiemen? Prei, ui, kolen, spinazie, radijsjes, pluksla, mizuna: prachtig om te zien.

Sla in veelvoud

Kropsla, dat was de sla die ik als kind at. Een krop met grote bladeren aan de buitenkant en binnenin een fris en mals lichtgroen hart. Nu hebben we keuze uit heel veel slatypes: van mals tot krokant, met ingesneden of gekruld blad, van lichtgroen tot donkerrood, van los tot heel vast.

Veel tuiniers kweken één of twee slarassen. Na een paar maanden kunnen er opeens twintigkroppen worden geoogst, en de week daarna schiet al hun sla door.

Ik wil dus een gespreide oogst, en die gaat goed samen met de verscheidenheid aan slarassen. Een zaadmengsel van verschillende rassen, dat is de oplossing. Ik koop zelf wel zaad aan van onderstaande favorieten, maar dan ruil ik een deel van die zaadjes met andere tuiniers. Zo stel ik een mengsel samen met minstens 10 rassen.

Ik zaai twee keer in de serre, op 1 maart en dan nog eens half maart. Heel ondiep: amper een paar millimeter, en om de centimeter een zaadje, in rijen die 10 cm uit elkaar liggen. Na twee weken hebben de plantjes al een paar echte blaadjes, en dan verspeen ik naar potjes van 9 cm. Na nog enkele weken zullen de planten dan groot genoeg zijn om uit te planten. Wat ik op 1 maart zaaide, komt in de serregrond, de tweede lichte in volle grond. Goed voor een paar maanden slaplezier.

Mijn rassenkeuze:

- Appia: een malse, blonde klassieker
- Wonder der Vier Jaargetijden: een mooie krop met rode tinten, die je het hele jaar door kunt zaaien

- Verano: geen malse kropsla, maar een bataviatype – dus krokanter en meer neigend naar ijsbergsla – met lichte rode randen aan robuuste groene kroppen
- Meikoningin: een oud mals kropslaras, dat al snel een mooie, lichtgroene krop geeft
- Little Leprechaun: een vroeg ras, een rode Romeinse sla waarvan de blaadjes stevig rechtop staan

Wortelen

Begin maart zaai ik in de serre altijd wat vroege wortelen. Die zijn van harte welkom in de lentekeuken.

In de serre liggen mijn rijen 20 cm uit elkaar. Om de centimeter een zaadje in de rij, dat is dun genoeg gezaaid, 5 mm diep. Groot hoeven ze toch niet te worden, want ze staan zelf te popelen om naar de keuken te gaan.

Het beste ras om nu in de serre te zaaien, vind ik nog altijd Amsterdamse Bak. Er zijn diverse selecties van dit ras. Die vroege rassen geven niet te veel loof. Ze belonen ons van half mei tot half juni met een kleine, fijne wortel.

Ik zaai deze worteltjes altijd op een plaats in de serre die ik in de maand mei nog niet onmiddellijk nodig heb om tomaten of wat anders uit te planten. Ze vragen wat meer tijd. Regelmatig water geven, waarderen ze sterk.

Bosuien, busseluien of lente-uien

White Lisbon is mijn favoriete ras, maar er zijn ook andere. Ik zaai begin maart, in de serregrond. Enkele rijen, 15 cm van elkaar, en met om de centimeter één zaadje 5 mm diep.

Dit uitje is nog iets fijner en zachter van smaak dan bieslook. Fijn snipperen en over een kom rauwkost strooien of mengen met kwark: wat wens je nog meer?

Deze groente eten we helemaal, van de wortel tot het topje. Zodra de uitjes 10 cm hoog zijn, trek ik er de mooiste tussenuit. Dunnend oogsten heet dit. Zo gaan we rustig door tot ze 25 cm hoog zijn. Tegen eind mei is alle bosui dan geoogst.

Tomaten water geven

Hoe we deze planten water geven, blijkt bij tuiniers nogal eens te verschillen. Gemiddeld doe ik dit 2 tot 3 keer per week, tussen 5 en 7 liter water per vierkante meter. Hoe hoger de temperatuur, hoe groter de verdamping en hoe meer en vaker ik giet. Ik giet 's morgens, met opgewarmd water. Een tomatenplant kan zich letterlijk doodschrikken als hij koud water krijgt. Dan krijgt hij een eindbloem, stopt de groei en is het afgelopen.

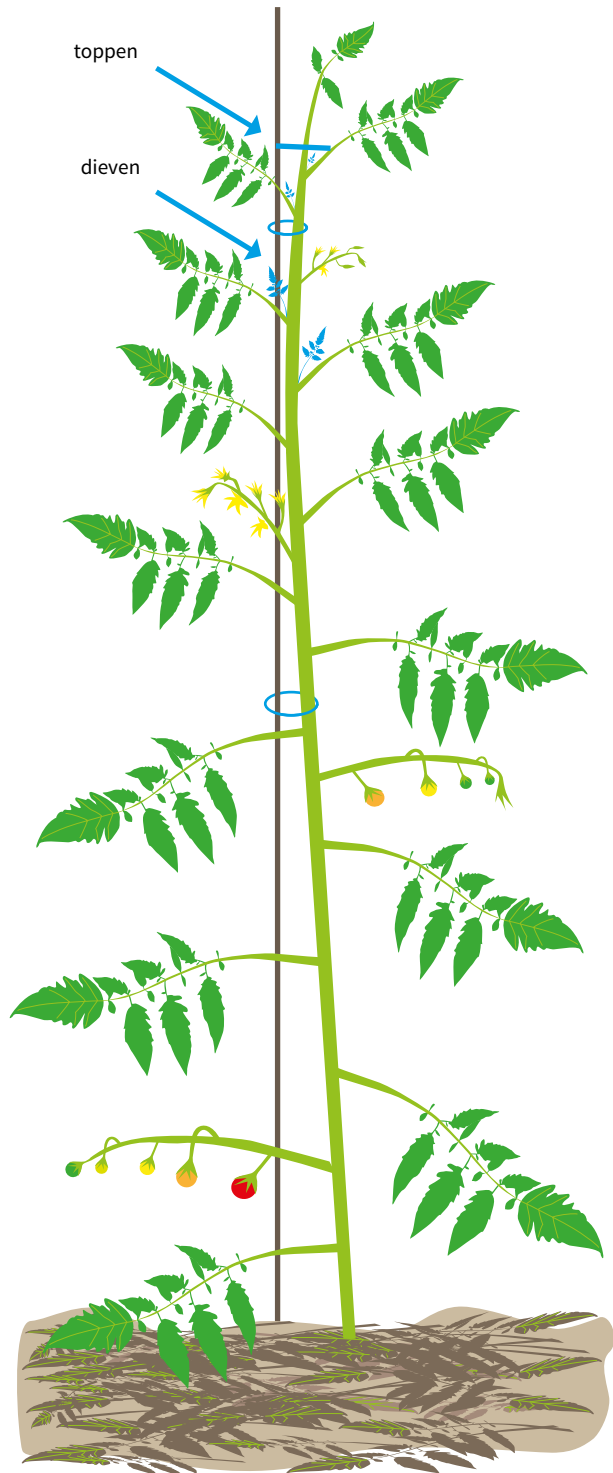
Ik broes de bodem over de volledige oppervlakte en zorg ervoor dat het blad zelf droog blijft. Vochtige tomatenbladeren zijn een ideale voedingsbodem voor de gevreesde tomatenziekte en andere schimmels. Ja, tomaten hebben vocht nodig, maar overdrijf niet.

Tomaten dieven

Bij de tomaten verwijder ik minstens één keer per week de okselscheuten, ook wel dieven genoemd. Dieven verwijder je bij de meeste tomatenrassen om één centrale stengel aan te houden. Zo krijg je een luchtig gewas, dat goed opdroogt en niet snel ziek wordt. Let op: er zijn ook struiktomaten waarvan je geen enkele dief verwijderd. Naargelang het ras groeien struiktomaten tot 50 of soms 100 cm hoog, en ze steken al hun energie in korte scheuten en vooral bloemen en vruchten. Bij 'gewone', dus klimmende, tomaten breek ik de dieven af als ze nog klein zijn: dan is de wonde beperkt en geneest die vlug.

Paprika's, pepers en aubergines planten

Ondertussen heb ik paprika- en peperplanten opgekweekt in de veranda en langzaam laten wennen aan de temperatuur in de serre. De eerste bloemknoppen aan de jonge plantjes zijn het signaal: uitplanten! Hetzij in volle grond in de serre, hetzij in potten met een diameter van 14 cm. Toen ik pas een serre had, plantte ik die drie soorten gewoon in de grond van de serre. Ik plant een deel van mijn planten nu in potten van 20 liter, want die kan ik gemakkelijk verplaatsen. Als het nog te fris is in het voorjaar en zodra de herfstnachten



te koud worden, breng ik ze namelijk naar de veranda. Ik vul de potten met 50 % gerecycleerde zaaigrond en 50 % compost. Voor aubergines is die verhouding 45/45, want ik voeg ook nog 10 % lavagruis toe.

Mijn ervaring is dat planten in grote potten er moeite mee hebben om het water helemaal van de schaal naar boven te pompen, dus ik help ze een handje door ook de plant bovenaan in de pot wat water te geven. Zo hebben mijn planten minder stress en meer groei-kracht. Sommige tuiniers bevoelen hun potten met een automatisch systeem van slangen en buisjes, maar daar ben ik nog niet aan toe.

De slaapziekte, ook wel vaatbundelziekte genoemd, is bij aubergines nog altijd een van de lastigste te bestrijden schimmels. Hij groeit via de wortels door naar de stengels van de plant waardoor de vaatbundels verstopt raken. Typisch voor deze ziekte is dat de ene helft van de plant verwelkt en het andere deel gezond blijft. De slaapziekte is een bodemschimmel die het moet hebben van een slechte bodemstructuur. Ik houd mijn grond dus los en luchtig; vandaar dat ik dat extra lavagruis aan de potgrond toevoeg voor onze aubergineplanten. Bij planten die in de serregrond staan, kun je maandelijks met een spitvork de grond voorzichtig even oplichten.

De zaaifafel heeft haar dienst bewezen. De bodemplanten neem ik weg. Zo komt er plaats vrij voor de paprika's en pepers die ik nu in een pot onder de zaaifafel plaats.

De serre heeft een metamorfose ondergaan en begint zo aan een volgende fase.

Meloenen planten

Ook de meloenen plant ik in de buurt van de zaaifafel. Je kunt meloenen staand of liggend kweken. Wie wat meer plaats heeft, laat de ranken groeien in horizontale richting; wie minder plaats heeft, teelt ze meer verticaal, bijvoorbeeld aan een constructie van stokken en gaas.

