

Zaai, oogst en eet

ELKE DAG GROENTEN EN FRUIT UIT EIGEN TUIN



Jo Whittingham

TERRA



A Dorling Kindersley Book
www.dk.com

Oorspronkelijke titel: *Grow something to eat every day*
Copyright © 2010 Dorling Kindersley Limited, London
A Penguin Random House Company

© 2015
Uitgeverij Terra
Terra maakt deel uit van Uitgeverij TerraLannoo bv
Postbus 97
3990 DB Houten, Nederland
info@terralannoo.nl
www.terralannoo.nl

Vertaling: Hanneke van Dijk
Productie: Ampersand, redactie & productie, Houten
Omslagontwerp: BVDT, bureau van den tooren, Amsterdam

Eerste druk, 2015

ISBN 978 90 8989 639 1
NUR 423, 424, 450

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 enig andere manier, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.



Jo Whittingham is tuinier en schrijver en een gepassioneerde fruit- en groentekweker. Zij studeerde tuinbouw aan de universiteit van Reading. In 2004 werd zij door de Garden Writers' Guild News uitgeroepen tot journalist van het jaar. Jo schrijft een maandelijkse column voor *The Scotsman* en haar artikelen verschijnen regelmatig in tuintijdschriften. Zij schreef een aantal succesvolle boeken over groente en fruit, onder andere *Groente en fruit in potten en bakken* en *De kleine moestuin*.

Inhoud

Inleiding	4
Ruimte	6
Kweken onder glas	12
Een perfecte plaats	14
Zaaien of kopen?	20

Van maand tot maand

Januari

Eten	24
Zaaien	26
<i>Snijblad</i>	28
Onderhoud	30
Zaaibed	32
Een verhoogd bed	33
Oogsten	34
Spruitgroenten	36

Februari

Eten	38
Zaaien	40
Onder glas zaaien	42
Buiten zaaien	43
Planten	44
Onderhoud	46
<i>Aardappels</i>	48
Oogsten	50

Maart

Eten	52
Zaaien	54
<i>Paprika's en pepers</i>	56
<i>Bietjes en broccoli</i>	58
<i>Tomaten</i>	60
Planten	62
<i>Kruiden</i>	64
Onderhoud	66
Paddenstoelen kweken	68
Oogsten	70

April

Eten	72
Zaaien	74
<i>Sperzie- en pronkbonen</i>	76

<i>Courgettes en suikermais</i>	78	Onderhoud	136	Onderhoud	188
<i>Komkommers en sla</i>	80	Zomersnoei van fruit	140	Een composthoop beginnen	190
Planten	82	Oogsten	142	Oogsten	192
Groenten en fruit in potten	84	Vruchtensiroop maken	144	Appels en peren bewaren	194
Onderhoud	86	Relish en pesto maken	146		
Steunmateriaal	88	Groente invriezen	148		
Oogsten	90	Fruit invriezen	150		

Mei

Eten	92
Zaaien	94
<i>Winterkool en lof</i>	96
Planten	98
Onderhoud	102
Biologische bestrijding	104
Oogsten	106

Juni

Eten	108
Zaaien	110
<i>Pompoenen</i>	112
Planten	114
Vruchtbare manden	116
Onderhoud	118
Effectief water geven	122
Efficiënt gebruik van de ruimte	124
Oogsten	126
Zelf jam maken	128

Juli

Eten	130
Zaaien	132
Planten	133
<i>Aardbeien</i>	134

Augustus

Eten	152
Zaaien	154
Planten	155
Onderhoud	156
Oogsten	158
Fruit en groente drogen	160
Vruchten op sap	162

September

Eten	164
Zaaien	166
Planten	167
Onderhoud	168
Winterklaar maken	170
Zelf zaad winnen	172
Oogsten	174
Inmaken zonder koken	176
Inmaken met koken	178
Wijn maken	180

Oktober

Eten	182
Zaaien	184
Planten	185
<i>Frambozen en bramen</i>	186

November

Eten	196
Planten	198
<i>Appels en peren</i>	200
Fruitbomen kiezen en planten	202
Onderhoud	204
Najaars snoei fruit	206
Oogsten	208
Groenten bewaren	210
Chutney maken	212

December

Eten	214
Zaaien	216
Planten	217
<i>Pruimen, kwetsen en reine claudes</i>	218
<i>Kersen en bessen</i>	220
<i>Citrus</i>	222
Oogsten	224
Soep maken	226

Overzicht

Teeltplan	230
Plagdieren	236
Ziekten	240
Gebreksziekten	245
Nuttige websites	246
Register, dankbetuiging	247



Inleiding

Steeds meer mensen ontdekken dat de voordelen van het zelf kweken van groenten en fruit verder gaan dan naar buiten lopen om wat te plukken om te

eten. Zelfgekweekte producten smaken lekkerder omdat ze supervers en goed rijp zijn en ze behouden deze kwaliteiten zelfs tijdens het verwerken of koken.

Vers

Als je graag lokaal gekweekte producten van het seizoen eet wat is dan beter dan een geurige zomer-aardbei of een mooie winterkool op het juiste moment geoogst op een paar stappen van de keukendeur? Bovendien kun je groenten en fruit op biologische wijze kweken en dan waardeer je zelfs elk aangegeten blad en appeltje met een steekje.

Niets geeft meer voldoening dan het kweken van je eigen groenten en fruit, zelfs al is de oogst misschien het eerste jaar nog niet geweldig. Iedereen kan zelf groente kweken, het is makkelijker dan je denkt en het maakt niet uit of je maar een paar potten hebt op het terras of een grote volkstuin.

Elke dag vers

Het lijkt onmogelijk om elke dag

van het jaar iets vers uit eigen tuin te oogsten. Dat lijkt iets wat alleen maar te verwezenlijken is in een grote tuin gerund door een heel team tuinmannen. Maar toch is het mogelijk voor iedereen met een klein stukje grond om het hele jaar te genieten van eigen producten. Dit vereist wel enig nadenken en het toepassen van eenvoudige inmaak- en bewaarmethoden.

De bedoeling is niet om hele-

(rechts) **Maak wat van groente of fruit** waar je te veel van hebt, voor later.

(uiterst rechts) **Als je geen grote of helemaal geen tuin hebt**, is een (gedeelde) volkstuin een uitkomst.

(beneden) **Voor veel groente** is een klein bed al voldoende. Maak gebruik van elk plekje.



maal zelfvoorzienend te zijn, maar er plezier in te hebben dat je jezelf en de familie iets lekkers en voedzaams uit eigen tuin voor kunt zetten. In de zomer kan dit variëren van frisse salades tot sappige vruchten en voedzame bonen, terwijl het najaar zorgt voor appels, peren, wortels en bietjes. In de winter hoef je tot het voorjaar ook geen honger te hebben als je gebruikmaakt van ingemaakte en goed bewaarde producten. Niet alleen gedroogde bonen of aardappels, die uiteraard ook waardevol zijn, maar ook van chutney, jam en zelfgemaakte wijn. Zelfs al heb je maar een paar radijsjes in een gerecht, het zijn wel je eigen radijsjes en verser kun je ze niet krijgen.



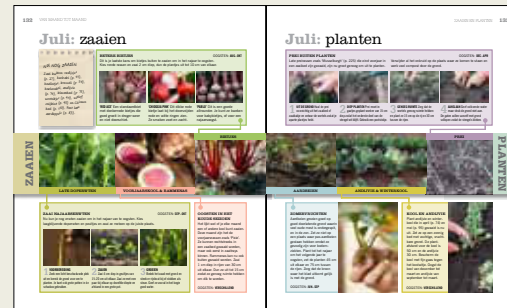
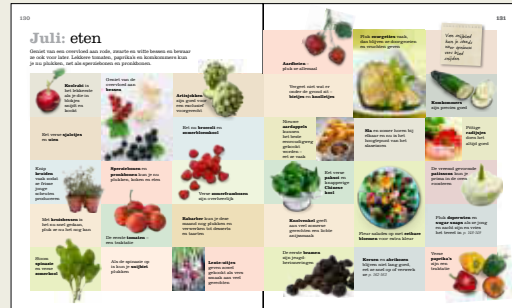
Zo werkt het boek

Deze maand-tot-maandgids toont alle stadia van het kweken, oogsten, bewaren en inmaken van eigen groente en fruit. Elk hoofdstuk begint met wat

je zou kunnen eten en laat zien wat je die maand kunt doen. In kaders wordt aangegeven welke rassen geschikt zijn, of hoe je ze het beste kunt kweken.

Eetkalenders

Op deze pagina's zie je van welke groenten en vruchten je die maand zowel vers als uit de voorraadkast kunt genieten. Voor elke dag is er iets bij.

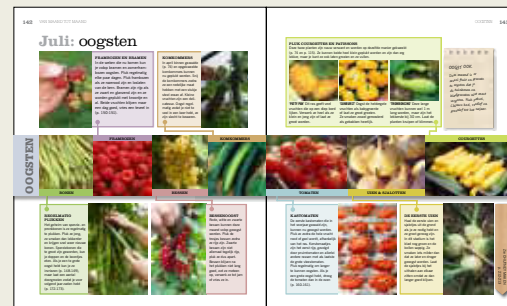


Zaaien/planten

Hier worden duidelijke adviezen gegeven wat je, gezien het weer en het klimaat, kunt zaaien en planten. De middenbalk laat de definitieve producten zien.

Onderhoud

Gebruik deze pagina's als agenda waarin werkzaamheden staan nodig om gezonde producten te kweken. In het midden zie je de betreffende planten.



Oogsten

Oogst de producten als ze op hun best zijn, vooral als je van plan bent ze te bewaren. Op deze pagina's kun je zien wat rijp is en worden de beste oogstmethoden uitgelegd.

Ruimte

De meeste mensen denken dat er veel ruimte nodig is om je eigen groente en fruit te kweken. Maar een klein zonnig hoekje of een vensterbank is genoeg om

mee te beginnen. Bijna elk plekje kun je met wat creativiteit en moeite omtoveren tot een moestuintje.

Welke plaats?

Een meevaller is dat je groenten en fruit op elke plaats in elke redelijke grond kunt kweken zolang dit niet de hele dag in de zware schaduw ligt. Als je het geluk hebt de eigenaar te zijn van een grote tuin, kun je een plaats uitkiezen om een moestuin te maken, een aantal fruitbomen te planten en zelfs een fruitkooi te bouwen om bessen en ander zacht fruit tegen de vogels te beschermen.

In een kleinere tuin hoef je niet minder groenten te kweken, maar

moet je wel creatiever omgaan met het gebruik van de ruimte. Je kunt bijvoorbeeld muren en hekken gebruiken om leifruit of klimgroenten, zoals doperwtten, stokbonen en komkommers, tegenop te laten groeien. Eetbare planten, zoals maïsplanten en keurig gesnoeide rode bessenstruiken, misstaan ook niet in een border en niets weerhoudt je ervan om de gaten die in de zomer in een border vallen, op te vullen met slaplantjes.

Potten kunnen elke buitenruimte veranderen in een weelderige,

eetbare tuin. Op een zonnig terras, dakterras en balkon kan bijna elke soort groente en fruit in potten gekweekt worden, als je ze maar beschermt tegen de wind en genoeg water en voedsel geeft. Zelfs op een kleine vensterbank en in een hangmand kunnen sla, kruiden en kerstomaatjes groeien.

Het is leuk om te experimenteren met potten en er van alles in te kweken van aardbeien tot aard-appels, sperziebonen en vijgen en op zoek te gaan naar dwerggrassen die speciaal voor potten ontwikkeld zijn.



(boven) **Verticale elementen** zorgen voor meer groeimogelijkheden in een kleinere ruimte. Fruitbomen zoals appels, peren en vijgen kunnen tegen een muur geleid worden.

(links) **In een kleine ruimte** zijn potten een ideale oplossing. Elke grote pot of bak met voldoende afwatering is geschikt.



(boven) Een zonnige vensterbank is warm en licht en zeer geschikt om jonge planten op te kweken voor een vroege oogst.

(rechts) In een volkstuin is genoeg ruimte en je kunt ideeën en adviezen uitwisselen met mensen die dezelfde interesses hebben.



Alternatieve ruimtes

Als er in je eigen tuin niet genoeg ruimte is, denk dan eens aan een volkstuin of een gemeenschappelijke tuin. Dit zijn uitstekende plaatsen om wat op te steken van geroutineerde tuiniers die meestal niet zuinig zijn met hun adviezen. Vaak worden er zelfs workshops voor beginnende moestuiniers georganiseerd.

Soms is de belangstelling voor een volkstuin zo groot dat je op een wachtlijst geplaatst wordt, maar er komt meestal wel binnen een niet al te lange tijd een plaatsje vrij.

Als de ruimte buiten beperkt is, kun je ook binnen op de vensterbank en in kleine kasjes het een en ander kweken. Zaaialingen en warmteminnende planten zoals tomaten, paprika's, pepers en aubergines hebben het hier vaak meer naar hun zin. Kies kleinere rassen zodat de planten als ze volwassen zijn, niet al het licht wegnemen.

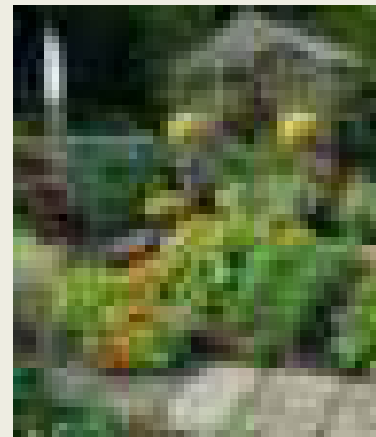
Veel kruiden doen het ook goed op de vensterbank en je hoeft dan niet naar buiten om ze te plukken. Spruitgroenten kunnen het jaar rond op het aanrecht gekweekt worden.

Maak een plan

Het is altijd handig om een plan te maken hoe je de ruimte in je tuin(tje) wilt gebruiken om zo veel mogelijk opbrengst te krijgen en het onderhoud makkelijker te maken.

Bekijk eerst de plaats van dingen die vaststaan – kijk of de kas genoeg licht krijgt, de paden breed genoeg zijn en het compostvat op de juiste plaats staat.

Als je deze indeling klaar hebt, bedenk dan waar je fruitbomen en -struiken gaat planten en vaste groenten zoals rabarber. Het is belangrijk om deze meteen op de juiste plaats te planten, omdat je er pas na een paar jaar van kunt oogsten. Als je ze moet verplanten duurt dit nog langer. Het grote voordeel van de rest van de groente is dat je ze elk jaar weer opnieuw kweekt. Neem risico's want vergissingen zijn snel weer hersteld.



Als de ruimte goed is ingericht, is het makkelijker om groenten en fruit te kweken en levert het meer op. Bepaal eerst waar permanente dingen zoals paden en kassen moeten komen.

Het gebruik van de ruimte

Een van de beste manieren om de ruimte optimaal te benutten en plaats te creëren die er eerst niet was, is het maken van verhoogde bedden (p. 33).

Als het water van de bedden maar voldoende weg kan, kunnen ze zelfs op arme, slecht drainerende grond gemaakt worden of op een terras waar ze gevuld met goede potgrond en compost voor een goed resultaat zorgen.



(rechts) Verhoogde bedden gevuld met goede grond en compost kun je zowel op steen als op grond en gras plaatsen. Ze zijn meteen klaar voor gebruik en geven enorm veel opbrengst. Maak ze niet te groot dan kun je er makkelijk bij.

Als je van plan bent een grotere moestuin te maken, kun je de ruimte optimaal benutten door verhoogde bedden toe te passen met smalle paden ertussen en een wat breder hoofdpad (p. 16). Je hoeft dan bovendien geen ruimte over te laten om tussen de rijen te lopen en je kunt dichters planten voor een hogere opbrengst.

Bloemen, groenten en fruit

Het kweken van groenten in bloembedden is aantrekkelijker dan het lijkt. Veel groenten hebben mooie bladeren en bloemen, en bessenstruiken passen met hun bloesem en mooi gekleurde bessen in elke tuin. Bedenk wel dat planten waarvan je een opbrengst verwacht meer eisen stellen dan bloeiende tuinplanten. Spit voor het planten oude mest of compost onder en zorg voor licht en ruimte. Overblijvende kruiden en eetbare bloemen zijn uitstekende borderplanten, zo ook kleurige sla, kool en snijbiet. Zet ze tussen sierplanten (p. 124-125). Laat stokbonen en fleskalebassen tegen decoratief steunmateriaal opgroeien en je zult versteld staan van het resultaat.

(linksboven) Een oude zinken bak vormt een goede container voor deze knoflook. Zorg ervoor dat hergebruikte potten en bakken genoeg drainagegaten hebben.

(links) Gebruik de ruimte zo optimaal mogelijk door de planten zo dicht mogelijk in de rij te planten en wat ruimte tussen de rijen te laten.



Groenten in potten

Met potten kun je de ruimte optimaal benutten. Bovendien creëer je hiermee meteen een eigen stijl. Glimmend metaal, rustiek aardewerk of hergebruikt materiaal zoals oude pompbakken, en zinken of geëmailleerde emmers zien er allemaal even leuk uit. Maar planten voelen zich net zo goed thuis in plastic potten of groeizakken als er maar voldoende afwateringsgaten onderin zitten.

Vul de potten en bakken met goede potgrond, gemengd met waterkristallen die voorkomen dat de grond uitdroogt. Kleinere potten en bakken kun je verplaatsen, in de zon, uit de wind en 's winters indien nodig onder glas.



(boven) Zelfs op het kleinste terrasje is ruimte voor een paar potten met groenten. Ze zijn aantrekkelijk om te zien en kunnen verplaatst worden.

(linksboven) Maak een moestuintje op een zonnige vensterbank. Plantjes zoals kruiden doen het hier goed.

(links) Een hangmand neemt geen ruimte op de grond in en ziet er vol met hangende tomaten en eetbare bloemen fantastisch uit.

Wees realistisch

Zorg ervoor dat je jarenlang enthousiast blijft door realistisch te zijn wat betreft het doel dat je voor ogen hebt. Maak niet de fout een groot stuk aan te leggen als je maar weinig tijd hebt om het bij te houden. Het is behoorlijk ontmoedigend om te zien hoe het onkruid de overhand krijgt nadat je er uren over gedaan hebt om het te verwijderen. Het is beter om klein te beginnen en naarmate kennis en ervaring toeneemt uit te breiden. Succes zorgt al snel voor vertrouwen. Het maakt niet uit welke methode je gebruikt om fruit en groenten te kweken, maar de tijd en moeite die je er in elk stadium van dit proces aan besteedt, is wel belangrijk.

Bedenk zorgvuldig wat je kunt planten zonder jezelf later met een onmogelijke hoeveelheid werk op te schepen.

Onderhoud

Er is voorbereiding nodig om de planten in de volle grond te zetten, maar als de jonge planten eenmaal goed aangeslagen zijn, groeien ze meestal goed zonder al te veel verzorging, afgezien van regelmatig wieden, watergeven in droge perioden en controleren op ziekten en plaagdieren.

Het kost minder moeite om planten aan de gang te brengen in potten dan in bedden, maar daarna vraagt het watergeven weer meer aandacht. In een warme zomer vaak twee keer per dag.

Houd het eenvoudig

Houd het eenvoudig als je nog nooit groente hebt gekweekt. Begin met makkelijke groenten die gegarandeerd opbrengst geven. Koop planten zodat je niet alles op hoeft te kweken van zaad.

Radijs, sla, aardappels en bonen geven een betrouwbare oogst, en courgettes en tomaten verdienen de investering dubbel en dwars terug.

Begin pas aan meloenen, bloemkool en druiven als je genoeg ervaring hebt opgedaan met andere planten.



(boven) **Van snijblad** kan meerdere malen geoogst worden. Deze groente kan het hele jaar gekweekt worden ('s winters binnen).

(onder) **Als je hartje winter** verse groene bladeren wilt oogsten, probeer dan eens boerenkool, een van de sterkste koolsoorten.

(links) **Asperges** hebben tijd en veel ruimte nodig. Het seizoen is kort, maar je kunt er jarenlang van oogsten.

Kweken

Het lijkt een open deur, maar gebruik de ruimte die je hebt, om te kweken wat je lekker vindt. Het is verleidelijk om vreemde gewassen die vermeld worden in catalogi te proberen of een van de vele als superfood aangeprezen planten, maar wat je eigenlijk wilt, is alledaags eten dat heerlijk smaakt. Zelfs in een grote tuin is er geen tijd of ruimte voor alles en je moet met een aantal punten rekening houden om elke dag iets te kunnen eten.

Het belangrijkste is om na te gaan hoeveel opbrengst elke plant

geeft in verhouding met de ruimte die hij inneemt. Asperge heeft bijvoorbeeld een groot bed nodig om een aantal maanden genoeg te kunnen produceren, maar van een paar rijen snijblad kun je een hele familie jaar rond laten eten. Veel wintergroente moeten maandenlang in de grond blijven staan voordat ze geoogst kunnen worden en daarom moet je zo slim zijn om snelgroeiende planten ertussen te kweken of minder van de wortelgroenten te kweken.

Lokaal geproduceerd

Het kan nuttig zijn om rond te kijken wat er lokaal geproduceerd

wordt aan groenten en fruit. Je kunt erachter komen door met de buren te praten of met kwekers die op lokale boerenmarkten staan. Gebruik ook je gezonde verstand als je planten uitzoekt die het op jouw stukje grond goed zullen doen. In een koude natte winter doen warmteminnende planten zoals aubergines en tomaten het alleen maar goed in een kas. In een warme zomer zal sla minder goed groeien, net als koolsoorten.

Het loont om planten te kweken die duur of niet te koop zijn. Welke planten dat zijn, hangt af van het plaatselijke aanbod, maar zacht fruit zoals zwarte en rode bessen,

kruiden, pronkbonen en bijzondere slarassen zijn meestal vrij duur. Artisjokken, borlottibonen en bijzondere pompoenen zijn vaak moeilijk te krijgen en waarom zou je ze dan niet zelf kweken als je ze lekker vindt?

Als je nooit groente en fruit uit eigen tuin hebt geproefd, weet je niet hoe ongelooflijk lekker dat smaakt, zelfs vergeleken met producten die vers op een boerenmarkt zijn gekocht.

Als er maar een paar minuten tussen plukken en eten zit, worden

geen van de kostbare suikers omgezet in zetmeel en de cellen staan nog bol van het water. Zo zoet en knapperig kun je het niet kopen. Sommige gewassen zoals erwten, bonen, mais, tomaten en nieuwe aardappels verliezen deze versheid eerder dan andere en juist daarom is zelf kweken de moeite waard omdat hun smaak niet vergeleken kan worden met die uit de winkel.

(rechts) **Frambozen** geven vaak zoveel vruchten dat er genoeg overblijft om in te vriezen, jam van te maken of zo van de struik te snoepen.

(onder) **Verse aardappels, net uit de grond**, zijn weergaloos lekker. Je kunt er eventueel een paar in een diepe pot planten.



Kleine moestuin

Als je niet veel ruimte hebt, kweek dan vruchten en groenten die een hoge opbrengst geven, daar vroeg mee beginnen en er een lange periode mee doorgaan. Ga op zoek naar laag blijvende en dwerggrassen die minder ruimte innemen en het vaak goed in potten doen. Maak van potten, bakken en groeizakken gevuld met kleurige groenten een aantrekkelijk geheel.

- **Struiktomaten** – Geweldig in een hangmand. Zij produceren de hele zomer kleine zoete tomaatjes.

- **Stambonen** – Kies van sperziebonen en snijbonen lage rassen, zij geven veel opbrengst en nemen weinig ruimte in.

- **Kruiden** – Zowel overblijvende als eenjarige kruiden verdienen een plaats door hun lange oogstseizoen en hun fraaie uiterlijk.

- **Snijblad** – Van snijsla, rucola en mizuna kun je in de zomer drie keer oogsten.

- **Blauwe bessen** – Deze gedrongen struikjes doen het goed in een pot met rododendrongrond. De bessen zijn eind zomer rijp.

- **Aardbeien** – Aardbeiplanten staan mooi in een pot of aan de rand van een border. Plant vroege, middel- en late rassen voor een lange oogstperiode.

- **Radijs** – Zes weken na het zaaien kun je ze oogsten. Zelfgezaaide radijs smaakt lekker pittig.

- **Bietjes** – Zowel het opvallende roodgenerfde blad als de verdikte wortel, het bekende bietje, kun je eten.

- **Snijbiet** – Van deze groente eet je de bladstelen die naar gelang het ras alle kleuren van de regenboog vertonen.

- **Courgette** – Eén courgetteplant kan wel 20 vruchten geven en ook nog eetbare gele bloemen.

Kweken onder glas

Onder glas wil niet zeggen dat je groenten in een kas moet kweken. Het gaat erom dat je planten beschermt tegen slecht weer om het groeiseizoen te verlengen. Vooral

als het voorjaar laat is en de herfst vroeg, is het handig. Bijna iedere tuinier beschermt zijn planten in een bepaald stadium tegen koud en slecht weer.



(boven) Er zijn kassen in alle soorten en maten. Ze kunnen duur zijn en het loont de moeite om op zoek te gaan naar een tweedehands exemplaar.

(links) Het voordeel van een kas of tunnel is dat de groeiomstandigheden optimaal zijn en ze bij slecht weer een ideale werkplaats zijn.

Binnen kweken

In een kas of tunnel kun je planten kweken die het buiten vooral in een slechte zomer niet zo goed zouden doen, zoals tomaten en paprika's.

Maar de mogelijkheden van een kas of tunnel, zelfs als die niet verwarmd is, zijn veel groter en variëren van extra vroege aardbeien in het voorjaar tot radijs en snijblad in de winter. Bovendien is het een ideale plaats om jonge planten op te kweken.

In de kas moet voldoende ventilatiemogelijkheid zijn zodat de lucht rond de planten kan circuleren. Op elke 2 m moet er een dak- en een zijraam aanwezig zijn.

Een tunnel is minder duur in aanschaf, maar deze past beter in een volkstuin dan in een tuin bij huis. Het plastic doek van de tunnel heeft een beperkte levensduur, net als het plastic dat in sommige kassen wordt gebruikt. Bovendien

is het moeilijker om een tunnel goed te ventileren, maar afgezien daarvan kun je er prima planten in kweken.

Een kas of tunnel moet op een lichte plaats staan, uit de buurt van de schaduw van gebouwen en beschut tegen sterke wind. De ingang moet goed toegankelijk zijn en er moet ook plaats zijn voor een regenton.

Eenvoudige bescherming

Kleinschalige bescherming zoals een cloche en koude bak zijn onmisbaar om de grond te verwarmen zodat er vroeg gezaaid kan worden, om planten die binnen zijn opgekweekt, af te harden, te beschermen tegen schadelijke wind en hongerige plaagdieren, om warmteminnende gewassen te kweken zoals komkommers en om overwinterende planten te beschermen tegen kou en vorst.

Cloches van glas, plastic of

vliesdoek zijn relatief goedkoop en hebben het voordeel dat ze licht en verplaatsbaar zijn, maar dan moeten ze wel stevig in de grond verankerd worden. Gebruik afgesneden plastic flessen om de planten per stuk te beschermen of lage tunnels over een hele rij.

Een koude bak staat meestal op de grond en is bedekt met een iets helled raam. De lichtere exemplaren kunnen eventueel verplaatst worden, maar meestal liggen bakken permanent tegen een zuidmuur zodat ze zo veel mogelijk licht en warmte opvangen en

beschermen tegen de vorst.

Minikasjes hebben hetzelfde effect als een koude bak. De hogere kasjes zijn heel geschikt om tomaten in groeizakken te beschermen. Ze moeten dan wel goed vastgezet worden en op een zonnige plaats staan.

Een zonnige vensterbank is ook heel geschikt om plantjes uit zaad op te kweken. Je kunt voorkomen dat de plantjes naar het licht trekken door ze in een kartonnen doos te zetten waarvan de voorkant verwijderd is en aan de achterkant zilverfolie is aangebracht.



(uiterst links) Cloches zorgen voor genoeg warmte en bescherming voor jonge plantjes.

(links) Minikasjes zijn ideaal voor kwetsbare planten zoals tomaten. Ze nemen weinig plaats in en zijn gemakkelijk op te bergen als ze niet gebruikt worden.

(onder) Een koude bak kan van hergebruikt materiaal en in elke maat gemaakt worden, en kan zowel permanent als tijdelijk zijn.



Een perfecte plaats

Van groenten en fruit wordt verwacht dat zij veel opbrengst geven en het liefst ook nog voor een lange periode. Om dit waar te maken moeten de groeiomstandigheden

zo optimaal mogelijk zijn. Zorg voor voldoende licht, water en goed doorlatende, vruchtbare grond, dus voor een perfecte groeiplaats.

Ideale omstandigheden

Plan een moestuin op een open, zonnige plek waar de grond genoeg warmte op kan nemen om de planten voldoende energie te verschaffen voor een snelle groei. Het is belangrijk dat de plaats niet

in de schaduw ligt en niet dicht bij een heg of grote boom. Als de gekozen plaats niet helemaal ideaal is, probeer deze dan te verbeteren.

Zorg voor zo veel mogelijk licht door overhangende takken te snoeien en maak verhoogde bedden zodat de planten geen last hebben van concurrerende wortels.

Ligging

Op een open plaats hebben de planten het meeste profijt van de regen (je hoeft de planten minder water te geven), maar het nadeel is dat de planten hier meer last hebben van sterke wind.

Bescherm de planten hiertegen door een windscherm te maken, maar overdrijf niet door er een dichte muur omheen te bouwen. Een windscherm mag nooit helemaal dicht zijn, omdat je dan last krijgt van valwinden. Kies een doorlatend windscherm zoals een hek of heg, dat de wind afzwakt zonder onvoorspelbare valwinden te veroorzaken. Ruimtes tussen

(links) Voor gezonde planten die een hoge opbrengst geven, is een goede groeiplaats van groot belang. Houd rekening met licht, beschutting en kwaliteit van de grond.

(onder) Kool kan tegen vorst, maar veel, minder sterke gewassen beslist niet.





Een houten hek of latwerk zorgt voor een effectief en aantrekkelijk windschut voor een moestuin en kan ook gebruikt worden om klimmende groente tegen te kweken.

gebouwen en muren kunnen ook een onverwachte richting aan de wind geven.

Vorstzak

Bij het kiezen van een plaats voor de moestuin is het ook van belang naar de temperatuur te kijken. In een tuin heerst niet overal hetzelfde klimaat. Op een beschut plekje kan een heel ander microklimaat voorkomen dan op een open plaats. In sommige tuinen, vooral in een lager gelegen stuk kan eerder vorst voorkomen. Dit kun je ontdekken door na een strenge vorstperiode een rondje door de tuin te maken en op zoek te gaan naar plekken die nog steeds wit zijn terwijl het in de rest van de tuin al gedooid heeft. Op zo'n plaats moet je geen groente kweken.

Ken je grond

Voor een plant is grond een onmisbare bron van voedingsstoffen en water. Het is belangrijk dat je weet wat voor soort grond je hebt en hoe je die kunt verbeteren. Neem een handje grond uit je tuin of volkstuin, maak het een beetje nat en probeer er een balletje van te kneden. Als het aan elkaar plakt tot een gladde glanzende bal, heb je vruchtbare kleigrond. Als je er geen bal van kunt maken en het korrelig aanvoelt, heb je lichte, zandige grond. Kleigrond is zware grond en houdt vocht vast en zandgrond is lichte grond en beter doorlaatbaar. Leemgrond heeft de eigenschappen van beide.

Kleigrond houdt voedingsstoffen goed vast, maar ook water waardoor het te nat kan worden. Zandgrond laat het water makkelijker door, maar raakt voedingsstoffen ook sneller kwijt en



Zandgrond voelt korrelig aan en je kunt er geen bal van maken. Deze grond houdt voedsel en water minder goed vast.



Kleigrond plakt goed aan elkaar en natte kleigrond voelt kleverig aan. Kleigrond houdt voedingsstoffen goed vast, maar kan te nat worden.



De zuurgraad van de grond kun je vaststellen door gebruik te maken van een zuurgraadtest waarbij je grond met water mengt en vergelijkt met een kleurenkaart.

wordt snel te droog. Als de afwatering slecht is en er blijven plasjes water op de grond staan, kan dit een andere oorzaak hebben. Dan kan er ergens een ondoordringbare laag liggen die gebroken moet worden zodat het overtollige water weg kan.

Zuurgraad

De pH of zuurgraad van de grond heeft invloed op de planten en het is nuttig deze van te voren vast te stellen. In tuincentra zijn testkits te koop waarmee je op eenvoudige wijze de pH kunt meten.

Neutrale grond heeft een pH van 7,0, zure grond heeft een lagere pH en basische grond een hogere. Lichtzure grond met een pH van 6,5 is het geschiktst voor de meeste groente- en fruitsoorten. Maar over het algemeen groeien de planten ook bij een andere zuurgraad behalve op extreem zure of alkalische grond. Koolsoorten krijgen op zure grond eerder last van knolvoet (p. 24) en moeten in het najaar voor het planten een extra kalkgift krijgen.