



Beste,

Je hebt via www.atelierartisjok.be ingetekend op de nieuwsbrief. De nieuwsbrief zal je wat meer wegwijs maken in diverse thema's rond planten en tuinarchitectuur. Suggesties om thema's te behandelen waarover je nog in het duister tast, zullen wij graag ter harte nemen. Laat maar komen op info@atelierartisjok.be.

Hier komt de volgende nieuwsbrief!

Het thema van deze nieuwsbrief :

Straks een mooie moestuin. Een nieuw jaar, een nieuw begin. Wij nemen dat wel heel letterlijk met een nieuw huis, een nieuwe tuin en een nieuw lid in ons gezin,... Maar het hoeft natuurlijk niet allemaal zo extreem.

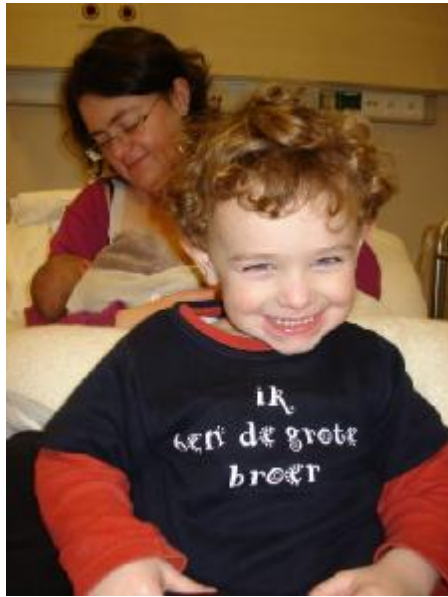
Vele tuinliefhebbers starten het nieuwe jaar met het maken van een tuinplan, de één al meer georganiseerd dan de ander. Misschien een goed idee om dit jaar ook eens een aantal groenten in te plannen. Dat kan best, ook al heb je niet echt een grote tuin of is er niet echt een stuk als moestuin voorzien. We trekken onze rubberen laarzen aan en nemen je op sleeptouw...



De groenten zullen bovendien tegen de zomer goed van pas komen voor de groentepapjes want grote broer Floren heeft er een kleine broer bij!

Lewie werd op 3 januari 2011 geboren, was 49 cm groot en woog 3,090 kg.

In de bomenkalender krijgt Lewie de spar als levensboom. De spar typeert zich als een kwetsbare kameleon, die onder de moeilijkste omstandigheden tot de grootste prestaties komt. Dus dat belooft!



Een moestuin voor iedereen?

Het is niet onze bedoeling om jullie te overtuigen om al je groenten zelf te telen. Mooi idee, maar heel arbeidsintensief én bovendien heb je er veel ruimte voor nodig.

Maar hier en daar een groente inpassen in de tuin of met de kinderen een hoekje ombouwen tot minimoestuin kan heel leuk en ontspannend zijn. Bovendien smaken groenten uit eigen tuin dubbel zo lekker!

De mooie moestuin

Het idee 'moestuin' roept bij velen misschien beelden op van vele rechte rijen aardappelen of stengels prei en ajuin. Een weinig aantrekkelijk deel van de tuin dat meestal verstopt werd achteraan in de tuin achter een haag of muur.



De moestuin kan echter ook een meerwaarde betekenen voor de tuin, vele groenten hebben een enorme sierwaarde als je voor minder voor de hand liggende variëteiten of minder gekende groenten durft te kiezen. En er is niemand die zegt dat groenten niet gecombineerd mogen worden met bloemen. Integendeel, dit principe van combineren werd zelfs al in de late middeleeuwen toegepast. De moestuin van het kasteel van Hex (gekend voor zijn tuinbeurzen) is volgens die oude, eenvoudige indeling aangelegd.

Hieronder volgt eerst een woordje uitleg over de werking van een goede moestuin, verder worden enkele tips voor een 'mooie' moestuin gegeven. Natuurlijk is het niet mogelijk om alle aspecten van de moestuin aan bod te laten komen. We maakten een selectie en lichten enkele van onze favorieten toe.

Gewasgroepen en wisselteelt

Het is van belang dat je groenten niet altijd op dezelfde plaats zet omwille van de voedingsstoffen die ze nodig hebben. Daarom worden ze ingedeeld in verschillende gewasgroepen die elk hun specifieke voeding nodig hebben die onderling afgewisseld worden. De volgorde is hierbij belangrijk. Peulvruchten laten bijvoorbeeld stikstof achter in de grond die heel goed is voor de kruisbloemigen (zoals kolen). Dit principe is 'wisselteelt met teeltopvolging'.

Er bestaan 6 gewasgroepen:

1. Vruchtgroenten
2. Peulvruchten
3. Kruisbloemigen
4. Bladgroenten
5. Wortel- en knolgewassen
6. Nachtschadegewassen

Daarnaast zijn er ook planten die niet in de wisselteelt zitten, de 'vaste' planten zoals bv. rabarber, en keukenkruiden zoals salie, rozemarijn,... Die geef je een vaste stek in de tuin die niet meedoet in de wisselteelt.

Onze aanraders per gewasgroep

Bij onze aanraders proberen we een selectie te maken uit het grote aanbod aan groenten en variëteiten. Hierbij letten we op een grote sierwaarde of de zeer fijne smaak van enkele 'vergeten' groenten. Verder krijg je ook een suggestie van planten die goed combineren op vlak van kleur.

- **Vruchtgroenten:** aardbei, augurk, courgette, patisson, pompoen,...

Courgettes bestaan in vormen en kleuren, maar zijn zeker een aanwinst voor de moestuin. Naast de vruchten zijn ook de bloemen eetbaar.

Bij de pompoenen kunnen we zeker de muskaatpompoen aanraden die een heel zoete smaak heeft en die ook geroosterd in de oven als groente gegeten kan worden. Dit kan trouwens met alle pompoenen, maar de smaak is niet altijd even sterk. Dan is een goede pompoensoep misschien een beter idee.

Combineertip: Venkel, goudsbloem, bonenkruid, tagetes, Oost-indische kers

Aanrader: Een zeer decoratieve en bovendien lekkere pompoen is 'Queensland blue'.

- **Peulvruchten:** erwten en bonen

Bonen kunnen variëren van wit over geel, groen tot paars, violet. Bij het koken verkleuren de paarse soorten naar donkergroen. Ook de kleur van de bloei is afhankelijk van de soort. Naast de kleur heb je ook verschil in de groepen bonen. Zo heb je pronkbonen, snijbonen, spekbonen, slabonen en tuinbonen, elk met hun eigen soorten.

Combineertip: zelfde suggesties als bij de vruchtgroenten. Vruchtgroenten en peulvruchten zelf worden ook vaak gecombineerd. Hierbij worden de peulvruchten op de achtergrond en de vruchtgroenten, die lager groeien op de voorgrond gezet.

Aanrader: Bij de erwt is 'Sugar Snap' een aanrader. Dit is een dikke vlezige suikererwt waarvan de peulen ook rauw gegeten kunnen worden als ze jong geplukt worden.

- **Kruisbloemigen: koolsoorten**

Deze groep is zeer rijk aan vitamines dus onmisbaar in de moestuin. Nadeel is wel dat ze ook zeer aantrekkelijk zijn als voedsel voor de rups. In een mooie moestuin gebruiken we geen gaas om de kolen te beschermen en ook andere bestrijdingsmiddelen gebruiken wij liever niet. Je kan de eitjes handmatig kapot drukken ofwel zorg je dat je tuin een paradijs is voor mezen, want met deze kleine bondgenoot in je tuin zijn de dagen van de rups geteld. En heb je niet alle rupsen te pakken; niet erg, dan kan je genieten van de mooie vlinders die in je tuin zullen rondfladderen. Een mooie moestuin is een beetje kiezen en delen...



Combineertip: Basilicum, dropplant (Agastache), koriander, lavendel en Monarda

Aanrader: Koolrabi (zie foto), een knol die jong wordt gegeten. Kan in puree verwerkt worden, maar ook rauw (geraspt zoals knolselder) heel erg fris en lekker.

- **Bladgroenten: Andijvie, spinazie, snijbiet, radicchio, selderij, tuinmelde, sla, postelein,...**

Uiteraard worden bij de bladgroenten de bladeren geconsumeerd en bij sommige soorten kunnen ook de stengels gebruikt worden. Sla is veruit de gekendste bladgroente samen met andijvie of spinazie.

Combineertip: Goudsbloem, tagetes, Oost-indische kers, kervel

Aanrader: Mindergekend is de **snijbiet** (zie foto) die een hoge sierwaarde heeft in de tuin. De kleur van de nerven varieert van wit over geel en oranje naar rood en de bladkleur kan lichtgroen, donkergroen of rood zijn. Er kan langdurig geoogst worden van deze groente, zowel het blad als de nerven of 'ribben' zijn eetbaar.

Een andere 'vergeten' bladgroente is **tuinmelde**. De plant wordt als spinazie gebruikt. Je plukt de jonge blaadjes om op te eten. Melde is ook zeer decoratief als hij doorgroeit en in bloei komt. Ook dan kun je oogsten maar natuurlijk beperkter. Je kan de plant dan laten uitzaaien en dan ben je ook zeker van een oogst voor het volgende jaar. Tuinmelde bestaat in gele, groene en rode variant.



- **Wortel-en knolgewassen:** biet, knolselder, pastinaak, radijs, rammenas, sjalot, ui, wortel,...

In de 'mooie' moestuin is deze gewasgroep een beetje moeilijk omdat ze niet echt een grote sierwaarde hebben. Dan kan het goed zijn om hier en daar eens een exemplaar te laten doorgroeien voor de bloei (bv. ui).

Combineertip: Nicotiana (tabaksplant), zonnebloemen, klaver, bernagie, bieslook en peterselie

Aanrader: Onze tip hier is dan ook vooral op smaak gebaseerd, nl. de **pastinaak** (*Pastinaca sativa*). Die is heerlijk geroosterd in de oven of je gebruikt hem in de soep of puree. (Voor wie er meer wil over lezen kan ik terugverwijzen naar nieuwsbrief 7 van maart 2008 waar deze groente in de kijker stond.) Variëteit 'Avonresister' doet het goed op lichte grond, terwijl 'White Gem' eerder geschikt is voor zwaardere grond.



- **Nachtschadegewassen:** (familie van de Solanaceae) aardappel, aubergine, paprika, tomaat,...

De meeste van deze planten hebben heel wat warmte nodig en groeien beter in een kas. Daarom bespreken we deze groep niet in deze nieuwsbrief.

Gewascombinaties

Groenten kunnen gecombineerd worden met kruiden en bloemen. Zo kunnen bepaalde planten elkaar zelfs beïnvloeden of beschermen tegen ongedierte. Dit is zeer interessant als je een 'mooie' moestuin wil waar zo weinig mogelijk groenten moeten afgeschermd worden met een net of insectengaas.

Zo is de combinatie van van wortelen en uisoorten een mogelijkheid als je de wortelvlieg op een afstand wil houden.

Bloemen en bijtjes?

Bloemen trekken normaal insecten aan, maar er zijn ook bepaalde bloemen die in de moestuin schadelijke insecten uit de buurt van je groenten houden. Daarnaast hebben ze meestal ook nog een meerwaarde voor de keuken of het medicijnkastje.



Enkele voorbeelden:

- **Goudsbloem** (Calendula): houden mieren op afstand, maar trekken vlinders aan. Ze helpen tegen wondinfectie, de bloemen kun je opeten en de plant kan als groenbemester gebruikt worden.
- **Afrikaantjes** (Tagetes): houden vrijlevende bodemaaltjes binnen de perken. De bloemen zijn eetbaar en de plant kan ook als groenbemester gebruikt worden.
- **Oost-Indische kers** (Trapaeolum): tegen witte vlieg en bloedluis, trekken vlinders aan. Van de eetbare bloemen kan je o.a. thee maken, maar let op als je er te veel van eet want de bloemen werken laxerend en ontsmettend. Ook deze plant kan als groenbemester gebruikt worden.

Inspiratie nodig?


Er zijn verschillende gekende moestuinen die je kan bezoeken om inspiratie op te doen. Zo heb je de moestuin van het kasteel in Hex, die je kan bezoeken tijdens de Rozendagen (2^{de} weekend van juni) en tijdens de Herfst- en Moestuindagen (3^{de} weekend van september). Graaf Ghislain d'Ursel en zijn gezin zetten immers de traditie van hun voorouders voort en koesteren de grote moestuin. Die is zoals eerder al vermeld aangelegd volgens een oude indeling met brede paden en verschillende bedden met groenten en bloemen. Tegen de oude muren om de moestuin groeit leifruit. Een groot deel van de oogst wordt zelfs nog bewaard in de groentenkelder waar de temperatuur altijd rond de 8°C schommelt.



En nu zelf aan de slag!

Zo, nu kunnen jullie zelf beginnen plannen maken. Het komt er bij de aanleg van een moestuin eigenlijk op neer dat je een combinatie maakt tussen functionaliteit en schoonheid waarbij je alle zintuigen aan bod laat komen. Verder ben je volledig vrij om te experimenteren.

Wij wensen jullie alvast veel leuke tuindagen en een mooie oogst toe!



Voor meer info kan je steeds bij Atelier Artisjok terecht (0495/10.59.18).

We zijn ondertussen ook verhuisd naar de Stationsstraat 156 in Jabbeke, zoals aangekondigd in de vorige nieuwsbrief. Dit tot onze nieuwe huis in Stalhille (Kalsijdeweg 31) klaar is. Maar we houden jullie op de hoogte.

Komt deze nieuwsbrief niet goed door, of verschijnt één en ander niet zoals het hoort, laat het ons dan weten. Inhoudelijke opmerkingen zijn eveneens welkom.

Vind je de nieuwsbrief interessant, stuur deze dan door naar gelijkgezinden die nog niet met Atelier Artisjok vertrouwd zijn. Op onze site kan iedereen vrijblijvend intekenen op de nieuwsbrief. De volgende nieuwsbrief verschijnt half februari.

*Peter en Katelijne
0495/10.59.18*

www.atelierartisjok.be

