

Verslag van de vervolmoestuincursus in Zuid

Eten uit de natuur

Op 12 juni hebben we met een aantal enthousiaste moestuiniers een avondwandeling gemaakt in Lettele. Michiel Bussink neemt ons mee de natuur in. Zie www.michielbussink.nl We staan stil bij brandnetels, weegbree, bijvoet, fluitenkruid, dolle kervel en nog veel meer. Met toevoeging van water en suiker zijn een aantal bloemknopjes geschikt om siroop of frisse gelei van te maken. We proeven alles wat Michiel ons laat zien, soms vinden we het bitter. Veel kruiden zijn geschikt om mee te wokken of kunnen worden toegevoegd aan pastaschotels. Uit het water kan watermunt geplukt worden, hier kun je lekkere thee van maken. Met een schat aan kennis en ervaring besluiten we om ook thuis te gaan eten uit de natuur.



Inleiding op de biologisch dynamische landbouw

Op 25 juni zijn we te gast op het biologisch-dynamische landbouwbedrijf Urtica de Vijfsprong in Vorden. Jan Weysenfeld zal deze avond verzorgen. De Vijfsprong is een antroposofische zorgboerderij, waar mensen wonen en werken.

Uitgangspunt van de biologisch-dynamische landbouwmethode is de samenhang tussen plant, dier, bodem en kosmos in een zo goed mogelijk gesloten bedrijfsopzet. De koeien van de Vijfsprong eten van de eigen de landbouwgrond en de koeienmest wordt weer terug op het land gebracht. De koeien waren niet aanwezig in de heuvelstal, de koeien van de Vijfsprong kunnen kiezen of ze in de stal of in de wei willen overnachten, mooi dat deze koeien een keus hebben.

Voor het moestuinieren benadrukt Jan dat het belangrijk is dat je kennis hebt van de grond (de bodem) waarop je werkt, de grond is al heel oud en door verschillende processen ontstaan. Dit was goed te zien op de bodemprofielen die Jan ons liet zien. Als je meer weet over de samenstelling van de grond kun je daar rekening mee houden met je bemesting. Uiteraard geen kunstmest, maar oude koeienmest met stro, want dan komt de stikstof nog beter tot zijn recht.

Jan legt uit dat de vier elementen, aarde, water, lucht en vuur essentieel zijn.. Deze vier elementen staan centraal en komen steeds weer terug. Zowel in het verloop van het jaar als bij de bodemvormende processen. We krijgen een rondleiding door de kassen en moestuin en genieten van het graan op de velden en de prachtige pluktuin met bloemen. We krijgen veel praktische tips; kapucijners kun je beter vroeg zaaien, dan heb je geen last van wormpjes. En zaai nooit bonen op een plek waar spinazie gestaan heeft. Vruchtwisseling in de moestuin voorkomt eenzijdige belasting van de bodem, hierdoor vermindert de kans op ziektes.

We gaan allemaal naar huis met het gevoel dat deze eerste kennismaking met de biologisch-dynamische landbouw ons weer aan het denken heeft gezet.



Bezoek aan boerderijtuin in Gorssel

We zijn vandaag te gast op een schitterende boerderij van de familie Wichers. Je ziet meteen dat hier fervente liefhebbers van tuinieren wonen. De trotse bewoners zijn Annie en Harry Wichers. Annie zit hele dagen in de bloementuin en Harry steekt al zijn vrije tijd in de groentetuin. We genieten van de dieppaarse Heliotroop met bijzondere geur die eigenlijk naast de voordeur moet staan en van de iele gele bloemetjes in het scherm van de bloeiende venkel.

We raken niet uitgekeken op de vele bijzondere bloemen, planten, groenten, fruitbomen en struiken. Harry geeft veel tips over het verbouwen van groenten. De snijbiet staat er prachtig bij. Overigens moet je het blad van deze vergeten groente eten. De snijbiet is zelden in een winkel te koop.

De herfstframboos geeft vruchten tot in de winter.
Zet b.v. stukjes van de rabarberstengel tussen de prei om ziekten/plagen te voorkomen.
Iedereen die niet aanwezig was op deze bijzondere avond heeft iets gemist!!

