

VOLKSTUINVERENIGING

BLADEL



NIEUWSBRIEF WINTER 2025- 2026

Bladel 27-12-2025

Beste collega's tuinwerkers,

We hebben weer een heel tuinjaar achter de rug.

Een jaar vrijwel zonder die enge slakken, maar wel met een haas die ook jonge plantjes heerlijk vindt en zich regelmatig aan die lekkernijen in de tuin tegoed deed. We hebben het wel eens over hoe heerlijk een gestrekt konijn smaakt.

Maar toch, het jaar was gemiddeld genomen wel prima. Het zachte fruit deed het geweldig, de zwarte bosbessen hebben heerlijk gesmaakt voor de vogels.

Ach ja, die beestjes mogen ook weleens iets lekkers hebben.

De boontjes werden met emmers van de laagstammen en de staken geplukt.

Ja, aardappelen blijken toch wel hier en daar problemen te geven. Hoewel de coloradokever niet of nauwelijks te zien is geweest en de phytophthora-infecties zijn redelijk laat en minder actief geweest. Kortom: een jaar om te genieten.

Helaas hebben we in de Beemdstraat een goede tuinder moeten missen.

Ad Louwers was een goede tuinder die op zijn 86^e nog zelf zijn tuin omspitte! En waag het niet om dat voor hem te doen of hem daarbij te helpen.' Nee, dat kan ik zelf nog wel!' Was dan zijn antwoord, als ik stiekem eens drie voren voor hem gespit had. Hij zag het meteen! En ik kreeg meteen op mijn donder.

We zien ook de eerste bewoners van de nieuwe woningen langs de Vennekes al aan het inruimen zijn. Trots op hun nieuwe woning. Voordeel hiervan is dat als wij groenten over hebben, dat volgend jaar op de groentekar te koop kunnen leggen. Ik zie wel mogelijkheden! Of niet?

Op de Beemd is het tuinhuisje al diverse keren in gebruik genomen, mooie plek om even te buurten en een kopje koffie te drinken. Vooral John de Grave heeft er veel werk voor verricht en heeft daar dit jaar voor zijn werkzaamheden een toepasselijke beloning gekregen.

Pas in de krant gelezen dat we gaan betalen voor grondwater dat we gaan gebruiken in onze tuinen. Het zal mij benieuwen, bij het aangeven (begin vorig jaar) heb ik gepoogd om een absolute leek aan te geven wat, hoe en hoeveel water wij gebruiken. 'Oh, jullie hebben grondwaterpompen?' 'Ja, maar dat zijn heel kleine pompen, op benzine en we gebruiken ook veel regenwater!' 'Ja, maar jullie pompen dus grondwater op met motorpompen?' 'Ja, maar,' zo ging het nog even door. Het slot was dat ze ons registreerde als grondwater gebruiker en we doen dat met motorpompen! Ik heb er maar een einde aan gemaakt. Duidelijk onbenullen!

Maar ons idee dat we aan de beurt zijn om ervoor te moeten gaan betalen, zoals we in het begin van vorig jaar al dachten was dus wel juist. We zullen wel zien!

De voorschriften voor het omgaan met aardappels zijn ook gewijzigd. Met andere woorden: wat wij al deden is nu een voorschrift geworden. Lees het maar in het vervolg van de Nieuwsbrief. Er wordt speciaal gelet op het NAK-nummer. Let daar dus op als je pootaardappelen koopt dat er een briefje, een kassabon of andere papiertje bij gegeven wordt, waar het NAK-nummer van de pootaardappelen op staat. Bewaar dat papiertje bijvoorbeeld in je kas of je gereedschapskist of anders.

De Aziatische hoornaar is echt bezig aan een invasie, die niet te stoppen is. Ik ken al diverse imkers die gaan stoppen als het zo erg wordt als ze voorzien. En dat gaat niet alleen over de honingbijen, maar die hoornaars lusten alles, alle grondbijen en solitaire bijen, hommels, vliegen, muggen en allerlei andere insecten. Als de imkers in de buurt nou eens zouden samenwerken om de bestrijding ter hand te nemen zou de schade mogelijk nog beperkt worden. Maar elke imkervereniging in alle dorpen hebben hun eigen stokpaardjes. Eigenlijk is dit schandalig! Samenwerken? Het lijkt wel politiek!

Maar ja, intussen naderen we het nieuwe jaar met rasse schreden. We gaan proberen om het weer een geweldig jaar te laten zijn met mooie groenten en lekkere asperges, appeltjes, peren en andere fruitjes. Let ook eens op de netheid van je eigentuin. Staat er onkruid? Pak de schoffel! Is een kasje zover aan het inzakken dat er geen redding meer mogelijk is; breek het af. Heb je afval dat niet op de composthoop thuis hoort: neem het mee naar je eigen GFT- of grijze container. Al met al: zorg voor een mooie tuin waar je zelf met plezier naar toe gaat en die een mooie opbrengst geeft.

En natuurlijk wensen ook wij jullie een

zalig, gelukkig en gezond



RODE BIETEN

Rode bieten hebben een luchtige, humusrijke en vochtige bodem nodig, maar houden niet van té rijk bemeste grond; compost is ideaal voor de basis, en tijdens de groei is een kaliumrijke meststof (of oude stalmest) goed voor de knolontwikkeling, om te voorkomen dat ze te klein blijven of een stikstoftekort (gele bladeren) krijgen. Zorg voor een goede bodemstructuur door goed om te ploegen en onkruid te verwijderen, en geef regelmatig water.



De rode bieten op de juiste plek zaaien

Je kunt rode bieten rechtstreeks zaaien op hun uiteindelijke plek. Kies daarvoor een standplaats met goed afwaterende grond in de volle zon. Wanneer de bieten eenmaal goed groeien, kunnen ze wel wat schaduw hebben. Stap voor stap rode bieten zaaien

Kleine bietjes die in de lente zijn gezaaid zijn het zoetst, dus zaai er lekker veel, zodat je ze kunt oogsten wanneer ze zo groot zijn als golfballen.

1. Maak een zaaigoot voor je bieten

Maak een zaaigoot op goed voorbereide en aangedrukte grond. Dat doe je door met de rand van een schoffel een rechte lijn te trekken. Maak het gootje ongeveer 1,5 cm diep.

2. Geef water voor het zaaien

Gebruik een gieter zonder broes om de zaaigeul water te geven. De zaden hebben dan na het zaaien meteen vochtige grond hebben waarin ze kunnen ontkiemen.

3. Bieten zaaien: juiste afstanden

Zaai de bieten met een tussenruimte van 2-3 cm. Uit elk van de grote bietenzaden ontstaan meerdere plantjes. Je zal dus moeten uitdunnen wanneer de plantjes opkomen

4. Grond aandrukken en zaailingen beschermen

Schuif tot slot de aarde terug over de zaden en druk de grond aan. Door het aandrukken zal het oppervlaktewater naar de zaailingen toe lopen.

Rode bieten voorzaaien in een zaaitray werkt goed. Plant de rode bieten uit in de vollegrond zodra de plantjes groot genoeg zijn en de grond warm genoeg is.

Wanneer bieten oogsten?

Bieten doen er drie à vier maanden over om uit te groeien tot oogstbare knollen. Oogst bieten wanneer ze ongeveer de grootte van een golfbal hebben, dan zijn ze het lekkerst van smaak. Zaai je regelmatig tussen half april en eind juni, dan kun je bieten oogsten van juli tot aan de eerste najaarsvorst.



TOMATEN kweken

Voor tomaten een specifieke balans van voedingsstoffen in de bodem nodig die meebeweegt met de groeifase van de plant.

Essentiële voedingsstoffen

Calcium: Onmisbaar om **neusrot** (zwarte vlekken onderaan de vrucht) te voorkomen. Dit kan worden toegevoegd via gemalen eierschalen of zeewierkalk.

Magnesium: Voorkomt het geel worden van bladeren tussen de nerven.

Bodemvereisten en pH-waarde

Tomaten gedijen het best in een lichtzure tot neutrale bodem met een pH-waarde tussen 6,2 en 6,8.

Koffiedik: Kan af en toe gebruikt worden om de grond licht te verzuren.

Baksoda: Wordt soms gebruikt om de zuurgraad te verlagen voor zoetere vruchten, maar wees hier voorzichtig mee om de balans niet te verstoren.

Bemestingsschema

Bij het planten: Meng compost of goed verteerde mest door de grond voor een gezonde start en goede bodemstructuur.

Groeifase: Gebruik een universele meststof met een lichte nadruk op stikstof.

Vruchtdracht: Schakel over naar een meststof met hoog kaliumgehalte (zoals vloeibare tomatenvoeding) zodra de eerste trossen verschijnen.



Wat zijn nou de beste tomatenrassen om te kweken? In dit artikel vind je 14 tomatensoorten die wij echte aanraders vinden. Omdat ze lekker zijn én omdat ze het goed doen in ons klimaat.

Probeer zeker deze tomatenrassen

Ga aan de slag met het zaaien van deze tomatenrassen en je zet je tanden komende zomer in de smakelijkste tomatensoorten:

1. 'Honeycomb' Deze F1-hybride stamtomaat produceert middelgrote oranje vruchten aan lange trossen. Dit zou een verbeterde versie zijn van 'Sungold' met vruchten die minder snel barsten. De smaak heeft een goed evenwicht tussen zoet en zuur, met ietwat dikke schillen die af en toe barsten.



2. 'Black Cherry' Dit ras produceert grote trossen tomaten met schil en vruchtvlees die paarsbruin van kleur zijn. De plant wordt open bestoven, dus als je zaad bewaart, zijn de planten die daaruit groeien waarschijnlijk identiek. Deze frisse tomaten zijn zacht, hebben dunne, knapperige velletjes en een goede balans tussen zoet en zuur.



3. 'Principe Borghese' Een cocktailtomaat die je in de zon kunt drogen om te verwerken in soepen en sauzen. De plant heeft een struikvorm en is een openbestoven ras, dus bewaarde zaden zouden rasecht moeten zijn. De tomaat heeft een papperige, bijna korrelige structuur en een frisse, flauwe smaak – meer zoet dan zuur. De tomaten zijn aangenaam knapperig en de velletjes niet te dik.



4. 'Sakura'

Deze middelgrote rode kerstomaat is zeer productief, resistent tegen een aantal ziekten en rijpt snel. De vruchten hangen in lange trossen. Het is een F1 hybride-stamtomaat. Het vruchtvlees is vrij stevig, aangenaam sappig en zoet, met een klein beetje zuur. Deze knappen als je erin bijt.



5. 'Sungold'

Een F1-hybride stamtomaat die middelgrote kersachtige vruchten produceert met oranje schil en vruchtvlees. De vruchten hangen in lange trossen en zijn bekend om hun smaak: zoet en sappig, bijna geen zuur. Populair bij kinderen.



6. 'Ropreco Paste'

Dit is een typische, langwerpige Italiaanse saustomaat. Wat kleiner van formaat, en onderaan eindigt de tomaat in een punt. Hij is wat sappiger en minder melig dan andere Italiaanse saustomaten, dus komt ook tot z'n recht als rauwe saladetomaat.



7. 'Tiny Tim'

Volgens Heleen ook wel 'de vensterbanktomaat': doet het prima in pot of als kleine tomatenhegjes in de tuin. De laagblijvende, compacte tomatenstruikjes leveren honderden kleine rode kerstomaatjes op, die ploffen in je mond. Lekker als tussendoortje tijdens je dagelijkse tuinwandeling of in salades.



8. 'Silvery Fir Tree'

Deze struiktomaat doet het goed in de vollegrond, maar ook in een hangpot. Laat hem nonchalant over de grond kruipen of bind ze op langs korte bamboes. De middelgrote, ietwat afgeplatte rode tomaten hebben zeer veel sap en een uitzonderlijk goede smaak. Verwerk in salades, soepen en pastasauzen.



9. 'Lime Green Salad'

Wil je kennismaken met de smaak van groenblijvende tomaten? Dan is dit een aangename start. Teel ze in open lucht of in pot, maar beschut ze vanaf augustus tegen regen. De kleine tot middelgrote, sappige tomaten hebben een oranje bloes als ze rijp zijn, maar binnenin kleuren ze nog groen. Ze hebben een heerlijk fruitige, zoetzure smaak.

Een olifant vraagt aan een kameel:
"Waarom heb jij je borsten op je rug?"
"Wat een rare vraag", zegt de kameel,
"voor iemand met een lul in zijn gezicht."



10. 'Olijftomaatjes'

Wild groeiende struiktomaat met een uitbundige oogst rode kerstomaatjes. Als andere tomatensoorten voor buiten treurig worden door herfstregen en -koude, houdt deze tomaat nog lang stand. De olijfvormige kerstomaatjes zijn sappig, licht zuur en vullen kindervuistjes van de vroege zomer tot een eind in de herfst.



11. 'Balconi Red'

Een kennis van ons is fan van deze ideale tomaat voor op het balkon, in een pot of hangmand. Hij begint binnen met zaaien en verplaatst de potjes telkens met de zon mee. De knapperige tomaatjes eet je rechtstreeks van de plant uit het vuistje, of verwerk je in een zomerse salade. Niet te zoet, niet te zuur. Er is ook een gele variant.



12. 'Black Russian'

Redacteur Linda houdt van deze diep donkerrode tomaten, die als ze rijp zijn zelfs tegen het zwarte aan zitten. Elke keer voelt de zoete smaak als een verrassing, omdat het zo haaks staat op het uiterlijk van de tomaat. Overigens is dit niet de makkelijkste soort om te kweken: de tomaten barsten vrij snel en de plant is niet erg productief.



13. 'Sweet Pea'

De dochter van hoofdredacteur Anne heeft een absolute favoriet: de 'Sweet Pea'. Deze mierzoete tomaatjes bungelen in trosjes over de randen van potten en bakken. Misschien wel de beste 'stadstomaat' die er bestaat.

Een dame komt in een kledingzaak en vraagt: 'mag ik die jurk in de etalage passen?' 'Natuurlijk' zegt de verkoopster, 'maar we hebben ook pashokjes!'



14. 'Zuckertraube'

Dit was de eerste tomaat die redacteur Helga ooit kweekte, en hij was verrassend zoet. Ze zijn iets groter dan de meeste cherrytomaten, en ook de trossen van deze stamtomaat zijn vrij groot. Een groeikrachtige, biologische soort die je prima buiten kunt kweken. Olifant en kameel

Een aantrekkelijk vrouw heeft een mooie kledingkast gekocht bij Ikea. Na een paar dagen belt ze de meubelzaak en klaagt dat de kast een paar keer per dag spontaan in elkaar stort. Een mannetje van Ikea komt eens kijken naar het probleem en constateert dat iedere keer als er een trein passeert de kast inderdaad instort. Omdat hij niet kan zien wat het precies gebeurt gaat hij in de kast staan om daar, met een zaklamp, alle boutjes, moertje en schroefjes in de gaten te houden.

Hij staat in de kast en hoort gestommel. Dan wordt de kast opengetrokken en de Ikeaman staat oog in oog met een gespierde kerel.

Het blijkt de vriend van de vrouw te zijn en deze wil weten van de man in de kledingkast van zijn vriendin uitspookt.

"Tsja", zegt de Ikea man, "u gelooft het vast niet maar ik sta hier op de trein te wachten!

WORTELTJES

Voor worteltjes is een luchtige, losse bodem met voldoende **kalium** en **fosfaat** ideaal; vermijd te veel stikstof, wat bladgroei bevordert, en gebruik compost en organisch materiaal als basisbemesting voor een goede bodemstructuur en voeding, met kaliumrijke meststoffen zoals patentkali of houtas indien nodig voor smaak en groei.



Wortelen hebben ruimte nodig om uit te groeien. Wanneer de zaailingen te dicht op elkaar staan moet je ze dus uitdunnen, ofwel de zwakste plantjes weghalen. Zodra de plantjes hun eerste blaadjes boven de grond uitsteken, kun je ze het beste meteen uitdunnen. Laat ongeveer 2 tot 4 cm ruimte over rondom de overgebleven zaailingen. Herhaal het uitdunnen na 3 of 4 weken.

Het nadeel van het uitdunnen is dat de wortelvlieg de wortelgeur al van verre ruikt. De larven van deze vlieg vreten tunneltjes door je worteltjes (maar ook pastinaken en knolselderij). De beschadigde wortelen zijn vervolgens vatbaar voor verdere rotting. Soms wordt het blad geel en gaan planten zelfs dood.

Wortelvlieg voorkomen? zo dun je wortelen uit

Het moment waarop je wortels het meest vatbaar zijn voor wortelvlieg, is tijdens het uitdunnen. Dun daarom niet vaker uit dan nodig is en bescherm daarna je wortelen met vliesdoek. Zo pak je het aan:



Stap 1: wortelen water geven

Geef de zaailingen van je worteltjes eerst goed water voor het uitdunnen. Zo kun je de zaailingen uit de grond trekken zonder de wortels te breken. De geur daarvan trekt namelijk wortelvlieg aan. Pak de zaailing stevig tussen duim en wijsvinger en trek ze langzaam omhoog.

Stap 2: wortelvlieg voorkomen met vliesdoek. Wanneer om alle overgebleven zaailingen een ruimte is overgebleven van 2 à 4 cm ben je klaar. Bedek dan meteen de wortelplantjes met vliesdoek. Daarmee voorkom je dat wortelvliegen die tóch zijn aangetrokken hun eitjes kunnen leggen.

Stap 3: nogmaals wortels uitdunnen

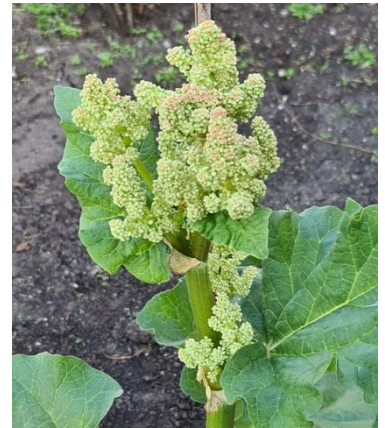
Na drie of vier weken herhaal je dit proces van uitdunnen. Dit keer laat je rondom je zaailingen een ruimte over van 4 tot 8 cm, zodat ze verder kunnen groeien. De mini-worteltjes die je bij het uitdunnen omhoog haalt kun je in salades gebruiken of als garnering.



RABARBER

Rabarber is een 'gulzige' plant die veel voeding nodig heeft, vooral compost of goed verteerde stalmest, bij voorkiem in het voorjaar (feb/mrt) en na de oogst (juli).

Een stikstofrijke (organische) meststof is ideaal, omdat rabarber veel energie steekt in grote bladeren en wortelstokken, en het houdt de grond humusrijk. Zorg er altijd voor dat je de mest niet direct op het hart van de plant legt om rot te voorkomen. Omdat ook de bloemen zeer veel energie vragen is het van belang om de bloemknoppen zo dicht mogelijk bij de grond weg te halen.



Het is weer voorjaar: de eerste groenten zijn de asperges, daarna volgen de aardbeien en dan de rabarber.

Een kenmerk van alle rabarber is de toxiciteit van de bladeren en wortels. De rabarberbladeren bevatten hoge hoeveelheden oxaalzuur, een giftig en potentieel dodelijk gif. Je bent echter nooit in staat om zulke grote hoeveelheden rabarber te eten dat ze dodelijk zijn.

Dan de goeie dingen:

Rabarber is een geweldige bron van voedingsvezels en helpt bij het oplossen van indigestieproblemen met zijn milde laxerende eigenschappen. (het lijkt wel een oeroude medische encyclopedie waar dit uit komt) Het kan ook helpen bij het verlagen van cholesterol en bloeddruk. De kalium ondersteunt een goede zenuwfunctie en spiercontractie, inclusief die van het hart.

Je hoeft rabarber niet te schillen. Algemeen wordt geadviseerd om na de langste dag geen rabarber meer te oogsten, maar dat is belangrijk om de wortel weer te laten herstellen, net als bij de asperges.

In het algemeen wordt geadviseerd om 2 tot max 3 keer per week rabarber te eten. Ook wordt geadviseerd om te zorgen voor inname van kalk, door melk en melkproducten.



Ingrediënten basisrecept rabarbercompote

- ongeveer 9 rabarberstengels
- Sap van 1 sinaasappel
- 1 theelepel vanille extract
- 50 gram (riet)suiker

Snijd eventueel de bladeren en anders een klein stukje van de boven en onderkant af. Het slechte stukje zeg maar.

Spoel de stengels schoon.

Snijd de rabarber in stukken van ongeveer 1,5 cm en doe in een grote pan.

Voeg het sinaasappelsap, de vanille extract en de suiker toe.

Zet de pan op het vuur en breng aan de kook.

Laat daarna met de deksel half open op de pan voor ongeveer 12 a 15 minuten zachtjes pruttelen. Of totdat de compote klaar is.



Roer tussentijds 1 a 2 keer even om. Wanneer je vlak voor het einde de compote nog iets te dun vindt, haal je de deksel van de pan.

Laat de rabarber compote afkoelen. Wanneer deze helemaal is afgekoeld (doe ik vaak op een schaduwplek buiten) kun je de compote in een glazen pot of goed afsluitbare bak bewaren.

Deze compote kun je ook gebruiken om een vlaibodem mee te bedekken of een dikke plak cake voorzien van een smakelijke topping. Mogelijk moet je de compote iets langer zonder deksel laten inkoken.



BOONTJES en aanverwanten

Peulvruchten wortelen oppervlakkig en zijn zelf in staat om stikstof uit de lucht te binden. Ze hebben dus weinig extra voeding nodig. En hebben een humusrijke, goed doorlatende grond nodig. Omdat ze zo oppervlakkig wortelen is het van belang om ze bij droogte water te geven.



Soorten: Lage stamslaboontjes
Soepbonen
Stokslabonen
Stoksnijbonen
Tuinbonen
Capucijners
Peulen

Zie verder de zaaigids van Garant

Voorals als je geen vleeseter bent zijn bonen een uitstekende manier om toch voldoende voedingsstoffen binnen te krijgen.

In het algemeen zijn ze zeer makkelijk te telen en hebben ze een grote opbrengst. Prima geschikt om de familie en de buren ook te laten profiteren van jouw geweldige boontjes.



ENDAMANEboontjes

Edamame zijn eigenlijk jonge sojabonen en sojabonen zijn een goede bron van eiwitten, vezels en koolhydraten. Ook zitten er belangrijke vitamines en mineralen in, zoals foliumzuur, ijzer en kalium. Edamame is dus een goede optie als gezonde snack.

Recept: Endamene snack-boontjes

- Gietijzeren pannetje
- Groentebouillon
- 200 gr Edamame boontjes
- 1 el olie
- 1 el gochujang pasta (zie onder)
- 1 el ketjap manis
- 2 tl limoensap
- grof zout



Maken

Kook de Edamame boontjes 5 minuutjes in groentebouillon. Laat afkoelen in ijskoud water. Meng ondertussen de gochujang, ketjap en limoensap grondig door elkaar.

Plaats een gietijzeren pan op het hete vuur. Voeg wat olie toe aan de gietijzeren schaal en bak hierin de Edamame boontjes tot ze een geroosterde toets bekommen. (is Belgies)(betekent; krijgen)

Overgiet met de gochujang mengeling en laat nog 2 minuten verder garen zodat de saus mooi rond de Edamame boontjes kleeft.

Besprenkel met grof zout en serveer.

Laat je gasten de boontjes uit hun peultjes zuigen zodat ze de smaak van de Gochujang saus mee kunnen opzuigen met de boontjes. De peulen zelf zijn echter niet eetbaar!

Gochujang is een chilipasta gemaakt van rode pepers, (kleef)rijstmeel, gefermenteerde sojabonen en zout. Het is al eeuwenlang een belangrijk ingrediënt in de Koreaanse keuken.

Vroeger werd het gebruikt om smaak toe te voegen aan soepen en stoofschotels, maar tegenwoordig zie je het terug in allerlei gerechten, van barbecuevlees tot noedels.

Het is iets pittig, maar niet zo pittig als b.v. sambal.

Gochujang is een chilipasta gemaakt van rode pepers, (kleef)rijstmeel, gefermenteerde sojabonen en zout. Het is al eeuwenlang een belangrijk ingrediënt in de Koreaanse keuken.

Vroeger werd het gebruikt om smaak toe te voegen aan soepen en stoofschotels, maar tegenwoordig zie je het terug in allerlei gerechten, van barbecuevlees tot noedels.

Het is iets pittig, maar niet zo pittig als b.v. sambal.

AARDAPPELEN

Aardappelen zijn veeleisende gewassen die voor een optimale groei specifieke voedingsstoffen uit de grond nodig hebben.

Zuurtegraad (pH): Aardappelen gedijen het best in een licht zure grond met een pH tussen 5,0 en 6,0. Vermijd bekalking direct voor de teelt, omdat dit de kans op aardappelschurft vergroot.

Organisch materiaal: Verrijkt de bodem met verteerde stalmest of compost in het vroege voorjaar voor een goede bodemstructuur.

Magnesium: Voeg magnesium (kieseriet) toe voor een gezond en sterk loof.



Poten

groeien

bloeien

oogsten

Redelijk resistente rassen

Vroeg Riva (vervanger voor Eersteling)

Doré

Lekkerlander

Gloria AM

Frieslander

Annabel (vervanger voor Triplo)

Vitabella

Inova

Middel Eigenheimer

Nola (nieuw)

Oscar (biologisch vervanger Carolus)

Santé

Bildstar

Mozart

Laat Titanium

Irene

Agria (nieuwe soort)

Connect (nieuw verv. Michelle)

Texla

Zie voor meer info de zaaigoedfolder van Garant



DE WET !



In 2025 gelden voor de teelt in Nederland aangescherpte voorschriften wat betreft rotatie en bemesting.

Belangrijkste wijzigingen in 2025

- **Vervroegde afdekplicht afvalhopen:** Sinds 1 april 2025 geldt een verscherpte plicht voor het afdekken van aardappelafvalhopen. Voor moestuinders betekent dit dat restanten van vorig jaar (oogstresten of rotte aardappelen) direct verwijderd of luchtdicht afgedekt moeten worden om de verspreiding van Phytophthora (aardappelziekte) te voorkomen.
- **Strikte controle op aardappelopslag:** Er is in 2025 extra aandacht voor het verwijderen van 'opslag' (aardappelen die spontaan opkomen uit achtergebleven knollen). Dit is cruciaal om infectiebronnen vroeg in het seizoen uit te schakelen.
- **Vruchtwisseling (1:3 regel):** Hoewel dit een bestaande regel is, wordt in 2025 strikt gehandhaafd op het voorschrift dat aardappelen maximaal één keer per drie jaar op hetzelfde stuk grond geteeld mogen worden om aardappelmoetheid (AM) te voorkomen.
- **Raskeuze:** Gezien de aangescherpte regels en de resistentie van Phytophthora tegen bestaande middelen, wordt geadviseerd om te kiezen voor resistente rassen om de noodzaak voor bestrijding te minimaliseren.
- **Hygiëne:** Gooi aangetaste plantendelen nooit op de eigen composthoop, aangezien de schimmel daar kan overwinteren en in 2026 voor nieuwe problemen kan zorgen.
- **Vroege teelt:** Door vroege rassen te poten (vanaf medio maart onder vlies of folie), kunt u oogsten voordat de ziektedruk van Fytoftora in de zomer op zijn hoogst is.

Voor gedetailleerde informatie over de officiële teeltvoorschriften kunt u de website van de NAK (Nederlandse Algemene Keuringsdienst) raadplegen.

LET OP.

Elke aangeboden hoeveelheid plantgoed heeft een begeleidende tekst (of een kassabon) met daarop de goedkeuring van de pootaardappel door de NAK. Bewaar dit papiertje bij je aardappelen. (bv in je kas) Er kan naar gevraagd worden door NAK-controleurs!



Tips voor de moestuin.

Voor de moestuin zijn er specifieke organische aardappelmeststoffen (vaak NPK 5-4-15) beschikbaar die de juiste balans bieden en die in de nieuwe versies, verrijkt zijn met bacteriën voor een betere opname. Gebruik bij voorkeur meststoffen die relatief arm zijn aan chloor, aangezien aardappelen hier gevoelig voor kunnen zijn. Op de moestuin heeft natuurlijk je eigen compost de voorkeur!

De afbeelding aan het einde van deze streep is een natuurlijk, lekker worteltje



Zo, dat was het weer, de Nieuwsbrief!

Geschikt om eens door te kijken in de periode tussen de Kerstkransjes en de oliebollen.

Met een mooi overzicht wat de diverse groenten vooral als je inzicht wilt hebben over de diverse voedingsstoffen. Kun je eventueel je bemestingsplannen nog aanpassen.

Maar: niet te veel oliebollen; is niet goed voor je!

Op- of aanmerkingen: Graag!!!

Sturen naar theovandervleuten47@kpnmail.nl