

De Tuinkabouter



Het Gesprek: Wijnbouwers op de tuin
Verslag Praathuisborrel
Uitnodiging jaarvergadering 9-november
Tuintipzzz: Heilig boontje
Goed begin: Roos gaat Los
Geschoffeld: mobiele volkstuin

Colofon

Inhoud

De Tuinkabouter

Verenigingsorgaan van de Oegstgeester Volkstuin
Oplage 150 stuks

Postadres:

Zonneloemlaan 22, 2343GC Oegstgeest

Tuinadres:

Willibrordlaan hoek van Cuycklaan

Girorekening: 4014955
Girorekening inkoopcommissie: 3819165

Website: www.ovv-volkstuin.nl

Bestuur:

Voorzitter: tuin 29 Dhr. R. Kruis
voorzitter@ovv-volkstuin.nl 071-5155900

Secretaris: tuin 73b Mevr. A.M. vd Burg
secretaris@ovv-volkstuin.nl 071-5175678

Penningmeester: tuin 74 Hr. M.J. Hoogland
penningmeester@ovv-volkstuin.nl 071-5173630

Commissaris: tuin 4 Hr. J. Merkestein
tuincommissie@ovv-volkstuin.nl 071-5171927

Commissaris: tuin 36 Mw. M. v Leeuwen
tuincommissie@ovv-volkstuin.nl 071-5173012

Commissies:

Uitgifte van tuinen: Hr. J. Merkestein
tuinzaken@ovv-volkstuin.nl 071-5171927

Tuincommissie: Mw. M. v Leeuwen
tuincommissie@ovv-volkstuin.nl 071-5173012

Inkoopcommissie: tuin 53 Hr. en Mw. Hermann
inkoop@ovv-volkstuin.nl 071-3014535

Redactie:

Jolanda Alkemade tuin 75 071-5171431

Dick Neuman tuin 44 071-5154026

tuinkabouter@ovv-volkstuin.nl

Redactie adres:
Adriaan Roland Holstlaan 16
2343DJ Oegstgeest

Inleveren kopij voor 20 November

Prijzen Volkstuin	hele tuin	halve tuin
Contributie en Pacht	€ 40	€ 23
Entree eenmalig bij betrekken tuin	€ 23	€ 14
Borg	€ 136	€ 79
Contributie voor leden en leden zonder tuin € 10		

Colofon en Inhoud

Pag 2

De Redactie

- Leerproces

Pag 3

De Voorzitter

- Een schat aan aardappelen

Pag 3

De Secretaris

- 2009 veel zonne-uren

Pag 4

De Penningmeester

- Het word tijd voor....

Pag 4

De inkoopcommissie

- 120 prijscouranten

Pag 4

Het Gesprek

- 10 vragen aan Arjan Stam en Bram van Itersen

Pag 5

Recepten

- De ene aarbei is de andere niet

Pag 7

Uitnodiging.

- Algemene ledenvergadering 9 november

Pag 10

De tuincommissie

-1 november jaarlijkse schouw

Pag 10

Recepten 2

- Pompoen

Pag 10

Fotomaat

- Inzending Mathilde en borrel

Pag 11

Goed begin

- Roos gaat Los

Pag 12

In en rond het Praathuis

- Praathuisborrel

Pag 13

Mijn Favoriete gereedschap

- Ontzegelvork

Pag 14

Boekenwurm

- Louterbloemen

Pag 14

Tuintipzzz

- Heilige boontjes

Pag 15

Geschoffeld

- Mobiele volkstuin

Pag 16

Agenda:

Tuincontroles:

Mei, Juni, Juli, September, Oktober.

Algemene ledenvergadering: 9 november 2009

Versijnen Tuinkabouter

Maart, Juni, Oktober, December.

Schouwdatum Hoogheemraadschap 1 november

Suggesties voor deze Agenda welkom.

**Oktober brengt ons wijn en zonnige dagen,
maar ook jicht en andere plagen.**

Tuinbewerking / verhuur apparatuur

Het laten frezen van de tuin (per keer)	€ 12
Huren aanhanger per keer (1 hele dag)	€ 4,50
Huren stroomaggregaat (1 hele dag)	€ 4,50
Reserveren in het Praathuis of via de tuincommissie	



De redactie

Leerproces...

Het herfstnummer van De Tuinkabouter ligt voor u, geheel in stijl en compleet met onder meer pompoenrecepten. We kijken terug op een rijk tuinseizoen! Mevrouw Los levert hiervan het bewijs in harde cijfers. Maar u vindt in dit nummer ook nog wat recepten met aardbeien die we u niet wilden onthouden: geïnspireerd door een verslag van een aardbeiproeverij van de Slow Food.

Inmiddels hebben we enige ervaring opgedaan met het maken van Tuinkabouters en een aantal dingen worden nu wel duidelijk:

- Het redactiewerk is erg leuk om te doen, eigenlijk nog leuker dan we hadden kunnen denken! Van tijd tot tijd hebben we gesprekken met deskundigen en/of medetuiniers en daar komen we meestal zeer geïnspireerd en geënthousiasmeerd vandaan;

- steeds meer OVV-ers weten ons te vinden met suggesties, ideeën en bijdragen voor de krant! Dat vinden we erg leuk en werkt voor ons dan weer aanstekelijk. Ook op het bestuur kunnen we altijd rekenen voor bijdragen en suggesties;

- Hoeveel tijd er ook tussen twee nummers zit, rond de kopij-inleverdatum is het altijd een drukte van belang! Er blijken her en der nog bijdragen te liggen ('bijna af') en

soms blijkt dat er nog foto's moeten worden gemaakt;

- Inhoudelijk is het voor ons soms nog lastig 'vooruit te plannen': een artikel over bijvoorbeeld het verwerken van bepaalde groenten moeten we idealiter in een nummer plaatsen dat uitkomt vóórdat het inmaakseizoen begint (maar dan zijn we zelf ook nog niet zo ver). Hier gaan we (met ieders hulp) op oefenen...;

- Een vaste 'lay-out' met vaste 'banners' werkt voor ons goed: de bijdragen zijn herkenbaar en de bladzijden krijgen wat kleur. We merken soms dat teksten onder diverse rubrieken zouden kunnen worden geplaatst, dan maken we een zo verantwoord mogelijke keuze;

- De rubriek 'geschoffeld' blijkt erg populair;

- De distributie is (en was) een gestroomlijnd proces onder de bezielende leiding van de heer Plandsoen die de TK-exemplaren voor alle leden (uit het hoofd!) moeiteloos in 'wijken' verdeelt en een fijnmazig netwerk van wijkdistributeurs kan aanspreken;

- het volgende nummer komt begin december: met het bekende accept-girootje van de penningmeester en de bestelformulieren/zaadgids van de tuincommissie. Nu al aanbevolen!

Veel leesplezier, uw redactie



De voorzitter

De vakantie is inmiddels achter de rug. En we zitten aan het einde van het oogstseizoen en genieten weer volop.

Één van de leukere dingen op de tuin voor mij is met de kinderen het aardappels rooien. Elke aardappel wordt als een schat begroet en nodigt uit tot verder graafwerk. Heerlijk hoe kinderen van dit soort zaken kunnen genieten. Ook buiten de tuin om is er veel te vinden. Bij ons in de wijk staan bijvoorbeeld veel hazelnootbomen. De noten hebben we met de kinderen verzameld en we gaan proberen er een heerlijke hazelnootpasta van te maken.

Toch hebben we minder kunnen doen dan we wilden. Tijdens de vakantie is Marinde, mijn echtgenote, ziek geworden en heeft ruim een week in het ziekenhuis in Frankrijk gelegen. Gelukkig hebben mijn schoonouders de tuin bijgehouden.

Inmiddels zijn we weer druk op de tuin bezig. Uiteraard eerst de slootkant schoongemaakt, want de schouwdatum nadert al weer. Hierna willen we de houten bakken gaan vervangen, deze zijn totaal verrot en kunnen niet langer meer mee. Verder hopen we de grote bessenstruiken er uit te krijgen, de tuin moet nodig gereviseerd worden.

Marinde is druk bezig met de oogst op de tuin. Ik heb het erg druk met m'n baan en andere activiteiten en heb daarom niet zoveel tijd als ik zou willen hebben. Ach, vast geen onbekend verschijnsel in deze tijd. De oogst is prima tot nu toe. De stokbonen zitten al in de diepvries

en ook hebben we al veel sappen. De druiven, bramen en appels vormen gezamenlijk een heerlijke drank. Al met al hebben we zo'n 20 liter drank kunnen verkrijgen, erg lekker.

Toen ik dit voorwoord aan het schrijven was, waren de volkstuinten zelfs doorgedrongen tot in het journaal. Er zijn het afgelopen jaar veel volkstuinten verdwenen, plaats gemaakt voor nieuwbouw, andere bestemmingen etc. Gelukkig waren er ook een aantal verplaatst, dus niet overal verdwijnen de volkstuinten zomaar. In Den Haag was het gelukt de volkstuin een maatschappelijke meerwaarde te geven, hierdoor werd dit tuincomplex niet opgeheven! Een interessante ontwikkeling, wat de moeite waard is om in de toekomst over na te denken.

Dichterbij is de Algemene Ledenvergadering. Het bestuur is druk met de voorbereiding, u leest er al wat over in deze Tuinkabouter. Ik hoop u allen daar te treffen, want het bestuur is er namens u. U bepaalt de toekomst van de vereniging, het bestuur heeft de taak dit uit te voeren. Er staan weer veel zaken op de agenda, waarbij het vrijwilligerswerk wat mij betreft hoog op de agenda staat. Ik ben zeer benieuwd naar uw mening.

Ik wens u veel oogstplezier en hoop u op de ledenvergadering te zien.

Vriendelijke groet,
Ruud Kruis



De secretaris

Dat 2009 ons bedeed heeft met een behoorlijk aantal zonne-uren, heb ik kunnen merken aan mijn tomaten: wat een heerlijke oogst dit jaar. Op zolder staat een behoorlijke hoeveelheid in de weck, zodat ik de komende maanden nog eens lekker het "zonnetje" in de pan kan stoppen; dit ter compensatie van de toch wat zielige vruchtjes die ik nu weer in de winkel tegenkom. Ik hoop dat iedereen dit jaar van een goede oogst heeft kunnen genieten! Van het "secretarisfront" heb ik niet zo heel veel nieuws te melden; het aantal officiële brieven dat ik dit jaar heb moeten versturen is weer minder ten opzichte van het vorig jaar en dat is een positief punt. Wij hebben veel enthousiaste reacties gekregen op de Tuinkabouter onder de hoede van de nieuwe redactie, dus een compliment is dan hier ook wel op haar plaats. Het plannen van de vrijwilligerszaterdagen heeft dit jaar

zeker de nodige tijd gekost, maar als ik terugkijk naar hoe die verlopen zijn, was dat zeker de moeite waard. Het was gezellig en er is toch behoorlijk wat werk verzet. Ik kijk er naar uit om op de komende algemene ledenvergadering uw mening hier over te horen. De borrel ter gelegenheid van het verbouwde Praathuis was weer een leuk samenzijn en de roos die de OVV namens de redactie heeft aangeboden gekregen, heeft inmiddels haar wortels verankerd in de wat stenige grond bij het Praathuis. (Overigens een idee van één van onze leden die op zo'n zaterdag heeft meegeklust.)

Wat mij betreft mag deze roos symbool staan voor onze vereniging: bloemrijk en kleurig in een gezellige sfeer!

Met een vriendelijk groet,
Mathilde.



De penningmeester

Op het ogenblik ben ik druk bezig om er voor te zorgen dat u bij de volgende jaarvergadering weer goede lijsten met een duidelijke uitleg krijgt, dat de kascommissie de boeken weer kan controleren en dat alles klopt. Ja ik ben al weer een heel tijdje penningmeester, ik kijk het net na, in maart 2002 ben ik aangetreden dus al ruim 7 jaar let ik op jullie euro's. Het wordt denk ik tijd dat een jongere het van mij overneemt.

Nu over de tuinen: als u denkt ik hou dit jaar op met tuinen ik ga mijn schoffel in de wilgen hangen, geef het dan

zo snel mogelijk op zodat de tuincommissie weet welke tuinen er vrij komen en deze aan een opvolger aan kunnen bieden.

Voor de prijzen van contributie, pacht, borg en tuinbewerking zie de colofon van de tuinkabouter.

De prijzen voor het drainage materiaal kunt u lezen in het mededelingenbord bij het praathuis.

Thijs Hoogland



De inkoopcommissie

Prijscourant Van der Wal Zaadhandel BV.

De heer Van der Wal deelde ons op aanvraag mede, dat de zogenaamde "verkorte versie", bestaande uit enkele pagina's A4, voor 2010 niet meer wordt uitgegeven.

Het bestuur van onze vereniging heeft na een bestuursvergadering op 28 september jl. aan de inkoopcommissie te kennen gegeven, dat ook in 2010 elke OVV – tuinierder op een volledige prijscourant van Zaadhandel Van der Wal BV. zou moeten kunnen rekenen.

De inkoopcommissie heeft deze wens tel doorgegeven aan Van der Wal. De heer Van der Wal, waarmee prettige contacten onderhouden worden, zegde toe om ons ca. 120 prijscouranten te sturen, tezamen met prijslijsten voor pootaardappelen. De distributie naar ons toe zal

begin november geschieden, zodat de prijscouranten voor 2010 van Van der Wal Zaadhandel samen met het decembernummer 2009 van de Tuinkabouter aan iedereen uitgereikt kunnen worden.

Het staat iedereen natuurlijk vrij alvast een kijkje te nemen op internet: <http://www.vanderwalzaadhandel.nl>

De condities voor OVV zijn ongewijzigd gebleven t.o.v. het vorige jaar:

Korting voor bloemen- en groentezaden 25 %, korting voor overige artikelen 10 % t.o.v. de in de prijscourant genoemde prijzen.

Herbert en Wil Hermann



10 vragen aan Arjan Stam en Bram van Iterson, wijnbouwers uit hobby

Een mooie nazomeravond 'op de tuin'. We hebben afgesproken met Arjan en Bram (resp. tuin 12 en tuin 87). De redactie is attent gemaakt op de grote hoeveelheid wijnranken in hun tuinen en heeft gehoord dat hier op wel heel serieuze wijze wordt geprobeerd een heuse 'Grüneriewijn' te fabriceren...

1. Met wie hebben wij de eer?

Arjan Stam, aan zijn kleding te zien actief bij de brandweer, tuint nu bij de OVV gedurende 4 jaren en heeft van begin af aan veel druivenstruiken in zijn tuin. De andere groentes en planten staan op een kleine strook, welhaast letterlijk en figuurlijk in de schaduw van zijn druiven: de druiven vormen de hoofdzaak van zijn tuinderactiviteiten. Bram van Iterson verbouwt zijn druiven ook op de tuin van zijn moeder en zus (nr. 12) die al vele jaren een bekend gezicht vormen bij de volkstuinvereniging. Beide heren hebben het initiatief tot wijnbouw genomen nadat ze al jaren lid zijn van een besloten vriendenclub annex wijnclub, luisterend naar de - sjeke -naam 'Le vin d'or'.



2. Vertel eens iets meer over 'Le vin d'or'?

Arjan grinnikt: 'Letterlijk betekent dit 'de wijn van goud'. Maar dat 'or' staat er eigenlijk omdat de tien leden (vrienden en burens van elkaar) zowel uit Oegstgeest als uit Rijnsburg komen. De club komt ongeveer eens per zes weken bijeen om verschillende wijnen te proeven. Daarnaast organiseren we eens per jaar een wijnreis naar een Europees wijngebied en we hebben ook nog jaarlijks een wijndiner, dat is een evenement met partner. De leden koken elk een gang en de kunst is om daar telkens een passende wijn bij te schenken... Al proevend en pratend hebben we toen het idee opgevat om zélf te proberen of we een fatsoenlijke wijn kunnen maken. Zoals overigens meerdere leden van de club dat proberen.'

3. Is er in Nederland wel genoeg zon om aan wijnbouw te doen?

Arjan zucht. 'Tja, feitelijk liggen we op dit moment te noordelijk, we hebben eigenlijk te weinig zonuren.. Dat kan in de toekomst natuurlijk veranderen. Maar je ziet dat de druivenplanten die hier kunnen worden gebruikt toch afgeleide rassen zijn: die zijn dus als het ware zo gekweekt dat ze het klimaat hier redelijk kunnen hebben. Zelfs in Denemarken probeert men tegenwoordig bepaalde variëteiten uit. Wij hebben zelf onze planten in Duitsland gehaald. Daar heb je klimatologisch een andere situatie, doordat de invloed van de zee minder is, vandaar dat daar veel goede wijnen vandaan komen. Maar in Nederland is de wijnbouw ook wel in opkomst.' Bram noemt op: 'in Zeeland, de Achterhoek, Overijssel, Limburg wordt allemaal wijn gemaakt, soms zelfs behoorlijk professioneel. En dichterbij: in Ter Aar en in Voorschoten zitten ook mensen die al heel aardige wijnen maken. Uit liefhebberij, vooralsnog. Maar wie weet wat er in de toekomst nog kan gebeuren.'



4. Welke druivenrassen hebben jullie geplaatst?

Bram wijst om zich heen naar een plant waar veel kleine witte druiven aan groeien: de Solaris, 'dat is de plant die dus ook in Denemarken wordt gebruikt'. Hij laat een zeer zoet vruchtje proeven en meldt dat deze druiven er 'hoognodig' af moeten, anders worden ze over rijp en gaan ze rotten. Een te hoog suikergehalte is niet goed,

zoals overigens ook een te laag suikergehalte niet goed is. Voor een mooie wijn is het de kunst om de juiste verhouding tussen suiker en gist te vinden. We lopen nog even verderop: daar staan de Regent, de Rondo en de Johanniter. Arjan vertelt wel dat de opbrengsten van seizoen tot seizoen kunnen verschillen, zowel in kwaliteit als in kwantiteit - maar ja, dat geldt uiteraard voor vele groente- en fruitsoorten.

5. Is het veel werk, zo'n druiventuin?

Arjan: 'we hebben ons zelf alles aangeleerd uit goede handboeken, ook het snoeien bijvoorbeeld. We doen niet aan het zogenaamde krenten (het uitdunnen van een tros door druiven weg te knippen) maar we knippen wel veel trossen weg, ongeveer de helft, zodat de overblijvende trossen mooi vol en groot worden.' Bram wijst een aantal palen aan die de druivenstruiken ondersteunen: 'die moeten we gaan vervangen, na vijf jaar allemaal doorgerot op de plek waar ze in de grond verdwijnen. Dat is wel even een klus'...



6. Er wordt gezegd dat de uiteindelijke smaak van de wijn niet alleen afhankelijk is van het gebruikte druivenras maar ook van de grond. Hoe zit dat hier?

We zien nu op slag twee zorgelijke hoofden tegenover ons: 'de grond hier - klei - is eigenlijk gewoon minder geschikt' zegt Arjan. 'Het mooist is een kalkrijke grond. De druivenplanten doen het wel beter sinds we hier twee jaar geleden de drainage hebben verbeterd, het is nu aanmerkelijk minder nat'. Bram merkt op dat dit jaar mede dankzij de mooie zomer sprake is van een experiment: 'we hebben helemaal niet gespoten, terwijl dat normaal gesproken wel nodig is, bijvoorbeeld om de valse meeldauw te bestrijden. En we hebben ook geen kalk toegevoegd. De druiven zoals ze hier staan zijn puur natuurlijk'.

7. Wat zijn de grootste bedreigingen voor een goede opbrengst?

Arjan: 'slecht weer, ziektes - zoals bijvoorbeeld de genoemde valse meeldauw - en ook vogels. We hebben nu netten over de planten geplaatst. Die zijn fijnmazig, daar komen de beesten niet zo snel in verstrikt te zitten. Maar zodra het stormt en het net ergens opwaait, zitten ze erbij. Die beesten zijn razendsnel.' Bram vertelt dat het goed gebruik is om rozenstruiken bij wijnranken in de buurt te plaatsen, bij grote wijnvelden aan de kopse kant: 'rozen nemen snel ziektes over en zijn zodoende een soort van waarschuwing: als de rozen ziek worden moeten er maatregelen worden getroffen om de druiven gezond te houden'.

8. En wat gaat er na de pluk gebeuren?

Arjan: 'De pluk gebeurt in de loop van september. En dan spreken de leden van de club een bepaalde datum af om samen de druiven te persen. Eerst worden de druiven dan 'gelezen', dat wil zeggen dat ze van steeltjes worden ontdaan en dat de onrijpe of rotte vruchten worden verwijderd. Daarna vindt de persing plaats. Na ongeveer 10 weken is de eerste gisting achter de rug.' Bram: 'dan kunnen we vast proeven of het wat wordt. De wijn is op dat moment vaak nog heel lekker zoet'. Arjan vervolgt: 'In de loop van januari-februari is de tweede gisting achter de rug en wordt de wijn gebotteld. En dan plakken we er een etiket op - we zetten op onze wijn 'De Grünerie'. Dit volkstuinencomplex ligt immers toch een beetje in de Grüneriebuurt.

9. Maken jullie van die druiven ook nog iets anders dan wijn?

Bram somt op: druivensap, gelei, jam. En dit jaar gaan we een experiment doen met het invriezen van druivensap. Want eigengemaakt druivensap is maar heel kort houdbaar, zo'n drie dagen. Dus we zien wel wat het wordt...'

10. En dan de hamvraag: is het al eens gelukt om een acceptabele wijn te maken?

Arjan vertelt lachend dat hij in een voorgaand jaar tijdens een proeverij een eigengemaakte wijn had laten meedoen, zonder dat iemand het wist. 'Het waren Rhonewijnen, maar de eigen wijn eindigde in de middenmoot bij de proeverij. En dat was toch best een leuke prestatie!'



Onder indruk van de verhalen keerde de redactie huiswaarts. Thuis eerst maar een flesje wijn opengetrokken..



'De ene aardbei is de andere niet!'

Verslag van een aardbeiproeverij

Welke rechtgeaarde volkstuinder heeft ze niet in zijn tuin-tje, de zogenaamde zomerkoninkjes. Heerlijk, die aardbeitjes – en met een beetje zon en een beetje geluk heb je al snel een respectabele oogst.

Maar wat velen niet weten is dat er heel wat rassen bestaan...

De proeverij

Vaak worden aardbeien gewoon aangeduid als 'aardbeien'. In supermarkten wordt in het algemeen vooral de Elsanta verkocht. Bij tuinbedrijven verkoopt men de plantjes eveneens vaak naamloos - In een enkel geval wordt er wel aan toegevoegd of de desbetreffende planten al dan niet 'doordragertjes' zijn, waar dus meermalen van geoogst kan worden. Een grote opbrengst is immers een belangrijk verkoopargument. Navraag leert dat zaadhandel Van der Wal, ons allen welbekend, alleen zaad aanbiedt en dat slechts van één soort nl. Temptation, 'een doordragend type met vrij grote vruchten. Bij vroege uitzaai geeft dit soort al vruchten in het eerste jaar.' Prijs per pakje, ca. 50 zaden: 2.15 euro.

Aardbeienteler Jan Robben uit Oirschot zet zich al jaren in voor aardbeien met smaak. Dit jaar heeft hij besloten om Elsanta, de meest gekweekte aardbei, uit zijn assortiment te halen, omdat hij haar niet lekker genoeg vindt. Jan kweekt een twintigtal verschillende rassen, waarbij hij zich laat leiden door smaak. Robben heeft zijn lidmaatschap van de veiling waarbij hij was aangesloten (de Greenery) opgezegd in 2007, waardoor hij niet meer de plicht heeft daar alles af te zetten. Zijn smaakaardbeien kwamen daar namelijk 'gewoon' tussen de andere aardbeien terecht en hij kreeg er dus wat hem betreft geen goede prijs voor: hij merkte dat afwijken van de standaard eerder *minder* dan meer opleverde. Of zoals hij het zelf zegt: "Doorgewinterde vakgenoten en groenteboeren vinden ze vaak té rood, té kwetsbaar, té grillig van vorm, té weinig productief, té enzovoort....Maar ze zijn ook té lekker en laat ik dáár nou net helemaal voor gaan." Sindsdien heeft hij zelf afzetkanalen aangeboord en contracten afgesloten met enkele grote winkelketens (w.o. de PLUSmarkt). Zijn aardbeien zijn daar herkenbaar verpakt verkrijgbaar.

Eind juni is het hoogtepunt van het aardbeiseizoen. Tijd dus voor Slowfood afdeling Den Haag (zie artikel elders in dit blad) om een aardbeienproeverij te houden. Plaats van handeling: een tearoom ergens in Den Haag.

Jan Robben had maar liefst acht soorten meegenomen: de Darselect, de Senga Senguna, de Honeoye, de Elianny, de Kent, Polka en Korona. En natuurlijk de Lambada, de vroege aardbei die, hoewel minder opbrengst per plant, al vroeg in het seizoen verkrijgbaar is in Nederland. Culinair journalist Onno Kleyn heeft hier – na een bezoek aan Robben – in een voorgaand jaar een lovend stuk

over geschreven in De Volkskrant en bij menigeen belangstelling gewekt voor deze soort. In de inzet staat meer informatie over de verschillende aardbeisoorten!

Ieder kan zich voorstellen dat het een waar feest is om allerlei aardbeisoorten naar binnen te werken. Robben vertelde dat een voorkeur vooral een kwestie van smaak is: wil je fris-zurige of een zoete aardbei, een stevige of een malse. Daarnaast is het bij het kiezen van een soort van belang wat je met de aardbei wilt doen: ga je er jam en gebak van maken of eet je ze met suiker en slagroom? Tja, dat hadden we ook kunnen bedenken.

Welke wij de lekkerste vonden? Dat was nog niet zo gemakkelijk vast te stellen. In elk geval eindigde de Korona voor de meeste mensen op de eerste plaats, verder staakten de stemmen! Met een bakje aardbeien en een pot jam ('Mara des bois') togen de aanwezigen huiswaarts, nadat ieder plechtig had beloofd om een aardbei nooit meer zomaar 'aardbei' te noemen...

Misschien een leuk idee om bij het Praathuis eens een proeverij te houden - van aardbeien, maar ook voor andere vruchten geldt dat het vergelijken een interessante en aangename bezigheid kan zijn!

Elsanta is een ras dat ontwikkeld is in Nederland door Plant Research International (voorheen IVT en later CPRO). Elsanta heeft stevige en sappige vruchten met een tamelijk sterk aroma. De soort heeft een goede, aangename smaak en een prima houdbaarheid. Daarom is Elsanta al jarenlang het hoofd ras in de professionele aardbeienteelt. Het kroontje zit stevig op de vruchten en ze zijn daarom vooral geschikt voor verse consumptie. De aardbeien zijn overwegend vrij rond van vorm.

Korona is een aardbeienras van Plant Research International in Wageningen. Het is een zeer goed smakende soort, een van de beste kunnen we gerust stellen. De grote en stevige vruchten zijn donkerrood van buiten en oranje-rood van binnen. Het kroontje zit goed vast aan de kegelvormige vruchten. De Korona's zijn zeer sappig en hebben een zoetzuur aroma. Echte aardbeienliefhebbers moeten deze vruchten echt een keer proeven!



De Mara des Bois is een veel geteelde soort in Frankrijk. Het ras heeft een zeer afwijkende smaak, die doet denken aan bosaardbeien. De vruchten hebben een sterk aroma en zijn bovendien mierzoet. Zowel van buiten als van binnen zijn de aardbeien van Mara des Bois donkerrood. De relatief kleine vruchten hebben een weëg zoete smaak. Het ras bloeit de hele zomer en draagt vruchten tot de eerste nachtvorsten in het najaar.

De soort **Lambada** is een ras van Plant Research International in Wageningen. Lambada heeft een fantastische smaak vol echt authentiek aardbei aroma. Het zachte vruchtvlees is goed te prakken op een beschuitje of op de boterham. De vruchten van Lambada met de mooie rode kleur zijn geliefd bij koks, banketbakkers en bij fijnproevers. De zeer sappige aardbeien zijn enigszins lang kegelvormig, glanzend en kunnen behoorlijk groot zijn. Het kroontje staat daarbij hoog op de vrucht. Een echt zomerkoninkje dus!

Polka is ontwikkeld in Nederland bij Plant Research International. De middelmatig grote vruchten zijn regelmatig kegelvormig en sappig. De smaak van Polka is goed en de vruchten zijn stevig. Polka is een ideaal ras om jam of confiture van te maken. De sterk glanzende aardbeien zijn egaal rood, hebben een aangenaam zoetzuur aroma, maar hebben een relatief laag suikergehalte.

Honeoye is een soort die in de staat New York in de USA is ontwikkeld. De soort is vernoemd naar Lake Honeoye, een meer in de buurt van New York. De vruchten zijn donkerrood en glanzend. Als specifieke smaakeigenschap heeft de soort een zurig accent, met weinig zoet. Een uitstekend ras dus voor mensen die van een frisse smaak houden. De vruchten zijn redelijk groot en zeer geschikt om in te vriezen.

Recepten

De site van Jan Robben <http://www.aardbeien.net/> is de moeite waard om eens te bezoeken: u vindt daar informatie over zijn product en over zijn bedrijf. Daarnaast zien we er een agenda met tal van aardige activiteiten ('zoete zalige zondag'), leuke weetjes (wist u dat aardbeien goed zijn tegen dementie?) en – niet in de laatste plaats: recepten! We vonden er o.a. onderstaande recepten en kozen de twee lekkerste!

Culinaire aardbeienhoogstandjes.

Aardbeien lenen zich niet alleen voor de traditionele toetjes, ook overheerlijk, maar er zijn ook minder voor de hand liggende combinaties waarbij U Uw vingers kunt aflikken.

1. Geurige aardbeiensoep met basilicum
2. Gebakken aardbeien met zwarte peper
3. Meloen met aardbeien
4. Verse kaas met aardbeien
5. IJssoufflé met aardbeien
6. Roomijs met aardbeien romanoff
7. Aardbeienontbijt
8. Aardbeienhemel
9. Aardbeien in een jasje
10. Aardbeien milkshake
11. Aardbeien met honingroom
12. Warme Camembert met aardbeien
13. Aardbeien met balsamico-azijn en verse munt
14. Aardbeien-marshmallow spiesjes

15. Aardbeien met sabayon
16. Aardbeien chips
17. Aardbeien met groene peperkorrels
18. Monchou taart met aardbeien
19. Rivierkreeftjes met aardbeien
20. Salade met aardbeien en brie

Aardbeien chips

Benodigdheden:

500 gram aardbeien

Bereidingswijze:

Ontkroon de aardbeien en maak ze helemaal droog. Verwarm de oven voor op 110 graden. Snijd de aardbeien in dunne plakjes en dep ze droog. Leg de aardbeien op bakpapier in de oven. Na een uur moeten de aardbeien omgedraaid worden en laat ze dan nog ongeveer een uur knapperig worden.

Aardbeienhemel

Benodigdheden voor 4 personen:

500 gram aardbeien

4 takjes munt

4 eetlepels sinaasappellikeur

2 limoenen

250 gram mascarpone

1 deciliter volle yoghurt

1 eetlepel witte basterdsuiker

Bereidingswijze:

Halveer de aardbeien en hak de muntblaadjes fijn. Schep de aardbeien, munt en likeur door elkaar. Zet de afgedekte schaal gedurende een uur in de koelkast. Boen de limoenen schoon en rasp de schil ervan in een kommetje. Pers de limoenen uit. Klop de mascarpone samen met de yoghurt los in een kom en doe er drie eetlepels limoensap, de basterdsuiker en de helft van de limoenrasp bij. Laat alles nog een uur goed koud worden in de koelkast. Verdeel de aardbeien met het sap over vier schaaltes en schep de limoenmascarpone er bovenop. Garneer met de rest van de limoenrasp.

Diversen

Aardbeienboompje

De liefde en toewijding voor de smaakaardbei is groot en heeft geleid tot de StrawberryTree (aardbeienboom). Omdat men vond dat het beeld van de "gewone aardbei" niet past bij een delicatessie zoals de smaakaardbei heeft men een speciale manier gevonden om deze vrucht te presenteren (of beter: etaleren). Dat kan 'naturel' of met een smaaklaagje. Erg leuk voor op de tafel!



➤ **Uitnodiging** ◀

Het bestuur van de Oegstgeester Volkstuinvereniging nodigt u uit voor de jaarlijkse **ALGEMENE LEDENVERGADERING**.

De vergadering wordt gehouden op maandag **9 november 2009** in de Kapelzaal van het Gemeentecentrum, Lijtweg 9, ingang Wijttenbachlaan. Aanvang: **19:30 uur**.

Agenda:

1. Opening en mededelingen van de voorzitter;
2. Ingekomen stukken;
3. Bespreking en goedkeuring van de notulen van de algemene ledenvergadering van 10 november 2008 zoals verschenen in de Tuinkabouter van maart 2009;
4. Bespreking en goedkeuring van de verslagen van de penningmeester;
5. Bespreking en goedkeuring van het verslag van de kascommissie. Benoeming nieuwe leden voor de kascommissie: aan de beurt voor aftreden is Dhr. Lubach & reservelid Dhr. Den Hollander schuift door; benoeming nieuw reservelid;
6. Bespreking en goedkeuring van de jaarverslagen van de tuincommissie, ter vergadering aanwezig en de secretaris zoals verschenen in de Tuinkabouter van oktober 2009
7. Inkoopcommissie: jaarverslag/evaluatie enquête

----- PAUZE -----

8. Evaluatie vrijwilligerszaterdagen 2009 / voortgang 2010
9. Mededelingen van het bestuur
10. Rondvraag
11. Sluiting



De tuincommissie

Grote jaarlijkse schouw na 1 november.

Het Hoogheemraadschap schouwt jaarlijks de sloten (en andere oppervlaktewateren) in Rijnland. (zie hierover ook het uitgebreide artikel in de 1e Tuinkabouter van dit jaar.)

Dat betekent dat de sloot bij uw tuin uiterlijk 1 november weer geheel leeggetrokken moet zijn. Dus: geen riet (en/of andere waterplanten) meer in de sloten. Ook takken en bv. puin of afval moeten verwijderd zijn. Zoals bekend is dit een taak die iedere tuinder zelf moet uitvoeren.

Vanwege de toegankelijkheid van de schouw heeft het Hoogheemraadschap aangegeven dat bouwwerken, struiken, bramen, bomen, composthopen, hekken, draden etc. op een afstand van minder dan 2 meter van de sloot gewoon niet toegestaan zijn. Deze eis is opgenomen in het Tuinreglement van de OVV en mag dan ook als algemeen bekend verondersteld worden.

Dichtslibbende sloten.

Het meest in het oog springende probleem van de vereniging zijn de dichtslibbende sloten. Dit probleem heeft een aantal oorzaken: afkalvende slootkanten, onvoldoende onderhoud e.d.

Het valt ons op dat er te veel maairesten/takken etc. op de wallenkant gedeponneerd worden. Deze zullen dan snel weer de sloot in waaien.

Op de komende Algemene Leden Vergadering op 9 november zal over deze problemen gesproken gaan worden.

Aanhanger bespreken.

De OVV heeft een aanhanger die beschikbaar is voor de tuinders. Indien de aanhanger nodig is om zaken voor de tuin af- of aan te voeren dan kan deze aanhanger gereserveerd worden. Als u de aanhanger voor privévervoer nodig heeft kunt u de aanhanger tegen betaling gebruiken. Voor het reserveren dient u zich tot mevrouw van Leeuwen te wenden (071-5173012). U moet de aanhanger minimaal 48 uur van tevoren bespreken en dit alleen op werkdagen. U moet dan ook aangeven wat u van plan bent met de aanhanger te gaan doen.

Toegangshek sluiten.

Ter herinnering, ons volkstuincomplex is een redelijk open complex. Overdag staat meestal het hek open. Dit hek moet echter tegen zonsondergang gesloten worden. Ieder tuinder heeft een sleutel van het hek en kan er dan ook in of uit als het hek al dicht is.

Beschikbare tuinen.

Er is momenteel een wachtlijst met enthousiaste mensen die graag een tuin zouden willen hebben.

Bent u van plan om uw tuin aan het einde van dit seizoen op te zeggen, laat u dat dan weten aan tuinzaken@ovv-volkstuin.nl / 071 5171927



Pompoenrecepten.

De oogst van pompoenen is in volle gang! Uw redactie wijst u graag op de site www.smulweb.nl waar u heerlijke pompoenrecepten en overigens ook restauranttips en vele culinaire aanbiedingen kunt vinden.

Dit is de top tien van pompoenrecepten op Smulweb:

- Pompoensoep met geroosterde knoflook
- Pompoenschotel met geitenkaas
- Hartige pompoentaart
- Pompoensoepje van de Zwethheul
- Pompoenpuree met gehakt
- Pompoenwafeltjes
- Karins herfststoofpot
- Pompoencurry
- Risotto met pompoen en geitenkaas
- Jamie Olivers roast spicy squash

Eet smakelijk!







Oogst

Wat een geweldig jaar is 2009 geworden. Het begon met een vrij goede asperge opbrengst, en onze aardbeien begonnen net een beetje op gang te komen toen we met vakantie wilden. Eigenlijk kan het nauwelijks he, een volkstuin en langer dan twee weken weg. Het is meestal niet best voor je oogst, al zijn er vaak wel mensen die helpen oogsten. De aardbeien hebben we gemist. De aalbessen werden van netten voorzien en de josta (kruising zwarte bes en kruisbes) ook. We vertrokken 12 juni en de eerste kilo's aalbessen gingen mee.

Drie en een halve week later waren we terug, de aalbessen hingen er nog, prachtig rood, de kruisbessen waren merendeels afgefallen, de zwarte, witte en jostabessen waren ook allemaal rijp. Weken deden we niks anders dan oogsten, aan wieden kwamen we nauwelijks toe.

En het was een werkelijk voortreffelijke oogst, waarbij struikjes die vorig jaar slechts drie kilo aalbessen leverden dit jaar de negen kilo haalden en de jostabessen niet eens allemaal geplukt zijn omdat het er zoveel waren. Al met al hebben we aalbessen geplukt van 11 juni tot 30 augustus en twee struiken heb ik onmiddellijk nadat ze leeg waren afgezaagd, want zoveel bessen wil ik nooit meer. Thuis staan er ook drie struikjes en we kwamen aan 47 kilo rode en witte aalbessen van uitstekende kwaliteit. Van de Josta plukten we acht en een halve kilo, maar er is veel aan blijven hangen omdat we gewoon niet genoeg tijd hadden. Van de zwarte bessen waren er ook aardig wat gevallen maar toch was er nog ruim vier kilo en die vinden we alleen lekker voor jam of sap, dus dat was genoeg.

De frambozen waren dit jaar zwaar terug gesnoeid en leverden mondjesmaat, maar wel lekkere mondjes.

De bramen, gewone wilde stekelbramen, die aan de slootkant staan omdat ze zoveel water nodig hebben, begonnen al heel vroeg op 14 juli met het eerste onsje, op 21 juli plukte ik al een kilo en vier dagen later twee en een halve kilo. Nu staat de teller op ruim 26 kilo en ze



leveren nu alleen nog na een paar dagen mooi weer steeds een ons of vier.

Pas op 1 augustus begon dit jaar onze tomatenoogst. Bij anderen hadden we al eerder rijpe tomaten gezien, maar de onze waren niet erg vlot. Al onze tomaten staan buiten en we hadden vijf rassen aangeplant. Roma tomaten, speciaal voor de inmaak, en omdat mijn voorraad helemaal op was, dit jaar zo'n tien planten. San Marzano een Italiaanse tomaat, type Roma, maar langer en dunner met een karakteristiek puntje, Marmande als makkelijke vleestomaat, die het eigenlijk altijd wel goed doet ook in mindere zomers, acht planten. Cuor di Bue (koeienhart) een grote Italiaanse vleestomaat, die het alleen in goede zomers hier goed doet, maar dan weinig, maar hele grote tomaten oplevert die verrukkelijk zijn om rauw te eten. Muchamiel een Spaanse vleestomaat waar we wat minder enthousiast over zijn en tenslotte hadden we drie planten met gele vleestomaten waarvan ik het zaad vorig jaar uit een tomaat gewonnen had, die ik van Hans Lagas gekregen had. Die gele vind ik erg lekker, maar Hans (mijn Hans) niet en erg veel leverde hij ook niet, dus hij zal er ook wel weer uitgaan.



De tomaten doen het ook erg goed en ons record is geslagen, eerst met een Cuor di Bue van 580 gram en vlak daarna met een muchamiel van 605 gram en met een idiote vorm. Ik heb ze samen op de foto gezet, want ik vond ze toch wel erg mooi.

Eigenlijk doen alleen mijn dahlia's het dit jaar niet best, want ik zette ze in het oude frambozenperk en vergat dat dat al jaren arm gehouden was. Plus dat ze tijdens de eerste groei in onze vakantie geen water kregen en nu zijn ze betrekkelijk armzalig. Ik ga de bloei er spoedig uitknippen om de knollen te laten aansterken en zo te redden voor het volgende jaar. Echt treurig ben ik er niet van er was zoveel goeds dit jaar, ik ben echt een heel gelukkige tuinster en ik hoop dat dat voor iedereen op het complex geldt. Allemaal een geweldige herfst gewenst.

Roos Los-den Hartogh



Borrel: “bloemrijk en kleurig in een gezellige sfeer”

Op 11 juli 2009 organiseerde het bestuur van 16:00 tot 18:00 uur een borrel ter gelegenheid van het verbouwde praat-huis. De uitnodiging was prominent in Tuinkabouter 2 geplaatst dus er werd gerekend op een flinke opkomst. Het werd een gezellig samenzijn en het goede weer speelde daarbij zeker een rol. Er waren voldoende hapjes en drankjes aanwezig en naarmate het uur vorderde werden de gesprekken losser en luidruchtiger. Het was zonder meer een geslaagd samenzijn waarbij de onderstaande foto's voor zichzelf spreken. Dat moeten we vaker doen!





Mijn favoriete gereedschap

Ontzegelvork.

Na ons artikel over bijen in de vorige tuinkabouter werden we door Hans v.d. Post uitgenodigd om te kijken bij het slingeren van de honing.

Hier werden wij geconfronteerd met een opmerkelijk stuk gereedschap. Het ziet eruit als een kaasschaaf met stekels. De ontzegelvork.

Dit specifieke imkergereedschap wordt gebruikt om het laagje was op de honingraat te verwijderen zodat de honing er bij het slingeren uit kan. Na een demonstratie van Hans waarbij in korte tijd de raat klaar was voor slingeren mocht de redactie het ook eens proberen.

En dat viel nog niet mee.....



Boekenwurm

Louterbloemen dingt mee naar Toneel Publieksprijs

De toneelvoorstelling *Louterbloemen* van regisseur Geert de Jong is genomineerd voor de Toneel Publieksprijs 2009. Dat liet het Bureau Promotie Podiumkunsten woensdag weten. In de voorstelling van Toneelgroep De Appel spelen onder anderen de acteurs Sacha Bulthuis, Bob Schwarze en Hugo Maerten. Zij vertellen een verhaal over het leven op volkstuincomplex Louterbloemen. Bulthuis is ook genomineerd voor de Theo d'Or 2009, de toneelprijs voor de beste vrouwelijke hoofdrol. Bij de Toneel Publieksprijs bepaalt het publiek wie de winnaar is. Als het publiek een voorstelling met een 8,1 of hoger waardeert, is ze genomineerd. Via internet kunnen mensen hun stem uitbrengen op de genomineerde voorstellingen. De uitreiking van de publieksprijs en de andere toneelprijzen vond plaats tijdens het Gala van het

Nederlands Theater op 13 september in de Stadschouwburg in Amsterdam. Helaas heeft *Louterbloemen* naast de prijzen gegrepen.





'HEILIG BOONTJE!'

Beste, redactie ik was op het web aan het zoeken of er nog iets te vinden was over "het heilig boontje". Het enige wat ik kon vinden, kwam uit bij de site van de volkstuin vereniging in Alphen aan de Rijn. Zelf heb ik in de zomer van 2007 twintig boontjes gekregen met een geschreven "verhaal" misschien is dat wat voor jullie. De boontjes zijn dit voorjaar gezaaid en heb er nu rond de 600 gram (droog) van geoogst (2008). Nu weer gezaaid in 2009 zit zeker weer een pond (gedroogd) aan...

Monstransbonen, ook wel soldaatjesbonen of soldaatjes genoemd, hebben hun naam te danken aan de paarse tekening rond de navel, de plaats waar de boon met een kort steeltje vastzit aan de binnenkant van de peul. Dit beeld doet denken aan een monstrans of een hostie, anderen zien er twee soldaatjes in. De typische tekening op de boon wordt bepaald door de genen. De boon, het gaat om een ras van *Phaseolus vulgaris*, is een echte zelfbestuiver en de eigenschap zal daarom ook altijd in de volgende generatie aanwezig blijven. De monstransboon, een vergeten groente, wordt ook wel 'heilig boontje' genoemd.

De boon wordt op zeer beperkte schaal al sinds mensenheugenis geteeld, maar is niet meer in de handel. Een enkeling teelt hem nog wel, het zaaigoed is dan afkomstig uit eigen oogst. De overigens witte bonen worden gebruikt als soep- of kookboon.

De boon heeft al een heel lange geschiedenis. Maar dan hebben we het over de tuinboon, *Vicia faba*. Allerlei rituelen, sprookjes, legenden en volksverhalen over heiligen zijn ermee verbonden.



Zo is er een verhaal uit de 18e eeuw over een inbreker die uit een kerk rond Munchen een monstrans gestolen had. Die diefstal zat 'm niet lekker want hij vreesde Gods wraak. Daarom begroef hij het kostbare voorwerp in een akker. Toen de boer die akker wilde ploegen bleef zijn paard plotseling stilstaan. Hij wilde voor geen goud verder. De boer groef voor het stilstaande paard een kuil en vond de gestolen monstrans. Hij pakte 'm eerbiedig beet en bracht 'm terug naar de kerk. Even later plantte hij op deze akker bonen en bij het oogsten zag hij tot zijn verbazing dat alle bonen 'getekend' waren met een monstrans.

Een ander verhaal vertelt over een kloosterbroeder aan wie de zorg voor de kloostertuin was toevertrouwd. Op een kwade dag werd er door een vijandelijk leger op de poorten geklopt, op zoek naar buit. Nog juist op tijd wist de broeder de in de kerk uitgestalde monstrans van het altaar te halen en in de tuin te begraven. De vijandelijke bende plunderde het klooster en stak het in brand. Ook een aantal monniken werd gedood, waaronder broeder tuinman. De anderen vluchtten naar veiliger oorden en niemand wist wat er met de monstrans was gebeurd. Vele jaren later, toen het klooster weer was opgebouwd en nieuwe monniken hun intrek hadden genomen, plantte de nieuwe broeder tuinman bonen in de oude tuin. De oogst enkele maanden later leverde vruchten op ... getekend met een monstrans! Men ging op zoek naar de oorzaak hiervan, groef in de tuin en vond de oude monstrans.

Een derde variant tenslotte: midden in het oorlogsgeweld hadden monniken, voor hun vlucht naar veiliger oorden, de monstrans begraven in de kloostertuin. Toen zij in vrede maar verarmd konden terugkeren hadden zij twee zaken bonen bij zich: één zak bruine en één zak witte. Ze pootten de bonen op 13 mei en oogstten op 13 oktober. Maar de bruine hadden weinig vrucht gedragen, terwijl de witte een dikke zak met bonen opleverde – met het teken van een monstrans er op! Dit bracht hen op het idee van een verborgen schat. Ze groeven de monstrans op en plaatsten hem weer op het altaar van de kerk. Binnen de katholieke kerk speelde de boon een rol bij het Driekoningenfeest, er was driekoningengebak, het kiezen van een bonenkoning, een bonenzondag (eerste zondag na de vasten).

De bonen kunnen vanaf 10 mei worden gepoot, en wel drie bij elkaar.

De stokken worden 2 meter hoog en hebben mooie bloemen.

Als de doppen volgroeid zijn: oogsten en doorgeven aan anderen ter verspreiding van dit wonder.

Droogbonen hebben een harde schil, de vol gerijpte en gedroogde zaden kunnen bewaard worden en later gekookt gegeten. De structuur is zacht en de smaak gaat richting tamme kastanjepuree.

Het heilig boontje behoort tot de groep van de droogbonen, *Phaseolus vulgaris* die overigens pas in de zeventiende eeuw door de Spaanse veroveraars vanuit Zuid-Amerika naar Europa werden gebracht

Bronnen:

<http://mailgroep.seniorweb.nl/culthis/aart23.html>

<http://www.plantaardigheden.nl/aardig/aardigheden/monstransboon.htm>

(Met dank aan: Hans van der Post)

De eerste 3 snelle beslissers kunnen bij Hans een twintigtal boontjes ophalen.



Geschoffeld

Haarlem maakt volkstuin weer hip

Het kabinet mag dan verwoede pogingen doen om het gedogen van drugs in te perken, de lokale politiek heeft hele andere plannen. In Haarlem heeft de gemeenteraad het idee opgevat voor een soort wiet-volkstuinjes. Burgers krijgen mogelijk een stukje grond in de Stadskweektuin waarop ze maximaal 5 planten mogen laten groeien. Alleen voor eigen gebruik, want Haarlem wil geen concurrentie. Als het allemaal doorgaat, begint de gemeente namelijk ook zelf een plantage en de daar gekweekte wiet zal in een gemeentelijke koffieshop worden verkocht (ambtenaren kunnen hier alvast oefenen met deze retro VRIMIGAME). Het begon allemaal als een geintje maar de halve gemeenteraad is inmiddels voor. Ook de politie werkt trouwens hard aan legalisering. Zo krijgen Friezen bij wie coke in beslag is genomen, tegenwoordig hun lijntjes weer terug.

Bron: http://www.geenstijl.nl/mt/archieven/2009/06/gedoogbeleid_het_raam_uit.html

Ontvang Moestuin iedere maand GRATIS op de mat!

Moestuin is al ruim 32 jaar het toonaangevende tijdschrift voor eigentijds (moes)tuinieren. Moestuin staat vol interessante artikelen over het verbouwen van groente en



fruit in eigen tuin. Met informatie over het bestrijden en voorkomen van ziektes en plagen, de beste recepten voor zelfgeteelde gewassen, maar ook met een praktische vragenrubriek waarin deskundigen helpen nóg meer plezier en rendement uit de tuin te halen. Voor dit blad betaalt u alleen een bijdrage in de verzendkosten (19,95 per jaar) en u kunt het elk gewenst moment opzeggen...

Een bestuurslid in de krant.....

Onlangs stond er een interview met Mathilde in het Witte Weekblad. Te lezen op onderstaande link

<http://www.echo.nl/ww-oe/buurt/lees/793793/in.de.roulette.oegsteest.mathilde.van.der.burg.ik.wil.lekkere.tomaten.eten/>

Mobiele volkstuin

De kunstenares Annechien Meier vertelt.

Voor de Nature Art Biënnale in Zuid-Korea wilde ik een vliegtuig maken met op de vleugels een volkstuin. Het idee begon als een droombeeld: een vliegende groentetuin op het mooiste vliegtuig dat ik kon bedenken. De groentetuin op de vleugels wordt op een bewust extreem georganiseerde manier aangelegd in vierkanten en rechte lijnen: symbolisch voor de Nederlandse volkstuintcultuur en het controleren, begrenzen van de nabije woonomgeving. Bezoekers kunnen plaatsnemen in de cockpit.



Het bleek voor de organisatie in Zuid-Korea praktisch onmogelijk een tweedehands (sport)vliegtuig te vinden voor mijn project. Er bestaat een vliegverbod voor privé-vliegtuigen en de luchtvaart in Zuid-Korea is in handen van het leger; de angst bestaat nog steeds om door Noord-Korea ingenomen te worden. Mijn kunstproject visualiseert het tegendeel: een vredig vliegtuig met een groentetuin erop. Het project krijgt hierdoor een politieke lading.

<http://www.annechienmeier.nl/werk/project-5.html>

