



Hoefmolensignalen

Nieuwsbrief ATV De Hoefmolen, 5 november 2024



Bestuurszaken – ALV 21 november

Het staat waarschijnlijk al in je agenda: donderdag 21 november, 19.30 uur is de eerstvolgende Algemene Leden Vergadering.

Natuurlijk ben je daarbij! Er staan een aantal belangrijke punten op de agenda. Uiteraard de tarieven voor 2025, maar ook de bestuursamenstelling. We hebben momenteel 2 vacatures en ook komend voorjaar, volgens het rooster van aan- en aftreden, treden er bestuursleden af.



Het bestuur heeft het afgelopen jaar de nodige pogingen gedaan om het bestuur weer compleet te krijgen. Dit heeft tot nog toe niet tot het gewenste resultaat geleid. Er moet nu echt iets gebeuren. Het huidige bestuur is enthousiast, werkt prima met elkaar samen en initieert allerlei zaken, maar alles bij elkaar wordt het teveel. Werk, zo voelt het bestuurswerk momenteel soms, en privé zijn niet altijd meer te combineren. Er moet dus echt iets gebeuren. Daar zullen we het de komende ALV ook over hebben. We hebben een mooie vereniging en met elkaar moeten we daar *samen* zeker uitkomen.



Zeer binnenkort ontvang je de agenda en bijbehorende stukken voor de ALV. Graag jullie aandacht daarvoor en vooral ook je aanwezigheid donderdagavond 21 november 19.30 uur.



Verder in deze nieuwsbrief de aankondiging van de wintercursus en andere winteractiviteiten. Uiteraard ook weer een informatief tuinartikel, nu over warmtekiemers en koudekiemers. Meer informatieve verhalen vind je op onze website Dehoefmolen.nl.



Verenigingszaken

Nieuwe tuinders

Rectificatie: in de vorige uitgave van onze Nieuwsbrief stond dat tuin 144 gepacht was door Hans de Groot. Dat moet zijn: Hans Eijkenbroek.

Tuincursus

Vorig jaar hadden wij op onze vereniging weer een heel geslaagde tuincursus. Ook dit jaar staat die weer op de planning. Vooral voor nieuwe tuinders een aanrader, maar ook voor die leden die nu wel eens precies willen weten waarom het ene jaar de opbrengst veel beter is dan het andere. Of waarom de tuin bij de burens er altijd zoveel beter uitziet dan bij jou.

Binnenkort verschijnt een uitgebreide (digitale) folder met daarin informatie wat je op elke middag mag verwachten. Nu alvast de data. Elke les is op een zaterdagmiddag en begint om 13.30 uur en eindigt om 15.30 uur.

Wanneer?

- 18 januari 2025, les 1 Ecologie en tuinplan
- 1 februari 2025, les 2 Ecologie en bodemkennis
- 15 februari 2025, les 3 Ecologie en bemesting
- 1 maart 2025, les 4 Preventie van plantenziekten
- 15 maart 2025, les 5 Bestrijding plantenziekten

- 8 maart 2024 Speciale bijeenkomst Nachtschaden, alles wat je wilt weten over aardappelen, aubergines, paprika's, pepers en tomaten.

Vragen?

Heb je nog vragen over deze middagen? Stuur een email naar Wil van Veen: wilvanv1@gmail.com of bel 06 53359153 (appen kan ook).

Na het verschijnen van de uitgebreide folder kun je je aanmelden. Nog even geduld dus.



Tuinzaken over zaden

Binnenkort verschijnen de catalogi met tuinbouw- en bloemenzaden en het gepuzzel kan beginnen. Aan de hand van ons tuinplan 2025 hebben we eerst gekeken wat ons nog aan zaden rest en daarna een lijstje gemaakt van noodzakelijke aankopen. Nu volgt de keuzestress, want er valt veel te kiezen...

Veel tuiniers kweken hun planten op uit zaad, anderen kopen het liefst jonge verspeende plantjes om het 'moeilijke' maar ook 'leukste' (vind ik) traject van zaaien en kiemen over te slaan. Als wij zaad kopen is dat bij voorkeur biologisch. Bekende leveranciers als De Bolster (alleen biologisch) of Garant en Van der Wal (elk met een toenemend assortiment aan biologische zaden) zijn de bekendste leveranciers.



Voor tomatenzaden gaan wij (digitaal) altijd naar België, naar het Arboretum in Kalmthout. Rondom het Arboretum verzamelde zich een groep tuiniers die zaadvaste tomatenrassen kweken en daar het zaad van verkopen via het Arboretum Kalmthout (<https://www.arboretumkalmthout.be/bezoek/plantencentrum/bestelformulier-tomatenzaden-balie.html>). Er is een digitale catalogus met enkele honderden verschillende tomatenzaden.

Tijdens de cursusmiddag over nachtschaden deze winter leer ik je hoe je zaad uit tomaten wint, schoont en bewaart. Je hoeft dan maar één keer tomatenzaad te kopen, of dat van paprika's, pepers en aubergines.

Wat die Vlaamse tuiniers doen, zouden veel meer tuiniers (ook wij) moeten doen. Zaadvast zaad kweken en verzamelen. Zaad, opgekweekt in eigen tuin, doet het bijna altijd beter dan zaad dat bijvoorbeeld in Polen of Oekraïne of zo is gekweekt. In zaad ligt namelijk opgeslagen de aanpassing die de plant heeft doorgemaakt om zich in jouw tuin 'thuis' te voelen.

Kweek je een aantal jaar je eigen zaden telkens weer op dan wordt het zaaigoed steeds sterker. Het mooiste zou zijn als je kon afspreken: wie kweekt wat, want dan had je ook geen last van het gevaar van kruisbestuiving. Maar dit is een wensdroom...

Zadenbibliotheek

Wat ook kan is zaad, dat je hebt opgekweekt beschikbaar stellen aan de zadenbank van bibliotheek Kennemerland, onderdeel van de zadenbibliotheek Nederland, <https://zadenbibliotheeknederland.nl/>. De vestigingen in het centrum van de stad en in De Mare hebben ieder een kleine zadenbank waar je zaden kunt 'lenen' en zaden kunt inleveren. Zie de website.

Koude- en warmtekiemers

Zaden onderscheiden zich in warme- en koude-kiemers, licht- en donker-kiemers. De meeste groenten zijn donkerkiemers. Bonen en erwten bijvoorbeeld, die zaai je 1 cm diep in het donker dus, wortelen en bieten ook.

Sla en andijvie zijn weer voorbeelden van lichtkiemers. Je zaait ze aan de oppervlakte en dekt ze bij voorkeur af met een stukje folie zodat ze niet uitdrogen maar wel licht krijgen.

Warmtekiemers ontkiemen pas bij temperaturen variërend van 15 tot 23-24 graden. Voorbeelden hiervan zijn tomaten, paprika's, aubergines.

Koudekiemers hebben behoefte aan kou. Het zaad leg je eerst een paar dagen (tot een paar maanden!) in de koelkast of vriezer voordat het kiemt.

Zo zaaide ik verleden jaar zwarte moerbeï in een klein bakje. Dat wordt een boom! Ik dekte het met wat folie af tegen het uitdrogen. Na een maand: niets, na twee maanden: nog niets. Toen deed ik het bakje in een plastic zak en plaatste het achterin de koelkast. Eigenlijk vergat ik het toen, maar na een aantal maanden (drie?) haalde ik het uit de koelkast en zette het in de vensterbank in het zonnetje. Een week later had ik ongeveer 10 mini moerbeïboompjes. Ze groeien langzaam maar over een jaar hoop ik ze te kunnen uitplanten in onze tuin.

Wil van Veen

