



VERSMAN

februari 2010

HET TEELTPLAN VAN TUINDER DAVID

DAVID LUIJENDIJK EN ILSE MULDER ZIJN DE EIGEN HOFLEVERANCIERS VAN VERSMAN; ZE ZWAAIEN DE SCEPTER OVER ONZE TUIN. DAVID TEELT EEN KLEIN AANTAL GEWASSEN OP GROTE SCHAAL EN ILSE KWEKT JUUST EEN GROTERE DIVERSITEIT OP KLEINE SCHAAL. OP ZONDAG 13 JUNI HOUDEN WE DE JAARLIJKSE OPEN DAG EN KUNT U HET ALLEMAAL VAN DICHTBIJ KOMEN BEKIJKEN. OVER ILSE EN "HAAR" TUIN LEEST U EEN ANDERE KEER MEER, IN DEZE GEWOON GOED NIEUWS STAAT HET TEELTPLAN VAN DAVID MET ZIJN KWEKERIJ "EKO-LOGISCH" CENTRAAL.



TEELTPLAN

Een teeltplan is nodig om al het werk goed over het jaar te verdelen. David houdt rekening met onze grondsoort en met de (on)mogelijkheden van onze 1,5 ha buiten en 0,3 ha in de (onverwarmde) kas. Hij overlegt met Jeroen en Rick over de verwachte vraag op onze 6 markten en kent zijn afzetmogelijkheden bij de groothandel. Zijn inmiddels 10 jaren ervaring met biologische teelt hebben hem geleerd creatief om te gaan met teeltplan, ziektes en natuurlijke bestrijding van ziektes en schadelijke insecten.



Voor het komende jaar heeft David de volgende gewassen gepland: raapsteel, rucola, spinazie, groenselderij, venkel, spitskool, allerlei slasoorten, pompoen, oogmeloen (!), bladpeterselie, tatsoi, snijbiet en niet te vergeten sperziebonen. Soms moet hij zich aanpassen aan wat de natuur dicteert: *"Buiten zou ik perfect paksoi kunnen telen, maar ik weet dat ik last krijg van aardvlooien. Die maken gaatjes in het blad, met als gevolg een onverkoopt product. En bij sla zijn er altijd periodes van slechtere kwaliteit door aantasting van luis. Wannéér weet niemand, maar 2 periodes zijn er altijd... Zaak is deze sla niet te oogsten en dit in te calculeren bij het maken van je teeltplan. Het heeft geen zin om dan méér te planten. Daarom ga ik ervan uit dat ik in totaal 75% van de geplante sla uiteindelijk ook kan oogsten."*

TUINDER DAVID

David (33) is opgegroeid in de reguliere tuinbouw in het Westland, maar zocht zijn eigen weg en vond die in de biologische teelt. Hij is een rasechte tuinder met veel plezier in zijn eigen bedrijf: *"De variëteit in de werkzaamheden vind ik het leukst. Ik ben niet alleen hard aan het werk in de tuin, maar ik moet ook boekhouden, factureren, registeren, repareren, personeel*



begeleiden, enzovoort. Als ik iets niet doe of vergeet, is het mijn eigen fout en kan het inkomensverlies betekenen. Tegelijkertijd verkoop ik de producten zelf en krijg ik dus snel feedback als iets beter kan. Daarbij is het geen 9-tot-5-baan: in de zomer werk ik 60 tot 70 uur per week, maar in de winter houd ik winterslaap!" Waar niet iedereen bij stilstaat is hoe arbeidsintensief sommige teelten zijn. De hoeveelheid onkruid die in toom gehouden moet worden (schoffelen en ook met de hand uittrekken) is in sommige jaren immens. Maar



ook het 'afzetklaar' maken van bepaalde groentes vergt veel arbeid. Bij groenselderij bijvoorbeeld komt dat neer op: snijden, de top eraf halen, wassen en een hoes eromheen doen. Bij sperziebonen is het: planten, touwtjes spannen, planten langs die touwtjes leiden en (met de hand) bonen plukken. Dat laatste kost natuurlijk tijd, maar dan heeft u ook de allerbeste bonen!

En tenslotte zal David die hele santenkraam weer af moeten breken om plaats te maken voor bijvoorbeeld raapsteeltjes.



gewoon goed nieuws

februari 2010 blz 2



GROENSELDERIJ EN VENKEL



Groenselderij hebben we 's zomers van eigen tuin. Buiten die periode hebben we via de groothandel meestal wel bleekselderij uit het buitenland. Bleekselderij is een variant van groenselderij die niet in ons Nederlandse klimaat kan groeien. Wat u als Nederlandse bleekselderij koopt, is eigenlijk groenselderij, maar aan die naam kunnen we kennelijk niet erg wennen. We blijven het proberen... Groenselderij is steviger en meer uitgesproken van smaak. De meeste recepten voor bleekselderij zijn ook voor de groene versie te gebruiken. Beide combineren ze goed met walnoten en/of mosterd, met tomaat en (blauwschimmel)kaas. En beide kunnen zowel rauw als (beet)gaar gegeten worden.

Ook venkel ligt het grootste deel van het jaar op de kraam, doordat de temperaturen in het zuidelijke deel van Europa de teelt mogelijk maken. Met zijn typerende, anijsachtige smaak is het een bijzondere groente, die ook nog licht verteerbaar is. Bijpassende kruiden zijn tijm en karwij-, venkel- of dillezaad.



GROENSELDERIJ GEGRATINEERD ÉN ALS SALADE

Gebruik de buitenste stelen voor het gratineren en de binnenste, lichte stengels voor de salade. Hoeveelheden zijn uiteraard naar uw eigen smaak aan te passen.

Gegratineerd: *buitenste stelen van de groenselderij, kaassaus, geraspte kaas*

Snijd de stelen in stukken van 3 cm en kook ze desgewenst 5 à 10 minuten in weinig water. Verwarm de oven voor op 200 graden. Giet de selderijstukjes af en doe ze over in een ingevette ovenschaal. Bedek met kaassaus, bestrooi met wat geraspte kaas en laat ongeveer 15 minuten in het midden van de oven gratineren.

Salade: *binnenste stelen van de groenselderij, tomaat, blauwschimmelkaas*

Snijd de stelen in dunne plakjes en de tomaat in kleine stukjes. Brokkel de kaas en schep alles goed door elkaar. Is zo al lekker, maar een scheutje yoghurt erdoor maakt het nog smeùiger.

GESTOOFDE VENKEL MET WORTEL

Heerlijk bij vis!

2 venkelknollen, 250 g wortel, 1 ui, sap van 1 sinaasappel, 2 eetl. pijnboompitten, 2 eetl. olie, snuifje tijm



Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan en laat ze afkoelen. Schrap de wortels en snijd ze in dunne, schuine plakken. Snijd de venkels elk in 4 parten, verwijder de harde delen en snijd verder in dunne plakjes. Snipper de ui en fruit die zachtjes in de olie met de tijm. Voeg wortel, venkel en sinaasappelsap en zo nodig een klein scheutje water toe. Laat in zo'n 10 minuten gaar stoven op zacht vuur met het deksel op de pan.

