

Bezoek aan de 'Eetbare tuin'

Op 14 oktober brachten twaalf leden van onze vereniging een bezoek aan de 'Eetbare tuin', gelegen op het terrein van ATV Nut en Genoegen. Een uitgesteld bezoek, omdat het op een eerder geplande datum niet doorging. Het had toen dagen achtereen geregend, waardoor het belopen van de tuin onmogelijk en onwenselijk was. Gelukkig waren de weergoden ons nu gunstig gestemd. Op een zonnige zaterdagmiddag verzamelden we ons bij de kantine van N & G in afwachting van wat komen ging.

Na een rondje kennismaking liepen we onder aanvoering van Tom Pitstra naar de 'Eetbare tuin'. Deze tuin is er één van de vier die Den Haag telt en maakt deel uit van de Nederlandse Stichting Eetbare Tuinen. De tuinen zijn ingericht volgens de principes van Permacultuur. Tom kreeg een aantal jaren terug van het bestuur van Nut en Genoegen toestemming een 'Eetbare Tuin' in te richten op een (groot) stuk van het complex. Hij beheert de tuin samen met een wisselende groep vrijwilligers.

We waren allen benieuwd naar waarin een eetbare tuin, gebaseerd op de principes van Permacultuur, zich nu onderscheidt van de gangbare moestuin. De naam verklapt al dat het, net als bij een moestuin, gaat om een tuin waar eetbaar gewas groeit. Een moestuin, maar dan wel heel anders. Waar dat andere dan in zit legt Tom Pitstra ons uit.



Terwijl wij voor de tuin staan, vertelt hij dat de tuin aan één kant wordt beschermd tegen wind door hoge bomen, die er al stonden. Zelf heeft hij, verspreid over de tuin, fruitbomen en een notenboom geplant. De tuin wordt van de rest van het complex gescheiden door een wal van planten- en snoeiresten. Op deze wal groeien bloeiende planten die niet in de tuin mogen staan, maar toch een plekje is gegund.

Een poortje geeft toegang tot de tuin.

Al slenterend over het onverharde pad dat ogenschijnlijk willekeurig door de tuin slingert, vertelt Tom enthousiast hoe het werkt. Er wordt niet gespit, omdat dat de grondstructuur en het bodemorganisme verstoort. Planten die elkaar gunstig beïnvloeden worden bij elkaar gezet.

Opvallend is dat er veel plaats is ingeruimd voor vroege en late bramen. De reden is dat de opbrengst groot is en het onderhoud niet al te arbeidsintensief. De bramen zijn gewild en worden grif verkocht.

Ook opmerkelijk is dat er geen duidelijke kweekbedden zijn. In de buurt van de struiken en bomen groeien allerlei soorten gewas, met name vergeten groenten zoals eeuwig moes.

Wij komen voorbij een kruidenheuvel waarop diverse soorten kruiden staan.

Ook is er een vijvertje, die dieren en insecten lokt zoals salamanders, kikkers en padden en libelles.

Terwijl wij rondwalen door de tuin verontschuldigt Tom zich over het vele onkruid dat we zien. Het bijhouden van alles is lastig, omdat hij helaas niet kan rekenen op een vaste groep vrijwilligers.

Hij brengt ons naar de plek waar een enorme composthoop staat en legt uit hoe een composthoop moet worden opgebouwd: lagen bruin materiaal zoals kleingemaakte niet te dikke takken en droge bladeren moeten worden afgewisseld met lagen groen materiaal zoals het afval na de oogst van de groenten. Door het composteringsproces wordt het in de hoop erg warm.

Aarde mag er niet op, omdat dat de temperatuur verlaagt.

Na een klein jaar is al het materiaal omgezet in mooie zwarte compost, waarover ook de tuinleden van N & G mogen beschikken.

Na een paar uur kwam bij sommigen het kind weer naar boven. Zij maakten zich meester van de schommels op het speelterrein naast de eetbare tuin. Hoogste tijd om af te ronden.

Wie wilde, kreeg een stek van een braam en eeuwig moes mee. Tom mocht als dank voor de leerzame middag een fles wijn in ontvangst nemen, waarna iedereen huiswaarts keerde, vele indrukken rijker.



tekst Mildred Steevensz
foto's Huub Vonk