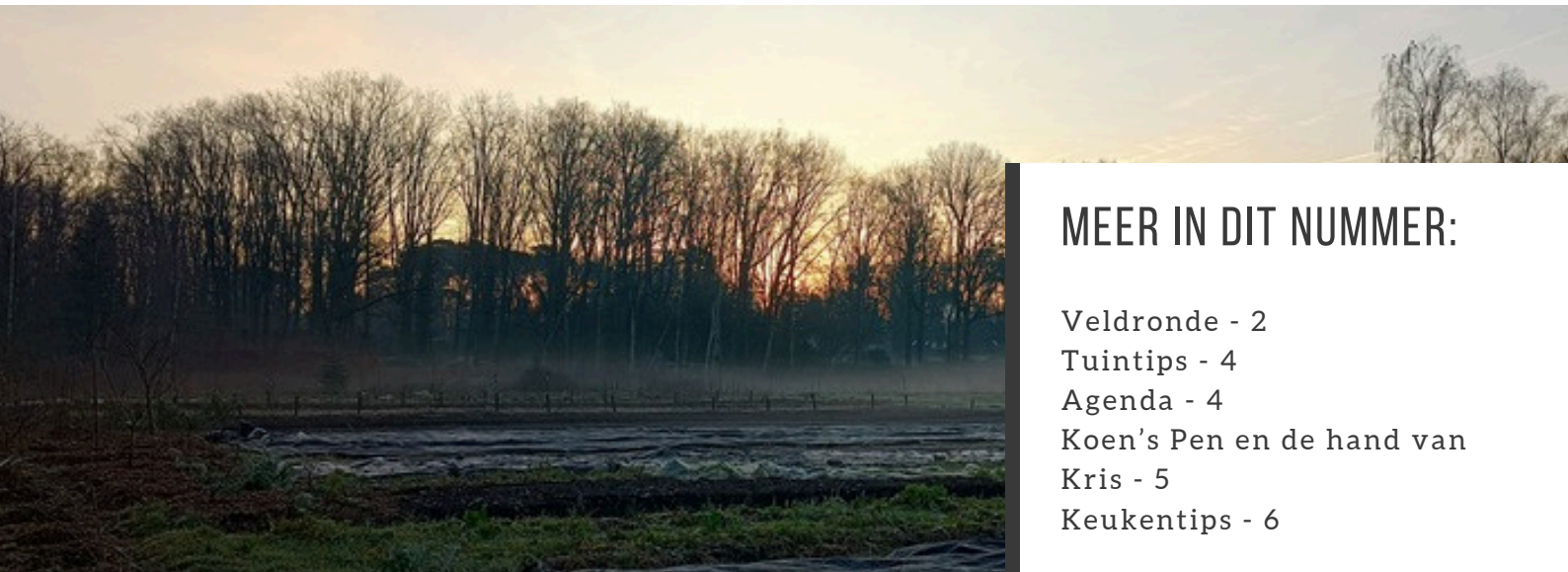


MAART 2026

VELDNIEUWS

De nieuwsbrief van VZW 't Hofse Veld



MEER IN DIT NUMMER:

Veldronde - 2

Tuintips - 4

Agenda - 4

Koen's Pen en de hand van
Kris - 5

Keukentips - 6

VOORWOORD

Door Koen Van de Mieroop

Beste vrienden van 't Hofse Veld,
Maart 2026, niet wat ik er van verwacht had, maar zo is het leven. Je kan verwachten, hopen, dromen, twijfelen, bang zijn voor, 100 scenario's in je hoofd hebben. En toch loopt het nog anders. Zo was het half maart. Julie die haar pen neer legt. Ons verhaal dat stopt. Achterblijvend met een gevoel van pijn en dankbaarheid. Dankbaar voor wat ze betekende voor mezelf en 't Hofse Veld. Enkele dagen later kwam dan het nieuws dat de Raad van Vergunningsbetwistingen de vergunningen, die we in 2024 toegekend hadden gekregen, vernietigd had. Het dossier ligt nu opnieuw bij de provincie. Opnieuw wachtend op een besluit. Om het met de woorden van Chumbawamba te zeggen: I get knocked down, but I get up again... traag wel en ik hoop dat het knocking speedig stopt.

Mijn energiepeil dwingt me om geen al te lange nieuwsbrief te schrijven, maar wat groeit op het veld blijft me verwonderen en doet me deugd, ik deel het dus graag met jullie.

De pen van Julie is dus neergelegd, ik heb zelf iets neergepend. Als er iemand is die meer poëtisch ingesteld is, mag die altijd de pen opnemen. De bijdrage van Kris is er uiteraard wel nog. Ook de tuintips en een receptje mogen deze keer niet ontbreken.

Tenslotte kunnen we al melden dat er al een fijne workshop op de agenda staat, samen met een aantal marktjes waar je mijn moestuinplantjes kan kopen. Ook plannen we nog een bezoekje aan een voedselbos in juni. Hou dus zeker onze kalender in het oog.

Veel leesplezier!

VELDRONDE

Wispelturige maart

Omdat ik de helft van de maand maart op automatische piloot heb geleefd, moest ik diep nadenken wat er zoal te beleven was op het veld. Gelukkig maak ik veel foto's en herinner ik me zo dat maart wispelturig was. Met koude, donkere dagen, maar ook mooie, warme dagen. Het leven zoals het is, niet? Het begon met de eerste echt warme dagen, eind februari, waarover ik in de vorige editie al schreef. De natuur werd wakker. En hoe. De honingbessen staan vol in bloei en werden dankbaar druk bezocht door tientallen hommelmkoninginnen. Ik kijk al uit naar de heerlijke bessen vanaf mei. Ook de andere bessen, zoals de duindoorn hieronder, beginnen behoedzaam, want het was 's nachts vaak nog behoorlijk koud, hun bloemknopjes tentoon te spreiden. Er zijn weer heel wat planten bijgekomen eind vorig jaar en ik was erg blij te zien dat velen daarvan al bloemknopjes maken. Ook had ik nog wat verloren braam, logan en tayberry struiken achteraan op het veld staan en die zijn verhuisd naar een betere plek.



Door de koude groeit buiten alles heel traag. Maar traag is goed, want dan word je sterk en ben je voorbereid op wat komt. Je steekt energie in wat belangrijk is en zorgt ervoor dat je tegen een stootje kan. Te snel willen gaan, al is het soms verleidelijk, kan je wankel maken. Zo denken de zaailingetjes er blijkbaar ook over. Met de juiste zorg werden ze op het ideale moment gezaaid. Op een warme dag, al dan niet voorgekiemd, met het uitzicht op een mals buitje, in een voedzame bodem en bedekt tegen onheil van buitenaf. Zorgen voor, iets dat ik graag doe. Langzaam konden ze kiemen op hun eigen tempo, tot de tijd er rijp voor was:

- De erwtjes en peultjes, al dan niet in combinatie met slamengeling, raadjes of uitjes.
- De tuinbonen, langzaam maar zeker, in combinatie met snelle jongens als radijsjes en sla, met wat tijd ertussen gezaaid voor een gespreide oogts.
- Worteltjes tussen de uien, die al wat hoger staan te pronken.
- Mieriskwortel, rabarber, olifantenlook. Allen steken ze hun kopjes boven tesamen met artisjok die zijn bladeren langzaam ontvouwt.



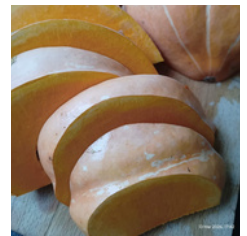
Langzaam: het tempo van de natuur.
Planten, we kunnen er zoveel van leren.

Zoals ik al zei in het begin, zijn het niet alleen de groentjes die zich ontwikkelen. Ook veel bomen en struiken beginnen te ontluiken. Sommigen eerst met blad, anderen gooien meteen hun prachtige bloemen in de strijd.



- De chinese kwee, vorig jaar voor het eerst van mogen proeven. Ze houdt ergens het midden tussen een kweeper en een kwee-appel en voegt haar eigen zuur toetsje toe. Heerlijk, net als haar prachtige roos-witte bloesems.
- Pruim, amandel en perzik. Voorzichtig, want vorst is dodelijk voor de freile meeldraden en stampers. Sommige rassen konden het niet laten om al te ontploffen in een bloemenpracht. Hopelijk zijn ze niet allemaal bevroren. Maar andere rassen hielden zich verstandig nog wat gedeisd en verhogen zo hun kans op vruchtontwikkeling. De kracht van diversiteit in rassen.
- Hondсроos en vlier brengen al leven in de natuurlijke haag.
- Een nieuwe, veelbelovende aanwinst, met dank aan de Woudezel, de Kaukasische Pimpernoot.

Er viel ook nog wel wat te oogsten. Pastinaken die nog in de grond zaten en door de koude een heerlijk smaakpallet hebben ontwikkeld. Maar ook bladkool en snijbiet die dankbaar van de warme dagen gebruik maakten om hun bladeren te laten groeien. Iets makkelijker oogsten was de laatste pompoenen van het keukenblad nemen. Mijn twee favorieten: de Boliviana en Thelma Sanders Sweet Potato! Met z'n allen verwarmden ze ons na zelf door ons op temperatuur gebracht te zijn in een lekkere ovenschotel.



De serre - verleng je groei- en oogstseizoen



Waar echter het meest te oogsten viel, was in de serre. Beter beschut tegen het onstuimig weer dat maart ons bracht, konden we al genieten van de troeven van een kas. Je kan vroeger beginnen en langer doorgaan. Worteltjes staan al stevig hun mannetje naast de radijzen. Ook de venkel en koolrabi genieten van de aangename omstandigheden. De erwten en sugar snaps hebben wel wat last van de muizen, die ook beschut hun gang kunnen gaan in de serre, beschermd tegen hun natuurlijke vijanden. Maar de serre open laten staan is nog geen optie, dus kunnen de kleine viervoeters mee smullen. Uiteraard is ook de slamix zich stevig uit de kluiten aan het wassen. Tuinkers, chinese kool, mosterdblاد, rucola en allerhande andere pluksla. Heerlijk dat eerste frisse groen. En dan vergeet ik nog bijna de paksoi. Zowel degene die de winter heeft overleefd en nu klaar is om de wok in te duiken als de nieuwe jonge plantjes, die gretig het zonlicht omzetten in waardevolle voeding voor ons!



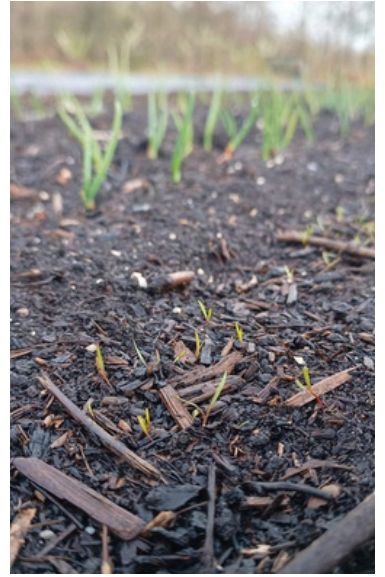
TUINTIPS

April, alle hens aan dek, of toch bijna...

Waar maart enkel voor de dappersten onder de zaailingen was, verwelkomen we in april zij die in de voetsporen durven treden van hun voorgangers. Opgewassen tegen april en haar grillen. Alle knol- en wortelgewassen worden ingezet: een multicultureel allegaardje van radijzen, raapjes, bieten, worteltjes, pastinaken, schorseneren, haverwortel, peterselie- en kervelwortel. Ze mogen de uien flankeren die al dapper zijn opgeschoten en een linie vormen tegen mogelijke belagers. Patatjes worden ondergebracht in de malse bodem en ondergestopt met een mulchdeken.

Als het weer het toelaat, kunnen ook wat vroege kolen al een plekje krijgen. Op het veld is er tussen de erwtenrijen hier en daar wat plaats voorzien. Een combinatie die ik nog niet heb geprobeerd. Maar elk jaar leer ik graag bij, we zullen het zien in juni.

Begin april is ook het moment om je bloemmengsel te zaaien. Tussen de fruitbomen kiemen ondertussen al de eerste zaadjes van het meerjarig bijmengsel. Op een ander stuk tussen de fruitbomen komen de sijbloemen. Een pesticidevrij boeketje voor moederdag, dat zou toch mooi zijn, niet? Voor de vruchtgewassen is het nog wat vroeg om daar buiten al iets mee te beginnen. Sommige onverschrokken tuiniers durven half april al buiten courgettes en paprika's te zetten. Maar ik hou nog vast aan de ijsheiligen. Geduld en iets van een mooie deugd enzo.



Waar je wel al aan de slag kan met vruchtgewassen, is binnen. Voorzaaien of, als je al gezaaid hebt in maart, verpotten van komkommer, meloen, tomaat. Ook de paprika, peper en aubergine zal je waarschijnlijk begin april al kunnen verpotten. Als je een grote serre hebt, en de vooruitzichten voor het weer vanaf eind april niet te ongunstig, niet te koud dus, zijn, kan je al uitplanten in de serre. Je planten afharderen is ook heel belangrijk. Ze te lang binnen houden, zorgt voor te snelle groei, waardoor je lange fragiele planten krijgt, die volledig stilvallen als ze met de kou worden geconfronteerd. Uiteraard wel opletten voor vorst! Zet ze wat beschut buiten overdag, ook niet in de volle zon of felle wind, en haal ze 's avonds naar binnen of zet ze in de serre. Kolen kan je ook voorzaaien, maar dat is niet altijd handig ze goed uit te planten. Koolplantjes kan je makkelijk goedkoop op de kop tikken. Ik zaai vooral specialekes. Wat had je anders verwacht :). Wat buiten wel nog kan, is snoeien van je kers, pruim, perzik en amandel (alles met prunus in zijn naam dus.) Dat doe je na de bloei.

April kan al voor heerlijke temperaturen zorgen, samen met wat malse regen, brengt dat een andere gast op het veld. Eén die niet zo welkom is bij de meeste mensen. De SLAK... Overal waar ik kom in het voorjaar, vragen mensen me wat ik daar tegen doe. Vorig weekend gaf ik er een lezing over op de moestuinbeurs. Zoals je al kan verwachten, is mijn raad: zorg voor natuurlijke balans. Roep de hulp in van moeder natuur. Heb je extra hulp nodig, blijf dan weg van gif en probeer ze te lokken en te vangen. Wie interesse heeft om de lezing te volgen, mag altijd een seintje geven, dan organiseer ik nog eens een sessie.



AGENDA

19/4 - uitreiking van de groene Schup in Schoten

26/4 - Voorstelling van de film van het project van het Klein Schijn van grunrant in de 4 Notelaars.

26/4 - Dodoensmarkt in Schilde

2-3/5 - tuinkriebels in Oelegem

24/5 - Infosessie composteren en Workshop composttoilet - inschrijven kan binnenkort via de website.

Juni - op bezoek bij het Loonse Voedselbos in Essen, zeker de moeite waard!

Zelf eetbare paddenstoelen telen - geef je op als je interesse hebt, dan hou ik je als eerste op de hoogte.

KOEN'S PEN EN DE HAND VAN KRIS

Ik hou van puzzelen

100 stukjes of 10.000, puzzelen houdt me in de ban

Wat past bijeen?

Een beeld vormt zich van wat zou kunnen zijn. Maar wat kan zijn, is niet altijd.

Wat bijeen lijkt te horen past niet.

Puzzelstukjes die elkaar niet in de menigte vinden, ze komen elkaar tegen, lijken niet te passen. Ze worden opzij gelegd.

Een stevige wind of een tafel die omvalt, de puzzel in duizenden stukken.

Leren van wat werd bereikt, de stukjes opnieuw vastnemen.

Effe zuchten. Focus.

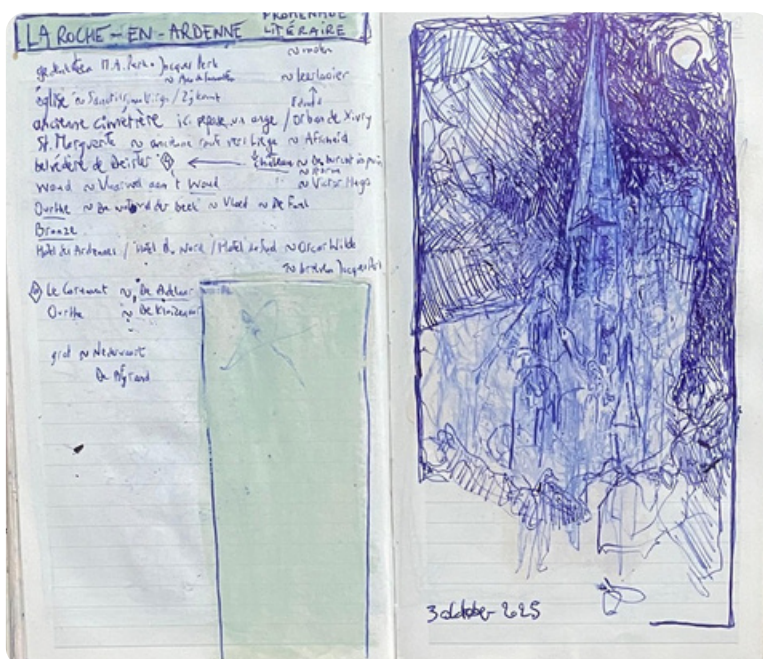
Eerst waar het duidelijker is.

Delen worden gevormd. Mooi opzichzelf.

Aparte beelden van wat zich ontwikkelt.

Pas wanneer de delen samenkomen, bijeengehouden door de stukjes die nergens bij leken te horen, toont het resultaat zich in al zijn pracht.

Samen zijn ze heel.



KEUKENTIPS

Pesto

Een heerlijke pesto is altijd goed. Je kan hem op voldoende olie wel een tijdje bewaren in de koelkast en gebruiken als je niet veel tijd hebt.

Ik koos voor een klassieker: daslook. Gewoon omdat ik hem de lekkerste vind.

Pesto maken, doe je op het gevoel. Zo smeugig of vast als je zelf wil, afhankelijk of je hem op een toastje of onder de pasta wil.

Wat heb je nodig?

2 bosjes daslook

100g pijnboompitjes, wal- of andere noten

100g harde kaas (parmezan of iets dergelijks)

100ml olijfolie

Sap van een halve citroen en zeste

Peper en zout

Doe alles in een blender en mix. Of snij alles al wat fijn en stamp het in een vijzel.

Breng op smaak met peper en zout.

Je kan de daslook ook vervangen door peterselie of een andere bladgroente, zelfs zevenblad, doe er voor de smaak dan wel enkele teentjes look bij :)

Smakelijk



DANK

In the picture uit dank:



Bo-Vera-August



Voedselbossen & tuinen

Undra



Cera



Gruunrant



Kris Van de Mieroop
Zaalteje Gelmelen