

Trend: URBAN FARMING



Urban Farming oftewel stadstuinieren. Gewoon op het dakterras, het balkon of in de volkstuin. Kookboekenschrijver Manja Visser doet het al jaren. "Kijk, daar is de sla al!"

Bonen verbouwen op je dakterras. Pluksla zaaien op je balkon. Bietjes laten groeien in je volkstuin. Urban Farming – oftewel tuinieren in een stedelijke omgeving – is helemaal 'hip and happening'.

Tot en met de 13de eeuw verbouwden alleen de adel en geestelijken hun eigen groenten, fruit en kruiden. Later – begin

20ste eeuw – ontstonden in de grote steden de eerste 'arbeiderstuinen': kleine stukjes grond waarop groenten, fruit en kruiden werden verbouwd die een welkome aanvulling op het schamele inkomen vormden. Vooral tijdens de crisisjaren en in oorlogstijd schoten volks- en moestuinen als paddenstoelen uit de grond. Ook mijn grootouders hadden vanaf 1953 een volkstuin. Op

volkstuincomplex Amstelglorie in Amsterdam verbouwden zij groenten en fruit. Zomers lang banjerde ik als kind door hun tuin en hielp hen bij het appels plukken en rabarber oogsten. In die tijd was het de gewoonste zaak van de wereld dat je producten at die de seizoenen 'leverden'. 's Zomers overheerlijke aardbeien, 's winters smaakvolle boerenkool uit eigen tuin.

Tegenbeweging

Tegenwoordig kun je op elk moment van het jaar alle groenten en fruit kopen die je maar wilt, vaak in plastic verpakt en soms zelfs al netjes voorgesneden. Steeds vaker ook komen producten uit het bui-

tenland – wat een enorme klimaatbelasting is. Het is dan ook niet verwonderlijk dat de moderne stadsbewoner de afgelopen decennia voeling met de oorsprong van zijn voedsel is kwijtgeraakt.

Urban Farming vormt de tegenbeweging die stadsbewoners weer dichterbij de natuur moet brengen. Deze trend is in 2010 uit Amerika komen overwaaien. In grote steden als New York en Chicago zaaien steeds meer bewoners hun eigen groenten, fruit en kruiden – bij gebrek aan tuinen – op daken en braakliggende stukken grond. Producten van eigen oogst bevatten geen pesticiden of andere kunstmatige toevoegingen, er is minder CO₂-uitstoot en minder verspil-

ling. Immers: wie zelf verbouwt, kan oogsten naar behoefte. Inmiddels slaan ook Europeanen aan het stadstuinieren. De wachtlijsten van volkstuinen zijn momenteel eindeloos lang en op dakterrassen en balkonnetjes worden ontelbare potten en bakken gevuld met tomaten, pluksla en kruiden. Stoeptegels worden gelicht om ruimte te maken voor piepkleine minimoestuintjes. En in tal van steden worden initiatieven ontplooid om braakliggende stukken grond om te toveren tot buurtmoestuinen die bewoners en hun kinderen gezamenlijk onderhouden en waarvan de oogst trots wordt verdeeld.

Eigen kweek

Verwacht wordt dat Urban Farming dit jaar ook in Europa zijn grote doorbraak beleeft. Dat is te hopen, want niets is zo leuk als zaadjes planten en enkele dagen later al groene puntjes uit de grond te zien steken. Kijk, daar is de sla! Komen daar de boontjes al? En hé, daar piept nog iets de grond uit! Nóg leuker is om met zelfgekweekte groenten een maaltijd klaar te maken. De smaak van je eigen tomaatjes, komkommers en radijsjes is zo veel lekkerder! En ik kan het weten, want ik ben ermee opgegroeid en als rasechte Amsterdamse heb ook ik nu al zo'n jaar of zes mijn eigen moestuin, op hetzelfde volkstuincomplex als mijn grootouders vroeger.

U denkt nu misschien: is dat geen gedoe, zelf je groenten, fruit en kruiden verbouwen? Het antwoord is dat je je moestuin zo klein of zo groot kunt maken als je zelf wilt. Het enige wat je nodig hebt, is goede grond of aarde met voldoende voedingsstoffen, gelegen op een zonnige plek.

Veel kruiden zoals rozemarijn, tijm, basilicum en munt doen het goed in potten op een zonnige plek. Datzelfde geldt voor tomaten, pepers, paprika en aardbeien. Sla, komkommer, courgette en kleinsoortige sperziebonen doen het ook goed in potten en bakken, én verdragen halfschaduw. Omdat de aarde in potten sneller uitdroogt dan tuingrond, is regelmatig water geven een must. Zorg ook dat de pot groot genoeg is, zodat de

wortels voldoende ruimte hebben, en geef regelmatig extra voeding.

Op een balkon of dakterras zullen er niet snel slakken zijn, maar eten ze toch van de sla, smeer dan de pot in met vaseline zodat ze niet omhoog de pot in kunnen kruipen. Urban farmers met grootse plannen doen er overigens verstandig aan om vooraf na te gaan of het dakterras sterk genoeg is.

Wie zelf verbouwt, kan oogsten naar behoefte

Het is leuk en leerzaam om kinderen bij het tuinieren te betrekken. Zo weet ik pas sinds ik een eigen moestuin heb, dat spruitjes aan een stok groeien. Zelf ben ik gewoon begonnen en door er steeds meer over te lezen en door te doen, kwam ik een heel eind. Wie het echt serieus wil aanpakken, doet er verstandig aan een moestuinboek aan te schaffen.



Manja Visser is auteur van het onlangs bij uitgeverij Kosmos verschenen *Het Groentenparadijs*, een kookboek dat zij samen met Marcel van Driel maakte voor urban farmers en liefhebbers van producten van de koude grond, met recepten van drie generaties uit een Amsterdamse moestuin.