



Volkstuindersvereniging Bunnik

Nieuwsbrief nr. 9, 29 september 2026

Van de voorzitter

In deze nieuwsbrief aandacht voor weer een aantal wetenswaardigheden over zaad en mest.

Ook weer nieuwe recepten voor de liefhebbers en er wordt wat uitgebreider stilgestaan bij de feesten van afgelopen zaterdag op beide complexen.

Werkochtend Bunnik

Aanstaande zaterdag om 09.00 uur vindt alweer de laatste werkochtend in Bunnik plaats. De 'Bezige Bijen' nodigen jullie hiervoor uit. Dit is de laatste gelegenheid om aan de vastgestelde meewerkverplichting te voldoen.

Korte terugblik op zaterdag 26 september

Afgelopen zaterdag was het feest op beide tuincomplexen.

In Odijk vond deze middag het jaarlijkse 'Proef de oogst 2026' plaats: samen genieten van de rijkdom uit onze tuinen.

Ondanks dat er deze zaterdag in de regio van alles te doen was, schoven ruim 18 tuinders aan. En wat troffen we het: prachtig nazomerweer, een heerlijke temperatuur en vooral een gezellige en ontspannen sfeer.

In het hoofdgangpad stond een lange, sfeervol gedekte tafel klaar, versierd met bloemen uit de eigen tuinen. Het werd een mooi weerzien met bekende medetuinders én een leuke gelegenheid om kennis te maken met nieuwe tuinders. Iedereen had iets zelfgemaakt meegenomen. Om de beurt werd verteld wat er op tafel stond, hoe het gerecht was gemaakt en welke ingrediënten waren gebruikt. En daarin speelde de oogst uit eigen tuin natuurlijk de hoofdrol: courgettes, uien, knoflook, appels, peren, pruimen, prei, aardbeien en nog veel meer groenten, kruiden en fruit waren verwerkt in de meest uiteenlopende hartige en zoete lekkernijen.



Wat een rijkdom en creativiteit kwam er op tafel! Van heerlijke baksels en verrassende hapjes tot zelfgemaakte siropen, sapjes en toetjes. Zelfs de kinderen hadden meegeholpen met bakken. Extra leuk om te zien hoe ook zij betrokken waren bij deze middag.

Onder het genot van al dat lekkers werd er volop bijgepraat. Tuinervaringen, recepten, successen en tips werden uitgewisseld en ondertussen werd er natuurlijk uitgebreid geproefd.

Aan het einde van de middag waren de meeste schalen leeg en kon iedereen terugkijken op een geslaagde bijeenkomst. Proef de Oogst liet ook dit jaar weer prachtig zien hoeveel onze tuinen ons geven, maar vooral hoe leuk het is om die oogst, kennis en gezelligheid met elkaar te delen.

Dankzij ieders bijdrage werd Proef de Oogst 2026 een heerlijke en sfeervolle middag om met plezier op terug te kijken.



Op complex Bunnik waren er zelfs drie redenen voor feest.

Naast het jaarlijkse oogstfeest op de laatste zaterdag van september vierden we de start van onze zadenbibliotheek en de uitgestelde opening van het paviljoen.

Allereerst het oogstfeest in Bunnik.

Veel tuinders hadden opnieuw hun uiterste best gedaan en kraampjes gevuld met uiteenlopende hapjes en gerechten. De keuze was groot én bijzonder smakelijk.



Op de tafels stonden bloemstukken die donderdagmiddag onder leiding van Mieke Delder door enthousiaste deelnemers waren gemaakt.

Het tweede feest was de officiële start van onze zadenbibliotheek. Hoewel die nog in de kinderschoenen staat, zal zij de komende tijd steeds meer vorm en inhoud krijgen.

Na een bezichtiging en korte toelichting konden geïnteresseerden met Claar en Froukje over het complex lopen voor uitleg en de eerste zaadinzamelingen. Elders in deze nieuwsbrief staat opnieuw een informatief artikel van Claar.



Na de pauze tijdens de ALV in oktober vertellen Claar en Froukje hier meer over. Uiteraard is er ook gelegenheid om vragen te stellen.

De derde feestelijke gebeurtenis in Bunnik was de uitgestelde opening van het paviljoen.

Op deze (tuin)burendag heette voorzitter Wim Beukers iedereen welkom, in het bijzonder Pierre Koreneef namens Rabobank Rijn en Heuvelrug. Daarna blikte hij kort terug op de totstandkoming van dit prachtige onderkomen. De opening is een bijzonder en in zekere zin historisch moment voor onze vereniging.

Voor het eerst hebben we een eigen onderkomen dat toegankelijk is voor alle leden van onze vereniging.



Hij benadrukte dat de vrijwillige bouwploeg het afgelopen halfjaar ongeveer 1.500 uur aan zelfwerkzaamheid heeft geleverd.

De bouwploeg kreeg alle lof voor het vakmanschap, de volharding en de vrije tijd die in deze ontmoetingsplek zijn geïnvesteerd. Ook de tuinarchitect, onze secretaris Joop Spaans, werd bedankt voor zijn creativiteit en tuinontwerp.



Daarna gaf de voorzitter het woord aan Pierre Koreneef, vertegenwoordiger van Rabobank Rijn en Heuvelrug.

Onder het motto *Samen maken we het verschil in de regio* ontvingen we een prachtig bedrag van Rabobank. Pierre benadrukte dat de bank haar winst teruggeeft aan belangrijke burgerinitiatieven, in dit geval een toekomstbestendige ontmoetingsplek. Daarnaast verraste hij ons met een bijzonder cadeau: een draagbare, oplaadbare accu met zonnepaneel.



Tot slot deelde de voorzitter enkele wetenswaardigheden.

Onlangs zijn op ons complex ongeveer 70 diersoorten, waaronder amfibieën, en 135 plantensoorten waargenomen. Dat onderstreept hoeveel leven onze tuinen herbergen en hoe belangrijk het is om daar samen zorgvuldig voor te blijven zorgen. Laten we het paviljoen gebruiken om elkaar te ontmoeten, kennis te delen en verder te bouwen aan een groene, duurzame vereniging.



Vervolgens opende hij het paviljoen door de deur van het slot te halen en deze te openen voor Mieke Delver. Als winnaar van de prijsvraag mocht zij haar naam voor het paviljoen bekend maken.

Onder luid applaus werd de naam bekendgemaakt: 'Onze stek'.

ALV

De stukken voor de ALV van 14 oktober a.s. worden de komende dagen verstuurd.

Biologisch **ZAADVAST** zaadgoed

Aflevering 4: Zelf aan de slag

In het zonnetje: onze eigen zadenbibliotheek



Een grote diversiteit aan vrije zaadvaste zaden is van groot belang voor de vitaliteit van onze groente en bloemen, voor de smaak en daarmee voor onze gezondheid en voor het behoud ervan als deel van ons erfgoed. Wat is er mooier om daar als tuinders zelf een bijdrage aan te leveren! Dat kunnen we doen door onze zaden te kopen bij o.a. <https://www.zaderij.nl/> of bij <https://www.bingenheimersaatgut.de> en voor zaadvaste inheemse bloemen zaden bij <https://www.cruydhoeck.nl/> . Bingenheimer saatgut is de grootste Europese leverancier van zaadvaste zaden.

Máár we ook kunnen ook zelf onze eigen geoogste zaden met elkaar gaan delen! Laura Smulders die ook een tuin heeft bij ons, vertelde mij dat zij in de bibliotheek van Zeist een zadenbibliotheek is gestart. Laura nodigde mij uit om op maandagochtend 31 augustus naar de bieb in Zeist te komen om zelf kennis te maken met dit voor mij tot dan toe onbekende landelijke initiatief. Ik was verrast. Die maandagochtend waren ruim 10 vrouwen naar de bieb gekomen om samen met elkaar de ingeleverde zaden te schonen, in gelijke porties te verdelen, in zakjes te doen en van een etiket te voorzien. Hun enthousiasme en betrokkenheid om hiermee een bijdrage te leveren aan een groenere leefomgeving was heel aanstekelijk.

Thuis gekomen heb ik me daar verder in verdiept. Zo blijkt Nederland al 140 zadenbibliotheeken te hebben, blijkt het in Amerika begonnen te zijn als reactie op de grote zadenfirma's en hebben veel Europese landen het belang ervan ingezien en overgenomen. Zo ook Nederland. Op hun site <https://zadenbibliotheeknederland.nl/> staat :

Wereldwijd claimen steeds meer bedrijven het patent op diverse zaden. Deze claims betekenen dat zij rassen gemanipuleerd hebben en dat die niet meer vrij verspreid mogen worden. Een van de gevolgen is dat er steeds minder soorten zaden zijn. Minder zaden betekent minder biodiversiteit en dit heeft gevolgen voor de insecten en vogels enz. Bovendien brengen de claims soms onnodige kosten mee voor de tuiniers. Wij vinden dat zaden van de Natuur zijn en dus van iedereen.

Een prachtig initiatief dat navolging verdient! Mét onze eigen zadenbibliotheek in ons nieuwe gemeenschappelijke paviljoen! Hoe werkt het? Je kunt gemakkelijk zelf zaden oogsten van je eigen bloemen en kruiden én van sommige groentes. Voor sommige groente is meer kennis nodig om kruisbestuiving te voorkomen en daarmee de raszuiverheid te behouden. Daarom starten we met de “gemakkelijke” groentes: tomaat, sla en bonen.

1. Laat je mooiste bloem, kruid of tomaat, sla of boontje bloeien én zaden maken. Voor een tomaat betekent dit zo lang mogelijk rijpen aan de plant.
2. Oogst de zaden als ze rijp zijn.
3. Oogst de zaden op een mooie droge zonnige dag zodat ze goed droog zijn.
4. Verwijder zoveel mogelijk “het kaf van het koren” zoals evt. pluus.
5. Doe de zaden in de daarvoor bestemde envelop of bruine zak .
6. Schrijf de info op de envelop of zak.
7. Bij het kopje “herkomst” schrijf je (als je dat weet) van welk zaad jouw bloem, het kruid of de groente oorspronkelijk komt; bijv. van Bingenheim of overgeleverd van bijv. je opa of tante. In dat geval gaat het om zaden van een zgn. “landras” en daarmee om “erfgoed zaden”
8. Doe je envelop met de zaden in de daarvoor bestemde Curver bak, sluit de deksel goed.

Oogst géén zaden van F1 hybride bloemen, groente en kruiden! En oogst géén zaden die nat zijn of bij vochtig weer.

Er zijn op dit moment volop zaden te oogsten waar we mee kunnen gaan starten. De hele maand oktober is het dan ook mogelijk om je eigen zaden te oogsten en in te leveren. Daarna nemen we de ingeleverde zaden mee naar huis om ze goed droog te kunnen opslaan. Het idee is vervolgens om ergens in januari 1 of 2 keer een “bezig bijenmoment” af te spreken en dan samen met elkaar de ingeleverde zaden evt. nog verder te schonen en in porties te verdelen.

Het plan is dat er een vitrine kast komt in het paviljoen waar onze zadenzakjes in komen. Begin maart 2027 als het nieuwe tuin én zaaiseizoen start zullen de zaden dan beschikbaar zijn voor al onze leden. Het mooiste is als dat zoveel mogelijk kan gebeuren op basis van ruilen. D.w.z. wie zaden inlevert kan ook zaden pakken.

Afgelopen zaterdag 26 september is onze eigen zadenbibliotheek officieel geopend.

En zo is mijn laatste aflevering over biologische zaadvaste zaden geen eind geworden maar een nieuw begin!

Claar



Receptenrubriek

Wat een overvloed is deze maand weer te oogsten geweest! De vriezer raakt bij ons langzaam vol en ook in de voorraadkast stapelen de potten lekkers zich alweer op. Deze keer twee recepten van Henk Nielander, tuin 86. Hij heeft twee goede tips om de weelde waar we nu midden in zitten, mee te nemen naar de langzaam in het vizier komende winter.

Henk vertelt dat hij de bloemen van de bloeiende basilicum plukt en droogt. De smaak en geur hiervan blijft vele malen beter behouden dan de gedroogde blaadjes. Hij doet dit door de bloemen te plukken als de bloeiende 'aren' helemaal bloeien en de onderste, bijna uitgebloeide bloemen nog niet in zaad geschoten zijn. Ik heb dit uitgeprobeerd en inderdaad; de heerlijke, intense basilicumsmaak blijft goed in de gedroogde bloem-aren bewaard. Een tip voor als je toch net te laat bent en de zaadjes zich al gevormd hebben; je kunt de zaadjes ook eten. Ze worden in de Aziatische keuken ook wel sabja-zaden genoemd. De voedingswaarde en het gebruik zijn vergelijkbaar met chiazaad; een eetlepel een kwartiertje (heet water) tot 30 minuten (koud water) weken, dan vormen ze een geleiachtig laagje. Ze passen goed in smoothies, ontbijtgranen of toetjes en werken dan als een verdikkingsmiddel dat goed is voor de spijsvertering.

Daarnaast plukt Henk zijn courgettes als ze nog klein zijn. In hanteerbare stukjes overgiet hij ze even met kokend water en stopt ze dan in schone potten. Hij vult de potjes met een mengsel van helft kokend water, helft natuuraazijn met 2% (van het gewicht van de vloeistoffen) zout. Dan nog wat zaadjes van de venkel of dille erbij, een takje dragon; wat er ook maar voor handen is. Potjes blijven ongeopend lang goed. Eventueel kunnen ook augurkjes op deze manier worden ingemaakt, of een mengsel van augurk en courgettes. Het maakt een heerlijk bijgerechtje dat past bij bijvoorbeeld de boerenkool, of op de kaasplank, en kunnen we in de winter weer even blij zijn met de oogst van 2026.



Tenslotte nog een laatste bewaar recept voor de gelukkigen met een vijgenboom in de tuin. Je kunt nu nog net een aantal bladeren plukken om te drogen in de oven (160 graden, hete lucht, minuut of 10). Gebruik bladeren die nog relatief klein tot middengroot zijn en niet te oud aanvoelen. Snij de steelaanzet goed weg (en merk op wat een plakkerig wit vocht uit de steeltjes komt). De bladeren worden droog en knisperend, zorg uiteraard dat ze niet verbranden. Als ze droog genoeg zijn, maak ik er siroop van; 500 gr suiker oplossen in een halve liter kokend water. De droge bladeren dan toevoegen (ongeveer 10-15) samen met het sap van een halve citroen en een nachtje laten trekken. De volgende dag zeven en in een schoon flesje doen, op die manier is het lang houdbaar omdat er zoveel suiker in zit. De smaak is echt verrassend lekker; ik verdun het met water om te drinken, maar ook over ijs is het zalig.

Eet smakelijk allemaal! En de mensen die graag hun eettips delen; ik vind het erg leuk als je me mailt (saskiagiskes@gmail.com).

Stalmest

Gebruik van stalmest is al eeuwen een heel natuurlijke manier van bemesting die bijdraagt aan het bodemleven, de bodemstructuur en de groei van gezonde planten. Echt verse mest komt bij weidegang van dieren op het land, stalmest heeft altijd lang tot heel lang gelegen als het eens per jaar wordt gebruikt. Uiteraard is teveel niet goed, en wil je ook geen mest uit de bio-industrie. We zouden een richtinggevende hoeveelheid mest per m² kunnen adviseren (nog berekenen hoeveel). Daarmee voorkom je dat er meer stikstof in de bodem trekt dan goed is voor het ecosysteem.



De oude stalmest die onze volkstuinvereniging al jarenlang gebruikt is van een kleinschalig bedrijf (paarden, een paar koeien en soms varkens) in Bunnik. Wanneer de mest in november/december wordt aangeleverd, is die al goed gerijpt (en stinkt daarom niet), bevat veel stro, gras en wormen.

Tussen november/december en de start van het moestuinseizoen kan de stalmest op onze tuinen dan verder composteren. Bij goede verwerking en gebruik – mulchen en licht inwerken in de grond - worden de vrijkomende voedingsstoffen stikstof, fosfor, kali en sporenelementen goed door het bodemleven en de kleimineralen gebonden.

Maar ook dieren worden ziek en hebben soms geneesmiddelen nodig. Ook de biologische veehouder ontkomt daar niet helemaal aan. Het is daarom vrij waarschijnlijk dat in stalmest ook kleine restanten van antibiotica, ontwormingsmiddelen, onkruidbestrijders (om bijvoorbeeld het voor vee giftige jacobskruiskruid en vingerhoedskruid in weiden te bestrijden) zitten. Hoe beter de mest is gecomposteerd, hoe meer de eventuele werking van de medicijnresten kan worden beperkt.



Composteren zorgt ervoor dat restanten antibiotica goed tot enigszins kunnen worden afgebroken, blijkt uit onderzoek van het Louis Bolk Instituut, het kenniscentrum voor duurzame landbouw, voeding en gezondheid. De stalmest die wij gebruiken is al vrij goed gecomposteerd.

Om het zekere voor het onzekere te nemen, zou je de mest met extra stro zelf nog verder kunnen laten composteren en pas daarna op je tuin kunnen verwerken. Dat is een prima bodemverbeteraar.

Een alternatief is stalmest bestellen bij een biologische boer; daarin zullen veel minder antibiotica, ontwormingsmiddelen en pesticiden zitten (misschien niet 0). Een andere optie – gecontroleerde en gecertificeerde mest – lijkt ons door de kostbare chemische analyses nodeloos duur en waarschijnlijk ook niet te vinden.

Nog een optie: biologische compost gebruiken in plaats van stalmest. Dat is duurder, maar dat zou ook 'schoon' moeten zijn.

Er is nog heel veel over bemesting te zeggen. We zouden wel tips kunnen geven, maar verder zou iedere tuinier zijn eigen afweging moeten kunnen maken, zonder dat de vereniging hierbij een sturende rol heeft.

Werkgroep Het Nieuwe Tuinieren & Biodiversiteit
September 2026

Najaarsschouw

De najaarsschouw in Bunnik zal dit jaar plaatsvinden op maandag 5 oktober a.s.



De nazit in Bunnik

Colofon

Website: www.volkstuinbunnikodijk.nl
Contact: volkstuinen.bunnik.odijk@gmail.com
Complex Bunnik: Tolhuislaan
Complex Odijk: Singel

Bestuur:
Voorzitter: Wim Beukers
Secretaris: Joop Spaans
Penningmeester: Wilma Beukers
Contactpersoon Odijk: Wilma Middel
Tuincommissaris Bunnik: Alex Krufft

Complexonderhoud Bunnik: Bezige Bijen, Verena Putzer
Tuinverhuur Bunnik: contactpersoon Cabrini van Aalst
Tuinverhuur Odijk: contactpersoon André Tinhout
Bankrekening: NL12RABO0136021581