

# Anloo vergroent #3

een initiatief van mensen uit het dorp Anloo en de Magnuskerk om samen in kleine stapjes aan duurzaamheid te werken

## dorps-school-moestuin



Een diner voor wel 50 mensen met de oogst uit de moestuinbakken op OBS Anloo...

Bij OBS Anloo is al een tijdje een kleine moestuin. In houten bakken worden onder leiding van Elsje Zaalberg de heerlijkste groentes verbouwd, die afgelopen zomer zelfs bij een diner voor wel 50 mensen geserveerd zijn. Anloo vergroent lijkt het geweldig als de moestuin uitgebreid kan worden naar een 'dorps-school-moestuin' (een hele mond vol...) waar kinderen, dorpsbewoners en -groot-ouders elkaar kunnen ontmoeten en samen aan de tuin kunnen werken. In december hebben we daarom contact gezocht met de school, met Elsje en de gemeente.

We hebben de actualiteit mee: Een moestuin bij alle scholen, klonk het in diezelfde periode in het Jeugdjournaal. Metronieuws meldde: 'De regeringspartijen willen kinderen bijbrengen waar hun eten vandaan komt. Dit zou ertoe leiden dat ze gezonder gaan eten. D66-Kamerlid Tjeerd de Groot is de bedenker van het plan. Hij snapt dat het niet voor alle scholen lukt om een moestuin aan te leggen en wil het scholen dan ook niet verplichten.'

In Anloo gaat het er vast van komen. Het team van OBS Anloo staat positief tegenover het plan, Elsje is enthousiast en ook de gemeente ziet mogelijkheden. Het staat allemaal in de kinderschoenen, dus veel ligt nog open.

De tuin zou worden aangelegd langs de heg aan de zuidkant van het veld achter de school, achter de schuur van de Etstoel. Hoe groot het wordt, wie er allemaal meedoen, hoe we het organiseren, wie de oogst opeet... over dat soort zaken gaan we de komende tijd met elkaar om tafel. Ook bezoeken we vergelijkbare initiatieven in de omgeving om te kijken wat in ons geval een goede aanpak kan zijn. Zin om mee te doen? Laat het ons alvast weten. Wie weet, zitten we dan in de loop van dit jaar met elkaar aan tafel!

## groen in het kort...

- \* Januari wordt een spannende maand, want op 24 januari horen we of we ons het duurzaamste dorp van Aa en Hunze mogen noemen.
- \* We zijn geselecteerd voor deelname aan 'Kern met pit 2018'! Dat betekent dat we mogen meedoen aan een begeleidingstraject (zie kernmetpit.nl) en na afloop -over een jaar- kans maken op een trofee en prijs. Op 20 januari presenteren we onze plannen tijdens de startbijeenkomst.
- \* Voor het Speulkoelbos is een vergunning aangevraagd voor kap van de lariks en nieuwe aanplant. Uitgebreide uitleg is te vinden op [anloo-info.nl](http://anloo-info.nl). Het zou mooi zijn, als we rondom boomplantdag (14 maart) met de nieuwe aanplant kunnen beginnen.
- \* In de Magnuskerk onderzoeken we wat we nog meer kunnen doen op het gebied van energiebesparing.
- \* De komende maanden gaan we in groepjes de uitdaging aan om 40 dagen plantaardig te eten, met op vrijdagavonden een eetgroepje. Reserveer alvast de data: 16 en 23 februari en 2, 9, 16 en 23 maart. Wie wil meedoen aan de uitdaging/ de eetgroepjes, gastheer/-vrouw zijn of recepten uitzoeken? Zie p.2

## Groene Magnuskerk; verdere stapjes

De Magnuskerk is al een vijftal jaren gecertificeerd als Fair Trade Kerk en bezig om duurzaamheid te integreren in de 'Huishouding'. Alle inkoop en alle producten die wij gebruiken zijn duurzaam. Afgelopen jaar zijn wij ook Groene Kerk geworden; een verdere uitbreiding van het Fair Trade principe maar met nog meer nadruk op duurzaamheid en vergroening. De laatste tijd hebben wij belangrijke stappen gezet: Op vrijdag 3 november was in de Magnuskerk een ondernemersontbijt georganiseerd door de Gemeente Aa&Hunze samen met de Drentse Energieorganisatie, waarbij een twintigtal ondernemers uit Drenthe aanwezig waren om ook van elkaar te leren wat duurzaamheid in de praktijk voor hen kan betekenen. Wij voelden ons zeer vereerd dat ze de oudste kerk van Drenthe uitgekozen hadden om aan duurzaamheid te gaan werken. De opening werd uitgevoerd door wethouder Co Lambert in aanwezigheid van gedeputeerde Tjisse Stelpstra. Aansluitend is door de stichting Klimaatroute.nl een onderzoek gehouden in de Magnuskerk om te bezien welke maatregelen mogelijk zijn de energiekosten met 50% te reduceren. Daar werken wij nu hard aan. Er zijn vele mogelijkheden, ook samen met de inwoners van Anloo. Eén van deze mogelijkheden is een coöperatie op te zetten voor het gebruik van zonnepanelen. U hoort/leest nog van ons!

# Antheunis Janse: een wereld overdragen met zo weinig mogelijk gifstoffen en zoveel mogelijk biodiversiteit



***Antheunis Janse, scribe van de Magnuskerk, is een fervent moestuinier. Toen hij twaalf jaar was, kreeg hij van een oude buurman een stukje moestuin en van hem leerde hij de eerste beginselen. Sinds die tijd heeft hij bijna altijd een moestuintje gehad, tegenwoordig bij huis. Hij en zijn vrouw Corine eten er vrijwel het gehele jaar van. Vroeger spitte hij in herfst en voorjaar de moestuin om – dat zag er “netjes” uit. Slakkendood, gif tegen luizen en tegen wortel- en uienvlieg waren “dood”-gewoon. Tegenwoordig werkt hij in toenemende mate volgens de principes van permacultuur en biodynamisch.***

*Wat heeft jouw liefde voor een natuurlijke manier van moestuinieren gewekt?* Sinds ik kleinkinderen heb, ben ik meer in toenemende mate van bewust dat we verantwoordelijkheid hebben voor het overdragen van een wereld met zo weinig mogelijk gifstoffen en zoveel mogelijk biodiversiteit. Een aantal jaren terug ben ik lid geworden van VELT (zie [velt.nu](http://velt.nu)), een vereniging voor ecologisch leven en tuinieren, en daardoor ben ik erg geïnspireerd. Dat zette me ook op het pad van permacultuur.

*Wat is permacultuur?*

Het is een manier om via een nabootsing van natuurlijke ecosystemen en economische duurzaamheid je groenten-, kruiden- en bloementuin op te zetten. Door in verschillende lagen te werken leg je per vierkante meter meer zonne-energie vast. Rond en onder een appelboom staan bijvoorbeeld de lagere bessenstruiken, daaronder rabarberplanten en in de buitenring aardbeien. Verschillende worteldieptes benutten de bodem optimaal, dat doet

het bodemleven goed. Door de totale bedekking is er nauwelijks ruimte voor onkruid, en dat voorkomt onderhoud. Planten hebben verschillende functies tegelijk. Bessenstruiken leveren bijvoorbeeld fruit, maar weren ook wind, zodat je een warm microklimaat creëert. Het is een groeiproces – ieder jaar een stapje verder. Sinds 2017 heb ik bijen voor de bestuiving. Dat vraagt wat van de samenstelling van de bloementuin en het 100% gifvrij werken!

*Wat houdt biodynamisch tuinieren in?* Ik probeer de bodem in optimale staat te brengen wat voeding en structuur betreft, zodat bodemleven floreert. Ik maak mijn eigen compost en gebruik de paardenmest van ons eigen paard (zonder medicijnresten!). En ik spit nooit meer: de grond is het hele jaar door met groen of compost/mest bedekt. Vóór het zaaien trek ik onkruid even los met de cultivator. Verder gebruik ik geen gif en ik volg meestal de kalender van Maria Thun. Ik begrijp als bioloog soms niet waarom het werken volgens die kalender zo nuttig is, maar ik zie vaak de goede resultaten ervan.

*Wat doe jij tegen belagers?*

Slakken, coloradokevers en hun larven die van de nabijgelegen akkers komen, raap ik met de hand. Zwarte luis op tuinbonen bestrijd ik door de toppen van de planten tijdig af te breken. Overigens: als ze toch komen, verdwijnen ze meestal weer vanzelf; gezonde planten kunnen dat wel aan. Door uien en wortels in afwisselende rijen te zetten, met afrikaantjes tussendoor, heb je weinig last van wortelvlieg en uienvlieg. Maar ik denk dat de hoofdzaak is dat de bodem goed is qua voeding en structuur. Ik gebruik wel netten tegen vogels.

*Wat maakt dat je van moestuinieren geniet?*

Ik vind het iedere keer weer een wonder dat uit zo'n klein beetje zaad zoveel voedsel ontspruit – in een wonder-

baarlijk tempo. Het genot van eten uit eigen tuin en de uitstekende smaak van groenten die langzaam gegroeid zijn, belonen je iedere keer voor je inspanningen.

En ik vind het heerlijk om te genieten van het zicht op de groeiende groenten, afgewisseld met bloemen.

*Heb je een tip voor mensen die natuurvriendelijk willen moestuinieren?*

Kijk eens op de website van [velt.nu](http://velt.nu). In De Groene Luwte in Molenrij (Kloosterburen) vind je een prachtig voorbeeld van biodynamisch gerunde tuinen; ze houden open dagen waar je beslist inspiratie opdoet ([degroeneluwte.nl](http://degroeneluwte.nl))



**TIP:** Met een spitvork verstoort je het bodemleven minder dan met een gewone spade. Ook als je vervelende wortelstokken wilt weghalen, is een spitvork onmisbaar, omdat je ze niet in stukken hakt.

**FEBRUARI/MAART : 40 DAGEN PLANTAARDIG**

Vlees eten heeft enorme invloed op de uitstoot van CO<sub>2</sub>, zelfs ruim meer dan autorijden. Geen of minder vlees eten is dus een effectieve manier om je persoonlijke milieu-impact te verminderen. Daarom gaan we met een aantal mensen de uitdaging aan om 40 dagen vegetarisch te eten. De drempel is nou eenmaal lager en gezelliger wanneer je het samen doet. De actie valt in de aanloop naar Pasen, vanouds een periode waarin mensen vasten. Voor elk van de 40 dagen na Aswoensdag (zondagen doen niet mee) leveren we een lekker vegetarisch recept. Op vrijdagen willen we bovendien één of meer eetgroepjes (6 à 8 personen) bij iemand thuis houden. Meedoen? Mail ons!

**OPROEP: BIOLOGISCH ZAAIGOED RUILEN**

*In een kleine moestuin zijn maar een paar zaadjes van elke soort nodig. Wie vindt het leuk om samen biologisch zaaigoed te bestellen en/of zaailingen uit te wisselen?*

**CONTACT ANLOO VERGROENT:**

[meykebeekman@yahoo.com](mailto:meykebeekman@yahoo.com)  
[karin@bbkk.demon.nl](mailto:karin@bbkk.demon.nl)

