

# Tuinieren met Monty Don





# Tuinieren met Monty Don

Het handboek  
voor alle tuiniers

Voor Sarah



FORTE  
GROEN



# Inhoud

<b>Inleiding</b>	<b>6</b>	<b>De tuinen</b>	<b>134</b>	<b>Eten uit de tuin</b>	<b>284</b>
Ontwikkeling van de tuin	10	De Voorjaarstuin	136	Je eigen voedsel verbouwen	286
Dierenleven	14	De Juweeltuin	140	<b>Groenten in de tuin</b>	<b>288</b>
Weer	19	De Cottagetuin	144	Voorjaarsgroenten	294
<b>Structuur</b>	<b>22</b>	De Vochtige tuin	148	Zomergroenten	310
Het ontwerp	24	Het Lindelaantje	152	Najaarsgroenten	338
Paden	30	De Lange laan	154	Wintergroenten	350
Bomen	34	De Heuvel	156	<b>Kruiden in de tuin</b>	<b>364</b>
Hagen	52	De Boomgaard	160	Een- en twejarige kruiden	366
Vormsnoei	64	De Boomgaardbedden	164	Meerjarige mediterrane kruiden	376
Gazons	68	De Schrijftuin	168	Meerjarige niet- mediterrane kruiden	386
Waterelementen	72	De Paradijstuin	172	<b>Fruit in de tuin</b>	<b>392</b>
<b>Basiskennis tuinieren</b>	<b>76</b>	De Natuurtuin	176	Boomfruit	394
Grond	78	De Droge tuin	180	Kleinfruit	416
Grondbewerking	82	Het Hakbosje	184	Register	432
Planten vermeerderen	86	De Cricketbaan	188	Dankbetuiging	440
Kassen	100	De Grassengeborders	190		
Composteren	104	De Kruidentuin	194		
Mulch	108	De Moestuyn	196		
Bladaarde	110	<b>De planten</b>	<b>198</b>		
Groenbemesting	112	Vaste planten	200		
Vloeibare bemesting	114	Een- en tweejarigen	210		
Onkruid	116	Bollen	220		
Plagen	122	Klimplanten	246		
Water geven	126	Struiken	254		
Gereedschap	130	Bloemenweiden, grassen en bamboe	272		



## Inleiding

---

In januari 2002 keek ik voor het eerst in twaalf jaar aan tegen een jaar zonder televisieproject in het vooruitzicht. Daarom besloot ik te beginnen aan wat ik dacht dat mijn ultieme boek over biologisch tuinieren zou worden.

Het was de bedoeling dat in dat boek, dat tot ongeveer een maand voor publicatie de werktitel *Completely Organic* droeg, elk aspect zou worden beschreven van deze nu tien jaar oude tuin; het moest mijn tuintestament worden. Daarna zou ik nooit meer een tuinboek schrijven omdat er niets meer te zeggen viel. Ik zou al mijn aandacht en tijd eraan besteden en daarna zou ik me wijden aan schrijven over het landschap, of misschien een roman, en alleen nog voor mezelf en mijn gezin in de tuin werken.

Maar zoals zo vaak liep het allemaal anders. Ik werkte het hele voorjaar aan mijn boek, fotograaf Ari Ashley kwam wekelijks langs om elk aspect van mijn tuinleven te fotograferen en het boek vorderde gestaag.

Begin juni werd ik echter gebeld door de BBC met de vraag of ik het stokje van *Gardeners' World* over wilde nemen. Hoewel ik tal van tuinprogramma's had gemaakt voor ITV en Channel 4, en in de loop der jaren ook vaak met de BBC had samengewerkt, had ik nooit te maken gehad met *Gardeners' World*; ik wist niet dat er een vacature was en had ook geen ambitie of plannen in die richting, vandaar dat ik nogal verrast was. Maar *Gardeners' World* was en is het meest iconische tuinprogramma van het land, misschien wel het invloedrijkste en

belangrijkste programma op dat gebied ter wereld, en ik hoefde er dan ook geen moment over na te denken.

Daardoor veranderde er het een en ander. Om te beginnen was er ineens een deadline voor wat tot dan toe een gestaag, door het weer bepaald schrijfproces was geweest: als het mooi weer was, tuinierde ik, en als het regende, schreef ik. Die aanpak moest plaatsmaken voor een strenger schrijfregime om te zorgen dat het boek voltooid, geredigeerd en klaar voor uitgave zou zijn voordat ik in het begin van het nieuwe jaar bij *Gardeners' World* aan de slag ging. Het betekende ook dat het onderliggende fundament van het boek – biologisch tuinieren – meer onder een vergrootglas zou komen te liggen. Ik realiseerde me dat dit een uitgelezen kans was om de biologische aanpak onder de aandacht van een groot publiek te brengen. De biologische insteek moest in mijn boek dus centraal staan.

In 2002 werd biologisch tuinieren door velen met argusogen bekeken; dat gold vooral voor het bedrijfsleven dat zijn omzet grotendeels haalde uit gebruik en verkoop van pesticiden, fungiciden en herbiciden, en ook uit het bijna wereldwijde commerciële gebruik van turf. Maar meer nog heerste de opvatting dat de natuur de vijand van de tuinier was. Goed tuinieren ging om het



## De tuin van Longmeadow

Een tuin ligt nooit vast, maar is altijd in beweging. En hoewel de structuur van mijn tuin grotendeels onveranderd blijft, is de beplanting een kwestie van steeds veranderen en opnieuw uitvinden.



# Basiskennis tuinieren

---

## De Moestuin

Hoewel de groenten overal in de tuin hebben gestaan – eerst in wat nu de Cottagetuin is, toen naar de plek waar nu de bovenste kas staat, wortel schietend waar ooit de tunnel was, plus een tweede groentetuin in wat daarvoor de kweekbedden waren – worden dezelfde gewassen in wezen op dezelfde manier in dezelfde grond verbouwd.

De precieze plek waar ze staan in de tuin is niet bepalend voor wat we verbouwen of de manier waarop. Maar waar de Moestuin zich ook bevindt, het is altijd een van de meest centrale en drukste plekken van de hele tuin.

En de aanblik van de Moestuin verandert mee. De eerste Moestuin, die tot 2011 in gebruik was op de plek waar nu de Cottagetuin is, bestond uit 24 bedden, aanvankelijk afgezet met hekken van gevlochten hazelaartakken, die later werden vervangen door geschoren buxushagen. Dat betekent dat de aanblik veranderde van een groentetuin in tudorstijl naar een meer formele Franse *potager* met zijn leilinden, spalterperen en honderden meters geschoren buxushaag.

Vervolgens maakte ik een aantal verhoogde bedden in een nieuw gedeelte (waar nu de houten kas staat), waardoor we veel meer groente konden verbouwen, die tot op zekere hoogte ook nog eens van betere kwaliteit was, omdat verhoogde

bedden beter afwateren en in het voorjaar eerder opwarmen.

Maar zoals ik al eerder vermeldde, bleken de paden te smal voor de camera's van *Gardeners' World* toen we in 2011 hier opnames gingen maken. Daarom heb ik nieuwe paden aangelegd plus een geheel nieuwe moestuin met verhoogde en conventionele bedden. Het staat wel vast dat verhoogde bedden (zie blz. 84) wat ruimte betreft de efficiëntste manier zijn om thuis groente te verbouwen en voor ons, met de zware grond en vele regen die we hier hebben, de beste manier om het seizoen te verlengen door middel van betere drainage en warmere grond.

Jaren later heb ik er nog een stuk moestuin bij gemaakt als een soort overlooptuin – dus nu hebben we twee moestuinen, al kom ik voor mijn gevoel nog altijd ruimte te kort. Of misschien ga je gewoon leven naar de ruimte die je hebt om groente te verbouwen en vult die zich vanzelf.

Blz. 196: ik verbouw al groente sinds ik een kind was, en in veel opzichten zal de moestuin voor mij altijd het kloppende hart van de tuin blijven.

**Ik heb een aantal verhoogde bedden gemaakt, waardoor we veel meer groente konden verbouwen**

## Je eigen voedsel verbouwen

We zijn allemaal afhankelijk geworden van een eindeloze toevoer van voedsel uit de hele wereld, elke dag van het jaar en vrijwel elk uur van de dag.

We verwachten dat we hartje winter hetzelfde voedsel tot onze beschikking hebben als in de zomer en staan niet meer stil bij alle subtiele seizoensvariaties. Steeds meer mensen groeien op zonder te beseffen dat groente en fruit seizoenen hebben, en een bedoeling, verbonden met het levensritme.

Op zich is dit niets nieuws. Mensen van mijn leeftijd – zestig plus – vormen zo'n beetje de laatste generatie die zich écht kan herinneren hoe het was om

voedsel te eten dat je alleen op bepaalde momenten in het jaar kon krijgen, van sinaasappels en spruitjes met kerst tot asperges in mei en juni, en van aardbeien in de vroege zomer tot appels en peren in herfst en winter. Maar het hele jaar door vers voedsel uit de hele wereld kunnen kopen is verre van duurzaam. Gelukkig verbouwen steeds meer mensen zelf groenten en worden lokale seizoensproducten meer op waarde geschat, waardoor we vaker beschikken over vers voedsel

De Moestuin op Longmeadow ziet er goed uit, maar is bovenal praktisch. Het enige doel is om er jaarrond heerlijke, verse, biologische seizoensproducten voor het gezin te kunnen oogsten.



dat er niet al vele lucht- of wegekilometers op heeft zitten. Die smaken extra lekker, zijn goed voor mens en milieu en geven voldoening – zeker als we ze met onze eigen handen verbouwd hebben.

Voordat je begint met voedsel verbouwen is het slim je af te vragen wat je precies wilt. Slechts weinigen hebben de ruimte, tijd en middelen om zelfs maar in de buurt van zelfvoorzienend te komen, maar of je nu een paar verhoogde bedden hebt of de luxe van een flinke moestuin, het moet mogelijk zijn om het hele jaar door iets uit eigen tuin te oogsten.

Je kunt focussen op een paar dingen die je lekker vindt, zodat je die op hun allerlekkerst kunt eten. Veel fruit- en groenterassen uit de winkel worden namelijk eerder verbouwd om hun uiterlijk en transportmogelijkheden dan om hun smaak. De aardbeirassen die je in de supermarkt kunt kopen, bijvoorbeeld, kun je op één hand tellen en dan nog heb je vingers over om piano te spelen, terwijl er allerlei bijzondere rassen bestaan die gemakkelijk te verbouwen zijn, maar moeilijk te bewaren, en daarom vind je ze niet in de winkel.

Of focus op de productie van iets voor speciale gelegenheden, zoals pompoenen voor Halloween. Of misschien wil je – net als ik – een zo groot mogelijk deel van het jaar verse ingrediënten voor je salades kunnen oogsten en je daarop richten. Het maakt niet uit wat je doel is. Maar door je een beetje te beperken vergroot je de mogelijkheden van je ruimte en tijd.

Als je nooit eerder iets eetbaars hebt gekweekt, houd het dan simpel. Het is



geen wedstrijd en niets is verplicht. Maar teel vooral voedsel dat je echt lekker vindt.

Strooi wat zaad op de opwarmende aarde in de lente, dun de zaailingen uit zodra ze beginnen te groeien en houd ze vochtig en vrij van onkruid. Oogst de gewassen in hun seizoen om er met familie en vrienden van te genieten. Het kan niet simpeler, en toch geeft maar weinig in het leven steeds weer zoveel voldoening.

Het uitplanten van de bindsla 'Red Romaine Cos'. De meeste groenten kweken we onder glas, in pluggen; daarna harden we ze af en planten we ze uit. Dit scheelt vooral veel slakkenvraat.

**Veel mensen groeien op zonder te beseffen dat groente en fruit seizoenen hebben, en een bedoeling, verbonden met het levensritme**