

Lente, de eetbare tuin en permacultuur, onze toekomst



Ik voel het als ik buiten loop, het wordt warmer, het wordt lente. Ik zie de eerste knoppen in de planten in de tuin en zie de knoflook en ui, die ik eind vorig jaar gezet heb, boven de grond uitkomen. Ik heb weer zin om in de tuin aan de gang te gaan. Mooi hoe dat proces verloopt, bijna de hele winter gebeurd er niets en dan ineens zie je weer bijen en kleine plantje tevoorschijn komen.

Ik ben zelf nu iets meer dan 3 jaar bezig in mijn achtertuin van ongeveer 100m², ik probeer er een eetbare tuin van te maken. D.w.z. dat ik eigenlijk alles wil kunnen gebruiken wat er in de tuin groeit. Fruitbomen en struiken, kruiden, [planten voor de thee](#), eetbare bloemen en natuurlijk mijn [groentetuin](#), die is ongeveer 20m². Iets kleiner dan vorig jaar, maar nog steeds genoeg om voldoende verse en biologische groenten vanaf te halen.

De eetbare tuin

Ik was afgelopen weekend samen met mijn kinderen bij [Reclaim the seeds](#) in Nijmegen. En heb weer inspiratie opgedaan en zaden gekocht. Mijn dochter heeft een kastanje met een klein worteltje gekregen, ze wilde al heel lang een, grote, boom hebben. Mensen worden steeds bewuster van wat ze eten en willen weten wat er in hun voeding zit. En dat weet je het beste als je het zelf teelt. Dus de eetbare tuin is een begrip aan het worden. Of je tuin nu groot is of klein dat maakt niet uit, je kunt er altijd iets eetbaars op telen, al zijn het maar een paar kruidenplantjes.

De aardappeltoren

Het komt eigenlijk uit de permacultuur, de aardappeltoren. Hiermee zou je opbrengsten tot 100kg per jaar en per vierkante meter kunnen halen, dat is niet slecht dat is me in mijn

groentetuin nog nooit gelukt. Je kunt de zijkant van gaas, autobanden en hout maken maar het eenvoudigst is gewoon een zak, zie filmpje. Ik ga dit zelf komend jaar ook proberen, aardappels kweken is dankbaar en redelijk eenvoudig, zeker op deze manier, waardoor het ook nog eens weinig ruimte in beslag neemt.

Permacultuur is de toekomst

Permacultuur is een wetenschap voor het ontwerpen van de menselijke leefomgeving op een manier die ecologisch duurzaam en economisch stabiel is. De complexe ecosystemen uit de natuur dienen dan als voorbeeld. Het doel van permacultuur is voedselvoorziening op natuurlijke, duurzame wijze. Lees meer over de principes van permacultuur via: [introductiecursus over permacultuur](#).

Permacultuur is onze toekomst omdat hierin wel lokaal, vers en gezond voedsel wordt verbouwd met respect voor de mens en de aarde. En dat gebeurt niet, nu is alleen de economie belangrijk, en kijk waar dit ons gebracht heeft. Het doel van permacultuur is samenwerking tussen de mens en de natuur gericht op harmonie. Permacultuur is ook hoe je een eetbare tuin kunt ontwerpen die niet alleen mooi, maar ook nuttig is voor alles wat leeft. Zoals ik al vertelde dit is onze toekomst, want nu wordt er totaal niet met respect of in harmonie gehandeld. Nu is maar 1 ding belangrijk en dat is de economie, ook al gaat dit ten koste van onze hele planeet, je kunt dat wel lekker een dikke Ferrari rijden ?

En ja met permacultuur kun je woestijnen vergroenen en biodiversiteit herstellen. Dit verhaal gaat over ecooloog John D. Liu. Hij zag hoe de lokale bevolking een gebied in China, bijna zo groot als Nederland, veranderde van een dorre, uitgeputte woestijn, in een grote groene oase. De conclusie van zijn bevindingen; ons huidige economische systeem, waarin de economie hoger gewaardeerd wordt dan de ecologie, zal uiteindelijk leiden tot een collectieve zelfdestructie. Wat als we de economie zouden koppelen aan de hoeveelheid gezonde productieve ecosystemen op aarde? Zouden we dan op termijn niet allemaal veel gezonder en blijer leven?

Permacultuur = iedereen aan het werk en iedereen genieten van de welvaart in een gezonde, natuurlijke omgeving

Het is natuurlijk fantastisch als je een mooie eetbare tuin kunt aanleggen waar ook de bijen, vogels en al het bodemleven het naar hun zin hebben. Gewoon in een achtertuin of op het dak in een doorsnee woonwijk. Maar er kan meer, in het park in de wijk een buurtmoestuin maken of van een stadspark een eetbare bostuin maken of een zogenaamd eetbaar bos.



- —
- —
- —
- —
- —
- —
- —
- —
- —

Gezondheid & Voeding

Of een moestuin voor een school en/of buurt. Het kan zijn dat er al lokale activiteiten zijn kijk daarom even op transitiontowns.nl om uit te vinden of er lokaal al initiatieven zijn. Er zijn inmiddels al [83 lokale transition towns](https://transitiontowns.nl) actief in Nederland.

Mooi toch, dat we zelf in actie kunnen komen en er een mooiere wereld van kunnen maken, gezamenlijk een met de natuur en je kunt er nog echt gezonde voeding uithalen zonder al die troep uit supermarktvoeding, gewoon puur natuur.



Nog wat links voor meer informatie: eetbaarnederland.nl, permacultuurnederland.org

Do the best you can, with what you have, where you are

Shares

- -

[Facebook](#)

- -

[Twitter](#)

- -

[Google+](#)

- -

[LinkedIn](#)

- -

[Pinterest](#)

- -

[Tumblr](#)

- -

[Gmail](#)

Gezondheid & Voeding

- -

[Uitprinten](#)

Gezondheid & Voeding