

Keuterjournaal

Nieuwsbrief van de Keutergroep Westerwolde

Winter
2025

Nummer 4

Verschijnt 4 x per jaar



Foto door: Marcel Konstapel

Inhoud

<i>Van de redactie</i>	4
<i>Tip van het seizoen</i>	5
<i>fotorubriek</i>	8
<i>Terugblik activiteiten</i>	10
<i>komende activiteiten</i>	10
<i>Bericht uit het Bourtangerveld</i>	12
<i>Column Reins Roerselen, het naseizoen</i>	14
<i>Geld als grondstof</i>	18
<i>Het heft in eigen hand: bufferzone langs aardappelakker</i>	20
<i>Mijn favoriete boek</i>	22
<i>In de keuken van Annelot Lensing-Paauw</i>	24
<i>Keuterportret van Roelof Medema</i>	28

Van de redactie

De winter is er op moment van schrijven wel en ook nog niet. Het is verre van koud en het voelt onwennig aan. Tegelijkertijd is het aangenaam om buiten aan het werk te zijn. Composthop open maken, snoeien, de kas weer gereed maken en hout hakken. Het steeds terugkerende ritme van activiteiten die de seizoenen met zich meebrengen versterkt de verbinding met de natuur.

In de winter bij de warme houtkachel overdenken we het afgelopen jaar en werpen we onze blik vooruit, het nieuwe jaar in. In dit winterkeuterjournaal kunnen we ons daarbij laten inspireren door artikelen over loopeenden, het aanleggen van een bufferzone tussen onze tuinen en akkers, het omgaan met de winter in de tuin, koken met het mooie recept van Annelot en nog veel meer.

Dus kruip bij de kachel en lees..!

Tip van het seizoen

Loopeenden

Door: Anke Grunefeld

Sinds juli 2020 hebben wij twee loopeenden. In vijf jaar tijd hebben we beetje bij beetje de tuin erop ingericht en hebben we handigheid gekregen in de verzorging van de eenden. Ter inspiratie lees je hieronder hoe het bij ons 'loopt'.

Tuininrichting

In de winter hebben de eenden de hele achtertuin, inclusief de moestuin. Knoflook en koolplanten schermen we af met gaas of netten. In de rest van het jaar zijn de hekjes naar de moestuin dicht en kunnen de eenden eromheen lopen. Ik vermoed dat dit de reden is waarom we ook later in de zomer geen last van slakken hebben in de moestuin: de eenden foerageren dagelijks een rondje om de moestuin en kennelijk vangen ze daar het allergrootste deel van de slakken mee weg. Vlak achter de kas en een overkapping hebben we een zwarte vijverbak ingegraven. Er liggen wat stenen in om de eenden te helpen de bak in en uit te komen. Ik geloof dat de bak ruim 50 cm diep is. De overlopen van de regentonnen van de kas én de overkapping komen uit in de vijverbak. Zolang het regelmatig regent, wordt hiermee het water in de vijver regelmatig verschoond. We maken de vijver leeg en schoon (voornamelijk zand eruit), in het voorjaar en in het najaar. Bij warm en droog weer doen we het een keer extra. De maat is een beetje hoe leeg de vijver is en hoe vies hij eruit ziet. Achter de moestuin ligt een wadi. Het water van de schuren en kippenhok komt daarin uit. Het water van de voorkant van dit geheel vult eerst een regenton, de overloop gaat dan verder naar de wadi.

Eenden hebben in onze ervaring altijd een paar dagen tot een week nodig om aan iets nieuws te wennen. Het duurde dan ook even voordat ze de wadi in gingen toen er water in stond, maar toen waren ze er ook niet meer uit te slaan. Ik denk dat ze liever hier zwemmen dan in de vijverbak.

Verzorging

Wij hebben een apart nachthok voor de eenden. Het is ruim, wij kunnen er zelf ook rechtop in staan. En ook zo ruim, dat we de eenden er gemakkelijk in kunnen drijven, aangezien ze niet altijd zelf hun nachthok in gaan. Achterin ligt strooisel, voorin ligt een gegalvaniseerd rooster. Op dit rooster staat een pan met water. Dit water verschoon ik dagelijks en ik zorg dat de pan ook schoon is. Omdat wij de eenden alleen 's avonds wat te eten geven (kippen legkorrels), in het nachthok, moeten ze daar ook water hebben om te kunnen spoelen. Daarnaast staat er elders in de tuin nog een oude pan, die we ook dagelijks verschoenen. Er komt regenwater in.

Gedrag

We kregen onze eenden toen ze een maand of twee waren en het duidelijk was dat het woerden zijn. Ze zijn daardoor niet tam, maar wel territoriaal. Onze hond wordt aangevallen, de katten worden verjaagd en als de kippen (in de winter hebben we die dagelijks een paar uur in hetzelfde stuk tuin lopen) te dicht in de buurt komen, worden die ook weggejaagd. Ook wij worden achterna gezeten, hoewel als we stil gaan staan en naar ze toe lopen, lopen ze toch wel bij ons vandaan. Tot je weer bij ze vandaan loopt, dan komen ze weer achter je aan. Bij vreemden houden ze meer afstand. Vooral in het voorjaar zijn ze fel. Bij gebrek aan vrouwtjes proberen ze elkaar te dekken. In de loop van de zomer gaan ze ruien, waardoor ze wat afstandelijker worden.



Fotorubriek



Terugblik activiteiten

Er waren weer mooie keuterochtenden de afgelopen maanden bij Jeroen en Yvonne van Venganza, bij Coen en Els en bij Annemiek begin december. Zij had geregeld dat we een kijkje konden nemen bij het nog nieuwe wijkje met Tiny Houses in haar woonplaats Gasseltenijeven. En we mochten binnen kijken bij een stel dat daar al woont. Heel inspirerend! Coen en Els gaven een midwintersamenkomst op een avond bij een vuur in hun tuin.

Komende activiteiten

- Voor de komende maanden staan de eerste zondagochtenden van de maand wel de keuterochtenden gepland, maar is nog niet bekend waar en bij wie ze plaatsvinden. Heb je een warme woonkamer of andere verwarmde ruimte? Meld je dan aan!
- Yvonne en Jeroen hebben het plan om een eetgroep op de starten. Als je mee wilt doen kun je je bij hen opgeven.
- Albert en Anna organiseren een excursie naar een inspirerende tuin in Drenthe, kijk op het forum voor meer informatie.



Keuterdag in Hoeve Venganza

Foto's door: Marcel Konstapel

Bericht uit het Bourtangerveld

Door: Maroesja Veken

Het is nu een jaar of vijf geleden dat ik een dode jonge ree vond langs de weg. Hij was nog vers en ik besloot hem mee te nemen in de achterbak van de auto. Mijn intentie was om hem een mooie rustplek te geven bij ons achter op het land. Ik had er al een speciale plek waar ik kleine dode dieren neerlegde. Meestal verdwenen ze daar al binnen een paar dagen. De dode ree legde ik op die plek en Wim en ik gingen iedere dag kijken. Er kwamen veel dieren op af en het was spannend! Hij werd eerst opengereten door – waarschijnlijk – een vos. Er kwamen roofvogels bij en veel insecten zoals

vliegen en verschillende soorten kevers. De ree was snel opgegeten en ik koesterde nog zijn mooie schoon gegeten schedel. Een rustplek was het nu niet echt geworden voor hem.

De jaren erna legde ik er af en toe langs de weg gevonden dieren neer en ik rijd dan ook met een doos en handschoenen in de auto rond. Twee jaar geleden kwam een bevriende boer met een doodgeboren kalf aan. Die wilde hij ook liever bij ons neerleggen dan met de kadaverdienst meegeven. Vreemd genoeg kwamen er geen roofdieren met scherpe tanden

langs. De natuur loste het deze keer anders op: er kwamen veel vliegen en zij legden eitjes waar ze maar konden. De maden die eruit kwamen deden de rest. Maar zij niet alleen! Allerlei soorten kevers, waaronder ook doodgravers aten ijverig mee. Het kalf kwam weer tot leven! Dit jaar gebeurde er hetzelfde met een doodgeboren veulen en onlangs kregen we van iemand een aangereden beverrat.

We hadden zo een dier nog nooit gezien: zwaar en indrukwekkend. Er gebeurde een week lang niets.

Tot ik op een ochtend ging kijken en zag dat het hele dier weg was! Ik zocht overal in de nabije omgeving, maar hij was nergens meer te bekennen..

We waren gefascineerd en teleurgesteld tegelijk. Gefascineerd omdat alleen een heel groot dier zo zwaar kan tillen of slepen en teleurgesteld omdat het proces van langzaam vergaan heel boeiend is. We hebben door dit ‘knekelveldje’ het gevoel iets van waarde toe te voegen aan de biodiversiteit en op geestelijk niveau betekent het – wie weet – iets voor de ziel van het dier zelf.



Column Reins Roerselen, Het naseizoen

Door: Rein de Goeje

Het is nu midden november. Misschien een beetje laat als dit stukje verschijnt maar zolang het nog niet hard vriest ...



Joke stopt bietjes in kistjes met zand om te bewaren, niet verder dan half onder. Die gaan de donkere en koele schuur in, net als aardappels.



De langzame kiemer peterselie die in oktober gezaaid is, komt nu op, overwintert in de kas en loopt dan in het voorjaar extra vroeg uit.



De verbena pakken we goed in. Dat kan met kippengaas en een hoop droog blad, hooi of bubbeltjesplastic. Een klein beetje lucht moet er wel bij kunnen anders krijg je rottende bladeren en schimmels. In een pot zetten en in de kas kan ook zolang het niet stevig vriest.



Bonekruid, hyssop en dragon zijn ook geen helden in onze winters. Ook die krijgen isolatie en een bloempot met gat erover. Rozemarijn vriest soms wat in maar komt, als ie niet vol op de wind staat, meestal de winter goed door. Wintertijd, marjolein (origanum), lavas, salie, munt venkel, citroenmelisse en kleine pimpernel zijn wintervast. Bolgewassen zoals bieslook of chinese bieslook vanzelfsprekend helemaal. Zacht groenbladigen zoals dille, kervel en koriander kan je niet overhouden buiten. Die moet je zaaien als de grond weer warmer wordt. Kervel kan trouwens ook in de vroege herfst in de kas gezaaid worden.

In de siertuin licht ik de dahlia's en de canna's. Die gaan uitgeschud losjes in potten met wat droge aarde. De stelen ingekort. Daarna de kelder in voor een volgend groeiseizoen; de agapanthussen gaan met pot en al de kelder in. Die hoef je zelden te verpotten. Hoewel de smalbladige tegenwoordig ook vaak buiten kunnen overwinteren neem ik dat risico niet. De breedbladigen komen in huis en groeien gewoon door.

November is de tijd om eventueel sierplanten te herordenen. Je ziet nu nog wat het is. En vooral hoe groot ze zijn geworden. Sommige sierplanten groeiden misschien een paar jaar niet erg meer. Dan moet je zeker een andere plek proberen. Ze willen nog wel eens hun eigen grond uitputten. Andere moet je juist nooit verplanten, maar daarvan kan je wel stukjes afsteken en ergens anders planten. Mijn ervaring is dat de richtlijnen voor schaduw, halfschaduw en zon veel minder doorslaggevend zijn dan de grondsoort. Mesten doe ik maar heel weinig, behalve rozen. Wel strooi ik met mate landbouwkalk (met magnesium) in de herfst bij nat weer en wat lavameel en bentoniet voor extra minerale voeding. Ook bolgewassen profiteren daarvan. Die gaan natuurlijk nu ook de grond in. De biobollen van Huibers of de Warande zet ik in groepjes met een takje in het midden zodat je ongeveer weet waar ze staan. Eigenlijk heb ik alleen soorten voor verwildering. Dus botanische tulpen, kleine narcissen en veel klein spul. Ik verheug me al op het voorjaar.



Schilderij door: Rein de Goeje

Geld als grondstof

Uit: Krant van de aarde, nazomer nr. 4 2025, Geld als grondstof, een nieuw economisch bewustzijn.

*Door Henry Mentink, Veerhuis Varik
Samenvatting en interpretatie door Annemiek
Nieuwpoort*

Geld lijkt zo vanzelfsprekend. We gebruiken het dagelijks om te kopen, te sparen, te investeren. Maar wat als we het niet langer als neutraal betaalhulpmiddel zien, maar als grondstof, net als hout, water, lucht. Iets waar we zorgvuldig mee om moeten gaan. Omdat het invloed heeft op hoe we samenleven en hoe we met de aarde omgaan. Met geld bepalen we wat groeit en wat verdwijnt; of een bos blijft bestaan of wordt gekapt. Of een gemeenschap bloeit of afbrokkelt. Geld is dus 'levenskracht'.

Stel je eens de vraag of een bepaalde uitgave jouw leven voedt en bijdraagt aan herstel, verbinding en welzijn? Jouw geld is dan een kracht voor samenwerken aan een betere toekomst. Wat kunnen we doen? Je kan bijvoorbeeld investeren in een lokaal project zoals voedselcoöperatie 'De groene deelderij'. Door eten, spullen en kennis met elkaar te delen, wordt ons geld als het ware die grondstof.

Wat als we niet meer kopen bij grote bedrijven als Jumbo, A.H. en Gamma. Zal ons geld dan steeds meer de grondstof worden die ons zal voeden? Dat zal ons zeker gelukkiger maken!



Foto door: Marcel Konstapel

Rubriek Het heft in eigen hand

Bufferzone langs de aardappelakker

Door: Henk Kiers

Langs waterlopen moet de boer een bufferstrook aanhouden, maar langs de grond van de buurman niet. Achter het voedselbos worden dit jaar fabrieksaardappelen geteeld met de gebruikelijke talrijke spuitmomenten. Vorig jaar gerst, daarvoor bieten, maar al die gewassen worden bespoten.

Ik ben met de boer gaan praten. Ik moest wel wat overwinnen, want je verwacht weerstand. En ik heb gevraagd wat het mij ging kosten als hij een bufferstrook van drie meter zou aanhouden. Maar het was een goed gesprek en de buurboer bleek ook een mens te zijn en was bereid op zijn land voor 300 euro per jaar drie meter bufferzone in te zaaien, klaver en cichorei, in totaal 200 meter. Die ligt er nu voor het tweede jaar.

Met de keuters hebben we deze zomer de mooie strook bekeken. Ja, het kost wat, maar dan heb je ook wat. Je kunt ook zeggen dat het de omgekeerde wereld is, maar het voelt voor mij op deze manier heel veel beter!



Rubriek **Mijn favoriete boek**

*Marith Kuiper reist langs de keuters om hen te vragen naar hun favoriete boek met betrekking tot natuurlijk leven. In deze aflevering is het de beurt aan **Marcel Konstapel**.*

La cucina povera

Schrijver: Roelf Holtrop & Hans Morren

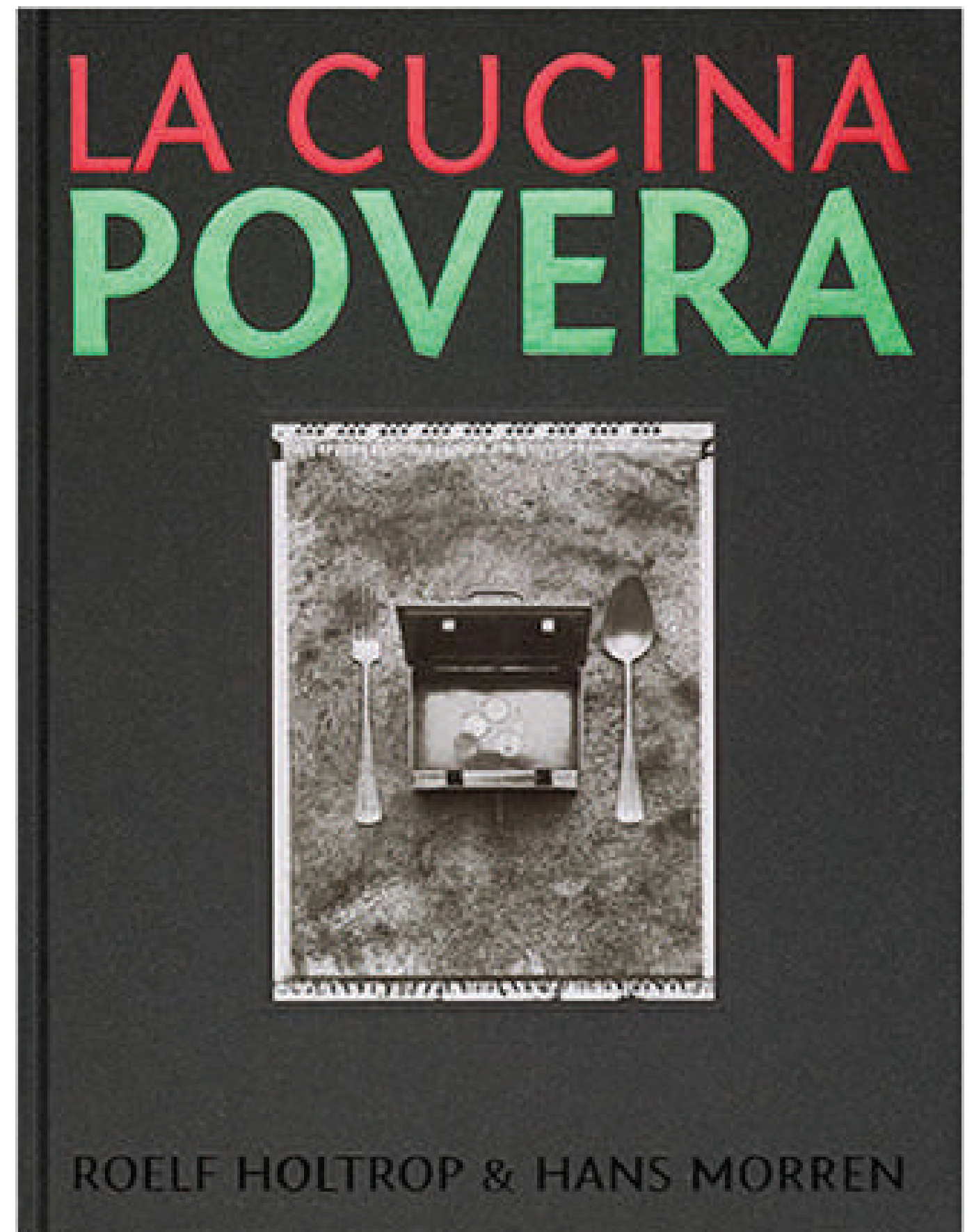
Uitgeverij: Menarini Farma Nederland/Woerden

Roelf Holtrop & Hans Morren/Ermelo

ISBN nummer: ISBN 978-90-806448-6-1

Marcel vertelt: 'Dit boek brengt mijn twee passies samen: fotografie en koken. Het boek vond ik in een kringloopwinkel. Het is sinds omstreeks 2020 in mijn bezit. Het laat een andere draai zien aan de eenvoudige doch voedzame maaltijd. Het beschrijft de Italiaanse, arme keuken: eenvoudig maar toch rijk. Op de achterzijde van het boek staat een interessante spreuk:

“We zouden er beter aan toe zijn, als het slechter met ons zou gaan”.



In de keuken van: Annelot Lensing-Paauw

Tekst en fotografie: Marcel Konstapel

Wanneer ik de keuken binnenkom, haalt Annelot nog even snel een doekje over het aanrecht: “Ik was een beetje laat, maar ben er nu helemaal klaar voor.” Ze heeft me uitgenodigd om haar recept voor sambalboontjes met me te delen. Het verwondert me daarom ook niet dat haar hele keuken vol staat met kruiden, specerijen en specerijmixen. Die specerijen gebruikt ze dagelijks in haar gerechten, maar zijn ook een uit de hand gelopen hobby van Sebastiaan, haar man. Die verzamelt de meest bijzondere specerijen en maakt daar weer mixen van, die hij met een knipoog naar zijn achternaam “Curry Paauwders” noemt.

Op haar negentiende begon Annelot zichzelf Indisch te leren koken, om meer in contact te komen met haar deels Indische wortels. Sindsdien staan Indische gerechten regelmatig op het menu, al voegt ze er snel aan toe dat ze ook graag boerenkool eet

Om een complete rijsttafel te maken staat ze wel een week in de keuken. Zo serveerde ze ooit een rijsttafel

voor haar collega's op een moestuin waar ze werkte. Met z'n allen gezellig aan een lange tafel, dat was een waar feest. Maar vandaag dus alleen sambalboontjes, wat eigenlijk een bijgerecht van een complete rijsttafel is. Het is eenvoudig te maken en met een stukje kip en wat rijst is het een heerlijke maaltijd op zich.

De eerste stap is het maken van de boemboe, een fijngewreven kruidenmengsel. Traditioneel maak je het in een vijzel, wat Annelot ook doet. Maar het kan ook prima in een keukenmachine. De boemboe bestaat uit grof gesneden rode en gele ui, knoflook en rode peper en wordt zorgvuldig en langdurig fijngewreven totdat het een pasta is geworden. Annelot doet wat klapperolie (kokosolie) in een pan en doet de boemboe erbij. Er gaat ook nog een snuf laos bij en eigenlijk hoort er ook sereh in. Helaas is de sereh op, maar een goed alternatief is djerook poeroet. Deze geeft ook een citroenachtige smaak aan het gerecht. Ze laat de boemboe nu 20 minuten heel zachtjes pruttelen.



Het mag wel wat aanbakken, maar niet aanbranden.

Dan gaat er een mysterieus botervlootje open. Annelot vertelt dat dit het moment is dat Sebastiaan meestal de keuken verlaat. En ook ik doe in een reflex een stap achteruit: het is trassi, een gefermenteerde garnalenpasta en het magische ingrediënt in de Indische keuken. De geur laat zich moeilijk omschrijven, maar dat Sebastiaan het liefst vlucht kan ik goed begrijpen. Annelot probeert mij gerust te stellen door te zeggen dat het gerecht straks een heel bijzondere diepte krijgt, die je alleen met trassi kunt maken. Zonder trassi is het eigenlijk niet Indisch.



Vervolgens gaat er klappermelk bij. Niet uit een blik, want daar zitten vaak toevoegingen als emulgatoren in. Helemaal niet nodig: een blokje kokoscrème aangelengd met heet water en je maakt zelf de heerlijkste klappermelk. Wanneer de kokoscrème is opgelost voegt Annelot de boontjes toe. Dit keer gebruikt ze boontjes uit de diepvries. Deze had ze nog over van vorig jaar. Toen kocht ze bij een lokale boerderijwinkel een grote hoeveelheid boontje die ze vervolgens invroor voor later. Maar je kunt het gerecht ook maken met andere groentes. Annelot vertelt dat ze in het voorjaar het gerecht hernoemt naar sambaltuinbonen; andere groente, net zo lekker.

Ondertussen heeft het gerecht een poosje staan pruttelen en is ook de rijst klaar. Annelot schept de sambalboontjes op een bord. Sebastiaan is ook weer terug in de keuken en vult het gerecht aan met wat pittige katjang pedis nootjes, vers uit de boerderijwinkel. Ik proef het gerecht met enige voorzichtigheid, want de geur van de trassi ben ik nog niet vergeten. Maar die terughoudendheid blijkt niet nodig: de sambalboontjes smaken heerlijk. Een volle umamismaak doet mijn mond wateren, net als mijn ogen trouwens. Maar dat komt door de rode pepers!

Recept Sambalboontjes

Ingrediënten:

- Sperziebonen
- Rode en witte ui
- Knoflook
- Rode peper
- Kokosolie
- Kokosmelk
- Trassi
- Laos
- Sereh

Bereiding:

Maak de boemboe door de grof gesneden rode en witte ui, de knoflook en de rode peper fijn te wrijven in een vijzel. Doe er een snuf laos en wat sereh bij en fruit het 20 minuten in kokosolie. Doe de trassi erbij en fruit het nog even. Voeg vervolgens de kokosmelk en sperziebonen toe en kook het geheel tot de boontjes gaar zijn. Serveer met witte rijst.

Keuterportret Roelof Medema

Tekst: Annelot Lensing-Paauw

Fotografie: Marcel Konstapel

“Ik hou van aanklooien. Een beetje dit met datten.”

Vandaag zijn we bij Roelof en Veronica in Stadskanaal om meer te leren over Roelof. De enige echte Groninger onder de keuters. Het stel woont in een opvallend geel huisje, omringd met groen en mooie bloeiers. Wat een verrassend gezellige stek zo aan de rand van een soort bedrijventerrein en tegenover keramiekfabriek Royal Goedewaagen. Veronica is chef tuin en Roelof knutselt en bouwt van alles voor haar en de tuin van allerlei oude materialen die hij nog heeft liggen of voor een prikkie op de kop tikt. Overal staan vrolijke potten met bloemen en de borders staan vol prachtige bloeiers. De vijver ligt er prachtig bij. De tuin is een soort beleving. Je kunt er leuk doorheen wandelen. Even op een bankje zitten en genieten. Het is een bijzondere tuin die met veel liefde en creativiteit aangelegd wordt. Meter voor meter. Het is duidelijk dat we hier bij liefhebbers van natuurschoon zijn.

Ik ben deze keer te laat. Als ik aankom zitten Marcel en Roelof al aan de koffie in een soort knus strandjuttershutje onder de hoge bomen. Een allegaartje aan oude bouwmaterialen, oude spullen en spontane creativiteit. Echt een Roelof project. I love it. Breed lachend zit hij ontspannen in een gemakkelijke stoel. Blote voeten in badslippers met wat nat gemaaid gras dat is blijven plakken. Het is koud, maar dat deert Roelof niks.

Aan de wand hangen oude LP's van o.a. Bowie, Hendrix en de Sex Pistols. Overduidelijk hebben we hier te maken met een muzikman. Roelof uit zich liever via zijn muziek. Hij is een man van weinig woorden. Samen met een vriend in Utrecht maakt hij online muziek. “Muziek is de rode draad van mijn leven. Ik maak alles op gevoel. Alles is improvisatie. Gewoon klanken. Ik schrijf niks op,” vertelt Roelof. Hij bespeelt daarbij gitaar, basgitaar en sinds kort ook analoge synthesizer, een oude liefde. Hun creaties publiceren ze op online platform Bandcamp. “We spelen muziek zonder plan. Gewoon wat er is in het moment.” Naast muziek houdt Roelof van de natuur. “Ik ben altijd op ‘t land geweest. Altijd buiten,” antwoordt hij op de vraag hoe hij is opgeroeid in lintdorp Musselkanaal. “Ik hou van groen, ik hou van buiten zijn en ik hou van aanklooien,” Vat hij zichzelf samen. Groen is dan ook zijn lievelingskleur en hij is dol op bomen. Het liefst plant hij een hele verwilderde bosrand aan de rand van hun perceel bij het spoor. “In het bos valt alles altijd van me af. Bomen zijn ook wezens,” zegt hij. Het keuterforum vindt hij leuk omdat iedereen met de natuur bezig is. Het gesprek neemt een aangename filosofische wending. Volgens Roelof is de mens te ver afgeraakt van de natuur. “Mensen denken dat ze het beter weten dan de natuur, maar dat is niet zo. We staan er niet buiten of boven. Wij zijn ook natuur. We zijn niet los. Alles is verbonden.”



Foto door: Marcel Konstapel

Colofon

- Vormgeving: Michiel Mos
- Fotografie: Marcel Konstapel. Henk Kiers, Anke Grunefeld, Rein de Goeje, Maroesja Veken
- Tekstredactie dit nummer: Annelot Lensing-Paauw, Marcel Konstapel, Anke Grunefeld, Annemiek Nieuwpoort, Henk Kiers, Rein de Goeje, Marith Kuiper en Maroesja Veken
- Eindredactie: Maroesja Veken

Graag kopij voor de lente editie aanleveren vóór 1 maart via **maroesjaveken@gmail.com**

(De redactie behoudt zich het recht voor bijdragen te redigeren, in te korten of over te plaatsen naar volgende uitgaven).