



VOEDSELPARADIJS ACHTER
BRABANTSE DIJKWONING

Een kerstdiner van zeven gangen, met in elke gang iets lekkers uit eigen moestuin. Esther Klaster draait daar tegenwoordig haar hand niet meer voor om. Na jarenlang in de stad te hebben gewoond, toverde ze in de afgelopen jaren de zware kleigrond bij een Brabantse dijkwoning om in een voedselparadijs. Door de oogst te wekken, te drogen, te fermenteren en in te maken eet ze bijna het hele jaar door uit eigen tuin.

Tekst: Linda van 't Land | Foto's: Henny van Belkom



Esther Klaster droomt als kind al van een boerderijtje met veel dieren, fruitbomen, eten uit eigen tuin en potten ingemaakte groenten op de plank. “De realiteit was aanvankelijk anders. Het werden appartementen en eengezinswoningen in de stad met in de vensterbanken kruidenplantjes die ik niet in leven wist te houden. Totdat ik in 2018 de kans kreeg om met mijn vriend Job te verhuizen naar een schattige dijkwoning uit 1860 in Wijk en Aalburg, onder de rook van Den Bosch. Dit is dat boerderijtje met witte muren en een rieten dak op een perceel van 2.400 vierkante meter, waar ik mijn dromen kon waarmaken. De voortuin was mooi aangelegd, maar de achtertuin was een soort blank canvas: voornamelijk gras, wat hortensia’s, de aanzet tot een moestuin en een heg eromheen. Hier kon ik helemaal los gaan!”

Geen masterplan

Het eerste jaar observeert Esther de tuin vooral. “Ik wist niets van tuinieren en Job en ik hadden allebei twee linkerhanden wat klussen en tuinieren betreft. Ik heb veel buiten rondgelopen en goed gekeken naar wat er allemaal gebeurde. Op internet heb ik allerlei dingen opgezocht. Totdat ik het zelfvertrouwen had om in het tweede jaar wat fruitbomen te planten, vaste planten aan te vullen, bestaande gewassen te verplaatsen en de moestuin uit te breiden. Ik vond het vooral belangrijk om een lange bloesemboom te maken, zodat we gedurende het jaar zo lang mogelijk bloeien-

de planten in de tuin hebben. Ook wilde ik dat wij niet als enigen van de tuin genieten. Ik wil met onze tuin bijdragen aan de biodiversiteit en met planten en gewassen ook voer, beschutting en nestmateriaal bieden aan vogels, insecten, kikkers en salamanders. Daarom heb ik onder andere twee piepkleine vijvers in de tuin gemaakt. Je staat ervan versteld hoeveel leven dat brengt!” Esther heeft nooit een groot ‘masterplan’ gemaakt voor haar erf. “Ik vind het leuk om met de tuin mee te groeien. Ik doe wat ik kan en wanneer het lukt, maar heb ook een drukke en verantwoorde lijke baan buitenshuis waarvoor ik het hele land door rijd. Ik heb communicatiewetenschappen en bedrijfskunde gestudeerd en ben cum laude gepromoveerd aan de Universiteit van Twente naar aanleiding van een opdracht van het ministerie van Onderwijs, Cultuur en Wetenschap. Tegenwoordig ondersteun ik als adviseur, procesbegeleider, trainer en onderzoeker scholen en onderwijsinstellingen bij hun onderlinge samenwerking en strategische samenwerkingsvraagstukken. De tuin is voor mij een heerlijke plek om los te komen van die complexe vraagstukken, ingewikkelde puzzels en het contact met allerlei mensen. Het is echt mijn privé-domein, waar ik weer oplaad en uit mijn hoofd kan komen.”

Voedselbos en geitenwei

Van een deel van de achtertuin heeft Esther een voedselbosje gemaakt, waar zes fruitbomen staan en diverse fruitstruiken. Ook staan hier kruiden en vaste groenten, zoals eeuwig moes, rabarber en broccoli ‘Nine Star’. “Een voedselbos hoor je eigenlijk zo in te richten, dat het zichzelf onderhoudt”, vertelt Esther. “Je moet het bosje slim aanplanten, zodat je in theorie zelf alleen nog maar hoeft te oogsten. Bij mij ontbreekt de bovenste laag van bijvoorbeeld een walnootboom of hoogstamfruitbomen, waardoor ik wellicht toch nu en dan de bodem moet verrijken. Wel groeien



er bosaardbeitjes en lielevrouwebedstro op de grond.” Op het terrein is ook een geitenweitje gekomen: eerder dan Esther had beoogd. “We hadden een stukje weiland tegen de dijk, waar we niet zoveel mee mogen qua beplanting. Ik had daar al weleens een hek omheen gezet, maar was nog niet bezig met de toekomstige bewoners. Totdat ineens een buurman bij ons op de stoep stond: iemand had drie geiten achtergelaten op de dijk. Of die wellicht bij ons mochten komen wonen? Toen hadden we binnen een dag drie dwerggeiten! Eén van de geiten bleek drachtig en kreeg zowaar een drieling, dus toen hadden we er zomaar zes. En ze zijn fantastisch! Dwerggeiten zijn echt heel vrolijke en superblijbe beesten.” Op het erf lopen ook twee katten rond en scharrelt een aantal zijdehoenders in krielformaat, die nu en dan zelfs bij de bewoners op schoot komen zitten. “We hebben ze voor de eitjes en voor de gezelligheid, maar ook een beetje als hulpje in de tuin. Ze eten bijvoorbeeld de slakkeneitjes op.”

Tomatenobsessie

In haar eerste jaar als moestuinier kweekt Esther tomaten in zakken en emmers. Dat bevalt zo goed, dat tomaten al snel een obsessie voor haar worden. “Ik heb inmiddels een prachtige kas geplaatst: mijn lievelingsplekje in de tuin. Hier kweek ik wel twintig tot dertig verschillende soorten tomaten: van zwart tot hartvormig of gestreept. Ik vind ze allemaal geweldig! Ieder jaar varieer ik met soorten, maar de rassen Black Beauty, Lucid Gem en Crushed Heart komen in ieder geval altijd terug.” Instagram is voor Esther een grote bron van inspiratie gebleken. “Er is online een enorme moestuincommunity te vinden, in Nederland maar ook internationaal. Daar doe je de meest fantastische ideeën op en kun je bijvoorbeeld ook onderling zaden ruilen.”

In de kas van Esther groeien ook zeker tien verschillende soorten pepers: ideaal om mee te koken voor haar partner, die van pittige gerechten houdt. “Als Job huilt aan tafel, denk ik: yes, missie geslaagd!”, lacht Esther. “Hij heeft veel minder met de tuin dan ik, maar houdt wel van een culinaire rondleiding. Vaak vraagt hij voor het eten alleen maar ‘Tuin?’. Dan leg ik uit wat er allemaal uit eigen tuin komt. Ik geniet zelf intens van het voorzaaien en alle andere stapjes die daarop volgen; Job geniet vooral van het eindresultaat op zijn bord.”

Conserveren

In een tweepersoonshuishouden is het vrijwel onmogelijk om alle oogst meteen op te eten. Daarom heeft Esther zich verdiept in allerhande manieren van conserveren. “We hebben maar een

‘De tuin is echt mijn privédomein, waar ik weer oplaad en uit mijn hoofd kan komen.’





‘Als ik in de buitenkeuken sta te koken en de tuin in loop voor verse kruiden ben ik volmaakt gelukkig.’

kleine vriezer, dus ik ben bijvoorbeeld ook gaan wekken, inmaken, fermenteren en drogen. Het begon met jam maken van onze druiven, maar ook in dat soort processen duik ik dan meteen met een obsessief enthousiasme. Het is toch fantastisch dat je midden in de winter nog uit eigen tuin kunt eten? Het betekent wel dat ik in de oogsttijd regelmatig tot 's avonds laat in de keuken sta. Ik maak komkommers in zoetzuur in, maak tomatensoep en -sauzen en heb inmiddels een enorme voorraad sambal, hot sauces, gedroogde pepers en chilivlokken. Mijn tip: kijk vooral wat je leuk vindt om te doen, voordat je dure apparatuur aanschaft. Een weckketel is een lifesaver als het om grote volumes gaat, maar begin eerst eens met een pan met een doekje onderin en wat oude HAK-potten. Zo ontdek je vanzelf wat bij je past.”

Ecosysteempje

In de moestuin staat zelfs aan het einde van de winter nog het een en ander aan eetbare gewassen. “Ik heb palmkool, die tweejarig is, net als de prachtige regenboogsnijbiet. Ik heb bietjes, wortels, kolen, uien, knoflook en peterselie. Ook veldsla groeit de hele winter door. Het leuke van zelf groenten kweken is dat je allerlei groenten hebt die je in de supermarkt niet ziet. Ik probeer



Esther Klaster schreef samen met Femke Lampe, die ze via social media leerde kennen en die dicht bij haar in de buurt bleek te wonen, het boek ‘Groentje?! Groei mee met jouw moestuin’, dat is uitgegeven door KNNV Uitgeverij en geschikt is voor beginnende moestuiniers. Het praktische boek is ingedeeld per maand en gaat in op allerlei onderwerpen: van voorzaaien tot een gezonde bodem en van bescherming van jonge plantjes tot uitleg over bloemen in de moestuin. Ook bevat het boek recepten en specials over bijvoorbeeld eetbare bloemen, tuingereedschap en conserveren. Esther is te volgen op Instagram via @esthers.tuin.



de aanplant te doseren en in de zomer bijvoorbeeld iedere twee weken een nieuw rijtje sla te planten, zodat je lang kunt oogsten. De praktijk is weerbarstiger en de natuur laat zich ook niet altijd leiden. Wel probeer ik altijd aan het einde van de zomer nog een courgette te zaaien en ook paksoi plant ik tegen het einde van het seizoen nog een keer. Zo kun je daar tot diep in de winter van oogsten.”

Al met al is Esther zeer tevreden over haar eigen ecosysteempje aan de Brabantse dijk. “Ik wil hier tuinieren mét de natuur, zo biologisch en ecologisch mogelijk, zodat alles wat hier leeft in harmonie met elkaar kan groeien.” In de zomer zitten Job en Esther vaak tot 's avonds laat achter in de tuin, waar ze onder een overkapping een buitenkeuken hebben ingericht. “Als ik daar sta te koken en zo even de tuin in loop voor wat verse kruiden of salade, ben ik volmaakt gelukkig. Vroeger gingen we vaak op vakantie naar dit soort plekjes: daarvan genieten we nu iedere dag! We vieren mini-vakanties in eigen tuin. En dat het van andere vakanties in het zomerseizoen door het werk in de moestuin nauwelijks nog komt, neem ik dan graag voor lief. Dit is rijkdom: niet alleen de oogst zelf, maar zeker ook die eerste kiemblaadjes boven de grond zien komen.”