

A lush garden scene featuring a wooden plank path that leads through a variety of plants. On the left, there are tall green grasses and a cluster of pink flowers. In the background, there are several hedges, including a dark brown one and a lighter green one. The path is surrounded by green grass and small white flowers. The overall atmosphere is bright and verdant.

Doorkijkje naar het perenlaantje met links de omhaagde kruidentuin en rechts de grote groententuin.

"Niemand is hetzelfde, maar iedereen is waardevol."



# De Tuinen van Weldadigheid

Lambert en Jolanda wilden niets liever dan delen. Hun prachtige boerenerf in het historische Veenhuizen, hun kennis van planten, de resultaten van Lamberts enorme verzameldrang op het gebied planten en pootgoed: het was allemaal te mooi om de tuinpoorten gesloten te houden. Daarom zijn ze nu open.

**Z**o ontstonden de Tuinen van Weldadigheid, met hun pijlers: ze hebben een zorgfunctie, zijn een kwekerij en doen veel aan educatie en recreatie. "Hierop zijn al onze doelen afgestemd", vertelt Jolanda. "Zo zijn we met de tuinen van waarde voor onze omgeving. Niet alleen voor de natuur, maar ook voor mensen."

De werkverdeling van Jolanda en Lambert loopt heel natuurlijk. "Ik ben meer van het ontwerp, de bloemen en het kweken. Lambert is van het grovere werk. Hij zit graag op de trekker en doet markten aan met een kraam om advies te kunnen geven. Dan is hij ook nog eens een notoire verzamelaar. Hij is soms niet te stoppen. Ik vind dat geweldig, want samen kunnen we ervoor zorgen dat heel veel vergeten pootgoed en groentesoorten niet verloren gaan. We hebben inmiddels een enorme collectie aparte, onbekende en historische groenten en aardappelen. Sinds 2017 hebben we een eigen zadenlijn en ook een eigen webwinkel."

## Niemand is hetzelfde, maar iedereen is waardevol

Aan de keukentafel in de hoeve is het een enorme gezelligheid terwijl er 's ochtends koffie gedronken wordt en het werk wordt verdeeld. Er zitten (internationale) stagiaires, cliënten en medewerkers, allemaal door elkaar heen. Het is volstrekt onduidelijk – en onbelangrijk – wie bij welke groep hoort. En zo hoort het ook, aldus Lambert. "Ieder mens is uniek, en in de tuin hoeven beperkingen en achtergronden niet te bestaan. Voor eenieder is passend werk te vinden. Bij ons heb je de ruimte jezelf te zijn en daar zien we waarde in. We ontdekken samen wat iemands mogelijkheden en talenten zijn. Deze kunnen we vervolgens verder ontwikkelen. Iedere medewerker, of die nu vrijwilliger met of zonder zorgachtergrond is of stagiair, vormt een belangrijke schakel in het proces. We werken gelijkwaardig samen."



## Even voorstellen

**Naam** De Tuinen van Weldadigheid

**Adres** Hospitaallaan 48,  
9341 AH Veenhuizen

**Provincie** Drenthe

**Website** [www.detuinenvanweldadigheid.nl](http://www.detuinenvanweldadigheid.nl)



Grote groententuin gezien vanaf het leffruitlaantje



## Gebruik kaneel

Jolanda: "Veel mensen gebruiken chemische stekpoeders om stekjes beter aan te laten slaan. Dat vind ik een onnatuurlijke start. Wij gebruiken er kaneel voor. Je dipt een jong stekje in de kaneel, en die werkt als een wortelhormoon. Ook is kaneel ontsmettend, wat rotten voorkomt, en helend bij beschadigingen in planten. Ik zou dus iedere tuinier aanraden gewoon de keuken in te duiken voor je planten."

## Zo stek je zoete aardappel

Jolanda: "Begin maart hebben wij een soort couveuse staan – een verwarmde en verlichte kweekbak – met vochtige potgrond waarop we de zoete aardappels leggen. Na een korte tijd verschijnen er mooie uitlopertjes. Die snijden we los met een vlijmscherp mesje. Die dippen we in de kaneel, dan maken we met een prikkertje of potlood een gaatje in een potje, waarna we het stekje de grond in steken. Deze laat je lekker warm en licht doorgroeien. De temperatuur kan tijdens het kweekproces beter niet onder de 20 graden komen. Dan groeit alles goed door."

## Met de billen bloot

"En dan wordt het een kwestie van geduld bij de zoete aardappels", vertelt Lambert. "Wij planten ze nog niet uit voor het 's nachts boven de 10 graden is. Bij ons is dat doorgaans pas begin juni. Laat Usheiligen rustig voorbijgaan dus. Als je met je blote billen op de grond kan zitten zonder het koud te krijgen, kan je gaan uitplanten. Je kan natuurlijk ook je handen gebruiken om de aarde te voelen! De herfst en het oogstmoment vragen ook weer om geduld. De eerste vorst komt steeds later, door klimaatverandering. Het is belangrijk ze er zo lang mogelijk in te laten zitten, want dan groeien ze door. Is de eerste vorst geweest en kan je dat zien aan de planten, dan is het echt tijd ze

eruit te halen. De groei is dan uit de plant, waardoor rotten kan voorkomen."

## Het moet stuiven

Lambert: "Mijn vader leerde mij schoffelen. Mensen doen het vaak verkeerd, dat valt mij echt op. Ten eerste moet je niet wachten tot je iets ziet groeien, je schoffelt gewoon om de zoveel tijd een beetje om onkruid te voorkomen. Je moet ook niet met lange halen kalmpjes aan het werk. Je kan beter aan de start van een goed hete dag, met korte halen, met een scherpe schoffel aan de slag. Dan droogt het onkruid uit en komt het niet terug. Bloeiend onkruid halen we overigens met de hand weg. Anders sta je het eigenlijk gewoon te zaaien en dat is zonde." 🌱

"Als je met je blote billen op de grond kan zitten zonder het koud te krijgen, kan je gaan uitplanten."

## Tips van Lambert en Jolanda

## Onbekend maakt onbemind

Van sommige planten vinden kwekers het zonde dat ze zo onbekend zijn. Lambert: "Yacon vinden wij echt een aanrader. Het is een Andes-knol en is hartstikke gezond. De plant heeft broedknollen, die je kan voortrekken in de kas in het voorjaar, of even kort op de vensterbank. De knollen die je vervolgens eet zijn langwerpige en heel voedzaam. De smaak ligt ergens tussen appel en komkommer in. De plant heeft een eigen soort antivriestof, wat in aardappels heel vies is, maar in deze knol heel erg lekker. Op een gegeven moment duwt de plant zichzelf echt een beetje omhoog en zie je dat het oogstmoment dichterbij komt. Wanneer het loof afsterft na de eerste nachtvorst, oogsten we zowel de broedknollen als de eetbare knollen." Jolanda: "Niet alleen voor de knollen vind ik dit een supergoede plant, maar ook omdat je een gezonde thee kan maken van het blad. Die is best bitter, maar erg goed voor je. Je darmflora zal je dankbaar zijn, en je kan er altijd nog wat verveine bij doen om de smaak lekkerder te maken."



Paarse lupinemix op de meerjarigentuin.





Kruiden oogsten.



Lilly en Billy de Bonte Bentheimers, uitstekende grondbewerkers.



'Glass gem' maïs.



Gestekte zoete bataat voor de verkoop.