

Met de handen in de aarde van de Moestuinschool in Noord: 'Ik kom zo blij thuis van een lesdag'

Van kruidentuintje op het balkon tot aan een courgettegevel: bij Moestuinschool Amsterdam leren toekomstige tuinders alles over eetbaar groen verbouwen in de stad. Het tweede jaar is net begonnen. 'Dit is een soort schooltuintjes voor volwassenen.'

Sanne Dekker



Vanaf links: Renske Sinke, Margit Klerk en Anna van der Klok doen grondonderzoek bij de Moestuinschool. BEELD DAPHNE LUCKER

Op een grijze donderdagochtend halen de moestuincursisten nog snel een kop koffie of thee. Om tien uur begint de theorieles van **Moestuinschool Amsterdam**, in een zaaltje van De Verbroederij, het café naast de pontaanlanding Oostveer. Hier heb je uitzicht over het IJ en de druilerige lucht erboven.

Binnen is het knus, de houtkachel brandt in de hoek van het zaaltje met houten balken in de nok. Hier en daar staan planten, heaters maken het nog behaaglijker. Aan tafels zitten cursisten met elkaar te kletsen, nieuwsgierig naar wat zij zullen leren. Veel vrouwen, variërend van 24 tot 70 jaar.

Kok, advocaat en theoloog

De drie docenten zitten klaar, op een rijtje, naast een flip-over; met papieren vellen die je kunt omslaan. Nancy Wiltink (60), Michel

Olden (52) en Aliet Rogaar (53) zullen de cursisten van alles leren. Over eten verbouwen in de stad, over wormen, compost en over termen als permacultuur of biodynamische landbouw.

De les begint. Nadat Wiltink wat praktische zaken heeft uitgelegd, volgt een voorstelrondje. Iedereen vertelt zijn of haar beweegredenen om mee te doen aan de cursus. De een is kok, de ander advocaat of geoloog. De een wil iets verbouwen op haar balkon, de ander wil haar kind helpen in een schooltuintje of stooft zich aan al het plastic om de groenten in de supermarkt. Wat de cursisten bindt, is dat ze allemaal meer buiten willen zijn. En daarvoor zijn ze aan het juiste adres. Olden: “Dit is eigenlijk een soort schooltuin voor volwassenen.”

Wiltink en Olden zijn burens en wonen tegenover de Moestuinschool aan de Sixhavenweg. Wiltink was cultureel ondernemer en Olden mode- en reclamefotograaf. Beiden zijn geïnteresseerd in voedseltransitie en volgden een biodynamische landbouwopleiding in Dronten, de Warmonderhof. Wiltink: “We waren daar echt Jut en Jul.”

Ze wilden al snel hun opgedane kennis in de praktijk brengen, en dat kon op het stukje land voor hun deur. Wiltink: “Hier werd de Noord/Zuidlijn aangelegd, en daar is schone grond op gegooit.” Ze begonnen met het buurtproject Soep uit Noord en kregen een vergunning en een inrichtingsbudget van de gemeente. Vervolgens kwam er de stichting De Eetbare Stad.

Wiltink en Olden kregen bij het soepproject veel vragen over hoe soepgroenten nu precies geteeld moesten worden. Zo ontstond het idee voor een moestuinschool. Wiltink: “Mensen kunnen zo op een duurzame manier aan hun voedsel komen. Als we allemaal iets kleins doen, doen we samen iets groots.”

Rogaar sloot later aan. “Ik fietste door Noord en zag Nancy bezig met het kerstbomenbos tegenover de moestuin.” Rogaar en Wiltink raakten aan de praat en Rogaar is sindsdien niet meer weg te slaan, want tijdens de lockdown lag haar werk als shiatsu-therapeut stil. Ook zij deed de Warmonderhofopleiding en werkt nu met Wiltink en Olden samen.

Suikerrooms of -tantes

De Moestuinschool Amsterdam gaat het tweede jaar in, met nu 37 cursisten en acht ‘warmoezeniers’: tweedejaars die in de ‘voorbeeldtuin’ werken. Iedereen is welkom; jong, oud, uit Amsterdam of omgeving. De meesten komen uit Centrum of Noord. Omdat de lessen vrij prijzig zijn – 100 euro per maand – doneren suikerrooms of -tantes voor vijf plekken. Die zijn voor de moestuinder in opleiding die meer tijd heeft dan geld en nog maar de helft van de cursus zelf hoeft te betalen.



Docent Nancy Wiltink. Er zijn dit seizoen 37 cursisten en acht ‘warmoezeniers’: tweedejaars die in de ‘voorbeeldtuin’ werken. BEELD DAPHNE LUCKER

Het cursusjaar loopt van februari tot en met november met in totaal achttien volledige lesdagen. Op de rest van de cursusedagen is een van de docenten in de tuin om vragen te beantwoorden tijdens het zaaien en oogsten. Er zijn geregeld ‘open tuinochtenden’, dan kan iedereen komen aanwaaien.

De cursisten krijgen op de druilerige ochtend in De Verbroederij de planning in handen, samen met een eigen logboek om in te schrijven en tekenen. Op het programma staan lessen over bodemsoorten en grelinetten, het omwoelen van de moestuinbedden. Ook zullen ze alles leren over onkruid, ongedierte en irrigatie. Al op lesdag drie volgt het zaaien. Dat gebeurt bijna wekelijks; van meiraap, peterselie en wortel tot raapsteel, biet en warmoes. Aan het eind van het jaar kunnen de deelnemers wellicht hele maaltijden koken van de oogst, want wat ze kweken, mag mee naar huis.

Dan gaat de aandacht van de docenten uit naar de volgende praktijklessen. Rogaar benadrukt het nog maar even: iedereen moet zich goed aankleden. Oftewel: warme truien en stevige schoenen aan. “Er bestaat geen slecht weer, er bestaat alleen slechte kleding.”

Spitten en spaden

Een week later, 's middags twee uur. Er schijnt een waterig zonnetje. De moestuin aan de Sixhavenweg is afgebakend met een houten hek, aan het begin staat een iglovormige kas van hout met een zeil. Vandaag krijgen de deelnemers het gereedschap uitgelegd. Wiltink demonstreert uitvoerig hoe je met een cultivator de bovenste tien centimeter van de grond loshaalt, hoe je onkruid wegschoffelt en legt het verschil uit tussen spitten en spaden. “En dan hebben we nog een hoop klein grut om mee te werken, zoals plantschepjes, snoeischaartjes, steekjes en hakjes.”

De warm ingepakte en goedgemutste cursisten voeren in groepjes van drie opdrachten uit. Zo moeten zij als test een onderbroek begraven, die zal worden opgegeten door het bodemleven. Cursist Anna van der Klok (60) roept: “Onderbroekenlol!” Maar ook moeten ze de grond bestuderen, ze bekijken onder meer of er wormen in zitten. Die kunnen ze vervolgens identificeren met behulp van de wormenkaart.

Wormen zijn van groot belang; ze woelen de aarde om en zorgen voor een vruchtbare bodem, zodat er later dit jaar gewassen uit kunnen komen als paksoi, pompoen of botersla. De ene worm kruipt in een andere richting dan de ander doet, zo zijn er compostwormen en pendelaars. Her en der hoor je kreten in de tuin: “We hebben een worm gevonden!” En: “Kijk eens, wat een dikke!”



Nancy Wiltink demonstreert gereedschap.BEELD DAPHNE LUCKER

Van der Klok en groepsgenoot Margit Klerk (54) vinden de combinatie van theorie en praktijk leuk. Klerk: “De cursus is heel

inspirerend en wat we leren geeft een goede mix van voeding en maatschappelijke context.” Klerk doet even later verslag van het bestuderen van hun stukje grond. Ze vertelt over de soort grond en hoeveel wormen ze hebben gespot. Nancy Wiltink: “En, ligt het onderbroekje daar lekker?”

De cursisten reageren enthousiast. Ze zijn graag buiten, hebben ideeën over het verbeteren van de Amsterdamse voedselomgeving en afvalverwerking, en hopen met hun groene vingers een steentje bij te dragen aan initiatieven als voedselparken, courgettegevels of stadstuinen.

Yvette Evers (51) zegt: “Ik kom zo blij thuis van een lesdag; een fijne dag met leuke mensen en lekker veel buiten in de weer.” Evers heeft een geveltuin en is geïnspireerd geraakt door wat er tegenwoordig gebeurt op het gebied van biologische voeding.

Verderop werkt tweedejaars cursist Welmoed (70) aan de voorbeeldtuin, waar ze net een aardappel in de grond ontdekt. “Je leert hier wat het betekent om in de stad een moestuin te hebben en hoe je met de grond en de omgeving omgaat.” Ze is zeventig, maar voelt zich twintig. “Dit vele buiten zijn houdt je jong.”

Wat is er nog meer?

Een stad is ondanks dichte bebouwing geschikt om tot allerlei vormen van eetbaar groen te komen. Rondom Amsterdam zit bovendien goede landbouwgrond, zoals in de vele polders. In 2020 richtten Nancy Wiltink, Michel Olden en Aliet Rogaar stichting De Eetbare Stad op, en in 2021 Moestuinschool Amsterdam. Maar er zijn nog talloze andere initiatieven, waaronder [Voedselpark Amsterdam](#) of [Buurtgroen020](#), voor hulp bij het uitvoeren van groene ideeën. Buiten Amsterdam heb je onder meer [Moestuin De Heerlijkheid](#), waar deze maand een moestuincursus begint op Berkenrode, een buitenplaats in Heemstede.