



Puur natuur

door Gertie Papenburg

Wie er op let, ziet in Buitenpost opvallend veel hagen. Niet alleen in de oudere delen van het dorp, maar ook in de nieuwbouw. Dat is niet vanzelfsprekend, want in verstedelijkend Nederland concurreert de haag met de schutting. In nieuwbouwwijken in westelijk en centraal Nederland zijn tuinen, als mensen die al hebben, inmiddels zo klein dat een haag al gauw een te grote ruimtevreter is. Als de tuinen wel groot genoeg zijn, hebben velen geen zin in zo'n bewerkelijk tuinelement. Een schutting hoeft niet te groeien, noch geknipt en in toom gehouden te worden.

Maar zoals gezegd, zijn er in Buitenpost nog veel hagen en wel in soorten en maten. Ik heb de indruk dat coniferenhagen in de meerderheid zijn, zeker in de nieuwere wijken, maar de aloude beukenhaag is een goede tweede. Het speelt natuurlijk een rol dat we hier nog relatief grote tuinen hebben, maar er zijn ook heel veel mensen die zich niet alleen de bewerkelijkheid maar ook de aantrekkelijkheden van een haag bewust zijn. En daar wou ik het eens over hebben. Hagen kunnen helpen de tuin op natuurlijke wijze af te schermen van de buitenwereld. Je tuin als eigen ruimte. Daarvoor kiezen velen dan de coniferenhaag

want die biedt, het jaar rond groen, die service het meest permanent. Coniferenhagen zijn wel erg onderhoudskritisch. Als je zo'n haag een tijdje niet in de gaten houdt en hij is hoger of breder geworden dan je eigenlijk wilt, is er praktisch geen weg terug. Beukenhagen zijn welis-



Beukenhaag begint herfstig te verkleuren. (Foto: Gertie Papenburg)

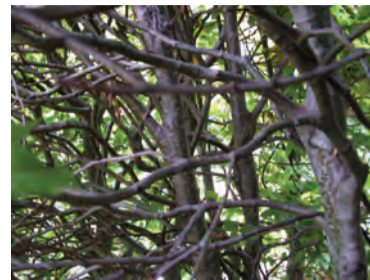
waar niet altijd groen, maar ze behouden dor blad de winter door. Trouwens aan beukenhagen vind ik het juist zo mooi dat de bladeren elk seizoen eigen kleuren en vormen hebben: de lichtgroene dunne, fladderende bladeren in het voorjaar, de hardgroene en stugge bladeren in de zomer, prachtige herfstkleuren in oktober-november, en het vaak omgekrulde, bruine blad dat gedurende de winter

deels steeds dunner en doorzichtiger wordt. Aan het eind van de winter waait veel van het dorre blad eruit, en dan - minpuntje - ligt er 'herfstblad' tussen je voorjaarsbloeiërs.

Ik 'hoor' u al denken: hij zal het ook nog wel over vogels gaan hebben. Nou... precies!

Hagen zijn een paradijs voor vogels, het hele jaar door. Dit geldt voor coniferen- én beukenhagen. Natuurlijk zijn bladluizen, rupsen en allerlei andere kleine diertjes die in de haag leven een voedselbron voor bijvoorbeeld mezen. Ook de winter door schuilt er allerlei klein grut aan spintjes en insectenpoppen tussen het gebladerte.

Maar wat die hagen vooral zo waardevol maakt is de binnenruimte. Dit moet u echt 's doen: steek uw hoofd eens door de buitenschil van het gebladerte! Het hele jaar vinden vogels er (ook letterlijk) fraaie verblijfsruimte. 's Zomers om er te schuilen en er te nestelen, al zijn die nesten niet erg veilig door de talrijke katten - vooral het gepiep van de jongen die gevoederd worden alerteert de kat. 's Winters bieden de hagen overdag maar zeker 's nachts de broodnodige beschutting tegen kou en wind. Wie de vogels 's winters voedert, weet wel dat de voederplaats ook als gedekte tafel fungeert voor de sperwer, die graag een mus of een spreeuw verschalkt. En op zulke momenten zijn die hagen ook een uitkomst voor de vluchtende vogels.



Binnenruimte van een beukenhaag in de zomer, schuin-dwarsdoorkijk. (Foto: Gertie Papenburg)

Ten slotte nog één feitje. Beukenhagen bieden een ideale omgeving voor voorjaarsbloeiende planten. Die voelen zich erg prettig onder en achter (= aan de schaduwkant) van de haag. Daar hebt u fraaie tuiniersmogelijkheden, die insecten vooral ook helpen in de fase dat het nieuwe seizoen opstart.



Voorjaarsbloei onder en achter een beukenhaag, vooral sterhyacinth (Scilla) en bosanemoo. (Foto: Gertie Papenburg)

Wellicht spreek ik namens tal van tuinvogels als ik zeg: alle hageniers van Buitenpost, bedankt voor jullie keuze voor die wat bewerkelijke maar o zo natuurrijke haag. Hou jullie dorp zo groen!

Gertie Papenburg
gmgjtp@xs4all.nl, 06 23627840

Tuinbeleven



Jan Willem Zwart schrijft iedere maand de column "Tuinbeleven" De tuin van De Kruidhof is daarvoor zijn inspiratiebron.

Pantarhei

Voor mij ligt het boek "Herfst" van Jac. P. Thijssse. De zelf ingeplakte plaatjes in het boek brengen mij tot een soort van herfst van vroeger. Een herfst waar een spinnenweb gemaakt werd van satéprikkers, kastanjes en een bolletje wol. Het is de herfst van gekleurde herfstbladeren voor het raam en een wandeling door het Veenkloosterbos. Het is ook de herfst van een geurende appeltaart en gezelligheid binnenshuis. Nog steeds herkenbaar in deze tijd. De spinnenwebben hangen nog steeds voor de ramen op de scholen in Buitenpost. In hetzelfde boek van Thijssse staan twee Griekse woorden "Pantarhei" - de oude Grieken zeiden het: alles stroomt, is in beweging. Zo is het ook met natuurbeleving. Met herfstbeleving is het heel anders dan pak hem beet 30 jaar geleden. Natuurlijk zijn de spinnenwebben er nog en wordt er ook zeker nog appeltaart gebakken en gegeten, maar een herfst met het winterklaar maken van de tuin is wel degelijk anders dan 30 jaar geleden. Overheden nemen hierin steeds een beter voorbeeld. Voor de winter worden er geen perkjes meer gespuit, niet meer geflapt zodat er alleen nog zwarte grond te zien is. Er wordt zelf langs groenstroken helemaal niks gedaan. Dat is geweldig voor de biodiversiteit rondom ons dorp. Verschillende soorten wilde bijen vinden een overwinteringsplaats in de holle stengels van de uitgebloeide bloemen. Onder de bladeren speelt zich een heel insecten en keverleven af, volop beweging. Pantarhei! Het is misschien even wennen dat uitgebloeide bloemen blijven staan maar in het voorjaar wordt dit dubbel en dwars goed gemaakt. Pantarhei, alles is in beweging, dat is de kringloopgedachte van deze groenstroken maar ook onze eigen bewegende gedachten. Was het niet zo dat wij het 30 jaar geleden heel gewoon vonden dat alles winterklaar gemaakt werd? Is het niet zo dat wij er meer en meer aan beginnen te wennen dat natuur gewoon heel dicht bij ons huis is, in onze tuin is? Is het niet zo dat er al heel veel Buitenposters een bijenhotel hebben? Ervoor gezorgd hebben dat er bloembollen in de grond zijn gezet, er meer en meer bloemen gezaaid zijn in braakliggende stukken. Alles is in beweging. Ook het denken over natuur.

Spits gezegde

Leer van gisteren,
droom van morgen,
maar leef vandaag.



Binnenruimte van een beukenhaag in de herfst, in de lengterichting gezien. (Foto: Gertie Papenburg)



Recept

door Tamara de Boer

Kaasfondue

Hoofdgerecht voor 2-3 personen

Met de feestdagen voor de deur is het heel erg fijn om wat langer te tafelen, als gezin of met vrienden of familie. Maar ook op een 'gewone' dag kan het heel fijn zijn om lekker eten te maken en tijdens en na het eten met aandacht voor elkaar aan tafel te zitten. Kaarsen aan, lekker drankje erbij... de goede gesprekken volgen vanzelf.

Een gerecht wat zich daar erg goed voor leent is kaasfondue. Deze maand wil ik mijn persoon-

lijke klassieker met jullie delen. Het leuke is dat je er van alles in kunt dopen. Ik geef een aantal suggesties, maar in principe kan alles wat enigszins gecombineerd kan worden met kaas in de fondue. Dus leef je uit! De kaassoorten Gruyère en Emmentaler zijn de klassieke kaassoorten die voor kaasfondue gebruikt worden, maar zelf gebruik ik voor dit recept ook vaak (jong) belegen kaas gewoon uit de supermarkt. Ik vind het net zo lekker! Het recept is geschikt voor ongeveer 2-3 personen. Als je voor meer mensen kookt, kun je de hoeveelheden heel makkelijk verdubbelen.



Ingrediënten:

45 gram boter
45 gram bloem
150 ml groentebouillon
150 ml melk
1 glas droge witte wijn
250 gram kaas, in blokjes
1 teentje knoflook, uitgeperst
een paar theelepels groene pesto
peper en zout

Bereiding:

Smelt de boter in een pan en roer hier de bloem doorheen. Blijf goed roeren, zodat het niet aanbrandt. Voeg de melk en bouillon toe en roer tot het een gelijkmatige pap wordt. Voeg de

witte wijn toe en vervolgens in kleine hoeveelheden de kaas. Blijf goed roeren totdat de kaas gesmolten is. Breng tot slot de kaasfondue op smaak met de knoflook, pesto, peper en zout.

Lekker om in de kaasfondue te dopen: stokbrood, cherrytomaatjes, komkommer, kleine (voorgebakken) gehaktballetjes, druiven, champignons (even kort opgebakken), paprika, wortel en alles wat je verder maar lekker vindt. En natuurlijk een glaasje witte wijn erbij!