



Anders dan in traditionele volkstuinten, liggen de tuintjes van MijnStadstuin niet rechthoekig. Vanaf 35 euro per maand kunnen Amsterdammers in Nieuw-West, vlak voor Halfweg, een stukje grond huren.

Groen(t)e vingers

Iedere Amsterdammer kan nu een moestuin van formaat beginnen. In Nieuw-West verhuurt Mijn-Stadstuin lapjes grond vanaf vijftig vierkante meter. Met of zonder butler. tekst BJÖRN BEERTHUIZEN foto's LINDA STULIC

ADVERTENTIE

**WONING
KOPEN OF
VERKOPEN?**

SEM
MAKELAARS

ALTIJD IN DE BUURT!
semakelaars.nl | 020 7400531

Je eigen groenten verbouwen, bijvoorbeeld in een volkstuin, is populair. Wachtlijsten van zeven of acht jaar zijn in Amsterdam geen uitzondering, zegt Robin van Asperen (31) tussen de biologische sla, aardappelen en tuinbonen op een weiland, vlak voor Halfweg.

Hij speelt daar handig op in. Een jaar geleden begon Van Asperen MijnStadstuin in de buurt van evenementenlocatie Rijk van de Keizer, aan de rand van de stad. Vier hectaren landbouwgrond, gelegen in Nieuw-West, die hij vijftig jaar in erfpacht heeft genomen voor twee ton.

Amsterdammers zonder tuin of balkon kunnen een stukje grond huren, vanaf 35 euro per maand. "Veel van onze tuinders zijn tweeverdieners met een gejaagd stadsleven, voor wie de drempel van een complete moestuin te hoog is. Ze hebben geen ruimte om groenten te kweken of te weinig tijd voor het onderhoud, te weinig kennis of ze vinden het een te grote financiële investering. Hier kunnen ze een tuinbutler inhuren om werk over te nemen of om samen een teeltplan op te stellen."

Mensen kunnen kiezen uit drie pakketten. Het basispakket bestaat uit vijftig, honderd of 150 vierkante meter grond, een waterservice en gebruik van gereedschap. Ook het gebruik van de kantine en leemovens 'om lekker pizza of brood in te bakken' is inbegrepen.

Van Asperen zet de sproei-installatie aan. Hier en daar zijn al wat mensen aan het oogsten. Ze komen na hun werk of in het weekeinde naar hun moestuin. Een man heeft een hele berg tuinbonen van zijn landje gehaald. "Eigenlijk ben je nog wat te vroeg," zegt Van Asperen. "Als je nog een week wacht, zijn ze perfect."

Zaadgoed en begeleiding zijn niet inbegrepen. Een tuinbutler kost twintig euro per uur. "Bij andere volkstui-

nen zie je mensen vaak afhaken, omdat er onvoldoende begeleiding is. Jammer, want met een beetje hulp zie je al heel snel dat mensen zich het tuinieren eigen kunnen maken."

De gemaksmens kan ook kiezen voor full service, waarbij de boeren van MijnStadstuin het volledige onderhoud doen en je alleen nog maar hoeft te oogsten.

Naast de sportvelden op de kruising van de Nico Broekhuysenweg en de Tom Scheursweg markeren twee groene containers de ingang van het terrein. Die containers fungeren ook als kantine. Anders dan in traditionele volkstuinten liggen de tuintjes hier niet rechthoekig; Van Asperen kiest voor ronde vormen of een honingraatstructuur. "Nadat mensen vakken hebben gemaakt, delen ze met bijgeleverde software hun tuin in. Zo houd je gewassen bij elkaar: look bij de look, kool bij de kool. De tuinbutler kijkt dat ontwerp na en dan kun je beginnen. Je print je opzet uit en plant je zaden. Net *real-life Farmville*."

Pluktuinen

Van de 75 tuintjes zijn er 69 verhuurd. Er staan gewassen in allerlei stadia. Van Asperen haalt wat tuinboontjes van de plant om te proeven. Ook de aardbeien zijn rijp om te worden geplukt. Achteraan staat een grote kas die Van Asperen 'de horecavel' noemt: MijnStadstuin verhuurt ook aan horecazaken. "Zij kunnen bij ons aangeven hoeveel en welke groenten ze willen hebben. Die gaan bij ons de grond in en als het tijd is om te oogsten krijgen ze van ons bericht. We zijn bijvoorbeeld hofleverancier van het Rijk van de Keizer."

Aan de rand van het terrein zijn pluktuinen. "Daar kweken we dit jaar pompoen, suikermais en eetbare bloemen. Via een nieuwsbrief laten we weten wanneer mensen kunnen langskomen. Ze kunnen zelf oogsten en per kilo afrekenen."

Met zijn bedrijf wil Van Asperen de stedeling bewus-



Nadat mensen hun tuin hebben ingedeeld, kijkt een tuinbutler hun ontwerp na. En dan kun je als moestuinder beginnen.

ter maken van het belang van zelfvoorziening. “Het is niet langer een luxe, maar bittere noodzaak dat stedelingen hun voedsel steeds meer uit de eigen omgeving halen. Op dit moment levert de metropoolregio Amsterdam 0,4 procent van al het voedsel dat in de stad wordt geconsumeerd. Ik vind dat heel weinig. We moeten met z'n allen in tien jaar naar twintig procent toe.”

Gelukkig gaan mensen beseffen dat we goed voor ons eten moeten zorgen, zegt hij. “Er is een gezond wantrouwen tegen de voedselindustrie. En je ziet na jaren van individualisering een hernieuwd gemeenschapsgevoel.”

‘Biologische groente nieuwe stijl’ noemt Van Asperen zijn project. Het idee voor MijnStadstuin bedacht hij tijdens zijn afstuderen aan de Kaos Pilot Business School in Denemarken, gericht op sociaal ondernemerschap. “We willen dat meer mensen zich bewust zijn van hun eetgedrag. Wie tuiniert, loopt op een andere manier door de supermarkt. Het mooie van eten uit eigen tuin is dat je groente oogst als die rijp is, terwijl groenten in de voedingsindustrie vaak prematuur van het land worden gehaald. Dat is dood- en doodzonde. En je eigen groenten verbouwen is natuurlijk vooral ook leuk.”

www.mijnstadstuin.nl



Robin van Asperen

Vijf tips voor de moestuin

1. Haal kwalitatief goed zaad en plantgoed

Dat bepaalt in hoge mate het succes van je teelt. Robin van Asperen: “Dat goedkope zaad uit de supermarkt is echt troep. De helft komt niet op en de andere helft gaat dood.” De Bolster en De Zaderij zijn volgens hem goede voorbeelden van onafhankelijke zaadveredelaars die kwalitatief hoogwaardig zaadgoed leveren dat bijna altijd opkomt.

2. Zorg voor diversiteit

Verschillende planten gebruiken verschillende grondstoffen en trekken verschillende insecten aan. Op deze manier creëer je een natuurlijke balans. Hou ook goed de plantafstand in de gaten. Te kort op elkaar geplant zullen ze nooit hun potentie kunnen bereiken. Planten moeten dan te veel om de grondstoffen concurreren.

3. Zorg voor een vruchtwisselsysteem

Dit betekent dat je een gewas niet twee jaar achter elkaar op hetzelfde stukje grond kweekt, om je grond niet uit te putten. Hiermee voorkom je bovendien dat je kunstmest en pesticiden moet gebruiken en dat is meteen de vierde tip.

4. Gebruik nooit kunstmest of pesticiden

Dat vernietigt je bodemleven en heeft na een korte termijnpiek een negatief effect.

5. Begin niet te moeilijk

Eenjarige gewassen zijn altijd gemakkelijker dan tweejarige gewassen. Radijzen, sla, snijbiet, tuinbonen en kruiden zijn prima om mee te beginnen.



Hooftstad

Tugela

Meer nog dan het in een oogwenk veryupte Oud-West voel je in Oost dat de stad pulseert. De Watergraafsmeer was natuurlijk al Oud-Zuid, maar dan voor BN'ers van de B-lijst en net iets minder geslaagde acteurs en ondernemers. Het Sciencepark zit vol met hyperintelligente, supergemotiveerde types, op elk bankje zit een potentiële Nobelprijswinnaar.

De Indische Buurt heeft de grootste metamorfose ondergaan. Hoe lang geleden is het dat zelfs de politie zich nauwelijks in de Javastraat durfde te vertonen? Nu kun je er al bijna geen behoorlijk tapijt meer kopen, maar des te meer soja cappuccino's, glutenvrije flammkuchen en lokaal gebrouwen quinoabier.

Nu de Weekbladpers tegenover *Het Financieele dagblad* en BNR is ingetrokken, zou de Wibautstraat wel eens de nieuwe Wibautstraat kunnen worden. In de voormalige krantendriehoek zit straks meer dan genoeg horeca om alle dorstige journalisten te laven. En als het Beukenplein nog hipper wordt, gaat het zeer doen.

Alleen de Transvaalbuurt heeft moeite aan te haken. De Ringvaart is een barrière naar het prachtige Frankendael, de spoordijk sluit de wijk af richting Oosterpark. De draaideuralcoholisten van het Krugerplein zijn – wellicht tijdelijk – verdwenen, er hangen alleen nog wat groepjes cryptojihadisten aan de speeltoestellen op het Steve Bikoplein.

Bij café Ruk & Pluk rechtsaf ligt de Tugelaweg, aan de onderkant van het spoortalud. Haaks hierop staan de Spitskopstraat, de Magersfonteinstraat en de Laing's Nekstraat, die uitkomen op de Retiefstraat. Tot voor kort een gruiszigt buurtje waar je – hoe zeg je dat netjes? – nog niet morsdood gevonden zou willen worden.

In opdracht van corporatie Ymere werden twee uitgewoende blokken gesloopt en vervangen door nieuwbouw naar een ontwerp van het Amsterdamse bureau M3H, dat al eerder opviel met zorgvuldig gedetailleerde houten woningen in de Kinkerbuurt.

Het nieuwe ontwerp wijkt in volume niet af van de bestaande bouw-enveloppe. De gesloten bouwblokken zijn vierlaags en hebben kapellen in de met oranje pannen beklede schuine kap. De gevels zijn afgewerkt met een rode, iets doorgebakken baksteen, de houten kozijnen kloek en fris wit geschilderd. Op het eerste gezicht is er weinig verschil met wat er eerder stond.

Maar van dichtbij val je van de ene verbazing in de andere. Het metselwerk is een duizelingwekkend gedetailleerde compositie, kops gemetselde rollagen, verticaal gestapelde stenen, afgewisseld met een groter formaat stenen en in ijscokleurtjes geglazuurde exemplaren. De onderzijden van de uitkragende balkons zijn beurtelings pistache-, perzik- of vanillekleurig gemetseld. Chocoladekleurige regenpijpen zitten vlak in het metselwerk en verdwijnen halverwege in een uitkragend kubusje. De brievenbussen zijn sculpturen, gehakt uit satijnzacht gezoet Belgisch natuursteen, en hebben diep terugliggende leverkleurig gepoedercoate kleppen. De kozijnen steken op hoeken uiterst subtiel buiten de rooilijn, de huisnummering is fraai blind gegraveerd in de stenen brievenbuspartijen. Alle deuren, zelfs die van de bergingen, zijn aan de buitenzijde voorzien van een zachtcrème geschilderd frame van fraai afgeronde hardhouten latten. En zo kan ik kan nog wel even doorgaan over dit ogenschijnlijk eenvoudige, maar zo zorgvuldige, met inderdaad veel liefde, geduld en vakmanschap vormgegeven en gerealiseerde project. Bouwkunst in optima forma.

Voor dit stukje heb ik de afgelopen jaren meer dan driehonderd gebouwen bekeken. Heel af en toe kom ik een project tegen dat ik zelf gemaakt had willen hebben. Dit is er daar een van.

★★★★★★★

Ronald Hoofst
r.hoofst@parool.nl



FOTO RONALD HOOFST