

TELEN en OOGSTEN in eigen tuin

Netty en Wil Engels-Geurts zijn bekend van hun brood- en gebakboeken als 'Vlaai en ander Limburgs gebak', 'Leer Limburgs koken' en 'Koken met Limburgs bier'. Na de keuken is nu de tuin aan de beurt. In 'Van moestuin tot appelmoes' doet het echtpaar uit Thull uit de doeken hoe je een Limburgse moestuin aanlegt, onderhoudt en de oogst ervan verwerkt. „Geen aubergines en kiwi's, wel aardappelen en kruisbessen.”

door Ray Simoen

Ze kijken verbaasd bij de vraag of ze blij waren dat ze naar buiten, de tuin in konden en de keuken eindelijk vaarwel konden zeggen. De keuken, waar ze jaren keihard gewerkt hadden aan het bakken van vlaaien, broden en gebak en het koken met bieren voor hun vele boeken. „We hebben altijd onze moestuin van zo bij 10 meter achter het huis gehad. En altijd hebben we gegeten en gesmoep van alles wat we zelf teelden en later inmaakten of weckten”, zegt Wil Engels snel. „Van huis uit zijn we grootgebracht met een moestuin. Mijn vader was onderwijzer in Roggel en had een volkstuinje. Met de groentes en het fruit, dat hij meebracht, zijn we opgevoed”, voegt zijn vrouw, Limburgs eerste voedselhistorica Netty eraan meteen aan toe. Intussen is Wil de keuken ingedoken en keert met een groot blad met brood, kaas en een stel potjes terug. „Dit is pesto, gemaakt met zelf gekweekte basilicum. Dat zijn gehakballetjes, met kruiden op smaak gebracht. En hier is nog een tomatenketchup, ook met kruiden. Alles -tomaten en kruiden- komt uit onze eigen tuin achter de bloementuin en uit de serre. Lekker op Limburgs roggebrood. Kom, tast toe en smeer”. De boodschap is duidelijk. Hoewel het nijdere echtpaar bekend werd met zijn vele bak- en kookboeken die Limburg de smaak van vroeger leerde bakken, braden en koken, is de tuin altijd hun favoriete plek geweest. Ze zijn heus niet alleen bakkers en kok. Aan hun vingers kleefde niet alleen vlaaivulling en ballenbrij. De wortelen en preien zijn hun net zo lief als de peren en pruimen. Hun grote, ook landelijke doorbraak beleefden ze in 1983 met het boek *Inmaken en Bewaren*. „Dat werd een groot succes omdat er in Nederland geen enkel boek was, dat mensen leerde hoe ze moesten inmaken en wecken met groente en fruit uit de eigen tuin. Er verschenen enkel vertaalde werkjes uit het Engels, maar in een Engelse tuin staan andere groentes dan bij ons”, aldus Netty.

Terwijl hij een gehakballetje in de huismakke tomatenketchup doopt, voegt Wil eraan toe: „Als kind moest ik op woensdagmiddag altijd wieden in de tuin thuis. Niet leuk. Maar op 14 juni was het altijd feest, elk jaar. Dan kregen we de eerste nieuwe aardappelen te eten, met gebraden kip.” Met de blik van een blij kind peuzelt hij de gehakballetje op. Gaffield vertelt hij een oud volkstuinverhaal. „Mijn vader zat ook op een volkstuin in Sittard. Hij wilde per se de dikste aardappelen telen.” Met een lachje onderbreekt Netty hem. „Hij had zeker nog niet gehoord van het gezegde 'de stomste boeren hebben de dikste aardappelen'”. Wil gaat glimlachend verder. „Met een beetje duivennest in het pootkultje zou je dikkere aardappelen krijgen, zo had hij gehoord. Het klopte nog ook. Pa had de dikste aardappelen, als suikerbieten zo groot. Alleen waren ze van binnen helemaal hol. Heeft hij niet verteld tegen de jury van de aardappelwedstrijd.”

Hun nieuwe boek *Van moestuin tot appelmoes* hebben ze niet geschreven om sterke verhalen uit de moestuin te kunnen vertellen. „We werden vaak gebeld door mensen met een tuin, die advies vroegen. Ze wisten niet wat ze met hun oogst aan groente en fruit aan moesten en welke groentesoorten ingemaakt, in weckpotten of diepvrieszakken gedaan konden worden. Dat bracht ons op het idee om een boek te schrijven met adviezen en uitleg, van het telen en wekken tot het spitten, wieden, oogsten en bewaren toe”, aldus Netty. „We wilden onze ervaring met en kennis van groente en fruit uit de eigen tuin en keuken doorgeven.”



Netty en Wil Engels-Geurts met een deel van hun oogst.

Net als hun (gebak- en kookboeken heeft ook hun moestuinboek een duidelijk Limburgse signatuur. „We werken enkel met groentes, kruiden en fruitsoorten die de Limburger in zijn tuin zet. Alleen geen schorseneren. Die zijn te lastig om schoon te ma-

ken”, aldus Netty. „Geen kiwi's en aubergines en ook geen zuring en postelein. Dat lusten we in Limburg niet. Te zuur. Voor mij zeker. In mijn diensttijd heb ik het moeten eten. Vreselijk”. Wil speelt d'zure zuringer weg met een slok koffie.



schermen van de gewassen vormen de rest van de introductie in het groene leven. Maar lessen in aardappelen potten en telen, wordt de Limburgse tuinier daar blij van? De suppers hebben toch hele reeksen rassen en smaken? Wil verslikt zich bijna in een balletje pesto. „Aardappelen, hartstikke leuk, man. Het kost amper tijd en moeite om ze te potten en te laten groeien. En dan het prachtige gevoel dat je je eigen aardappelen kunt oogsten. Dat wil niemand missen.”

Vervolgens legt het Thuller echtpaar in zijn boek uit hoe je de verschillende groentes, kruiden en fruitsoorten in de Limburgse tuin moet telen, planten en verzorgen. Beknopt, helder en overzichtelijk. Veel aandacht is besteed aan het verwerken en bewaren van de oogst. Het nijdere duo heeft dat niet zonder duidelijke reden gedaan. „Als het weer meezit, heb je in een mum van tijd een hele berg erwten en bonen. Die krijg je zelf niet weggewerkt, ook niet als de buren helpen met eten”, meent Wil. Vandaar dat in het boek een uitgebreid 'Bewaar ABC' is opgenomen. Daarin staan de verschillende methodes en technieken om op elke gewenst moment over de begeerde groente- en fruitsmaken te beschikken: chutneys, relishes maken, invriezen, inkuisen, inmaken in zuur en zoet, sapjes maken, wecken, zouten en conserveren met alcohol. Zonder veel omhaal van woorden gaat het duo te werk. De didactische achtergrond en ervaring van Netty betaalt zich weer uit. Veel wordt ook verhelderd met sfeervolle foto's, die met een 'Limburgse touch' al het moestuinlekkers in beeld brengen. Een licht nostalgische was van 'vroeger', toen iedereen zowat aan het wieden en wecken was, hangt over het boek. Maar wat oud leek, is nu weer spinglevend, kijkt maar naar de trend van zelf jams, sapjes en smoothies maken en groente en fruit drogen of fermenteren.

Wie oogst wil niet alles in potten, weckflessen en diepvrieszakken stoppen. Die wil proeven. Daarom zijn recepten opgenomen zodat de noeste widders en spitters kunnen genieten na hun arbeid. Geen moderne lifafjes, maar traditioneel Limburg lekkers als kervelsoep, pruimenvlaai, appelmoes van oma, aardbeien op brandewijn en vele tomatenvariaties. „Helaas hebben we ons moeten beperken. Er was veel meer te vertellen en uit te leggen over de moestuin”, aldus Wil. Het duo kent niet alleen de smaak van Limburg, het kent ook de beurs van Limburg. „Limburgers geven nooit meer dan 20 euro uit voor een kookboek”, aldus Netty. „We wilden laten zien dat een moestuin je jong en vital houdt. We zijn allebei 74 jaar nu. Dankzij de gezondheid, die we uit de eigen tuin halen”, besluit Wil.

Wil en Netty Engels-Geurts, *Van moestuin tot appelmoes*, uitg. TIC, 19,90 euro.

Het boek is een handig en duidelijk gereedschap voor wie een moestuin wil beginnen of al heeft. „Want iedere tuinier heeft wel onbeantwoorde vragen. We pretenderen niet alles te weten. Integendeel, we raden ook elke tuinier aan met zijn of haar buurman te praten. Is ook nog gezellig ook”, geeft Netty aan. Begonnen wordt met een heldere uitleg over de aanleg van een moestuin en hoe je je grond geschikt maakt voor al het gezond en lekkers dat je wilt gaan telen. Lessen in spitten, onkruid onschadelijk maken en het be-

foto's uit boek 'Van moestuin tot appelmoes'

