

A photograph of a young man with short brown hair, wearing a grey t-shirt and grey trousers, standing in the doorway of a rustic wooden greenhouse. The greenhouse is filled with various plants, including tall tomato plants with green fruit, yellow daisies, and leafy greens. The structure has a gabled roof with glass panels. The background shows lush green trees.

**Liters smoothies
en bergen met
kruiden en verse
groenten komen
hier uit. Eigenlijk
veel te veel
voor ons.'**



Jelles makkelijke moestuin

Een perfecte moestuin die niet fout kan gaan en nog geen vijf minuten onderhoud per dag kost: dat is de Makkelijke Moestuin. Al jaren verbouwt Jelle Medema zijn groenten volgens deze succesvolle methode en probeert hij heel Nederland (én daarbuiten) enthousiast te krijgen.

Tekst: Kristel Engelen / Foto's: Sietske de Vries

Hoi ik ben Jelle.' Met die woorden worden bezoekers van de site makkelijkemoestuin.nl al sinds het prille

begin verwelkomd. Tien jaar later is dat onveranderd gebleven. Wat - of beter gezegd: wie - wel veranderd is, is Jelle zelf. Het is geen jongetje van 14 meer, maar een volwassen kerel van bijna 2 meter lang. We bezoeken hem op de plek waar het allemaal begon: in de tuin van zijn ouders in het Groningse dorpje Den Andel.

Liters smoothies

Jelles ouderlijk huis staat midden in een boomgaard met kersen- en perenbomen. Ruimte is er genoeg in Den Andel, een dorpje met nog geen vijfhonderd inwoners. De bakken van 120 x 120 cm waarmee de jonge Groninger al hele groepen Nederlanders aan het moestuinieren heeft gekregen, zijn hier in veelvoud naast elkaar uitgesteld. Het weelderige groen laat niets te raden over: de planten hebben het hier naar hun zin. Via een eenvoudige constructie van steigerbuizen groeien klimplanten de hoogte in. Jelle wijst ons op een aantal bakken bij het kweekkasje. „Met deze vier is het ooit begonnen. De aardbeien staan er al vanaf het prille begin en lijken met het jaar lekkerder te smaken.” De andere bakken kwamen er later bij. Hier groeien asperges, klimcourgettes, Japanse wijnbessen en nog veel meer. Door het efficiënte kweekstelsel levert het nogal wat oogst op. „Liters smoothies en bergen

De bessen van Japanse wijnbes zijn volgens Jelle 'de lekkerste die er zijn'. „Ze hebben een super intense, zoete aardbeien/frambozen-smaak en maken elke groene smoothie lekker. Hij is meerjarig. Zet hem in de grond en je hebt er geen omkijken naar.”



'Ik ga dan zitten tellen: uit één vak oogst je negen bietjes, zestien radijsjes en bergen peterselie.'

met kruiden en verse groenten komen hier uit. Eigenlijk veel te veel voor ons”, lacht Jelle. Met 'ons' doelt Jelle op zijn ouders, zijn broer Arjen en vriend Robbin, met wie hij de Makkelijke Moestuin runt. „Tot vier jaar geleden werkte ik ernaast nog als grafisch vormgever bij een Multimedia-bureau. Omdat het steeds drukker werd, moest ik kiezen: zou ik de website dood laten bloeden? Of er vol mee aan de slag gaan? Ik vond mijn werk heel leuk, maar dat laatste leek me nog veel leuker.”

Inspiratie uit de VS

Het succes van de Makkelijke Moestuin zit hem in het laagdrempelige. De bakken kun je overal neerzetten. Door ze in kleine vakken te verdelen en enkel de groenten te kweken die compact groeien, kun je wel zestien soorten in één bak kweeken. Iedereen

kan het, kweken kan overal - ook op een balkon - en de kans van slagen is groot, heel groot. Jelle: „Dat ik het als 14-jarige voor elkaar kreeg, zegt genoeg. Een aantal jaar daarvoor had ik samen met mijn moeder geprobeerd om een traditionele moestuin op te zetten, maar de oogst mislukte steeds, met alle bijbehorende frustraties. Toen mijn moeder voor haar werk bij de KLM naar Amerika vloog, kwam ze terug met het boek Square Foot Gardening van Mel Bartholomew.” Jelles Engels was door het online gamen goed genoeg om het boek te doorgronden en hij ging ermee aan de slag. Hij begon met de vier bewuste bakken bij de kas. „Hoewel ik mijn kamerplant niet in leven kon houden, bleek al snel dat ik dit wel kon. Alle planten groeien op een overdreven overzichtelijke manier in vakken: ik oogstte met succes. Ondertussen zag ik elke dag onderweg in de trein naar school hoe mensen in een volkstuinencomplex de hele dag aan het spitten en zwoegen waren, terwijl de oogst toch mislukte. Toen



dacht ik: als ik dit kan of all people, dan moeten anderen dit ook weten.” En zo begon de website met de woorden: ‘Hoi ik ben Jelle. Ik ben 14 jaar, hou van skaten en computeren en ben (een beetje) lui.’

Zo efficiënt mogelijk

Met een emmer regenwater in de aanslag maakt Jelle een ronde door de moestuin. Met een bakje schept hij steeds wat water bij de planten. „Doordat alles in bakken groeit, hoef je je minder druk te maken om het bewateren. Ik denk ook dat het ongedierte minder is met dit systeem. Omdat alles door elkaar groeit, heb je automatisch minder last van ziektes en plagen.”

De dertig soorten Makkelijke Moestuin-zaden zijn uitgezocht op efficiëntie. Jelle wijst ons op een palmkool. „Een van mijn favorieten. Hij smaakt bizar lekker in soepen en stampot en in tegenstelling tot boerenkool, die de hele bak nodig heeft, groeit hij perfect omhoog. Door de onderste helft van de bladeren weg te halen, kan hij gewoon doorgroeien, ook in de winter. De plant gaat het hele jaar mee.”

Bij sla gaat het net zo. Onder het mom van ‘Wat heb je aan twintig kroppen in één keer?’, heeft Jelle meerdere soorten staan waarvan hij steeds de buitenste blaadjes wegplukt. Zoveel mogelijk oogsten van weinig ruimte, daar draait het om. Tegen een klimrek groeien sugar snaps, peultjes en klimcourgettes. „Die laatste is vrij uniek”, weet hij. „Normaal woekert de courgette de breedte in, maar deze ‘Black Forest’ klimt omhoog en er komen superveel courgettes aan. Ik ga dan tellen: uit één vak oogst je negen bietjes, zestien radijsjes en bergen peterselie. Tel je alles op dan zou je aan de oogst uit één bak per jaar ruim 200 euro in de supermarkt kwijt zijn. Dit efficiëntie-project is echt mijn uitdaging geworden.”

Smaakbommetjes

In het kweekkasje groeit alles wat naar de Italiaanse keuken ruikt, zoals basilicum. Cherrytomaten klimmen tegen rekjes omhoog. Wat grappig, constateer ik... klimtomaten. „Bedoel je dat jouw tomaten niet klimmen dan?”, vraagt de moestuinier verbijsterd. „Ik meen het oprecht hoor”,

voegt hij er nog eens aan toe, „dat wist ik niet. Veel mensen denken dat ik een of andere moestuingoeroe ben, maar dat is niet zo. Ik Google meer dan dat ik weet.” De cherrytomaten worden tijdens de groei steeds omhoog geholpen. Soms moeten er wat dieven weggehaald worden, omdat de plant anders meer blad dan tomaten krijgt. Maar dat is het waard. „Ongelofelijk hoe extreem veel smaak er in zo’n tomaatje kan zitten. Die is in niets vergelijkbaar met supermarkttomaten.” En met een grijns: „Ken je die veel te dure tomaatjes die je bij delicatessewinkels vindt?” Wijzend naar de cherrytomaten: „Deze komen daar ook vandaan. Een kwestie van opensnijden en de zaadjes eruit halen.” Sinds zijn achttiende woont Jelle in de stad Groningen, op twintig minuten rijden van hier. Nog dagelijks komt hij terug voor de tuin en zijn bijgelegen kantoor. Bij zijn appartement heeft hij een balkonnetje, mét een kleine bak met kruiden, maar de echte oogst neemt Jelle mee vanuit Den Anel. „Sla, radijsjes, kruiden... elke dag valt er wel wat te plukken. Er zijn eetbare bloemen

Jelle runt de Makkelijke Moestuin met onder meer zijn broer Arjen.



en van bieten eet ik ook het blad, bijna alles kun je wel eten.” De kunst is om op tijd te oogsten, voor het doorschiet. En dan snel opnieuw inzaaien, want zo oogst je van elk vak wel vier keer. „Na de veldsla zaai ik snel radijsjes en binnen een maand oogst ik alweer. Reuzenradijzen moet je eens proberen, dat zijn echte joekels!”

Geen spindokter

In de afgelopen tien jaar heeft Jelle het systeem van Bartholomew doorontwikkeld en eigen gemaakt. Door de toenemende vraag van blogbezoekers zijn er moestuinbakken, klmsystemen, zaden en speciale grondmengsels ontwikkeld. Allemaal te koop via de webshop, maar ook via fysieke winkels zoals Intratuin. Jelle: „Alle planten doen het geweldig op de MM-mix. Natuurlijk win je er geen pompoenwedstrijd mee, maar als je laagdrempelig aan de slag wil met een gemengde moestuin, dan is het de ideale voedingsbodem. Wat ik heel tof vind, is dat het mengsel heel duurzaam is. Het gaat eindeloos lang mee; het enige wat je moet doen, is af en toe aanvullen met compost.” Een briljant concept. Zo briljant dat sommige mensen denken dat er een spindokter achter zit, dat de Makkelijke Moestuin bedacht is door een slimme marketeer die door middel van strategische contentmarketing veel geld verdient. Maar dat is absoluut niet aan de orde, zegt Jelle: „Het MM-mengsel bestaat voor een derde uit vermiculiet, een derde uit heel voedzame compost en een derde uit turf. Daar maken we geen geheim van. Op de website staat ook hoe

Tomaten en courgettes worden warm voorgezaaid, maar eigenlijk is Jelle daar niet zo van. „De meeste plantjes zaai ik direct in de vollegrond. Mijn ervaring is, dat je er sterkere planten door krijgt.”



‘Veel mensen denken dat ik een of andere moestuingoeroe ben, maar dat is niet zo. Ik Google meer dan dat ik weet.’

je het zelf kan maken. We worden wel door bedrijven benaderd die commercieel gezien interesse hebben, maar rijk worden is niet ons doel. We doen dit om zoveel mogelijk mensen aan het moestuinieren te krijgen.”

Toekomstdromen

Wat begon als hobby, is uitgegroeid tot een website met gemiddeld zo'n zeventienduizend bezoekers per dag. Jelle merkt dat zijn publiek steeds jonger wordt. „Via de site kan ik de gebruikersleeftijd volgen en die wordt met het jaar lager. Ik vind het echt cool om te zien dat de moestuin hipper wordt. Toen ik de website begon, was ik 14 en zat ik op de middelbare school. Mijn klasgenoten vonden me een ‘geitenwollensok’, begrepen niets van mijn hobby. Mijn doel was om de moestuin toegankelijk te maken voor alle mensen. Inmiddels heb

ik voor mensen die niet willen of kunnen bukken een bak op poten ontwikkeld. Aan scholen lever ik bakken die veilig zijn voor kinderen.”

„Twee jaar geleden maakte ik samen met Arjen, die programmeur is, een gratis app, die we dit jaar nog beter hebben gemaakt. Wij willen bij mensen die laatste barrière wegnemen. Bij moestuinieren draait het om timing, die kun je met een app beter bedienen dan met een website of boek. Komen de zaadjes niet binnen een week op zoals op het zakje stond? Dan kunnen we mensen door het proces heen begeleiden en zo voorkomen dat ze afhaken. Mijn toekomstdroom is om de app in klimaatzones in te delen en te introduceren in continenten als Afrika, waar voedsel verbouwen kan bijdragen aan een beter leven. Waar ten minste één iemand een smartphone heeft en waarbij de app precies vertelt hoe het werkt. Ik denk heus geen moeder Theresa te zijn die de wereld wil verbeteren. Maar het lijkt me wel een heel mooi streven.”

Jelles Top 5

- 1 Palmkool
- 2 Klimmende boontjes zoals spekbonen, peultjes, snijbonen
- 3 Winterpostelein: een superfood met sla-achtig blad vol Omega 3, die je ook nog in de winter kunt verbouwen.
- 4 Rucola
- 5 Worteltjes: vers geoogst uit eigen tuin zijn ze knapperig en vers, zoals ze horen te smaken.

Iedereen kan het,
kweken kan
overal - ook op
een balkon - en de
kans van slagen is
groot, heel groot.

