

# De moestuin

## Zomer

TEKST EN BEELD:  
JAN WILLEM MIJS

**Kassen** Een kas of folietunnel in de groentetuin verlengt het oogstseizoen aanzienlijk en geeft de mogelijkheid vroeg in het jaar planten op te kweken voor latere uitplant buiten. Verder kunnen er in een kas of tunnel warmteminnende groentesoorten zoals komkommers, tomaten, paprika's, aubergines en Spaanse pepers worden geteeld. Meestal worden kassen vrijstaand geplaatst, soms als muurkas. Een muurkas heeft als nadeel dat de beschikbare te beplanten ruimte verhoudingsgewijs kleiner is. Voordeel van een muurkas tegen het huis of de garage is dat aansluiting op centrale verwarming en elektriciteit mogelijk is. Hoe kleiner de kas, des te lastiger het is de temperatuur in de hand te houden; een kleine kas warmt snel op en koelt snel af. Hoe groter de kubieke inhoud van een kas, des te geleidelijker is de opwarming en, verreweg het belangrijkste, ook de afkoeling gaat veel langzamer. Niet alleen het aantal vierkante meters is dus van belang maar ook de hoogte van de kas. Een kas moet tenminste zo hoog zijn dat men overal

rechttop kan staan. Dat betekent een minimale goothoogte van 1,8 of voor lange tuiniers zelfs 2 meter. Bovendien kunnen tomaten en komkommers dan ook goed uitgroeien.

Ook voor een folietunnel geldt: hoe meer inhoud des te gelijkmatiger de temperatuur zal zijn, maar de schommelingen in temperatuur zijn aanzienlijk groter dan in een kas. Het teeltseizoen van warmteminnende groenteplanten is er dan ook korter. Nadeel van een tunnelkas is de windgevoeligheid en het steeds minder transparant worden van de folie na meerdere seizoenen. Afhankelijk van de gekozen kwaliteit folie zal deze na een aantal jaren geheel moeten worden vervangen. Gebruik geen gekleurde (groene) folie. In de zomer dienen kassen en tunnels goed gelucht te worden; onmisbaar zijn voor een kas automatische raamopeners die bij opwarmen van de kas automatisch het raam openen en bij afkoelen weer sluiten.

Automatische raamopener



Tunnelkas



**Spaanse pepers** Koop Spaanse peperplanten in mei in een tuincentrum met een goede groenteplanten afdeling of bij een kweker die groenteplanten aan moestuinders verkoopt. Er zijn gele, oranje, rode, groene en purperkleurige soorten. Spaanse pepers hebben een grote sierwaarde, zeker de soorten met purper of bont blad. Een paar Spaanse peperplanten kunnen aardig wat oogst opleveren.

Het is goed de planten wat schraal te houden, dat wil zeggen weinig te bemesten. Ze kunnen ook met redelijk succes buiten worden gekweekt op een warme plaats in de volle grond of in een grote pot op een warme plaats op het terras. Dit in tegenstelling tot de verwante paprika, die juist weer meer warmte nodig heeft en eigenlijk alleen maar in een kas succesvol is. Spaanse pepers zijn gemakkelijk te telen; het zijn gezonde planten die niet veel last van ziekten hebben. Meestal moet er een stok bij en moeten ze worden aangeboden. Oogsten kan soms tot in december, in milde winters zelfs nog in januari.

Nog leuker dan kopen is zelf zaaien en de planten opkweken. Dat heeft als groot voordeel dat je zelf de rassen kunt uitkiezen. Dat dan waarschijnlijk zaad overblijft is niet erg; op een koele, droge plaats kan dat een aantal jaren worden bewaard.

Zaai vanaf eind februari tot eind maart bij een temperatuur van ruim 20 graden. De kieming van Spaanse pepers gaat snel als het zaaisel op een warme plaats staat. Na verloop van tijd verspenen en op een lichte vensterbank, in de kas of platte bak verder kweken. De opkweektemperatuur mag wat lager zijn dan de kiemtemperatuur. De eerste weken na het verspenen groeien ze tergend langzaam. Veel warmte in het opkweekstadium geeft grote planten die veel vruchten zullen dragen.

Van Spaanse pepers bestaat een ongelooflijk groot aantal rassen. Sommige zijn heel mild, andere gloeiend heet van smaak en eigenlijk oneetbaar. Daarnaast is er een groot verschil in aroma. Vers geplukte pepers zijn meestal minder scherp dan pepers van dezelfde planten die een tijdje bewaard zijn. Uitzonderlijk gloeiend heet is het ras 'Tabasco-Habanero'. Ook nog zeer scherp zijn 'Yellow Cayenne', 'Jalapeño', 'Red Chili' en de tevens aromatische 'Madam Jeanette' (kas). Wat 'zachter' – maar het is maar een nuanceverschil – zijn 'Thai Hot', 'Fire Candle', 'Serrano' voor in de kas; 'Apache' en 'Hero', die ook meer koubestendig zijn, en 'Super Cayenne', die zeer geschikt is voor in een pot. In aflopende scherpte volgen dan 'Jalapa', 'Inferno', 'Navaho' en de 'milde' 'Red Cherry'. Hoe warmer de groeiomstandigheden

en hoe gekleurder de vrucht, des te scherper de smaak. Ook droge(re) grond intensiveert de hete smaak.

Spaanse pepers kunnen goed worden gedroogd en dan bijvoorbeeld op olijfolie gezet. Invriezen en sambal maken is ook mogelijk. ■

Jan Willem Mijs  
schrijft over tuinieren  
en maakt deel uit van  
de redactie

Spaanse pepers buiten



Collectie Spaanse pepers in de kas

