

SEIZOENEN

Ecologisch leven | koken | tuinieren
januari – februari 2025



Colofon



Volg ons op
www.facebook.com/veltvzw
www.facebook.com/groups/veltvzw
velt_vzw

© Kelly Alexandre

.....
We zijn een jaar lang te gast in de moestuin van Velt-vrijwilliger en -docente Klaske Montizaan: een paradijsje vol groenten en fruit, bloemen en kipjes. Ze staat te popelen om haar passie voor ecologisch tuinieren met jou te delen!

SEIZOENEN DIGITAAL LEZEN?

Wil je *Seizoenen* (ook) digitaal ontvangen? Meld je aan op www.velt.nu/portaal en pas je voorkeur aan. Zo lees je *Seizoenen* waar je ook bent.

VELT-MAILS

Soms komen e-mails van Velt in de spamfolder terecht en worden ze niet afgeleverd. Wil je er zeker van zijn dat je de Velt-mails krijgt? Voeg dan de e-mailadressen van Velt toe aan de lijst met veilige afzenders of aan je contactpersonen. Hoe je dat doet, lees je op www.velt.nu/spam.

ADVERTENTIES

Tarieven en praktische vereisten op aanvraag bij Pieter Maes: pieter@velt.nu of op velt.nu/advertenties. De redactie kan beslissen om advertenties niet op te nemen. Als een advertentie verschijnt in *Seizoenen* betekent dat niet automatisch dat Velt alle producten of diensten van de betreffende adverteerder als ecologisch beschouwt.

PRIVACYVOORWAARDEN

Jouw persoonlijke gegevens beschermen en jouw privacy respecteren: daar hechten we veel belang aan. Hoe we te werk gaan lees je op www.velt.nu/privacyvoorwaarden.

→ WORD LID

Voor € 40 ben je een jaar lang lid van Velt en ontvang je zes keer *Seizoenen* in je bus of mailbox. Sluit je aan via www.velt.nu/word-lid. Vragen? Neem contact op via ledenservice@velt.nu of +32 3 287 80 90.

→ CADEAULIDMAATSCHAP

Verras vrienden en familie met een lidmaatschap van Velt. Bestel het gemakkelijk online via www.velt.nu/cadeau

→ GIFTEN

Steun Velt in het ijveren voor gezonde voeding en een gezonde leefomgeving. Stort een vrije gift op rekeningnummer **BE50 8939 4407 6918** van Velt vzw, met de mededeling 'gift'. BELGIË — Giften vanaf € 40 zijn voor 45 procent fiscaal aftrekbaar. Geef je bijv. € 40, dan kost het je maar € 22. Vanaf 01/01/2024 is het rijksregisternummer vereist om jouw belastingvoordeel toe te kennen. Meer info via info@velt.nu. NEDERLAND — Giften zijn aftrekbaar van belasting. Velt heeft in Nederland de ANBI-status.

→ LEGATEN

Als je ecologie belangrijk vindt en ons werk wilt steunen, kun je Velt in je testament opnemen. Meer info via www.velt.nu/legaten

VELT VZW — VERENIGING VOOR ECOLOGISCH LEVEN EN TUINIËREN
Verschijnt zes keer per jaar.

REDACTIEADRES

Uitbreidingstraat 392c
2600 Berchem
T +32 3 281 74 75
redactie@velt.nu
www.velt.nu

Hoofdredacteur Pieter Maes – pieter@velt.nu

Eindredactie Reine De Pelseneer – reine@velt.nu

Lay-out & lay-outconcept Kurt Cornelis – www.sfumato.be

Advertenties Pieter Maes – pieter@velt.nu

Administratie Karin Holemans – karin.holemans@velt.nu

Druk Albe De Coker – www.albedecoker.com

Verzending Boes Mailing Services

WERKTEN MEE AAN DIT NUMMER

Nina Berghmans, Inge Buntinx, Joren Camerlinckx, Lieven David, Lieve Ferdinande, Lise Fivez, Alexander Kerbusch, Gabriëlle Ma'ari, Pieter Maes, Geertje Meire, Klaske Montizaan, Stijn Overloop, Greet Tijskens, Kris Van Campenhout, Sofie Vandendriessche, Marjan Vanderbiest, Jan Vannoppen, Mirjam Weisscher

FOTOGRAFEN & ILLUSTRATOREN

Jan Aelberts, Kelly Alexandre, Arnulf, Isabel Bouttens, Inge Buntinx, Tom Cornille, Lieven David, François De Heel, Marieke Dekker, Lieve Ferdinande, Lise Fivez, Wout Hendrickx, Alexander Kerbusch, Vincent Schampaert, Unsplash, Lise Vanlerberghe, Jan Vannoppen

 **Vlaanderen**
verbeelding werkt

🔍 Velt-leden kunnen nummers van vorige jaargangen van *Seizoenen* raadplegen op www.velt.nu/archief.

© Niets uit deze uitgave mag worden overgenomen zonder de schriftelijke toestemming van Velt vzw.

v.u. Paul Ongenaert, Uitbreidingstraat 392c, 2600 Berchem

Inhoud

20



..... Hoe pas je nieuwe bodeminzichten – over planten die de bodem almaar rijker maken – toe in je moestuin? Alexander neemt je mee in de wereld van groenbemesters.

27



..... Droom jij al van een zomer vol zoete en sappige aardbeien? Verdiep je dan nu al in de teelt en lees de beste tips van Jan!

30



..... Heb je het wel gehad met elke ochtend hetzelfde ontbijt? Durf te experimenteren en laat je leiden door de lekkere ideeën van Lieve en Marjan.

ZOOM 5

TUIN

Een jaar in de moestuin van Klaske	6
Plantenportret: palmkool en Flanders Purple Borecole	12
Pootgoed: we scheiden!	18
Gier in je moestuin?	19
Nieuwe bodeminzichten: hoe pas je ze toe in de tuin?	20
Aardbeien in de tuin	27
Wat plant je in een haag of heg?	34

CONSUMENT 10

COLUMN 11

CULINAIR

Zelf wijn maken: een experiment	15
5 tips om met zoet om te gaan	24
Durf te experimenteren met je ontbijt	30

SAMEN ECO-ACTIEF

Eetbare school De RinkRank	39
Berichten	42
De tuin van Adem en Eten	43
Voluit eco-actief!	46
Ook jongere generaties planten zaadjes voor de toekomst	50
Behoud je fiscaal voordeel	51

LEZERS VRAGEN 38

ZOEKERTJES 48

UITGELICHT 49

CARTOON 51

Eigen groenten telen is een basisrecht

Even terugspoelen naar 2021. De jarenlange PFOS-verontreiniging door chemiebedrijf 3M in Zwijndrecht komt letterlijk aan de oppervlakte tijdens de Oosterweelwerken. Die vervuiling was nochtans geen verrassing. Professor Tytgat, toxicoloog aan de KU Leuven, schreef er in 2017 al twee rapporten over op vraag van bouwheer BAM (het huidige Lantis). In die rapporten formuleerde Tytgat duidelijke adviezen voor buurtbewoners: eet geen eieren of zelfgekweekte groenten, laat kinderen niet in de zandbak spelen, wees voorzichtig met putwater.

Maar wat bleek? De bevoegde instanties zouden uiteindelijk niets doen met deze informatie. De Vlaamse Regering en OVAM (Openbare Vlaamse Afvalstoffenmaatschappij) zwegen over de gevaren van PFOS en over de andere aanbevelingen. Woorden schieten tekort om dit te omschrijven: beschamend, verontrustend, crapuleus? Mogen (of eerder moeten) we van een overheid niet verwachten dat ze tijdig informeert over de impact van vervuiling en de gezondheidsrisico's? Heel wat kostbare tijd ging uiteindelijk verloren. Tijd die burgers en landbouwers konden gebruiken om eerder voorzorgen te nemen.

Samen met Bioforum, Bond Beter Leefmilieu en Greenpeace trokken we naar de rechtbank om de Vlaamse Overheid, OVAM en Lantis te dagvaarden. Ondertussen gaf de Nederlandstalige rechtbank van eerste aanleg in Brussel ons gelijk in deze zaak. De rechter oordeelde dat ze in de fout gingen door pas in 2021 te communiceren over de PFOS-verontreiniging in Zwijndrecht.

Eén euro schadevergoeding kregen we. Symbolisch uiteraard, maar die zullen we mooi inkaderen om ons eraan te herinneren dat deze zaak een belangrijk precedent schept. Niet alleen rond de informatieplicht voor de Vlaamse Overheid over PFOS, maar bij uitbreiding ook rond pesticiden en andere vervuilende stoffen. Want uiteindelijk zijn burgers het grootste slachtoffer. We zullen hen niet alleen laten in de strijd. Kunnen rekenen op een zorgvuldige overheid is een basisrecht, net als het zelf kweken van gezonde en lekkere groenten.

Pieter Maes
HOOFDREDACTEUR



Samen zorg dragen

Stefan en Rosie, bewoner en stagiaire van Zorgcentrum Adem-De Vlasselaar in Wezemaal (Rotselaar) poseren blij tijdens een werkdag in de grote tuin van het centrum. Vanaf deze winter krijgen de 24 bewoners en 4 zorgteams hulp van een nieuw opgerichte tuiniersploeg en Velt-begeleiders Jan en Koen.

Uit de omliggende gemeenten sluiten wel twintig enthousiastelingen zich aan bij de groep, om samen zorg te dragen voor de moestuin, het voedselbos en de dieren.

Iedereen is welkom om een ecologisch en sociaal steentje bij te dragen en samen te genieten van al het lekkere, gezellige en zinvolle dat hier gaat bloeien!



In deze reeks presenteren we je telkens een interessant gewas. We delen teelt-ervaringen en andere wetenswaardigheden. Ga je mee op ontdekking?



Tekst **Lieven David**
Foto's **Lieven David,**
Alexander Kerbusch

Palmkool en Flanders Purple Borecole

Al in de oudheid selecteerden tuiniers planten met groter blad uit de doorlevende wilde kool (*Brassica oleracea*), en tot de middeleeuwen bleven bladkolen de standaard. Pas daarna ontwikkelden onze voorouders de diverse sluitkolen, broccoli en bloemkool en nog later koolrabi en spruitjes. Daarbij selecteerden we de scherpe, wilde smaak weg. Alle bladkolen heten wetenschappelijk *Brassica oleracea acephala*. Dat laatste woord betekent: zonder hoofd (of krop). Boerenkool is de bekendste bladkool in de Lage Landen – en heet in Vlaanderen *krulcool*.

Teelttips

Je vindt de teelt van bladkolen helemaal beschreven op p. 448 en 449 van het *Handboek Ecologisch Tuinieren*. In een notendop:

- Je zaait klassiek in mei en juni om dan in de late herfst en in de winter te oogsten. Ik zaai bladkool al in april, tegelijk met mijn andere kolen, en dat werkt ook prima.
- Bladkolen vragen minder bemesting dan die andere genoemde kolen, en hebben minder last van ziekten en plagen.
- Je kunt van september tot maart oogsten.

Met die kweektips kweek je ook andere vormen en rassen van bladkool:

- Boerenkool heb je in groen en paars, hoog en laag. Lerchenzungen, uit Oost-Friesland, heeft langer blad, iets minder gekroesd.
- Mergkool geeft een hoog gewas met plat, gegolfd blad en dikke stelen. Dit gewas werd/wordt gekweekt als voederkool, onder meer voor kippen en konijnen, maar het is ook heel geschikt voor menselijke consumptie.
- Dan heb je nog Collard Greens (USA), Couve Tronchuda (Portugal), sierkool (Japan en elders): ik heb ze allemaal al gekweekt en geproefd. Probeer ze zeker ook eens.

Twee favorieten

Palmkool, ook Nero di Toscana en Cavolo Nero genoemd, is sinds 2000 een vaste waarde in onze tuin. De donkergroene, bobbelige, langgerekte bladeren zijn sierlijk geschikt rond de stam, als een palmboompje – vandaar die naam. Gezien de Italiaanse herkomst zou dit ras niet zo winterhard zijn als boerenkool, maar strenge vorst hebben we hier tegenwoordig zelden.

Flanders Purple Borecole: een favoriet van Alexander en Elena van haalmeer-uitjetuin.be. Ze vinden dit ras heel productief: planten tot 170 cm hoog (die verticale dimensie in je moestuin!) en groot en breed blad. In een salade doen smaak en textuur denken aan zeewier. Dit ras lijkt op Chou Cavalier Rouge, een oud paars mergkoolras, maar is net weer anders.



Ziekten en plagen

ALGEMEEN:

- Bladkolen hebben minder last van mee-eters dan meer gecultiveerde kolen. Observeer je planten in elk geval wekelijks.
- Zorg voor diverse bloeiende planten op of nabij je koolbed: zo trek je predatoren aan die je plagen in toom kunnen houden.
- Een waterstraal, met je tuinslang, verjaagt al veel koolbeestjes. Je kunt ook spuiten met een kruidenaftreksel, of met een zeepoplossing.

Koolwitjesrupsen zie je normaal minder op bladkolen dan op broccoli. Zoek de rupsen en verwijder ze.

Als **koolgalmug** het hartje van je palm- en andere bladkolen aantast, is dat niet meteen een ramp: je planten splitsen dan gewoon op.

De **koolvlieg**: ecologische tuiniers weren die al vijftig jaar met koolkragen. Nog slimmer werkt de techniek van het plat planten: velt.nu/tip/kolen-plat-planten-zo-weer-je-de-koolvlieg.

Melige koolluis en **koolwittevlies** zitten – soms massaal – onder aan het blad van alle bladkolen. Hou alvast stinkende gouwe het hele jaar uit de buurt, want dat is de andere favoriete waardplant voor koolwittevlies. Regelmatig (onderaan!) afspuiten met water helpt ook.

Knolvoet is bij bladkolen minder een probleem dan bij andere kolen.

Naar de keuken

Naast het klassiekste gerecht – boerenkoolstampot – kun je met al die bladkolen nog veel andere culinaire kanten op. In een salade, als knapperige chips, in een smoothie ... Supergezond ook! Veel tuiniers oogsten in het voorjaar ook de nieuwe scheuten en de bloemknoppen voor de bloei, als minibroccoli.

Probeer ook dit recept op de Velt-website eens uit: velt.nu/recept/kokosc Curry-van-kikkererwten-boerenkool-en-zoete-aardappel

←
Palmkool
↓
Flanders Purple Borecole



Mmm, glucosinolaten!

Bladkolen bevatten nog veel glucosinolaten: kool en andere kruisbloemigen maken deze zwavelhoudende stofjes aan om planteneters te weren. Hoe meer gecultiveerd je kool, hoe zachter de smaak. Anderzijds: net die glucosinolaten zijn ook goed voor onze gezondheid.

5 tips om met zoet om te gaan

Tekst Lieve Ferdinande Foto Wout Hendrickx

Hoe je omgaat met zout, zoet en zuur bepaalt grotendeels de slaagkans van je gerecht. Dit jaar zetten we in elke editie van *Seizoenen* een basis-smaak in de kijker. Zoet bijt de spits af.



1 — Te zoet vlakt smaken af

Elk dipje in je suikerspiegel doet je opnieuw verlangen naar instant zoet. Eet je zoet, dan krijg je eerst een piek en daarna weer een dip. Deze cyclus herhaalt zich almaar opnieuw. Doorbreek je die, dan ga je een fijnere smaak ontwikkelen en de delicate smaakaspecten van je gerechten beter waarnemen. Geef het maar eens een kans.

2 — Fruit en groenten

Als je zuivere suiker even links laat liggen, is fruit de meest evidente zoetmaker. Je versterkt dit effect door een geconcentreerde vorm te kiezen: gedroogd of als stroop. Aan groenten denken we vaak niet. Maar die worden zelfs in desserts gebruikt. Een recept voor bietenbrownies, pastinaaktaart, zoete aardappelwafeltjes of aardpeerpannacotta vind je via de receptenzoeker van Velt: velt.nu/receptenzoeker.

3 — Noten en granen

In tegenstelling tot suiker geven complexe koolhydraten hun energie maar langzaam vrij. Finaal breekt ons spijsverteringsstelsel ze wel af tot suikers, en dus hebben ze van nature ook een zoet kantje. Je merkt het zeker in plantaardige drink en room.

4 — Kruiden en specerijen

Probeer eens spannende combinaties zoals kardemom bij peer, gember bij abrikoos, lavendel bij sinaasappel, of anijs bij vijg. Deze kruiden en specerijen versterken het zoete in fruit. Combineer ze naar hartelust, ook met granen en noten voor een interessant zoet resultaat.

5 — Bevrijd je geest van overdreven zoet

'Zoete zonde' klinkt verleidelijk, maar als je er goed over nadentk is zoet als smaak ook wel een beetje saai. Daarom kan zoet een scherpe smaak zoals zuur verzachten. En als het over zonde gaat... dan klinkt pittig toch veel spannender, niet? Wordt vervolgd!

**Meer
plantaardig
koken?**
Dit boek maakt
je wegwijs!

€5
KORTING
VOOR
VELT-LEDEN



Gewoon Plantaardig is meer dan een kookboek. Het laat je op een toegankelijke manier kennismaken met de basisproducten die – naast groenten en fruit – een glansrol spelen in de plantaardige keuken. Denk aan peulvruchten, granen, soja en seitan, noten en zaden, en zeewier. Daarnaast ligt de nadruk op smaak. Je ontdekt fantastische smaakmakers waarmee je verrukkelijke gerechten op tafel tovert. Dankzij de recepten leer je een waaier aan bereidingswijzen kennen die ervoor zorgen dat je zelf eindeloos kunt variëren. Het resultaat? Plantaardige gerechten die jou en je tafelgenoten keer op keer verrassen. Lekker, gezond en verantwoord.

Bestel nu je exemplaar!

Velt-ledenprijs: € 22,00 (excl. verzendkosten) — Boekhandelsprijs: € 27,00
ISBN: 9789492907103 — 96 p.

Bestel bij je lokale Velt-groep of via velt.nu/winkel

De Tuin van Adem en Eten: geen wifi, wél verbinding

Tekst **Geertje Meire** Foto's **Jan Aelberts**

Eind 2019 kwam in Sint-Denijs een hectare Woonuitbreidingsgebied in agrarisch gebruik vrij voor een duurzaam en innovatief project. In geen tijd vormde zich een kernteam dat even vrijwillig als vloeiend een projectplan schreef. Zodra het licht op groen stond, volgden net zo snel een eerste plantdag, open werkdagen en meer vrijwilligers. Vandaag vind je in deze deelgemeente van Zwevegem een jong voedselbos, en meteen lokale ontmoetingsplek, met de oorstrelende naam *De Tuin van Adem en Eten*. Dit is een heel summiere samenvatting, maar Steffi Desmet en Martin Raepsaet – twee leden van het achtkoppige kernteam – staan mij uitgebreid te woord.





De slogan *Er is geen wifi in de Tuin van Adem en Eten, maar we garanderen je wel een sterke verbinding* is actueler dan ooit. Naast voeding, is verbinding hier het grote toverwoord. 'Ik kende Martin toen we begonnen niet, maar nu, een paar jaar later, noem ik hem *nonkel Martin*', lacht Steffi. 'Er is verbinding tussen de kernvrijwilligers en de andere helpers, maar ook met het dorp en met de natuur. We zoeken als vereniging bovendien naar verbinding met lokale organisaties.'



Partners allerhande

STEFFI: 'Juridisch gezien vallen we onder Natuur.Koepel, de Zuid-West-Vlaamse koepel van natuur- en milieuverenigingen met onder andere Velt en Natuurpunt. Maar we krijgen hulp van en werken samen met vele partners. Dat heeft niets dan voordelen, toch? Bos+ zorgde in het startjaar voor plantgoed. Regionaal Landschap Leie & Schelde subsidieerde de gemengde haag rondom de tuin, en hielp met het graven van de poel. Er kwam subsidie via Gemeente voor de Toekomst voor het uittekenen van ons voedselbos door Velt, en van de VLM voor onder andere materiaal, plantgoed en begeleiding. De gemeente ondersteunt ons logistiek: die levert houtsnippers en compost, vult de watervoorraad aan ... wat een luxe.' 'We houden altijd onze ogen open voor mogelijke financiële ondersteuning', zegt Martin. 'Vorig jaar realiseerden we een project voor de bouw van een kleine, houten arena. Ideaal voor openlucht-activiteiten zoals een cinema, een intiem concert of het buitenklasje van de plaatselijke basisschool.'

Over palen en steun

'Op een gegeven moment kregen we een grote paal aangeboden. Daar paste precies een torenvalkkast op. Hij stond amper twee weken recht toen er zich een koppeltje in nestelde! Inmiddels vliegt hier de vierde generatie torenvalken rond. Ze houden de (woel)muizenpopulatie onder controle', vertelt Steffi dankbaar. 'Tijdens de werkdagen zie je ze rondvliegen en bidden. Hun aanwezigheid geeft de plek iets bijzonders.' MARTIN: 'Aandacht voor voedsel en natuur vloeien hier samen. Een voedselbos levert voedsel voor de mens, maar is ook een bos waar de natuur wel bij vaart.' Velt en Natuurpunt werken in deze regio samen en vullen elkaar mooi aan. 'De voorzitters van Velt Leie-Schelde en Natuurpunt zitten beiden in ons kern-team', zegt Steffi. 'Velt startte het project mee op en staat ons als vaste partner continu bij met tips en tricks. Natuurpunt zorgde voor een steenuilen- én een torenvalkkast en voor ondersteuning bij de bosgoedaanplantingen.'

Naast de paal voor de torenvalk staat er nóg een paal. De Tuin van Adem en Eten is geen openbaar domein, maar wel toegankelijk. Aan de ingang hangen enkele tuinregels. 'We maaien de paden, zodat wie wil hier kan wandelen. Of wat fruit of bessen kan plukken'. Je kunt altijd een bijdrage storten via een QR-code, maar er staat ook letterlijk een steunpaal, met een gleuf. 'Voor de mensen die nog cash gebruiken', verduidelijkt Martin.

Een uur rijden

Bij het tuinontwerp werden de permacultuurprincipes aangehouden. Ook Martin Crawford, een Engelse bostuin- en Agroforestry-specialist, was een inspiratiebron. De Belgische Martin heeft thuis een riante moestuin en dus zowel kennis als ervaring. 'Dat is mijn voornaamste taak hier: vanuit de Velt-visie ondersteuning bieden om het eetbos te ontwikkelen en onderhouden. Ik geef kweek- en snoeitips en bedenk wat er tijdens de gezamenlijke werkdagen gedaan kan worden.'

'Die samenwerkmomenten, gemiddeld twee per maand, maken we altijd plezant', gaat Steffi verder. 'Er zijn allerlei klussen, voor ieder wat wils. Het is vrijblijvend en laagdrempelig. Er hangt bijvoorbeeld een bel, die je kunt rinkelen wanneer je nood hebt aan pauze. Met een hapje en een drankje uiteraard. Opvallend is dat onze vrijwilligers uit de ruime regio komen, niet alleen uit het dorp. Luka (18), onze jongste, heeft net zijn rijbewijs en rijdt een uur om te komen helpen.'

'Soms maken we een uitstap met de hele kliek. Puur voor het plezier, of meer educatief. We bezoeken al eens een ander voedselbos. Zo steken we iets op van andere initiatieven', aldus Martin. Ook in de tuin zelf is niets te gek als activiteit: bushcraften, kookworkshops, oogst verwerken ... 'Aangezien we fan zijn van samenwerkingen, kloppen we bij lokale organisaties aan voor kruisbestuiving. Deze tuin bewijst de kracht van samenwerking. Dít had niemand alleen kunnen doen', besluit Steffi.

Volledig vrijwillig

Vergeet niet: iedereen werkt hier vrijwillig. Er is geen onderscheid tussen het kernteam en de andere vrijwilligers. Martin: 'Deze tuin geeft mij veel voldoening. Mensen *jeunen* zich hier – West-Vlaams voor amuseren – en dat is mooi om te zien.'

'Die voldoening schuilt in verschillende lagen', vult Steffi aan. 'Zo'n werkdag is een sociaal gebeuren. Je werkt in de buitenlucht, ontmoet gelijkgezinden en leert je buurt kennen. Als psychotherapeut kijk ik met een humane bril. En ik zie mensen hier evolueren. Je zou kunnen zeggen dat deze plek mensen dicht bij de natuur brengt, maar ook bij hun eigen natuur. En daarnaast maken we dit dorp en dus de planeet een stukje mooier. Samengevat: er valt hier veel te verdienen – alleen geen geld.'



tuinvanademeneten.be
facebook.com/tuinvanademeneten
instagram.com/tuinvanademeneten



Ook jongere generaties planten zaadjes voor de toekomst

Tekst **Nina Berghmans** Foto **Jan Aelberts**

In een tijd waarin klimaatbewust leven en duurzaamheid almaar belangrijker worden, zien we een opmerkelijke trend: mensen denken op steeds jongere leeftijd na over hun nalatenschap. Voor jonge generaties, die opgroeien in een wereld van ecobewustzijn, is het logisch om een organisatie als Velt te steunen – ook na de dood.

Opmerkelijk onderzoek

In 2023 stelde het *Research Centre for Sustainable Organizations* van HOGENT een onderzoek in naar legaten. Hieruit blijkt dat één op vijf overweegt een goed doel in het testament op te nemen. Dat het daarbij niet alleen gaat om de generatie van de zogenaamde babyboomers – geboren tussen 1941-1955 – of de generatie X – geboren tussen 1956-1970, is een opvallende vaststelling van het onderzoek. Waar vroeger vaak pas op latere leeftijd werd nagedacht over het testament, lijkt dit nu te verschuiven. Millennials – geboren tussen 1986-2000 – en zelfs generatie Z – geboren vanaf 2001 – bekijken nu al de mogelijkheid om na te laten aan een goed doel. Wat drijft deze jongere generaties om al vroeg dergelijke keuzes te maken?

Doordringen van ecologisch bewustzijn en duurzaamheid

Jonge mensen worden geconfronteerd met grote uitdagingen zoals klimaatverandering, biodiversiteitsverlies en milieuvervuiling. Voor velen is het duidelijk dat de toekomst van onze planeet afhankelijk is van duurzame keuzes, zowel in het dagelijks leven als op de lange termijn. Daarom schenken ze nu al, bij leven, tijd en geld aan organisaties zoals Velt, die zich inzetten voor onze aarde. Die steun willen ze ook op lange termijn, over het eigen leven heen, blijven geven.

Velt opnemen in een testament gaat bovendien niet alleen om de organisatie zelf, maar ook om de waarden die de betrokkene wil doorgeven. Het is een manier om te zeggen: 'Ik wil dat mijn bijdrage aan een duurzamere wereld blijft voortbestaan, zelfs als ik er niet meer ben.' Het nalaten van een deel van de erfenis aan Velt wordt gezien als een investering in de toekomst: een toekomst waarin groene oases blijven bloeien en waarin mensen respectvol omgaan met de natuur.

Wil je meer weten over Velt in je testament?

Overweeg je zelf ook om aan Velt na te laten? Met jouw testament geef je het ecologische vuur door aan anderen, generaties lang. Zo zorg je ervoor dat ook na jouw dood de wereld dankzij jou een beetje beter wordt.

Neem een kijkje op velt.nu/testament of neem contact met ons op via nina@velt.nu of telefoon: **+32 3 281 74 75**.

Start je eigen minituin



**Bestel nu
je exemplaar!**

Wil je zelf iets lekkers kweken, heel dicht bij huis, in potten of bakken? Een heerlijk idee! Maak je terras, je vensterbank, je balkon of daktuin tot een eetbare oase. Dit boek toont je stap voor stap hoe je je minituintje opstart en verzorgt.

* Velt-ledenprijs: € 20,00 (*excl. verzendkosten*)

Boekhandelsprijs: € 25,00

ISBN: 9789492907073 – 112 p.

Bestel bij je lokale afdeling of via [velt.nu/winkel](https://www.velt.nl/winkel)

VOOR MAAR
€ 20*

velt
SAMEN
ECO
ACTIEF