

Onbezorgd genieten!

Financieel
advies voor een
heerlijk leven

**Overwaarde
vrijmaken** om
(extra) te genieten

**Verbouw je huis of
tuin** zonder spaargeld
op te maken

Alles wat je
moet weten over
elektrisch rijden

Van Bruggen
ADVIESGROEP



- Hypotheken
- Verzekeringen
- Financieel advies
- Makelaardij



Onbezorgd genieten

“Nu ik boven de 60 jaar ben, kan ik natuurlijk geen hypotheek meer krijgen.” Hoe vaak ik dat te horen krijg ... Niets is minder waar; er zijn juist ruimere mogelijkheden voor de 50-plussers. Als financieel adviseur bij Van Bruggen Adviesgroep merk ik bijna dagelijks dat mensen geen idee hebben wat er allemaal mogelijk is. Ze laten een hoop financiële kansen liggen.

Neem de overwaarde van een huis. Je kunt die voor allerlei zaken inzetten, om je leven leuker en gemakkelijker te maken. Denk aan een verbouwing of een mooie reis, of meer praktische zaken zoals het aanvullen van je pensioeninkomen, het verlagen van de woonlasten of aanpassingen aan je woning om er langer te kunnen wonen. Als adviseur wil ik graag dat mensen beseffen dat er veel mogelijkheden liggen om onbezorgd (of nog onbezorgder) van het leven te genieten.

Ik hoor vaak in gesprekken dat mensen geen schulden willen, om uiteindelijk zoveel mogelijk achter te laten aan de kinderen. Ik geef ze dan graag meer inzicht in zowel de mogelijkheden als de risico's, om juist wel gebruik te maken van de soms enorme overwaarde op hun woning. Regelmatig verandert zo'n gesprek hun perspectief. Door nu iets meer aan zichzelf te denken, blijft er nog genoeg over voor de kinderen. De oudere generaties hebben er zo hard voor gewerkt! Vorig jaar maakte ik het nog mee: iemand van 75 jaar kocht een nieuwe auto uit de overwaarde van zijn hypotheek. Hij had nog nooit een nieuwe auto gehad. Echt genieten!



Met dit magazine willen we laten zien dat er veel meer mogelijk is dan je misschien denkt. Tevens willen we inspireren met wat je allemaal zou kunnen doen met dit geld. Daarom hebben we een mooie bundeling artikelen voor je samengesteld; over lekker in een nieuwe keuken bezig zijn, culinaire trips, inspiratie om aan de slag te gaan in een grote tuin, en een verdieping in een onderwerp waar je de komende jaren niet meer omheen kunt: elektrisch rijden.

Veel leesplezier!

Daan van der Til

Financieel adviseur bij Van Bruggen Adviesgroep

Inhoud

- 6** Wat kun je met twee ton overwaarde?
- 8** Interview: "Er ging een wereld voor me open"
- 38** Je huis of tuin verbouwen zonder spaarpot
- 64** 10 tips voor het afsluiten van een autoverzekering



Lekker leven

Zet je overwaarde in om onbezorgd te genieten

- 10** Koekenbakkertjes
- 16** Ode aan de paddenstoel
- 28** Foodtour Dublin
- 34** Het rauwe Italië



Tuinieren met plezier

Groene tuinen worden steeds belangrijker

- 44** Tuinieren op doktersvoorschrift
- 50** Klein, groen paradijs
- 54** Succes met kamerplanten
- 59** Innemende omheiningen
- 64** Kunnen we tuinieren zonder plastic?



Elektrisch rijden

De snelle opkomst van het nieuwe elektrische rijden

- 66** Spreek het taaltje van de elektrische rijder
- 68** 11 vragen over de Tesla Model 3
- 74** De Zweden laten Tesla peentjes zweten
- 80** 100 jaar elektrisch rijden
- 82** Elfstedentocht met de Hyundai Ioniq Electric



55-plussers hebben gemiddeld ruim twee ton overwaarde.

Wat kun je ermee?

Overwaarde kun je niet pinnen. Er zijn verschillende mogelijkheden om er toch van te profiteren.

Sinds de kredietcrisis zitten de huizenprijzen onverminderd in de lift. Op het dieptepunt – het tweede kwartaal van 2013 – lag de gemiddelde koopsom in Nederland op bijna € 206.000,-. In het derde kwartaal van 2020 op ruim € 345.000,-. Eind 2019 lag de vraagprijs van Nederlandse huizen gemiddeld 9 % hoger dan een jaar geleden, 40% van de huizen werd boven de vraagprijs verkocht.

Over het algemeen geldt dat hoe langer je in een woning woont, hoe groter de overwaarde is. 'Hoe ouder, hoe hoger de overwaarde', grof gezegd. Maar er zijn grote verschillen. Huishoudens waarvan de hoofdkostwinner tussen de 45 en 55 jaar is, hebben een gemiddelde overwaarde van ruim € 121.000,-. De huishoudens met de hoogste gemiddelde overwaarde zijn de 55-plussers: gemiddeld bijna € 229.000,-. Deze groep vormt bijna de helft van de huishoudens met een eigen woning (48%). In vergelijking met de groep tussen de 45 en 55 jaar heeft de gemiddelde 55-plusser een iets goedkopere woning én (vooral) een lagere, in veel gevallen zelfs al afgeloste, hypotheek.

Het mooie van veel overwaarde en een lage hypotheek is dat je lage maandlasten hebt. Dat

"Je kunt de overwaarde niet zomaar pinnen voor een nieuwe camper, mooie reis of gulle schenking."

komt vaak goed uit, omdat bij de meeste mensen het pensioeninkomen een stuk lager ligt dan het inkomen voor pensionering. Het nadeel van overwaarde is dat het geen tastbaar geld is. Je kunt het niet pinnen om een camper te kopen, een mooie reis te maken, de keuken te vernieuwen, of je kind of kleinkind een schenking te geven. Wat kun je er dan wel mee? Er zijn verschillende opties.



Een extra hypotheek

Als je nog geen verhuisplannen hebt, kan het interessant zijn een extra hypotheek te nemen. Het geld van de overwaarde kun je dan vrij besteden. De rente is niet aftrekbaar, tenzij je dat gebruikt voor een verbouwing of onderhoud aan je woning. Er zijn verschillende hypotheekvormen beschikbaar, afhankelijk van je financiële situatie, de waarde van je woning en je huidige hypotheek. Als je voldoende (pensioen-)inkomen hebt, zijn de meest gangbare vormen de annuïteitenhypotheek of aflossingsvrije hypotheek (waarbij je alleen rente betaalt en je daardoor veel lagere maandlasten hebt dan bij een annuïteitenhypotheek).

Voor mensen met een hoge overwaarde, maar weinig (pensioen-)inkomen is er een speciale variant: de verzilverhypotheek (ook wel opeethypotheek of overwaardehypotheek genoemd). Hierbij hoeft je de rente niet maandelijks zelf te betalen, want die wordt bijgeschreven op je hypotheek. Je hypotheek wordt dus steeds groter en je overwaarde steeds kleiner.



Verkopen en verhuizen

De meest directe manier om je overwaarde te verzilveren is door je huis te verkopen, waardoor de overwaarde vrijkomt. Toch zul je daarna ook ergens moeten wonen. Je kunt kiezen voor een huurwoning, zodat je het geld volledig kunt gebruiken voor bijvoorbeeld vakanties, een nieuwe auto, een vakantiewoning of een schenking aan kinderen. Je hoeft er natuurlijk niet per se direct iets mee te doen – je kunt het geld ook deels op een spaar- of beleggingsrekening zetten. Houd er wel rekening mee dat de maandlasten bij huur, inclusief mogelijke service-kosten, vaak hoger liggen dan je huidige hypotheeklast.

In plaats van huren kun je natuurlijk ook een andere woning kopen – wellicht wil je wat kleiner en levensloopbestendig gaan wonen. In principe moet je de overwaarde gebruiken om het hypotheekbedrag op de nieuwe woning te verlagen. Doe je dit niet, dan is je hypotheekrente over het bedrag van de overwaarde niet aftrekbaar van de belasting. Door de lage rente is het effect voor de maandlasten relatief beperkt. Je kunt dan (een deel van) de overwaarde gebruiken om aan andere zaken uit te geven.



Verkopen, maar niet verhuizen

Je huis verkopen en er toch blijven wonen. Het kan, en het is een oplossing als je blij bent met je huis, niet wilt verhuizen, de overwaarde wilt benutten, en je hypotheek niet wilt of kunt verhogen. Hoe werkt het? Je verkoopt je huis (of alleen de grond) aan een partij die hierin gespecialiseerd is. Doorgaans kun je 60 tot 80% van de waarde van je woning benutten, maar daar moet je ook je hypotheek van aflossen. Jij betaalt vervolgens maandelijks een vooraf afgesproken vergoeding om te blijven wonen. Laat je ook goed informeren over de risico's en nadelen van deze constructie.



Verbouwen

Je woning verkopen is voor veel mensen een grote stap. Helemaal als je eigenlijk best tevreden bent over je woning. Maar misschien heb je wel wensen voor verduurzaming, zoals betere isolatie of zonnepanelen of wil je je woning moderniseren met een

nieuwe keuken, badkamer of serre. Heb je geen spaargeld of wil je dat hier niet voor gebruiken, dan kun je een extra hypotheek afsluiten. Een verbouwing kost meestal meer dan dat de woning in waarde stijgt. Dankzij de overwaarde zijn geldverstrekkers dan bereid om toch de gehele verbouwing te financieren.



Blijverslening voor woningaanpassingen

Wil je graag in je eigen woning blijven wonen, maar zijn daarvoor aanpassingen nodig om de woning levensloopbestendig te maken? Verlaagde of verwijderde drempels, een inloofdouche of -bad, traplift, beugels, antislipvloer ... Met een blijverslening kun je deze aanpassingen financieren. Dit is een lening met een gunstige rente die de gemeente verstrekt. Of je in aanmerking komt voor een blijverslening, is afhankelijk van de gemeente waar je woont.



Advies op maat

Zoals je ziet, zijn er veel mogelijkheden om je overwaarde toch te gebruiken om onbezorgd te genieten. Elke optie heeft zijn voor- en nadelen en voor elke persoonlijke situatie gelden andere afwegingen. Bij Van Bruggen Adviesgroep kijken we graag mee welk scenario goed bij jouw wensen past. Maak dus gerust een afspraak met een van onze adviseurs. In de tussentijd kun je in dit magazine alvast wegdromen met wat je allemaal kunt doen met die overwaarde. Van een nieuwe keuken tot een leuke stedentrip en van een grotere tuin tot een elektrische auto.



“Er ging een wereld voor me open”

Wat begon als een vrijblijvende vraag aan een financieel adviseur van Van Bruggen Adviesgroep, resulteerde in de verkoop van een huis, de aankoop van twee huizen, een schenking en een groot nieuw avontuur.

Op de Dantelaan in Utrecht-West hangt een bordje aan het bovenraam van een karakteristieke jaren 30-woning. Te Koop. Achter dit raam is Gerard Maas (67) druk in de weer met pen en liniaal. Na een lange carrière als architect is hij sinds anderhalf jaar met pensioen. Dat zou je niet zeggen als je hem ziet tekenen en de stapel bouwtekeningen op zijn bureau ziet. Gerard staat voor misschien wel de grootste stap in zijn leven. Die grote stap begon met een kleine stap, over de drempel bij Van Bruggen Adviesgroep. Gerard had een vrijblijvende vraag.

Terug naar de roots

Gerard werd in 1953 geboren in Utrecht. Op zijn twaalfde verhuisde het gezin Maas naar Amsterdam. “Het viel destijds al niet mee om in Amsterdam huisvesting te vinden. We kwamen terecht op de Comeniusstraat, vier hoog. Het was een hele stap voor mij om alles achter te laten.” In Amsterdam bouwde Gerard zijn leven op. Vrienden, carrière ... In 1988 kreeg hij een relatie met Fia, uit Dieren bij Arnhem. Zij wilde niet in Amsterdam wonen, dus kochten ze in 1990 een huis op de Dantelaan in Utrecht-West. Terug naar Gerards roots. “Tot mijn pensioen ben ik met de trein naar Amsterdam gereisd. Voor het werk, en voor Dominicuskerk, waar ik vanaf mijn negentiende in het koor heb gezongen.” In Utrecht kregen Gerard en Fia twee kinderen. Zoon Daan (27) ging op zijn negentiende al het huis uit om in Leiden te studeren. Dochter Bregje (24) woonde tot voor kort nog thuis.

“Fia heeft altijd de drang gehad om ooit terug te keren naar háár roots. En ik wilde wat groter wonen, met meer ruimte en een atelier om te tekenen

en schilderen. Drie jaar geleden zijn we voorzichtig op Funda rond gaan kijken. Maar Fia zei altijd: ‘Wij gaan niet verhuizen voordat Bregje een woning heeft.’ Zij werkt in de zorg, heeft nog geen partner, en op haar salaris alleen kun je hier in Utrecht niets kopen. Wij wilden graag helpen, maar hadden geen idee hoe we dat moesten regelen.”

Het balletje kan snel rollen

“In mei van dit jaar liep ik langs Van Bruggen Adviesgroep, hier om de hoek. Ik dacht: laten we het eens vragen! ‘Mijn dochter is op zoek naar een eigen huis en wij willen iets anders. Hoe moeten we dat betalen?’ Arjen Groot, financieel adviseur van Van Bruggen Adviesgroep Utrecht, had direct een antwoord: ‘Je kunt een ton schenken, dat je kunt bijlenen op je huidige woning. En jullie kunnen dan zelf ook nog iets kopen.’ Er ging een wereld voor me open.”

Gerard nam het goede nieuws mee naar huis en twee maanden later zaten hij en Fia weer bij de adviseur. “We hadden het plaatje zo compleet. Ons huis was al afbetaald, dus we konden gemakkelijk een lening op dit huis nemen, om te schenken. Met die basis, plus een eigen hypotheek, kon Bregje een appartement kopen, op haar naam. Wij konden ons huis vervolgens verkopen met een behoorlijke overwaarde. We hebben het dertig jaar geleden voor 205.000 gulden gekocht, de vraagprijs lag nu op 580.000 euro. Belachelijk eigenlijk, zes keer zo veel! Ik had drie huizen moeten kopen ... Van het geld van de verkoop zou eerst de schenking worden betaald. Van het restant, plus nog een aanvullende hypotheek, konden wij iets vrijstaands in het oosten kopen.”

Het balletje begon te rollen, veel sneller dan gedacht. “De adviseur had een kort lijntje met een makelaar. In dat ene gesprek konden we dus meteen de opdracht geven om het financiële deel rond te maken, én een appartement te zoeken in Utrecht, ons huis in de verkoop te zetten en op zoek te gaan naar een huis in de omgeving Dieren/Brummen. Een mooie packagedeal. De enige voorwaarde was: eerst Bregje, dan wij.”

“We vonden drie geschikte appartementen. De eerste twee vielen af, het derde was perfect; op

“We wilden onze dochter helpen. Maar we hadden geen idee hoe we dat moesten regelen.”

een mooie locatie en instapklaar. We deden een bod, boven de vraagprijs, en waren nét de hoogste bieder. Drie weken na ons gesprek met de adviseur was het eerste hokje al afgevinkt.”

“Toen waren wij aan de beurt. We vonden een ideale woning in Brummen. Vrijstaand. 240 m², op een kavel van 850 m². Met een achterserre én een voorserre. We deden een bod, de makelaar onderhandelde, en binnen een maand was ook dit geregeld. Toen kon ons huis in Utrecht in de verkoop. En hier waren de eerste kijkers en biedingen zo binnen.”

“Het is dus razendsnel gegaan. In juli zaten we bij de adviseur, begin november ging Bregje het huis uit en eind november krijgen wij de sleutel. Ik ben nu druk aan het tekenen voor de verbouwing.

De berging wordt groter, zodat ik daar een atelier kan maken, en eventueel later een slaap- en badkamer. De aannemer begint in november. Hopelijk is hij half januari klaar, want dan gaan we verhuizen.”

“Al met al gaan onze maandlasten iets omhoog. We gaan naar een groter, duurder huis. De nieuwe hypotheek staat, vanwege de huidige rente, voor dertig jaar vast. We moeten ons uitgavenpatroon wel iets aanpassen. We gingen vijf keer per jaar naar Vlieland, dat wordt waarschijnlijk wat minder. Maar daar krijgen we ook wel iets prachtigs voor terug.”

Nieuw avontuur

Het financiële plaatje klopt dus. Nu het emotionele deel nog. “Het is allemaal razendsnel gegaan en een sprong in het diepe. Ik kan het nog niet helemaal bevatten. Maar we zijn nu nog vitaal, dus als we willen verhuizen, is dit het moment. De kinderen vinden het natuurlijk wel jammer dat het ouderlijk huis verkocht wordt. Bregje woont voor het eerst zelfstandig, dat is spannend. Fia werkt in het onderwijs, zij moet nog vijf jaar op en neer naar Utrecht. Daarom gaat ze twee nachten per week bij Bregje logeren. En ik heb mijn hele leven in Amsterdam en Utrecht gewoond. Ik ben dus echt een stadsmens. Ik kom in een andere omgeving, waar ik niemand ken en iedere dag thuis ben. Ik mag dus wel gaan socializen, ik kan moeilijk als een kluizenaar in mijn atelier blijven. Maar ik heb al gezien dat er in Arnhem en Brummen genoeg koren zijn. Een goede reden om het zingen weer op te pakken.”





Koekenbakkertjes

Wat is er nou leuker dan met je (klein)kinderen de keuken in te duiken? Een paar extra handjes komen altijd van pas – en zijn bovenal gezellig. De heerlijke zandkoekjes zijn voor bij de ranja en thee.



Sterrenkoekjes voor op een taart

★ ★ ★

Bereidingstijd: ca. 1 uur en 15 min. + wachttijd

Per portie: ca. 188 kcal 3 g eiwit

7 g vet 29 g koolhydraten

Ingrediënten voor 15 koekjes

Voor de koekjes

300 g bloem

½ tl bakpoeder

½ tl zout

125 g boter

200 g fijne kristalsuiker

2 zakjes vanillesuiker

1 ei

150 g aardbeienjam *gezeefd*

bakpapier

uitsteekvormpjes

klein spuitzakje

1 Meng de bloem met het bakpoeder en het zout. Klop de boter met de kristalsuiker en de vanillesuiker romig met een mixer. Voeg het ei toe en klop tot het helemaal is opgenomen. Voeg het bloemmengsel toe en meng zo kort mogelijk tot een glad deeg.

2 Rol het deeg tussen 2 vellen bakpapier dun (ca. 3 mm) uit en leg 30 minuten in de koelkast. Verwarm de oven voor (elektrisch: 180°C / hetelucht: 160°C).

3 Steek met een grote stervormige uitsteekvorm koekjes uit het deeg. Steek uit de helft van de sterren met een kleinere stervorm in het midden een ster uit. Leg de koekjes met een paletmes op een met bakpapier beklede bakplaat. Zet de bakplaat met koekjes nog 15 minuten in de koelkast. Bak de koekjes in ca. 12 minuten licht goudbruin in de oven.

4 Neem de koekjes uit de oven en laat ze 5 minuten op de bakplaat afkoelen. Neem de koekjes voorzichtig van de bakplaat en leg ze op een rooster om verder af te koelen. Bewaar de koekjes eventueel in een luchtdichte trommel tot je ze gaat versieren.

5 Schep de aardbeienjam in een spuitzakje. Spuit in het midden van iedere 'hele' ster een flinke dot van de jam. Bestuif de sterren met een gat in het midden met wat poedersuiker. Leg de open sterren op de dichte sterren zodat ze met de jam aan elkaar kleven en de jam door het gat zichtbaar is. Leg de koekjes op een rooster en laat ca. 1 uur drogen.

6 Bewaar de koekjes eventueel in een luchtdichte trommel. Behandel ze voorzichtig omdat de gelei niet helemaal hard wordt.

“De meiden glimmen van trots wanneer we hun koekjes een plekje geven boven op de taart.”





*“Koekjes gaan er altijd wel in, maar
zelfgebakken zijn ze nog veel lekkerder.”*



Kerstbomen en -kransjes

★ ★ ★

Bereidingstijd: ca. 1 uur en 15 min. + wachttijd

Per portie: ca. 149 kcal 2 g eiwit

4 g vet 25 g koolhydraten

Ingrediënten voor 25 koekjes

Voor de koekjes

300 g bloem

½ tl bakpoeder

½ tl zout

125 g boter

200 g fijne kristalsuiker

2 zakjes vanillesuiker

1 ei

bakpapier

Voor het glazuur

200 g poedersuiker

3-4 el water of 1 eiwit

kleurstof naar keuze

uitsteekvormpjes

kleine spuitzakjes

evt. koekjesversiering als spikkels en glitters

1 Meng **voor de koekjes** de bloem met het bakpoeder en het zout.

Klop de boter met de kristalsuiker en de vanillesuiker romig met een mixer. Voeg het ei toe en klop tot het helemaal is opgenomen. Voeg het bloemmengsel toe en meng zo kort mogelijk tot een glad deeg.

2 Rol het deeg tussen 2 vellen bakpapier dun (ca. 4 mm) uit en leg 30 minuten in de koelkast. Verwarm de oven voor (elektrisch: 180°C / hetelucht: 160°C).

3 Steek met de gewenste uitsteekvorm koekjes uit het deeg en leg ze met een paletmes op een met bakpapier beklede bakplaat. Zet de bakplaat met koekjes bij voorkeur nog 5 minuten in de koelkast. Bak de koekjes in ca. 12 minuten licht goudbruin in de oven.

4 Neem de koekjes uit de oven en laat ze 5 minuten op de bakplaat afkoelen. Neem de koekjes voorzichtig van de bakplaat en leg ze op een rooster om verder af te koelen. Bewaar de koekjes eventueel in een luchtdichte trommel tot je ze gaat versieren.

5 Roer **voor het glazuur** de poedersuiker met het water of het eiwit tot een glad mengsel dat dun genoeg is om de koekjes mooi mee te glaceren, maar dik genoeg om er niet af te druipen. Verdeel het mengsel eventueel over verschillende kommen en roer er naar keuze kleurstof doorheen.

6 Schep het glazuur in kleine spuitzakjes en knip er een puntje af. Versier de koekjes met het glazuur; teken hiervoor eerst de buitenlijnen van het koekje met het glazuur. Versier de koekjes met balletjes of spikkels naar keuze. Leg de koekjes op een rooster en laat het glazuur minstens 1 uur drogen. Bewaar de koekjes in een luchtdichte trommel.





Ode aan de Paddenstoel

Sjoerd Kleijn, souschef bij Restaurant De Hoefslag en kok bij Foodies Magazine, neemt paddenstoelen serieus. Hij zoekt naar de beste smaakcombinaties met oesterzwam, shimeji, eryngii en shiitake. Voor welke paddenstoel ga jij?

Gestoomde kalfswangen
met eryngii en mousseline



Foto: Willem van Santen



Dashibouillon met shimeji
en gebrande makreel

Gestoomde kalfswangen met eryngii en mousseline

★★★

Bereidingstijd: ca. 45 min. + wachttijd

Per portie: ca. 777 kcal 58 g eiwit

17 g vet 61 g koolhydraten

Ingrediënten voor 4 personen

Voor de gestoomde kalfswangen

2 el boter

2 uien *gesnipperd*

1 l rode wijn

75 ml balsamico

4 el ketjap *zoet*

3 laurierblaadjes

1 l runderbouillon *sterk*

4 kalfswangen *schoongemaakt en gehalveerd*

2 rode paprika's

150 g eryngii

150 g knolselderij *in blokjes*

50 g Amsterdamse uitjes

zout en peper

3 takjes peterselie *grof gehakt*

Voor de mousseline

1,2 kg kruimige aardappels *in stukken*

2 teentjes knoflook *gepeld*

zout

150 ml slagroom

80 g boter

30 g bieslook *fijnggehakt*

1 Verhit de boter in een braadpan en fruit er de uien in. Blus af met de rode wijn, de balsamico en de ketjap.

2 Voeg de laurier toe en kook het geheel tot ongeveer de helft in. Giet de bouillon erbij en breng aan de kook.

3 Voeg de kalfswangen toe en gaar ze ca. 2,5 uur op laag vuur. De gaartijd hangt af van de kwaliteit van het vlees. Voel om te beoordelen of de kalfswangen gaar zijn of ze goed zacht zijn. Ze moeten op het punt staan om uit elkaar te vallen.

4 Kook ondertussen **voor de mousseline** de aardappels ca. 20 minuten in water met de knoflook en wat zout.

5 Was **voor de gestoomde kalfswangen** de paprika's en snijd ze in reepjes. Snijd de eryngii in plakjes van ongeveer ½ cm dik. Voeg de paprika, de knolselderij, de eryngii en de Amsterdamse uitjes toe aan de stoofpot. Gaar nog ca. 30 minuten.



6 Wrijf **voor de mousseline** de aardappels en de knoflook door een zeef. Verwarm de slagroom en de boter in een pannetje. Spatel het mengsel langzaam door de aardappelpuree zodat er een smeelige mousseline ontstaat. Meng de bieslook erdoorheen.

7 Breng de gestoomde kalfswangen op smaak met zout en peper. Verdeel de mousseline over 4 borden en schep de gestoomde kalfswangen erop. Bestrooi met de peterselie.

Dashibouillon met shimeji en gebrande makreel

★★★

Bereidingstijd: ca. 30 min. + wachttijd

Per portie: ca. 417 kcal 23 g eiwit

35 g vet 2 g koolhydraten

Ingrediënten voor 4 personen

4 verse makreelfilets

60 g shimeji *wit*

60 g shimeji *bruin*

1 el olijfolie

zout en peper

Voor de dashibouillon*

15 g bonitovlokken**

10 g kombu *gedroogde stengel****

2 teentjes knoflook *gehalveerd*

1 sjalot *in vieren*

Voor de garnering

1 stengel bleekselderij

ijsblokjes

verse koriander

geraspte limoenschil

gasbrander

1 Was **voor de garnering** de bleekselderij. Schil hem met een dunschiller of kaasschaaf in lange dunne stroken. Doe de stroken in een ruime bak met ijswater en zet ze ca. 1 uur in de koelkast. Het ijswater zorgt ervoor dat de bleekselderij gaat opkrullen.

2 Doe **voor de dashibouillon** de bonitovlokken, de kombu, de knoflook en de sjalot in een pan met 1 l water. Breng het geheel tegen de kook aan en verhit ca. 15 minuten. Zorg dat de bouillon niet gaat koken, daar wordt hij troebel en bitter van. Zeef de bouillon met een fijne zeef en kook hem tot ca. ⅓ in.

3 Verwijder eventuele graten van de makreelfilet. Verdeel de makreelfilet en de witte en bruine shimeji over de bodem van een ruime vuurvaste schaal. Rooster de makreel en shimeji met de gasbrander of onder de hete grill van de oven tot het geheel begint te verkleuren. Bestrijk de makreelfilets met olijfolie en breng op smaak met zout en peper.

4 Verdeel de makreelfilets en de paddenstoelen over 4 diepe borden. Schenk er de hete dashibouillon overheen zodat de vis nog verder gaart. Maak het geheel af met wat koriander en voor de frisheid een beetje geraspte limoenschil.

*Geen tijd om zelf de dashibouillon te maken? Bij de toko zijn ook dashi-bouillonblokjes verkrijgbaar.

**Bonitovlokken zijn schaafsels van gedroogde, gefermenteerde en gerookte gestreepte tonijn. Je vindt ze bij de toko.

***Kombu is Japans gedroogd zeewier. Je vindt het bij de toko.

*“De zachte smaak van
oesterzwammen past heel goed in
romige gerechten.”*



Rijstvelloempia's met
shiitake en tay soy dip





Oesterzwam-risone met saffraan en sinaasappel

★★★

Bereidingstijd: ca. 45 min.

Per portie: ca. 664 kcal 22 g eiwit

29 g vet 75 g koolhydraten

Ingrediënten voor 4 personen

100 ml azijn

50 g suiker

1 rode ui *in ringen*

300 g risone *orzo*

zout en peper

1 sinaasappel *schil geraspt*

200 ml room

ca. 10 draadjes saffraan

100 g parmezaan *geschaafd*

1 el olijfolie

200 g oesterzwam

150 g postelein

1 Meng de azijn, de suiker en 100 ml water in een kookpannetje en verhit al roerend tot de suiker opgelost is. Neem het pannetje van het vuur, voeg de uiringen toe en laat afkoelen. Met deze zoetzure marinade verdwijnt meteen ook de scherpe smaak van de uiringen.

2 Kook de risone in water met wat zout volgens de aanwijzingen op de verpakking bijna gaar en giet de risone af. Doe de risone terug in de pan en verwarm op laag vuur met de room en de saffraan. Neem de pan van het vuur zodra de room is opgenomen door de risone. Breng op smaak met de geraspte schil van de sinaasappel en de parmezaan. Houd warm.

3 Verhit de olijfolie in een pan. Bak de oesterzwammen kort en krokant. Breng op smaak met zout en peper. Neem de uiringen uit de marinade. Serveer de risone met de oesterzwammen en garneer met de postelein en de uiringen.

Rijstvelloempia's met shiitake

★★★

Bereidingstijd: ca. 45 min.

Per portie: ca. 77 kcal 2 g eiwit

6 g vet 7 g koolhydraten

Ingrediënten voor 8 stuks

1 el olijfolie

150 g shiitake *in plakjes*

zout en peper

30 g glasnoedels

½ komkommer *in dunne reepjes*

¼ rammenas *in dunne reepjes*

½ wortel *in dunne reepjes*

8 rijstvellen

1 Verhit de olijfolie in een pan. Bak er de shiitake kort in. Breng op smaak met zout en peper.

2 Doe de glasnoedels in een kommetje met lauw water. Meng de shiitake, de glasnoedels, de komkommer, de rammenas en de wortel in een kom en breng het geheel op smaak met zout en peper.

3 Haal een rijstvel door een bakje met water. Schep 1/8 van de vulling op het rijstvel. Vouw de beide zijden van de korte kant over de vulling en rol de loempia vervolgens op. Serveer de loempia's met tay soy dip (zie hiernaast).

Tay soy dip

Ingrediënten voor 1 portie

ca. 8 stengels tay soy*

50 ml sojasaus

25 ml ketjap *zoet*

25 ml balsamicoazijn

75 ml gembersiroop

150 ml olijfolie

½ teentje knoflook *fijngehakt*

½ el citroensap

zout en peper

1 Snijd de tay soy klein. Meng alle ingrediënten in een maatbeker en breng op smaak met zout en peper.

*Tay soy is Chinese bieslook. Het is te koop bij de toko. Je kunt tay soy vervangen door knoflook.



Foodtour Dublin

Wie van lekker eten en drinken houdt, vindt in de Ierse hoofdstad een modern palet van prachtige producten van dichtbij en verrassende smaken van ver weg. We gingen op pad en zetten een paar van de mooiste plekjes voor je op een rij.



SHERIDANS KAASWINKEL

Een begrip voor iedere Ierse kaasliehebber: de winkels van Sheridans. Op zoek naar de beste en meest typisch Ierse kazen stappen we dit kleine winkeltje aan South Anne Street binnen. We worden vriendelijk onthaald door een *cheesemonger* die ons wat Ierse kazen laat proeven. Direct horen we het echter: deze man is geen Ier, maar komt uit Frankrijk. Een Fransman die zo bevlogen is over de Ierse kazen dat hij in Dublin is gaan wonen en in 's lands bekendste kaaswinkel werkt. Er moet toch iets helemaal goed zitten met die Ierse kaas. En ja, we ontdekken heerlijke smaken. Een op Hollandse Goudse kaas lijkende Coolea, een op Franse camembert lijkende Milleens en een fantastische Ierse oude cheddar.

Anne Street South 11



PEPPER POT

Ooit was Powerscourt House een vervallen Georgiëans herenhuis en de binnenplaats een vieze parkeerplaats. In de jaren 80 van de vorige eeuw is het huis echter opgeknapt en de binnenplaats overdekt met een glazen dak. In het huis en de binnenplaats zijn vooral luxe specialiteitenwinkels gevestigd. Leuk, maar wij komen voor iets anders. The Pepper Pot, gevestigd op de 1e verdieping en met terras

op de balustrade aan de binnenplaats. Hier worden iedere dag (in een piepklein keukentje) de heerlijkste broden en gebakjes vers gebakken. Helemaal volgens eigen recept en met alleen de beste biologische ingrediënten uit de buurt. Thank us later, want dit had je zelf nooit gevonden!

Powerscourt Centre, William Street South 59



FALLON & BYRNE FOOD HALL

A proper grocers. Dat is hoe ze bij Fallon & Byrne hun winkel omschrijven. Hier vind je van alles het beste, zo simpel is het. Pas gevangen vis, goed gerijpt vlees, heerlijke koffie, zondige cakes, de mafste blikjes en potjes en de meest verse soorten groenten en fruit. Heerlijk om even rond te snuffelen en te bedenken dat je best een extra koffer kunt inchecken voor de terugreis. Mocht je niet terug de regen in willen, dan kun je in de kelder terecht voor een selectie van zeshonderd bijzondere wijnen, die je ter plaatse kunt nuttigen met al het lekkers dat je boven hebt uitgezocht.

Exchequer Street 11-17

HOT
SPOT

TEELING WHISKEY

Ooit was Ierland verreweg de grootste whiskey-producent ter wereld. Verschillende oorzaken, waarvan de introductie van de Coffey Still en de hardnekkige weigering van de Ieren om deze te gebruiken de belangrijkste was, zorgden ervoor dat de Ierse whiskey vanaf ca. 1830 een eeuw van teruggang meemaakte. Het was zelfs zo erg dat er van alle veertig distilleerderijen in Dublin, niet één in de stad overbleef. Maar het tij keerde en in 2015 bouwde Teeling de eerste nieuwe distilleerderij, op traditionele wijze, in 125 jaar in de stad. In hun mooie experience center neemt de gids je mee langs dit verhaal en mag je alles zien: zelfs in de ketels mag je een kijkje nemen. Leuk weetje: op de dag dat wij een kijkje namen bij Teeling, werd het eerste vat nieuwe whiskey dat in 125 jaar in Dublin gemaakt is aangebroken en wij mochten proeven!

Newmarket 13-17





DUBLIN PIZZA COMPANY

Oké, het is niet typisch Iers, maar in een grote stad als Dublin moet er ergens goede pizza te krijgen zijn. En wij weten waar. Het is nog wat vroeg, maar de pizzaiolo heeft zijn (Italiaanse) steenoven al voor ons opgestookt. Het rolluik gaat net ver genoeg omhoog om ons de eerste verse pizza van de dag te serveren. Ja, dit is hoe een echte Napolitaanse pizza hoort te smaken. En dat is zelfs in Dublin een van de lekkerste dingen op aarde.

Aungier Street 32



LOOSE CANON CHEESE & WINE

We hadden natuurlijk al kaas geproefd bij Sheridan's, maar wat Loose Canon zo interessant maakt, zijn met name het assortiment biologische wijnen, het moderne interieur én de fantastische verzameling Ierse charcuterie. "En dat is uniek," vertelt eigenaar Kevin Powell, "want Ierland heeft geen rijke historie als het over vleeswaren gaat. Maar ook in Ierland is het kleinschalig boeren met oog voor een goed product populairder geworden. Daardoor zijn er flink wat ambachtelijke worsten- en hammenmakers bijgekomen." Absoluut een leuke zaak om even voor een goed glas en wat heerlijke hapjes binnen te lopen!

Drury Street 29

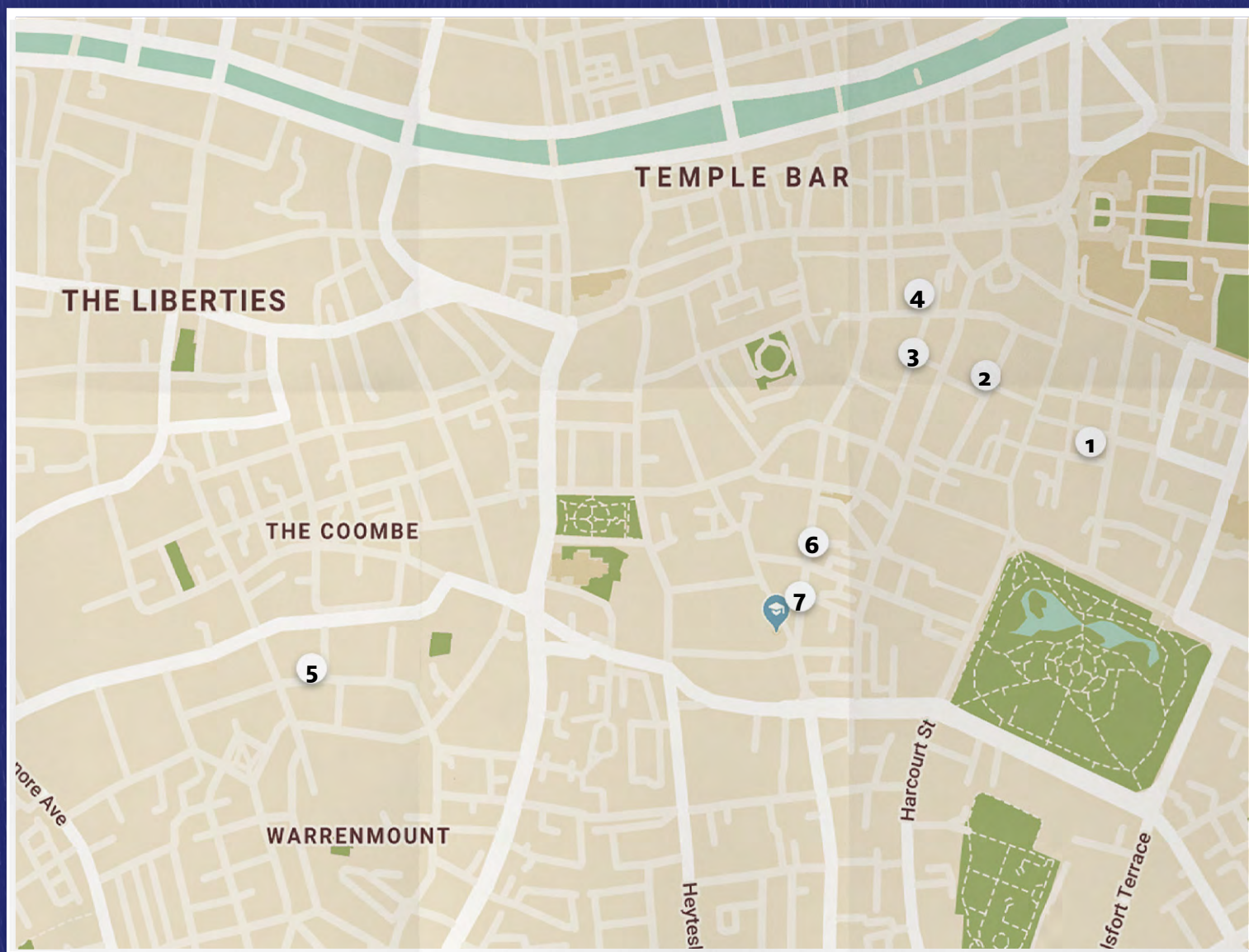
SWAN BAR

Je bezoek aan Dublin is niet compleet zonder een pint of Guinness in een echte Ierse pub. The Swan is er zo een. Het interieur op zich is al een museum en de waard Ronan Lynch vertelt er de mooiste verhalen over. Van de kogelgaten in de muur die overbleven na de Ierse onafhankelijkheidsoorlog tot de shirts en foto's die herinneren aan de rugby-prestaties van zijn vader. En over het aparte 'hokje' voor vrouwen, omdat het niet 'decent' was voor een vrouw om drinkend gezien te worden. Op weg naar buiten lopen we over het prachtige mozaïek van een zwaan. Het herinnert ons aan een tijd waarin elke bar een naam kreeg die simpel uit te beelden was; voor iedereen die niet kon lezen.

York Street 58



HIER ZIJN DEZE HEERLIJKE PLEKKEN TE VINDEN



1. Sheridans kaaswinkel
Anne Street South 11

2. Pepper Pot
Powerscourt Centre,
William Street South 59

3. Loose Canon Cheese
and Wine
Drury Street 29

4. Fallon & Byrne Food
Hall Exchequer Street
11-17

5. Teeling Whiskey -
Newmarket 13-17

6. Swan Bar
York Street 58

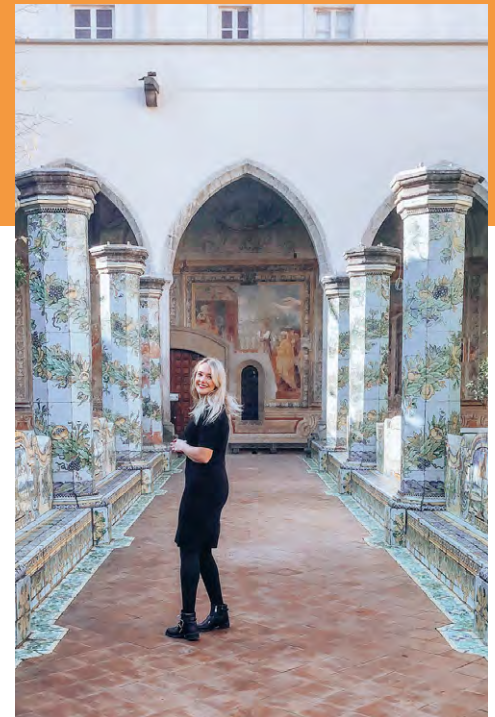
7. Dublin Pizza Company
Aungier Street 32

Download de
wandelroute op
[foodiesmagazine.nl/
blog/dublin](http://foodiesmagazine.nl/blog/dublin)

A narrow, sunlit alleyway in Naples, Italy. The scene is characterized by old, weathered buildings with peeling plaster and exposed pipes. Laundry, including dark clothes and a red garment, hangs on lines strung across the narrow passage. The ground is paved with cobblestones. The lighting is warm, suggesting late afternoon or early morning. The overall atmosphere is one of a lived-in, historic urban environment.

Het *rauwe* Italië

Napels lijkt in niets op het gepolijste Milaan en statige Rome, maar ook zonder Colosseum en keurige restaurants met marmeren vloeren weet de stad je te raken. Het enige nadeel? Na thuiskomst ben je voor het leven verpest wat pizza en pasta betreft.



“ Naples is not a dangerous city.” Ida, de eigenaresse van onze Bed & Breakfast herhaalt het wel drie keer. Alsof ze ook zichzelf ervan probeert te overtuigen dat haar woonplaats een veilige haven is. De stad kent een roerig verleden en staat onder toeristen eerder bekend als de thuisbasis van de maffia dan als de geboorteplaats van de pizza margherita en marinara.

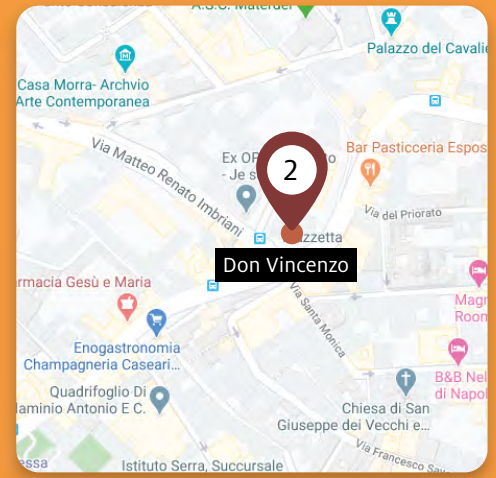
De realiteit is echter anders dan de beelden die je ziet in de Netflixserie Gomorra. De donkere steegjes en achterafweggetjes vermijden we expres, maar de grote straten bruisen van de vrolijke locals die in het ochtendgloren al staand een slok van hun zwarte koffie nemen. Na hun broodnodige shot cafeïne scheuren ze weg op hun luidruchtige brommers, naar het werk of de volgende afspraak. Wij wagen ons niet aan de Vespa's, maar ontdekken de stad op onze sneakers. Alleen al het lopen door de rauwe stad is een ervaring op zich, met op iedere hoek wel een straatmuzikant, kraampje met mooie sierraden – of waardeloze rommel – of een gewelddadige

poppenkastvoorstelling die niet voor kinderen geschikt is.

Prosecco & taart

Net nadat we ons hebben verbaasd over een Italiaan die zijn scooter heeft omgetoverd tot drumstel, maken we een stop bij Gran Caffè Gambrinus. Het historische koffiehuis uit 1860 is een van de weinige Napolitaanse hotspots die je echt als stijlvol kunt omschrijven. Dat is nog zacht uitgedrukt. Als je hier 150 jaar geleden op de fluweelrode bank was neergeploft, had je zomaar oog in oog kunnen staan met Oscar Wilde, prinses Sissi of Ernest Hemingway. Koningen, journalisten, politici en kunstenaars hadden allemaal één ding gemeen: Gambrinus was hun ontmoetingsplek.

Ook anno 2020 en zonder geroemde iconen is het nog steeds bijzonder om buiten aan een van de marmeren tafels te zitten met een glas prosecco. Je betaalt acht euro, wat fiks is voor een stad als Napels. Zodra de ober naast de bubbels ook nog



olijven, pizzabroodjes en andere knabbels op tafel zet, begrijpen we waarom. Als ik dat had geweten, had ik de sfogliatelle waarschijnlijk gelaten voor wat hij was, maar het geluk is me goed gezind. Het luchtige, gelaagde gebakje heeft een rozenvulling die de perfectie benadert en is het dubbel en dwars waard om wat nootjes voor te laten staan.

De verkeerde Don Vincenzo

Zodra de zon heeft plaatsgemaakt voor de maan en de koffie voor vino bianco, beginnen we aan een wandeling van ruim een half uur. Liever waren we met onze vermoeide voeten neergestreken bij een restaurant waar we heen konden kruipen, maar Ida was zo enthousiast over Don Vincenzo dat we de noodkreten van onze benenwagen negeren. Eenmaal aangekomen blijkt dat we inderdaad kruipend naar onze pasta hadden gekund. De bedoelde Don

Vincenzo zit gewoon om de hoek, maar Google Maps heeft ons onder valse voorwendselen half Napels door laten wandelen. Na de beklimming van een enorme heuvel staan we voor de deur van een leeg restaurant met één lange tafel en drie plekken voor vier. Ietwat teleurgesteld lopen we naar binnen, alvorens de lach van de ober en de huiswijn van acht euro per fles zorgt voor nieuwe energie.

De lange tafel blijkt gereserveerd voor een enorm verjaardagsfeest van een local. De helft van de tijd kletsen en lachen de genodigden luidruchtig terwijl ze hapjes pakken van de plateaus vol antipasti of hun bord opnieuw vullen met pasta, vlees en vis. Tussen de gangen door staat iedereen echter buiten met een sigaret aan de lippen. Ik moet er zelf niet aan denken, maar de jarige job Alessandro vertrouwt me in steenkolenengels toe dat de peuk er in Italië nou eenmaal bij hoort.





Het observeren van een volstrekt normale gebeurtenis in een ander land maakt me misschien wel net zo vrolijk als de pasta met garnalen. Waar we in Nederland onze linguine overladen met opscheplepels vol saus, is hier gekozen voor eenvoud: garnalen, tomaten en kruiden. Meer hebben de dikke slierten ook echt niet nodig, bedenk ik me terwijl ik mijn volgende garnaal pel. Ik snijd hem in kleine stukjes, om zo met meer hapjes te kunnen genieten van het schaaldier dat verser dan vers is. Het verre lopen was niet voor niets.

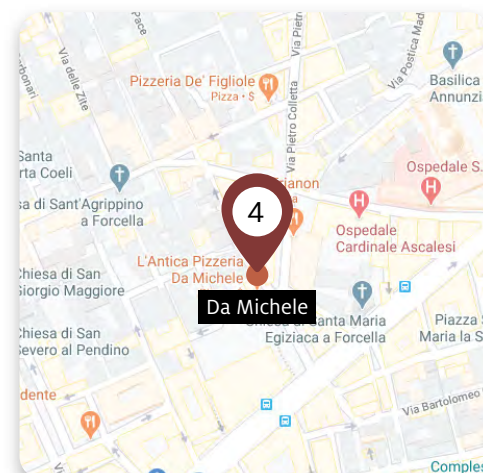
Drinken tussen de boeken

Na deze goede bodem, zijn we wel toe aan een borrel. De leukste plek hiervoor is Libreria Berisio. Overdag verkopen ze hier boeken, 's avonds sip je hier van heerlijke cocktails tussen de literatuur. De kaart is al net zo'n boekwerk als wat er in de hoge kasten staat. Van martini's tot mojito's: voor ieder is er wat wils in de dikke pil. Ook mijn favoriet, de amaretto sour is gelukkig vertegenwoordigd. Terwijl ik een slok neem

van de cocktail waar zoet en zuur perfect samenkomen, worden de rozemarijnkoeckjes op tafel gezet. Een drankje bestellen in Napels voelt als bij je opa en oma op de koffie gaan: je wordt volgestopt met hapjes en zelfs als je geen honger meer hebt, kun je niet weigeren. Ook nu verdwijnen alle koeckjes uit het schaaldier. Ze zijn verslavend lekker.

Net als in de film

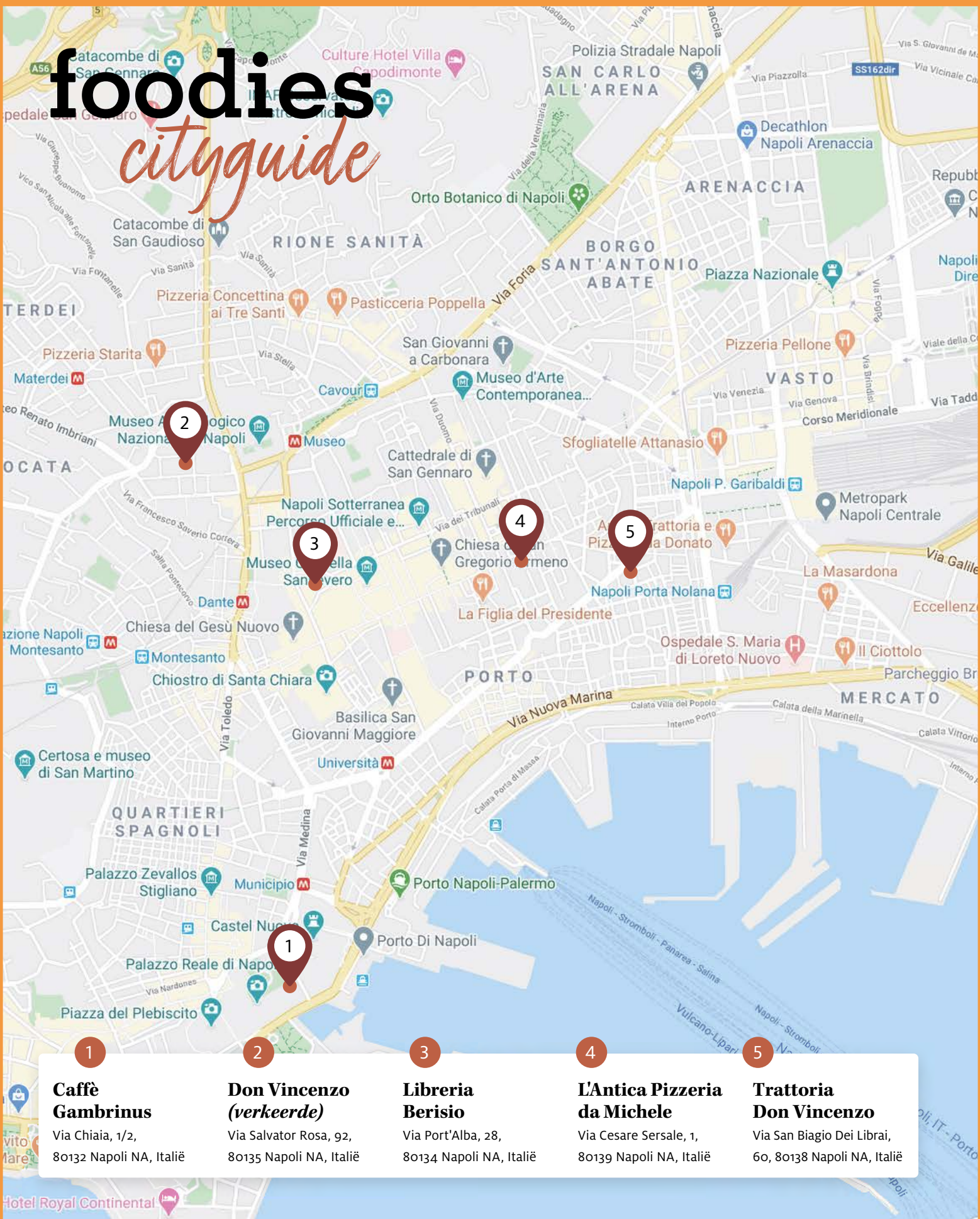
Wie denkt dat je na twintig minuten in de rij staan bij Da Michele een rustige plek krijgt in een luxe restaurant, heeft het mis. De ober roept het door ons getrokken nummertje om en leidt ons naar een tafel waar vijf luidruchtige bouwvakkers al genieten van hun lunch. Alle stoelen in het restaurant zijn met flink wat puzzelwerk opgevuld, wat betekent dat een groot deel van de gasten net als wij naast volslagen vreemden zit. Hoewel Da Michele internationaal bekend werd door Eat, Pray, Love, zijn het voornamelijk de locals die er hun honger komen stillen. Als onze burens merken dat we Nederlands zijn, knopen ze in gebrekkig Engels



een gesprekje aan over hoe koud het in Amsterdam is. Waar wij hier met zeventien graden en zon in slechts een leren jasje over straat gaan, hebben de mannen dikke winterjassen meegenomen. Van hen mag het wel weer snel zomer worden.

Mazzel hebben we niet alleen met onze praatgrage tafelenoten. Vanaf hier zie ik met eigen ogen hoe het deeg na enkele handelingen verandert in een volwaardige margherita of marinara,

foodies cityguide



1

Caffè Gambrinus

Via Chiaia, 1/2,
80132 Napoli NA, Italië

2

Don Vincenzo (verkeerde)

Via Salvator Rosa, 92,
80135 Napoli NA, Italië

3

Libreria Berisio

Via Port'Alba, 28,
80134 Napoli NA, Italië

4

L'Antica Pizzeria da Michele

Via Cesare Sersale, 1,
80139 Napoli NA, Italië

5

Trattoria Don Vincenzo

Via San Biagio Dei Librai,
60, 80138 Napoli NA, Italië

“De spaghetti carbonara is even machtig als lekker.”

alvorens hij in de enorme oven verdwijnt. Een menukaart is dan ook niet aanwezig. Je kiest uit een van de twee klassiekers, punt uit. En je drankje? Dat krijg je gewoon in een plastic beker. Alle ongeschreven regels voor restaurants lijken hier niet te gelden en dat is nou juist de charme van het simpele Da Michele.

Terwijl we ons nog verwonderen over het unieke etablissement, krijgen we twee gigantische margherita's voor onze neus die niet eens op het bord passen. Gelukkig negeren ze de bestekregel niet, wat het eten een stuk eenvoudiger maakt. Bij mijn Italiaanse buurman kijk ik af hoe het hoort: eerst een punt afsnijden en die vervolgens met je

handen opeten. Da Michele mag dan geen aandacht besteden aan sfeerverlichting of normale glazen in huis hebben, de pizza's komen geen liefde tekort. Ze zijn simpel, verfijnd en beschikken over de meest perfecte, knapperige bodem die ik ooit heb geproefd. Hoewel we de dagen erna meerdere lekkere pizza's eten, komen ze niet in de buurt van het exemplaar dat ik hier eet. Met een volle maag zet ik mijn tanden in de laatste punt, wetende dat ik spijt krijg van iedere kruimel die ik op mijn bord laat liggen. Per persoon rekenen we 7,50 euro af. Contant, want uiteraard doen ze hier, geheel in de lijn der verwachting, niet aan een pinapparaat.



Carbonara zonder room

Als we de volgende dag op een provisorisch bordje in hartje Napels de naam 'Trattoria Don Vincenzo' lezen, valt het kwartje pas. We zijn een dag eerder naar het verkeerde restaurant gelopen. Deze hotspot was ons dan ook bijna ontglipt, maar we zijn vastbesloten om dat recht te zetten. Dat betekent dat we wederom in de rij moeten staan om een tafeltje te bemachtigen. Geen straf, met een wijntje van het huis en een menukaart parkeert de bediening ons op een picknickbankje. We verheugen ons op wat er komen gaat. Het is meteen duidelijk dat je de rij voor lief moet nemen als de geurige pasta's van de keuken naar de tafels in de plastic partytent worden verplaatst. Eten bij Don Vincenzo doe je ook in de winter gewoon buiten, naast een van de vele heaters.



Een krap half uurtje later gaat er een stel weg en schuiven we aan. Het knapperige brood ligt al voor het grijpen en maakt eerst nog een stop in het bakje met olijfolie, alvorens het onze monden bereikt. Een literkan wijn kost slechts acht euro en zorgt ervoor dat onze glazen de hele avond gevuld blijven. Alsof dat nog niet goed genoeg is, heeft een Italiaanse straatmuzikant zich bij de bediening naar binnen weten te praten. Hij voorziet de gasten van enkele vrolijke nummers in zijn moedertaal en begeleidt zichzelf op de gitaar. Het voelt aan als een zwoele zomeravond in plaats van een zonnige zaterdag in januari en ik haal wat euromunten uit mijn jaszak om hem te bedanken voor de glimlach op mijn gezicht.

“Op deze manier maak je op papier vast een rondje door deze fantastische stad.”

De volgende borden die uit de keuken komen zijn voor ons: één keer de pasta met zeevruchten en een spaghetti carbonara. Zonder room uiteraard, maar wel met overheerlijk gebakken spek. Het authentiek bereide gerecht is even machtig als lekker en vult mijn hongerige maag al snel. Gelukkig heb ik niet te veel brood gegeten, anders had het ogenschijnlijk kleine bord pasta er niet meer bij gepast. Het enige waar ik na afloop nog ruimte voor heb, is een glaasje meloncello. De cremelikeur op basis van canteloupe weet me meteen te betoveren en ik bestel er nog twee om te proosten op het einde van een fantastische citytrip. Als we na een avond uitgebreid tafelen om half elf onze stoelen vrijgeven, staat het nog altijd rijendik om een plek in de plastic tent te bemachtigen. Ik begrijp wel waarom.

Blik op de toekomst

Een tripje naar Napels staat op dit moment waarschijnlijk nog niet op de planning, maar we dromen graag over de toekomst. Om toch een beetje in de stemming te komen, kun je vast aan de slag met deze luchtige Italiaanse appelcake.





Fotografie: Stephan van Raay

Italiaanse appelcake van Ida

Waarom een B&B, zeker in Italië, leuker is dan een hotel? 's Morgens staan er op de counter overheerlijke baksels die volgens familierecept zijn bereid. Wij sliepen ook nog eens naast de ontbijtzaal, waardoor de geuren van kaneel en suiker ons wekten. Deze luchtige appelcake van eigenaresse Ida kregen we op zaterdag en zondag. Hij was zó lekker, dat ik haar het recept heb gevraagd. In Napels eet je hem in plaats van je broodje kaas als ontbijt, maar ook bij een kop koffie of thee smaakt zo'n punt verrukkelijk.

★★

Bereidingstijd: ca. 1 uur en 30 min.

Ingrediënten voor 4-6 personen

3 appels bv. golden delicious of goudreinet

3 eieren

100 ml lichte olijfolie

70 g volle yoghurt

160 g suiker

220 g bloem type 00

geraspte schil en sap van 1 citroen

2 tl bakpoeder

½ tl kaneelpoeder

1 Schil de appels, verwijder het klokhuis en snijd ze in dunne partjes. Bedruip de appels met het citroensap en strooi er de kaneel over.

2 Verwarm de oven voor (elektrisch: 180°C / hetelucht: 160°C). Meng de eieren en de olijfolie met een staafmixer tot een glad geheel. Meng er de yoghurt doorheen en meng weer goed glad.

3 Doe de suiker in een ruime kom. Voeg het eiermengsel toe en roer goed door met een garde. Zeef de bloem, het bakpoeder en een snuf zout erboven en roer goed door. Voeg als laatste de geraspte citroenschil toe.

4 Giet het beslag in een ingevette tulbandvorm (24-28 cm) en leg de appelpartjes erop. Bak de cake in 50-60 minuten gaar en goudbruin in de oven. Als de cake te donker wordt kun je hem afdekken met aluminiumfolie. Controleer de gaarheid van de cake door er een satéprikker in te steken; deze moet er droog uitkomen. Laat de cake helemaal afkoelen voor het serveren.

Per portie (4): ca. 722 kcal

14 g eiwit | 31 g vet | 94 g koolhydraten

Je huis of tuin verbouwen?

De spaarpot hoeft niet leeg

Er zijn verschillende mogelijkheden om een aanbouw of grote tuinverbouwing te financieren.

De bouwmarkten en tuincentra hebben het erg druk in coronatijd. Veel mensen gaan in de tuin aan de slag nu ze vaker thuis zijn. Eindelijk pakken we die onderhouds-klusjes aan die al zo lang zijn blijven liggen. We richten de tuin in als nieuwe ontspanplek, nu vakanties en uitstapjes worden ontmoedigd. Of we realiseren een tuinkamer, om rustig vanuit huis te werken of de verbinding te maken tussen binnen en buiten.

Elke verbouwing begint natuurlijk met een plan. Hoe moet het eruit gaan zien? Hoeveel tijd gaat het kosten (en vermenigvuldig dat voor de zekerheid met twee)? Ga ik het zelf doen of heb ik hulp nodig? Wat gaat het kosten en hoe ga ik dat betalen? Hoe groter de verbouwing, hoe belangrijker het is om het plan goed uit te werken. Ga je alleen de nieuwe werkkamer sauzen en wat extra plantjes plaatsen, of wil je een complete serre aanbouwen, of een volledig nieuw ingerichte tuin? In het tweede geval zal de financiering niet zomaar uit de reguliere huishoudpot betaald kunnen worden, en zul je ook niet je volledige spaarpot willen legen.



(Tuin)verbouwing financieren

Er zijn meerdere manieren om een verbouwing aan de eigen woning of de aanleg van een nieuwe tuin te financieren, zoals een hypotheek, persoonlijke lening, familielening of duurzaamheidslening. Van deze opties is een familielening, waarbij je geld leent van een familielid, het meest gunstig. Het is een win-win-situatie: degene die het geld uitleent krijgt een hogere rente dan op een spaarrekening, en degene die leent betaalt een lage rente.

De keuze voor een hypotheek of een persoonlijke lening is onder andere afhankelijk van de hoogte van het bedrag dat je wilt lenen en de duur van de lening. Bij een hypotheek krijg je te maken

met eenmalige kosten die je niet hebt bij een persoonlijke lening, maar daar staat weer tegenover dat de rente van een hypotheek lager is. Hoe meer geld je moet lenen, hoe eerder een hypotheek interessanter zal zijn dan een persoonlijke lening. Hoe langer je erover doet om de lening af te lossen, hoe interessanter een hypotheek wordt. Sowieso geldt bij een persoonlijke lening een maximale looptijd van veelal tien of vijftien jaar. Ook bij een hypotheek(-verhoging) kan het verstandig zijn om een kortere looptijd te kiezen dan dertig jaar, omdat bijvoorbeeld een keuken of badkamer niet dertig jaar meegaat en na vijftien à twintig jaar vervangen wordt. Een persoonlijke lening is soms interessanter dan een hypotheek, bijvoorbeeld als het bedrag niet heel hoog is, je geen hogere inschrijving hebt of als je in een relatieve korte periode wilt aflossen.

Ga je je woning verduurzamen, bijvoorbeeld met zonnepanelen, dan kom je mogelijk in aanmerking voor een duurzaamheidslening van je gemeente. Dit is een lening met gunstige voorwaarden, zoals een lage rente en de mogelijkheid om op ieder moment boetevrij af te lossen. Als het meezit, kun je de kosten van de lening betalen uit de besparing op je energiekosten. Kijk ook goed of je in aanmerking komt voor subsidie.



Wordt je huis meer waard?

Voordat je aan een verbouwing begint, is het verstandig om je de vraag te stellen of verhuizen misschien niet verstandiger is. Een verbouwing is regelmatig de opmaat naar een verhuizing een paar jaar later. De kosten van een verbouwing zijn meestal hoger dan de waardevermeerdering van de woning als gevolg van die verbouwing, dus dan is het eigenlijk zonde van het geld. Ben je overtuigd dat je in dit huis oud wilt worden, dan is dit geen probleem. Ben je dit nog niet, dan is het goed om

te kijken wat je plannen gaan doen met de waarde van het huis.

Verbouwingen die leiden tot extra vierkante meters aan woonoppervlakte, leveren over het algemeen een grote waardestijging van de woning op. Denk aan het verlengen van de woonkamer met een serre. Hetzelfde geldt voor een extra werkruimte. Door het coronavirus zijn we veel meer thuis gaan werken en de verwachting is dat dit ook in de toekomst op grotere schaal zal gebeuren. Een aparte werkruimte creëren, die voorkomt dat je aan een gammele keukentafel moet werken, verdient je waarschijnlijk bij verkoop voor een groot deel terug.

Hoeveel extra waarde het verduurzamen van je woning oplevert, daar lopen de meningen over uiteen. Hoe hoger het energielabel, hoe hoger de verkoopprijs. Om een stap hoger te komen ben je vaak wel enkele duizenden euro's kwijt. Per stap omhoog krijg je gemiddeld ongeveer twee procent extra voor je woning, waarbij de waardestijging bij een energielabel van G naar F meestal hoger ligt dan van B naar A. De voordelen van het verduurzamen zijn natuurlijk ook de lagere energielasten, een groter wooncomfort en een beter milieu.



De tuin wordt steeds belangrijker

Ook de rol van een tuin op de waarde van een woning, wordt steeds groter. Door de opwarming van de aarde wordt het steeds belangrijker om de tegels eruit te doen en zoveel mogelijk groen te creëren. Met begroeiing kun je tevens schaduwplekken creëren om de steeds hetere zomers te doorstaan. Met veel groen loop je ook minder risico op wateroverlast bij de steeds heviger wordende buien. En als je het regenwater al opvangt in een regenton, dan hoef je in de droge perioden geen drinkwater te gebruiken om je plantjes water te geven – als dat in de toekomst überhaupt nog mag.

Bij Van Bruggen Adviesgroep vertellen we je graag over de mogelijkheden voor een verbouwing van je huis of tuin en geven we op maat gesneden advies. Op de volgende pagina's bieden we je alvast de inspiratie om je tuin te vergroenen: waarom is tuinieren gezond, hoe kun je elke vierkante (centi)meter benutten en hoe maak je zelfs je erfafscheiding groen? Tevens geven we tips voor je kamerplanten, en leggen we uit hoe je ook het tuinieren zelf kunt verduurzamen.



Tuinieren op doktersvoorschrift

Iedereen die weleens tuiniert weet het: het is gezond, en niet zo'n beetje ook. Al rol je net uit een overvolle trein of heb je uren file gereden - na even wat plantjes opbinden, onkruid wieden of iets oogsten voor het eten ben je die treinvertraging of 'verkeershufter' alweer vergeten.

Het is niet voor niets dat uitspraken als 'gardening is like therapy, and you get tomatoes' populair zijn. Maar tuinieren is niet alleen goed voor onze gemoedstoestand: het betekent een ideale combinatie van frisse buitenlucht, zonlicht (waardoor vitamine D wordt aangemaakt), beweging, en het gebruik van de fijne motoriek en het geheugen - wat voor ouderen heel belangrijk is om te blijven oefenen. Denk maar eens aan het verspenen van al die zaailingen in het voorjaar, of het onthouden van talloze plantnamen. Dit vraagt om een verfijnde aanpak en een getraind brein.

Werk je in een moestuin, dan is een gezonde oogst een heel groot bijkomend voordeel. Uit de tuin oogsten betekent niet alleen meer groente, fruit en kruiden eten; ook is eigen oogst mogelijk gezonder dan het haastig opgekweekte equivalent uit de supermarkt.

De voordelen van tuinieren lijken dus overduidelijk. Het is daarom opvallend dat het tot voor kort een beperkte rol speelde in de gezondheidszorg. Hier lijkt verandering in te komen, nu universiteiten en zorgverleners de fysieke en mentale voordelen van tuinieren beginnen te onderkennen en inzetten.



© Thomas Sarrafian



Tuinieren als medicijn

In Groot-Brittannië speelt de National Health Service (NHS) een voortrekkersrol bij het inzetten van tuinieren in de zorg. Hier kan het zomaar zijn dat de dokter bij klachten zoals depressie, angst, overgewicht of revalidatie, adviseert te tuinieren. Een rapport, verschenen in mei 2017 en gesteund door de Britse 'National Garden Scheme', concludeert dat de voordelen van tuinieren voor de gezondheid legio zijn, met reductie van depressieve gevoelens en angst, en een verbeterd sociaal functioneren en fysieke gezondheid als belangrijkste wapenfeiten. De Royal Horticultural Society (RHS), blij met het onderkennen van tuinieren als

mogelijk medicijn, zorgde ervoor dat dit aan niemand voorbij kon gaan. Tijdens de Chelsea Flower Show werd, in samenwerking met de NHS, tuinieren gepromoot als middel voor gezondheid, geluk en welzijn. Een winnende showtuin uit de Chelsea Flower Show, genaamd 'Feel Good Garden', liet zien hoe een tuin een belangrijke ruimte kan zijn voor revalidatie en ontspanning.

De RHS verstrekt nu actief advies en materiaal aan zorgverleners zodat tuinieren als medicijn in de praktijk kan worden gebracht. En gelukkig wordt er ook in Nederland serieus gekeken naar de mogelijke rol van tuinieren bij zorgverlening.





Tuinieren bij kanker

Onderzoek naar de preventie van kanker is alom vertegenwoordigd, maar wat als je het al hebt? Kankerpatiënten – en mensen die herstellen van kanker – kampen vaak met veel klachten. Onder andere vermoeidheid, depressie en spierverlies tijdens en na de behandeling maken het heel moeilijk om de draad weer op te pakken na wat toch al een slopende periode is. Binnen de zorg wordt al jaren geworsteld met dit probleem en een eenzijdige oplossing lijkt er niet te zijn. Binnen deze context is men bij de Wageningen Universiteit (WUR) een onderzoek gestart om kankerpatiënten te ondersteunen bij herstel of tijdens zware trajecten als chemotherapie en bestraling.

Dit initiatief komt van hoogle- raar Ellen Kampman, die al dertig jaar aan kankeronderzoek doet. Ze wilde nu echt iets veranderen in de zorg. Ellen is daarom trekker van het project met de passende titel 'Healing Gardens'. De inspiratie voor dit project kwam uit eigen ervaring: zelf heeft ze een moestuin op een volkstuincomplex waar ze na haar drukke baan in werkt. Ze voelt hier al jaren de heilzame werking die tuinieren heeft. Hoe druk haar dag ook was, na een tijdje tuinieren en het zien zakken van de zon stapt ze weer fluitend op de fiets naar huis. En met al die gezonde oogst wordt heerlijk gekookt en dus ook nog gezond gegeten. Spelend met het idee dit te onderbouwen met gedegen wetenschappelijk onderzoek, zette ze een samenwerkingsverband op dat resulteerde in een inspirerende pilot: in Almere werd de eerste 'Healing Garden' geopend. Op het terrein van 't Parkhuijs, een inloopcentrum voor (ex-) kankerpatiënten in Almere, ging een groepje mensen tijdens en na hun zware behandeling tegen kanker, onder begeleiding van twee professionals aan het werk

met moestuinbakken. De studie richtte zich op de effecten van tuinieren op iemands leefstijl en welbevinden, waarbij factoren zoals beweging, groente- en fruitinname, en vitamine D-opname een belangrijke rol speelden. Misschien nog wel meer inspirerend aan dit project was de steun die lotgenoten aan elkaar hadden. Door juist niet te veel aan te dringen op onderling contact vonden mensen elkaar des te meer. Door praktisch samen te werken in de tuin, te bespreken wat te doen met al die oogst en samen te koken, werd een band geschept die als basis diende voor de meer heftige gesprekken over een gedeelde ziekte-ervaring.

Door middel van focusgroepen werd bijgehouden of ook de goedmoedstoestand van de tuiniers erop vooruitging. Professor Kampman is blij, maar zeker niet verrast dat het team kon stellen dat dit zo lijkt te zijn. "Er zijn talloze programma's bij ziekenhuizen waarbij kankerpatiënten worden gestimuleerd om meer te bewegen en gezond te eten. Het probleem is dat het ziekenhuis de allerlaatste omgeving is waar mensen op dat moment willen zijn. Het is te veel gekoppeld aan ziekte en stress en kan daardoor niet voor iedereen ook een plek van herstel zijn." Ook de steriele omgeving van een sportschool past niet iedereen. Dat iemand niet ineens stampende muziek en allerlei fitnessapparatuur op prijs kan stellen na een periode van ziekte – ondanks de noodzaak van meer beweging – zullen de lezers van dit magazine bijvoorbeeld goed begrijpen. "Wij kunnen hier helpen", zegt Ellen Kampman. "Buiten zijn, iets planten en hoopvol zijn voor het resultaat is zoiets wezenlijks, daar kan eigenlijk niets tegenop. Juist wanneer het vreselijk tegenzit, is het ontzettend knap en belangrijk om vooruit te kunnen plannen."

'To plant a garden is to believe in tomorrow'

'To plant a garden is to believe in tomorrow', ooit uitgesproken door Audrey Hepburn, zou de lijfspreuk van Healing Gardens kunnen zijn. Wat zou het mooi zijn als het project van professor Kampman alleen maar de eerste fase is in een grootser initiatief, en de toekomst lijkt er goed uit te zien. Het 'Toon Hermans Huis Ede' is er voor mensen met kanker, hun gezinsleden en verzorgers. Zij hebben in samenwerking met Healing Gardens en de WUR uitvoering gegeven aan het project. Wekelijks wordt er samen met lotgenoten onder bege-

leiding van geschoolde vrijwilligers getuind bij Tuinenpark De Koekelt in Ede, onder de noemer 'Toon Tuin'. Het blijkt een groot succes. Er is interesse in elkaar, maar het gaat echt niet alleen over ziek zijn. Er heerst een ontspannen saamhorigheid, en er worden onderling tips uitgewisseld. Iemand weet bijvoorbeeld nog een lekker recept voor een courgettesoep en een ander vertelt hoe lekker postelein, dat ook nog eens een bron van omega-3 onverzadigde vetzuren is, in de stampot is.





“Wees gerust
je weet het van tevoren
blijheid wordt
uit droefnis geboren
en uit het zand
ontspringt de held're bron
in elke regendruppel
zit 'n vonkje zon.”

Toon Hermans

Er wordt al onderzocht waar in Nederland nog meer Healing Gardens kunnen komen. Een volgende stap zou kunnen zijn de medicinale werking van kruiden in acht te nemen. Valeriaan tegen slecht slapen, citroenmelisse tegen stress, de mogelijkheden zijn eindeloos. Met het zelf kweken van deze 'natuurlijke medicijnen' kunnen patiënten dezelfde positieve effecten ervaren die in het project van Kampman zijn vastgesteld, naast de verlichting die de planten zelf met zich meebrengen. En er zijn nog andere mogelijkheden waarop de helende werking van tuinieren kan worden ingezet. Zo worden, alsof het nog niet erg genoeg is, tijdens de zware behandeling die kankerpatiënten ondergaan, reuk en smaak aangetast. Het gebruik van geurplanten zou dit op een therapeutische manier weer

kunnen stimuleren – denk aan het aanraken van geurige kruiden als lavendel, rozemarijn en tijm. Door te planten in verhoogde bedden waarop gezeten kan worden, is iemand direct omgeven door planten. Dit maakt het niet alleen mogelijk voor mensen met een beperking toch te kunnen tuinieren, ook is zo omringd zijn door de natuur in al haar geuren, kleuren, schoonheid en gezoem, heel rustgevend. De mogelijkheden zijn eindeloos.

De initiatieven in Almere en Ede zijn een goede start, maar er is meer wetenschappelijk onderzoek nodig om nog beter in kaart te brengen hoe tuinieren kan helpen tijdens en na de strijd tegen kanker. Met het opzetten van meer Healing Gardens kan het zomaar zijn dat in de toekomst doorgewinterde tuiniers hard nodig zullen zijn.



INFORMATIE

Toon tuin: elke dinsdag, woensdag en donderdag van 13.00 uur tot 16.30 uur en elke eerste zondag van de maand van 14.00 uur tot 16.00 uur wordt samen getuinierd bij Tuinenpark De Koekelt aan de Inschoterweg 1 in Ede. Je kunt inlopen wanneer je wilt.

Meer weten?

www.toonhermanshuisede.nl

Echte tuinen

Klein, groen paradijs

Je hoeft echt geen half landgoed te bezitten om aan het tuinieren te gaan. Ook een stadstuintje of balkon kun je met wat creativiteit omtoveren tot een groen paradijs.



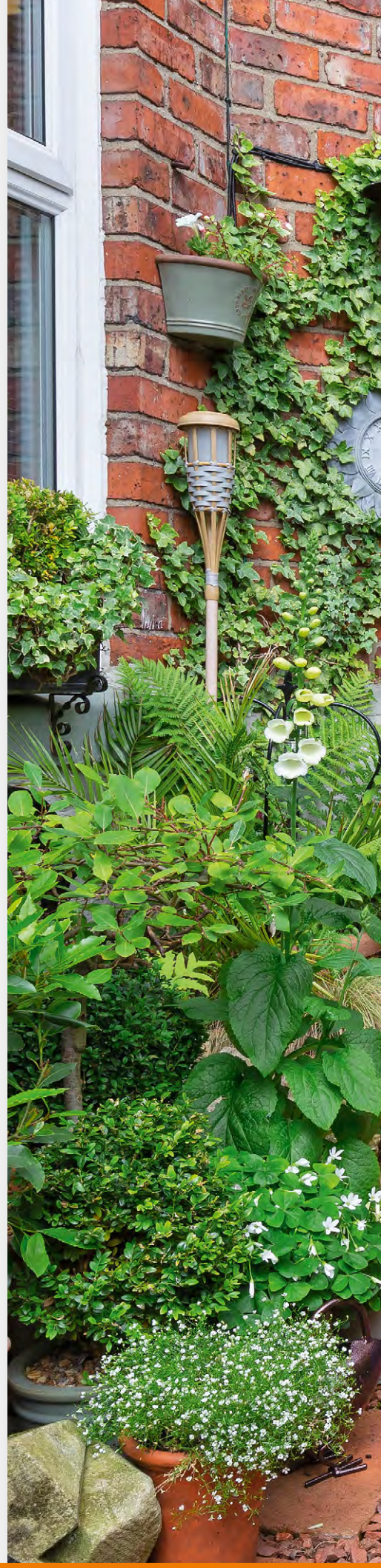
Veel mensen zouden een kale betonnen binnenplaats te klein en te veel moeite hebben gevonden om er iets mee te doen. Zo niet Richard Small. Hij keek door de treurnis en afbladderende verf heen en zag de rustgevende, groene oase die het zou kunnen worden. Tweeëntwintig jaar deed hij erover om de tuin te maken tot wat het nu is.

- 1 Verlichting brengt de tuin 's avonds tot leven.
- 2 Een palet met louter witte bloemen, waaronder allium, vingerhoedskruid, lobelia en lupine, creëert een kalme sfeer.
- 3 Terracottakleurige tegels en grind vormen de visuele verbinding tussen de tuin en de bakstenen muren.



FOTO'S: NEIL HEPWORTH

De kleur van het bankje komt overeen met ander tuinmeubilair en verschillende potten.





1

2

3

Hoe heb je de tuin aangelegd?

Eerst heb ik de muren opnieuw gevoegd en wit geschilderd, zodat de ruimte lichter aandeed. Vervolgens heb ik terracottakleurige tegels en grind op het beton gelegd. De afgelopen 22 jaar heeft de tuin steeds meer vorm gekregen en is er steeds meer bij gekomen.

Vanwege de betonnen ondergrond moeten alle planten in potten staan. Ik heb een soort pottenmanie en probeer er steeds weer een extra bij te proppen. Mijn andere manie betreft waterpartijen op zonne-energie, waarvan er ook enkele in de tuin staan. Ze worden op verschillende momenten actief naarmate het zonlicht zich verplaatst.

Dit jaar heb ik besloten om de bloeiende planten te beperken tot wit-bloeiers. Volgend jaar ga ik daarmee verder.

Wat waren de grootste uitdagingen?

Lapsnuitkevers! Een paar jaar geleden gingen er een aantal planten dood door deze akelige beestjes. Aanvankelijk greep ik naar chemische behandelingen om ze te doden, maar de afgelopen twee jaar heb ik de larven met aaltjes bestreden. En daarnaast ging ik af en toe een avondje op jacht naar volwassen kevers.

Het is een continue strijd, want planten in potten zijn bijzonder kwetsbaar. Ik kan niet stoppen met de behandeling, anders groeit het aantal weer, wat snel gaat wanneer ze zich schuilhouden in de aarde rond nieuwe planten.

Waar bent je het meest trots op?

Het is mijn eigen kleine oase. Ik ben er trots op hoeveel ik in zo'n kleine ruimte heb kunnen krijgen. Ik hou van het groen en de rust die het uitstraalt. Het is ook mooi om te zien hoe de tuin geleidelijk verandert, want ik heb af en toe nieuwe ideeën en verander dan het een en ander om nieuwe planten een plek te geven.

Wat vind je het mooiste aan je tuin?

Waar je ook kijkt, je ontdekt altijd wel wat leuks tussen het gebladerte. Ik zit het liefst met een kop thee op het bankje naar de tuin te kijken. Hoewel ik er nooit zo heel lang zit, want ik zie altijd wel weer iets dat nodig gedaan moet worden.





- 1 Overal zie je potplanten, ook aan muren en op tafels, waar sierlijke plantensoorten beter tot hun recht komen.
- 2 Het schuurtje is wit en groen geschilderd, zodat het goed past bij het kleurschema van de tuin.
- 3 Waterpartijen op zonne-energie vullen de tuin met het geluid van kabbelend water.
- 4 Planten met zilvekleurig loof en licht, bont blad houden de ruimte licht en ontspannen.

Succes met... kamerplanten

Laat nooit meer een kamerplant het loodje leggen!
Ontdek waarom je huis meer planten nodig heeft
en hoe je ze tevreden en gezond houdt.

Ze zijn terug! Zo'n dertig jaar zaten ze in het verdomhoekje. Een bos bloemen of, bij meer avontuurlijk ingestelde mensen, een maanorchidee, was de enige levende interieurdecoratie die je in huizen kon aantreffen. Maar inmiddels winnen kamerplanten weer aan populariteit. Gelukkig maar. Niet alleen zien ze er mooi uit wanneer ze goed verzorgd worden maar, zo vertellen wetenschappers, ze helpen ook een schoner binnenklimaat te creëren. Vrouwentongen (*Sansevieria*) behoren tot de topscorers wat dat betreft. Dat betekent vast iets, maar laten we daar maar niet op ingaan ...

Kies de juiste kamerplant voor de juiste plek (dat is cruciaal) en je zult zien dat je je beter voelt en dat je huis tot leven komt. Met slechts een paar sierlijke bloeiende en bladplanten fleur je je leven helemaal op.

Bij de keuze voor een plant zijn twee factoren van essentieel belang: licht en temperatuur. Bloeiende kamerplanten zoals het Kaaps viooltje (*Saintpaulia*), de Kaapse primula (*Streptocarpus*) en begonia's hebben helder licht nodig, bijvoorbeeld een vensterbank op het noorden of oosten. Een vensterbank op het zuiden is te warm voor deze planten – hun behaarde bladeren kunnen verschroeien. Ze redden het ook als ze maximaal een meter van het raam vandaan staan. Pelargoniums daarentegen hebben het stralende licht van een vensterbank op het zuiden nodig en als ze dat niet krijgen, worden ze lang en sprietig. Veel cactussen en vetplanten voelen zich hier ook goed op hun plek.





Vul je huis met prachtige planten, zoals (van links naar rechts) Mexicaanse dwergpalm, kwartjesplant en lepelplant.

Bladplanten zijn de beste keuze voor plaatsen met minder licht – meer dan een meter van een raam vandaan. Vaak wordt dit een plek in 'goed indirect licht' genoemd. Deze situatie is geschikt voor de overgrote meerderheid van de kamerplanten, die meestal verwant zijn aan planten die in tropische of subtropische bossen groeien. Je kunt echter niet van een kamerplant verwachten dat hij groeit op een plek waar zo weinig licht is dat je met moeite een krant kunt lezen. Varens doen het goed in de vochtigheid van een badkamer en ook zij geven de voorkeur aan indirect licht boven verschroeiend direct zonlicht.

Een van de grootste vijanden van kamerplanten is droge lucht, die veroorzaakt wordt door de centrale verwarming. Als de verwarming aan staat, kun je de meeste kamerplanten het beste op een bak met hydrokorrels zetten, die je vochtig houdt om de vochtigheid van de omringende lucht iets te verhogen. Controleer regelmatig of de hydrokorrels nog vochtig zijn, maar laat de planten niet in water staan. Je kunt ook met een plantenspuit het blad af en toe benevelen met regenwater, maar dit heeft maar kort effect en is niet goed voor planten met behaarde bladeren.

Veruit de meeste kamerplanten voelen zich prettig bij een temperatuur van tussen de 13 en 25 °C, terwijl bollen in potten, zoals hyacinten en narcissen, het veel langer blijven doen in onverwarmde kamers met helder licht. Ook cactussen en vetplanten kunnen lage temperaturen verdragen, mits hun potgrond vrij droog wordt gehouden. Temperatuurverschillen kunnen problemen opleveren – er zijn maar weinig kamerplanten die blij worden van 25 °C overdag en 7 °C 's nachts. Maar in de meeste huishoudens zal dit gelukkig niet vaak voorkomen.

Wees wijs met water

Nu je weet welke temperaturen en hoeveel licht je planten nodig hebben, is het tijd voor de derde en laatste essentiële factor: water geven. Geef je kamerplanten nooit water omdat de klok of de kalender zegt dat het tijd is. Ze drogen sneller uit als de centrale verwarming hoog staat en wanneer ze aan felle zon worden blootgesteld. Je wijsvinger is in dit geval je beste vriend. Duw je vinger in de potgrond: als die zo vochtig is als een net uitgewrongen washandje, zal de plant het naar zijn zin hebben. Als de aarde droger is, geef de plant dan flink water, laat het overtollige water weglopen en geef daarna geen water meer tot de potgrond droog aanvoelt. Het beste kun je regenwater of afgekoeld gekookt water gebruiken. Je kunt ook beoordelen of je water moet geven door de pot op te pakken: droge potgrond voelt namelijk licht. Uitzonderingen op de regel dat je water geeft als de potgrond droog is, zijn varens en azalea's, die nooit mogen uitdrogen.

Stap voor stap



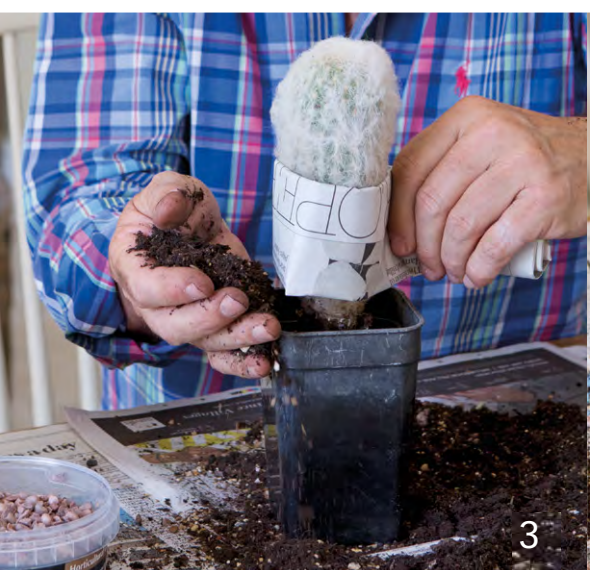
Kamerplanten delen

De lepelplant (*Spathiphyllum*) is een klassiek voorbeeld van een kamerplant die je in verschillende kleinere planten kunt delen om hem nieuwe kracht – en jezelf gratis planten – te geven. De meeste polvormende planten, zoals anthuriums, graslelies (*Chlorophytum*) en pauwenplanten (*Calathea*), kunnen op dezelfde manier gedeeld worden.

- 1 Tik de plant uit zijn pot en kijk goed waar de scheuten uit de potgrond steken. Als het goed is, zie je een paar duidelijke openingen waar de kluit in kleinere stukken kan worden gescheiden. Snij de kluit daar met een mes in een paar kleinere stukken. Als de stukken relatief makkelijk afbreken, kun je de kluit ook met je handen scheuren.
- 2 Gooi zwakke of dode stukken weg.
- 3 Snij lange of grillige wortels af, zodat elke nieuwe, jonge pol een fatsoenlijk stel wortels heeft van ongeveer 8-10 cm lang.
- 4 Verplant elke nieuwe pol naar een pot met verse universele potgrond of potgrond voor kamerplanten. Zorg dat de plant even diep in de potgrond staat als in de vorige pot. Laat 2-3 cm ruimte over tussen het oppervlak van de potgrond en de rand van de pot, zodat je makkelijk water kunt geven. Geef de nieuwe planten goed water en blijf regelmatig water geven.



Stof de bladeren regelmatig af, zodat ze er goed uitzien en ook efficiënt functioneren.



Maanorchideeën zijn populair dankzij hun aantrekkelijke, lang bloeiende bloemen.

Cactussen en vetplanten zijn gevoelig voor te veel water en hebben drogere potgrond nodig. Maar als ze te lang te droog staan, beginnen ze zichtbaar te verdorren.

Maanorchideeën (*Phalaenopsis*) gaan vaak dood doordat ze te veel water krijgen. Rond hun wortels zit vochtabsorberend weefsel dat niet goed tegen te veel water kan. Geef ze dus geen natte voeten. In het wild groeien deze planten niet in de aarde, maar dicht tegen bomen aan, die ze als steun gebruiken. Daarom worden ze verkocht in potten met houtsnippers. Je hoeft alleen maar de houtsnippers elke 7 tot 10 dagen te begieten en het water weg te laten lopen.

Geef je kamerplanten tussen april en september eens in de twee weken aangelengde vloeibare voeding voor kamerplanten. In de winter, wanneer de groei vertraagt, is voeding niet nodig. Verpot je planten om de paar jaar, afhankelijk van hun vitaliteit, naar een iets grotere pot met verse potgrond. De nieuwe pot moet hooguit een ca. 5 cm grotere diameter hebben – verpot ze niet van een eierdop naar een emmer, want dan kwijnen ze weg.

Zet je planten niet naast een radiator of andere warmtebron (hun bladeren zullen dan verschroeien en bruin worden aan de randen), of op een plaats waar ze omgestoten kunnen worden. Laat ze ook niet te stoffig worden: dan kunnen de bladeren minder licht opnemen, waardoor het moeilijker voor ze wordt voedsel te verwerken en gezond te blijven. Neem planten met glanzende bladeren om de paar weken af met een vochtige doek en stof planten met behaarde bladeren af met een droge kwast.

Knip verwelkte bladeren en bloemen regelmatig af, zodat je kamerplanten er goed uit blijven zien. Ook is het goed de planten af en toe te draaien, zodat ze gelijkmatig groeien in plaats van naar het licht buigen.

Ga voordat je planten aanschaff wel even na of ze geschikt zijn voor de omstandigheden in jouw huis. Dan zullen jullie, met een beetje zorg en aandacht, nog vele jaren plezier van elkaar hebben.

Stap voor stap

Cactussen verpotten

Cactussen moeten elke paar jaar verpot worden, vooral als ze vrolijk doorgroeien of als ze scheef zijn gaan hangen en weer overeind gezet moeten worden. Maar gezien hun stekelige aard kan dit een lastig klusje zijn, dus wees voorzichtig.

1 Vouw een stuk krant tot een dikke strook die je om de stam van de cactus wikkelt en pak de twee uiteinden beet zodat je de plant goed vast kunt houden.

2 Tik de cactus uit zijn pot en schraap het meeste van de oude potgrond rond de wortelkluit weg, zonder de wortels te veel te verstoren.

3 Verpot de plant naar cactusgrond, dat wil zeggen een goed doorlatende, leemachtige potgrond die niet krimpt als hij uitdroogt. Zorg dat de plant rechtop midden in de nieuwe pot staat.

4 Bedek de potgrond met een laagje grit, zodat de plant mooi uitkomt en er geen potgrond tegen de plant spat als je hem water geeft.

INNEMENDE OMHEININGEN

Met een beetje fantasie en creativiteit maak je van een schutting of muur een decoratief element in jouw tuin.

Muren, hagen en schuttingen zijn een onvermijdelijk en vaak oninteressant onderdeel van een tuin. Maar het kan ook anders. Er zijn alternatieven die net zo effectief zijn als het gaat om privacy, bescherming en erfafscheiding, maar er wel een stuk leuker uitzien. Dus doe je omheining niet af als iets saais dat je het liefst zou verbergen. Beschouw het als een kans om je creativiteit te ontplooien, zodat de muren en schuttingen geen smet op je tuin werpen, maar die juist mooier maken.

Ruisend riet

Grassen zijn ideaal wanneer je een zomerscherf wilt, bijvoorbeeld voor een raam waar je 's zomers wat extra privacy wenst, maar 's winters (na de snoei) weer meer licht. *Calamagrostis x acutiflora* 'Karl Foerster' en 'Overdam' zijn uitstekende zomergrassen die in juni bloeien. Prachtriet (*Miscanthus*) is wat later in het seizoen op zijn mooist (vanaf augustus).



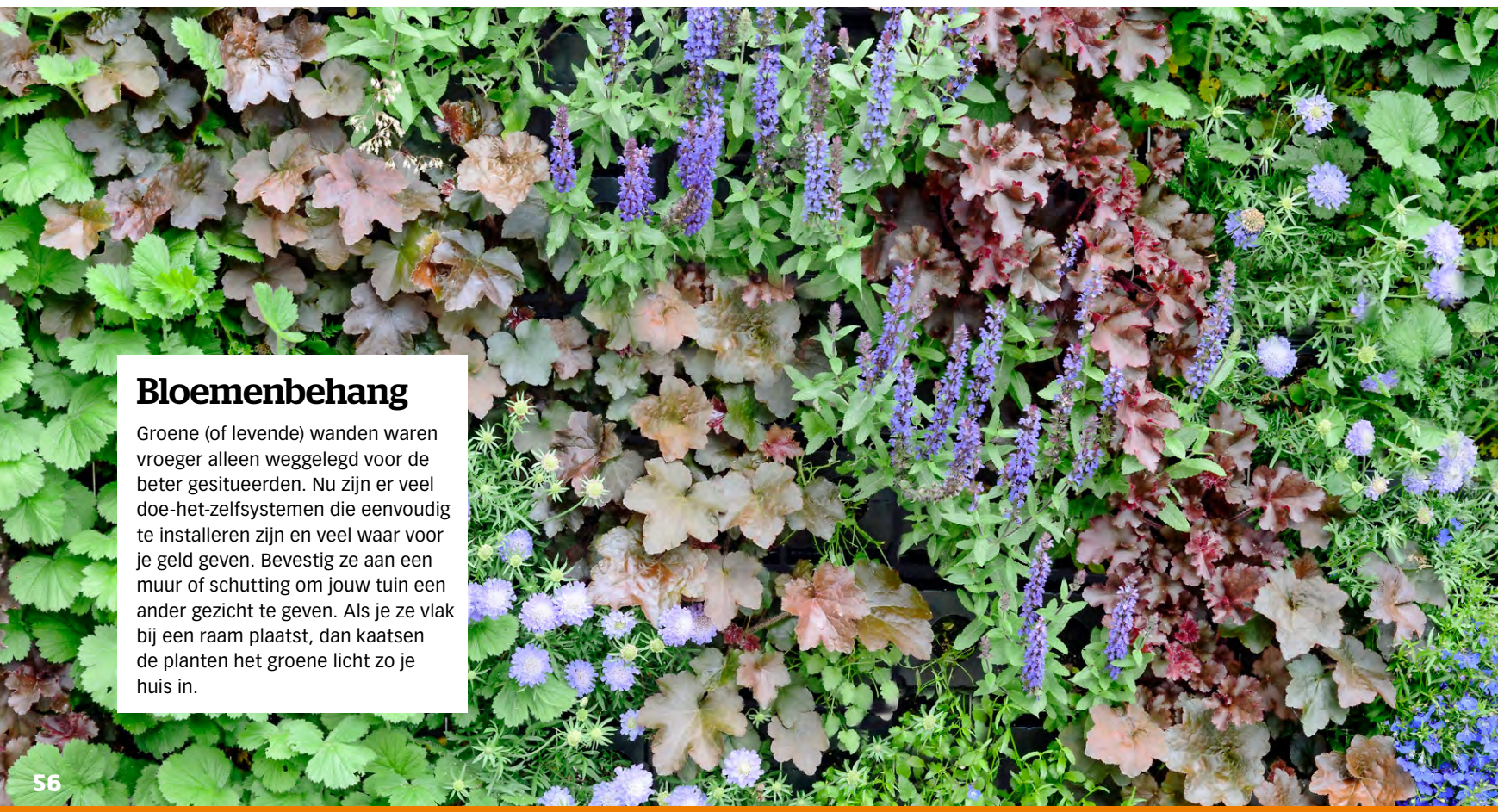
Stoere stengels

In tegenstelling tot gras zijn de meeste bamboesoorten groenblijvende planten. Ze zorgen voor een dicht scherm met aantrekkelijke halmen die glanzend groen, goudgeel of diepzwart kunnen zijn. Ze hebben de terechte reputatie opdringerig te zijn, dus zet ze in potten of bakken om ze in toom te houden. Vergeet niet regelmatig water te geven.



Leuke hangplek

Als je echt een schutting nodig hebt, dan kun je hem ook gewoon mooier maken. Beits hoeft niet saai bruin te zijn. Veel fabrikanten bieden houtbeschermende producten in een hele reeks kleuren aan. Hangpotten of plantenbakken in contrasterende kleuren maken het geheel nog vrolijker en bieden bovendien extra ruimte voor planten.



Bloemenbehang

Groene (of levende) wanden waren vroeger alleen weggelegd voor de beter gesitueerden. Nu zijn er veel doe-het-zelfsystemen die eenvoudig te installeren zijn en veel waar voor je geld geven. Bevestig ze aan een muur of schutting om jouw tuin een ander gezicht te geven. Als je ze vlak bij een raam plaatst, dan kaatsen de planten het groene licht zo je huis in.



Insectenoase

Een faunavriendelijke wand in de tuin kan een feest zijn, vooral voor kinderen die het leuk vinden om insecten van dichtbij te bekijken. Ze zijn gemakkelijk zelf te maken van gebruikte materialen, zoals kistjes, afvalhout, gebroken potten, oude stammetjes en stro. Plaats hem op een open, zonnige plek, want daar overwinteren insecten het liefst.



Licht en luchtig

Een houten trellis vormt een licht- en luchtdoorlatende afscheiding. Hij ziet er niet zo massief uit, waardoor de tuin groter lijkt. Breng eventueel een laag verf aan in een kleur naar wens om deze potentieel saaie constructie een decoratieve uitstraling te geven. Laat er bloemen in contrasterende kleuren tegenaan groeien voor een nog groter effect.



Verplaatsbare pracht

Een plantenbak met scherm is ideaal om snel een bloemrijke afscheiding in jouw tuin te creëren. Gebruik deze combinatie wanneer je voor niet al te lange tijd een afscheiding nodig hebt, want zolang je de bak niet met potgrond hebt gevuld (en de potten er dus los in staan), kun je hem gemakkelijk verplaatsen. Als je wietjes onder de bak plaatst, kun je de bak met scherm snel verplaatsen wanneer het nodig is.

Kant-en-klare klimophaag

Schermen van voorgekweekte klimop vormen een kosten-effectieve methode om in een oogwenk een afscheiding te creëren. De klimopplanten groeien tegen een draadpaneel en staan in bakken van afbreekbare kokosvezel, die je direct in de grond of in een decoratieve plantenbak kunt zetten. De schermen zijn 180 of 220 cm hoog, maar lang niet zo diep als een heg. Ideaal voor kleine tuinen, dus.



FOTO'S: JASON INGRAM, ISTOCK, MARSEL KOOIJ, THANNAMARIAT, KLIMOP-SCHERM, ME, DANK AAN IMPACT PLANTS

Fruitscherm

Als je ooit fruit hebt willen telen, maar dacht dat je niet genoeg ruimte had, dan heb je nu de kans om je mening te herzien. De rand van een tuin is namelijk de ideale plek voor in palmet geleide fruitbomen. Leifruitbomen zijn meestal geënt op zwakgroeiende onderstammen en hebben zijtakken die horizontaal zijn geleid, waardoor ze niet omhoog, maar zijwaarts groeien. Na verloop van tijd vormen ze een prachtig, luchtig scherm. Je kunt ze in meerdere niveaus leiden. November en december zijn de beste periode voor het planten van leibomen met naakte wortels, die tot een fruitscherm zullen uitgroeien.

Een fruitscherm planten

1 Bereid de grond goed voor, want hoe beter de grond, hoe beter de bomen zullen aanslaan en hoe sneller je fruit kunt oogsten. Werk veel organisch materiaal door de grond en bij zware kleigrond ook scherpzand of fijn grind.



Horizontale takken vormen een aantrekkelijke 'levende muur'.



2 Bind de leibomen aan een muur of aan draden die je aan palen hebt bevestigd. De palen moeten stevig in de grond staan. Een slimme truc is om houten palen vast te schroeven aan oude afrasteringspalen die met beton in de grond verankerd worden.



3 Plant de bomen met een tussenruimte van drie meter om een rij van aaneensluitende leibomen te creëren. Dompel voor het planten de wortels ten minste tien minuten onder in een emmer water, zodat ze zich goed kunnen volzuigen.



6 Graaf een gat dat even breed is als het wortelstelsel. Als je de boom langs een schutting leidt, plant de stam dan 20 cm bij de schutting vandaan. Voor een muur moet de afstand 30 cm zijn. Spreid de wortels uit en zorg ervoor dat het entpunt (de verdikking in de stam) zich boven de grond bevindt.



7 Bind de takken aan de draad door een lus rond de draad te maken en een tweede lus rond de tak. Dit voorkomt dat takken door wrijving tegen de draad beschadigen en daardoor weer gevoeliger voor ziekten worden.



4 De horizontale takken van voorgeweekte leibomen bevinden zich meestal op regelmatige afstanden. Meet de afstanden en markeer die met potlood op de palen.



5 Boor gaatjes voor en draai er stalen haken in. Maak hier draadspanners aan vast. Bevestig staaldraad aan de draadspanners (ook aan de tegenoverliggende paal). Span de draden.



8 Druk de wortels goed aan met de hak van je laars en geef een volle gieter water. Geef tijdens het eerste groeiseizoen een keer per week water – bij droog weer vaker.

Kunnen we tuinieren zonder plastic?

Monty Don, presentator van het BBC-programma *Gardeners' World*, deelt de resultaten van zijn voornemen om minder plastic te gebruiken vanwege de schade voor het milieu.



Vorig jaar nam ik me voor zo min mogelijk plastic te gebruiken in Longmeadow, mijn tuin. Dat was bepaald geen sinecure. Net als elke tuin wemelde Longmeadow van het plastic. Niet alleen plastic potten en zaaibakken – ook al hadden we er daar duizenden van – maar ook plastic tuinmandjes, kruiwagens, zakken en labels. Je kon het zo gek niet bedenken, of er zat wel plastic in.

Het is belangrijk om duidelijk te maken waarom dit slecht is en waarom ik het plastic terug wilde dringen. De hoeveelheid plastic in de oceanen is inmiddels zorgwekkend. Er vormen zich grote eilanden van plastic in de zee en er is nauwelijks nog een strand dat niet

bezaaid ligt met aangespoeld plastic afval. Minder zichtbaar, maar even ernstig, zijn de microplastics die vissen binnenkrijgen. Dit zijn de minuscule deeltjes die onder meer worden gebruikt om tandpasta en cosmetica stevigheid en vorm te geven en die via de riolering in de zeeën en oceanen terechtkomen. Daarna komen ze opnieuw in de voedselketen terecht totdat ze, ironisch genoeg, nog een keer door ons worden geconsumeerd.

Het storten van plastic afval als vulgrond is al niet veel beter. Enorme hoeveelheden land worden gevuld met zwart plastic uit tuinen. Dit composteert niet – uiteindelijk breekt het wel af, maar dat duurt tussen de vijfhonderd en duizend jaar. Veel ervan komt terecht in de

waterhoudende grondlaag en komt uiteindelijk terecht in zee. Dit probleem zou veel minder groot zijn als we ons tuinplastic konden recycleren en dat ook bewust zouden doen. Maar daar zit hem nu net de moeilijkheid. Zwart plastic is moeilijk te recycleren. Maar veel planten groeien aantoonbaar het beste in, je raadt het al, zwart plastic. Dus de fabrikanten houden het vooralsnog bij zwart, wij kopen al onze planten in zwarte potjes en omdat we ze niet kunnen recycleren, gooien we ze vervolgens weg. En zo groeit de plasticberg.

Opties zonder plastic

Een heel jaar heb ik diverse alternatieven voor plastic uitgeprobeerd: potten van houtsnippers



Monty's plasticloze proef begon in het voorjaar, toen hij zijn eigen papieren potjes maakte (rechts) en zaailingen verpotte in vezelpotten.



“Wat ik vooral geleerd heb, was dat het belangrijk is het plastic dat je hebt op waarde te schatten, zodat het kan worden hergebruikt.”

of kokosvezel, bodemblokken, wc-rollen en eierdozen. Bodemblokken zijn van deze opties het beste. Ze leveren gezonde planten op, maar vragen aanvankelijk een flinke investering en een systeem dat speciaal op ze is afgestemd. Ze werken het beste in blokken van ongeveer 3 cm². Kleiner is een heel gedoe en grotere blokken drogen te snel uit. Aan potten van papier en houtsnippers heb je niets: die vergaan te snel en naaktslakken zijn er dol op! Potten van kokosvezel worden te droog – en moet je ze met pot en al uitplanten of moet je de wortelkluit eruit halen, met het risico dat je de kwetsbare voedende wortels beschadigt? Dat werkt ook niet echt. Zaad rechtstreeks in een zaaibed zaaien en opkweken is een goed

idee, maar hangt af van de juiste bodem en van de weersomstandigheden, terwijl je als je een bak of pot gebruikt, helemaal niet afhankelijk bent van het weer.

Waar mogelijk gebruiken we geen plastic tasjes meer voor potgrond en grit, en veel (blad)compost maken we intussen zelf. Wat we niet zelf maken, kopen we los en oude tassen gebruiken we opnieuw.

Wat het me vooral heeft geleerd, is dat het belangrijk is het plastic dat je hebt zoveel mogelijk op waarde te schatten zodat het zoveel mogelijk kan worden hergebruikt. Was het, bewaar het zorgvuldig en behandel het met respect. Maar het belangrijkste is dat we veranderen hoe we plastic zien: niet meer als

wegwerpmateriaal, maar als iets wat we zo lang mogelijk willen bewaren en gebruiken. Het grote struikelblok daarbij is plastic voor eenmalig gebruik, met name de bekende wegwerppotjes van zwart plastic.

Op individueel niveau is dit een bescheiden probleem. Ik heb heel veel potjes, omdat wij elk jaar duizenden planten opkweken en honderden planten kopen. Maar bij de meeste tuiniers gaat het jaarlijks om maar een paar potjes – misschien een stuk of tien en zelden meer dan twintig. Alles bij elkaar is het effect echter enorm. Elk jaar kopen tuiniers miljoenen plastic potjes en bakken. Een groot deel hiervan wordt na eenmalig gebruik weggegooid, en vroeg of laat worden ze allemaal

Met de klok mee: Monty test verschillende manieren van zaaien: potten van kokosvezels, afbreekbare zaaibakken tot wc-rollen. Bodemblokken bleken stevige kiemplanten op te leveren en zijn makkelijk te maken met speciaal gereedschap.



weggegooid. En zo is de plasticberg zo hoog geworden als Mount Everest.

De meeste tuinpotten zijn voor circa tachtig procent gemaakt van gerecycled materiaal van verschillende oorsprong. Uit milieuoogpunt zijn ze dan ook erg efficiënt. Het probleem zit hem in wat er gebeurt als we ze gebruikt hebben, en dat heeft alles te maken met hun kleur. Tuinplanten worden meestal in zwarte, plastic potten gekweekt omdat dat een goede wortelgroei stimuleert. Wortels zijn fotosensitief, dus ze proberen bij een lichtbron vandaan te groeien. In de grond is dat makkelijk: hoe dieper de wortels gaan, hoe verder weg van het licht ze zich bevinden. Maar in een plastic pot groeien ze via de

“Er worden proeven gedaan met een nieuwe taupekleurige, recycleerbare pot.”

wanden steeds meer naar een lichtbron toe. Zwart plastic absorbeert het licht en blokkeert het een stuk effectiever dan alle andere kleuren en het levert dus tuinplanten met het gezondste wortelstelsel op. Kwekerijen gebruiken het dus om de best mogelijke planten te kweken, tuincentra kopen het zodat hun planten er zo aantrekkelijk

mogelijk uitzien en tuiniers kopen het omdat – tja, omdat ze eigenlijk helemaal niet over de pot nadenken. Ze willen doorgaans gewoon een mooie plant voor een goede prijs. Het punt is wat er vervolgens gebeurt.

Bij recycling wordt infrarood licht gebruikt. Dat schijnt op afval dat op een transportband langskomt en door de reflectie van het licht wordt materiaal geïdentificeerd. Doorzichtig plastic reflecteert het licht, waarna het met perslucht in een aparte bak wordt geblazen om te worden gerecycled. Maar zwart plastic absorbeert het licht, waardoor de perslucht uitblijft en de pot in de verkeerde bak terechtkomt. Dat maakt het recycleren ervan lastig. Er zijn twee mogelijke



Met de klok mee:
planten die zijn
gekweekt in potten
van kokosvezel, zoals
deze kievitsbloem,
zijn overal verkrijg-
baar. Gerecyclede
vezelpotten gaven
dahlia's een goede
start. Maar als je
stevige potten van
zwart plastic hebt,
raadt Monty aan ze
niet weg te gooien
– gebruik ze zolang
ze meegaan.

oplossingen. De eerste is dat we allemaal moeten proberen zo weinig mogelijk plastic, in welke vorm dan ook, te gebruiken. De meest praktische manier is zo goed mogelijk voor je plastic potten te zorgen en ze vervolgens te hergebruiken. Daarmee verminder je heel effectief de noodzaak om nieuw plastic te kopen.

De tweede oplossing is een alternatief voor zwart plastic te vinden. Dat is waar de industrie zich op richt. Als vervanger voor zwarte potten wordt een nieuwe taupekleurige (zeg maar grijsbruine) pot getest, dat niet het zwarte pigment bevat dat infraroodscanners niet kunnen herkennen. Al het polypropreen van deze potten komt uit gerecycled

materiaal en de potten kunnen samen met andere plastics worden gerecycled. Tot zover niets aan de hand. Maar je kunt een paard wel in het water trekken, maar het niet dwingen te drinken. Het moet dorst hebben. Waarmee ik wil zeggen: al is het nog zo goed voor het milieu om zo weinig mogelijk plastic te gebruiken, en al recyclen we nog zoveel, als tuiniers niet het gevoel hebben dat ze er net zulke goede planten aan overhouden, zullen ze niet veranderen. Het moet niet alleen ergens goed voor zijn, maar het moet ook iets opleveren.

Wemoeten het samen doen

Ik geloof dat er echte vooruitgang wordt

geboekt. Het is voor ons nog niet te laat de manier waarop we plastic gebruiken en recyclen te helpen transformeren. Maar dat vraagt een inspanning van alle betrokkenen. De industrie moet alles doen wat ze kan om een milieuvriendelijk alternatief te bieden, en kwekers en handelaren moeten dit ondersteunen door die alternatieven te gebruiken.

Wij als tuiniers, tot slot, moeten vragen om potten die niet van zwart plastic zijn gemaakt en zo nodig bereid zijn daarvoor wat meer te betalen. Maar als we daar niet toe bereid zijn, zal de ecologische prijs die onze kinderen en kleinkinderen zullen betalen catastrofaal zijn.

10 tips voor het afsluiten van een autoverzekering

Het afsluiten van een autoverzekering is wettelijk verplicht. Er zijn veel opties en de maandelijkse premies lopen flink uiteen. Je wilt niet te weinig verzekeren, maar zeker ook niet te veel. Waar moet je op letten? We geven 10 tips.

- 1 Kies de juiste dekking**

De meeste verzekeraars bieden drie soorten dekkingen aan: WA, WA+ en allrisk (ook wel volledig casco genoemd). Nieuwe auto's worden meestal allrisk verzekerd. Hierbij worden alle schades vergoed die door aanrijdingen zijn ontstaan, zowel bij jezelf als bij de tegenpartij. Ook schade door brand, storm en diefstal is verzekerd. Als auto's ongeveer vier tot vijf jaar oud zijn, worden de meeste verzekeringen omgezet naar WA+. Deze verzekering kent dezelfde dekking als een allrisk verzekering, alleen de schade aan de eigen auto bij een aanrijding wordt niet vergoed. Een WA-verzekering is de minimale verplichting in Nederland. Je bent dan alleen verzekerd voor schade bij een ander. Eigen schade, door welke oorzaak ook, is niet gedekt.
- 2 Vergelijk de polisvoorwaarden**

Op internet kun je vele prijs- en kwaliteitsvergelijkingen uitvoeren. Vaak is het echter niet duidelijk waarom de ene verzekering goed gewaardeerd wordt en de andere juist minder. Wat voor de een belangrijk is, kan voor de ander juist minder belangrijk zijn. Daarnaast bestaan er grote verschillen in dekking tussen verzekeringen.

Het is daarom belangrijk de polisvoorwaarden van autoverzekeringen met elkaar te vergelijken. Let ook goed op de voorwaarden van de aankoopwaarderegeling. Met deze dekking krijg je het aankoopbedrag van je auto terug wanneer je auto total loss raakt – zonder deze regeling krijg je slechts de dagwaarde terug. Deze periode verschilt aanzienlijk per verzekeraar.

Zo zijn er allerlei zaken om rekening mee te houden. Neem contact op met de adviseur van Van Bruggen Adviesgroep bij jou in de buurt om te profiteren van onze expertise op het gebied van schadeverzekeringen.
- 3 Betaal kleine schades zelf**

Als je geen schade claimt, dan krijg je vaak korting op de premie van je autoverzekering. Hoe meer schadevrije jaren je hebt, hoe lager je premie. Dien je wel een schadeclaim in, dan daalt vaak het aantal schadevrije jaren en wordt je maandpremie dus hoger. Daarom is het in sommige gevallen op de lange termijn goedkoper om een schade zelf te betalen.
- 4 Kies een hoger eigen risico**

Kies je voor een hoger eigen risico, dan krijg je korting op je premie. Wanneer je doorgaans weinig schade hebt, kun je met een hoger eigen risico geld besparen. Rijd je wel een keer schade? Dan kan het in sommige gevallen voordeliger zijn deze zelf te betalen.
- 5 Voorkom dubbel verzekerd zijn**

Verzekeraars bieden ook extra en aanvullende dekkingen aan, zoals de ongevalleninzittende-verzekering, pechhulp, rechtsbijstand motorrijtuig en de mogelijkheid om zelf een garage uit te kiezen. Het komt regelmatig voor dat je voor deze zaken al op een andere manier verzekerd bent. Je betaalt dan dus dubbel.
- 6 Controleer dekking in het buitenland**

Controleer de dekking van je autoverzekering voor het buitenland. Op de groene kaart staan alle landen (ook de landen buiten de EU) waar je verzekerd bent. Het regelen van vervangend vervoer en service bij pech, zijn meestal niet standaard verzekerd. Hiervoor moet je veelal een aanvullende (reis)verzekering afsluiten.
- 7 Vraag om een leaseverklaring**

Met het rijden in een leaseauto bouw je geen schadevrije jaren op. Toch kunnen ook leaserijders korting opbouwen door schadevrij

te rijden. Lever je een leaseauto in of ga je privé een auto rijden naast je leaseauto, dan is het verstandig te vragen naar de leaseverklaring. Op basis van die verklaring kunnen verzekeraars de no-claimkorting en het aantal schadevrije jaren bepalen.

8 Kies alleen voor pechhulp als dat nodig is

Met een pechhulpverzekering ben je verzekerd van hulp bij pech met je auto. Je kunt kiezen uit verschillende dekkingen, bijvoorbeeld alleen dekking in Nederland of recht op vervangend vervoer. Ben je al lid van de ANWB of Route Mobiel? Dan hoef je hier dus niet extra voor te verzekeren. Ook merkdealers bieden meestal een mobiliteitsgarantie bij nieuwe auto's. Let dus goed op of deze aanvullende verzekering wel nodig is.

9 Kies voor een no-claimbeschermer

Het aantal schadevrije jaren daalt na een schade die jij hebt veroorzaakt en geclaimd. Door deze daling verlies je mogelijk ook een deel van de no-claimkorting en stijgt je premie. Met een no-claimbeschermer stijgt bij schade je premie niet. Het aantal schadevrij jaren wordt wel aangepast – het is belangrijk hier op te letten als je wilt overstappen naar een andere verzekeraar.

Bovendien is een no-claimbeschermer soms een dure oplossing voor een klein probleem.

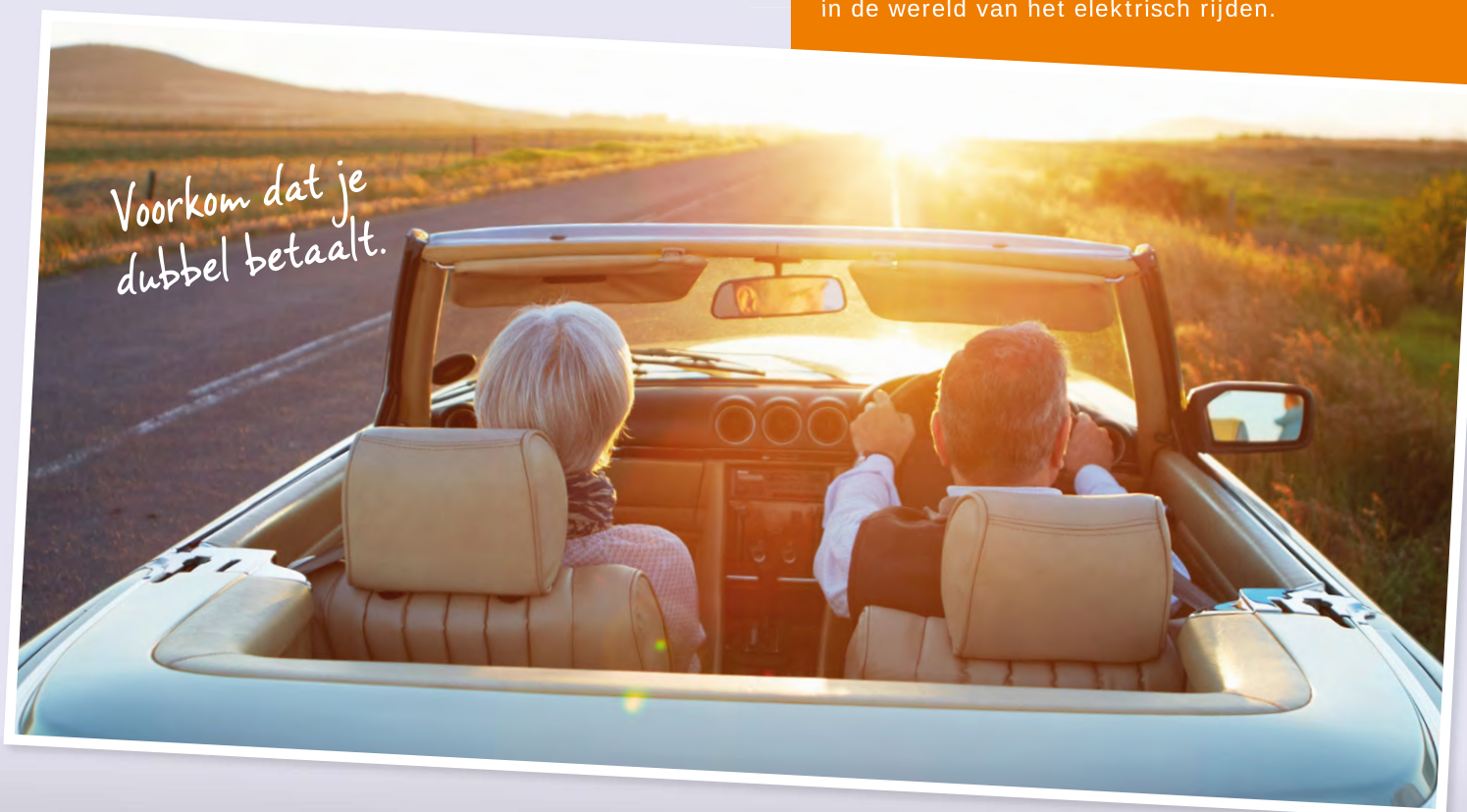
10 Stap eens over

Autoverzekeringen zijn net als energie- en telecomcontracten. Het loont om af en toe over te stappen. Een aanbieder die een jaar geleden aantrekkelijk was, kan nu een erg dure optie zijn. Overstappen is redelijk eenvoudig en soms ontvang je een aantrekkelijke welkomstkorting.

Elektrisch rijden?

Het aanbod van autoverzekeringen is groot en constant in beweging. Zeker nu het autoland-schap zo sterk verandert met de snelle opkomst van elektrisch rijden. Voor het verzekeren van een elektrische auto zijn er wel wat bijzondere aspecten om rekening mee te houden. Zo is acceptatie van (sommige) elektrische auto's lastiger, kunnen premies hoger liggen dan verwacht door hogere nieuwprijzen, grotere vermogens en in sommige situaties een hogere schadelast op bepaalde typen voertuigen.

Van Bruggen Adviesgroep vergelijkt continu het aanbod van vrijwel alle verzekeringsmaatschappijen en selecteert de autoverzekeringen met goede en bij jou passende polisvoorwaarden en een scherpe premie. Op de volgende pagina's nemen we je mee in de wereld van het elektrisch rijden.



Spreek het taaltje van de elektrische rijder

Wie zich verdiept in elektrisch rijden, krijgt een hele lading begrippen voor zijn kiezen. Daarom helpen we je even op weg.



OMA-LADER

Oma vindt het gezellig als je langskomt, maar ze heeft geen laadpaal naast de voordeur of in haar wijk. Het type oplaadkabel dat je inpluigt in het normale stopcontact wordt daarom ook wel de oma-lader genoemd. Een oma-lader is ook handig op de camping.



ICEd ('IJST')

Het is de nachtmerrie van elke elektrische auto bezitter: ge-ICE'd worden. Dit spreek je uit als 'geijst' maar heeft niets met softijs te maken. Nee, de laadpaal die jij wilt gebruiken, wordt geblokkeerd door een auto met een ICE (*internal combustion engine of verbrandingsmotor*).

AC ⚡ DC

AC/DC is een Australische hard-rockband uit Sydney. De groep is vernoemd naar AC (*alternating current, wisselstroom*) en DC (*direct current, gelijkstroom*). Elektrische auto's werken op gelijkstroom en daarom gaat snelladen met DC.

Stroom uit een stopcontact of laadpaal is AC en wordt door de boordlader van de elektrische auto omgezet naar gelijkstroom.

KILOWATT (kW)

Kilowatt is een eenheid van vermogen, het geeft aan hoe krachtig een elektromotor of snellader is. De toevoeging '-uur' (als in: kilowattuur) maakt er een hoeveelheid van. Wij onthouden het zo: na één uur opladen met een 50 kilowatt-snellader zit er 50 kilowattúur in het accupakket.



CCS-STEKKER

Zoals VHS won van Betamax, heeft de CCS-stekker in Europa de Chademo-plug verdrongen. Beide zijn stekkers die gebruikt worden voor snelladen. In de CCS-connector zie je met een beetje fantasie een 8-vorm. Handig om te weten: de laadkabel zit vast aan de snellader, dus je hoeft 'm niet zelf mee te brengen. Het merendeel van de elektrische auto's ondersteunt trouwens CCS, de grote uitzondering is de Nissan Leaf.





GOM

GOM staat voor Guess-O-Meter en is een leuke benaming voor het metertje dat de resterende actieradius voorspelt. Zoals het woord 'guess' (gissen) doet vermoeden, stamt deze term uit de tijd dat er van het beloofde rijbereik weinig klopte, zoals bij de eerste generaties Nissan Leaf en Renault Zoe.



KILOWATTUUR [kWh]

Elektrische auto's lopen niet op benzine, maar op stroom. Zodoende wordt het verbruik niet uitgedrukt in liters, maar in kilowattuur of kWh. Dit is een hoeveelheid elektrische energie. Met een batterij van 60 kWh en een verbruik 20 kWh per 100 kilometer, kom je dus 300 kilometer ver.

BRUTO- EN NETTOCAPACITEIT

Accupakketten hebben een bruto- en een nettocapaciteit. En net als bij je salaris geldt: netto is wat telt. In het geval van de Opel Corsa-e kun je 45,4 kWh van de geadverteerde 50 kWh gebruiken, bij de Mini Electric is dat 28,9 van 32,6 kWh. De rest is buffer, ingebouwd door de fabrikant en afgeschermd voor de gebruiker. Door jou maar ongeveer 90 procent van de accu te laten gebruiken, gaat-ie nooit helemaal leeg of helemaal vol en dat doet wonderen voor de levensduur. Op ev-database.nl vind je de nettocapaciteit of bruikbare waarde van alle elektrische auto's.



MENNEKES-KABEL

De laadkabel die door de Europese Commissie is aangegeven als standaard voor het opladen van elektrische auto's, heet de Mennekes-kabel. Een andere veelvoorkomende naam is Type 2-kabel. De stekkers zijn rond van vorm en hebben een afgeplatte bovenkant. Het ene uiteinde past alleen in de auto en de andere alleen in het laadstation. Je kunt het dus niet fout doen.

REGENNEN ('RIE-DJENNEN')

Mensen die bekend zijn met regenererend remmen noemen het al snel 'regennen'. Als je het woord zo leest, lijkt het over neerslag te gaan, maar je spreekt het uit als 'rie-djennen'. Alle elektrische auto's regennen; ze remmen af op de motor en zetten zo wrijvingsenergie om in stroom.



SCHILPAD MODUS

Dit is onze favoriete term, want hij is grappig en herkenbaar. Zodra de accu echt bijna helemaal leeg is, verschijnt bij veel elektrische auto's een schildpad-icoontje in beeld. Om 'kruipend' het volgende laadpunt te halen, wordt de klimaatregeling uitgeschakeld, het motorvermogen ingedamd en de topsnelheid beperkt.

SNELLADEN

Deze term spreekt voor zich: snelladen doe je bij de snellader en die vind je bij veel tankstations aan de snelweg. Er zijn twee soorten snelladers. De gewone heeft een laadvermogen van 50 kW, wat ook de max is van de meeste betaalbare elektrische modellen. De supersnellader of HPC (High Power Charger) gaat tot 100, 150, 175 of zelfs 350 kW. Bedoeld voor de E-Trons, Taycans en Corsa-e's van deze autowereld. De auto bepaalt hoe snel hij kan laden.

11 VRAGEN OVER DE TESLA MODEL 3



Wie 'elektrisch rijden' zegt, zegt Tesla. De Tesla Model 3 is de grote favoriet van leaserijders in Nederland. We hebben een heleboel vragen. Hier zijn de antwoorden.

1. Kun je simpelweg instappen en wegrijden?

Instappen vraagt wat tekst en uitleg. In plaats van een contactsleutel ontvang je een pasje. Daarmee wapper je bij het portier om de Model 3 te ontgrendelen. Dat moet je maar net weten. Handiger is het om je telefoon in te stellen als sleutel. Tijd voor de volgende horde: niet elke passagier zal weten hoe hij of zij de verzonken handgreep vastpakt. Het is best simpel: druk op het dikste gedeelte met je duim en vouw daarna je vingers om de greep. Open de deur, neem plaats en vergaap je aan het grote beeldscherm. Je hoeft de Model 3 niet te starten, hij staat gewoon 'aan'. Net als iedere automaat zet je de transmissie in D om te rijden, al zit bij Tesla de hendel aan het stuur. Je stoel verstellen gaat ook op een vertrouwde manier, met schuifjes aan de zijkant van de zitting. Maar om de buitenspiegels of het stuur goed te zetten, moet je in het grote touchscreen 'duiken'. Je drukt op het icoontje van het stuur of de spiegels en vervolgens verstel je ze met het linker draaiwiel op het stuur. Het is omslachtig, maar went snel.



2. Welke Model 3 zal ik kiezen?

De rode auto op de foto is het sportieve topmodel: de 65.595 euro kostende Performance-versie. De iets minder sportieve, maar nog steeds enorm rappe Long Range-versie is ruim 5 mille voordeliger. Beide hebben twee elektromotoren, vierwielaandrijving en een bereik van circa 500 kilometer. Het basismodel heet 'Standard Range Plus' en kost 49.995 euro. Hij heeft een kleiner accupakket met een actieradius

van 409 kilometer. Een enkele elektromotor drijft de achterwielen aan. Dit is de versie waarin zakelijk Nederland rijdt. De rode zie je weinig, want die kleur is duurder dan blauw, zwart of grijs. Elke Model 3 kan geleverd worden met een trekhaak, geschikt voor een trekgewicht tot 1000 kilo. Welke versie je kiest, zal vooral afhangen van je budget. Voor mensen die vaak lange ritten maken, is de Model 3 Long Range van 59.995 euro de ideale combinatie van sportief, zuinig en praktisch.

3. Waar en hoe kun je opladen?

Met zo'n groot accupakket wil je inpluggen bij een snellader. Het navigatiesysteem weet precies waar Tesla's eigen Superchargers staan. Als je erop tikt, zie je direct hoeveel laadpunten er op dat moment vrij zijn. Rijd je een lange route met te weinig stroom op zak, dan loodst het navigatiesysteem je automatisch via zo'n laadstation. Bij de Supercharger gearriveerd, moet je achterwaarts inparkeren. De laadpoort zit namelijk aan de achterkant van de auto en de kabel van de oplader is vrij kort. Na het inpluggen start het opladen automatisch. Op het beeldscherm in de auto zie je hoe snel het gaat en hoe lang het duurt. Afhankelijk van de afstand tot je bestemming, hoeft de accu niet helemaal vol. Veel Tesla-rijders laden tot 80 procent en gaan dan weer rijden. Snelladen bij de Tesla Supercharger kost 0,25 euro per kWh – een tankbeurt kost hooguit 15 euro. Dat zou al een reden zijn om niet te snelladen bij partijen zoals Fastned, Allego of Ionity. Maar het kan wel. Hoe werkt betalen? Tesla haalt het geld van je creditcard, de andere stroomboeren hebben hun eigen laadpas die je koppelt aan je rekeningnummer. Vanzelfsprekend kun je de Model 3 ook opladen bij een doorsnee laadpaal in de straat, of thuis aan het stopcontact. Dat duurt wel lang en is niet per se voordeliger dan de Supercharger.



4. Is de buurman jaloers?

Nederlanders zijn gewend aan Tesla's. Hoewel het relatief dure auto's zijn, zie je ze overal rijden. Zelfs toen de Model 3 net op de Nederlandse markt was, leverde dat geen opgestoken duimen of jaloezie blikken op. Ondertussen is de dichte, stompe neus een normaal verschijnsel. De auto oogt vrij slank, maar dat is-ie niet: deze Model 3 weegt ruim 1800 kilo. Wat is het toch prettig dat je voor een elektrische auto geen wegenbelasting betaalt. Zo krijg je de vrekke buurman toch nog jaloers.

5. Hoe ver kom je met een volle accu?

De Model 3 is verrassend efficiënt. Ook de Performance-versie met 462 pk. Het is een auto die je vaak op de linkerbaan van de snelweg ziet rijden; bij een constante snelheid van 130 km/h verschijnt linksonder in beeld een gemiddeld verbruik van 22,1 kWh per 100 km. Met een volle accu van 74 kWh kun je dus 300 kilometer jakkeren over de linkerbaan en dan heb je nog stroom over om de volgende Supercharger te bereiken. Schroef je de snelheid terug, met 100 en 120 km/h als bovengrenzen, dan verbruikt hij amper 18,3 kWh per 100 km en daarmee wring je bijna 400 kilometer uit het accupakket. Gooi een heleboel stadsverkeer en provinciale wegen in de mix en de beloofde 530 kilometer klinkt haalbaar. Van de andere kant: als je de auto de onbegrensde Duitse autobahn opdraait, is de kilometerkoek vast heel snel op.



6. Hoe gaaf is het reusachtige beeldscherm?

Getoeter van achteren. Het licht is op groen gesprongen. Jij zit nog met het grote scherm te spelen. Dat hoort erbij, want er valt van alles te zien en ontdekken. De graphics zijn haarscherp en het systeem reageert snel. In Google Maps kun je in- en uitzoomen dat het een lieve lust is. Doe dat in elke andere auto en je kunt het navigatiesysteem bijna horen piepen en kraken. Aangezien het menu veel opties bevat, moet je de weg leren in het systeem. In het begin zul je vaak weten wat je wilt aanpassen, maar niet hóé je dat moet doen. En dus speur je het scherm af naar de juiste icoontjes. Zo ontdek je al vlug het snelmenu, waarin je de spiegels verstelt en de mate van regeneratie instelt in twee standen.

Wie diep graaft, vindt zelfs een romantisch haardvuur (met warme lucht en stoelverwarming) en een scheetkussen dat op ieders lachspieren werkt. Dat het scherm zo imposant oogt, komt ook doordat er niets omheen zit. Ja, een strak en leeg dashboard. Achter het stuur is het kaal: geen snelheidsmeter, geen toerenteller, geen opbergvakken. Tijdens het rijden kijk je schuin naar beneden om in de linker bovenhoek van het beeldscherm je actuele snelheid af te lezen. Dat went sneller dan je zou denken. En het is niet nieuw: andere auto's met de snelheidsmeter in het midden van het dashboard zijn de Citroën C4 Picasso en de eerste generatie van de Renault Twingo.



7. Is de afwerking nu wel in orde?

Tesla voert continu verbeteringen door in het productieproces. Zo worden euvels stap voor stap weggewerkt. De Model 3 op de foto's heeft nog een paar eigenaardigheden. Zo zijn de twee glazen panelen die het prachtige dak vormen, niet even breed. Aan de ene kant van de auto liggen ze keurig in elkaars verlengde, aan de andere kant vind je een kier van heb-ik-jou-daar. En zodra je het achterportier opent, kijk je tegen een lelijke lap raamrubber aan. Dat is zuur bij elke auto, ongeacht of hij 50 of 66 mille kost (de goedkoopste en de duurste Model 3). Je kunt er ook voor kiezen om het te negeren en je te focussen op alle pluspunten van de Model 3. Dat klinkt misschien wat simpel, maar wat is het alternatief? Je kunt ook de kat uit de boom kijken en Tesla nog een jaar de tijd geven om het productieproces te perfectioneren. Maar met de snel veranderende bijtellingsregels is dat voor de zakelijke rijder waarschijnlijk geen optie.

**Getoeter van achteren.
Het licht is op groen gesprongen.
Jij zit met het grote scherm te spelen.**



8. Rijdt de Model 3 Performance echt zo goed?

Já, de Model 3 Performance is snel en wendbaar als een sportwagen. Vooral de acceleratie is indrukwekkend: van 0 naar 100 km/h in 3,4 seconden. Zodra je dat doet, komt alle kracht van de twee elektromotoren (één voorin, één achterin) in één keer vrij en hap je even naar adem. De topsnelheid bedraagt 261 km/h. De besturing is opvallend vlezig en direct. Via het touchscreen maak je de besturing 'normaal', 'comfortabel' of 'sportief'. Dankzij het lage zwaartepunt (want zwaar accupakket), gaat de Model 3 Performance met de besturing in de sportiefste stand op hoge snelheid en koersvast de hoek om. De lage zitpositie sluit hier goed bij aan. Het alternatief is de Long Range-versie van de Model 3. Die is ruim 5000 euro goedkoper dan de Performance, maar voelt evengoed krachtig en snel aan. Hij sprint in 4,7 seconden naar de honderd en haalt 233 km/h. Bovendien springt hij zuiniger om met stroom, waardoor je met een acculading stroom 30 kilometer verder komt.

SPECS



74 kWh, 2 elektromotoren,
462 pk, 639 Nm



0-100 km/h in 3,4 s,
261 km/h



530 km, 16,4 kWh/100 km,
0 g CO₂/km



4694 / 1850 / 1443 mm
425 l, 1847 kg



65.595 euro

Is de afwerking nu wel in orde?
Het korte antwoord: mwah.





9. Zal ik toch een tweedehands Model S kopen?

Voor de prijs van een nieuwe Model 3 kun je ook een nette tweedehands Model S kopen. Maar je moet goed zoeken voor een betaalbare Model S van ná de facelift. In de Model S zit nog gewoon een snelheidsmeter achter het stuur (fijn voor het gewoontedier), hij is groter en ruimer en hij heeft een enorme achterklep en dat maakt 'm praktischer. Maar het grootste voordeel van een tweedehands Model S is dat sommige exemplaren gratis kunnen opladen bij de Tesla Supercharger. Op die manier bespaar je per jaar al snel 1000 euro aan stroom. Geen schokkend bedrag als je kijkt naar de prijs van de auto, maar gratis is gratis. Iets zegt ons dat de Tesla-rijder toch graag het nieuwste van het nieuwste wil en dan is zo'n gloednieuwe Model 3 de eerste keus.

10. Kan ik niet beter wachten op de nieuwe Model Y?

Je kunt wel bezig blijven. De Model Y gaat begin 2021 in productie en het betaalbare basismodel komt pas in het voorjaar van 2022 naar Nederland. Wil je echt zo lang wachten op het SUV-achtige broertje van de Model 3? Natuurlijk: sommige mensen zullen zweren bij de hoge zitpositie en het feit dat je hem met zeven zitplaatsen kunt bestellen. De prijzen zijn al bekend: 64.000 euro voor de Long Range-versie en 70.000 euro voor de Model Y Performance. Voor het basismodel gaan we uit 54.000 euro, maar zoals gezegd komt die versie een jaar later.



11. Heeft de Model 3 een automatische piloot?

Elke nieuwe Model 3 wordt geleverd met een systeem genaamd Autopilot. Hiermee kan de auto automatisch sturen, accelereren en remmen voor andere voertuigen in dezelfde rijstrook. Voor volledig zelfrijdende besturing moet je 7500 euro bijbetalen. Vervolgens kan de auto zelfstandig over de snelweg rijden, inclusief wisselen van rijbaan en inhalen van andere voertuigen. Voor nu is echter de wetgeving bepalend voor wat wel en niet mag en kan.



Strak dashboard met groot touchscreen, grote actieradius



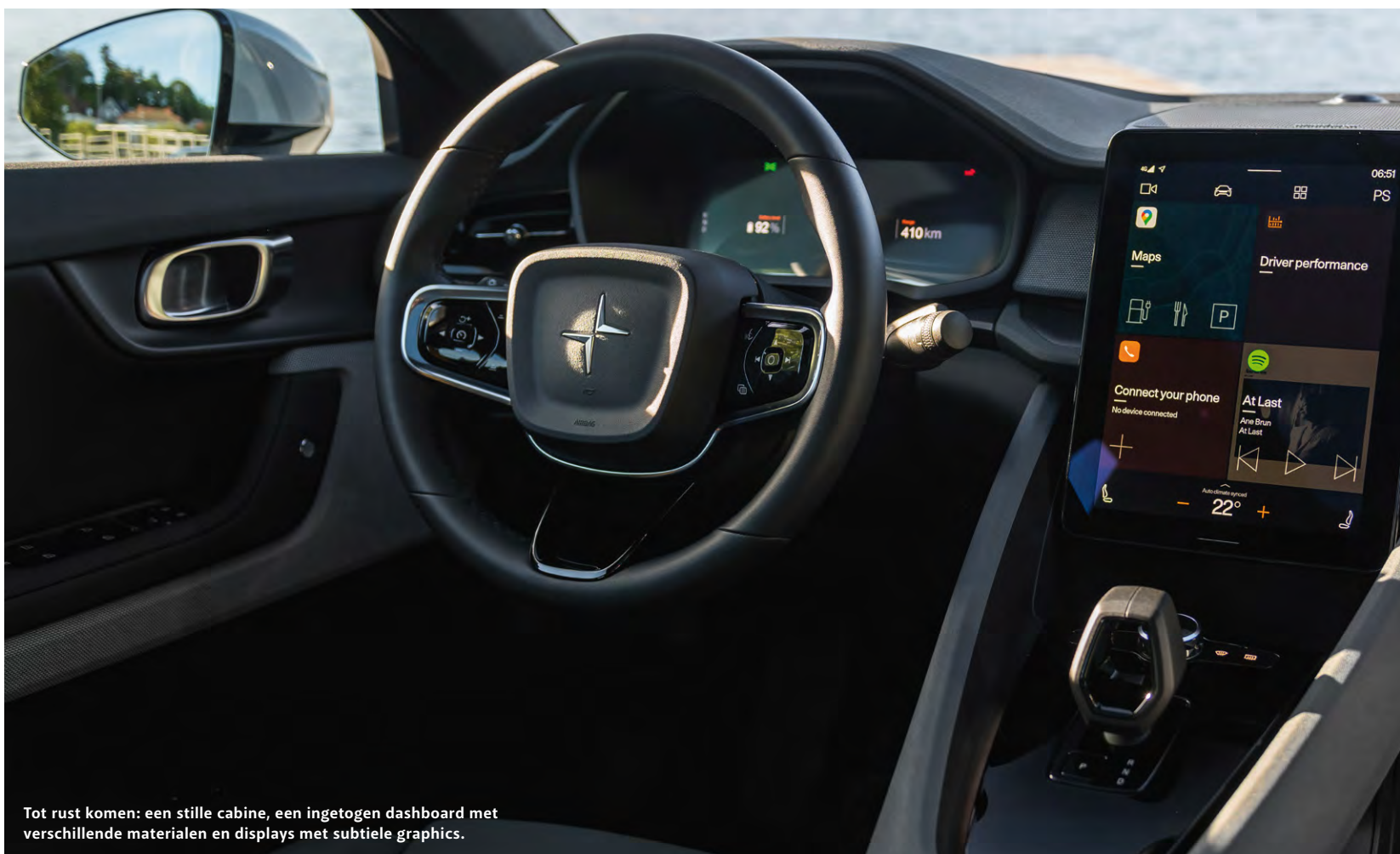
Afwerkingskwaliteit is wisselend, wennen aan de bediening



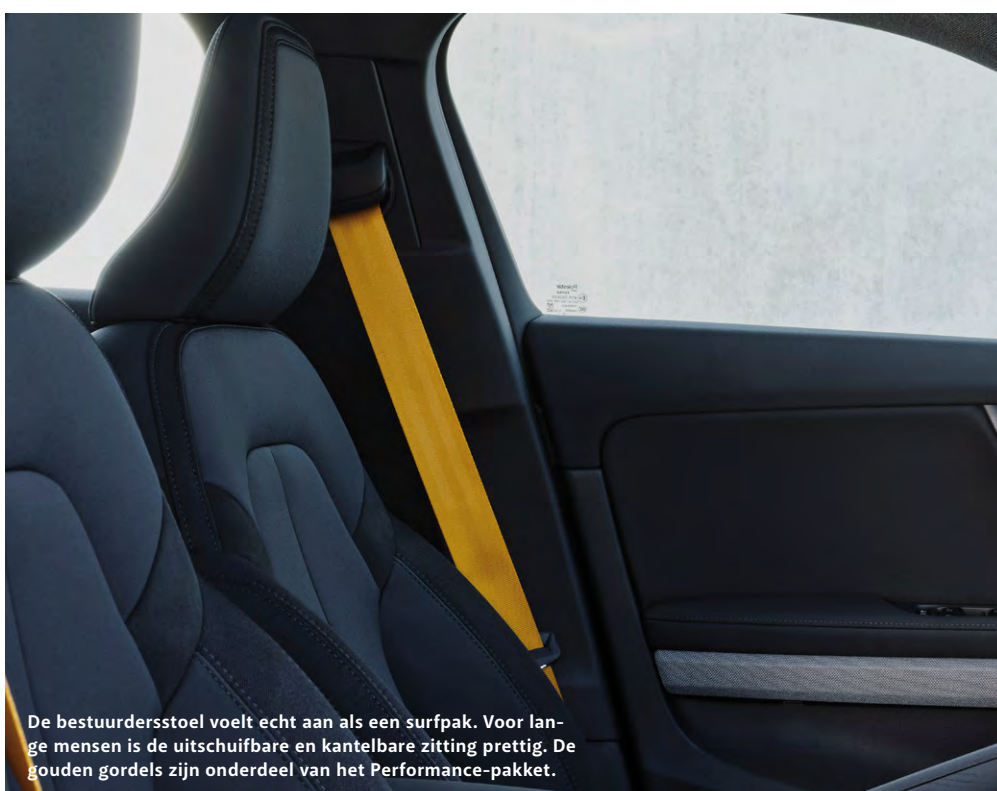


De Zweden laten Tesla peentjes zweten

De Polestar 2 is een serieus alternatief voor een Tesla Model 3. En we leggen je graag uit waarom. Grappig trouwens, dat de 'Model 3-killer' niet van Audi, BMW of Mercedes komt, maar van Polestar – een nieuw automerk dat sterke banden met Volvo heeft.



Tot rust komen: een stille cabine, een ingetogen dashboard met verschillende materialen en displays met subtiële graphics.



De bestuurdersstoel voelt echt aan als een surfpak. Voor lange mensen is de uitschuifbare en kantelbare zitting prettig. De gouden gordels zijn onderdeel van het Performance-pakket.

ACTIERADIUS BIJ 100 EN 130 KM/H

Polestar communiceert een officiële actieradius van 470 kilometer. Dat haal je wellicht in de stad, maar is op de snelweg niet realistisch. Als je constant 100 km/h rijdt, kom je in de zomer bijna 400 kilometer ver. Kan het gaspedaal verder naar beneden, dan is na 300 kilometer de koek op.





De Polestar 2 ziet er duur uit. Het minimalistische design, de geblokte grille en de krachtige koplampen geven de vijfdeurs elektrische auto een hoogwaardige uitstraling. Tegelijkertijd is het een imposante auto en dat merk je onderweg. Medeweggebruikers houden zich in, ze kennen hun plek. Met een prijskaartje vanaf 59.800 euro is de Polestar 2 ook een prijzige auto, maar een vergelijkbare Tesla is net zo duur. En bij de Model 3 zie je dat er niet aan af.

Accu in de middentunnel

De Polestar 2 heeft geen startknop. Hij gaat aan zodra je instapt. De sensor zit in de bestuurdersstoel, dus je komt in de startknop. Een staand touchscreen in het midden van het dashboard en een digitaal instrumentarium achter het stuur komen tot leven. De menu's zijn simpel en rustig vormgegeven en passen goed bij het minimalistische design van de auto. Polestar gaat prat op milieuvriendelijke materialen en dus zit je op een stoel die aanvoelt als een surfpak en rusten je voeten op een gerecyclede vloermat. Sommige materialen mogen dan anders aanvoelen dan je verwacht, toch heeft het interieur een premium uitstraling. De autosleutel steekt bij dit alles schril af: het is een veel te goedkoop zwart kastje. Gelukkig is de auto één draadloze software-update verwijderd van een digitale sleutel. Dan kun je de portieren ontgrendelen met je telefoon.

Model 3-rijders zullen wel denken: wat doet die grote middentunnel tussen de voorstoelen? Hij zit lange benen gelukkig niet enorm in de weg en dient een belangrijk doel: erin zit een deel van het 78 kWh-accupakket. Want in plaats van een dikke plak batterijen in de vloer, heeft de Polestar een dunne plak met daarop een T-vorm. Die T

bestaat uit een strook batterijen in de middentunnel en een rij onder de achterbank. Op die manier hebben de passagiers op de achterbank een normale voetenbak en hoeven ze hun knieën niet zo hoog op te trekken als in een Model 3. Toch zitten lange mensen achter in de Polestar 2 niet geweldig, want de afstand tot de voorstoelen houdt niet over en door de hoge zitpositie kom je al snel met het dak in aanraking.

Polestar revancheert zich met de grote en praktische vijfde deur. Je schuift spullen in de kofferbak die niet in het sedan-achterwerk van de Model 3 passen. De laadkabel berg je op in de neus (35 liter), of onder de vloer van de bagageruimte (405 liter).

Niet misselijk

De Polestar 2 rijdt geweldig. Twee elektromotoren van elk 204 pk en 330 Nm (samen 408 pk en 660 Nm) drijven de voor- en achterwielen aan. Het resultaat is een weldaad aan kracht en grip, waarop je in alle situaties kunt vertrouwen. Maar ondanks de vele pk's en Nm's is het heel eenvoudig om als een heer te rijden. Geef je toch vol gas, dan heb je wel de acute kracht, maar niet de misselijkheid zoals in een Tesla Model 3 Performance. De besturing kun je lekker zwaar zetten en het onderstel is sportief afgestemd.

One-pedal driving gaat bovendien erg soepel. Het afremmen op de motor doseer je voortreffelijk met het gaspedaal. Over afremmen gesproken: voor 6000 euro extra krijg je het Performance-pakket, met 20-inch wielen, goudkleurige Brembo-remklauwen en bijbehorende goudkleurige veiligheidsgordels. Op het circuit zullen die remmen ongetwijfeld hun nut bewijzen, maar hoe vaak gebruik je ze nu helemaal zodra je verknocht bent geraakt aan one-pedal driving? Zelden. Bovendien zijn de



POLESTAR 2

2 elektromotoren,
408 pk, 660 Nm

0-100 km/h in 4,7 s,
205 km/h

78 kWh (470 km),
19,3 kWh/100 km

4606 / 1985 / 1479 mm,
405-1095 l, 2123 kg

€
59.800 euro

sportieve schokdempers uit het Performance-pakket standaard te hard afgestemd voor in de stad en op slecht asfalt. Zonder Performance-pakket is de Polestar 2 aanzienlijk soepeler geveerd. De upgrade van 19- naar 20-inch lichtmetaal staat ook los in de prijslijst voor 1000 euro en een elektrische trekhaak met een serieus trekgewicht van 1500 kilo kost 1100 euro.

Snelladen of snélladen

De Polestar 2 kan in theorie snelladen met 150 kW. Maar in de praktijk blijkt dat lang niet altijd haalbaar. Met een extra krachtige snellader van Fastned, komt er in 10 minuten tijd 20 kWh bij, wat neerkomt op een laadvermogen van 120 kW. Nog steeds een keurige laadsnelheid, maar fors minder dan de 250 kW die de Model 3 Long Range en Performance uit de nieuwe V3 Supercharger trekken. En hoewel er op steeds meer plekken in Nederland extra krachtige snelladers verschijnen waar de rijders van een Polestar 2, Audi E-Tron en Porsche Taycan gebruik van kunnen maken, gaat er niets boven het laadnetwerk van Tesla.

De Polestar 2 is een van de eerste auto's die draait op het Google-besturingssysteem. Wat je daarvan merkt, is dat de spraakbesturing antwoord geeft op een heleboel vragen, zolang ze maar niet over de auto gaan. Dus 'Hey Google' weet wel in welk jaar de Amsterdam Arena werd geopend, maar niet hoe lang je verderop moet snelladen om je bestemming te halen. Toekomstige updates gaan dit verbeteren, belooft de CEO van Polestar. Tijdens de ontwikkeling van de auto hadden een grote actieradius en rap opladen nu eenmaal een hogere prioriteit. Voor nu kun je al wel gemakkelijke navigeren met Google Maps, want dan is je bestemming snel gevonden en klopt de voorspelde filevertraging tot op de minuut nauwkeurig.

Veel autoliefhebbers snappen de aantrekkingskracht van een Tesla, maar wachten liever tot de dag waarop een 'echt' automerk zo'n elektrische gezinsauto bouwt. Dat is de Polestar 2. Net als de Model 3 heeft hij een geweldige elektrische aandrijflijn, maar dan met het hoogwaardige interieur, de goede stoelen en het fraaie design dat je krijgt als je een Duitse auto koopt. Of een Volvo. Of een Polestar.

KORT DOOR DE BOCHT

In Nederland zie je de Tesla Model 3 overal rijden. Het is een geweldige elektrische auto, maar heeft minpunten die je op de koop toeneemt. De Polestar 2 is verschillende opzichten een beter totaalpakket. Niet alleen heeft-ie een geweldige aandrijflijn, het complete design klopt; van het minimalistische exterieur, tot het opgeruimde interieur en zelfs de eenvoudige maar strakke vormgeving van de menu's. Bovendien is hij gebouwd voor mensen die van autorijden houden. Hij stuurt goed, ligt rotsvast op de weg en de interactie tussen je hersenen, rechtervoet en de elektromotoren werkt feilloos. Het is een jaloersmakende auto, de Polestar 2.



Wat je krijgt als een 'echt' automerk een elektrische gezinsauto bouwt



Laadt en accelereert niet zo snel als een Tesla Model 3



Tesla-rijders worden spontaan jaloers als ze een blokje om mogen met de beter rijdende en hoogwaardiger ogende Polestar 2.



Wel de acute kracht,
maar niet de misselijkheid
van een Tesla.



VENI, VIDI, VICI

(MAAR DAT DUURDE MEER DAN 100 JAAR)

De elektrische auto is bepaald geen nieuwe uitvinding. We hebben een aantal interessante feitjes over verleden, heden en toekomst van elektrisch rijden verzameld.

Al in 1832 kwam de schotse uitvinder **Robert Anderson** met een elektrische koets. De paardloze koets werd van stroom voorzien door een niet-oplaadbare accu.

1832

TESLA

Tesla stond aan de basis van de definitieve doorbraak. De Roadster uit 2008 was net zo snel als een sportwagen op benzine, had een 'normaal' uiterlijk en een actieradius van 350 kilometer.



WHO KILLED THE ELECTRIC CAR

De documentaire *Who Killed the Electric Car* gaat over de vernietiging van de General Motors EV1 uit 1995. In Californië was een wet aangenomen dat de zeven grootste fabrikanten in deze staat alleen auto's mochten verkopen als ze ook elektrische auto's konden aanbieden. General Motors kwam met de EV1 (137 pk, 146 Nm, 1320 kilo). De wet werd herzien. De film laat zien dat oliemaatschappijen, olie exporterende landen én de regering onder leiding van George Bush hierin een kwalijke rol speelden. Ook de automerken zouden de EV niet zien zitten, vanwege gevreesde inkomstderving. Alle 1100 EV's die waren verkocht (onder meer Tom Hanks en Mel Gibson reden er een), moesten worden ingeleverd, waarna GM ze vernietigde.

2008

1995

7,5 PROCENT

In 2019 wekte Nederland ongeveer **7,5 procent** van de energie duurzaam op. Dat is erg weinig; in Duitsland bedraagt het percentage meer dan **40 procent**.

2019

DRAADLOOS

In de toekomst hebben we geen laadpalen en kabels meer nodig om accu's op te laden. Draadloos laden met inductie is in opkomst.

Veel mobiele telefoons kunnen bijvoorbeeld al stroom ontvangen met behulp van een magnetisch veld. Dat veld wordt gecreëerd tussen twee magnetische spoelen: één in de auto en één op de oplaadplaat. Complete stukken wegdek worden van inductietechniek voorzien. Je kunt dan tijdens het rijden de batterij opladen.



2021-2030

De actieradius van een elektrische auto wordt steeds groter. De nieuwe Tesla Roadster (2022) zou **970 kilometer** op één accu kunnen rijden. De Mercedes EQS (eind 2021) zou **700 kilometer** halen.

2022

105,882 KM/H

Met de elektrische La Jamais Contente (Nooit Tevreden) vestigde de Belg Camille Jenatzy in 1899 een snelheidsrecord: 105,882 km/h.



Rond 1900 werd in de VS 40 procent van de auto's door stoom aangedreven, 38 procent was elektrisch en 22 procent reed op benzine. In die tijd hadden elektrische auto's een groot voordeel: je hoefde de motor niet aan te zwingelen om te starten, zoals bij benzineauto's.



Begin 20e eeuw speelde het probleem van zware accu's en klein rijbereik ook al. Maar ook de lobby van de olie-industrie speelt een rol bij de afnemende populariteit van elektrische auto's: razendsnel werd een netwerk van tankstations aangelegd.

Bovendien werd de startmotor uitgevonden, zodat je niet meer hoefde te slingeren.

1899

1900

+/- 1900



Als gevolg van de oliecrisis na het uitbreken van de Golfoorlog (1991), kwam de elektrische auto terug op de agenda. BMW ontwikkelde de E1, Volkswagen de Golf CityStromer.

In het Zwitserse Zermatt rijden alle voertuigen al sinds 1931 op elektriciteit.



HENRY FORD

De T-Ford zou eigenlijk op ethanol gaan rijden, maar Henry Ford bleek gevoelig voor de olielobby.



1991

1931

1908

VEHICLE-TO-GRID

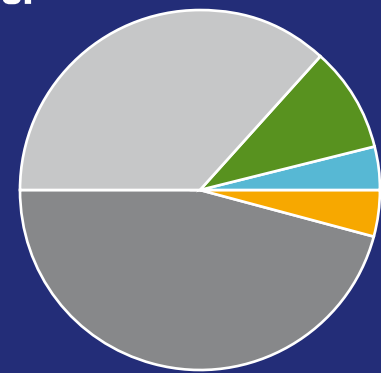
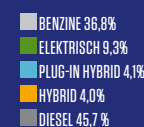
Het opladen van elektrische auto's is belastend voor het elektriciteitsnetwerk. De (logische) volgende stap is dat de accu's van de auto's onderdeel gaan uitmaken van het netwerk en stroom terug leveren als dat nodig is (en de eigenaar dat goed vindt). Dit wordt vehicle-to-grid genoemd. Wat hiervoor nodig is, is een nieuwe laadstekker voor elektrische auto's die ook kan ontladen. Daar wordt aan gewerkt.



Volgens Bloomberg zijn elektrische auto's door goedkopere accupakketten vanaf 2025 minder duur dan brandstofauto's.

BYE BYE BRANDSTOF

In het Europese klimaatakkoord is vastgelegd dat alle nieuw verkochte auto's in 2030 elektrisch zijn. In Noorwegen zijn ze ambitieuzer: daar moet het in 2025 al gedaan zijn met de brandstofauto.



BRANDSTOFGEBRUIK OP 31-12-2019

2021-2030

2025

2030

It giet oan

De laatste Elfstedentocht werd 24 jaar geleden verreden.
Niet eerder zat er zoveel tijd tussen twee edities als nu.
Wij blikken terug met de Hyundai Ioniq Electric,
de klapschaats onder de elektrische auto's.







Elke winter houden 22 rayonhoofden van de Elfstedentocht hun vingers gekruist. Ze willen dat het gaat vriezen, en hard ook. De 200 kilometer lange schaats-tocht over natuurijs kan pas doorgaan als het ijs minimaal 15 centimeter dik is.

Wanneer het zo ver is, mag de ijsmeester het heuglijke nieuws brengen — in het Fries. In 1985 sprak hij de woorden “It sil heve” (het gaat gebeuren). In 1997 waren het de inmiddels iconische woorden: “It giet oan”.

De Tocht der Tochten wordt georganiseerd door de Koninklijke Vereniging De Friesche Elf Steden. Hoewel de laatste editie ouder is dan de millenniumbug, is de informatie op de website van de vereniging geschreven alsof de volgende Elfstedentocht ieder moment kan plaatsvinden. Zo is van elke toerrijder bekend hoe laat hij of zij aan de start moet verschijnen voor een eventuele tocht. Startnummer 4892 zit in groep 7 en moet beginnen om 6.16 uur, om maar een voorbeeld te noemen. Ik zou alvast een wekker zetten ...

De wedstrijdrijders gaan om 5.15 uur van start. De Koninklijke Vereniging adviseert om twee uur voor de start een pastamaaltijd (of andere koolhydraten) te eten. Onze voorbereidingen bestaan uit een kopje koffie en de Bluelink-app van Hyundai. Daarmee geven we de Ioniq Electric een kwartier voor vertrek de opdracht om de cabine op te warmen tot 21 graden. De thermo-onderkleding blijft in de kast liggen.

Elfstedenrijder

Als de Elfstedentocht morgen zou plaatsvinden, moeten de rijders zich vandaag inschrijven. Dat gebeurt bij de Elfstedenhal in Leeuwarden. Voor de kunstijsbaan staat de Elfstedenrijder, een standbeeld van een schaatser met zijn lichaam naar voren gebogen en zijn blik op oneindig. Op de sokkel zijn de namen van alle winnaars vermeld. Drie namen komen twee keer voor. Evert van Benthem is vast de bekendste tweevoudige winnaar (1985 en 1986), maar Adema (1940 en 1941) en De Koning (1912 en 1917) gingen hem voor. Bij 1940 staan trouwens vijf winnaars vermeld. Dit hadden de rijders afgesproken in wat het Pact van Dokkum genoemd wordt. Maar er ontstond toch een eindsprint, met één winnaar. Wie dat was, kon niemand zien door de vele toeschouwers op het ijs. Daarom besloot de jury alle vijf de namen op te nemen. In 1956 sloten vijf wedstrijdrijders opnieuw een pact, maar daar was de jury niet blij mee. Daarom staat op de sokkel achter het jaartal 1956 simpelweg een streep.

Naar Hindeloopen

Vanuit Leeuwarden voert de tocht langs Sneek, IJlst, Sloten en Stavoren. Het stadje dat daarna komt: Hindeloopen. Hier miste Piet Kleine in 1997 de stempelpost. De brug waar hij had moeten stampelen, is later naar hem vernoemd. Voor automobilisten met een elektrische auto is Hindeloopen om een heel

Dankzij de actieradius van 311 kilometer kun je de Elfstedentocht in één adem uitrijden met de Ioniq.

SCHAATSMUSEUM IN HINDELOOPEN

In het pittoreske Hindeloopen is het al even karakteristieke Eerste Friese Schaatsmuseum gevestigd. De complete geschiedenis van de Elfstedentocht is hier te bewonderen. Het museum heeft enorm veel spullen over dit onderwerp verzameld, zoals de schaatsen waarop W.A. van Buren in 1986 de Elfstedentocht reed. En de stempelkaart van Piet Kleine, die de stempelpost in Hindeloopen miste en gediskwalificeerd werd. En natuurlijk de afgevroren teen van Tinus Udding die in de reportage uitgebreider aan bod komt dan smakelijk is.



een andere reden bijzonder: het stadje geeft geen openbare laadpalen. Niet dat de Ioniq Electric een laadpauze nodig heeft, want het grotere accupakket bezorgt het vernieuwde model een opgegeven actieradius van 311 kilometer. Daarmee kun je de Elfstedentocht in een adem uitrijden.

Dat neemt niet weg dat je met een elektrische auto gaat denken in 'ABC': *Always Be Charging* (altijd opladen). De nieuwe Ioniq heeft een iets krachtiger boordlader dan zijn voorganger, waardoor hij meer koek-en-zopie uit een openbare laadpaal nuttigt. Dus heeft het zin om in te pluggen als je boodschappen doet of de kapper bezoekt. Opladen terwijl je het Schaatsmuseum in Hindeloopen aandoet, zit er dus niet in. We zijn hier om een luguber aandenken aan de hel van '63 te bekijken.

Op vrijdag 18 januari 1963 werd de twaalfde Elfstedentocht gereden, de zwaarste ooit. De weersomstandigheden en de kwaliteit van het natuurijs waren zo erbarmelijk, dat maar 57 van de 568 wedstrijdrijders de finish haalden. Onder de toerrijders was de 'slachting' nog groter: slechts 69 van de 9294 deelnemers reden hem uit. Op de 31e plaats eindigde Tinus Udding. Hij had het gehaald, maar zijn voeten vertoonden ernstige bevriezingsverschijnselen. Een dag later werd zijn rechterteen geamputeerd.

De teen van Tinus Udding wordt tentoongesteld in het Schaatsmuseum. De vrouw achter de informatiebalie lijkt verbaasd dat we niet voor de originele stempelkaart van Piet Kleine komen, maar ze begrijpt onze fascinatie. Samen lopen we langs rekken vol klassieke schaatsen naar de glazen stulp waaronder de teen ligt. Het ding lijkt niet op een teen, het is meer een omhulsel van een teen. Met een grote nagel erop, dat wel.

Brug van Bartlehiem

Bevroren tenen, ijskoude vingers, we zetten meteen de stuurverwarming aan. De rit gaat verder naar Workum, Bolsward, Harlingen en Franeker. Begin 2020 was de Elfstedentocht nog in het nieuws: de oudste kleurenbeelden



van het evenement waren opgedoken. De video-opnames stammen uit 1954. Erop zijn schaatsers, toeschouwers en winterlandschappen te zien. En de molen van Vrouwenparochie. We kunnen bevestigen dat de molen nog altijd bestaat. Tussen toen en nu was er een paar keer sprake van dat hij zou worden afgebroken, maar steeds werd hij gered. Vrijwillige molenaars houden hem tegenwoordig in bedrijf.

De volgende stop is Bartlehiem. Het navigatiesysteem van de Ioniq herkent 'Bartlehiem' niet als plaatsnaam, maar daar valt omheen te werken. Op het grote breedbeeld-





scherm kun je eenvoudig met je vingers over de landkaart bewegen alsof je op een telefoon in Google Maps zit te neuzen. We zetten de cursor op de bekende brug van Bartlehiem en instrueren de auto: loods ons hier-naartoe. Bartlehiem is een plaatsje van niets, maar tijdens de Elfstedentocht verandert het in een bruisend kruispunt. Hier slaan de schaatsers linksaf naar Dokkum en beginnen aan het stuk dat ze twee keer moeten afleggen, heen en terug. Weer in Bartlehiem gaan

ze opnieuw linksaf, de laatste tien kilometer naar de finish op de Bonkevaart.

Tegeltjesbrug

De laatste brug voor de finish is een ereboog. Zijn officiële naam luidt Elfstedenmonument, maar in de volksmond is het de Tegeltjesbrug. Ruim 7000 deelnemers zijn op de brug afgebeeld, elk op een eigen tegeltje. De blauwe portretten vormen samen een grote afbeelding van een groep schaatsers. Automomo-

Op de tegeltjesbrug zijn ruim 7000 deelnemers afgebeeld.

bilisten lezen op de rand de befaamde woorden uit 1985: 'It sil heve' (het gaat gebeuren). We parkeren de Hyundai naast de brug waar je naartoe kunt lopen over houten planken. In de tweede schaatser van de groep zoeken we naar het tegeltje van Willem-Alexander. De Prins van Oranje deed in 1986 mee aan de toertocht onder de alom bekende schuilnaam W.A. van Buren. Wat veel mensen niet weten, is dat hij een rood-witte jas van sigarettenmerk Marlboro droeg. Dat kan echt niet meer. Gaan veranderende tijden er ook voor zorgen dat we in de toekomst meewarig terugblikken op de auto met verbrandingsmotor?

Op het navigatiescherm vegen we over de blauwe streep die de Bonkevaart voorstelt. Hier is op 28 november 2019 een nieuwe finishboog voor de Elfstedentocht onthuld. Maar waar staat dat ding? We hoeven niet lang te zoeken, want de boog is van ver te zien. Hij heeft de vorm van een half Elfstedenkruisje,

SPECS

-  elektromotor, 136 pk, 295 Nm
-  0-100 km/h in 9,7 s, 165 km/h
-  38,3 kWh (311 km), ca. 12 kWh/100 km
-  4470 / 1820 / 1450 mm, 350 - 1410 l, 1420 kg
-  36.995 euro





De nieuwe finishboog staat klaar voor de volgende Elfstedentocht. Wanneer die ook mag plaatsvinden.



de andere helft reflecteert in het water. Alle deelnemers die de tocht voltooien — binnen de tijd en met alle stempels — krijgen zo'n kruisje. Op een informatiebord staan de winnaars en hun tijden vermeld. De makers van dit bord zijn minder streng dan die van het standbeeld Elfstedenrijder. Achter '1956' staat geen botte streep, maar 'geen officiële winnaar'. Met daarachter toch de namen van de vijf eerst binnengekomen schaatsers.

Klapschaats

Volgens het informatiebord is Evert van Benthem de snelste van allemaal. In 1985 voltooide hij de tocht in 6 uur en 47 minuten. Bij de laatste editie in 1997 deed Henk Angenent er twee minuten langer over, maar toen was de route wel bijna drie kilometer langer ... Van Benthem is ervan overtuigd dat er in de toekomst sneller gereden gaat worden. Zijn redenering is simpel: in 1997 was de klapschaats nog niet ingeburgerd.

In onze ogen is de Hyundai Ioniq Electric de klapschaats onder de elektrische auto's. Beide zijn gemaakt om efficiënt om te springen met de energie die je erin stopt. Voor de schaatser betekent dat ontspannen en snel schaatsen, terwijl de Ioniq Electric met een kilowattuur elektriciteit verder rijdt dan al zijn concurrenten. Dit is te danken aan de efficiënte aandrijflijn en de goede stroomlijn van de auto — de Friese tegenwind heeft amper vat op hem.

Fluisterstil rijdend langs groene akkers, stoere knotwilgen en wuivende rietpluimen, denken we twee dingen: wat is Friesland mooi en wat hebben we veel respect voor alle schaatsers die de Tocht der Tochten hebben getackeld.



Deze uitgave werd samengesteld uit de bladen van F&L Media

Bekijk alle magazines op www.fnl.nl



Uitgevoerd in opdracht van
Van Bruggen Adviesgroep.

Van Bruggen Adviesgroep

Bezoekadres: Prins Willem-Alexanderlaan 711

7311 ST Apeldoorn

Tel.: 0800-1600

www.vanbruggen.nl

F&L Media B.V.

Bezoekadres: Jonkerbosplein 52

6534 AB Nijmegen

Postbus 296, 6500 AG Nijmegen

Tel.: 024-2404000

www.fnl.nl

Het auteursrecht op deze uitgave en de gedrukte uitgave en op de daarin verschenen artikelen wordt door de uitgever voorbehouden. Het verlenen van toestemming tot publicatie in deze uitgave houdt in dat de auteur de uitgever, met uitsluiting van ieder ander onherroepelijk machtigt de bij of krachtens de auteurswet door derden verschuldigde vergoedingen voor kopiëren te innen en dat de auteur alle rechten overdraagt aan de uitgever, tenzij anders bepaald. Niets uit deze uitgave mag worden overgenomen, vermenigvuldigd of gekopieerd zonder uitdrukkelijke schriftelijke toestemming van de uitgever. De uitgever stelt zich niet aansprakelijk voor eventuele onjuistheden, welke in deze uitgave mochten voorkomen.

