

## **Zelf brandnetelgier maken**

Soms kan je tuin een oppepper gebruiken. Brandnetelgier maakt je planten sterker, minder vatbaar voor ziektes en minder aantrekkelijk voor luizen. Gratis en gemakkelijk zelf te maken, met jonge brandnetels die nu volop groeien in bermen of in een hoekje van de tuin.



Dit heb je nodig: (voor 10 liter brandnetelgier):

- 1 kilo brandnetels
- 10 liter (regen)water
- plastic emmer of ton, inhoud minimaal 10 liter
- gaas of deksel
- 500 gram suiker
- eventueel een handvol gesteentemeel

Zo ga je te werk:

1. Knip de brandnetels. Voor 10 liter brandnetelgier heb je 1 kilo brandnetels nodig. Maak eventueel een kleinere portie van 5 liter met 500 gram brandnetels. De brandnetels mogen nog niet in bloei staan: je wilt hun zaad niet verspreiden. Knip vooral jonge bladeren, want deze bevatten meer mineralen voor effectieve gier en ze verteren sneller. Er groeien twee soorten brandnetels in Nederland: de grote en de kleine brandnetel. Beide zijn geschikt voor het maken van de gier.
2. Gebruik een plastic ton of emmer. Metaal is niet geschikt, omdat de mineralen die vrijkomen bij de gisting het metaal kunnen aantasten. Zo komt metaal in de gier en uiteindelijk in uw tuin terecht.
3. Knip de brandnetels in kleine stukjes en doe ze in de emmer of ton.
4. Voeg de gewenste hoeveelheid water aan de brandnetels toe. Zorg ervoor dat de vloeistof een handbreedte onder de rand van de emmer blijft. Tijdens het gisten gaat de vloeistof schuimen, waardoor het waterpeil stijgt. Regenwater bevordert het gistingsproces en verdient dus de voorkeur, maar je kunt ook gewoon kraanwater gebruiken.
5. Voeg de suiker toe. Suiker zorgt voor een betere en snellere vergisting van de brandnetels en het bindt de gier beter aan het blad. Daarnaast kunnen insecten niet tegen de alcohol die ontstaat door de toevoeging van suiker.
6. Laat de brandnetelgier trekken. Dek hierbij de emmer of ton af met gaas of met een deksel om te voorkomen dat er dieren in de gier vallen.
7. Roer de gier eenmaal per dag om het gistingsproces te bevorderen. Nadeel van brandnetelgier is dat ze enorm gaat stinken. Zet de emmer daarom ver van huis. Om de geur tegen te gaan kunt je gesteentemeel toevoegen.
8. Na twee tot vier weken is het gistingsproces afgerond. De tijdsduur is afhankelijk van de temperatuur: hogere temperaturen versnellen het gisten. Goede gier is helder en er zijn geen belletjes meer zichtbaar.
9. Bewaar de gier nu in een afgesloten emmer of fles, zodat je geen last meer hebt van de geur en de gier langer houdbaar is.
10. Voordat je de gier in je tuin gebruikt, moet je haar eerst verdunnen. 1 liter gier verdun je met 10 liter water. Zeef de gier door een doek als je een sproeiapparaat gaat gebruiken. Sproei bij voorkeur 's avonds om te voorkomen dat je planten verbranden.

Effecten van brandnetelgier

Brandnetelgier is een mineralenbron. Ze zorgt ervoor dat de bladeren van planten harder worden en daarmee minder smakelijk voor bladluizen. De gier versterkt planten ook, waardoor ze minder vatbaar worden voor schimmels en ziekten. Daarnaast geeft de brandnetelgier het bodemleven een oppepper door de stikstof die erin zit.

Niet voor alle planten geschikt!

Veel planten kunnen brandnetelgier goed gebruiken. Ze is zeer geschikt als bijvoeding voor veeleisende gewassen als prei, tomaten, kool, selderij en komkommer. Ook eenjarige zomerbloemen, vaste planten, rozen, bessenstruiken en vruchtbomen gedijen goed bij een scheutje brandnetelgier. Maar let op: bonen, erwten en uien kunnen niet bemest worden met de gier.

*Naar een artikel van Esther Kuiler van de Ommuurde Tuin in Renkum.*