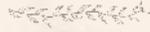


SOMOSALVAJES



EL HUERTO FAMILIAR



Las plantas

Cuando comencé mi primer huerto traté de seguir todas las instrucciones que encontré.

Las fechas de sobres de semillas, las guías de cultivo y toda la parafernalia que llegara a mis manos incluyendo libros y folletos.

Y es que creo que cuando pensamos en huertos y huerteros, hay dos tipos de personas; las que agarran un sobre de semillas y las tiran al voleo para ver lo que pasa y los que primero leen y luego tratan de seguir una estructura fija.

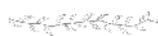
En mis años haciendo talleres he visto mucho de los dos lados y debo confesar que aunque me encantan las personas preocupadas de investigar y hacer las cosas según las instrucciones (como lo hacía yo en un comienzo), creo que **quienes se lanzan a la vida aprenden más y más rápido que quienes necesitan estudiar su próximo paso.**

Una persona que comienza su huerto experimentando, pareciera que está dispuesta a fracasar un par de veces e ir “probando” un poquito de cada cosa. Por lo mismo está destinada a aprender sobre la marcha, sacando conclusiones de sus aciertos y errores.

En cambio quienes seguimos instrucciones, necesitamos hacerlo a partir de “buenas instrucciones”, lo que a veces nos hace víctimas de malos entendidos, como por ejemplo, las **fechas de cultivo** de los sobres de semillas.

Muchos de los sobres de semillas y guías de cultivo que llegan a nuestras manos principiantes, están hechos para el **hemisferio norte**, pero no lo llevan especificado en ninguna parte.

Si yo quiero sembrar tomates por primera vez y veo en el sobre de semillas que se cultivan en los meses de junio y julio, no tengo porqué sospechar que las instrucciones están dirigidas a huerteros del otro lado del mundo.



Simplemente las sigo y espero resultados. Una vez que los tomates no salen o peor aún, al transplantar al huerto se hielan, mi primer pensamiento será que hice algo mal y probablemente no tengo los dedos verdes.

Estas instrucciones con calendarios de cultivos han espantado a más huerteros que las arañas y los pulgones!

Es por eso que yo me fui al otro extremo y nunca más seguí una instrucción!

Claramente esto me ha traído consecuencias, pero también me ha entrenado para aceptar el fracaso y aprender de mis triunfos.

Aprendizajes que ahora quiero compartir.

Es por esto que **en este curso, no quiero hablar de meses del año, sino de temperaturas y de estaciones.**

No es lo mismo hablar de la primavera en el sur de Chile que la primavera en la zona central, donde vivo yo!

Mi temporada de verano es larguísima y alcanzo a cultivar dos veces lo que en otros lugares solo alcanzan a cultivar una.

Es por eso que las instrucciones siempre deberían estar dadas a partir de las temperaturas que necesita una planta para sobrevivir y prosperar. Dándome la posibilidad como jardinera de analizar y observar mi propio clima y entonces partir este viaje con certidumbres y confianza en mi propia experiencia.

Los soles

Antes de hablarte de “ Las Plantas” quiero hablarte brevemente de “ Los Soles” .
Y es que considero que entender el sol de tu huerto es clave para que tus cultivos prosperen en cada estación del año.

Lo primero que deberíamos entender es que el mejor sol, es el sol de todo el día.
Pleno sol!

Si yo quiero generar sombras, lo puedo hacer con estructuras o incluso con plantas más altas, bien orientadas y pegadas a las que necesiten un poco de sombra.

Pero el sol no se puede “generar” con nada. O se tiene o no se tiene.

Por lo tanto **el huerto siempre debería estar a pleno sol.**

Pero como dice la canción, no siempre puedes tener todo lo que quieres y si es que no tienes pleno sol o sol de todo el día, entonces tenemos que entender qué tipo de sol elegir.

El sol de la mañana

Es el que más me gusta.

Tienes toda la luz necesaria, sin el calor horrible del sol poniente de la tarde.

A menudo contamos el sol de la mañana como “muy poquito rato” pero nos olvidamos que el sol de la mañana comienza al amanecer y si tenemos sol desde las 5:00am / 6:00am hasta las 12:00pm, ya tenemos 6 o 7 horas de luz perfecta.

Un tomate necesita 8 mínimo. Con eso quedamos bastante cerca.

El sol de la tarde

Es al que más le temo.

Hay algunos cultivos que simplemente no aguantan tener sombra en la mañana y sol en la tarde. El cambio brusco de temperatura hace que las plantas se estresen y no produzcan o produzcan muy poco.

Aún así, si es que no tienes ninguna opción más, hay algunos cultivos que en conjunto con un buen manejo, aguantan mejor el sol de la tarde.

Los cultivos de fruto, por ejemplo... con pocas podas o incluso algunas estructuras de sombra, aguantan muy bien el sol de la tarde.

Y por último, otro aspecto que deberíamos recordar, es que no siempre el **“no sol”** significa **“penumbra”**.

Muchas veces el sol directo de la mañana se convierte en una luz indirecta, sin el calor, pero con suficiente luz para que nuestros cultivos se desarrollen sin problemas.

Como siempre, la observación es LA clave del éxito.

Y por supuesto, tener algunas pistas como las que vienen a continuación, también ayuda mucho.



Las plantas

Plantas que aguantan frío:

Son plantas que se pueden cultivar todo el año, pero en general elegimos cultivarlas en los meses fríos porque aguantan temperaturas muy bajas.

En los meses de calor, cultivamos principalmente plantas de fruto (tomates, choclos y porotos, por ejemplo) Plantas que en un invierno común, son imposibles de cultivar. Entonces en los meses fríos el huerto está despejado y al fin los verdes tienen un momento para brillar.

Verduras de tallos, hojas y raíces necesitan temperaturas parejas.

Nada de cambios bruscos como sombra en la mañana y sol en la tarde.

Y aunque a veces no nos quede otra y tengamos que elegir lugares en donde el único sol es en la tarde, estas plantas necesitan la constancia de esos días parejos de otoño o primavera.

El ideal es la ubicación y temperatura más pareja que podamos darles; todo el día sol o todo el día semi sombra.

Los cambios bruscos las estresan y aceleran su ciclo, resultando en plantas pequeñas apuradas por semillar, de gusto amargo y casi siempre demasiado fibrosas o duras.

En cambio al crecer lento y parejo (aunque a veces sea muy lento), cosechamos cabezas grandes de coliflor o brócoli, tallos jugosos de acelgas brillosas y zanahorias dulces, crujientes y frescas.

En pleno invierno van a crecer extremadamente lento y a veces incluso hasta desesperantemente lento. Pero aunque nosotros no veamos grandes cambios de crecimiento, las plantas están ahí sobreviviendo.

Si llegamos a ese momento con plantas medianas, vamos a tener alimento constante durante los meses más fríos y disfrutar de sus últimas cosechas a comienzos de primavera. Justo a tiempo para dejarlas florecer y luego cambiar al huerto de primavera-verano.

(Dejando las mejores para semilla).

A continuación te dejo una lista de las plantas que yo cultivo en mi huerta con rangos de temperatura en las que se desarrollan mejor.

Como son plantas de todo el año, también te dejo el lugar (qué tipo de sol) en que deberías cultivarlos en los meses de calor, si es que decides hacerlo.

Recuerda que:

- Cada variedad es un mundo y que las heladas varían mucho en sus características de acuerdo al lugar físico en donde nos encontremos.
- Una helada no solo afecta a tus plantas por la temperatura, sino por su duración. No es lo mismo -6°C por una hora que por un par de horas.
- En mi huerta no hemos bajado nunca de -6°C . Lo que significa que mi experiencia llega hasta esa temperatura y el resto es investigación.
- Si te gustan los datos exactos y las certezas, te recomiendo comprar un termómetro que te ayude a comprender mejor tu entorno.

Usa esta lista como guía y al final de la temporada **registra tus observaciones** para tener una lista mucho más exacta de temperaturas y variedades que crecieron en tu huerto.

La gran mayoría tolera heladas fuertes, por lo que son perfectas para cultivar en invierno.

Planta	Temperatura ideal °C	Luz meses fríos	Luz meses calurosos
Acelga	10 a 23	Pleno sol	Semisombra
Betarraga / Remolacha	10 a 21	Pleno sol / semisombra	Sombra/ semisombra
Espinaca	7 a 21	Pleno sol / semisombra	Sombra/ semisombra
Lechuga de hoja dura (cortina o romana)	15 a 20	Pleno sol / semisombra	Sombra / semisombra
Lechuga de hoja suelta	15 a 18	Pleno sol / semisombra	Sombra
Rúcula	15 a 18	Pleno sol / semisombra	Sombra / semisombra
Mostaza	15 a 18	Pleno sol / semisombra	Sombra / semisombra
Coliflor	15 a 21	Pleno sol	Pleno sol / semisombra
Zanahoria	10 a 20	Pleno sol	Pleno sol / semisombra

Planta	Temperatura ideal °C	Luz meses fríos	Luz meses calurosos
Apio	15 a 22	Pleno sol / semisombra	sombra / semisombra
Perejil	10 a 22	Pleno sol / semisombra	Sombra/ semisombra
Cilantro	7 a 21	Pleno sol / semisombra	semisombra
Hinojo	10 a 25	Pleno sol / semisombra	semisombra
Ajo	0 a 15	Pleno sol	Mejor en meses fríos
Cebolla	12 a 25	Pleno sol	Pleno sol
Cebollín	12 a 25	Pleno sol	Pleno sol
Puerro	10 a 25	Pleno sol	Pleno sol
Nabo	5 a 25	Pleno sol	Pleno sol

Planta	Temperatura ideal °C	Luz meses fríos	Luz meses calurosos
Espárragos	10 a 30	Pleno sol	Pleno sol
Alcachofas	15 a 25	Pleno sol	Semisombra
Rabanito	5 a 20	Pleno sol	Pleno sol
Arvejas	10 a 22	Pleno sol	Pleno sol
Caléndula	10 a 28	Pleno sol	Pleno sol / semisombra

Estas son las temperaturas ideales en que estas plantas vivirían. **Claramente podrán aguantar un poco menos y un poco más**, pero estas son las óptimas para una buena producción.

Algunas de ellas, como la albahaca, pepino, melón, sandía y zapallos, no sobreviven a una helada y apenas las temperaturas bajan de los 0°, las plantas se queman y mueren.

Plantas de meses de calor:

Al contrario de las plantas de frío, estas plantas se cultivan en los meses de calor porque **NO aguantan** temperaturas de menos de 0° celsius.

Esos cero grados de temperatura son lo que se conocen como “una helada”.

Hay plantas que al llegar a cero grados se mueren inmediatamente y otras que mueren cuando la temperatura baja de cero grados por cierta cantidad de tiempo.

Algunas de estas plantas se salvan porque están junto a otra planta o estructura más alta que proporciona protección, pero en general, todas mueren o comienzan a morir al bajar de los cero grados.

Obviamente hay excepciones como el “mítico tomate que sobrevivió el invierno” o “el ají que lleva dos años en el patio de mi tía”, porque las plantas no saben en qué estación del año estamos. Aún así, **aunque sobrevivan, se resienten** y la calidad del fruto baja porque ya no tienen el vigor del primer año.

Puede ser que en un huerto en medio de la ciudad todo se salve del invierno, porque justamente las heladas no se sienten entre los edificios o puede ser que esa primera helada caiga fuerte sobre tu huerto y a su paso nos deje plantas negras y quemadas por el frío.

A veces esa “limpieza” de invierno va a depender de nosotros y nuestro desapego y otras, dependerá exclusivamente de la crudeza de esa primera helada.

De cualquier manera, una lista de las temperaturas en que estas plantas se desarrollan mejor, nos va a ayudar a entender cómo deberíamos planificar el huerto de primavera, el de verano y la transición hacia el invierno.

Planta	Temperatura ideal °C	Luz meses calurosos
Tomate	10 a 32	Pleno sol pero los cherries te permiten semisombra
Tomatillo	20 a 35	Pleno sol
Berenjena	20 a 30	Pleno sol
Ají	20 a 30	Pleno sol
Pimentón	20 a 30	Pleno sol
Papas	15 a 25	Pleno sol
Papa camote	20 a 35	Pleno sol
Zapallo de guarda	18 a 35	Pleno sol
Zapallo zucchini	18 a 35	Pleno sol

Planta	Temperatura ideal °C	Luz meses calurosos
Melón	18 a 35	Pleno sol
Pepino	18 a 30	Pleno sol y
Sandia	18 a 35	Pleno sol
Luffa	25 a 35	Pleno sol
Poroto	18 a 30	Pleno sol pero tolera semisombra
Choclo	20 a 35	Pleno sol
Albahaca	10 a 26	Pleno sol y semisombra
Flores cosmos	15 a 30	Pleno sol y semisombra
Zinnias	20 a 30	Pleno sol y semisombra

HEMISFERIO SUR



	ENE	FEB	MA	ABR	MA	JUN	JUL	AG	SEP	OCT	NO	DIC	SOL o SEMISOMBRA	ALMACIGO o DIRECTO
ACELGA	☀											☀	SOL o SEMISOMBRA	ALMACIGO o DIRECTO
AJÍ											☀		SOL	ALMACIGO
AJO				☀				☀					SOL o SEMISOMBRA	DIRECTO
ALBAHACA									☀				SOL o SEMISOMBRA	ALMACIGO
APIO	☀			☀				☀	☀	☀	☀	☀	SOL	ALMACIGO
BERENJENA									☀	☀	☀	☀	SOL	ALMACIGO
BETARRAGA								☀	☀				SOL	ALMACIGO
BRÓCOLI	☀	☀		☀				☀	☀	☀	☀	☀	SOL	ALMACIGO
CEBOLLA	☀	☀		☀					☀	☀	☀	☀	SOL	ALMACIGO
CHOCLO									☀	☀	☀	☀	SOL	DIRECTO
CILANTRO									☀	☀			SOL	DIRECTO
COLIFLOR	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	SOL o SEMISOMBRA	ALMACIGO
ESPINACA	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	SOL o SEMISOMBRA	DIRECTO
LECHUCA	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	SOL o SEMISOMBRA	ALMACIGO o DIRECTO
MELÓN	☀								☀	☀	☀	☀	SOL	ALMACIGO o DIRECTO
PAPAS								☀	☀	☀	☀	☀	SOL	BROTE DE PAPA
PEPINO									☀	☀	☀	☀	SOL	ALMACIGO o DIRECTO
PEREJIL	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	SOL o SEMISOMBRA	DIRECTO
PIMENTÓN													SOL	ALMACIGO
POROTOS	☀								☀	☀	☀	☀	SOL	DIRECTO
PUERROS	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	SOL	ALMACIGO
RÁBANOS	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	SOL o SEMISOMBRA	DIRECTO
REFOLLO	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	SOL o SEMISOMBRA	ALMACIGO
SANDÍA									☀	☀	☀	☀	SOL	DIRECTO
TOMATE								☀	☀	☀	☀	☀	SOL	ALMACIGO
ZANAHORIA	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	SOL	DIRECTO
ZAPALLO									☀	☀	☀	☀	SOL	ALMACIGO
ZUCCHINI	☀								☀	☀	☀	☀	SOL	ALMACIGO o DIRECTO

HEMISFERIO NORTE



	JUL	AG	SEP	OCT	NOV	DIC	ENE	FEB	MA	ABR	MA	JUN	SOL o SEMISOMBRA	ALMACIGO o DIRECTO
ACELGA	☀												SOL o SEMISOMBRA	ALMACIGO o DIRECTO
AJÍ							☀	☀	☀				SOL	ALMACIGO
AJO				☀	☀	☀	☀	☀					SOL o SEMISOMBRA	DIRECTO
ALBAHACA								☀					SOL o SEMISOMBRA	ALMACIGO
APIO	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	SOL	ALMACIGO
BERENJENA									☀	☀	☀	☀	SOL	ALMACIGO
BETARRAGA								☀					SOL	ALMACIGO
BRÓCOLI	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	SOL	ALMACIGO
CEBOLLA	☀	☀							☀	☀	☀	☀	SOL	ALMACIGO
CHOCLO									☀	☀	☀	☀	SOL	DIRECTO
CILANTRO								☀	☀	☀	☀	☀	SOL	DIRECTO
COLIFLOR	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	SOL o SEMISOMBRA	ALMACIGO
ESPINACA	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	SOL o SEMISOMBRA	DIRECTO
LECHUGA	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	SOL o SEMISOMBRA	ALMACIGO o DIRECTO
MELÓN	☀	☀							☀	☀	☀	☀	SOL	ALMACIGO o DIRECTO
PAPAS									☀	☀	☀	☀	SOL	BROTE DE PAPA
PEPINO									☀	☀	☀	☀	SOL	ALMACIGO o DIRECTO
PEREJIL	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	SOL o SEMISOMBRA	DIRECTO
PIMENTÓN								☀					SOL	ALMACIGO
POROTOS	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	SOL	DIRECTO
PUERROS	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	SOL	ALMACIGO
RÁBANOS	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	SOL o SEMISOMBRA	DIRECTO
REPOLLO	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	SOL o SEMISOMBRA	ALMACIGO
SANDÍA									☀	☀	☀	☀	SOL	DIRECTO
TOMATE								☀	☀	☀	☀	☀	SOL	ALMACIGO
ZANAHORIA	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	SOL	DIRECTO
ZAPALLO									☀	☀	☀	☀	SOL	ALMACIGO
ZUCCHINI	☀								☀	☀	☀	☀	SOL	ALMACIGO o DIRECTO

Sustrato

Las 4 cosas que tiene que cumplir un buen sustrato:

1. Buen **drenaje**
2. Buena retención de **Humedad**
3. Suficiente **Materia Orgánica**
4. Que no se **Compacte**

Es necesario entonces hacer una mezcla, (o comprarla hecha) que aporte al huerto esas 4 características.

A esa mezcla la llamamos sustrato.

Cuando hacemos huerto en **macetas**, deberíamos usar un sustrato liviano, que permita a las raíces expandirse libremente por el contenedor. Además debería tener un alto porcentaje de retención de humedad y suficiente materia orgánica para nutrir nuestras plantitas.

Luego, si es que el huerto es en **camas de cultivo** (macetas gigantes a la tierra) deberíamos usar un sustrato un poco más pesado, pero que mantenga las mismas características.

Finalmente si lo que queremos es hacer un huerto **directo a la tierra**, lo mejor es enmendar la tierra que tenemos, con suficiente compost para cubrir al menos 5 cm de la superficie, sobre papel o cartón, que cubra posibles semillas de malezas que puedan estar dormidas en la tierra.

Sustrato para huerto en macetas

Un sustrato para maceta debería tener los siguientes componentes:

Perlita o Vermiculita (Esas como piedras blancas que vemos en las plantas que venían con el taller).

Ayudan promoviendo una buena irrigación y retienen humedad.

Humus de Lombriz o compost o las dos: Son los desechos de las lombrices. Es decir caca de lombriz jaja!

Y **compost**, que es el resultado de la descomposición total de desechos orgánicos.

Turba o Fibra de coco: Esto es lo que hace la mezcla sea liviana. La fibra de coco es el desecho de la industria cocotera, lo que además lo hace un producto sustentable.

La turba es obtenida de las Turberas, especies de pantanos en donde se descompone gran cantidad de materia orgánica. Las Turberas son grandes procesadoras de Dióxido de Carbono, por lo que se recomienda preferir la fibra de coco y des-incentivar la extracción de la turba.



Organización

Me gusta llamar al huerto, la despensa en nuestro patio. Cuando hablamos de la despensa en la casa, sabemos que mientras mejor nos organizamos, mejor comemos y menos dinero gastamos en alimentarnos.

Con el huerto pasa lo mismo.

Mientras mejor organizamos nuestros cultivos, mejor comemos y menos tiempo invertimos en cultivar nuestros alimentos.

La mejor manera de organizarse es agendar siembras cada 2 semanas y 1 mes, según el tipo de hortaliza.

Por ejemplo para cebollas, zanahorias, betarragas y lechugas, hacemos almácigos cada mes o cada 2 meses dependiendo del consumo familiar.

Para cultivos rápidos como el Rabanito y la Rúcula, hacemos siembra directa cada 2 semanas.

Para cultivos más lentos, como la coliflor o el brócoli, hacemos siembra cada 2 meses . Y para cultivos de fruto, hacemos siembra 1 o dos veces dependiendo del largo de nuestra temporada.

Y no te olvides que **todo siempre debería volver al huerto en forma de mulch, compost o raíces que no sacamos.**

De esta manera, hongos, bacterias, insectos y lombrices tienen alimento dentro del huerto, lo que hace que nuestros propios cultivos tengan alimento en el huerto.

Lo que quiero proponerte, es sacar del huerto únicamente lo que vamos a comer.

Me refiero a sacar solo las hojas de la lechuga y al cambiarla, dejar su raíz.

Lo mismo con todas las hortalizas de hoja.

Compostar todo lo que vayamos sacando, los tallos y las hojas de lo que sale...

Tu huerto te necesita a ti

No puedo terminar este módulo sin decirles que todo esto son métodos y técnicas que nos van a ayudar a tener un huerto orgánico, productivo y sano. Lo que realmente necesita tu huerto, es a ti!

El huertero es la mejor medicina para el huerto y sin sus cuidados y mimos, probablemente nunca va a producir lo que esperamos.

Un huerto necesita de tu experiencia. Tus manos y tu aprendizaje.

El huerto necesita que estemos presentes y que entendamos el ciclo completo de sus procesos.

Que vayamos adecuando las técnicas que aprendimos, a la realidad de nuestro hogar, a las manitos intrusas de nuestros hijos o las locas muestras de cariño de tu perro.

Un huerto necesita flores y adornos! Vestimentas que están ahí para hacerte más placentera la carga de trabajo. Que de tanto en tanto pareciera ser más una meditación activa que una tarea.

El huerto necesita tiempo. Años y temporadas para envejecer y madurar.

Para establecer relaciones entre bichos, tallos y hojas. Para que encuentres el mulch que te gusta. Para que caigan semillas voluntarias y se resiembren. Para que plantas que tu no planeaste crezcan como regalos fornidos que te alimentan sin pedir nada a cambio.

El huerto necesita tus manos ! sobre todo necesita tu cariño y tus manos.

El huerto necesita que coseches y cambies. Que anotes y aprendas de cada temporada.

Que al cocinar en tu casa, lo recuerdes en un instante y camines firme con las tijeras, sabiendo que el último ingrediente está ahí.

Fiel y noble.

Tu huerto es un oasis, por más pequeño o grande que sea.

Necesita estructuras que te inviten. Sillas o cojines. Arcos o quitasoles, que hagan sombra para tu espalda cansada del sol. Estructuras que te cobijen del viento en invierno y que te conviden algún fruto loco mientras huerteas.

Tu huerto es tu despensa en el patio si...

Pero tu eres su guardián. Y tus manos amables y sabias son tus herramientas.

Tu huerto es tu suelo.

Tu suelo es tu planeta.

Tu huerto necesita tus manos y este mundo necesita a tu huerto.

La **Soberanía Alimentaria** va a cambiar el mundo. Eso lo sé con tanta fuerza!!

Estás recordando que tienes la capacidad de alimentarte y a tu familia. Estas son tus raíces y las mías.

Te lo juro, que vamos a cambiar el mundo! Y hoy, empecemos por tu huerto.

Gracias por estar aquí

Tu profe Wini Walbaum