

Een gelukkig en groeizaam 2022

Winter

In dit nummer:

- **Hoe is het op ons land?**
 Hoe gaat het met onze nieuwe boompjes en planten?
- **Wat gaan jullie doen met al het voedsel uit het voedselbos?**
 De meeste gestelde vraag de afgelopen tijd...
- **Terugblik op de tweede plantronde van 4 december.**
 Hoe verliep deze bijzondere dag?
- **Een nadere blik op één plant uit het voedselbos: de szechuan peper**
- **Het Permacultuur Magazine**
- **Verder kijken en lezen**



Hoe is het op het land?

Ik loop met veel plezier over ons land. Er is weer zoveel te zien. Terwijl het tegelijkertijd zo stil is. De natuur is in rust. Het is winter. Ik zie structuur op ons land. Een structuur die is ontstaan na het planten van een kleine 400 planten waarover straks meer. Ik loop naar de poel, over 'onze snelweg'.



De snelweg is ontstaan omdat de graafmachine over het land moest om de poel te graven. Ik kom bij de poel. Die is nu behoorlijk vol. Vol met regenwater en grondwater. Het stukje land om de poel heen krijgt nog een jaartje rust. Er staan een paar pioniers. En de allereerst geplaatste elzenbomen dragen al katjes.



Ik loop terug naar het middelste deel van ons land. Het productiebos noemen we dat. Hier staan boompjes en struiken in rijen. Kersen, peren, pruimen, appels, appelbes, honingbes, Japanse kwee, Chinese kwee, olijfwilgen. Van de meeste zijn verschillende varianten geplant. Ik oefen met de namen die netjes op de paaltjes aan het begin van de rijen staan.



Sommige boompjes zijn al echt boom. Zoals de appels, peren, pruimen en



kersen. Er zijn ook hele kleine struikjes, zoals een variant van de honingbes en de appelbes. Bij het planten in het proefveld heb ik geleerd hoe makkelijk je dat wat je plant 'kwijt' kunt raken. De plantjes verdwijnen achter gras, brandnetels en berenklauwen.



Deze werken als beschutting voor alle planten. Ik heb duidelijk gezien hoe de elzen die beschut stonden harder groeiden dan de elzen die het zonder de boombeschutting moesten doen. Het gras kan de *kleinere* planten helaas wel verstikken. Dus het is zaak goed op te letten. En het opletten



begint met dat je ze wil kunnen zien. Vandaar dat ik bij de kleintjes een stok heb neergezet. Zo krijgen de stengels van de in onze tuin woekerende bamboe ook nog een functie!

Ik ga verder naar het volgende stuk land. Erik, onze adviseur van Food Forest Factory (FFF) noemt dit 'het romantische bos' omdat de aanplant in cirkels opgesteld wordt. Hier staan een paar kastanjes, honingbessen, gele kornoeljes, pruimen, kersen, de appelbes en de szechuan peper. Wij noemen dit stuk het Mama Mia land. Onze moeder was haar tijd ver vooruit, door zo'n 50 jaar geleden een

braakliggend stuk land, dat wij huurden van de gemeente, met rust te laten. 'Zo ontstaat er vanzelf een bosje', waren haar woorden. Aldus geschiedde. En op basis van dat principe werken wij, helaas zonder haar, verder aan ons voedselbos. Tot slot het laatste deel van ons land. Dat ligt het dichtst bij ons woonhuis. De elzen die we hier als singel hebben geplant zijn zeer beperkt aangeslagen. We vermoeden dat dit gedeelte van het land wat extra tijd nodig heeft om voldoende gezonde biomassa te creëren. Dus we laten het nog even met rust. De Franse uiensoepboom, de rimpelroos en de duindoorn planten we wel. Volgens Erik gaan maken die een goede kans, dus daar gaan we gewoon van uit! Deze nog open ruimte stimuleert ons om over te fantaseren. Wat en hoe gaan we hier het volgend jaar verder planten??

Wat gaan jullie doen met al het voedsel uit het voedselbos?

Mensen vragen ons: Wat gaan jullie doen met al dat voedsel dat gaat groeien in het voedselbos? Dat krijgen jullie toch nooit allemaal op. Al die noten, al die appels en peren en pruimen. En al die andere vruchten? Het eerste dat wij dan zeggen is dat die vraag helemaal nog niet speelt. Het duurt sowieso nog een paar jaar voordat de eerste bomen en struiken vruchten gaan dragen. Bij een aantal soorten duurt het nog veel langer. Wie dan leeft dan zorgt.

Onze tweede reactie is dat heel veel van die eerste oogst zal worden opgegeten door vogels, hazen en konijnen, rupsen en kevers en allerlei andere beesten die leven van wat er op het land groeit. Daar is niet zoveel aan te doen en dat is verder ook helemaal niet erg, want die



beesten moeten ook leven. En dragen bij aan de kracht en veerkracht van ons bos.

De ervaring leert dat een voedselbos na verloop van tijd zoveel opbrengt dat vogels en andere dieren er niet tegenop kunnen eten. En dat er voldoende voedsel over blijft voor ons, de mensen. Dat duurt wel even, misschien een jaar of vijf. We hebben vanaf het begin gezegd dat we geen commercieel doel nastreven. Wij doen het voor de natuur, het milieu en ons eigen plezier. Dus we gaan niet de markt op met onze producten, alhoewel.....

Nee, we zoeken het in eerste instantie in andere richtingen:

We gaan er bijvoorbeeld eerst zelf maar eens lekker van eten, jammetje maken, wat invriezen en wat weggeven aan burens en vrienden. Maar dat houdt ook een keertje op natuurlijk.

Vervolgens kunnen we ons voorstellen dat sommige van onze producten hun weg zullen vinden naar één of meer voedselbanken: denk aan appels, peren, pruimen, noten, kersen, kastanjes, hazelnoten, amandelen. Dat

moet natuurlijk wel een redelijk constante aanvoer zijn om goede afspraken te kunnen maken. Daarnaast zijn er ook producten die onbekender zijn bij het grote publiek en die dus niet zo makkelijk passen in het pakket van een voedselbank. Denk aan de szechuanstruik, de pluot (kruising van pruim en abrikoos) en de vele andere onbekende planten en struiken, blaadjes, stengels, wortels, die goed eetbaar zijn, en als zodanig nog bekend moeten worden. Emile van der Staak van restaurant De Nieuwe Winkel doet goed werk op dat terrein. Hij haalt wekelijks een grote variatie

aan producten uit het voedselbos van Wouter van Eck in Groesbeek (Ketelbroek). We zouden kunnen gaan samen werken. Dat kan met een restaurant, maar ook met een delicatessenwinkel of gewoon met een wat gespecialiseerde groente- en

fruitwinkel. Sommige van onze producten zullen we misschien zelf gaan verwerken en aan de man of vrouw brengen. Ik maak graag appeltaarten en misschien ga ik dat dan op een wat grotere schaal doen.

Op dezelfde manier zouden we op wat grotere schaal jam kunnen maken. Dit soort producten zouden we dan misschien wel kunnen verkopen via de plaatselijke supermarkt of via plaatselijke restaurants. We zien wel! Al met al gaan we een interessante toekomst tegemoet. Gelukkig hebben we nog een paar jaar de tijd om uit te vinden hoe we het verder gaan aanpakken.

Terugblik op de tweede plantronde van 4 december

De dag begon al vroeg, rond een uur of 10. Yousef was jarig en was de allereerste. Yousef woont in Milsbeek en heeft ons al eerder geholpen. Erik van FFF kwam al vrij snel daarna. Hij rijdt zijn bus met aanhanger vol allerlei soorten planten de oprit op. Yes, het gaat echt beginnen. Langzamerhand verzamelen de planters zich. Mensen uit de buurt, vrienden en familie. Limburgse vla en koffie ontbreken, natuurlijk, niet. Bij elkaar waren we met ongeveer een kleine dertig personen.

Erik vertelt over ons bos en over wat we gaan doen en waarom. We gaan



aan de slag. Het is bijzonder om te zien hoeveel zin iedereen heeft in deze klus. En bijna niet kan wachten. Ik en loop met plezier rond tussen al deze activiteit. We halen de planten uit de kar van Erik en uit onze auto. Ik ben de dag ervoor nog naar een kweker in Haaksbergen geweest. Dat was een speciaal ritje, ergens 'in the middle of nowhere'. Bij elkaar hebben we zo'n kleine 400 plantjes om te planten. Erik haalt zijn plantgoed bij kwekers die op een verantwoorde manier hun planten laten groeien. Henk, Floss (FFF) en ik hebben een week eerder lijnen gespannen en paaltjes geplaatst op de juiste plantafstand. De planters leggen de planten bij de paaltjes. Erik geeft ondertussen instructie over hoe de planten te spreiden over het land en hoe te planten. Het lijkt in het begin een beetje chaotisch (we zijn met best veel!), maar vrij snel zie ik op allerlei plekken op het land planters aan de slag.





Dat is echt leuk om te zien! We pauzeren wat, Henk en Ellen zorgen voor de inwendige mens, Alexander heeft een vuurtje gestookt zodat we kunnen opwarmen. We eten tussendoor een soepje. En opeens: alles zit in de grond. Het graven is best zwaar! Toch gaat het als een tierelier. Het lijkt wel alsof er een soort positieve plaag over het land heen is gegaan. Opeens zie ik rijen planten, planten in de cirkels; er zit structuur in het land. We zijn nu echt begonnen!



Dank je wel, Anneke, Ingrid, Bart, Tijn, Bodyll, Erik en kinderen, Sjef, Paul, Cathrien, Peter, Alexander, Erika, Yousef, Stan, Jos, Marc, Carla, Jaap, Esther, Lex, Vicky, Ingrid, Paul, Heleen, Christoff, Veerle, Ellen, Ben.

En natuurlijk: dankjewel Erik, voor je rustige, deskundige en bezield leiding!

Een blik op één plant uit het voedselbos: de szechuan peper

Szechuanpeper heeft een lichte citroensmaak en is niet zozeer pittig, maar creëert bij aanraking met de tong tijdelijk een tintelend, verdovend, effect. Szechuanpeper is een citrusachtige bes en is vernoemd naar de Chinese provincie Szechuan. Wij importeren deze lekkernij terwijl hij ook prima in ons land kan groeien. In ons voedselbos, bijvoorbeeld.



Het Permaculuur Magazine

Permacultuur is eigenlijk van alle tijden. Vanaf het moment dat er planten, struiken en bomen groeien op de aarde, organiseren die zich zo dat zij zichzelf in stand houden. Daar komt geen mens aan te pas. Geen aparte veldjes voor elke soort plant, maar een mengeling van planten die elkaar activeren en ondersteunen. Zoals in de jungle. Er groeit van alles bij elkaar en je haalt daaruit wat je gebruiken kunt. Zonder ingrijpen van de mens. Op veel plaatsen in de wereld is dat nog steeds zo. In het Westen is men zich gaan specialiseren, met als gevolg een verzameling van monoculturen: grote velden vol mais, aardappels, bieten of wat dan ook. Met behulp van allerlei ingrepen (bemesten,

bestrijdingsmiddelen, jaarlijks ploegen, gebruik van zware machines op het land, genetische manipulatie) wordt de opbrengst sterk verhoogd. Dit ging en gaat ten koste van de natuur, de diversiteit, de grond en het leven van andere planten en dieren. In het Westen heeft men de permacultuur daarom opnieuw moeten uitvinden. Wat vroeger heel normaal was is nu iets bijzonders. In de jaren '70 van de vorige eeuw kwamen mensen als Bill Mollison, Geoff Lawton opnieuw met het idee van 'permacultuur'. Later kwam daar Martin Crawford bij. Zij experimenteren hoe de natuur zelf haar gang te laten gaan en hoe samen te werken met de natuur. Zo is er een nieuwe permacultuur beweging ontstaan, die steeds meer aandacht krijgt als alternatief voor de 'moderne' landbouwmethodes. Voedselbossen zijn hier een onderdeel van. Een jaar of zes geleden zijn enkele Belgische en Nederlandse aanhangers van die



permacultuur beweging een eigen tijdschrift begonnen. Naam: **Permacultuur Magazine**, met als ondertitel *Ontwerpen voor een veerkrachtige toekomst*. Alle aspecten van permacultuur komen hierin aan bod: de eetbare tuin, akker- en tuinbouw, economie, sociale permacultuur, transitie, nieuws, onderzoek, kortom: permacultuur in de

breedte. Het blad wil kennis delen, verbindingen leggen en de ontwikkeling van permacultuur stimuleren.

Het blad Permacultuur Magazine komt vier keer per jaar uit, telkens rond een bepaald thema. De afgelopen kwartalen waren dat bijvoorbeeld: Schimmels, Bezieling (Animisme), Regeneratieve Landbouw, Veerkracht en Relaties.

Hoewel de insteek veel breder is dan alleen 'voedselbossen' bevat het veel relevante informatie en zinnige adviezen. Om een paar onderwerpen te noemen: een reeks artikelen over het ontwerpproces in de permacultuur, een artikel over zone-5 (de buitenste zone van een voedselbos, waarin je de natuur ongehinderd haar gang laat gaan), een artikel over een poel in je tuin, een bijdrage over tamme kastanjes. En vaste rubrieken over: verschillende soorten planten, dieren in de tuin. Mooi uitgegeven, makkelijk te lezen, zeer gevarieerd en met veel illustraties.

Het blad heeft een eigen website www.permacultuur-magazine.eu, een webshop, een nieuwsbrief en je kunt het blad thuis opgestuurd krijgen (€ 30) of een digitaal abonnement nemen (€ 20). Wij vinden het zeer de moeite van het lezen waard.

Verder kijken en lezen

Voedselbossen zijn 'hot'. Er is inmiddels veel te vinden op internet. Twee absolute aanraders: De VPRO, Tegenlicht, heeft verschillende mooie documentaires uitgezonden, bijvoorbeeld 'Groen goud', deel 1 en 2. Terug te kijken via de VPRO-website. Onderwerp: Hoe maak je van een woestijn vruchtbare

grond. En natuurlijk de film 'My big little farm', over boeren in de USA die met hulp op een groot stuk land volgens de permacultuur methode aan de slag gaan. En wat ze daarin meemaken. Deze film heeft in de bioscoop gedraaid en is nu op Netflix te vinden.



Missie

Wij willen ons terrein zodanig inrichten dat de natuur terugkeert en er meer biomassa ontstaat.

Wij willen dit doen zonder gebruik te maken van gif, in samenwerking met de natuur.

Wij streven naar een natuurlijk evenwicht tussen alles wat leeft, op en in het land, zoals planten, bomen, struiken, bloemen, bodemleven, vogels, insecten en andere dieren, de mensen die er omheen leven en de activiteiten die in de buurt plaatsvinden.

Wij willen kunnen genieten van wat er groeit, stroomt, leeft en bloeit. Water is voor ons een belangrijk element.

Wij willen het hele jaar door kunnen oogsten van noten, fruit en andere eetbare planten en minder afhankelijk zijn van eten uit de winkel.

Wij willen dit plan vormgeven en afstemmen en waar mogelijk samendoen met de mensen die om ons heen leven.