



Plan voor eetbare tuin op Den Nul

Volgend voorjaar de eerste oogst

Na de buurtmoestuin bij de Aardehuizen in Olst wordt misschien op een landgoed op Den Nul een stuk grond ingericht om een tas met bonen, bieten en wortels te vullen.

Uit de krant van gisteren





Willy Boogaard en Jan Schenk trekken de kar voor een eetbare tuin en voedselwerkplaats. „Groente en fruit verbouwen, lokaal verkopen en wat overblijft weer verwerken." ©gerard vrakking

Ze wonen in de veelbesproken Aardehuizen in Olst, Willy Boogaard (51 jaar) en Jan Schenk (49 jaar).

De huizen die veel aandacht kregen vanwege onder meer de natuurlijke en gerecyclede materialen waarmee ze zijn gebouwd. Het tweetal trekt nu de kar voor een grote eetbare tuin.

Voor Jan Schenk is de zogeheten permacultuur geen onontgonnen terrein. Enige jaren stroopte hij de mouwen op voor Stadslandbouw Zutphen, waar op het voormalige sportterrein van FC Zutphen een eetbare tuin is gecreëerd.

Bij jullie nieuwe project hebben jullie het over een voedselwerkplaats. Wat is dat?

Schenk: „Het is een werktitel. Waar het om gaat: voedsel, dus groente en fruit, verbouwen, zo lokaal mogelijk verkopen, gewassen die overblijven verwerken tot andere producten, zoals aardbeienjam, en mensen met een afstand tot de arbeidsmarkt een nuttige tijdsbesteding bieden."

Hoeveel uitkeringsgerechtigden willen jullie betrekken?

Schenk: „Twee à drie mensen per dagdeel. Ze kunnen er wat dagritme opdoen, doen wat werkzaamheden in de voedselwerkplaats. En daarna gaan ze met een zak spinazie of meiknollen weg. De oogst van de eettuin is niet alleen de groente die ze meekrijgen, maar ook dat ze tevreden weggaan."

Jullie zien in de eetbare tuin ook educatieve kansen. Leg dat eens uit.

Boogaard: „Door bezuinigingen zie je dat op scholen projecten natuureducatie ophouden. Het lijkt me heerlijk om met kinderen in de eetbare tuin te werken. Hen bijvoorbeeld de muntplant te laten zien. Hen dan te vertellen: 'Doe je die plant in een kop water, dan krijg je thee. Op een voedselwerkplaats gaat het ook over beleving en verwondering."

Waar denkt u dan zoal aan?

Boogaard: „Het is nog maar een idee hè, maar we zouden in de voedselwerkplaats een stiltetuin kunnen creëren. Een gedeelte waarin je op bijvoorbeeld de zondagochtend niet mag praten. Dan beleef je de tuin op een andere manier. Spreek je andere zintuigen aan als je langs bloemen en kruiden loopt."

De eetbare tuin wilden jullie dicht bij jullie Aardehuizen hebben. Maar de gemeente heeft daar toch een stokje voor gestoken?

Schenk: „Aan de overkant van de weg De Vink ligt een groot stuk grond van de

gemeente braak. We wilden daar op een halve tot een hele hectare de voedselwerkplaats aanleggen. De gemeente geeft daar de voorkeur aan experimentele duurzame woningbouw. Dat is altijd beter dan een appartementencomplex. We houden nog een beetje een groene long."

Hebben jullie een ander terrein gevonden?

Schenk: „Er zijn oriënterende gesprekken met Guusta Zuurbier en Johan Jonker om op hun landgoed op Den Nul, Hof van Duur, de voedselwerkplaats vorm te geven. We hopen eind september, begin oktober de eerste moestuinbedden aan te leggen. Het volgend voorjaar zouden we dan de eerste oogst eraf kunnen halen."