



Honingbessen op de Veluwe

Een interview met
Arjan en Esther Mekelenkamp
van Eetbaargoed

Op een mooie maandagavond togen Caroline Siepman en ik vanuit Deventer naar Beemte Broekland bij Apeldoorn. We hadden daar een afspraak met Arjan en Esther Mekelenkamp om eens meer te horen over hun honingbessenproject. Na een rit over donkere en soms onverharde wegen werden we hartelijk ontvangen in hun knusse woonkamer. We hadden de koffie en thee nauwelijks voor ons staan, toen ze al vol enthousiasme begonnen te vertellen over hun project. Dat bleek niet alleen de honingbes te omvatten maar een compleet permacultuurproject!

AUTEUR Jan Schenk
FOTO'S Eetbaargoed

Geschiedenis

Zo'n vijf jaar geleden is Arjan Mekelenkamp met zijn vader 'Permacultuur Veluwe' begonnen op de ouderlijke boerderij in het Gelderse Vaassen. Vader had een kalvermesterij, maar doordat ze tegen de kroondomeinen aan zaten was er geen ruimte voor uitbreiding. Een optie was om te verhuizen naar een gebied met megastallen, maar om onafhankelijk te blijven zagen ze hiervan af. De mesterij werd daarom afgebouwd en een deel van de grond verhuurd om inkomsten te houden. Zoon Arjan, hovenier van beroep, las het in het Nederlands vertaalde boek *Holzer's Permacultuur* van Sepp Holzer en werd hierdoor gegrepen. Naast de voormalige kuilplaats, een stuk van 70 bij 40 meter, is hij samen met zijn vader begonnen met het planten van een aantal bomen voor eigen consumptie. Maar omdat dit zo 'verslavend'

is plantten ze steeds meer aan, en zo breidde het project uit. Komend seizoen wordt er 1 hectare van in totaal 4 hectare aangeplant!

Werkwijze

Permacultuur Veluwe zit op zandgrond. Door de laatste en voorlaatste ijstijd zijn grindbanken met veel grote zwerfkeien en, door het opwaaien van dekzand, ook lage en hoge zandruggen terug te vinden. Elke dertig meter ziet het er weer anders uit. Door deze contouren kan er half juni nog nachtvorst gemeten worden. Met de keuze van rassen moet hier dus rekening mee gehouden worden. Zo hebben ze veel walnootrassen aangeplant die later in het blad komen om deze late vorst te omzeilen. Ook zit het grondwater erg diep, op vier meter. Er zijn eerder bomen neergezet om het erf aan te planten, maar 90% van de

aanplant heeft het toen niet overleefd. Om de aanplant rond de kuilplaats deze keer wel tot een succes te laten worden, bedacht Arjan het plan om de grond te enten met grond uit de kroondomeinen. Zijn idee was dat hij op die manier de juiste schimmels in de bodem bracht, nodig om de mycorrhiza op gang te brengen. Dit bleek een succes te zijn, het overgrote deel van de aanplant overleefde! Arjan en zijn vader combineren agroforestry met voedselbos. Concreet betekent dit dat er structuren worden aangelegd zoals rondingen om microklimaten te creëren. Om het oogsten wat makkelijker te maken, kunnen sommige soorten domineren op één strook. De kruidlaag wordt niet of nauwelijks benut door de droge omstandigheden, het grondwater zit immers op vier meter diepte! Wel wordt er volop gemulcht met stro. Ook is het de bedoeling om

druppelslangen aan te leggen om, als het nodig is, efficiënt water te kunnen geven.

Honingbes

De honingbes spreekt bij veel mensen tot de verbeelding dus ook die moest in het voedselbos terechtkomen. Toen de eerste honingbessen werden aangeplant liepen ze al snel tegen een aantal problemen aan. Zo bleken veel rassen toch niet zelfbestuivend te zijn en lieten oudere rassen hun bessen vallen al voordat ze helemaal rijp waren. Reden genoeg om op zoek te gaan naar betere rassen.

Interessante rassen vonden ze onder andere in Duitsland. Punt was wel dat er minimaal 25 planten per ras besteld moesten worden, terwijl er maar ruimte was voor 2 tot 3 planten per ras. Er is toen een Facebook-actie op poten gezet om de rest van de planten te kunnen verkopen en dat werd een groot succes. Het project is nu uitgegroeid tot een handel in eetbare bomen, struiken en planten. Al het plantmateriaal verkopen Arjan en Esther via hun eigen website. Hun doel is om op termijn alles biologisch te kunnen leveren, maar op dit moment is er van een aantal rassen nog geen biologisch plantmateriaal beschikbaar.

Kwekersrecht

Op de meeste honingbesrassen zit kwekersrecht, wat betekent dat je deze rassen niet zelf mag vermeerderen voor de handel. Een vorm van intellectueel eigendom dus. Dit recht geldt voor de duur van 25 jaar. Een aantal mensen uit de permacultuurwereld heeft hier moeite mee. Arjan niet, de veredelaar of universiteit heeft immers veel werk vooraf verricht om tot resultaat te komen. Door middel van

veredeling zijn er nu rassen ontstaan met een goede smaak, een hoge opbrengst, lage ziektegevoeligheid en vruchten die na het oogsten lang houdbaar zijn in de koeling. Zo krijgt de kweker een beloning voor het vele werk en kunnen wij productieve rassen aanplanten. Veel kwekers benutten het geld weer voor verder onderzoek.

Verkoop van de bessen

Arjan en Esther hebben een vriezer vol met bessen voor eigen gebruik. Tot voor kort mochten de bessen nog niet verkocht worden in de EU omdat nog niet bewezen was dat de bessen daadwerkelijk eetbaar zijn. Opmerkelijk, want in Japan wordt deze bes al eeuwen gegeten! Gelukkig is er vooruitgang, sinds dit jaar mogen de bessen van drie verschillende stammen verhandeld worden.

Standplaats en bestuiving

Arjan heeft zowel honingbessen in de volle zon als in de halfschaduw staan. Hij ziet nauwelijks verschil in opbrengst. Wel groeien de planten die in de halfschaduw staan wat harder dan de planten in de volle zon. Ook heeft Arjan het idee dat de rassen die hun oorsprong vinden in Canada het beter in de zon doen dan de Russische rassen.

De honingbes lijkt weinig last te hebben van late vorst. Ook als de nachttemperatuur daalt naar -5°C ontstaat er geen bloesemschade. Als de temperatuur overdag weer oploopt naar +5°C wordt de bloesem goed bezocht door hommels. Bij hogere temperaturen laten ook de honingbijen zich zien op de bloesem van de honingbes.

In Japan zijn er honingbesplantages die zonder externe input al zestig jaar een

grote oogst opleveren. Daar wordt zelfs haskaphoning verkocht. Haskap is de oude, Japanse naam voor honingbes, wat zoveel betekent als *veel geschenken aan één tak*. In Noord-Amerika is haskap een beschermde naam.

De oogst

Voordat we weer naar huis gingen moest er natuurlijk ook nog even geproefd worden. Arjan en Esther hadden een grote bak met een diversiteit aan honingbessen in de vriezer staan. We proefden heerlijke zoete besjes, sommigen met een licht zuurtje. Opvallend waren ook de vormen, sommigen rond, anderen langwerpig. Tot slot liet Arjan ons nog een bijzondere walnoot zien: De Lange van Lod. Een enorm grote noot die nat een gewicht van maar liefst 110 gram kan bereiken en die, volgens Arjan, een prima smaak heeft!

Permacultuur Veluwe is een initiatief van Arjan en Esther Mekelenkamp en ligt op een mooie locatie tegen de kroondomeinen aan in Vaassen.

Op internet zijn ze te vinden op www.eetbaargoed.nl. Hier is ook al hun (biologische) plantgoed te bestellen. Het is de bedoeling helemaal bio te worden, maar nog niet bij alle goede rassen lukt dit.

Arjan en Esther geven graag rondleidingen, maar wel op afspraak.



Bijna rijpe 'Boreal Beauty' (PBR)



Blauwe bes in bloei



Gojibes 'Sweet lifeberry'



Nashipeer 'Nijisseiki'