

## Natuurdagboek 1 november 2021

### Het raadsel van Triviant

De afgelopen maanden vind ik langs de wandelpaden rond Noorddijk bij Groningen snippers Triviant-kaartjes. Dat zijn speelkaarten met vragen in diverse categorieën. Triviant is een aardig spel voor wijsneuzen als ik. Het is een wedstrijdje in algemene ontwikkeling. Ik verlies vaak.

De Triviantkaartjesdichtheid neemt wel af. Ik raap ze nu op me in een vuilnisbak te gooien. Daar was eerst geen beginnen aan. Overal lagen ze, kilometers berm was bestrooid met stukjes speelkaart. Iemand moet er een boel tijd in gestoken hebben de kaartjes te verscheuren en verspreiden. Waarom toch? Kon hij of zij niet tegen zijn of haar verlies? Misschien waren de kaarten niet verscheurd, maar zijn ze door grasmaaiers versnipperd. Bijna dagelijks zie ik grasmaaiers gras maaien.

De eerste keer dat ik Triviant speelde, was ik als laatste aan de beurt. Er waren vragen als: hoe heette de dictator die na de dood van Lenin aan de macht kwam in Rusland? (Stalin), naar welke Griekse held is het Amsterdamse voetbalteam genoemd? (Ajax), wat is de hoofdstad van de VS? (Washington) en tot welke klasse van dieren hoort de dolfin? (zoogdieren). Ik kreeg de vraag: welk team werd basketbalkampioen op de Olympische Zomerspelen van 1956 in Melbourne?

Toch zou ik nooit de kaartjes met de vragen verscheuren, laat staan in de berm gooien. Het zijn wel duurzame kaartjes, in die zin dat ze na vier maanden nog heel herkenbaar zijn. De kaart op de foto is pas kort geleden gefotografeerd.

Behalve grasmaaiers zijn er in die vier maanden wolkbreken over de kaartjes gegaan, en gestage regenbuien. Je zou denken: die kartonnenetjes zijn na een dag wel verpulpt, maar nee, na vier maanden zitten ze nog goed in de kleurtjes. Het zijn er zoals gezegd alleen minder, zeker nu ik ze ook nog opraap en weggooi.

Het kaartje op de foto bewijst dat het geen gewoon Triviant betreft, maar een muziekvariant. Hoe komen die kaartjes daar?

#### Koos Dijksterhuis



FOTO KOOS DIJKSTERHUIS

## Permacultuur reportage

Voedselbossen zijn inmiddels een bekend begrip, maar in het natte Holland is een moeras veel passender dan een droog bos. Den Haag heeft de primeur, maar de bedenkers zien het als dé oplossing voor het gehele veenweidegebied.



# Het voedselmoeras is een alternatief voor de veenweide

tekst **Koen Moons**  
foto's **Arie Kievit**

**W**ie vanaf een drukke weg langs het Haagse Zuiderpark de poort van het moestuincomplex binnenloopt, komt in een groene oase waar mensen rustig hun planten verzorgen en hun groenten oogsten. In het midden staat een laag gebouwtje met groen dak, dat doet denken aan een plaggenhut. Het is de thuisbasis van het Permacultuurcentrum Den Haag.

Daar is het idee van een natte variant van het voedselbos ontstaan. "Wij waren vorig jaar allemaal deelnemer aan een jaaropleiding permacultuur bij het centrum, dat een natuurlijker en duurzamer landbouwsysteem voorstaat. Het plan voor een voedselmoerasbos was het resultaat van onze eind-

opdracht", vertelt Hannah den Hartogh die met collega's een dagje terug is gekomen om het eigen moeras te bekijken en de verdere toekomstplannen te bespreken.

De groep kon het voedselmoeras aanleggen dankzij een aanmoedigingsprijs van Wijkland, een organisatie die in het westelijke veenweidegebied werkt aan een toekomstbestendige, regeneratieve landbouw. "In het veenweidegebied worden de weilanden ontwaterd, zodat de trekkers en koeien het land op kunnen, maar daardoor krimpt de veenbodem, waarbij CO<sub>2</sub> vrijkomt. Volgens ons moet er opnieuw extra ontwaterd worden. De landbouw van nu is niet vol te houden. We moeten meer aansluiten bij de natuurlijke situatie. Grote delen van Zuid-Holland, Noord-Holland en Friesland waren nat. We moeten een vorm van landbouw zoeken die daarbij past. Ons idee kan een heel goede oplossing zijn", aldus Den Hartogh.

Het eerste voedselmoeras, net naast het gebouwtje op een stukje grond van de gemeente, beslaat nog slechts een postzegeltje van 300 vierkante meter. Het begint met een rij aangeplante notenbomen op het hogere stuk, maar gaat langzaam via besdra-

gende struiken als vlier, zwarte bes en de vochtminnende cranberry naar het echte moerasgedeelte en uiteindelijk een stukje water.

"Goed oppassen waar je loopt, want hier hebben we cranberry's geplaatst", waarschuwt Den Hartogh. "Het duurt lang voor die goed aanslaan, dus je ziet ze zo over het hoofd." Ze haalt wat onkruid weg die de fragile cranberryplantjes bedekken. "Onkruid mag je het eigenlijk niet noemen in de permacultuur. In principe mag hier ook alles groeien, zolang het de productieplanten maar niet in de weg zit."

Cranberry is precies zo'n plant die het prima vindt om een deel van het jaar met de voeten in het water te staan. En dat gebeurt ook. "Kijk, je ziet wel een beetje waar het nog nattig is, het water heeft eerder dit jaar helemaal tot aan de rij met vlierbessen gestaan. En dat is ook het idee, dat de waterstand op een natuurlijke manier kan fluctueren", vertelt collega Maarten Epskamp die wat tekeningen van het beplantingsplan en het toekomstbeeld erbij pakt.

"Het idee is om een soort bosrand na te bootsen. Het begint met hoge bomen, dan wat kleinere bomen en struiken, dan de nat-



Hanna den Hartogh en Maarten Epskamp oogsten mierikswortel (onder) in hun Haagse voedselmoeras. De toastjes, links, zijn besmeerd met producten uit het moeras.



tere delen vaste planten en uiteindelijk het echte moerasgedeelte. Zo'n natte bosrand is van nature ook heel divers, dus dat betekent dat er veel verschillende dingen kunnen groeien die verschillende producten leveren. En het levert ook meteen meer biodiversiteit. In een maisveld hebben weinig insecten iets te zoeken, in een gevarieerde bosrand veel meer."

In en aan het water groeien allerlei bekende en minder bekende eetbare planten. "Hier groeit moeraspinaar, waar je thee van kunt zetten", wijst Den Hartogh. "Kalmoes, indianenrabarber, witte waterkers." Ze laat een stukje van het laatste plantje proeven. Een fijne, pittige smaak. "Heerlijk door de salade", aldus Den Hartogh.

Verderop groeit het bekendere mierikswortel, maar die wordt anders gebruikt dan we gewend zijn, zegt Epskamp. "Wij gebruiken de bladeren in plaats van de wortel.

## 'De lisdoddechips smaakte heerlijk, maar liet draadjes achter in de mond'

Daarmee behandelen we het als een vaste plant, in plaats van het met wortel en al de grond uit te trekken. Daarnaast staat snoekkruid, daarvan zijn de bladeren, de wortels en de bloemen ook eetbaar, maar die is veel minder bekend. We hopen dat koks gaan experimenteren om te kijken hoe je daar iets lekkers van kan maken, wat je uiteindelijk ook kunt verkopen."

Dat het inzetten van topkoks bij het opwaarderen van ingrediënten zijn vruchten kan afwerpen, bewijst het Nijmeegse restaurant De Nieuwe Winkel, dat veel ingrediënten betreft van Voedselbos Ketelbroek

van voedselbosponier Wouter van Eck. Eerder dit jaar ontving het restaurant een Michelinster en onlangs belandde het op nummer 2 in de wereldranglijst van groentorestaurants.

"We hebben zelf ook al verschillende dingen geprobeerd", vertelt Den Hartogh. "Zoals chips maken van lisdoddescheuten. De smaak was heerlijk, maar er blijven van die draadjes achter in je mond, dus uiteindelijk toch geen succes."

Dat er ook geslaagde dingen uit het moeras komen, bewijst collega Helene Marcus, die met belegde toastjes aan komt zetten. "Een tapenade van pecannoten en mierikswortelblad en een pesto van Oost-Indische kers, watermunt en walnoten", licht ze toe. "De noten komen niet van onze bomen, zo ver zijn we nog niet, de rest komt wel uit het moeras."

De pilot moet uitwijzen welke planten geschikt zijn en waarmee op grotere schaal verder geëxperimenteerd kan worden. Niet alles slaat aan. "Hier hadden we mammoetblad staan en daar zwartmoeskervel, die hebben het beide niet gered", zegt Den Hartogh. "Met een aantal planten willen we heel graag bij boeren in het veenweidegebied een pilot doen op wat grotere schaal, zodat we kunnen kijken of het geschikt is voor productie. We zijn al in gesprek met een boer die in Zuid-Holland op veen boert, daar kunnen we waarschijnlijk met 3 hectare aan de slag."

Een aantal van de oud-studenten wil het idee verder uitwerken. Daartoe is al een stichting in oprichting. Al is het werk allemaal nog erg experimenteel, volgens Epskamp - in het dagelijks leven landschapsontwerper en adviseur voedselbossen - kan dit werkelijk de toekomstige vorm van landbouw worden.

"Als ik er niet in geloofde, zou ik het niet doen", zegt hij beslist. "De landbouw moet een andere kant op, zeker in het lage deel van Nederland, en ik geloof dat we hiermee een vorm van duurzaam landgebruik hebben gevonden die bij de omgeving past."