

Hannah, Ruurd Jelle, Fabio en Anna namen verantwoordelijkheid en het voortouw. Ze kozen voor het regenereren van land om bij te dragen aan het herstel van de natuur en ons voedselsysteem.

W

'Een lekker stoofpotje van lisdodde'

"Met mijn laarzen in de modder ben ik gekkig. Zeker nu ik daarmee ook een bijdrage lever aan nieuwe manieren van voedselproductie. Samen met zes anderen ontwikkel ik een voedselmoeras in Den Haag volgens de principes van de permacultuur. We onderzoeken welke eetbare vaste planten, bomen, struiken en waterplanten goed gedijen in nat veenweidegebied. Veelal onbekende gewassen, maar eetbaar én gezond. Zo is de witte waterkers lekker in salades en kun je van de wortel van de lisdodde een goed stoofpotje maken. De uitdaging is dit meer over de Bühne te krijgen. Dus leiden we mensen rond en ben ik aan het netwerken. Zo ben ik in contact met een ecoloog die meedenkt over onze beplanting en een kok die recepten gaat ontwikkelen op basis van onze oogst. En elke week staan we in het moeras om te planten, te observeren, bodem- en wateronderzoek te doen, dngen te verwijderen of boompalen in de grond te slaan.

Als kind was ik al graag buiten. Op de boerderij van mijn opa en oma werkte ik in de moestuin, voerde ik de kippen. De natuur is de plek waar ik opklaad. Niet zo gek dus dat ik steeds meer ging nadenken over duurzamer leven. Drie jaar geleden startte ik een jaaropleiding permacultuur, in eerste instantie om in mijn eigen tuin meer voedsel te kweken. Tijdens de opleiding moesten we een eetbaar moeras ontwerpen. In diezelfde tijd kwam een innovatieprijsvraag langs van Wijland.

Hannah den Hartogh (39) ontwikkelt een voedselmoeras als duurzame alternatief voor het agrarische systeem in veenweide gebieden. [voedselmoeras.org](#)

We beseften dat ons ontwerp van het eetbare moeras een mogelijke oplossing voor de problematiek in veenweidegebieden kon zijn, waar het grondwaterpeil omwille van het agrarische systeem kunstmatig laag wordt gehouden. Daardoor klinkt de bodem in, komen broeikasgassen vrij en gaat de biodiversiteit achteruit. We stuurden ons idee in, wonnen de aanmoedigingsprijs en hadden binnen een paar maanden onze eerste pilot gerealiseerd. Hoe gaaf was dat! Er kwam veel media-aandacht voor, wat ons extra stimuleerde door te gaan.

Het zou fantastisch zijn als deze manier van voedsel verbouwen in de toekomst grootschalig wordt opgepakt. Omdat wij hebben kunnen bewijzen dat er goed en voldoende voedsel te halen valt in natte gebieden, op een manier die veel minder vervuillend is, biodiversiteit versterkt, klimaatverandering tegengaat én waterkwaliteit verbetert. Het spannende daarin is nog wel of het rendabel is; dat bewijs hebben we nu nog niet. Ik blijf me ervoor inzetten, om er zo aan bij te dragen dat mijn vier kinderen over dertig jaar ook nog gezond te eten hebben. Ik zie het als een taak voor ons allemaal om beter voor de aarde te zorgen. Het voedselmoeras is het stukje van die opdracht waar ik 'invloed' op heb en me voor inzet. Nu doe ik dat vrijwillig, naast een baan in de maatschappelijke dienstverlening die ook veel voldoening geeft. Maar wie weet maak ik er ooit helemaal mijn werk van. Dat is het zeker waard." 🌱

