



Aan de hand: je eigen kostje verzamelen

Pluk je maaltijd

In de supermarkt is het voedsel voorgesneden, op smaak gebracht en geplastificeerd. We zijn vervreemd geraakt van ons eten, vinden sommigen dan ook. Er is een manier om de band te herstellen: door ons eigen kostje bij elkaar te scharrelen of het zo vers mogelijk in te slaan.

DOOR ANNETTE WIESMAN FOTOGRAFIE CO DE KUIJF

■ Achtenhalf kilo appels hebben Bibi en haar broertje samen geplukt. Ze gaan er appelmoes en appelsap van maken. Moeder Dominique Wijs uit Lisse zegt er licht woemoedig van te worden als ze haar kinderen zo bezig ziet. 'Dit is het echte leven.' Bij de kassa trekt haar partner fronsend zijn portemonnee: 1,20 euro de kilo, niet eens goedkopeur dan in de supermarkt.

Landgoed De Olmenhorst in Lisserbroek organiseert deze maanden 'zelfplukdagen' waarop de bezoekers biologische appels mogen plukken in de boomgaard. En dat slaat aan. Het landgoed loopt acht achtereenvolgende weekends gestaag vol met jonge gezinnen, al dan niet bijgestaan door opa en oma. Hier wordt ingespeeld op een behoefte, gezien de talrijke jonge gezinnetjes die de uitdijende nieuwbouw van de Haarlemmermeerpolder bevolken.

'Je weet het, hè, bij de steeltjes omknikken', roept Rens, een gebruide vrijwilliger, een stel kinderen na. De aarde tussen de rijen appelbomen is bezaaid met appelmoes. Het is wel even wennen dat op sommige appels wat zwarte smurrie zit of dat er pissebedden kruipen bij de stel. In de supermarkt kun je minder gelukkige keuzes tenminste nog terugleggen. Gelukkig is het ongerief er gemakkelijk af te wassen. 'Bij biologische landbouw horen bestjes', relatieveert

Pieter Hoogerwerf, die toezicht houdt. 'De Elstar is hartstikke rijp. Je eet hem zo uit de boom.' Hier en daar staat een boomtje met knalrode Sneeuwvliet-appels: de Gloster, die dient als bestuiver. 'Heerlijk als appelmoes met een stuk konijn,' zegt Hoogerwerf. Na allop zal er geen appel meer hangen. In één weekend worden duizenden stuks van de bomen gehaald. Hoogerwerf: 'Sommigen slepen 35 kilo mee.'

Authentiek gevoel

Beleving, dat is waar het allemaal om draait, zegt Florian de Clercq, beheerder van De Olmenhorst. 'Dat je ziet en voelt hoe moedertje natuur al dat moois heeft voortgebracht.' De Clercq is ervan overtuigd dat al die belangstelling meer is dan een trend. Hij kan het bloemrijk formuleren: 'De eenentwintigste-eeuwse mens weet zich gevangen in staal, asfalt en beton.'

Stedelingen willen versgeraapte eieren, zelfgemaakte geitenkaas en melk die nog nadamt van de koe

Hij heeft een innerlijke behoefte aan de authenticiteit die wij te bieden hebben.'

Feit is dat de consument tegenwoordig voedsel wil dat ambachtelijk, gezond en lekker is, als tegenhanger van de gestandaardiseerde massaproducten in de supermarkt. Zelf je voedsel plukken geeft een bevredigend, authentiek gevoel. Want deden de jager-verzamelaars het in vroeger tijden niet precies zo? Of, iets dichterbij, je eigen oma? Boerderijen, 'pluktuinen' en landgoederen spelen handig in op die romantische sentimenten. Tijdens de oogsttijd openen ze hun poorten om de kuddes dagjesmensen dit jaar nog één keer op de been te krijgen. Landgoed Vollenhoven organiseert een oogst- en kookfeest, biologisch fruitteeltbedrijf 't Gelders Eiland een appelplukfeest, Tuingoed Foltz een fruitfeest ('Hubertine Wibier ver-rast u met haar nieuwste jams').

Je kunt je producten ook gewoon verser dan vers inslaan op de boerderij. Daar zijn leuke uitstapjes rond te maken, zeker nu steeds meer boeren hun productiebedrijf verbouwen tot gezellige Ot-en-Sien-boerderij met biologische-streekproductenwinkel en café. Stedelingen komen hier graag hun verse hammetjes halen of doen er hun complete weekendbushopping. Ze willen versgeraapte eieren, zelfgemaakte geitenkaas en melk die nog nadamt van de koe. Of ze die ook welkrij krijgen, is een tweede; het gaat om het gevoel.

In bosjes en struwelen

Dat deze vraag naar 'echt' voedsel zich voortdoet in alle westerse landen, bewijst het succes van een internationale beweging als Slow Food. Eind jaren tachtig werd te ogericht 'ter verdediging van het recht op goed eten en drinken'. De aanhangers proberen de verscheidenheid van het ambachtelijke eten onder de aandacht te brengen bij het grote publiek. Nostal-gisch? Absoluut niet, zegt Sándor Schiller, een actief lid in Nederland. 'We zetten ons alleen tegen de voedselindustrie. Al duizenden jaren eten we hier in Nederland hartstikke lekker en ineens komt er een meneer van Unox die zegt dat het anders moet.'



Schiferli is lid van de Slow Food-werkgroep Oogsten zonder Zaaien, een club mensen die er geregeld op uit trekt om in bosjes en struwelen etenswaar te verzamelen. De werkgroep betreurt het dat paddestoelen plukken in Nederland *not done* is en dat de kennis van wat eetbaar is, ontbreekt. 'Mensen hebben geen idee van wat er te vinden is', zegt Schiferli. 'Jonge brandnetels, paddestoelen, vlierbessen, beukennotjes, zelfs rivierkreeft.' Zijn beste vondst tot nu toe is de wilde morielje, normaal alleen in delicatessenwinkels te koop. 'Nee, ik ga niet verklappen waar, straks gaat iedereen ze plukken.'

Authenticiteit en massaliteit gaan kennelijk slecht samen. Zo zou Florian de Clercq van De Olmenhorst altijd wel zulke royale bezoekersaantallen willen hebben als het afgelopen weekend. Maar het is uitkijken geblazen, beseft hij. 'Ik hoorde iemand zeggen: "Het is best leuk hier hoor, als het rustig is." Maar ja, mensen doen het zelf. Ze komen als lemmingen deze kant op.'

redactief@intermediair.nl

- Oogsten zonder Zaaien organiseert op 27 november 'Het Wilde Diner' op landgoed Rederoord; zie www.slowfood.nl
- Zelf plukken: www.olmenhorst.nl, www.gekkegroente.nl, www.tuingoedfoltz.nl

Doorgewinterde plukkers

Stukken fanatieker dan de gemiddelde Nederlander zijn de Polen, Roemenen, Turken en andere immigranten met het afschuimen van bossen naar paddestoelen en ander lekkers. Op die gewoonte inspelend vatte het Geldersch Landschap vorig jaar het plan om 'smulbossen' aan te planten met braamstruiken, notenbomen en vruchtenbomen, speciaal voor allochtonen. Het plan sneuvelde door alle hoon die het over zich heen kreeg. Vorige maand werd een soortgelijk plan afgeblazen voor het 'Natuurspeelbos Marhaba', een initiatief van Natuurmonumenten. Het beeld van een speciaal allochtonenbos leidde opnieuw tot te veel commotie.