

Een jaar in De Tuinen van MergenMetz

Tekst **Norbert Mergen m.m.v. Anthonetta van Bergenhenegouwen** Foto's **François De Heel en Norbert Mergen**



Als klein jochie mocht ik met mijn vrienden een stukje moestuin zelf beheren. Kortom, het is me met de papepel ingegoten.

In de tuin ligt deze maand zo goed als alles stil. Een mooi moment om kennis te maken met *De Tuinen van Mergen* Metz. Je vindt ze tussen Arnhem en Wageningen, in Nederland. In totaal telt het erf wel een hectare. De helft daarvan is bos. De andere helft bestaat uit een biologische moestuin en de 'Eetbare Siertuin' met daarin een herboristentuin. In samenwerking met Anthonetta van Bergenhenegouwen schrijft Norbert Mergen een jaar lang over wat er in de tuinen te beleven valt. Van bonte Bentheimers tot lablab: maak je klaar voor een eerste ontdekkingstocht.

Het startsein

'Als je dan toch alleen maar in de moestuin bezig bent, kun je net zo goed van onze siertuin ook wat eetbaars maken', zei mijn echtgenote Marijke. Dat was in 2012 en ze had gelijk. Ik ging in het voorjaar één keer door de siertuin om te wieden en te snoeien. Dan zag hij er voor de Velt-ecotuindagen tenminste toonbaar uit. De rest van het jaar was ik in onze moestuin te vinden.

Permacultuurst Lucas Brouns publiceerde enkele weken daarvoor een artikel over de eetbare bostuin op onze website en dat was de aanleiding voor Marijkes opmerking. Zonder het op dat moment te beseffen, gaf ze het startsein voor de aanleg van onze Eetbare Siertuin. Onze schoonzoon René werkt als landschapsarchitect bij het eigenzinnige Buro Harro in Arnhem. Samen met Harro de Jong ontwierp hij de tuin.

We vroegen Lucas en de zijnen om ons te helpen bij de plantkeuze, maar al snel bleek samenwerking met Harro onmogelijk. De in de permacultuur geldende dogma's en bijbehorende elementen als een kruidenspiraal en waterpartij waren in strijd met de esthetische opvattingen van de landschapsontwerpers. In die periode leerden we hovenier Anthonetta van Bergenhenegouwen kennen, die van een bekende kwekersfamilie van vaste planten stamt. Sindsdien werken we samen. Zij beheert de Eetbare Siertuin en ik zwoeg in de moestuin.

Met de papelel ingegoten

Van kinds af aan had ik een moestuin. Ik ben geboren en getogen in een hotel, waarachter een grote boomgaard en een moestuin lagen. De groenten en het fruit voor de gasten kwamen uit die tuin: appels, peren en pruimen; asperges, spinazie en worteltjes. Minstens zeven groenterassen, van het voorjaar tot en met de vroege herfst! Alles was biologisch, ook al was dat toen nog geen bekende term voor voedingswaar. Als klein jochie mocht ik met mijn vrienden een stukje moestuin zelf beheren. Kortom, het is me met de papelel ingegoten.

Sinds 2003 telt mijn moestuin zo'n 300 m², met twee kleine kassen. Nu schrijf ik graag in *Seizoenen* over onze tuinen en

dieren in Doorwerth. We telen en vermeerderen onder andere oude, zeldzame groentesoorten en -rassen. Daarnaast fokken we zeldzame dieren, zoals bonte Bentheimer landvarkens en Welsumer kippen. En ja, heel af en toe slachten we een dier. We eten gemiddeld vier dagen per week vegetarisch. Als we vlees eten, kiezen we voor goed vlees. Van kop tot kont.

Groenten inkuilen

Op dit moment vormen plantenresten een mulchlaag over de lege bedden in de moestuin. De wortelen, bieten, mashua (knolcapucien) en yacon kuilen we ieder jaar in. De beste koelkast is een in de grond gegraven ton zonder bodem, gevuld met bladaarde. Daarin liggen de groenten. Nog een geïsoleerde deksel erover en de kou mag komen.

Schorseneren, aardperen, pastinaken, kolen en haverwortel blijven in de grond. Dat is niet altijd verstandig. Ooit heb ik op het laatste moment een kerstdiner moeten omgooien, omdat de schorseneren in de bevroren aarde vast zaten. De knoflook heb ik al in oktober geplant, net als de sint-jansui. Deze winterharde ui, die rond Sint-Jan (25 juni) wordt geoogst, behoort tot de zeldzame gewassen. Veldsla staat in de koude bak.

Raar jaar

Dit jaar trekken we voor het eerst geen witlof, want de pennen waren te klein. We geven de slechte zomer de schuld. De oogst was dit jaar hoe dan ook anders dan andere jaren. We hadden een enorme hoeveelheid yacon, terwijl de mashua-oogst tegenviel. Vorig jaar hadden we daarvan kratten met grote knollen, nu een halve emmer krieltjes. De bonen en erwtenoogst was gelijk aan de voorgaande jaren. Palmkool deed het behoudend beter dan in 2015. De spruitjes lijken vooralsnog kleiner, terwijl ze in hetzelfde bed staan.

Voor sla kon 2016 niet beter: een koele en regenachtige zomer. Maar voor de lablab of hyacintboon was die voor het tweede jaar achtereen te lang te koud. Ze groeit pas als het ongeveer 20° Celsius is. In 2014 was lablab een groot succes in de Eetbare Siertuin: een flinke klimmer,

→

prachtige bloemen en glimmende purperen peulen. Het jaar erop besloot ik de boon in groter aantal te planten in de moestuin. Tot nu toe zonder succes.

Geen tuinbonen of erwten

We aten dit jaar geen tuinbonen. Vorig jaar ook niet. En het jaar daarvoor ook al niet. We zijn *seed guardian*. We vermeerderen elk jaar voor de *Heritage Seed Library* enkele groentesoorten waarvan het zaad vernieuwing behoeft. Dat is dankbaar werk. *'Are you isolated'*, vroeg de organisatie me ooit. *'Oh, yes, I am very isolated'*, antwoordde ik naïef. Dat heb ik geweten. Ze zochten locaties om tuinbonen te vermeerderen. Dit gewas is erg gevoelig voor kruisbestuiving, dus mogen er in de verste verten geen andere tuinboonrassen worden geteeld. Sindsdien ontvangen we elk jaar een pakket met zestig zaden. Dit jaar *Mr. Grief's Brown Flowered*, een zwartkiem met prachtige bruine bloemen. Voorts vermeerderden we in 2016 de erwt *Table Talk* en de zwarte boon *Hopi*. In 2017 gaan we weer tuinbonen éten.

Rijke drollen voor de armste grond

Onze tuin ligt op een stuwwal aan de zuidkant van de Veluwe. De armste grond van Nederland, zeggen ze bij Wageningen Universiteit. Natuurlijk is de grond in de afgelopen tweeënhalf miljoen jaar wel wat verrijkt, maar toch. De moestuin is inmiddels behoorlijk verbeterd dankzij compost en varkensmest. De drollen van onze bonte Bentheimer landvarkens zijn de beste mest die ik ooit heb gehad. Het dier is onder andere zeldzaam geworden doordat het pas na een jaar op slachtgewicht is. Industriefarkens gaan na een maand of vijf voor de bijl. De voerconversie van de bonte Bentheimer is beduidend lager, dat wil zeggen dat lang niet al het voer in vlees wordt omgezet. De drollen zijn dus rijk aan organische stof, stikstof en mineralen. Zo zetten we groenteresten via de varkens om tot mest.

Kweekgraskwekerij

Met Anthonetta wandel ik door de Eetbare Siertuin. Hier is de grond op enkele plekken echt arm. Het grootste deel van deze tuin ligt voor het huis. Middenin is er de herboristentuin, die door mensen van het Herboristengilde wordt onderhouden. Heilzame planten horen er ook bij. Momenteel ziet alles er nogal doods en desolaat uit. Alleen de plekken met ongewenst gras zijn goed zichtbaar. Daar moeten we wat aan doen. Toen permacultuur begin deze eeuw opgang begon te maken, bezocht ik enkele tuinen. Het beeld dat me is bijgebleven, is er een van met kweekgras overwoekerde akkers. Je kunt de natuur haar gang laten gaan, maar ik wil geen kweekgraskwekerij.

Authentieke marshmallows

Onze Eetbare Siertuin is een showtuin. Bij de opzet van de tuin heeft Anthonetta veel verschillende planten gekozen: eetbare (blad, vruchten en/of wortels) en ook stikstofbinders en insectenlokkers. We wilden alles laten zien. De keerzijde is dat we geen rijke oogsten van het een of het ander hebben. Leuk hoor, die drie cranberry's of die ene erwtenstruik, maar daar kook je geen maal van. Van alle bessenstruiken kun je hoogstens een gemengde marmelade maken. Over de heemst – de *marshmallow* – kan ik weliswaar leuk vertellen, maar ik wil de authentieke, ouderwetse marshmallows maken. Daar heb ik meer dan twee of drie planten voor nodig.

Anthonetta stelt voor dat we het komende voorjaar bepaalde delen van de Eetbare Siertuin op de schop nemen. Zeker de plekken waar gras onmatig zijn kans heeft gegrepen. We willen grotere groepen van dezelfde gewassen aanplanten. Dat is ontwerptechnisch beter voor de siertuin, zegt Anthonetta. Ik knik. Het zijn precies deze plannen die ons opgewekt door de winter helpen.

De beste koelkast is een in de grond gegraven ton zonder bodem, gevuld met bladaarde.

Meer lezen?

www.mergenmetz.nl

www.bloemenindetuin.nl





De drollen van onze bonte Bentheimer landvarkens
zijn de beste mest die ik ooit heb gehad.
