



DE EETBARE SIERTUIN VAN MergenMETZ

De 'Eetbare siertuin' van Norbert Metz en Marijke Mergen is geen 'potager' met in patroontjes aangeplante groenten. Om te beginnen, staan er bijna uitsluitend vaste planten: bomen, struiken en kruiden. Van vele heb je waarschijnlijk niet eerder gehoord, maar dat betekent niet dat ze een plekje in je tuin niet waard zijn.

Tekst: Vera Greutink Foto's: Remco Greutink, Vera Greutink





Norbert Metz moestuiniert zowat zijn hele leven. Zijn huidige moestuin beslaat 300 m² en sinds hij jaren geleden betrokken raakte bij de vergetengroentenbeweging staan er naast boontjes en bietjes ook gewassen als haverwortel en schorseneer. Wie bijzondere groenten teelt, moet creatief en avontuurlijk zijn in de keuken en dat is Norbert dan ook. In 2005 zette hij de website www.mergenmetz.nl op, in eerste instantie om voor zichzelf een archief met recepten van vergeten groenten te creëren. Later begon hij ook uitgebreide plantenbeschrijving toe te voegen en langzamerhand werd de website een bron van betrouwbare informatie voor iedereen die yacon wil telen of met paardenbloemen wil koken. Maar terwijl de achtertuin al lang ingezet werd voor productie van voedsel (naast de eerder genoemde moestuin staan er ook bijenkasten, lopen er Welsumer kippen en zelfs heel gelukkige Bonte Bentheimer varkens), was de grote voortuin een klassieke siertuin. Totdat zijn vrouw Marijke opperde: “Je zit toch nooit in de siertuin voor, waarom maak je dat gedeelte ook niet eetbaar?” Dat was rond het jaar 2011 en in diezelfde tijd kreeg Norbert een vraag van Lucas Brouns van stichting Permacultuuronderwijs Nederland of hij een artikel over de eetbare bostuin op Norberts website zou mogen plaatsen. Het idee van een eetbare tuin met vaste planten in lagen sprak Norbert aan en hij besloot dit principe als uitgangspunt voor de nieuwe voortuin te nemen. “Het doel van deze tuin is om de burens te overtuigen dat veel van de planten die ze in hun perkjes zetten en waarvan ze denken dat ze giftig zijn, zoals bijvoorbeeld mahonie en appelbes, eigenlijk eetbaar zijn”, legt Norbert uit. “Daarom zijn we het ook ‘Eetbare siertuin’ gaan noemen, niet ‘voedselbos’. Een deel van de tuin is behoorlijk vlak (de kruidentuin), maar het andere deel is gewoon bosrand.”

Arme zandgrond

Het ontwerp is in grote lijnen gemaakt door Buro Harro en er is ook plantadvies ingewonnen bij Cor van Gelderen, mede-eigenaar van kwekerij Esveld. De laatste heeft de tuin bovendien gesponsord door een deel van het plantgoed te leveren. Maar het gedetailleerde beplantingsplan is vooral het werk van Anthonetta van Bergenhenegouwen, tuinontwerper en hovenier uit Arnhem, en er staan heel wat meer soorten in dan de relatief bekende mahonie en appelbes. “Ik ben erbij gekomen toen de oorspronkelijk beplanting al nagenoeg weggehaald was, in de winter”, vertelt Anthonetta. “Het was vroeger zo’n jaren 30-tuin, er stonden heel veel struiken zoals rododendrons en taxussen. Her en der zijn stobben weggehaald en versnipperd, maar er zitten nog steeds stobben van bomen en struiken in de grond. In het jaar van aanplant liepen veel van de rododendrons en hulst net zo vrolijk weer uit en moesten we ze herhaaldelijk weghalen. Het is arme zandgrond en de struiken die er hebben gestaan, leveren weinig voedingsstoffen aan de grond. Maar we hebben besloten om het te doen met de grond die er was, en nagenoeg niet te

‘Wanneer grijp je in? Voor zevenblad is een harde grens getrokken.’

verbeteren, behalve door te mulchen met houtsnippers. Voor de rest willen we een evenwicht creëren door het aanplanten van bepaalde planten. Dat duurt alleen wat langer.”

“Als ik nu terugkijk, zou ik het niet meer op deze manier doen”, bekent Anthonetta. “Ik zou sowieso alle boomstronken goed weghalen, want die geven nog steeds te veel concurrentie waardoor sommige planten die we erin zetten het niet redden. En ik zou wel organisch materiaal toevoegen aan de grond, vooral omdat

het zandgrond is. We werken hier in de kruidlaag met vaste planten en normaal gesproken zou een vaste plant na drie jaar aangeslagen moeten zijn. Maar met zoveel concurrentie is het lastig. Je leert er zeker van, maar het is wel zuur om te zien dat planten die wel goed geselecteerd zijn voor een bepaalde plek, bijvoorbeeld voor droog en zonnig, toch verdwijnen.”

Grote groepen

Norbert toont echter geen spijt: “Je krijgt wel een selectie die hier past!” In het oorspronkelijk ontwerp stonden meer dan 60 soorten struiken en heesters en meer dan 140 planten in de kruidlaag. “In het begin hadden we een hele grote diversiteit aangeplant, ook om veel verschillende planten te kunnen laten zien”, legt Norbert uit. “Maar nu switchen we steeds meer naar grotere aantallen van één soort. We planten grotere groepen van de veelbelovende planten, dat geeft



een substantiëlere oogst. Als je honderd verschillende kleine planten hebt, kan je er moeilijk een maaltijd van maken.”

De tuin is niet statisch; terwijl sommige planten verdwijnen, breiden andere zich enthousiast uit. De vraag blijft: wanneer grijp je in? “Hoe ver laat je bijvoorbeeld de bloedzuring gaan? Of de *Artemisia* die regelmatig ergens opkomt? Ga je die weghalen: ja of nee?”, deelt Norbert zijn dilemma's. Bij sommige planten is het echter duidelijk: “Vingerhoedskruid is hier echt een plaag, dus die wordt consequent weggehaald. En ook brandnetel willen we in toom houden. Voor zevenblad is er een harde grens getrokken. Dovenetel, hondsdrif en wilde aardbeien zijn daarentegen goede bodembedekkers.”

Thee uit de bostuin

Naast de kruidenborders in het midden, die door het Herboristen-gilde zijn aangeplant, zijn er ook thematische stukjes in de bostuin. Soms staan er bijvoorbeeld planten uit een bepaald gebied bij elkaar of planten die verwant zijn qua gebruik. “Dit is een thee-matische tuin”, zegt Norbert met een knipoog. Een van de planten waar je thee van kunt zetten, is familie van de vrij bekende bodembedekker schoenenlapperplant, de *Bergenia*. Van *Bergenia crassifolia* gebruik je in dat geval niet de verse groene blaadjes, maar wacht je totdat ze helemaal verwelkt en verdroogd zijn. Dan zijn ze op een natuurlijke manier gefermenteerd wat de smaak beter maakt. In Mongolië wordt deze bergenia-thee vaak in plaats van de gewone zwarte thee geserveerd.

“Dit is het meest droge en moeilijke stukje”, wijst Anthonetta een ander plekje aan. “Het is de woestijn!”, doet Norbert er een schepje bovenop. “Daarom wilden we hier een soort prairieachtige beplanting met planten als *Monarda* of *Agastache*. Maar er staan ook klokjesbloemen, salvia's en spoorbloem (*Centranthus*). Die laatste kun je prima door de salade mengen. En we hebben hier ook de heuse saffraankrokus geplant. Helaas vinden muizen de bolletjes erg lekker.”

EETBARE BOSTUIN, BOSRANDTUIN EN VOEDSELBOS

De Engelse term ‘Edible Forest Garden’ wordt op verschillende manieren naar het Nederlands vertaald. Soms als ‘voedselbos’, soms als ‘eetbare bostuin’. Sommige mensen vinden ‘bosrandtuin’ een nog betere term, omdat de diversiteit die we in onze tuinen creëren eerder overeenkomt met de diversiteit die je vindt aan de rand van een bos en niet in het midden ervan. Alle drie de termen hebben echter betrekking op hetzelfde principe: een door mensen ontworpen ecosysteem waarin voornamelijk eetbare gewassen in lagen aangeplant worden. Grofweg spreken we van drie lagen: boomlaag, struiklaag en kruidlaag. Maar we kunnen de verdeling ook verder verfijnen en het geheel in zeven of zelfs acht lagen verdelen, met bijvoorbeeld ook klimplanten of eetbare knollen als een zelfstandige laag.



Blaassilene (*Silene vulgaris*)



Echte heemst (*Althaea officinalis*)



Erwtenstruik (*Caragana arborescens*)

BIJZONDERE EETBARE PLANTEN

ENGELWORTEL (*ANGELICA*)

Engelwortel is een tweejarige plant die zich uitzaait of meerjarig kan worden als je telkens voorkomt dat hij tot bloei komt. Het blad van engelwortel smaakt licht naar drop en kan zowel rauw als gekookt gegeten worden. Maar de plantdelen die het meest gewaardeerd worden, zijn de dikke bladstelen en de jonge bloemstengels. In het wild komt engelwortel vooral voor op vochtige plekken. “Deze tuin is eigenlijk te droog voor engelwortel”, vertelt Anthonetta. “Maar ik was een keer bij kwekerij Bastin en zag daar de mooie roodpaarse engelwortel ‘Vicar's Mead’ staan op een plek die duidelijk ook droog was. Het bleek dat deze variëteit inderdaad best wat kan hebben; ook al wordt hij in deze tuin niet heel hoog, hij staat er nog steeds.”

BLAASSILENE (*SILENE VULGARIS*)

Een 50 tot 60 cm hoge vaste plant met een massa witte bloemetjes. De plant geeft de voorkeur aan een zonnige standplaats, maar verdraagt ook wat schaduw. “De scheuten zijn het eerste ‘groen’ dat we in het voorjaar uit de tuin eten. Je oogst ze totdat ze bloeistengels gaan vormen”, deelt Norbert zijn ervaringen. Hoewel deze wilde plant vroeger ook in Nederland gegeten werd, is hij als groente vooral populair in de landen rondom de Middellandse Zee. Naast vers gebruik in gemengde salades, worden de scheuten onder andere toegevoegd aan risotto's, soepen en omeletten.

WASGAGEL (*MYRICA PENSYLVANICA*)

Een niet al te grote struik (tot 2,5 m) die zowat overal gedijt. “Dit is een leuke”, zegt Anthonetta. “Blad en bessen kun je als specerij gebruiken, ze smaken naar laurier. Maar op de bessen zit ook een waslaagje en daarvan werden in Amerika vroeger kaarsen gemaakt. Daarvoor worden de bessen in water verwarmd totdat de waslaag loskomt en boven op het water gaat drijven. Dan kan je het eraf scheppen en tot kaarsen vormen.” Net zoals erwtenstruik is ook deze struik een stikstofbinder.

ERWTENSTRUIK (*CARAGANA ARBORESCENS*)

Een makkelijk te telen struik, afkomstig uit Azië, die zowel hele hoge als hele lage temperaturen verdraagt. Hij gedijt ook op droge arme grond en heeft weinig last van wind. In mei verschijnen de gele bloemen, later gevolgd door groene peulen. De peulen kunnen, als ze nog klein zijn, in hun geheel gegeten worden, later kun je ze doppen en de kleine zaden gebruiken. Ze zijn iets kleiner dan linzen en smaken eerder naar erwt. Zoals bij andere peulvruchten, moet je de rijpe zaden vóór het koken eerst in water weken. Als vlinderbloemige is deze struik ook een goede stikstofbinder.

ECHTE HEEMST (*ALTHAEA OFFICINALIS*)

Op goede grond kan heemst een indrukwekkende afmeting (tot 2 m) bereiken. Zowat de hele plant heeft culinaire en geneeskrachtige toepassingen. De jonge blaadjes kunnen vanaf het vroege voorjaar tot laat in de zomer gegeten worden in salades of gekookt, en ook de bloemen zijn bruikbaar. Maar het meest interessant is het traditionele gebruik van de wortel: vroeger werden er de ‘echte’ marshmallows van gemaakt. Hiervoor moet de wortel eerst gedroogd, vermalen en gezeefd worden om de harde vezels te verwijderen. Daarna wordt het poeder gemengd met water om te zwellen en toegevoegd aan de basis van eiwit en suikersiroop. Norbert is van plan om het uit te proberen en heeft daarom een aantal heemstplanten in zijn moestuin gezet.

VASTE BOEKWEIT (*FAGOPYRUM DIBOTRYS*)

Een vaste versie van de eenjarige boekweit, waarvan het zaad als graan wordt gebruikt. “Net als de eenjarige boekweit is dit een enorme insectentrekker”, vertelt Anthonetta. “Het blad kun je eten als spinazie en de zaden verwerken, zoals de zaden van eenjarige boekweit, al zijn ze wel iets kleiner. Op goede grond kan het een forse plant worden, maar op de arme grond hier blijft hij wat kleiner.”