



Beste groene kennis,

Bij deze de nieuwsbrief van het vierde en laatste gedeelte van mijn Permacultuurreis, waar ik heel toepasselijk vooral de vruchten van mijn werk heb geplukt. Eenmaal terug merk ik dat ik bij elk plantje tussen de Amsterdamse straattegels stil wil blijven staan, en bij het minste of geringste naar mijn mes wil grijpen om iets te oogsten. Maar mijn mes hangt al helemaal niet meer aan mijn broekriem. Sterker nog, ik heb weer bijna alleen maar jurkjes aan.

Dit deel van mijn reis was heel anders dan alle andere keren, omdat het einde zo voelbaar werd. De hele reis is als een soort droom voorbijgegaan, een droom waaruit ik liever niet wakker had willen worden. Er zijn in die acht maanden ook zo ontzettend veel dromen uitgekomen, dat het me niet zou verbazen als ik zo opeens echt wakker word.

Tegelijkertijd ben ik ontzettend dankbaar voor alles wat ik heb geleerd en voor het nieuwe bewustzijn voor de natuur dat ik heb opgedaan. Zoals Nikki rond deze leeftijd, de Canadese schrijfster die ik eerder heb bezocht, zie en voel ik het nu overal, waar ik ook ben. En hoewel wat claustrofobisch, vindt de natuur ook in de stad haar plekje. Als je goed oplet, ruik je zelfs langs de grachten de etherische oliën die de bomen afstaan aan de lucht en kan je genieten van de weldadigheid ervan. Ik verheug me er echt op om er dit jaar actief voor te zorgen dat de natuur een nog grotere plek komt in te nemen in het leven van zo veel mogelijk mensen. Want het Hof van Eden, het paradijs, is niet voor niets een grote eetbare tuin.

Tijdens dit deel van mijn reis bevond ik me in Bulgarije bij het [Balkan Ecology Project](#), gevestigd in Shipka, een klein dorpje aan de rand van een berg in een onwaarschijnlijk mooi landschap. Het bestaat uit een aantal stukken voedselbostuin gemengd met stukken waarbij eenjarigen worden verbouwd in polyculturen. Daarnaast zijn er nog vele andere stukken land die wel al zijn aangekocht maar nog niet bewerkt. Permacultuur is immers een zaak van de lange adem.

Het is inmiddels dertien jaar geleden dat het jonge gezin Alfrey naar Bulgarije emigreerde om er als 'Balkan Ecology Project' verder te gaan. Paul Alfrey werkte daarvoor in Londen als een zogenaamde boomchirurg. Hij verdiende daar veel geld mee maar had behoefte aan een meer betekenisvol leven en wilde tegelijkertijd iets doen aan de degradatie van het milieu. Zoals velen raakte hij daarom geïnspireerd door de Permacultuur. Samen met zijn vrouw Sophie kocht hij in de loop

der tijd een huis met wat land in Bulgarije en langzaamaan plantten ze daar hun eerste voedselbostuin. Na een aantal jaren te hebben gespaard besloten ze uiteindelijk om helemaal naar Bulgarije te verhuizen en te proberen om daar hun Permacultuurdroom waar te maken. Inmiddels zijn ze een echt familiebedrijfje. Hun zoons Dylan en Archie helpen s'ochtends mee in de tuin, en worden daarna door Sophie thuis geschoold. Het gezin leeft voor het grootste deel zelfvoorzienend, en is in alle dagelijkse aspecten van het gezamenlijke leven op elkaar ingespeeld als een goedlopende machine.

Wat Balkan Ecology Project bijzonder maakt is dat ze het onderzoeksaspect in de Permacultuur inbrengen. En zeg nou zelf: dat is voor Permacultuur zeldzaam. Toen Paul begon met het bestuderen van Permacultuur voelde hij intuïtief aan dat de methodes juist waren maar kon er nergens wetenschappelijke artikelen over vinden. Daarom besloot hij simpelweg om de gegevens waar hij benieuwd naar was dan maar zelf te gaan verzamelen. De bedoeling is dan ook dat Balkep in de toekomst als een platform zal gaan functioneren waar je statistieken kan vinden over de methoden waarmee bij Permacultuur wordt gewerkt. Een beetje zoals [Plants for a future](#) dat is voor plantprofielen, het project waar ik in april en mei aan deelnam. De eigenaar van Plants for a future is dan ook altijd een groot voorbeeld voor Paul geweest en hij identificeert zich heel erg met hem. Ze komen grappig genoeg zelfs uit dezelfde buurt in Londen. Toen ik Paul vertelde hoe het de familie Fern is vergaan vond hij dat hartverscheurend. Ik hoop heel erg dat dit ertoe leidt dat hij uiteindelijk contact met hen zal opnemen, want het zou prachtig zijn als er als gevolg van mijn reis zo'n mooie kruisbestuiving ontstond.

Inmiddels heeft Paul al met zekerheid ontdekt dat de bodem door Permacultuur drastisch wordt verbeterd. Dat klinkt voor de meesten van jullie misschien niet verassend, maar het feit dat het wetenschappelijk is vastgelegd is heel gunstig voor de reputatie van Permacultuur. Met vergelijkend onderzoek kan namelijk wereldwijd worden aangetoond dat er wel degelijk een werkbaar alternatief is voor de gangbare landbouw, en Permacultuur op die manier verder worden gebracht in de politiek- en bedrijfs wereld. En dat is hard nodig. Tegenwoordig wordt er nog steeds nauwelijks onderzoek naar Permacultuur gedaan en daarom wil Paul het liefst van onderzoek zijn prioriteit maken. Een gat in de markt zou je denken. Alleen is er geen enkel bedrijf wat daarin wil investeren, dus moeten Paul en Sophie het geld zelf bij elkaar schrapen. Binnenkort starten ze daarom ook een crowdfundingactie. In de planning staat dat ze gaan samenwerken met een entomoloog, biologen en bodemonderzoekers.

Toch kan ik denk ik wel stellen dat van alle projecten waar ik ben geweest, dit financieel het meest duurzame is. Dat komt misschien door de veelzijdigheid ervan. Balkep functioneert zowel als een planten- en bomenkwekerij, sluit groenteabonnementen met klanten af, doet onderzoek, ontwerpt voedselbostuinen overal ter wereld, en geeft cursussen en workshops. Op mijn vraag welk advies Paul zou geven aan mensen die ook een Permacultuurproject willen starten, zei hij dat je ervoor moet waken om niet meteen alles in de waagschaal te stellen maar eerst te sparen voordat je aan je eigen project begint. Het duurt immers jaren alvorens je ergens gesettled bent en je eigen land hebt leren kennen. Je wilt geen vergissingen maken onder druk, het is beter om de vrijheid te kunnen nemen om ze te maken. Sterker nog, het is nodig om eerst vergissingen te maken voordat je de methoden vindt die op jouw plek het beste werken.

Daarnaast is het aan te raden om meerdere inkomstenbronnen te hebben zodat je in de loop der tijd kan kiezen waar je het beste de focus op kan leggen.

Ik heb ontzettend veel interessante dingen van Paul geleerd. Hoewel nog niet onomstotelijk bewezen, lijkt het er bijvoorbeeld op dat kleine monoculturen niet per se minder goed werken dan polyculturen op die schaal. Sterker nog, een aantal planten groeien van nature in groepen, frambozen bijvoorbeeld of brandnetels. Een kleine monocultuur is dus niet per definitie slecht. Een monocultuurtje van een paar vierkante meter heeft meestal niet datzelfde negatieve effect als een grote monocultuur: namelijk een magnetische werking op plaagdieren. Als het klein gehouden wordt, werkt het vaak net zo goed als een polycultuurtje op die schaal, en bij sommige planten zelfs beter. Dit is veelbelovend voor Permavoedselproductie op grotere schaal, het kost namelijk veel minder werk als de productie die geoogst moet worden geconcentreerd op specifieke plekken staat.

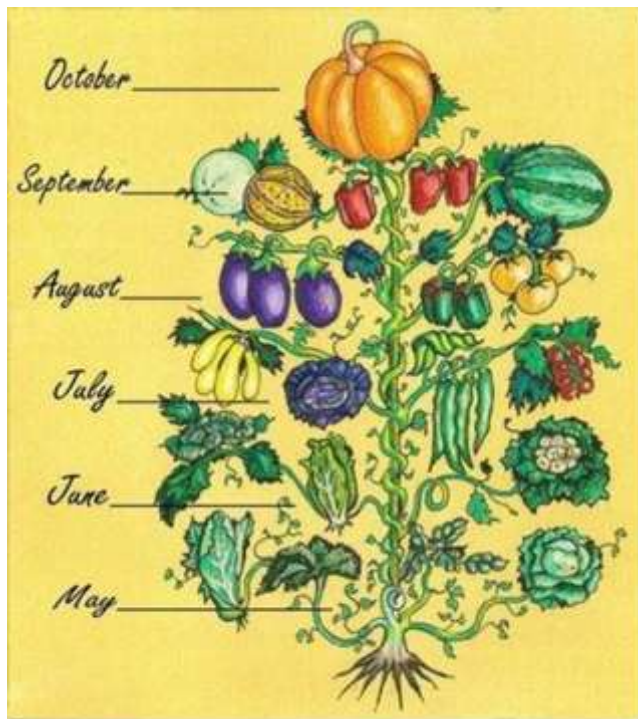
Ook wees Paul ons er regelmatig op dat het een misverstand is dat je planten bij de voet van de plant moet bewateren. Omdat regen namelijk op de oppervlakte van de bodem valt en vaak niet ver doordringt, liggen de meeste plantenwortels heel erg aan de oppervlakte en horizontaal in plaats van diep en verticaal. Bomen hebben vaak wel een aantal steunwortels, waarmee ze verankerd zijn, maar de wortels die het meeste water opnemen, liggen aan de oppervlakte in een brede cirkel om de boom heen. Ook blijkt dat je bomen veel sterker maakt door ze minder vaak te bewateren, maar wel heel volledig. Het ideale waterniveau ligt tussen kleddernat en droog in. Als de grond nat genoeg is functioneert deze als een soort spons, die lange tijd water kan vasthouden. Als je een boom dus eens in de zoveel tijd een "grondige" waterbeurt geeft, kan die weer een tijdje door. Dat is voor een boom veel beter dan wanneer je deze heel regelmatig, maar slechts licht bewatert. Ook het meeplanten van een stok als steun bij boompjes is nadelig. De boom raakt namelijk gewend aan de steun van de stok, en als de stok na een paar jaar verwijderd wordt, is er daardoor een grotere kans dat de boom omwaait of schade oploopt bij storm. Voor eenjarigen gelden dit soort principes minder, je hebt immers maar een jaar om invloed uit te oefenen. Maar meerjarige planten, en met name bomen, moet je eigenlijk opvoeden, een beetje zoals kinderen. Wees streng en laat ze hun problemen zoveel mogelijk zelf oplossen. Zo worden ze sterk en zijn daardoor minder vatbaar voor ziektes. En ze leven ook nog eens langer.

Behalve onderzoek stond dit deel van mijn reis heel erg in het teken van - hoe toepasselijk - oogsten. De maanden augustus en september zijn eigenlijk een beetje het hoogseizoen wat dat betreft, met name voor fruit. Er zijn op dat moment zulke grote hoeveelheden fruit beschikbaar, dat er onmogelijk tegen op te eten valt. Vandaar dat je dus een groot deel moet inmaken om voedselverspilling te voorkomen. En zelfs dat is vanwege de grote hoeveelheden bijna niet te doen!

In de openbare ruimte in Bulgarije groeit, anders dan in Nederland, een heleboel eetbaars en dit potentiële voedsel buiten de tuinen van Balkep nam ik ook heel erg serieus. Automatisch propte ik daarom al mijn vrije tijd vol met het koortsig voorkomen van zo veel mogelijk voedselverspilling. Naast het uitkafferen van mijn huisgenoot voor het weggooien van die zeldzame schimmelige broodkrumel, die nog best te eten was, was ik ook elke dag druk bezig met het verzamelen van walnoten, vijgen, perziken,

pruimen, kersenpruimen en gele kornoeljevruchten. Vervolgens droogde ik ze, maakte er jam van, siroop, of verwerkte ze op een andere manier. Na het aanleggen van een voorraad van wel tien potten vol met jam besloot ik dat het onzin zou zijn om nog beleg te kopen. Dus deed ik dat niet meer en had genoeg aan mijn heerlijke jam.

Door al het eetbare wat ik om me heen zag maakte dit deel van mijn reis me heel bewust van seizoens- en streekgebonden eten. In het boek 'Animal Vegetable Miracle' wordt het voorbeeld gegeven van een 'Vegetannual', een soort visueel ezelsbruggetje van wat er wanneer groeit. Als je alle planten namelijk als één plant bekijkt, kun je door de groeifasen af te lopen, al precies beredeneren wanneer je welke groente kan oogsten en op die manier zelf een beetje bedenken wat er op dat moment in het seizoen is. Het eerste deel dat er bijvoorbeeld van een plant naarboven komt, en dus te oogsten valt, zijn de scheuten. Voorbeelden hiervan zijn asperge, hop en solomonszegel. Dan krijg je blaadjes (sla), bloemen (zoals broccoli en bloemkool), zaaideuken (boontjes), vruchten (tomaten, aubergines, paprika et cetera), de wat grotere vruchten (pompoen en meloen bijvoorbeeld) en tot slot ondergrondse knollen en wortels, op het moment dat alles zich weer terugtrekt in de grond ter voorbereiding op de winter (bieten, wortels, pastinaken et cetera). Op het moment zitten we eigenlijk in dat laatste stadium, vandaar dat alle bieten en pompoenen overal dus zo sterk afgeprijsd zijn!



Het is dus ook goed om te weten, voor diegenen onder ons die wat minder te besteden hebben, dat seizoensgebonden eten vaak beter voor je portemonnee is. Maar het heeft voordelen op allerlei vlakken. Niet alleen vermijd je er allerlei overbodig energiegebruik mee, zoals bijvoorbeeld voor kassen, en is het meestal goedkoper. Maar ook is het gezonder, omdat de plantjes niet met kunstmaatregelen in leven hoeven te worden gehouden. Daarom is het behalve voor jouzelf overigens ook een stuk beter voor de

natuur. Soms ben je dus zelfs met je biologische mango's eigenlijk meer milieubelastend bezig dan met een volgespoten pompoen. Daar gaan we weer: het is ook nooit goed..

Omdat sojamelk of cocosmelk hier ongeveer het equivalent van vijf melkpakken kostte, en ook nog eens vanuit weetikveelwaar geïmporteerd moest worden, besloot ik dat ik tijdelijk maar weer melk moest gaan drinken, van de lokale geitenboer om precies te zijn. Om zeven uur stond ik dan voor zijn deur, dan is hij "open". Gewapend met mijn notitieblokje met daarin de woorden voor: een beetje meer, iets minder, melk, yoghurt, kaas en 'nee dank u' en heel veel creatief handen- en voetenwerk lukte het me om ongeveer mee naar huis te krijgen wat ik wilde. Zo heb ik de afgelopen weken heerlijke feta, yoghurt en verse onpasteuriseerde geitenmelk gegeten (en gedronken) van heerlijk loslopende geiten en kreeg ik ook een beetje last van pukkels, maar dat had ik ervoor over.

Ook planten die geschikt waren voor thee groeiden er in de omgeving in overvloed en dus besloot ik om daar dan ook maar zelfvoorzienend in te zijn. Daartoe heb ik ook weer uren besteed aan het oogsten van allerlei potentiële theeplanten en deze vervolgens – NIET met engelengeduld waardoor de helft verbrandde – gedroogd in de oven of in de houtoven. Overigens, mocht je ooit zoiets willen proberen: het is van levensbelang dat ze écht goed droog zijn. Als dus niet alleen de blaadjes, maar ook de eventuele steeltjes direct knakken wanneer je ze probeert te breken, dan pas is het echt droog. Dat had Nikki me in Canada al geleerd maar ik was gewoon te koppig om zo lang te wachten. Omdat ik dus lui en gemakzuchtig ben, had ik enerzijds verbrande, en anderzijds beschimmelde thee. Desondanks liet ik me smaken wat ik met zoveel noeste arbeid had gemaakt. Wat een werk! Een dagtaak.

Thee maken

"Echte" thee, wordt van één specifieke plant gemaakt en wordt voor consumptie vaak zowel gedroogd als gefermenteerd. Je kan echter allerlei andere planten ook als thee drinken, namelijk: gedrenkt in kokend water. Dat kan direct van de plant, maar voor de langere houdbaarheid is het handig om een deel te drogen voor later gebruik. Je kunt bekendere dingen zoals lavendel, salie, citroenmelisse, verveine en munt gebruiken, maar ook minder bekende dingen zoals rode klaver, sint-janskruid, heermoes, brandnetel, venkel, rozenblaadjes, braamblad, frambozenblad, (bos)aardbeiblad, lindebloesem et cetera. Het snelste is om het op een rekje boven de verwarming te drogen of in de oven op ongeveer 40 graden (of de laagste stand met de ovendeur ietsjes geopend). Bij kruiden droog je vaak de steel mee, bij thee vaak alleen het blad, en soms alleen de bloemetjes. Dat verschilt per plant en moet je dus vantevoren even opzoeken. Hoe dan ook, is de stelregel dus dat het pas klaar is als het knisperend droog is. Onthoud dat goed.

Soms lijkt het wel alsof oogsten een activiteit is die een beetje wordt vergeten. Ik zie mensen vaak druk bezig met onkruid wieden, aarde verplaatsen en noem het maar op, maar de gewassen die smeken om geoogst te worden lijken wel onzichtbaar. Misschien is het te gemakkelijk, het ligt er immers al voor het oprapen. Wie weet dat men zich daarom alweer wil focussen op het creëren van nóg meer oogst. Het feit dat er vaak ook maar een paar plantjes van elke soort staan maakt het nog ingewikkelder. Dan sta

je daar achter het fornuis met je drie boontjes. Of hee, een salade van drie slablaadjes die onderweg al half verwelkt zijn: joepie! Gelukkig kan je veel gewoon rauw eten. Mijn tip is dus: oogst etend of eet oogstend. En plan elke keer dat je in de tuin bent een oogstmoment in. Een soort momentje voor jezelf waarbij je een rondje maakt en ondertussen het een en ander plukt. Dan kan je meteen even zien hoe je plantjes ervoor staan. Tot slot loont het om dingen te plannen die oogst geven op een moment dat er niet veel anders te eten is. Bijvoorbeeld asperges in februari, of olijfwilgbesjes in maart (*Elaeagnus ebbingei*). En als je een bewerkelijk gewas plant, iets dat bijvoorbeeld niet rauw te eten valt zoals Vlierbes, bedenk je dan of je straks echt de tijd gaat vrijmaken om een dag lang in de keuken te staan om het te verwerken, en of de kwantiteit die het gaat opleveren dat wel waard is.

Behalve het verwerken van een ongelofelijke hoeveelheid aan oogst, heb ik in mijn vrije tijd ook weer geoefend met mijn vuurboog en voor het eerst brandneteltouw gemaakt. Toen ik in de zon zat en voor het derde uur op rij elke brandnetelstengel die ik had verzameld minitueus uit elkaar aan het pellen was, iets dat voor de meeste mensen gelijk staat aan slavenarbeid, voelde ik me oprecht gelukkig. Het is ontzettend pietluttig en frustrerend werk, je moet elke stengel op de nerf door de helft snijden en dan met de grootste precisie het groenige deel van het houtige af pellen. Uiteraard scheurt het constant, en aan een stukje van tien centimeter heb je niet zo veel. Welke idioot doet dit nou voor z'n plezier? Ik dus. Na al dat werk, kwam ik erachter dat ze tijdens het drogen in de zon echt tot minder dan de helft krompen. Het ergste was toen ik de dag na het "twillen" van het touw beneden kwam en daar ontdekte dat ALLE stukken brandneteltouw ongetwijnd waren geraakt! Zes uur werk voor niks... Maar uiteraard liet ik me niet kisten en ging door. Allebei m'n handen zaten inmiddels vol met blaren. Tegelijkertijd was ik bezig met ander pietluttig werk, het snijden uit hout van een nieuwe "spil" voor mijn vuurboog (houten werktuig om frictievuur mee te maken). En ook toen voelde ik me na een uur ondanks het ongemak en de ogenschijnlijk kleine beloning voor al dit werk, oprecht gelukkig. Dit zijn allemaal dingen waar ik van droomde en die ik nu eindelijk doe. En zelfs het doen van die dingen, ondanks de blaren, is zo veel leuker dan ik ooit had gedacht. Voor mij is het datgene wat breien of kruiswoordpuzzels maken voor anderen is. Op het moment zelf voelde ik de blaren niet eens, pas achteraf zag ik de erbarmelijke staat waarin mijn handen zich na dat alles bevonden.

In het kader van lokaal eten heb ik bij Balkan Ecology Project ook geholpen met het slachten van zowel een kip, een eend, als een konijn. Ik slachtte zelf de jonge haan en mijn nachtmerrie werd waarheid toen de bijl neerkwam op de nek en die niet in één keer doorgesneden bleek te zijn. Uiteraard heb ik het beestje luidruchtig mijn excuses toegeroepen terwijl ik wanhopig de klus probeerde af te maken. Tot mijn gigantische opluchting bleek achteraf dat bij mijn eerste poging alle zenuwen al doorgesneden waren, dus dat hij daadwerkelijk al direct uit zijn lijden was verlost. Dat is zoals de meeste van jullie waarschijnlijk wel weten bij kippen alleen nogal lastig te zien, omdat ze net als vissen nog door blijven bewegen. Dat geldt overigens ook voor eenden en konijnen, zo bleek. Bij het slachten van het konijn keek ik alleen toe. Zelfs toen het al dood was en aan de boom hing om gevild te worden, kon ik me er niet toe zetten om te helpen. Nog steeds had ik alleen maar ontzettend de behoefte om het te knuffelen, ook al had het inmiddels geen hoofd meer. Een heel bizarre gewaarwording.

Het dieren slachten stond al een tijdje op mijn bucketlist, maar nou niet bepaald omdat het me zo'n leuke ervaring leek. Het ging erom dat ik voor mijzelf moeilijk kon verantwoorden dat ik af en toe vlees eet, maar tegelijkertijd tegen elk levend wezen dat ik tegenkom een hoog stemmetje opzet en het wil knuffelen, of toch tenminste aaien. Ethisch gezien zou ik veganistisch willen zijn. De enige, domme, redenen dat het me niet lukt is omdat ik het te lekker vind en me dus niet kan inhouden en omdat ik te lui ben om grondig uit te zoeken hoe je het op een gezonde manier kan doen. Het kan zeer zeker wel, maar kost tijd en energie en kennelijk heb ik dat er niet voor over. Dan als straf maar zelf een beest slachten!

In elk geval eet ik behalve boter al jaren nauwelijks zuivel meer, maar wel af en toe nog vis of vlees. Als ik later voor mezelf een huis in het bos ga bouwen ben ik wel van plan om ook dieren te houden, omdat het zelfvoorzienend leven aanzienlijk vergemakkelijkt. Zo heb je dan heel af en toe een stukje vlees op tafel, maar van een dier dat een gelukkig leven heeft gehad. De mishandeling die dieren voor zowel de vlees- als zuivelproductie ondergaan in de bio-industrie valt ethisch gezien op geen enkele manier te verantwoorden en of dieren doden in het algemeen te verantwoorden valt weet ik niet. Maar als het moet gebeuren, dan op deze manier. Ookal neem je een leven, het is dan in elk geval een mooi leven geweest. En het lijden maar een fractie van dat leven. En opnieuw neem ik me voor om echt minder vlees te gaan eten dan ik al deed, vanuit ethische én gezondheidsoverwegingen. Ik voelde me na het slachten zo schuldig dat ik de dag daarna ziek werd, ik denk letterlijk door het trauma. Eenmaal terug in Amsterdam zal ik me gaan toelagen op het vinden van goede veganistische recepten, en op vissen in de Amsterdamse wateren voor consumptie. Zo hoop ik het lijden wat gepaard gaat met mijn vlees/visconsumptie dan in elk geval zoveel mogelijk te kunnen beperken.

Het was absoluut magisch het afgelopen jaar om allerlei iconische projecten van dichtbij te mogen meemaken en om samen te werken met mijn idolen. Toch ben ik er ook wel van geschrokken dat zelfs deze toonaangevende projecten moeite hadden om financieel het hoofd boven water te houden. Permacultuur is de ideale methode om voedsel te verbouwen maar wordt door ons huidige systeem eerder ontmoedigd dan aangemoedigd. Misschien is dat het nadeel van deel uitmaken van de voorhoede. Het werpt voor mij wel twijfels op over de haalbaarheid van Permacultuur op dit moment. In het huidige economische systeem, waarbij de negatieve waarden die met de gangbare landbouw gepaard gaan niet in het totaalplaatje worden opgenomen. Dingen als bodemdegradatie, vervuiling van grondwater en teruggang van de bio-diversiteit kosten ons allemaal veel geld, en zullen ons in de toekomst alleen maar meer gaan kosten. Maar deze kosten worden genegeerd. Ondertussen krijgen boeren die gangbare landbouw bedrijven subsidie en wordt het boeren die het anders willen doen alleen maar moeilijk gemaakt. En ik dacht nog wel dat de noodzaak van verandering door de klimaatverandering eindelijk duidelijk was. Maar blijkbaar denkt men daar anders over. Dit werpt ook twijfels op over mijn leven en carrière, en of het me überhaupt gaat lukken om mijn droom waarheid te maken. Maar dat zie ik onderweg wel, het gaat hier immers wel om mijn droom. En dat is me al die onzekerheden en het harde werk meer dan waard. Zelfs als het niet lukt, dan heb ik het in elk geval geprobeerd.

Dit jaar ga ik dus proberen om fulltime aan het werk te gaan met mijn bedrijfje Boerenverstand. Behalve cursussen en workshops te geven zoals in voorgaande jaren, zal ik ook eetbare (balkon)tuinontwerpen maken, eetbare tuinadvies geven, en eetbare tuinwerk gaan doen. Er staat inmiddels al een cursus '*Eetbaar tuinieren in de stad*' gepland vanaf februari, zie bijgevoegde flyer. En de website is online, zie [hier](#)! Mocht je mensen kennen die dit wellicht interessant vinden, dan ben ik je eeuwig dankbaar als je ze naar Boerenverstand wilt verwijzen.

De afgelopen zeven maanden waren mooier dan ik ooit had durven dromen. Het lijkt enerzijds alsof er maar een dag voorbij is gegaan, terwijl het tegelijkertijd voelt het alsof het een heel leven is geweest. Wat bedoeld was als een reis om me voor te bereiden op het leven als fulltime zzp'er, werd een reis die me ook over het leven zelf van alles leerde. Ik ben er zelfs een beetje spiritueel van geworden! Ik kan nu ook "aanvoelen" wat planten nodig hebben en heb de hele groeicyclus van planten meegemaakt tot het eten aan toe, heb magische en onvoorstelbare planten leren kennen, bomen leren determineren, hout leren snijden, gevist en dieren geslacht, vis en vlees in leren maken, jam, siroop en thee gemaakt, een compostdouche, bakstenen leren maken van stro en klei, vuur met een vuurboog, brandneteltouw, heb geleerd om te leven en zelfs te genieten van de viezigheid, ontmoetingen met zwarte beren en walvissen gehad, een zomer doorgebracht met mijn allergrootste idool, de meest creatieve, inclusieve en liefdevolle leeromgeving meegemaakt, gezien hoe sterk de beweging van mensen is die een verschil willen maken in de wereld, veel verhalen gehoord over druïden en elfjes, en mensen in alle soorten en maten leren kennen, gehaat en tegelijkertijd liefgehad.

Ik voel me enorm rijk door al die ervaringen, en kan niet wachten om deze rijkdom te delen en mijn groene stempel op Amsterdam te drukken. Hopelijk nemen jullie samen met mij deel aan de onontkoombare Groene Revolutie, dan veranderen we samen de wereld. Want er is geen meer revolutionaire daad dan het verbouwen van je eigen voedsel!

Hartelijke groenten,

Rosa