

Beste groene kennis,

Bij deze een brief over deel twee van mijn Permacultuurreis. De afgelopen zes weken heb ik in Engeland doorgebracht, waar ontzettend veel initiatieven gaande zijn. Ik heb daarom meerdere plekken bezocht, die stuk voor stuk fascinerend waren en alle vier heel verschillend. Ik ben onder andere bij 'the Field' van Plants for a Future, Martin Crawford's eetbare bostuin, Transition Town Totnes, en Schumacher College geweest.

The Field, nabij Cornwall, is in 1990 begonnen als "een veld" waar toen van de ene op de andere dag meer dan 15.000 bomen en struiken zijn geplant, eetbaar of van een ander gebruiksnut. De plek is nu, inmiddels zeventwintig jaar later, geen "veld" meer maar een volwassen voedselbos. Als je van bovenaf kijkt zie je dat de streek bepaald wordt door minitieuze gemanicuurde veldjes met schapen, maar daar middenin staat dan een groot wild bos, en dat is the Field.

Tot op de dag van vandaag is Ken Fern bezig met het inventariseren van alternatieve eetbare planten en hij heeft nu in totaal meer dan 19.000 soorten geïdentificeerd. The Field fungeert daarbij als experimenteerplek. Bij het horen van de naam van het project 'Plants for a Future', krijgt vrijwel elke Permacultuurliefhebber in zijn ogen van bewondering. Het was dan ook een hele eer voor mij om hier bijna een maand te mogen helpen.

En bewonderenswaardig is het ook zeker, want een voedselbos aanleggen is een zaak van engelengeduld. Omdat de meeste struiken en bomen pas na – soms tientallen - jaren fruit gaan produceren, komt een voedselbos pas tot zijn volle recht na twintig tot dertig jaar. Het is een gigantische prestatie die deze mensen hebben neergezet, echter krijgen zij hier gek genoeg niet de credits voor die zij verdienen. Addy en Ken Fern zijn de meest idealistische mensen die ik ooit heb meegemaakt. In het begin van het project had Ken, als er mensen onaangekondigd langskwamen, de gewoonte om ze twee uur lang rond te leiden en dan ook nog eens boompjes mee te geven bij vertrek. Allemaal gratis! En de hele online databasis die hij heeft aangelegd stelt hij gratis beschikbaar, omdat hij van mening is dat die kennis voor iedereen vrij beschikbaar zou moeten zijn.

Het plan van Ken en Addy was ooit om met een groep mensen op het land te gaan wonen. Daartoe hebben zij een organisatie opgericht waardoor het initiatief dus opeens meerdere eigenaars kreeg. Nu hebben een aantal mensen hierbinnen zich afgesplitst en een eigen website gemaakt, met precies dezelfde databasis als Ken en onder dezelfde naam. Hun beweegredenen weet ik niet, maar dat het de Ferns ontzettend heeft gekwetst is zeker. Ken is er heel sociaal teruggetrokken door geraakt en Addy heeft daardoor jarenlang alleen het voedselbos moeten onderhouden. Daarom loopt het project tot op vandaag de dag eigenlijk nog stroef. Dat is dus het werkelijke verhaal achter Plants for a Future, wat bijna niemand weet. En het is zo oneerlijk, ze doen en geven al jarenlang zo veel, maar anderen plukken er de vruchten van! Als er iets is wat ik de afgelopen maanden heb geleerd, dan is het dat sociale verhoudingen breekbaarder zijn dan planten. En het is goed om je daar bewust van te zijn, mocht je ooit zo'n soort project willen starten.

Het maakt de plek en de kennis die zij hebben daardoor echter absoluut niet minder waardevol. Ik moedig iedereen aan om hun website te bekijken, op [www.theferns.info](http://www.theferns.info) omdat dit de beste online databasis van alternatieve eetbare planten is die je kan vinden. En als je ooit in de gelegenheid bent, raad ik je zeker aan om er een rondleiding te komen volgen of er te gaan vrijwilligen.

Een voedselbos komt het dichtste in de buurt bij het Permacultuurideaal, een ecosysteem creëren wat zo veel mogelijk de natuurlijke staat (bosland) imiteert en zichzelf daarom bijna moeiteloos in stand houdt. Veel werk heb je dus aan een voedselbos niet, eigenlijk ben je in de ideale situatie alleen bezig met oogsten. In de realiteit is het werk wat je eraan overhoudt naast oogsten, vooral onderhoud. Dus bijvoorbeeld onkruid wieden uit de (meerjarige) plantenbedden, bomen en struiken snoeien om meer ruimte te creëren op de paden en de fruitproductie te stimuleren, en bomen die ziek zijn omzagen, fijnhakken en uit de weg ruimen. Maar af en toe ook de gaten opvullen door daar weer nieuwe stekjes te planten, en het zaaien en uitplanten van meerjarige planten.

En tot slot natuurlijk oogsten! De output in een voedselbos verschilt echter nogal van ons gangbare voedsel. Aangezien groenten vooral éénjarige zijn (voltooien de hele levenscyclus in één jaar) – in tegenstelling tot fruit wat voornamelijk aan bomen groeit - bestaat de output van een voedselbos in de eerste plaats uit fruit en noten en daarnaast dus met name uit bladgroenten, en een aantal meerjarige groenten waaronder veel telgen uit de lookfamilie. Het afgelopen seizoen is echter wat ze in voedselbostermen een "hungry gap" noemen, er is dan relatief weinig te oogsten. We aten uit het voedselbos dus vooral appels van het afgelopen jaar (maar wel meer

dan honderd verschillende soorten!), bessen van de Olijfwilg, wilde knoflook- en uienplanten, en veel “leafy greens” van zowel bomen als planten. Een paar voorbeelden van dingen die we de afgelopen tijd van bomen hebben geogst voor de salade: iepenblad en zaadjes (voordat ze bruin worden), beukenblad en lindeblad. Voorbeelden van wilde eetbare planten: roze winterpostelein, venkel, veldsla, meerdere soorten Campanula (klokjesfamilie), Maarts viooltje (de meeste soorten viooltjes zijn eetbaar!), wilde prei, daslook en driekantig look.

Eigenlijk zijn we hartstikke verwend met het aanbod in supermarkten. Ontzettend “vlezig” fruit en sappige dikke groenten. Dit zijn ooit gekke genetische afwijkingen geweest, die de mens toen steeds verder is gaan vervormen tot grotere en meer sappigere groenten en fruit. Maar omdat dit steeds verder van de natuurlijke staat af is gaan staan, is het dus ook steeds kwetsbaarder geworden voor ongedierte en plagen. Onze groenten en fruit hebben dus eigenlijk allemaal een beetje te kampen met de nadelen van overgewicht. Bij the Field vind je daarom vooral de voorgangers van deze vetgemeste groenten en fruit. Met vaak een minder sterke smaak (of juist sterker!) en minder “vlees”. Maar wél bestand tegen welke plaag dan ook, én tegen de meest extreme weercondities! Zo kan je dus met een paar mensen een heel voedselbos met zo’n 15.000 bomen in stand houden. Dus wederom, permacultuur kost helemaal niet meer energie dan de gangbare monoculturen. Het is alleen wel even wennen aan al die smaken die je niet gewend bent!

Koolhydraatrijke gewassen zijn in de vrije natuur, en ook in voedselbossen, lastig te vinden. Maar door het planten van bijvoorbeeld kastanjes en die op te slaan, kan je een grote houdbare voorraad aan koolhydraten aanleggen. Hier heeft men echter te maken met enorm veel eekhoortjes die dol zijn op noten. Idealistisch als ze hier zijn, zijn ze erg spijtig om het feit dat ze dus in koolhydraten niet zelfvoorzienend kunnen zijn. Hoewel dat met meer mankracht waarschijnlijk wel mogelijk zou zijn. Maar Addy en Ken Fern zijn overtuigd veganisten en laten de noten daarom met liefde over aan andere wezens.

Voor degenen van jullie die te kampen hebben met een lastig microklimaatje of om welke reden dan ook een plaag niet de baas kunnen, bij deze wat planten die bijna altijd wel goed zullen gedijen: Ten eerste looksoorten die van nature ook voorkomen zoals daslook, Babbington’s prei, driekantig look en olifantenlook. Ten tweede de Japanse wijnbes, dit zijn kleine doch overheerlijke besjes die worden beschermd door ontelbaar veel doortjes, en daarom goed bestand zijn tegen vogels. Als de besjes rijp zijn rolt de struik zich uit en geeft op die manier de besjes prijs, een prachtig mechanisme en helemaal gratis door de natuur voorzien. Ten derde de olijfwilg, niet voor niets een van de icoonplanten van de permacultuur. Deze geweldige bomen/struiken (hangt er vanaf hoe en of je ze snoeit) zijn namelijk tegen weer en wind bestand, en binden ook nog eens stikstof uit de lucht, wat een zeldzame eigenschap is, zeker voor houtachtige planten! Als je ze dan snoeit en het materiaal lekker op de grond laat liggen, wordt dit een heel voedingsrijke compost die dus met name rijk is aan stikstof, de meest belangrijke plantenbehoefte. De besjes zijn ook nog eens eetbaar en zitten boordevol vitamines. Tot slot wordt het blad gekenmerkt door een prachtige zilveren of gouden glitter, ja echt waar. Een haast magische boom dus die bij Harry Potter niet zou misstaan!

Het tweede voedselbos tijdens mijn reis heb ik mogen aanschouwen tijdens een rondleiding bij Martin Crawford zelf (zie [hier](#) een online rondleiding), een van mijn grote Permacultuurhelden en geniaal voedselbosexpert. In de bijlage vind je een foto waarbij ik als een soort verliefde groupie naast hem poseer. Tijdens mijn reis merk ik hoe Permacultuur voor niemand precies hetzelfde betekent, omdat iedereen er verschillende methoden op nahoudt. Zo heeft Martin Crawford de gewoonte om eekhoortjes neer te schieten, en heeft hij een groot hek om het terrein geplaatst om daar de herten mee buiten te houden. Ook hanteert hij voor ongewilde onkruiden de methode “chop and drop”. Hier ben ik zelf ook erg voorstander van, omdat je op die manier “onkruid” op peil kan houden met de minst mogelijke moeite. Het wil namelijk zeggen dat je ze laag bij de grond wegnipt en gewoon lekker laat liggen. Zo verrijken ze de grond met voedzame nutriënten en dienen daarbij als mulch zijnde ook nog een aantal andere functies, waaronder het tegenhouden van nieuwe onkruiden. Dit in tegenstelling tot Addy Fern, die erop stond dat we alle brandnetel- en bramenwortels uit de grond groeven met de grootste precisie, en die vertelde erg slechte ervaringen te hebben met chop and drop. Het nadeel van chop and drop is ook wel dat je dit vaker moet doen, zo eens per maand in de lente en zomer als je het onder controle wilt houden. Bij zo’n groot gebied als the Field en gebrek aan mankracht is het waarschijnlijk efficiënter om in één moeite wat meer energie te verbruiken, en zo het maandelijks onderhoud te vermijden.

De laatste twee weken die ik in Engeland doorbracht, vonden plaats in Transition Town Totnes en bij Schumacher College. Laatstgenoemde college bestaat nog maar een paar jaar en is zowel letterlijk als figuurlijk verbonden aan de voedselbostuin van Martin Crawford. Ook ligt het niet voor niets vlakbij het dorpje Totnes. Dit is namelijk de eerste Transition Town, waar Rob Hopkins zelf (de oprichter van Transition

Towns ([www.transitiontowns.nl](http://www.transitiontowns.nl)) ook woont. Transition Towns zijn steden of dorpjes die zich verbonden hebben aan het gedachtegoed dat er door de oliepiek, de daardoor veroorzaakte steeds hogere olieprijs en de klimaatverandering uiteindelijk een crisis volgt, en zich daar dus zo veerkrachtig mogelijk op proberen in te stellen. Ongeveer iedereen in dit dorpje tuiniert, alle openbaar groen is eetbaar, er zijn ontelbaar veel sociale initiatieven en ontzettend veel winkeltjes met lokaal voedsel of die op een andere manier milieubewust gerund worden. Tot slot heb ik in de boekenwinkels uren al kwijlend doorgebracht. In hoeverre het dorpje daadwerkelijk aan de criteria van Transition Towns voldoet en dus bestand zal zijn tegen een voedsel- en/of oliecrisis vind ik moeilijk te zeggen, maar wel is het een geweldig inspirerende plek om een paar dagen door te brengen. Vooral vanwege de gemeenschapszin, alle eetbare begroeiing en de inspiratie die het daardoor bij je teweegbrengt.

Na een paar dagen de sfeer in Totnes geproefd te hebben, ben ik tijdens mijn laatste periode tuin vrijwilliger geweest bij Schumacher College (zie [www.schumachercollege.org.uk](http://www.schumachercollege.org.uk)). Dit is een van de meest vooruitstrevende en hoogkwalitatieve instituten wat betreft milieu en duurzaamheid. Het is helaas ook zo ongeveer het duurste. Schumacher is een klein college wat bestaat uit vijf verschillende studierichtingen, waaronder duurzame horticulatuur en transitie economie en wat daarnaast regelmatig korte cursussen biedt. Er worden bij Schumacher College holistische lesmethoden gehanteerd, hierbij worden aspecten ingekaderd die in de gangbare manier van lesgeven eigenlijk worden vergeten. De manier van lesgeven is daarbij ook een stuk creatiever en er wordt een non-hiërarchische structuur gehandhaafd, die ik verassend goed geslaagd vond. Het zijn in totaal zo'n vijftig man, waarvan een groot deel vrijwilligers om te koken en schoon te maken, die allen ook overnachten op het college. Ik kwam er samen met Margo, het meisje waarmee ik samen werkte bij the Field, en het bleek de eerste keer te zijn dat ze vrijwilligers puur en alleen voor de tuin aannamen. Ik voel me ontzettend bevoorrecht, want hierdoor hebben we dus eigenlijk al die tijd kosteloos mee kunnen draaien met de opleiding, omdat die merendeels in de tuin plaatsvond. Een opleiding die voor de meeste mensen onbetaalbaar is, en waar ze ook nog eens een strenge selectie maken in wie ze aannemen! Elke middag en avond staat er een heerlijke vegetarische of veganistische maaltijd klaar voor het hele college, met natuurlijk grotendeels groenten die door de horticulatuur studenten zelf geproduceerd zijn. De vrouw die de leiding heeft over de keuken, is kookboekenschrijfster en zelf ook een inspiratie. Ze schreef onder andere het bekende kookboek 'Gaia's Kitchen'.

Elke dag bij Schumacher College begint met een ochtendmeeting, waarbij het hele college aanwezig is. Deze wordt altijd door iemand anders geleid. Alle afdelingen vertellen dan kort wat er die dag op de planning staat, en daarnaast is er ruimte voor mensen om iets te delen. Dat kan een stukje zijn uit een boek wat hen heeft geïnspireerd, een mooi lied, of bijvoorbeeld een persoonlijke ervaring. Tijdens de eerste meeting die ik bijwoonde deelde een van de conciërges een gedicht met ons, wat hij had geschreven tijdens het diepste dal wat hij ooit had meegemaakt. Liefdeloos opgevoed, misbruikt, heroïneverslaafde geworden en uiteindelijk zelfs psychotisch, maakte hij een moment mee waarop hij werkelijk zijn handen ten hemel hief en uitriep dat hij zo niet meer wilde leven. Over dat moment ging zijn gedicht en natuurlijk raakte dit iedereen die op dat moment aanwezig was heel diep. En daar zit je dan met vijftig man, allemaal met tranen in de ogen. Een ontzettend krachtig en waardevol moment.

Ook maakte ik mee dat er bij de horticulatuur opleiding eens per week wordt besproken hoe iedereen in de opleiding staat, en waar de behoeftes van studenten nog liggen. Kan je het je voorstellen, dat je dat met je leraar bespreekt, wat je vindt ontbreken?

Er werd verder voor mijn gevoel nul onderscheid gemaakt tussen de directeur, een student of een vrijwilliger. Iedereen sprak tegen elkaar op dezelfde open manier. Ik heb nog nooit een plek meegemaakt waar ik met zo weinig vooroordelen te maken kreeg. Mensen stonden werkelijk voor alles open. s'Avonds tijdens het diner was letterlijk elk gesprek diepgravend en betekenisvol, alsof alle poeha gewoon maar werd overgeslagen en meteen doorgespoeld werd naar serieuzere gespreksonderwerpen, ook al zat je met mensen aan tafel waarmee je tot dan toe nog nooit een woord had gewisseld. Regelmatig zat je dan ook aan tafel met de een of andere schrijver of geleerde, met wie je vervolgens op heel familiere wijze over de meest heftige onderwerpen een gesprek had alsof het de normaalste zaak van de wereld was.

Een van mijn laatste dagen hier waren we met een groepje van acht het veld aan het omploegen. Ook Jane Gleeson, de vrouw die de horticulatuur opleiding leidt, was hierbij. Zij was ooit psychiater maar besloot toen om haar leven drastisch om te gooien en tuinvrouw te worden. Een vrouw van een jaar of vijftig, bescheiden gekleed en meestal vrij rustig en introvert. En op deze prachtige dag begon Jane tijdens het ploegen opeens vanuit het niets allerlei musical klassiekers te zingen, waarop iedereen luidkeels meeblèrde. En dingen

als the Sound of Music zingen kan natuurlijk niet zonder ook om de zoveel seconden in lachen uit te barsten, ook vanwege de potsierlijke manier dat Jane de nummers aanzette. En de ene na de andere klassieker kwam eruit. Om zo maar weer te illustreren hoe open en pretentieloos de lesmethoden zijn op Schumacher College.

Wat betreft het tuingedeelte, heb ik deze periode toch wel erg veel met zware gereedschappen gewerkt zoals vorken, harken en scheppen. Er werd nauwelijks gemulched (bodembedekking gebruikt, onder andere om onkruid tegen te houden). In mulch leggen slakken namelijk eieren en ze hadden met een gigantische slakkenplaag te maken, zoals overal in Engeland. Ook hadden ze vier Indische eenden in huis, die waren bedoeld om deze plaag onder controle te houden, maar dat werkte niet afdoende. Andere methoden die ze voor de slakken gebruikten waren een biologische pesticide, en een bepaald soort nematoden. Dit zijn heel kleine wormpjes, die je in allerlei verschillende soorten hebt. De soort die werd gebruikt is er een die slakken eet, vanbinnenuit om precies te zijn. Hoewel ik tijdens deze reis heb geleerd dat ik niet te snel moet oordelen, omdat ik het zelf niet heb uitgetoet, vraag ik me toch af of er niet een effectievere methode is voor dit alles, waarbij minder het gevecht met de natuur aan wordt gegaan. Hoewel ze wel ook een stuk voedselbos hadden gecreëerd en erg aan het experimenteren waren met natuurlijke oplossingen, zou het kunnen dat de stap naar Permacultuur voor het College nog iets te ver voorbij het conventionele biologisch tuinieren lag. Hoe dan ook heb ik absoluut geen spijt van mijn bezoek aan Schumacher College, omdat er ook in de gangbare biologische landbouw het een en ander te leren valt, waaronder het werken met zware gereedschappen wat zeker nuttig is, maar met name omdat ik een plek heb mogen meemaken die gewoonweg magisch is.

Op het moment ben ik op reis naar Canada, en zal daar verblijven bij Nikki van Schyndel, de schrijfster van het boek 'Becoming Wild'. Zij leeft op een afgelegen plek aan het water waar ze zo veel mogelijk zelfvoorzienend leeft en daartoe veel primitieve technieken gebruikt. Ze eet zo veel mogelijk uit het wild en vist en jaagt (soms) dus ook. Zo ben ik op weg naar nog een stapje dichter bij de natuurlijke staat dan Permacultuur. Waar ik zeker ook veel nuttige dingen van zal leren. Dus tot over een paar weken!

P.S. Mocht je deze nieuwsbrieven niet willen ontvangen, laat het dan weten. Omgekeerd is doorsturen altijd welkom! Tot slot hebben een aantal mensen mijn eerste brief niet ontvangen, dus als dit bij jou ook het geval was, hoor ik het graag.

Fijne dag!

