

LEKKER

Op een akker midden in nationaal park De Hoge Veluwe wordt hard gewerkt aan het voltooien van een kruiden- en moestuin. Nu al gaan de eerste opbrengsten naar de keuken van het Park Paviljoen, waar de tijm en diverse soorten munt voor de thee met open armen worden ontvangen.

Kruidentuin Hoge Veluwe op historische akker



▲ Vrijwilligers zijn druk in de weer in de kruiden- en moestuin van nationaal park De Hoge Veluwe.

► Henk Ruseler en Leida van den Brink.

FOTO'S HERMAN STÖVER

Gerard Menting

Otterlo

Het huis van Henk Ruseler staat op een bijzondere plek. De boswachter van De Hoge Veluwe woont in het hart van het nationaal park, met 5400 hectare het grootste particuliere natuurgebied van ons land. Afgeschermd door een hoog hek ligt een van die hectares achter de woning van Ruseler. Een jaar geleden was dat nog een speeltuin voor edelherten, vertelt hij. „Er stond graan, lupine, zonnebloemen, daar kwamen het wild graag op af.”

Nu groeien er kruiden en zijn er vrijwilligers in de weer voor de oogst en het onderhoud. Voorheen werd de akker verpacht aan een boer die er graan verbouwde. Dat was geen succes, de opbrengst was dramatisch, zegt Ruseler. Begin dit jaar ontstond het plan om er een kruiden- en moestuin te vestigen.

„Dan moet je echt op nul beginnen”, zegt Leida van den Brink, bestuurslid van de vereniging Vrijwilligers van de Hoge Veluwe.

De eerste stap was het werven van vrijwilligers. Van den Brink: „Op 9 mei waren we voor het eerst bij elkaar en moet je nu eens zien wat er al staat. We hebben een ambitieus plan, maar moeten nu nog echt pionieren met eigen middelen.”

Er staat geen geld voor in de begroting, maar ze wilden niet nog een jaar wachten met de aanleg van de tuin. „Iedereen is enthousiast en vol goede ideeën. We hebben een mooi groepje vrijwilligers, dat nog wel wat mag groeien”, zegt Van den Brink.

Het is nog niet eens halverwege de ochtend als de eerste geuren van gerechten overwaaien vanuit het restaurant van het Kröller-Müller museum naar de ernaast gelegen tuin. Het terrein was in de tijd van Helene Müller en Anton Kröller een bloementuin.

„Daar werden 's morgens de bloemen geplukt voor het museum”, zegt Ruseler.

Het grootste deel van de tuin is ook nu een bloemenzee door de ingezaaide groenbemester Facelia. Tussen de paarsblauwe bloemen staan ook zonnebloemen en hier en daar korenbloemen. In het midden zijn vier vakken van 10 bij 10 meter in cultuur ge-

Beschermd tegen stuifzand

De akker waar nu de kruidentuin wordt ontwikkeld is vermoedelijk al ruim 4,5 eeuw in gebruik als landbouwgrond. Ene Joost van Craenefelt uit Arnhem diende in 1564 een verzoek in om een deel van het gebied De Pampel te mogen ontginnen. Het was geschikt voor akkerbouw omdat het aan de noordkant van een duinenrij lag, en zo beschermd was tegen stuifzand.

Van de oorspronkelijk boerderij is een tekening bewaard gebleven, in 1677 gemaakt door dichter en geleerde Constantijn Huygens. Het gebied werd wel steeds bedreigd door oprukkend stuifzand, maar hield altijd stand. Halverwege de negentiende eeuw besteedde O.G. Heldring er een overpeinzing aan in zijn boekje *Wandelingen over de Veluwe*. 'Ginds op een uur afstand verheft zich de Pampel met zijn groene kruin – woeste zandwoestijnen omgeven hem in de verte gezien alsof het ontelbare kudden schapen zijn.'

Park Paviljoen

De oogst uit de kruidentuin gaat voor een belangrijk deel naar het nieuwe Park Paviljoen, in juni dit jaar geopend door koning Willem-Alexander. Naast het restaurant zijn in het duurzaam ontworpen gebouw de informatiebalie, de parkwinkel en educatie- en ontvangstruimten te vinden.

De producten van het park in de parkwinkel verkrijgbaar en op hogeveluwe.nl in de webshop te bestellen.

Informatie over het vrijwilligerswerk in park De Hoge Veluwe is te vinden op vrijwilligershogeveluwe.nl.

bracht. In het plan voor het terrein staan acht van die vakken ingetekend. Daar omheen komen fruitbomen. Ook komt er een kas, die ervoor moet zorgen dat het oogstseizoen wat eerder kan beginnen.

In de eerste twee vakken zijn diverse soorten munt te herkennen, citroenmelisse, tijm, lavendel, oregano, twee soorten basilicum, krul- en gewone peterselie, bieslook. Daarachter nog een vak met salie, kervel en enkele jonge bessenstruiken. Van den Brink wijst op de Indische kers, waarvan de bloemen eetbaar zijn. „In kweekbakken gaan we meer eetbare bloemen telen, in de keuken is daar vraag naar.”

Wat geoogst kan worden, gaat naar het restaurant. De opbrengst is nog niet veel, maar is wel gewild en wordt met open armen ontvangen. De vrijwilligers die terugkomen gaan meteen aan de slag om meer munt en basilicum te snijden voor de keuken van het Park Paviljoen. Van den Brink: „Er komen perken bij om echt productie te kunnen maken.”

Ze is ook druk in de weer om sponsors en fondsen te vinden voor de tuin. „Ons ideaal is dat we voldoende kunnen telen voor het restaurant en dat we mensen hier kunnen rondleiden en laten plukken.”

Het past in het beleid om de productie uit het park zelf te gebruiken of aan de man te brengen, vult Ruseler aan. Dat geldt bijvoorbeeld voor de pakketten met vlees van edelhert of wild zwijn, dat nu ook in het zomerseizoen als barbecuepakket beschikbaar is.

Ook verkoopt het park picknickbanken, gemaakt met hout van de Hoge Veluwe. In december biedt het park de gelegenheid om je eigen kerstboom te zagen. Geen spar maar een 'scharrel-den', die groeit op zandverstuivingen die open moeten blijven.

Voor het eerst kan binnenkort ook legaal heide worden geplukt. Het gaat om een gedeelte dat later gemaaid wordt om de heide te verjongen.

„Dat mag nergens”, zegt Van den Brink. „We zien wel eens met een bosje hei onder de snelbinder langsfietsen. Wij doen het nu met een speciale actie, Hei is er voor jou. Het past bij ons streven om verbinding te maken tussen de natuur en de mensen.”



Lekker gaat over streekproducten, koken en eten.
Heb je een tip? Mail naar e.willems@gelderlander.nl.



Winnende wijnen proeven in Amerongen

Wie wil weten hoe de beste Nederlandse wijnen smaken, kan eind van de maand terecht bij restaurant Bentinck in Amerongen. Daar wordt de wijn geschonken van de Nederlandse wijngaardeniers die bijeen zijn voor prijsuitreiking van Wijnkeuring van de Lage Landen.

Gerard Menting

Amerongen/Buren

Het is de jaarlijkse keuring van de wijnen die de wijnboeren in Nederland en België produceren. De verwachtingen zijn hooggespannen omdat 2018 met de lange droge zomer en het uitstekende najaar voor wijngaarden een topjaar was. Of met de opbrengst in de wijnkelders daar vervolgens ook topwijnen zijn gemaakt, blijkt bij de keuring.

Op zondag 25 augustus verzamelen wijnboeren zich op het wijnfestijn Chateau voor Buren in Buren. Daar kunnen liefhebbers hun wijnen proeven en informatie vinden over de wijngaarden.

Op zondag 1 september wordt in het koetshuis bij restaurant Bentinck in Amerongen onthuld welke wijnen dit jaar in de prijzen zijn gevallen.

Het is voor sommelier Jan-Jaap Altenburg en eigenaar Peter-Paul Swijnenburg van restaurant Bentinck, gevestigd in de voormalige paardenstallen bij kasteel Amerongen, alle reden om met met de eerste Week van de Nederlandse wijn aandacht te geven aan het product van eigen bodem. Tijdens de week worden bij alle gerechten wijnen van Nederlandse bodem geschonken.

„De afgelopen twintig jaar heeft de Nederlandse wijnwereld niet stil gezeten”, zegt Altenburg. „Door kennis en innovatie hebben we enorme sprongen voorwaarts gemaakt. De Nederlandse wijn is van bijzonder goede kwaliteit.”

Nederland heeft zo'n 150 wijngaarden met een oppervlakte van ongeveer 250 hectare. De gezamenlijke opbrengst wijn is ongeveer 1,2 miljoen flessen per jaar.

Dit jaar doen 242 Nederlandse en Belgische wijnen mee aan de keuring. Het Deutsche Weinbauamt beoordeelt de wijnen. Die organisatie keurt ook alle Duitse wijn met dezelfde criteria en beoordeelt jaarlijks 16.000 wijnen.



▲ Restaurant Bentinck.

FOTO RAPHAËL DRENT