

Zelfpluktuinen steeds populairder bij consumenten

ZELF GROENTEN EN FRUIT OOGSTEN BIJ BOSHOEVE SPRANKENHOF

UDENHOUT - Steeds meer mensen kiezen voor een bewuste levensstijl. Bovendien koppelen gezondheid en geluk aan de wereld om ons heen. Want bewuster leven betekent ook bewust zijn van onze verantwoordelijkheid voor die wereld. Het betekent beter omgaan met grondstoffen en zorg dragen voor natuur en milieu. Dat ervaren ook de bezoekers, als ze bij boshoeve Sprankenhof in het Noord-Brabantse Udenhout hun eigen fruit en groenten komen oogsten. In juni was er een Open Dag, met rondleidingen en feestelijke activiteiten. Puurzaam was erbij.

De hoeve ligt op enkele meters van de Brabantse 'sahara', zo wordt Nationaal Park De Loonse en Drunense Duinen in de volksmond genoemd. Een prachtig natuurgebied waar iedereen welkom is en alles kan. Wandelen, fietsen, picknicken, paardrijden. Honden mogen er lekker los van de lijn door het zand rennen. Je kunt je er ontspannen en vrij voelen. Vrijheid en met name gastvrijheid, gaan hand in hand bij Boshoeve Sprankenhof, een biologische boerderij en zelfpluktuin waar met verantwoorde teelt gezond eten wordt verbouwd.

Mark Vonk en Josè Vermeer namen de boerderij, oorspronkelijk een melkveebedrijf, over van Josè's familie. De benoeming van het Nationaal Park speelde daar een grote rol in omdat de landbouwseizoenen werden aangescherpt. Zodoende konden Josè en Mark boshoeve Sprankenhof overnemen en er hun eigen droom en visie waarmaken. Mark studeerde Tropische Landbouw en Josè bekwaamde zich in Natuur en Landschapstechniek. Ze woonden en werkten een tijd bij Indianen in Suriname, waar ze grotendeels zelfvoorzienend leerden leven. In bij de natuur. Eenmaal terug in Nederland werkten ze dat vooral voortzetten.



« Mark Vonk: "Er zijn genoeg kinderen die niet weten waar het voedsel vandaan komt. Bij ons kunnen ze zien, ruiken, proeven en zelf plukken." »

GUNNEN / Tijdens de rondleiding vertelt Josè dat ze hun ervaring van zelfvoorzienend graag met anderen willen delen. "Wat de tuin opbrengt is sowieso te veel voor alleen ons gezinnetje", zo lacht Josè die samen met Mark vier zonen heeft. "Zodoende dat wij andere mensen graag diezelfde beleving gunnen, zelf je fruit plukken en je groente oogsten. Alles wat we hier verbouwen, is te koop."

Ze zijn een vijftien jaar geleden begonnen met vlierbessen. Daar maakten ze wijn van, maar ook jam, gelei en siroop. Die werden dan via andere winkels aangeboden. Na de vlierbes kwamen de bramen. "Op een gegeven moment had ik te veel, dus toen heb ik een bordje opgehangen met daarop 'zelf fruit plukken'. Daar kwamen zoveel mensen op af! Dat vonden we erg gezellig, al die reuring op het erf. De mensen vonden het ook leuk. Bovendien hoor je alle verhalen die erachter zitten. Zo van: 'vanavond komen opa en oma en dan gaan we samen zelf jam maken'. Of dat ze dol zijn op bramen en nu genoeg kunnen plukken om een heel jaar van te eten."

KIPPEN

In de pluktuin leven ongeveer 60 kippen die, verdeeld over twee groepen, met behulp van mobiele kippenhokken door de tuin reizen. Ze genieten van de schaduw onder de bomen, bemesten de bodem, zijn nuttige slakkenverdelgers en qua karakter heel sociaal en makkelijk in de omgang met mensen. Hun eieren mogen uiteraard ook geraapt, maar die zijn meestal al vroeg uitverkocht. Wie op Sprankenhof een ei wil, moet er dus als de kippen bij zijn.

Als Josè op het land aan het werk is, denkt ze geregeld aan al die verhalen die ze te horen krijgt als mensen komen plukken en oogsten. "Dat is toch waar je het allemaal voor doet, als teler", zo beseft ze. En wat er over blijft wordt verwerkt in eigen producten.

BEWUSTWORDING / Sprankenhof voorziet op ruim drie hectare in 100% biologisch geteelde groente en fruit. Er is een winkel met zelfgemaakte producten en in de kookstudio worden workshops gegeven. De Open Dag kreeg een bijzonder feestelijk tintje vanwege de uitreiking van het EKO-keurmerk HORECA GOUD 80-100% voor de kookstudio, waar in samenwerking met diverse lokale organisaties gekookt wordt. Koken met gezonde en lekkere ingrediënten plus een beetje bewustwording, dat is wat Mark en Josè graag aan mensen willen meegeven. Er zijn diverse workshops, van lunch tot high tea, diner en ook een complete dag met zelf oogsten en koken. Ook jam maken, wekken, EHBO met kruiden en taarten bakken staan op het programma, naast tal van andere workshops. Ze hebben er veel plezier in, bij boshoeve Sprankenhof.

Op de website wordt dagelijks bijgehouden wat er te plukken en oogsten is in de tuin. Het is een breed assortiment van gangbare groenten en fruit zoals aardbeien, doornloze (!) bramen, blauwe bessen en tomaten. Maar er worden ook minder bekende gewassen geteeld. Zoals boterboontjes of snijbiet, raapsteeltjes, of mizuna, een pittige Japanse slasoort. Heel trots zijn ze op de kiwibessen die, als een soort van woeker- en slingerplant over draad gespannen, zijn eigen weg gaat. De

plant is gevoelig voor late nachtvorst, dus er moeten maatregelen getroffen worden om schade te voorkomen. Het plaatsen van kleine vuurkorven met paraffine die de hele nacht branden en de grond verwarmen is niet alleen succesvol gebleken, maar ook sfeervol in de tuin. De oogst van de kiwibessen is in het najaar.

"Wij gunnen anderen graag diezelfde beleving"

KINDEREN / Het is druk op de Open Dag. Op het terras zit een wat ouder echtpaar uit Tilburg, dat vanwege het mooie weer ging fietsen. Het is hun eerste kennismaking met boshoeve Sprankenhof en ze zijn aangenaam verrast. Er valt veel te zien en er wordt veel tekst en uitleg gegeven. Over de bijen, de honing. Over permacultuur en balans in de aanleg van gewassen, over ecosystemen en het bewust nabootsen van bosranden.

Josè vertelt duidelijk, met kennis van zaken, maar wordt op haar beurt ook weer enthousiast als ze ouders met hun kinderen in de tuin aan het plukken ziet. "Er zijn genoeg kinderen die niet weten waar het voedsel vandaan komt. Bij ons kunnen ze zien, ruiken, proeven en zelf plukken. Dat is een goede manier om iets op te steken!"

Lezersservice:
www.sprankenhof.com

Tekst: Gina Vodegel / **Foto's:** Rob Oostwegel

