

Niet voor gazonslaven

Hoofdschuddend trok de Australische Bill Mollison zich terug in de jungle. De wereld ging ten onder aan overbevolking en overconsumptie en hij zag het niet meer zitten. Drie weken later kwam hij weer te voorschijn met de oplossing: permacultuur. Dat krijg je als je erg lang regenwouden en woestijnen bestudeert. En als je een hekel hebt aan grasmaaien en spitten. Weg met die grasmaaiër, leve de regenworm, laat de tuin zelf tuinieren.

Marja Boonstra
Foto's Siep van Lingen

Douwe Beerda (24) snapt niet waarom niet meer mensen permacultuurtuinieren. „Het is namelijk zo ontzettend logisch”, zegt 'ie, staand tussen de fruitbomen en -struiken die hij plantte in de tuin van heit en mem in Ter Idzard. Permacultuur is het zodanig combineren van mens, plant en dier dat alles er beter van wordt. Duurzamer. En daar is niks zweverigs aan, bezweert de Nederlandse permacultuur-ambassadeur. Geen geitenwollen sokken, geen bijzondere maanstanden maar ook: geen grasmaaiër.

„Permacultuur zoekt naar balans tussen mens en natuur. Het is raar dat we zoveel energie, tijd en geld verkwesten. Als de Amerikanen al het geld dat ze in oorlogen steken om hun oliebehoefte veilig te stellen, hadden geïnvesteerd in zonne-energie, dan waren ze nu allemaal zelfvoorzienend geweest”, aldus Douwe.

Even terug naar Bill Mollison. Die zat drie weken in de Australische jungle, vastbesloten als een soort *fool on the hill* de ondergang van de wereld af te wachten, toen hij zich realiseerde dat intussen niemand dat bos kwam onderhouden en dat dat ook niet hoefde. Er werd niet gemaaid, niet gehakt en niet gesnoeid en toch groeide en bloeide alles onbekommerd en ongestoord.

Waarom, vroeg Bill zich af, kan dat niet ook op andere plekken. Waarom maaien we iedere week het gras, terwijl het toch gewoon doorgroeit. Waarom wieden we ons een ongeluk in borders. Hakken, snoeien en spuiten we ons zwetend door het groei-seizoen. Waarom laten we de tuin niet het werk zelf doen, zoals dat in een bos ook gebeurt?

We plegen al duizenden jaren landbouw, hebben steeds meer landbouwexperts en verliezen toch ieder jaar meer terrein aan de woestijn of aan plantenziekten. Is er nou niet een systeem te bedenken dat zichzelf in stand houdt, dat aan alle ecologische principes voldoet?

Bill voegde de daad bij het woord, bedacht een systeem en noemde het permacultuur. Een samensmelting van de woorden permanente cultuur. De tegenvoeter van de verderfelijke monocultuur, die leidt tot uitputting van de aarde en voor ziekten vatbare planten.

Uitgangspunt van permacultuur is het ontwikkelen van systemen die zichzelf in stand houden en hun eigen afval hergebruiken. Dat kun je doen voor het verbouwen van voedsel, maar ook voor bijvoorbeeld het energieverbruik van kantoorgebouwen of woonhuizen. In Denemarken zijn dorpen waar twee gebouwen genoeg zonnepanelen op het dak hebben om alle huizen te voorzien van stroom. Douwe heeft uitge-rekend dat er op de Nederlandse daken meer energie (zonlicht) valt dan we jaarlijks met zijn allen thuis gebruiken. En daar hoeven we niks voor te doen.

Datzelfde geldt voor de permacultuurtuin, die recht zichzelf als je alles maar op de juiste plek zet en in de juiste combinaties. De permacultuurtuinier plukt en wroet heus wel eens wat, maar laat het echte werk over aan de tuin zelf.

ONTZETTENDE HIPPIE

Douwe studeert energie- en milieuwetenschappen aan de Rijksuniversiteit in Groningen. Maar hij is ook de permacultuur-ambassadeur van Nederland, sinds hij er tijdens een rugzakreis door Australië mee besmet raakte. Om geld te besparen, ging hij er aan de slag als tuinman. „Een van mijn opdrachtgevers was een ontzettende hippie, die hele dagen zat te mediteren en te blowen. Maar hij had ook een boek in zijn kast staan: 'Introduction to permaculture'.”

Toen Douwe dat las, was hij verkocht. De rest van zijn verblijf hopte hij van het ene permacultuurbedrijf naar het andere, want die zijn er in Australië, de bakermat van Mollisons ideeën genoeg te vinden. Eenmaal weer thuis begon hij zijn kennis in praktijk te brengen op het erf van heit en mem in Ter Idzard.

In het droge Australië draait permacultuur vooral om het vasthouden van water en gebruik van bos-brandvertragende struiken. Daar pakken ze de ver-dorde en verdroogde landbouwgronden aan met het planten van grote, droogtebestendige bomen. Vervolgens wordt de bodemkwaliteit weer opgebouwd met lage bomen, struiken, bodembedekkers, wortels en knollen. Van hoog tot laag, tot zelfs onder de grond, telt een volledige permacultuurtuin zeven la-gen.

In het koudere en natte Nederland zijn drie tot vier lagen haalbaar. Hier gaat het om opvangen van zonlicht en warmte. Douwe begon met het aanplanten



Weelderig zevenblad in de tuin van Douwe in Ter Idzard, maar daar heeft Sissi wel een recept voor.

van bomen en struiken in een halve cirkel, gericht op het zuiden. De hoge fruitbomen vormen de eerste laag, daarvoor en -tussen staan lagere fruitdragende struiken, bodembedekkers en wortels en knollen als de aardpeer. Mem Nel van Dijk. „Ik miende dat it vingeroedskruid wie en luts it derút. Mar der siet in knol oan. Hea tocht ik, Douwe syn aardperen komme op!”

Een permacultuurtuin ziet er op het eerste oog niet erg fraai uit. Maar dat komt omdat wij last hebben van een Intratuinblik. We zijn verpest door glossy tuinbladen, tuincentra, tuin-tv-programma's. Alles moet er aangeharkt en perfect uitzien. Glimmend groene gazons, strak geschoren hagen, als het maar effect heeft en imponeert. Permacultuur gaat over evenwicht, over nut, over planten die elkaar helpen en nodig hebben, over hergebruik, over kringlopen. En dat ziet er niet altijd even gelikt uit.

Douwe bijvoorbeeld tuiniert met oude kranten. Legt ze rond bomen en struiken en stort er het ge-

maaide gras op. Of het groenafval. De grond blijft vochtig, en na een half jaar hebben spinnen en wormen voor lekkere compost gezorgd en is die krant verteerd. Niet dat mem het mooi vindt, al die 'brukte koffiepuddjes yn 'e tún', maar het werkt wel. Douwe ziet ook een composttoilet wel zitten, een korte kringloop die mooie bemesting oplevert. Mem weet dat al jaren. „Us heit smiet it tontsjie al leech op 'e rabarber. En wy hiene hiel lekkere rabarber!”

„Je moet zoeken naar balans. Gebruik maken van de eigenschappen van planten en zo een functioneel systeem opzetten zonder veel werk”, adviseert Douwe. Hij gaat voor een eetbare tuin met vooral meerderjarige gewassen. Hij schat dat het ongeveer twintig jaar zal duren voor alles productief is. Maar het kan sneller, in Australië toerden ze in twaalf jaar tijd een stuk grasland om in een ware fruitjungle met vijftien soorten bananen, waar hij watertandend aan terugdenkt.

Op zijn veel gelezen website staat een lijst van eet-

bare planten, die door iedereen kan worden aangevuld. In samenwerking met de afdeling educatie en communicatie van de Groningse universiteit ontwikkelde Douwe ook een cursus permacultuur, die je kunt downloaden via internet. Inmiddels is er in Deventer een echte permacultuurschool, waar je een eenjarige opleiding kunt volgen. Met praktijklessen in Twello of in Noord-Spanje. In Friesland kun je ook terecht bij Centrum de Wilgenhoeve in Exmorra. Op de site van Douwe staan zestien projecten in Nederland vermeld, waaronder de tuin van Sissi de Kroon in Jirnsum.

ONKRUID BESTAAT NIET

Sissi (37) woont acht jaar in Jirnsum en sinds zij met permacultuur is begonnen, loopt ze iedere dag likkebaardend door haar tuin. Kapucijners, bietjes, bos-aardbeities, veldzuring, rucola, maar ook daglelie, Oost-Indische kers, lisodode, brandnetels, het staat allemaal op het menu in huize De Kroon. Onkruid bestaat niet.

„Ik luk nooit samar in plantsje derút. Ik sykje earst op oft je der ek wat mei kinne. Kinst it ite? Hat it medisinale kwaliteiten?” Sissi probeert het allemaal uit, ontdekte dat de bloemen van de daglelie heerlijk smaken op de boterham en dat je kleefkruid kunt eten. Net als zevenblad. Een plaag voor de meeste tuiniers, maar Sissi heeft er een recept voor. Hoewel ze bekend niet tegen de snelle groeier op te kunnen eten. „Sa lekker fyn ik him no ek wer net”, grinnikt ze.

De achtertuin was oorspronkelijk niet meer dan een betegelde plaats. Maar stukje bij beetje vervangt ze verharding door beplanting. Zonder een tegel weg te gooien, want hergebruik hoort bij permacultuur. Nu heeft ze drie waterbakken (vorig jaar zaten er dertien kikkers in), op verzoek van haar twee zoons Benjamin en Sayed een klein grasveldje, een zandpaadje (lekker op blote voeten), een kleine zonnecirkel met drie lagen beplanting en een hoek vol groente (de 'saladebar'). „Ik sykje planten dy't mekoar helpe, sy moatte it wurk dwaan.”

Mollison blijft zich intussen verbazen over de gazonslaven, die in hun vrije tijd het gras maaien, in de wetenschap dat het een week later weer is aange-groeid. Je hebt er verder niks aan, het maakt een hoop herrie en levert hooguit bodembedekking op voor rond de vaste beplanting. Spitten vindt hij trouwens net zo zinloos. Dat is volgens hem net zoals als tekeergaan op een roeimachine of een hometrainer. Spitten moet je overlaten aan de wormen, die doen dat uitstekend. En geruisloos.

► <http://www.youtube.com/watch?v=qdpT6r370ik>: Bill Mollison tuiniert met een krant. www.permacultuurnederland.org; www.permacultuur.eu; www.centrumwilgenhoeve.nl



Sissi de Kroon in de 'saladebar' in haar achtertuin in Jirnsum.

Recepten van Sissi de Kroon

Gebonden brandnetelsoep

Benodigdheden voor vier personen:

- 1 gesnipperde ui
- 1 uitgeperst teentje knoflook
- 2 in blokjes gesneden aardappelen
- 250 gram gesneden brandnetelblad
- 2 el bloem
- 1 l groentebouillon (olijfolie om in te bakken peper en zout naar smaak

Verwarm de olie en fruit hierin de ui en knoflook. Voeg al roerende de bloem toe en vervolgens langzaam de bouillon. Goed blijven roeren zodat er geen klontjes ontstaan! Vervolgens de rest van de bouillon, de aardappelen en de brandnetel toevoegen. Zacht laten koken tot de aardappelen gaar zijn. Pureer de soep en voeg naar smaak peper en zout toe. Dit is een typische voorjaarssoep. Voor consumptie kun je de toppen uit brandnetels gebruiken. Zoals met veel bladgroente is het blad alleen smakelijk voor de bloei. De smaak is zeer uitgesproken en vrij bitter.

Roergebakken zevenblad

Benodigdheden voor twee 2 personen:

- 600 gr zevenblad
- 25 gr pijnboompitten
- 25 gr pompoenpitten
- olie om in te bakken
- zout naar smaak

Spoel de bladeren. Verwijder het steeltje en het eerste deel van de nerf. (Dit is zeker aan te bevelen bij wat ouder blad, de steel/nerf blijft namelijk vrij hard). Rooster in een koekenpan de pijnboompitten en pompoenpitten. Doe een beetje olie in de pan. Voeg de bladeren toe en roerbak het geheel totdat de bladeren zijn geslonken. Eventueel zout toevoegen. Erg lekker bij gekookte rijst of gierst met geweldige rozijnen.

Zevenblad is licht bitter van smaak. Het heel jonge blad is wat zoeter (persoonlijk vindt ik het jonge blad als het rauw is een lichte worteltjessmaak hebben). Voor koken of bakken kun je ook het wat oudere blad gebruiken.