



Boven voedselbos Ketelbroek, rechts Amerongse bos



foto Fabrice Ottburg

foto Martijn Bergen

Voedselbos en bos

Ofwel: hoe een frame publiek en beleid op het verkeerde been zet

Hij was er wel voor in, een dagje samen naar het bos. Inzicht over bos en bosbeheer overbrengen doe ik sowieso graag, is hard nodig (veel onwetendheid en misvattingen) en is zeker nuttig aan een maatschappelijke sleutelfiguur.

> Wouter van Eck is dé Nederlandse pionier van het voedselbos. Hij heeft vanaf 2009 in de buurt van Groesbeek een voormalige maïsacker omgevormd tot een fraai, zéér biodivers terrein, waar uit te eten valt. Zijn 'Ketelbroek' is inmiddels een soort bedevaartsoord geworden: iedereen met belangstelling voor voedselbos is er geweest. Een tijd geleden leidde Wouter mij rond in zijn wereld. Ik was, zoals velen die zijn terrein bezoeken, onder de indruk. Een slingerend pad brengt je langs een veelheid aan verschillende planten, struiken, bomen. Op iedere meter heeft Wouter verhalen over de soort, wat je er van kunt eten, hoe dat smaakt, hoeveel er van te oogsten valt en wanneer in het jaar. Grappig: het pad gaat niet rond, je moet dezelfde route terug. 'Om te voorkomen dat het een rondje wordt voor hondeuitlaters'.

Het Amerongse bos

Nu gaan we naar het Amerongse bos. Ik haal hem van de trein. Toen zijn ouders hem als 18-jarige het rijbewijs aanboden, heeft hij geweigerd: het milieu-engagement zat er bij hem al vroeg in. Het Amerongse bos is wonderschoon en een boeiend leerobject voor bosbeheer. Het is een goed ontwikkeld bos: een van de weinige echt oude bossen van de Utrechtse Heuvelrug, ooit gesticht door de heren van kasteel Amerongen. Er staan nog wat dennen uit 1770. Een stelsel van beukenlanen dooraderen het gebied; de natuurlijk verjonging van beuk vind je in bijna alle bospercelen. Op deze wat rijkere zand-bosgroeiplaats wordt door het Utrechts Landschap al zo'n veertig jaar geïntegreerd bosbeheer toegepast.

Levensgrote verschillen

Het is aangenaam met Wouter te verkeren. Hij is relaxed en paart een heldere geest aan een sterk gevoel voor humor. We hebben en nemen alle tijd om elkaars verhalen en dito bos beter te leren kennen. Hij heeft een duizelingwekkende kennis van soorten die in een voedselbos groeien: de groei-eigenschappen, de smaak van wortel, vrucht of blad, het moment van oogstbaarheid, en zo meer. En dat van honderden soorten! Hij vertelt er met smaak en liefde over (er is maar één plant

waar hij een hekel aan heeft: de braam! De zoete vruchten kunnen zijn stekelig en vooral woekereidend gedrag voor Wouter niet compenseren). Tijdens onze rondgang vergelijken we het voedselbos met het bos terplekke: een gewoon bos. Al wandelend en pratend wordt steeds duidelijker: de verschillen zijn levensgroot: het doel, de verschijningsvorm, de (goeddeels niet-inheemse) soorten, de oppervlakte, de vorm van beheer – het is allemaal anders.

Voedselbos is landbouw

Voedselbos is geen bos, maar een vorm van landbouw, maar wel een met een héél hoge biodiversiteit. Zelfs beleidsmakers zijn door de naam op het verkeerde been gezet. Wouter: 'Het is raar dat voedselbos in de *Bossenstrategie* is opgenomen, het hoort in een landbouwstrategie, en die moet heel nodig worden opgesteld. Het doel van voedselbos is het voortbrengen van eetbare producten in een rijk ecosysteem. Dat systeem is geheel gemanipuleerd, maar maakt tegelijkertijd gebruik van natuurlijke processen en van de eigenschappen van de verschillende soorten en hun onderlinge relaties. De smaak is daarbij heel belangrijk. Voedselbos is geen cafeteria waar je vooral je honger stilt. Het is een sterrenrestaurant. Het levert geen bulkvoedsel in kwantiteit. Daarvoor moet je bij de eenjarige gewassen zijn, als graan en rijst. Het voedselbos levert het hele jaar door (!) een keur aan ingrediënten voor een smakvolle maaltijd met hoge voedingswaarde: groenten, kruiden, fruit en noten. Een restauranthouder uit Nijmegen komt iedere week wat oogsten uit de tuin, zomer en winter! Van Wouter leer ik over het schaduw-verdragend vermogen van planten en bomen. In de ruimtelijke opbouw van het voedselbos speelt licht en schaduw een belangrijke rol. Op zich gedijt alles wat groen is beter bij meer licht, maar een over-

maat is niet nodig en geeft wel meer verdamping; schaduw en beschutting kan de groei daardoor bevorderen. Dat geldt dan weer wel voor voedselbos én gewoon bos.

Niet simpel

Voedselbos is dus geen gewoon bos, de naam misleidt. De term klinkt 'paradijselijk': bos is voor de meeste mensen aangenaam om in te verblijven, en dan kan je er nog voedsel in vinden? En een hoge biodiversiteit? Er wordt ook nog CO₂ vast gelegd? Waar is het wachten op, heel Nederland vol voedselbos!

Maar pas op: voedselbos is niet simpel. In zijn optimale vorm gaat het om veel planten-, struik- en boomsoorten in een uitgekende opstelling, met een voortdurend zoeken naar de beste manieren van benutten en (zo extensief mogelijk) bewerken. Geen standaard recept leer ik van Wouter, maar super adaptief: voortdurend leren en aanpassen. Dat maakt het interessant, boeiend, maar ook in zekere zin kwetsbaar. Een voedselbos maken vraagt om veel kennis, kennis van veel soorten en hun eigenschappen en veel geduld, engelengeduld volgens Wouter. Zijn veel om adviezen gevraagde Stichting Voedselbosbouw Nederland gaat daarom alleen in zee met projecten die een looptijd van minstens twintig jaar kunnen garanderen.

Na een genoeglijke maaltijd bij mij thuis – aan de rand van een gewoon bos – breng ik mijn gast naar de trein. Mijn inzicht in het voedselbos is vergroot, en voor zover nodig weet Wouter weer wat meer over bos en bosbeheer. Het voedselbos kan op mijn sympathie rekenen. Een bos trouwens ook. Twee waardevolle werelden, maar wel héél anders.<

Simon Klingen