

Van de koude grond

TEKST DORINE VAN DEN BEUKEL
EN FREYA ZANDSTRA
FOTO'S MARIEKE KIJK IN DE VEGTE

Glimmende kastomaten en subtropische boontjes doen hun best ons te laten vergeten dat het nog maar net voorjaar is in Nederland, maar Engrienetsiis trapt er in niet in. Op culinaire expeditie naar biologische groentetuin Us Hôf.

Het is een ochtend midden in *the hungry gap*, de maanden januari, februari en maart waarin bijna niets meer van het land komt, de opgeslagen bewaargroenten op zijn en het nieuwe groeiseizoen nog moet beginnen. In Zelfoogsttuin Us Hôf in Sibrandabuorren, twee hectare weiland achter de boerderij van Bregje Hamelynck en Michel Pauluis, zijn de ouderwetse ekers opnieuw aangebracht om regenwater van de kleigrond af te voeren. De nachtvorst heeft een kristallen waas over de wereld gelegd. Bij iedere stap krak je door een vliesje ijs op de natte klei.

Laarzen aan, mes mee, mand aan de arm: er moet gekookt worden! Kool staat er nog in soorten en maten. Groene en rode boerenkool, palmkool en spruiten en al ogen de bruine voetballen wat somber, daarbinnen schuilen nog overheerlijke rode kooltjes. 'Goed, dat is vooral dankzij de milde winter', zegt Hamelynck, 'want alleen de bladkolen zouden temperaturen diep onder nul overleefd hebben.' Prei en kruiden zijn er nog en de strakke rijtjes frisse veldsla verraden dat de klanten van de tuin niet helemaal weten wat ze daarmee aan moeten. 'Die kennen ze alleen uit de zakjes van de supermarkt.' Ook groenlof en aardpeer blijken nog een reclamecampagne te behoeven. In de verte lokken knolselderijen, op het oog pront en gaaf maar bij nadere beschouwing sompig geworden van de vorst. Pauluis zet zijn

machete aan de voet van een spruitenstam. De onderste kooltjes zijn niet mooi meer, maar wat in de beschutting van het blad de winter heeft doorstaan kan zo naar de kwaliteitsgroenteboer als 'kogelharde hotelspruiten'.

Nu voedt Us Hôf vijftig huishoudens. Die mogen iedere week zo veel groente oogsten als ze nodig hebben. Voorlopig is er veertig weken per jaar oogst gegarandeerd, daar betalen de leden voor, maar Hamelynck en Pauluis willen naar een jaarrond aanbod. Winterpostelein, raapstelen, savooiekool, mosterdblade en snijbiet moeten daarvoor helpen zorgen. En schorseneren, al zit er een grens aan wat de klanten waarderen aan modderige vergeten groenten. Ook de zelfoogsters die zich verenigen in de voedselcoöperatie Us Iten streven naar een jaarrond lokaal eten. Samen de overschotten witte kool inleggen voor zuurkool, rode bieten inmaken en appels tot moeskoken, houdt het lekkers van de nazomer de hele winter voorradig.

Hij was procesmanager voor duurzame ontwikkeling. Zij is van huis uit econoom. Nu werken zij samen in de tuin. Hij plant, bouwt en kookt, zij doet de externe activiteiten en heeft een praktijk voor zwangerschapsbegeleiding – want helemaal lonend is de tuin nog niet. Daarvoor moet de klantenkring groeien naar honderd huishoudens, het streefgetal

voor het komend seizoen. Hamelynck verdiende haar brood onder meer als adviseur ethisch beleggen en duurzaam ontwikkelingswerk. 'Door de vraag naar biologische lokale producten te bundelen in een voedselcoöperatie, bied je producenten de gelegenheid om te schakelen. Ze zijn daarmee verzekerd van hun afzet. Zo worden we *launching customers*' – je bent econoom of je bent het niet. De voedselcoöperatie in oprichting, waar zo'n 25 mensen bij betrokken zijn, hoopt zo een bakker in de buurt te bewegen biologisch brood te gaan bakken. 'Als de bakker weet dat hij daarvan zeker vijftig broden per week verkoopt, heeft het ineens zin om het te gaan doen.'

In de kapschuur gaat het nieuwe tuinseizoen van start: vrijwilligers zaaien de tuinbonen – het eerste nieuwe gewas komende lente. Terwijl het ijslaagje op de uitgebloeide artisjok wegs melt, bloeit tegen een knalblauwe lucht de amandelboom met uitzinnig roze bloesem. Pauluis plukt een uitloper van de rode kool: naast de kool die in het vorig seizoen groeide, lopen op de stam dieppaarse stengels uit. 'Dit vind ik nu het lekkerst van *the hungry gap*: jonge scheuten zo van de plant.' ♦

www.ushof.nl

