

ZELFOOGSTUIN ÚS HÔF SIBRANDABUORREN

EEN PARADIJSJE IN WORDING...

Wanneer twee Randstedelijke veertigers, beiden met een universitaire opleiding en een goede baan, besluiten om al hun schepen achter zich te verbranden en met hun drie kinderen het beton van de randstad te verruilen voor de weidsheid van het Friese platteland, wordt het tijd om polshoogte te nemen. GrootSneek ging het gesprek aan met Bregje Hamelynck en Michel Pauluis, die het roer omgooiden en in Sibrandabuorren zelfoogsttuin 'Ús Hôf' begonnen.



De 45-jarige Bregje Hamelynck is econoom. Zij werkte in het verleden in voornamelijk de duurzaamheidshoek bij een beleggingsfonds, een ontwikkelingsbank, een milieuvadvisiebureau, een stichting voor duurzame energieprojecten in ontwikkelingslanden, in het onderwijs en als zelfstandig adviseur.

Haar drie jaar oudere partner Michel Pauluis is afgestudeerd als scheikundig processtechnoloog. Hij heeft gewerkt als organisatieadviseur en procesmanager in het bedrijfsleven, als adjunct-directeur bij Landschapsbeheer Friesland en als coördinator duurzaamheid voor verschillende gemeenten. Ze hebben samen drie kinderen Nynke, Joris en Erik.

HET ROER OM

In 2003 zijn de twee naar Friesland gekomen waar ze in Sibrandabuorren een boerderij kochten. Daar zat ook een lap grond bij van een paar hectare. "Dat stukje land heeft in de loop der jaren veel mogelijke bestemmingen gekend, maar gaandeweg ontstond het idee om zelf ons voedsel te verbouwen." legt Bregje uit. "We beseften dat we eigenlijk zo weinig weten van de manier waarop hetgeen wij eten wordt verbouwd. Wij wilden onze kinderen graag gezonde, onbespoten groenten voorschotelen. Die niet de halve wereld over zijn gereisd voor ze op ons bord liggen."

"We waren zeer regelmatig in Friesland, waar we vrienden hielpen bij het klussen aan hun boerderij of gingen zeilen met het Skútsje de Gudsekop. Op een goed moment hebben we de knoop doorgehakt en een boerderij in Sibrandabuorren gekocht. "Tijdens de herstelwerkzaamheden van het dak, uitkijkend over de Fryske Greide, heb ik veel na kunnen denken over de toekomst", aldus Michel. "In mijn laatste baan als manager duurzaamheid in Zwolle, kwam ik zoveel innovatieve ideeën tegen. Langzaam maar zeker vatte het idee post om veel verder te gaan dan alleen ons dak te isoleren en van zonnepanelen te voorzien".

PERMACULTUUR

Bregje is in 2012 een opleiding Permacultuur begonnen bij Taco Blom, landelijk de autoriteit in die 'tak van sport' en met veel enthousiasme begon het duo met hun eigen moestuin. In de Permacultuur (permanent agriculture) werk je zoveel mogelijk samen met de natuur. Planten die elkaar ondersteunen (schaduw, stikstofbinders), fruitbomen met daaronder bessenstruiken, klimplanten, kruipende begroeiing en wortelgewassen. Tot wel zeven lagen toe. Op die manier maak je de oogst per oppervlakte groter en diverser, kunnen de gewassen elkaar beschermen voor plagen en ziektes en het ziet er ook nog mooi uit.

Langzaam maar zeker kwam de lat qua ambitie hoger te liggen. Uit het aanvankelijke plan om een eigen moestuin aan te leggen, rijpte het idee om er een zogenaamde CSA van te maken. CSA staat voor Community Supported Agriculture, een agrarisch bedrijf dat samenwerkt met de gemeenschap waaraan het de gewassen levert.

ABONNEESYSTEEM

"Dat is de insteek bij Ús Hôf. We werken met abonnees, die aan het begin van het seizoen een abonnementsgeld betalen en vervolgens de groenten wekelijks kunnen komen oogsten,

wanneer het hun uitkomt. Je mag helpen in de tuin, maar het hoeft niet. In 2015 zijn we ook begonnen met verse, onbespoten groenten voor restaurants en instellingen uit onze directe omgeving. We overleggen in de winter met onze particuliere en zakelijke abonnees over de gewassen die we het komende jaar zullen planten. We bekijken samen hoe het gaat en wat we kunnen verbeteren aan de diversiteit van groenten in de tuin, maar ook aan de aanvullende activiteiten die we organiseren. Kortom, we verwelkomen inbreng van onze abonnees".

"We zijn nu voor het tweede jaar bezig. Ten opzichte van het eerste jaar merken we een lichte verschuiving in het abonneebestand van mensen die rond de pensioengerechtigde leeftijd zitten (hebben vaak zelf een moestuin gehad), naar jongere gezinnen met kinderen en dat stemt ons hoopvol. Daarnaast is de diversiteit in groentesoorten groter geworden; op dit moment, het wisselt natuurlijk met de seizoenen, hebben we zo'n twintig groentesoorten staan met binnen een paar groentesoorten twee of meer variëteiten. Bijvoorbeeld drie soorten boontjes, vier soorten sla en veel verschillende kruidensoorten".

"Ons bestand bestaat anno 2015 uit een stuk of



honderd abonnees, waarmee een derde van de grond in gebruik is. We zijn nog in de opbouw-fase, want de 2 ha. die we hebben volstaat voor 250-300 mensen aan groente. Omdat in de winter de opbrengst lager is, willen we er graag een kas bij bouwen. zodat ook in de koude maanden het aanbod op peil blijft.

MISSIE – SMAAK ONTWIKKELEN

Michel is van Belgische komaf. "Ús Hôf geeft mij een plek om niet alleen mijn hoofd maar ook mijn handen te gebruiken. En om mijn hart te volgen!" vertelt hij breed glimlachend. "Lekker buiten zijn en mijn Waalse roots te eren met het bereiden van heerlijke gerechten van onze zelf verbouwde smaakvolle groenten. Ik beschouw het een beetje als mijn missie om ook onze abonnees te vertellen over de verschillen in smaak van bijvoorbeeld de diversiteit in bonensoorten, die we verbouwen en ze dat ook te laten ervaren. De mensen vinden dat erg leuk, want de meesten hebben nog nooit pronkbonen gegeten of de dikke vlezige spekbonen".

OLIEVLEKWERKING

"Verder willen we dat dit verder gaat dan een alleenstaand experiment, we willen onze filosofie voor een robuuste lokale voedselvoorziening verder uitrollen. Zo zijn we actief betrokken bij het beleid van de gemeente SWF op dit gebied en organiseren we binnenkort een cursus in opdracht van de gemeente voor mensen die met het idee spelen om net zoiets als wij te doen. En we denken serieus na over de oprichting van een coöperatie aan de consumentenkant om in de toekomst ook lokale zuivel, eieren, vlees en brood aan te bieden. Zo duurzaam mogelijk. En wat te denken van een tuinconcert, een proeverij, en nog veel meer. We lopen over van de ideeën om er samen een mooiere en leukere wereld van te maken". Meer informatie over Ús Hôf vindt u op de website: www.ushof.nl