



## Minimale input, maximale output 1978

De term permacultuur gaat al even mee. De Australiërs Bill Mollison and David Holmgren munten hem halverwege de jaren zeventig en verwerkten hem in de titel van hun boek *Permaculture One*. Intertijd ging het vooral over landbouw maar de definitie heeft zich gestaag ontwikkeld tot een veel bredere omschrijving: 'Permacultuur is een bewust ontworpen landschap dat de patronen en samenhangen van de natuur nabootst, en zo een over-

vloed aan voedsel, vezels en energie voor lokale behoefte beoogt te produceren. Het gaat daarbij niet alleen om gewassen maar ook om mensen en hun gebouwen en levensstijlen' aldus Holmgrens website. Permacultuur wordt intussen wereldwijd in de praktijk gebracht (in Europa was de Oostenrijker Sepp Holzer een belangrijke verbreider) en onderwezen in tekst, beeld (illustratie) en praktijk. Het komt kortweg neer op: werk met de natuur mee, dan krijg

je met zo min mogelijk moeite zo veel mogelijk gedaan. In Nederland springen de initiatieven rond dit principe als paddenstoelen uit de grond. Kijk maar eens op [www.permacultuurnederland.org](http://www.permacultuurnederland.org) of (fries!) [www.leerschoolpermacultuur.nl](http://www.leerschoolpermacultuur.nl) en [www.permacultuur.eu](http://www.permacultuur.eu). Met complete opleidingen maar ook makkelijke deelprojecten (balkontuin, aardbeientoren), workshops (kruidenspiraal of bosrand aanleggen) en zelfs een festival (permacultuurfestival.eu).



# Niet schrikken van een hap hosta

De permacultuurspecialist Taco Blom is een ochtend in Sibrandabuorren om mensen te laten zien wat grootschalig moestuinieren betekent. **Ria Kraa** **Marchje Andringa**

Zijn landbouwopleiding bracht hem aanvankelijk naar de veehouderij, later werkte Taco Blom veel als bedrijfsverzorger bij fruitteilers. Dat laatste zette hem aan het denken. Hij werd vaak ingeschakeld omdat de tuinder ziek geworden was. „Een heel aantal ging tussen hun vijftigste en zestigste dood aan kanker. Keelkanker vaak. Ik denk dat dat komt omdat ze jarenlang die bomen hebben bespoten. Daar wordt dan soms lacherig over gedaan, als je zulke verbanden vermoedt, en het is wetenschappelijk ook lastig te bewijzen, maar ik denk niet dat het toeval is.”

We moeten het anders doen, was de gedachte die zich steeds sterker opdrong. Op zekere dag móest Blom ook iets anders gaan doen, na een val uit een boom waarbij hij een rugwervel brak. „Het zou WAO worden - of ik moest iets heel anders bedenken.” Toen Blom in 2007 de kans kreeg ruim vier hectare te pachten in St. Truiden, greep hij zijn kans en begon te experimenteren

met 'anders'. „Ik wil proberen planten met elkaar 'samen te laten werken'; ze zo groeperen dat ze van elkaars eigenschappen profiteren en de bodem verbeteren. Ik begon alleen, maar wilde het zo aanleggen dat als de tuin eenmaal in volle productie zou zijn, er vijf mensen redelijk van zouden kunnen leven. En nu zijn we zo ver. We leveren veel aan restaurants, aan winkels en rechtstreeks aan particulieren.”

Het was een lange weg om de door maïsteelt uitgeputte en door zware machines verdichte grond weer opener van structuur en vruchtbaarder te krijgen en om de akker zo te veranderen dat het water er bij zware regen niet meer subiet afspoelde. Zijn proeftuin Samenland is nog steeds in ontwikkeling. „Permacultuur is in feite een tropisch systeem, dat kun je niet een op een in ons koelere klimaat importeren. Je moet kijken hoe het hier uitpakt en de fouten eruit halen.”

Intussen werkt hij niet meer alleen op het land maar draagt hij zijn kennis en ervaring ook uit, via

**Nederland is al veel verder met vergeten groenten; Belgen zijn veel meer behoudend**

de Permacultuurschool Nederland en via workshops en cursussen - afgelopen winter doceerde hij beginnende moestuiniers uit Súdwest-Fryslân in Raerd. Die cursisten begeleidt hij nu met een dag praktijkwerk in Ús Hof. Want theorie is leuk maar je moet wel beseffen zo'n tuin betekent dat je urenlang moet doorzetten, zegt Taco. „Het is niet een beetje fröbelen maar echt werken. Soms is het effe eindeloos. Doorgaan moet je echt leren. Ook als het koud is moet je niet te veel zeuren.” Maar toch heeft dit soort tuinen de toekomst, denkt hij. „Ik denk dat er uiteindelijk een soort mix komt tussen biodynamische teelt en permacultuur. Dan kun je echt véél mensen voeden. En je krijgt gigantisch veel werkgelegenheid.”

Hij kijkt eens om zich heen. „Deze tuin is nog nieuw, dat zie je aan het naar verhouding grote aantal bedden met een- en tweejari-ge groenten. Eigenlijk is dat iets wat je zo min mogelijk wilt, want na elke oogst gooi je de grond om en dan komen er weer allerlei planten

op die je niet nodig hebt. Bij mij is de verhouding de afgelopen jaren langzaam verschoven naar een steeds groter aandeel vaste planten en bomen. Dan hoeft je steeds minder werk te verzetten en ben je steeds meer puur aan het oogsten.”

Dat vergt wel een beetje een andere blik op wat eetbaar en lekker is. Taco lacht. „Wat dat betreft zijn Belgen heel behoudend. Nederlanders zijn al veel verder met het ontwikkelen van vergeten groenten; hier is de belangstelling voor experimenten met eten en drinken groter.”

Hij is nu, vertelt hij zonder een spier te vertrekken, bezig om „mensen hosta's te leren eten”. Pardon? „Ja, mensen kijken je aan van: die spoor niet. Maar echt, de jonge scheuten van die planten zijn zo lekker als asperges. Je hoeft ze alleen maar heel licht te blancheren. Ik probeer allerlei verschillende hosta's uit en de ene soort smaakt heel anders dan de andere. De doodordinaire groene vind ik het lekkerst.”

**www.samenland.be**



**Michel Pauluis**

Wykein volgt Michel Pauluis (48), die samen met zijn vrouw Bregje de twee hectare land achter zijn woonboerderij in Sibrandabuorren exploiteert als zelfoogsttuin voor ongeveer 120 ongevreesd. [www.ushof.nl](http://www.ushof.nl)