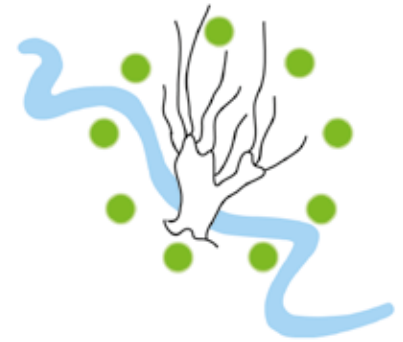




nieuws



KROMME RIJNSCHAP

JANUARI 2020

ETEN UIT JE EIGEN LANDSCHAP

INTERVIEW MET ARJAN SMIT, INGE STOLK EN HENK VAN BERKEL

Samen maken ze Utrechtse Uienlikeur. Deze combinatie is geïnspireerd op prins Bernard. Hij nam deze sterk geurende uitjes overal mee naar toe om zijn liefde voor spraakwater te verbloemen. “Hoe leuk is het, als je iets kan drinken waarin de camouflerende geur al is verwerkt?” vraagt Henk met een brede grijns. De Utrechtse ui is een vergeten groente, die gecombineerd met de tarwesort Blauwe Utrechtse Emmer in deze likeur is verwerkt.

Telen Op een miezerige najaarsdag, ontmoet ik Henk onder het afdak op zijn Bijenakker, net buiten Odijk. Ik word verwarmd door zijn verhalen, kopjes van de poes en de theepauze van de vrijwilligers.

De Bijenakker is een akker vol bloemen, vergeten groenten, kruiden en fruit, bewoond door vogels, vlinders, bodemdier-tjes, bijen en insecten. Ook mensen zijn welkom. Je kan terecht voor een rondleiding of een bezoek aan het smaakmuseum met pop-up restaurant. Henk vertelt over de



Zaai je eigen kruidenboter

Een tip van de Pronckheer voor gastvrije boeren. Zaai akkerrandbloemen op een zonnige rand of resthoek. Je kan bladeren en bloemen grof snijden en zelf verwerken in kruidenboter, die je in plakken serveert. Denk aan: kraailook, korenbloem, kamille, goudsbloem, viooltjes, duizendblad, zevenblad, paardenbloem.

smaaktentoonstellingen. Je proeft oude plantenrassen die vanaf 1850 geteeld werden, oude kooktechnieken en oude bereidingswijzen. Het Smaakmuseum brengt zo biodiversiteit en plantenvariëteit terug in ons dagelijks eten. Op de Bijenakker produceert Henk zelf gelegenhedsbier van zijn hopakker, honing voor de Goede Raad en erfgoedzaden voor robuuste onafhankelijke rassen en biologische bloemen. Zijn creativiteit zie je terug in de likeur die Distilleerderij de Pronckheer voor hem maakt.

Aanbod verwerken en serveren Ondanks dat ik bijna niet drink, nip ik nieuwsgierig aan het glaasje heerlijk zoet en naar look geurend vocht. Het is de tussenstand van de Utrechtse Uienlikeur in wording: heerlijk. In de knusse huiskamer achter het restaurant vertellen Arjan en Inge over hun visie op het gebruik van wat er in de omgeving is. Zo werkten zij in hun voormalig restaurant de Pronckheer en nu in de gelijknamige stokerij.

In het restaurant bedachten zij de kaart vanuit producten uit de streek. De recepten ontstonden creatief uit het aanbod van de lokale producenten en de natuur. Dat begon onschuldig met fruitsap uit de streek als vervanger van jus d'orange. Later werd het zelfs bedreigend toen zij een overschot puberzwanen op de kaart zetten. Met verve

verdedigt Arjan het gebruik van reststromen: “Durven we te koken zonder verspilling? Met valfruit, rivierkreeft gepeld door vrijwilligers en zelfs spreuwen die zijn geschoten in de kersenboomgaard?”

Als stokerij maken ze nu verschillende distillaten, zoals jenevers, gins, wodka's en levenswaters, ook bekend als eau de vie. Ze werken uitsluitend in opdracht van klanten. Samen worden smaken ontwikkeld en concepten bedacht. Dat kan ook voor producten uit het landschap. Inge en Arjan brainstormen nu over gins gecombineerd met lokaal fruit, die vaak gedronken worden met tonic. Verschillende fruitsoorten kan je apart oogsten en verwerken. Kruiden kunnen ook creatief meegetrokken worden, zoals het Utrechtse uitje van Henk. Leuke ideeën om te stoken zijn de bekende jachtdrank van sleedoornbessen: Sloegin of een eigen Wildpluk Krommerijnbitter. Zowel Henk, als Arjan en Inge, leggen nadruk op het plezier van voedsel beleven. Landschap lezen op je bord én voedsel herkennen in het landschap. Oog krijgen voor de samenhang, en op natuurlijke wijze betrokken zijn. ■

Mijn dag is geplukt. Ondanks de miezerregen fiets ik heerlijk rozig naar huis met een bos prachtige dahlia's in mijn fietstas.

Eline van de Veen, oktober 2019

ONDERGEWAARDEERD FRUIT IN LANDSCHAPSELEMENTEN

In het landschapsbeheer vertellen we vaak historische verhalen over hoogstamboomgaarden of over houtoogst van knotbomenrijen en houtsingels. Minder vaak hoor je over de planten, die we niet voor het economische gewin gebruikten. Zo groeiden er spontaan walnoten, hazelnoten, tamme kastanje, vlierbessen, sleedoorn, sporkehout, kersen en bramen in hakhout en overhoekjes. Ook kruidachtige planten gebruikten we als voedsel of medicijn: looksoorten, brave hendrik, mierikswortel, koolzaad, aardbeien. Maar ook veldzuring, zevenblad en brandnetel.

Tegenwoordig weten we hier zo weinig meer van. Neem de gewone vlier: dit is echt een ondergevalueerde fruitsoort. De bloesem en bessen zijn niet alleen mooi, ze schijnen ook heilzaam te zijn. Van de bloesem kan je limonade, siroop of wijn maken. Van de bessen kan je jam en gelei koken. Deze struik staat gewoon langs de kant van de weg. Sleedoorn is een ander voorbeeld. Al is het niet de vriendelijkste struik, in de nazomer krijgt de sleedoorn mooie blauw bessen (kleine pruimpjes), waar je jam, vruchtensap en wijn of andere alcoholische versnaperingen van kan maken. Wel pas oogsten als de vorst er over heen is gegaan. Sporkehout is ook multifunctioneel. De plant bloeit mooi en levert nectar en stuifmeel voor de insecten.

Voor de mens is het bruikbaar als laxeermiddel door de stof antrachinon in de bessen en de bast. De bessen zijn ook bruikbaar voor verfstof.

*In de natuur is geen wif,
maar je bent daar wel in
verbinding*

De gewone boskriek is een remedie tegen jicht. De kersjes zijn een lust voor het oog. Kornoelje kennen we wel met mooie gele bloemen en rode bessen. De vruchten kunnen in de jams en marmelades. Van de pitten werd vroeger een surrogaat koffie gemaakt door ze te roosteren en te



Sleedoornbessen



Rozebottel

vermalen. De vrucht werd in de oude geneeskunde gebruikt tegen diarree en ongewenste zaadlozing.

Het groeit en bloeit allemaal in de buurt en we mogen het zo gebruiken. Zo kunnen we het landschap proeven en weer verbinden met de natuur. Ik ben van mening dat onze milieuproblemen ontstaan zijn door gebrek aan inzicht en een te kort aan contact met de natuur. Tot slot een mooie uitspraak die ik laatst hoorde: "In de natuur is geen wif, maar je bent daar wel in verbinding". ■

Walter den Hollander fruitsoortverzamelaar

E-mail: info@dengroenehollander.nl

Facebook: Hoogstambrigade

BEEDEALS KROMMERIJN VERBREEDT HORIZON

Beedeals Krommerijn heeft weer mooie resultaten in 2019. Het inzaaien van bloemenstroken begint normaal te worden. Waar mogelijk passen gemeenten hun maaiprogramma van de berm aan, ten gunste van de wilde bijen. Vanuit de Beedeals is via Stuurgroep Kromme Rijnlandschap voor ruim 10 hectare ingezaaid. Het Hoogheemraadschap Stichtse Rijnlanden heeft samen met het Agrarisch Collectief ook nog ruim 23 hectare ingezaaid. Dit jaar zijn de bloemenmengsels uitgebreid met inheemse mengsels, akkermengsels en bloemenmengsels voor patrijzen.



Blijf op de hoogte Schrijf je in voor actuele berichten op www.krommerijnlandschap.nl/nieuws of volg ons op Facebook: [krommerijnlandschap](https://www.facebook.com/krommerijnlandschap). Zodat je op tijd weet wanneer je zaden kan bestellen. ■

Bijen tellen

In 2020 willen we meten hoeveel wilde bijen en andere insecten komen op onze bloemenstroken. We starten een nieuwe groep vrijwilligers, die een opleiding krijgt voor het herkennen en tellen van de insecten. Je kan je aanmelden via: info@krommerijnlandschap.nl.

OPROEP

KRUIDENRIJK GRASLAND VOOR BOEREN

OPROEP



Kruidenrijk gras met chicorei en klaver, detail: chicorei.

Dit jaar starten we een proef kruidenrijk grasland zaaien bij agrariërs. En dan niet zomaar bloeien de kruiden, maar kruiden die ook in het menu van het vee passen. Hierbij snijdt het mes aan meer kanten. Aanvullende voedingsstoffen en mineralen leveren een smakelijk en voedzaam gewas op voor het vee. Meer bloemen betekent meer biodiversiteit in het grasland. Dat is goed voor de wilde bijen en geeft schuilgelegenheid voor akker- en weidevogels.

De kruiden hebben ook een positieve werking op de bodem. Sommige kruiden kunnen luchtstikstof binden zodat er minder kunstmest nodig is. En de kruiden wortelen dieper dan gras, zodat de bodemstructuur verbetert. ■

Meedoen? Heb je een grasland en wil je experimenteren met voor het vee eetbare kruiden? Neem contact op met de landschapscoördinator via: info@krommerijnlandschap.nl.



Eetbaar landschap, detail: moerasspirea.

EETBARE RENDABELE LANDSCHAPSELEMENTEN

Afgelopen maanden hebben we de eerste stappen gezet voor ons nieuwe pilotproject: **Eetbare rendabele landschapselementen**. We willen praktisch toepasbare landschappelijke beplantingen ontwikkelen op basis van hun lokale gebruikswaarde. Dit projectidee is geïnspireerd op de visie van de Hof van Twello: “Biodiversiteit moet je vermarkten (2010)”. Dat betekent dat de teelt ‘oogstbaar’ moet zijn en gebaseerd op de vraag uit de regionale markt.

Biodiversiteit moet je vermarkten Door bestaande of nieuwe landschapselementen vraaggericht te ontwikkelen kunnen ze weer additioneel inkomen opleveren voor de eigenaar. Door de toepassing van nieuwe en oude nutsgewassen versterken we de biodiversiteit en bevorderen we de duurzaamheid. Als de landschapselementen weer geld opleveren, zal de eigenaar immers wel uitkijken ze weg te halen.

Om de teelt rendabel te vermarkten is het slim ze te verwerken tot houdbare producten. Met een aansprekend landschapsverhaal hebben deze een relatief hoge waarde. Tegelijkertijd willen we uitzoeken hoe we dat met relatief lage kostprijs regionaal kunnen organiseren. De Hof van Twello adviseert ‘Bouquet garni’, thee, soepen, ovenschotels, pesto’s, zaaizaad. Populair voorbeeld is het verwerken van geteelde dalslook in pesto of kruidenboter. Hof van Twello deelt ook hun vooronderzoek en teeltervaring met ons. Er is bijvoorbeeld een uitgebreide lijst van potentievollere eetbare wilde planten, exotische groenten, paddenstoelen en vergeten gewassen met de mogelijke verwerkingwijze en mogelijke toepassing.

Hoezo landschap? Stuurgroep Kromme Rijnlandschap pakt met deze pilot de rol van aanjager. Een renderend eetbaar landschap houdt immers zichzelf in stand. Door te experimenteren met lijnvormige landschapselementen, vergroten we de impact op de landschapsbeleving en maken we toepassing toegankelijk voor particuliere grondeigenaren. Voor boeren en telers zou het kunnen dienen als experiment met strokenteelt. Met deze pilot willen we een eerste productlijn inbedden in de lokale keten en daarna de resultaten overdragen aan lokale ondernemers.

Afgelopen najaar hebben we al markt oriënterende interviews gehouden over kansen voor afzet van teelten uit landschapselementen. Local2local en Lekker Utrechts adviseren beiden om samen te werken met regionale verwerkers. Twisted Jams, stokerij Elegast en stokerij de Pronckheer zijn benaderd en staan daarvoor open. Verder zijn al heel wat partijen bezig met het gedachtegoed van lokale teelt, voedselbos en wildpluk. We hebben enthousiast gehoor gevonden bij de Bijenakker, het Smaakmuseum, de Natuurkok, de Voedselboswachter, de Wijkse moestuin en Utrecht Food Freedom.

Hoe verder? Begin volgend jaar organiseren we samen met Utrecht Food Freedom een verdiepingsavond met de steun van onze fanstichting Society 3.0. De bijeenkomst is bedoeld om actief aan slag te gaan met eetbare landschapselementen en de bijbehorende lokale keten. De verdieping komt van de mensen achter Hof van Twello: Gert Jan Jansen en Laurette van Slobbe. Je kan je belangstelling aangeven op onze website: krommerijnlandschap.nl.

Digitale nieuwsbrief ontvangen?

Je ontvangt deze krant 1 keer per jaar. Wil je deze landschapsprojecten van dichtbij volgen? Schrijf je dan in voor onze digitale nieuwsbrief, die maximaal 3 keer per jaar uitkomt: www.krommerijnlandschap.nl/ nieuws en volg ons op www.facebook.com/krommerijnlandschap

UTRECHT FOOD FREEDOM

ERFGOED ALS VOEDINGSBODEM

Utrecht Food Freedom (UFF) werkt aan een duurzame voedselcultuur in de regio Utrecht en gebruikt daarvoor het bijzondere verhaal over de Nieuwe Hollandse Waterlinie. Het doel is om de burger weer in contact te brengen met de boer en de geschiedenis van het landschap. Met UFF wil Utrecht het landschap van de Nieuwe Hollandse Waterlinie inzetten als aanjager van een duurzame voedselcultuur rondom de stad.

Zo helpt Utrecht Food Freedom Stuurgroep Kromme Rijnlandschap bij ons project Eetbare Landschapselementen. Ook met ons UFF stimuleert innovatie en brengt partijen bij elkaar door erfgoed in de persoonlijke verhalen als uitgangspunt te nemen. De verhalen bevatten altijd een historische schets van de forten in de regio Utrecht, de boeren, over de bereiding en recepturen, van de wetenschappers, van de molenaar en van klanten die haver omarmen.

Concrete voorbeeld projecten zijn: Lokale ketens voor haverproducten in Utrecht en het tijdelijk restaurant-concept Maaltuin dat buitenlocaties onder de aandacht brengt met eten en beleving van geschiedenis en verborgen parels door een rondleiding of theater en muziek.

Ook mee doen? Lees het Food Freedom Manifest: www.utrechtfoodfreedom.nl



HAZELAAR HISTORISCH HAKHOUTBOS

Van de hazelaarhakhoutbossen die op de landgoederen in de Kromme Rijnstreek staan is weinig bekend. We willen het beheer weer oppakken en de verwerking ervan nieuw leven inblazen. De engelse hakhoutbeheerster Lucy Cowles, expert in hazelaar gaat ons daarbij helpen. Met Lex Groeneveld van de stichting Heg en Landschap ontwikkelen we een cursus hazelaar hakhoutbeheer. Ook de verwerking van het materiaal komt aan bod. Denk aan het maken van hazelaarschuttingen, hurdles, vlechtmatten, bonenstaken en erwtenstokken, heiningpalen, brandhout, houtskool etcetera. We betrekken grondeigenaren, gebiedspartijen, vrijwilligers en zorginstellingen, zodat hazelaarhakhout weer een nuttige functie kan vervullen.

We starten deze winter!

Heb je zelf een hazelaarbos, weet je er een te staan en vind je het leuk om te leren hazelaars te beheren? Geef het dan aan ons door te mailen naar: info@krommerijnlandschap.nl



Volg ons op Facebook: **Kromme Rijnlandschap**
en schrijf je in voor onze digitale nieuwsbrief:
www.krommerijnlandschap.nl/nieuws

EETBAAR LANDSCHAP

Niets bijzonders: een eetbaar landschap. Vroeger aten we als jager-verzamelaar alles uit het landschap, en vonden we er gereedschap, geriefhout en beschutting. Vandaag de dag halen we nog steeds eten uit ons landschap. De productie ziet er wel anders uit dan toen. We zien een hoogwaardig fruitlandschap met innovatieve teelten en weilanden met goede opbrengst, zodat de koeien veel melk geven. Om onze monden te voeden is dat begrijpelijk. Helaas is het een minder gevarieerd landschap dan vroeger.

Gelukkig hebben we de landschapselementen nog. Die staan in het eetbare grootschalige landschap en hierin is nog wel diversiteit aanwezig. Nu is het nuttige van de elementen in de loop der jaren minder geworden. Brandhout gebruiken we niet meer, bonenstaken doen we niet meer aan en geriefhout als planken en balken komen bij de bouwmarkt vandaan. En van bessen, noten en paddenstoelen, weten we niet meer welke eetbaar zijn en welke niet.

Wat zou het mooi zijn om het nut van onze landschapselementen weer te vergroten. Dat kan nu! Vanuit het Platform KLE kunnen we elementen herstellen of aanleggen om de variatie en biodiversiteit te vergroten. Daarnaast kunnen we een functie toevoegen. In deze landschapselementen kunnen we gewassen planten en oogsten die we kunnen eten. Meer dan dat er nu al staan. Denk aan noten, rozebottels, vlierbessen, maar ook kruiden als moerasspirea, daslook of de bessen van gele kornoelje etc. Door meer eetbare soorten in de houtopstand te telen, is er ook meer aandacht voor het landschappelijk beheer. Een mooi dubbel doel.

We kunnen onderscheidende streekproducten maken die het landschap versterken en de identiteit van de streek weergeven. Dat kunnen we doen door er met z'n allen aan te werken. Eigenaren die hun elementen ter beschikking stellen of zelf meer gaan planten, beheerders en verwerkers die de landschapselementen onderhouden en de ingrediënten verzamelen. Verwerkers die de producten maken vanuit een groot sociaal maatschappelijk netwerk. En lokale afzet in de streek via een netwerk van betrokken ondernemers.

Kortom ik zie grote kansen voor landschap als we landschapselementen meer leven in blazen als eetbaar landschap voor onszelf en natuurlijk ook voor alle dieren en planten die er leven. ■

Walter Jaaltink, Landschapscoördinator
Mobiel: 06 21 84 20 45
E-mail: info@krommerijnlandschap.nl

KLEINE LANDSCHAPSELEMENTEN

Al langer staan kleine landschapselementen onder druk. Het nut dat ze vroeger hadden is veel minder geworden voor de eigenaar. Geriefhout, bonenstaken, hoogstamfruit en brandhout zijn bijna niet meer nodig. Deze landschapselementen hebben echter wel een grote cultuurhistorische, ecologische en recreatieve waarde. Afgelopen juni is met de provincie Utrecht de samenwerkingsovereenkomst "Platform Kleine landschapselementen" ondertekend. Via het project is er voor de komende twee jaar driehonderdduizend euro beschikbaar voor aanleg of herstel van kleine landschapselementen. Alle gemeenten binnen de Kromme Rijnstreek doen mee. Wat zijn nu precies landschapselementen? Bijvoorbeeld knotbomenrijen met knotwilgen of knotelzen, landschappelijke heggen,

struweelbosjes, houtwallen en houtsingels, poelen voor amfibieën, hakhoutbos en hoogstamboomgaarden. Op onze site www.krommerijnlandschap.nl vind je praktische informatie over aanleg en beheer van de verschillende landschapselementen. De landschapscoördinator geeft advies over welk element op welke plek past. Het Agrarisch Collectief Utrecht Oost formaliseert de aanvragen en begeleidt de uitvoering. Voorwaarde is wel dat het beheer van het element opgenomen wordt in het (agrarisch) natuurbeheer.

Meedoen? Wil je ook nieuwe landschapselementen op je terrein of bestaande elementen herstellen? Neem dan contact op met de landschapscoördinator voor een adviesbezoek: info@krommerijnlandschap.nl. ■

PATRIJZEN PROFIJTPLAN

Afgelopen voorjaar zijn we begonnen met het tellen van patrijzen. Vrijwilligers wilden reactie van mannetjes patrijzen ontlokken met geluidsopnames van een roepend mannetjespatrijs. Dit viel niet mee. Het lukte maar op drie locaties, terwijl er op meer plaatsen patrijzen zouden moeten zitten. Gelukkig konden inwoners de aanwezigheid van patrijzen toch bevestigen. De komende tijd gaan we de patrijzen opzoeken met een drone met warmtebeeld camera. In onze streek is wel 37 hectare land ingezaaid met patrijzen-insectenmengsel en wintervoedselaker. Het agrarisch collectief hielp actief mee bij de agra-

riërs in de streek. Dat is echt super. Voor dekking van de patrijzen in open landschap is een patrijzenbosje ontwikkeld. Het bestaat uit een groepje bomen en struiken die prikkels hebben en dekking geven. De soorten zijn meidoorn, sleedoorn en hondsroos voor kleigrond, en meidoorn, bloedrode kornoelje en egelantier voor de zandgrond. ■

Interesse? In de aanleg van bloemen- of wintervoedselstroken of een patrijzenbosje? Neem dan contact op met de landschapscoördinator.

VOLG ONS ONLINE

Naast deze jaarlijkse krant publiceren we maximaal drie keer per jaar een digitale nieuwsberichten met praktische tips en landschapsprojecten. Je kunt je daarvoor opgeven op onze website: www.krommerijnlandschap.nl/nieuws

Ook kun je ons volgen op Facebook:
[like@krommerijnlandschap](https://www.facebook.com/krommerijnlandschap)



KROMME RIJNLANDSCHAP

De Nieuwsbrief is een uitgave van Stuurgroep Kromme Rijnlandschap. Het is een samenwerking van de gemeenten Bunnik, De Bilt, Houten, Utrechtse Heuvelrug, Wijk bij Duurstede en Zeist.

COLOFON

Uitgave: **Stuurgroep Kromme Rijnlandschap**, p/a gemeente Bunnik, Postbus 5, 3980 CA Bunnik Redactie: **Zin in Buiten**, Eline van de Veen Foto's: **Stuurgroep Kromme Rijnlandschap**, Utrecht Food Freedom, **Zin in Buiten** Eindredactie: **Eline van de Veen**, zininbuiten.eu Vormgeving: **Marjorie Specht**, ontwerpkantoor.nl Druk: **RozijnRepro**